

essentiel 

Machine à pain

EMP1103



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que ce machine à pain vous donnera entière satisfaction.

sommaire

consignes d'usage	4
<hr/>	
votre produit	7
<hr/>	
Usage prévu	7
Contenu de la boîte	7
Description de l'appareil	8
Description du panneau de commandes	9
Caractéristiques techniques	10
avant la première utilisation	10
<hr/>	
utilisation de l'appareil	11
<hr/>	
Mise en service de la machine à pain	11
Description des modes	13
nettoyage et entretien	15
<hr/>	
Nettoyage	15
Rangement	15
résolution de problèmes	16
<hr/>	
conseils pratiques / recettes	18
<hr/>	
Conseils pratiques	18
Recettes	19

consignes d'usage

Lisez attentivement ce manuel d'instruction avant l'utilisation de cet appareil. Ce manuel d'instruction contient des informations importantes pour votre sécurité et des conseils d'utilisation et de maintenance. Respectez toutes ces instructions de sécurité afin d'éviter tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation !

Conservez ce manuel d'instruction pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à un tiers, ce manuel devra aussi être inclus.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Reportez-vous au chapitre "Nettoyage et entretien " pour obtenir des informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
- Reportez-vous au chapitre "Utilisation" pour obtenir des informations sur les quantités maximales de farine et de poudre à lever qui peuvent être utilisées.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Attention, surface chaude!** Les surfaces de l'appareil risquent de chauffer pendant l'utilisation. 
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Des accessoires non-recommandés pourraient poser un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourraient endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- **MISE EN GARDE!** Protégez l'appareil et ses composants électriques contre l'humidité. N'immergez pas l'appareil ni ses composants électriques dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne mettez jamais l'appareil sous l'eau courante. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. 
- **Danger de chocs électriques!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié. 
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque la cuve à pain n'est pas correctement placée dans l'appareil et / ou lorsque les pétrins ne sont pas correctement insérés dans la cuve à pain.
- Pour éviter tout risque d'incendie, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil et que celui-ci n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables. Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de l'alimentation électrique.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes et des flammes. Assurez-vous que le cordon ne provoque pas des trébuchements et ne s'emmêle pas avec des personnes ou des objets.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas les ouvertures d'aération.
- Protégez l'appareil contre la chaleur. Ne le placez pas à proximité de flammes ou de sources de chaleur telles que des fours ou appareils de chauffage.

votre produit

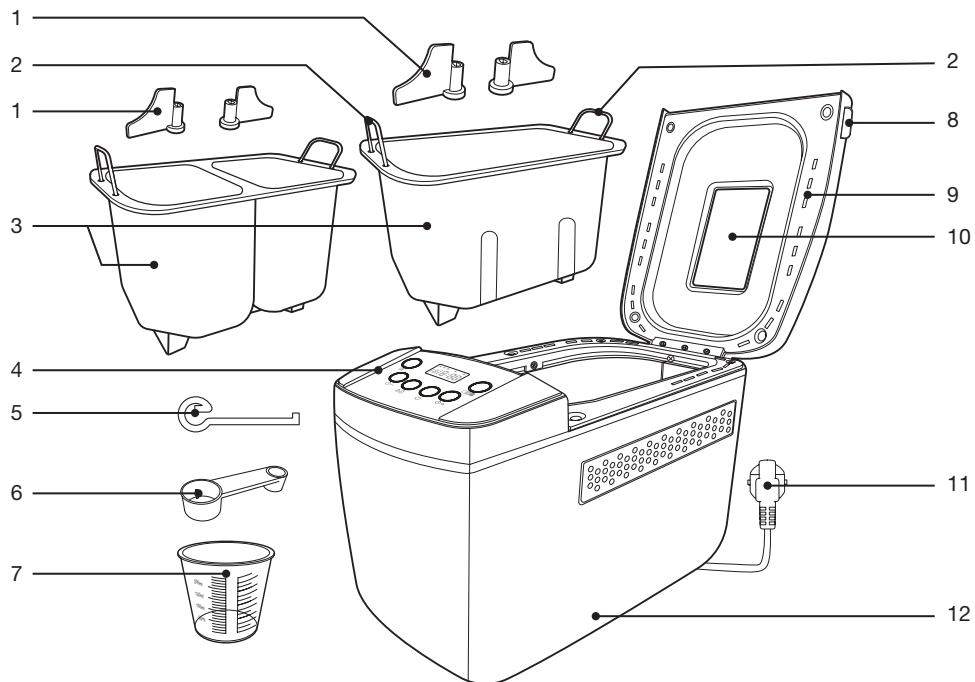
Usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson du pain et des gâteaux, le pétrissage de la pâte et la fabrication de confiture. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à une utilisation professionnelle.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement en intérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil, les biens matériels ou causer des blessures.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée pour des blessures ou des dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce manuel.

