

Notice d'utilisation

Machine à Pain
MP L1

LISTO

Merci d'avoir acheté cette machine à pain LISTO. Lisez attentivement les instructions avant de faire fonctionner votre appareil, et conservez cette notice pour référence ultérieure.

Informations concernant la sécurité

Lisez toutes les instructions de ce manuel et suivez-les attentivement.

1. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser des gants de cuisine. Après utilisation, le four à pain est très chaud.
2. Ne placez jamais la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un quelconque autre liquide.
3. Surveillez l'appareil en présence d'enfants. Débranchez la machine à pain lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Avant d'enlever les accessoires de la machine à pain, laissez-la refroidir.
4. N'utilisez jamais l'appareil si le fil électrique est endommagé, après un dysfonctionnement ou si l'appareil est abîmé. Dans ces cas, faites-le vérifier et si nécessaire réparé auprès du SAV. N'essayez pas de réparer la machine vous-même. Aucune garantie ne sera retenue dans ce cas et cela peut entraîner un danger.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur peut créer des dommages. Utilisez l'appareil seulement pour l'usage indiqué dans cette notice.
6. Posez l'appareil bien à plat pour éviter qu'il ne tombe pendant le pétrissage afin d'éviter tout risque de chute, notamment en cas d'utilisation en départ différé pré programmé et/ou lors d'une utilisation sans surveillance.
7. Quand il fonctionne, le four à pain doit être posé à 10 cm au moins de tout autre objet. L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur de l'habitation.
8. Bien vous assurer que le câble électrique n'est pas en contact avec une surface chaude et qu'il ne pende pas en-dessous d'une table afin d'éviter, par exemple, que les enfants puissent le saisir.
9. Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur, d'une plaque au gaz, plaque électrique ou d'un four électrique.
10. Faites très attention quand vous bougez l'appareil, surtout quand il est rempli de liquides chauds (confiture, marmelades).
11. N'enlevez jamais le moule lorsque l'appareil fonctionne encore.
12. Ne remplissez pas le moule d'un nombre d'ingrédients plus important que celui requis. Il y aura alors un risque de débordement. Si cela doit arriver, le pain ne sera pas cuit assez ou la pâte débordera. Suivez rigoureusement les instructions.
13. Ne jamais mettre d'objets métalliques ou autres matériaux à l'intérieur de l'appareil car cela peut causer un incendie ou un court-circuit.
14. Ne couvrez jamais l'appareil avec des serviettes ou autres objets pendant l'utilisation. La chaleur et la vapeur doivent s'échapper librement. Vous risquez l'incendie si l'appareil est recouvert de produits inflammables ou s'il est en contact avec des rideaux, etc ...
15. Avant d'essayer de faire un type de pain en programmation de nuit, essayez tout d'abord la recette en surveillant l'appareil pour vous assurer que la dose d'ingrédients est la bonne, que la pâte n'est pas trop épaisse ou trop fine, que la quantité n'est pas trop importante et ne risque donc pas de déborder.

Poids du panier 630 g

Le fabricant n'est pas responsable si l'appareil est utilisé pour des fins commerciales ou utilisé d'une façon qui n'est pas recommandée dans les instructions fournies.

Description du tableau de bord (F)

Insérez la fiche du cordon électrique dans une prise secteur 230V/50Hz conformément installée. Mettre le bouton On/Off (H), sur le côté de l'appareil, en position "1".

1. AFFICHAGE/ECRAN

REGLAGE DE BASE

Lorsque l'appareil est sous tension, l'afficheur s'allume : le programme de base « 1 3 :25 » apparaît. Le "1" indique le type de programme choisi et le "3:25" correspond à sa durée. Au niveau de l'afficheur, la position des deux indicateurs montrent le degré de cuisson choisi, ainsi que le poids.

Le programme de base après avoir allumer l'appareil est : poids = »Grand » et niveau de cuisson = « Grillé moyen ». Lors du fonctionnement du programme, l'évolution est lisible sur l'écran d'affichage. Lorsque le programme est en cours, le temps de programmation diminue progressivement. D'autres indications figureront sur l'écran (Minuterie, Température, pétrissage, pause, maintien au chaud, etc...) pendant le cycle sélectionné.

2. Bouton MARCHE et ARRET (START/STOP)

Démarrage et arrêt du programme : dès que le bouton de Marche/Arrêt est enclenché, la minuterie commencent à clignoter. Appuyer sur le bouton Marche /Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore pour stopper le programme à tout moment.