Contenu de la boîte

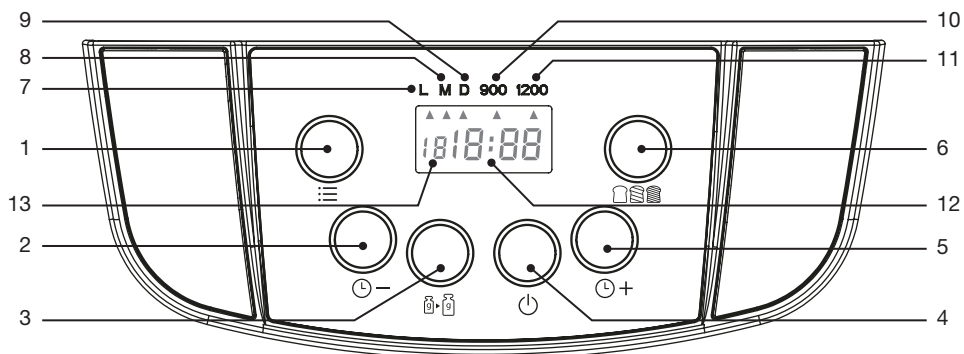
- 1 machine à pain
- 1 grande cuve avec 2 pétrins
- 1 cuve double avec 2 pétrins
- 1 crochet
- 1 cuillère à mesurer
- 1 gobelet à mesurer
- 1 notice d'utilisation







Description de l'appareil



1	Pétrins
2	Poignées des cuves à pain
3	Cuves à pain
4	Panneau de commandes
5	Crochet
6	Cuillère à mesurer
7	Gobelet à mesurer
8	Poignée du couvercle
9	Couvercle
10	Fenêtre
11	Câble d'alimentation avec prise de courant
12	Corps de l'appareil

Description du panneau de commandes



1		Bouton de sélection du mode
2		Bouton minuteur -
3		Bouton de réglage du poids
4		Bouton marche/arrêt
5		Bouton minuterie +
6		Bouton de réglage du brunissage
7	L ▲	Couleur de brunissage claire
8	M ▲	Couleur de brunissage moyenne
9	D ▲	Couleur de brunissage foncée
10	900g ▲	Poids du pain 900g
11	1200g ▲	Poids du pain 1200g
12	18:00	Indicateur du temps
13	18	Indicateur du mode

Caractéristiques techniques

Tension	:	220-240V~
Fréquence	:	50Hz
Puissance	:	100W (Moteur), 700W (élément chauffant)
Classe de protection	:	Classe I

avant la première utilisation

- Vérifiez le contenu de l'emballage s'il manque des accessoires ou s'il y a eu des accidents pendant le transport. Si l'appareil est endommagé ou des pièces sont manquantes, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur.
- Enlevez tous les emballages et gardez-les pour utilisation future.



Avertissement! Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets! Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages !

- Nettoyez l'appareil et les accessoires (↳ Nettoyage et entretien).
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.
Remarque: des vapeurs peuvent être émises lors de la première utilisation de l'appareil. Ceci est normal et n'indique aucun dysfonctionnement. Lors de la première utilisation, placez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Assemblez les pétrins dans la cuve à pain puis placez la cuve à pain dans l'appareil de manière à ce qu'elle soit bien verrouillée. Sélectionnez le mode «12 Bake» (cuisson) et laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes. Cette opération éliminera les résidus de fabrication.
- Laissez l'appareil complètement refroidir. Nettoyez l'appareil, la cuve à pain et les pétrins (↳ Nettoyage et entretien).

utilisation de l'appareil

Mise en service de la machine à pain

1. Graissez la cuve à pain avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre afin d'éviter que la pâte ne colle à la cuve.
2. Graissez les pétrins et remplissez leurs trous avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre. Cette opération va empêcher à la pâte de coller aux pétrins et facilitera leur désassemblage après leur utilisation.
3. Faites glisser les pétrins sur les tiges d'entraînement dans la cuve à pain. Assurez-vous qu'ils sont complètement enfoncés.
4. Mettez les ingrédients dans la cuve (↳ Conseils pratiques / recettes).



Attention! Ne remplissez pas trop la cuve à pain! Remplissez-la avec un maximum de 750 g de farine et 11 g de levure afin d'éviter tout débordement et tout endommagement de l'appareil.

5. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.
6. Insérez la cuve à pain souhaitée dans l'appareil. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Abaissez si nécessaire les deux poignées situées sur les côtés de la cuve à pain. Fermez le couvercle.
7. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit et l'écran affiche «1 3:00». L'appareil est en mode par défaut "1 Basic" (basique) et réglé sur couleur de brunissage moyenne et poids 1200g.
8. Appuyez sur le bouton de sélection du mode pour sélectionner le mode souhaité (↳ Description des modes).
9. Réglez la couleur de brunissage de la croûte et le poids du pain/gâteau avec les boutons de réglage du poids et de la couleur de brunissage (si réglable selon le mode sélectionné). Trois couleurs de brunissage de la croûte peuvent être sélectionnées : L – Light (claire), M – Medium (moyenne), D – Dark (foncée). Deux poids de pain peuvent être sélectionnés (900g et 1200g).
10. Pour différer le démarrage de l'opération, réglez le minuteur avec les boutons + et – (si disponible selon le mode sélectionné). Un temps de retard est ajouté au temps de cuisson par étapes de 10 minutes. Le pain sera terminé lorsque le temps indiqué sur l'écran sera écoulé. L'opération en différé est de 13 heures maximum.



N'utilisez pas le minuteur si votre pâte contient des ingrédients frais tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

11. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer l'opération. Si le minuteur est activé, le compte à rebours va commencer et l'opération démarrera lorsque le temps différé est atteint. Le symbole ":" va clignoter sur l'écran de contrôle.



Vous pouvez suspendre le compte à rebours à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt. L'indicateur de temps clignote à l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton pour continuer le compte à rebours ou maintenez le bouton enfoncé pendant env. 2 secondes pour annuler l'opération. Un signal sonore retentit pour indiquer l'annulation de l'opération.

12. Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

Option: si la couleur de brunissage du pain / gâteau est trop claire, vous pouvez ajouter du temps de cuisson en choisissant le mode «12 Bake» (cuisson) et en ajustant le temps à l'aide des boutons du minuteur + et -. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer l'opération. Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

13. Gardez le bouton marche/arrêt pendant environ 2 secondes pour éteindre l'appareil.



Si vous n'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt après l'utilisation, l'appareil va garder le pain / gâteau au chaud pendant 1 heure maximum. Un signal sonore retentit une fois la phase de maintien au chaud terminée.

14. Débranchez le câble d'alimentation de l'appareil de la prise électrique.

15. Mettez des gants de cuisine et soulevez le couvercle. Attention aux émissions de vapeur! Soulevez les deux poignées de la cuve se trouvant sur les côtés et sortez la cuve par les poignées. Sachez que la cuve à pain est très chaude!

16. Placez la cuve à pain sur une grille de refroidissement sur une surface résistante à la chaleur. Laissez la cuve à pain refroidir quelques minutes.

17. Détachez délicatement les côtés du pain / gâteau de la cuve à pain avec une spatule antiadhésive. N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants, tels que des couteaux, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve à pain!

18. Retournez la cuve à pain sur la grille de refroidissement et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain / gâteau tombe.

19. Laissez le pain / gâteau refroidir au moins 20 minutes.

20. Retirez les pétrins du pain / gâteau à l'aide du crochet fourni. Insérez son extrémité fine à fond dans les trous des pétrins et sortez-les.

21. Tranchez le pain / gâteau.








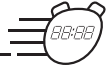






L'appareil est équipé d'une fonction de mémoire en cas de panne de courant ou de débranchement accidentel. Si l'interruption est inférieure à 10 minutes, le fonctionnement reprendra normalement une fois le courant rétabli. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt. Si la coupure de courant dépasse 10 minutes, l'appareil/mode doit être redémarré en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Jetez la pâte si l'opération était déjà avancée lorsque le courant a été interrompu. Si elle a été interrompue tôt pendant le fonctionnement, avant le processus de levée, la pâte peut être réutilisée.

Description des modes



La durée de fonctionnement augmente avec la couleur et le poids. Un pain de 900 g de couleur claire prend le moins de temps, un pain de 1200 g de couleur sombre est le plus long.

Mode	Description	Couleur réglable	Poids réglable	Minuterie disponible	Fonction maintien au chaud	Temps d'opération
 1 Basic	<p>Pour les pains blancs et mélangés à base de farine de blé ou de seigle. Le pain a une consistance compacte.</p>	Oui	Oui	Oui	Oui	2:55 h - 3:15 h
 2 French	<p>Pour les pains légers à base de farine fine. Le pain a une croûte croustillante et bien dorée.</p> <p>Remarque: ne convient pas pour la cuisson de pains contenant du beurre, de la margarine ou du lait</p>	Oui	Oui	Oui	Oui	3:35 h - 3:55 h
 3 Whole wheat	<p>Pour les pains à la levure contenant une part importante de farine de blé entier (50% ou plus). Le pain est brun à brun foncé, en fonction de la quantité de farine de blé entier dans la recette.</p>	Oui	Oui	Oui	Oui	3:30 h - 3:50 h
 4 Quick	<p>Mode rapide du mode «1 basic». Le pain est plus petit et a une texture plus dense que le pain cuit en mode "1 basic".</p>	Oui	Non	Non	Oui	2:05 h - 2:20 h
 5 Sweet	<p>Pour les pains riches en sucre, en graisses et en protéines, comme les brioches. Le pain est léger et aéré en raison d'une phase de montée plus longue.</p> <p>Remarque: Le sucre, les matières grasses et les protéines augmentent le brunissage.</p>	Oui	Oui	Oui	Oui	2:50 h - 3:10 h

Mode	Description	Couleur réglable	Poids réglable	Minuterie disponible	Fonction maintien au chaud	Temps d'opération
 6 Ultra fast	<p>Mode «1 Basic» ultra rapide. Le pain est plus petit et plus grossier que le pain cuit dans les modes “1 Basic” et “4 Quick”.</p>	Oui	Oui	Non	Oui	1:33 h - 1:43 h
 7 Gluten free	<p>Pour les pains à la levure sans gluten. La pâte est généralement plus humide et ressemble plus à une pâte. Le temps de cuisson est plus long en raison de la teneur en eau élevée.</p> <p>Remarque: les compléments, tels que les noix ou les fruits secs, doivent être ajoutés au tout début avec les ingrédients de base.</p>	Oui	Oui	Oui	Oui	3:25 h - 3:45 h
 8 Dough	<p>Pour pétrir et lever la pâte, mais sans cuisson. La pâte peut être utilisée pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.</p>	Non	Non	Oui	Non	1:30 h
 9 Jam	<p>Pour les confitures et les chutneys faits maison. Les pétrisseurs continuent à mélanger les ingrédients tout au long du processus.</p>	Non	Non	Non	Non	1:20 h
 10 Cake	<p>Pour les gâteaux et autres produits de boulangerie contenant du bicarbonate de soude ou de la levure chimique au lieu de la levure.</p>	Oui	Non	Oui	Oui	1:45 h - 1:55 h
 11 Sandwich	<p>Pour du pain utilisé pour faire des sandwichs. Le pain a une texture légère et une croûte mince.</p>	Oui	Oui	Oui	Oui	2:55 h - 3:15 h
 12 Bake	<p>Pour la cuisson supplémentaire de pains très légers ou non cuits. Ce mode n'inclut pas le pétrissage ou la levée. Le temps peut être réglé avec les boutons du minuteur + et -.</p>	Non	Non	Oui	Oui	0:10 min - 1:00 h

nettoyage et entretien

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation.
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une paille de fer, des produits chimiques puissants, des alcalis, des agents abrasifs ou des agents désinfectants, car ils pourraient endommager sa surface.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides pour le nettoyer. Assurez-vous que les pièces / connexions électriques de l'appareil ne soient pas mouillées ou humides.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide et, si nécessaire, un détergent doux. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- Nettoyez la cuve à pain, les pétrins, la cuillère à mesurer, le gobelet à mesurer et le crochet dans l'eau tiède à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent doux. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- La cuve à pain et les pétrins peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon doux légèrement humide et éventuellement un détergent doux. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- L'appareil ne peut être utilisé à nouveau qu'après avoir complètement séché.

Rangement

- Avant le rangement, assurez-vous toujours que l'appareil soit complètement refroidi et sec.
- Laissez toujours le couvercle de l'appareil fermé pendant le rangement.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Rangez de préférence l'appareil dans son emballage d'origine.

résolution de problèmes

Avant de contacter votre service après-vente, effectuez les vérifications élémentaires suivantes. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème en suivant les instructions ci-dessous, contactez le service après-vente de votre magasin.

Problèmes	Causes	Solutions
De la fumée sort par les ouvertures de ventilation pendant le processus de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Certains ingrédients ou huiles adhérent à l'élément chauffant ou à la zone environnante. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement et nettoyez la résistance (↳ Nettoyage et entretien). Laissez sécher complètement.
La croûte de pain est trop épaisse.	<ul style="list-style-type: none"> Le pain a été maintenu au chaud pendant trop longtemps, de sorte qu'il a perdu trop d'humidité. 	<ul style="list-style-type: none"> Sortez le pain de l'appareil directement après la cuisson sans le maintenir au chaud.
Il est très difficile de sortir le pain / les pétrins ne peuvent pas être retirés de la cuve à pain.	<ul style="list-style-type: none"> Des pétrins collent aux tiges de la cuve à pain. 	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez le pain autour des pétrins. Ensuite, mettez de l'eau chaude dans la cuve à pain pour que les pétrins soient submergés. Attendez 10 minutes, puis sortez les pétrins et nettoyez-les (↳ Nettoyage et entretien).
Les ingrédients ne sont pas malaxés uniformément et le pain est mal cuit.	<ul style="list-style-type: none"> Le mode sélectionné ne convient pas pour les ingrédients. Le couvercle a été ouvert fréquemment pendant le processus de cuisson. Le mélange est trop compact, les pétrins ne peuvent pas pétrir correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez un mode approprié pour vos ingrédients. N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement, en particulier lors du dernier processus de levée. Sortez la cuve à pain et faites fonctionner l'appareil à vide. Si les tiges du mélangeur tournent normalement, ajoutez un peu de liquide à votre pâte pour éliminer toute résistance. Si elles ne tournent pas normalement, contactez un centre de réparation agréé pour réparation.
«HHH» s'affiche sur l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est encore chaud à cause d'une précédente utilisation. La température ambiante trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez et débranchez l'appareil. Sortez la cuve à pain, soulevez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes. Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (15 ° C à 34 ° C).
«LLL» s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> La température ambiante est basse. 	<ul style="list-style-type: none"> Transférez l'appareil dans un endroit plus chaud (15 ° C à 34 ° C).
«EE0» s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> Le circuit du capteur de température est ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez un centre de service agréé.
«EE1» s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> Capteur de température court-circuité. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez un centre de service agréé.

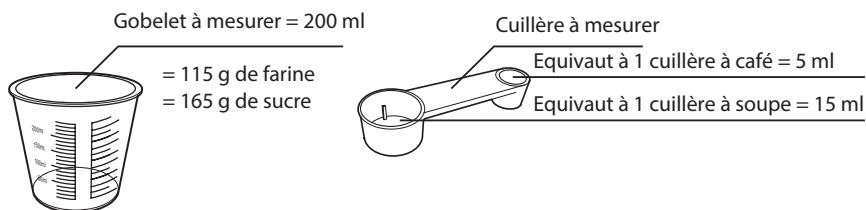
Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil se met en fonctionnement, mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve à pain n'est pas correctement enclenchée. • La quantité de pâte est trop importante pour être pétrie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fixez la cuve à pain correctement. • Vérifiez la pâte et retirez une partie si nécessaire.
Le pain est si volumineux qu'il pousse le couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de levure, de farine ou d'eau. • Température ambiante trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez les quantités de levure, de farine ou d'eau de votre recette. • Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (15 ° C à 34 ° C).
La taille du pain est trop petite ou le pain ne s'est pas soulevé.	<ul style="list-style-type: none"> • Pas ou trop peu de levure. • La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau, du mélange de levure avec du sel ou de la température ambiante qui est basse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la quantité et les performances de la levure. Réajustez la température de l'eau, la quantité de sel ou la température ambiante en conséquence.
La pâte déborde de la cuve à pain.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de liquide ou trop de levure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la quantité de liquide et de levure.
Le pain tombe au milieu pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de bicarbonate de soude / levure en poudre. • La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau. • L'eau en trop grande quantité rend la pâte trop humide et trop molle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de la farine ou ajoutez du bicarbonate de soude ou de la levure chimique à la farine. • Utilisez la levure avec de l'eau à température ambiante. • Ajustez la quantité d'eau dans la recette.
Le poids du pain est très élevé et la texture est trop dense.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de farine / trop peu d'eau. • Trop de fruits dans la pâte. • Trop de farine de blé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la quantité de farine / augmentez la quantité d'eau. • Réduisez la quantité de morceaux de fruits. • Augmentez la quantité de levure.
Le milieu du pain est creux.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop d'eau ou de levure ou pas de sel. • La température de l'eau est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la quantité d'eau ou de levure ou ajoutez du sel. • Ajustez la température de l'eau.
Ingrédients secs / en poudre collés sous la surface du pain.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients fortement glutineux, tels que beurre et bananes, dans le pain. • Pas assez d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les ingrédients très gluants de la recette. • Ajustez la quantité d'eau dans la recette du pain.
La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson est trop sombre lorsque vous préparez des gâteaux / du pain avec beaucoup de sucre.	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de sucre est trop élevée et augmente le brunissage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton marche / arrêté pour interrompre l'opération 5 à 10 minutes avant la fin du cycle de cuisson. Gardez le gâteau / pain dans la cuve à pain pendant env. 20 minutes avec le couvercle fermé avant de le retirer.

Conseils pratiques

- Ajoutez les ingrédients dans le bon ordre et en respectant les proportions. Utilisez pour cela le gobelet à mesurer et la cuillère à mesurer. N'utilisez que des ingrédients frais pour obtenir un résultat optimal.
- Versez toujours d'abord le liquide dans la cuve, ensuite la farine, puis la levure de sorte que la levure ne vienne pas en contact avec le liquide et ne commence pas à fermenter trop tôt.
- Les ingrédients destinés à une préparation immédiate doivent être à température ambiante.
- La température idéale de l'eau et des autres liquides doit être comprise entre 20 ° C et 25 ° C.
- La levure est fondamentale au lavage de la pâte. Elle doit être rangée au réfrigérateur car elle perd ses propriétés par fortes températures. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Remplacez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Généralement, si la pâte ne monte pas, c'est que la levure a perdu ses propriétés.
- Pour vous assurer que votre pain se lèvera correctement plus tard, vérifiez si votre levure est fraîche et active avec la méthode ci-dessous:
 1. Versez 1/2 tasse d'eau tiède dans le gobelet à mesurer.
 2. Mettez 1 c. à café sucre blanc dans le gobelet et remuer, puis saupoudrer 2 c. c. de levure sur l'eau.
 3. Placez le gobelet à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
 4. La mousse doit correspondre au marquage d'un gobelet. Sinon, la levure est périmée ou inactive.
- La levure fraîche ou déshydratée peut être utilisée. Pour une cuisson différée, la levure fraîche ne peut pas être utilisée. Convertissez les quantités de levure fraîche et de levure déshydratée actives comme suit:
 - 1 c. c. levure fraîche = 3/4 c. c. levure déshydratée
 - 1,5 c. c. levure fraîche = 1 c. c. levure déshydratée
 - 2 c. c. levure fraîche = 1,5 c. c. levure déshydratée
- Le sel donne un bon goût au pain s'il est utilisé en petite quantité. En abuser peut empêcher la pâte de lever.
- Le sucre influence la couleur et l'épaisseur de la croûte. Pour une croûte moins foncée et plus mince, réduisez de 20% la quantité de sucre.
- Une petite quantité de beurre suffit déjà à affiner le pain et le rendre plus mou. Si vous ajoutez un peu de beurre à la pâte pour pain blanc, vous obtenez une pâte pour viennoiserie.
- Les œufs donnent une belle couleur au pain. Toutefois, les œufs ont tendance à dessécher la pâte. Utilisez les œufs avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.
- Pour obtenir une meilleure consistance de pain, mélangez la farine blanche (60%) à la farine complète (40%).

Recettes

Utilisez le gobelet à mesurer et la cuillère à mesurer fournis.



Insérez les ingrédients dans l'ordre indiqué.

De manière générale, respectez l'ordre suivant : ingrédients liquides, oeufs, sel et lait en poudre, etc. Pendant que vous versez les ingrédients, ne détrempez pas la farine avec les liquides. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. De plus, la levure ne doit absolument pas être en contact avec le sel. Un signal sonore à la fin de la deuxième phase de pétrissage vous invite à ajouter des ingrédients du type raisins, graines de sésame, etc. Si ceux-ci sont incorporés trop tôt, le goût risque d'être atténué. Certains ingrédients sont périssables. Le lait frais, les oeufs, les fruits et légumes, et notamment la levure fraîche ne peuvent être utilisés pour une cuisson en différé.

Pain classique

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe
3. Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 + 1/3 cuillère à café
4. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 + ¼ gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (745 g)
5. Sucre	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 + 1/3 cuillère à soupe
6. Lait en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe
7. Levure spéciale pain	¾ cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café

Sélectionnez le mode 1 « Basic ».

Pain blanc

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	155 ml	310 ml	400 ml
2. Sel	¾ cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
3. Sucre	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe
4. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 + ¼ gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (745 g)
5. Levure spéciale pain	¾ cuillère à café	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café

Sélectionnez le mode 2 « French ».

Pain complet

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	390 ml
2. Huile	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 ½ cuillères à café
4. Farine complète	1 + ¾ gobelets (200 g)	3 + ½ gobelets (400 g)	4 + ½ gobelets (535 g)
5. Farine à pain	¾ gobelet (80 g)	1 + 1/3 gobelet (160 g)	1 + ¾ gobelet (215 g)
6. Sucre roux	1 + ¼ cuillère à soupe	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
7. Lait en poudre	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
8. Levure spéciale pain	¾ cuillère à café	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café

Sélectionnez le mode 2 « French ».

Pain brioché

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	145 ml	290 ml	380 ml
2. Œuf battu	1	1	1
3. Huile	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
4. Sel	¾ cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	1 + ¾ cuillère à café
5. Sucre	¼ gobelet (37,5 g)	½ gobelet (75 g)	½ gobelet (92 g)
6. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 + 1/4 gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (745 g)
7. Lait en poudre	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 + ½ cuillères à café
8. Levure spéciale pain	2/3 cuillère à café	1 + 1/3 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café

Sélectionnez le mode 5 « Sweet ».

Pain aux raisins

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	155 ml	310 ml	380 ml
2. Œuf battu	1	1	1
3. Huile	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
4. Lait en poudre	3/8 gobelet	¾ gobelet	1 gobelet
5. Miel	¾ cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
6. Farine à pain	2 + ½ gobelets (280 g)	4 + ¾ gobelet (560 g)	6 gobelets (680 g)
7. Sucre	1/3 gobelet (55 g)	¾ gobelet (115 g)	¾ gobelet (155 g)
8. Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
9. Levure spéciale pain	¾ cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
10. Raisins	¼ gobelet (40 g)	½ gobelet (80 g)	2/3 gobelet (105 g)

Sélectionnez le mode 5 « Sweet ».

Insérez les raisins au signal sonore.

Pain au sésame

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	380 ml
2. Huile	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
3. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à s
4. Farine à pain	2 + ½ gobelets (280 g)	4 + ¾ gobelet (560 g)	6 + ¼ gobelet (720 g)
5. Sucre	1 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
6. Sel	2/3 cuillère à café	1 + 1/3 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
7. Levure spéciale pain	¾ cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
8. Graines de sésame	1 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe

Sélectionnez le mode 3 « Whole wheat ».

Insérez les graines de sésame au signal sonore.

Pain aux noix

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 kg
1. Eau	170 ml	340 ml	410 ml
2. Œuf battu	1	1	1
3. Huile	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
4. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
5. Miel	¾ cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
6. Farine à pain	2 + ½ gobelets (280 g)	4 + ¾ gobelet (560 g)	6 + ¼ gobelet (720 g)
7. Sucre	1 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
8. Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
9. Levure spéciale pain	¾ cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
10. Noix	25 g	50 g	75 g

Sélectionnez le mode 1 « Basic ».

Insérez les noix concassées au signal sonore.

Pain de mie

Ingrédients	Cuve double
	Pour un pain de 450 g
1. Eau	170 ml
2. Huile	1 cuillère à soupe
3. Sel	1 cuillère à café
4. Lait en poudre	1 cuillère à soupe
5. Sucre	1 cuillère à soupe
6. Farine à pain	2 + ¾ gobelets (320 g)
7. Levure spéciale pain	1 + ½ cuillère à café

Sélectionnez le mode 11 « Sandwich ».

Confiture de fraises

Ingrédients	Cuve simple
1. Fraises	500 g
2. Sucre spécial pour confiture avec gélifiant	500 g
3. Jus de citron	1 cuillère à soupe

Sélectionnez le mode 9 « Jam ».

Pain blanc rapide

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 g
1. Eau	150 ml	360 ml	450 ml
2. Huile	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 + ½ cuillères à café
4. Sucre	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
5. Farine	2 + ½ gobelets (300 g)	5+1/4 gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (750 g)
6. Lait en poudre	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
7. Levure de boulanger	2/3 cuillère à café	1 + 1/3 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café

Sélectionnez le mode 4 « Quick » ou le mode 6 «Ultra fast».

Cake au chocolat

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple
	Pour un petit cake	Pour un grand cake
1. Chocolat	100 g	200 g
2. Sucre	50 g	100 g
3. Farine	60 g	125 g
4. Sucre vanillé	½ sachet	1 sachet
5. Beurre	60 g	125 g
6. Œufs battus	2	4
7. Levure chimique	½ sachet	1 sachet

Faire fondre le beurre avec le chocolat et verser le mélange dans la cuve.

Ajouter ensuite les œufs battus, le sucre, la farine et la levure.

Sélectionnez le mode 10 « Cake ».

Gâteau yaourt

Ingrédients	Cuve simple
	Pour 1 gâteau
1. Yaourt	1 pot de 125 g
2. Beurre ramolli	120 g
3. Œufs	3
4. Sucre	1 pot de sucre (pot de yaourt vide)
5. Farine	3 pots (pot de yaourt vide)
6. Sucre vanillé	1 sachet
7. Levure de chimique	1 sachet

Dans la cuve simple, versez tous les ingrédients en terminant par la farine et la levure.

Sélectionnez le mode 10 « Cake ».

Cake au jambon

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple
	Pour un petit cake	Pour un grand cake
1. Jambon en dés	100 g	200 g
2. Gruyère râpé	50 g	100 g
3. Beurre fondu	40 g	80 g
4. Œufs	2	4
5. Lait	50 ml	100 ml
6. Farine	100 g	200 g
7. Levure chimique	½ sachet	1 sachet

Dans la cuve simple, versez tous les ingrédients en terminant par la farine et la levure.

Sélectionnez le mode 10 « Cake ».

Pain blanc sans gluten

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 g
1. Eau	150 ml	325 ml	400 ml
2. Huile	40 ml	85 ml	115 ml
3. Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 + ½ cuillères à café
4. Sucre	1 + ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
5. Farine de riz blanc	75 g	150 g	200 g
6. Farine de sorgho	40 g	75 g	100 g
7. Féculé de pommes de terre	30 g	60 g	80 g
8. Féculé de maïs	30 g	60 g	80 g
9. Œufs	2 œufs	3 œufs	4 œufs
10. Gomme de Xanthane	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 + 1/3 cuillère à soupe
11. Levure sèche sans gluten	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 + 1/3 cuillère à soupe

Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiédie. Laisser le mélange mousser pendant 10 minutes. Ajouter tous les ingrédients sauf le sel. Mettre en marche la machine sur le mode 7 « Gluten free ». Au bout de 10 minutes ajouter le sel pour permettre au pain de bien gonfler.

Pain aux raisins sans Gluten

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.200 g
1. Eau	210 ml	450 ml	575 ml
2. Margarine	15 g	30 g	40 g
3. Sel	1 cuillère à café	1 + 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
4. Raisins secs	40 g	75 g	100 g
5. Farine sans gluten	250 g	500 g	650 g
6. Levure sèche sans gluten	5 g	8 g	11 g

Faire tremper les raisins secs pendant 3 heures dans de l'eau puis les égoutter et les réserver. Introduire tous les ingrédients dans la machine excepté les raisins secs et lancer le mode 5 « Sweet ». Au bout de 10/15 minutes intégrer les raisins secs.



Vous pouvez réaliser deux pains différents avec la cuve double si le temps de cuisson est identique pour les 2 modes.

Par exemple, vous pouvez réaliser un pain au sésame et un pain aux raisins avec le mode 1 « Basic ».

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugé et considéré comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Machine à pain

EMP1103



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