Si vous souhaitez utiliser un programme différent, sélectionnez-le en utilisant le bouton MENU avant de démarrer le programme.

3. Boutons TIMER

Les durées des programmes suivants peuvent être modifiées en appuyant sur les touches '+/-' du Timer : BASIC (1), PAIN COMPLET (2), BLE COMPLET (3) et PAIN BRIOCHET (4), PAIN AU YAOURT (8). Les programmes RAPIDE (5), PETRISSAGE (6), PATES FRAICHES (7), CONFITURE (9) et CUISSON (10) ne peuvent être modifiés. Pour une programmation différée : Le temps souhaité pour un départ différé doit être rajouté au programme de base. Le temps différé maximum est de 14 heures et 58 minutes par programme.

Exemple: Il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt pour demain matin à 7.00., soit dans 10 heures et 30 minutes. Appuyez sur le bouton TIMER jusqu'à ce qu'apparaisse 10h30, soit le temps entre maintenant (20h30) et celui auquel le pain doit être prêt.

Lorsque vous travaillez avec la fonction du minuteur n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que le lait, les oeufs, les fruits, les yaourts, les oignons ...

4. Bouton DEGRE DE CUISSON

Le niveau de brunissement souhaité est choisi avec le bouton DEGRE DE CUISSON: PEU GRILLE – GRILLE MOYEN – BIEN GRILLE.

5. Bouton POIDS DU PAIN

Permet de sélectionner les différents poids possibles des préparations :

PETIT = pour des petits pains jusqu'à 680gr.

MOYEN = pour des pains de taille moyenne jusqu'à 900 gr.

GRAND = pour des gros pains jusqu'à 1130 gr.

6. Bouton MENU

Utilisez le bouton MENU pour sélectionner un des programmes disponibles :

1. **BASE** : pain de blé ou au seigle. C'est le programme le plus utilisé.

2. **PAIN BLANC** : Pour la préparation de pain blanc particulièrement léger

3. **PAIN COMPLET** : Pour les pains complets

4. **PAIN BRIOCHE** : pour préparer les pâtes légères et levées

5. **RAPIDE** : pour le pétrissage et la cuisson de pains rectangulaires jusqu'à 1250 g.

6. **PETRISSAGE** : pour pétrir la pâte sans cuisson

7. **PATES FRAICHES**

8. **PAINS AU YAOURT** jusqu'à 1000 g

9. **CONFITURE** pour cuire des marmelades et des confitures

10. **CUISSON** pour faire dorer du pain ou des gâteaux

Fonctions du Four à Pain

Fonction Buzzer

Le buzzer s'active :

- Lorsque vous appuyez sur le bouton des programmes.
- Après le deuxième pétrissage pendant les programmes BASE, PAIN COMPLET et PAIN BRIOCHET, pour indiquer que les graines, fruits, noix et autres ingrédients peuvent être ajoutés.
- Pendant la phase de chauffage, à la fin de la cuisson, le signal sonore sonne plusieurs fois.
- A la fin du programme.

Fonction de répétition

S'il y a une courte coupure de courant d'environ cinq minutes maximum, la position de programme est enregistrée et le cycle peut reprendre lorsque le courant revient. Cela est possible uniquement si le programme n'a pas atteint la phase de pétrissage. Sinon, il faudra redémarrer le programme au début.

Fonctions de Sécurité

Si vous souhaitez reprendre un programme après avoir déjà utilisé la machine. Il est alors possible que la température soit trop élevée pour redémarrer immédiatement un cycle (l'appareil se met en sécurité lorsque la température dépasse 40°). Si tel est le cas, le message 'E 01' s'affichera sur l'écran lorsque vous appuierez à nouveau sur le bouton de démarrage et vous entendrez un signal sonore. Attendre le refroidissement de l'appareil avant de réactiver la fonction.

Utilisation du four à pain

Moule à pain

Placez le moule à pain, bien au milieu, à l'intérieur du four. Appuyez doucement au milieu du moule pour que les attaches se verrouillent. Pour ôter le moule, tirez sans forcer sur les poignées.

Ajoutez les ingrédients

Les ingrédients doivent être ajoutés dans le moule de cuisson dans l'ordre stipulé par votre recette.

Choix du programme

Sélectionnez le programme choisi avec le bouton MENU.

Ensuite, sélectionnez les options souhaitées (ex : degré de cuisson, poids, temps...).

Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt..

Pétrissage et malaxage de la pâte

Le four à pain mixe et pétrie automatiquement le pain jusqu'à la consistance requise.

Laisser la pâte lever

Après le dernier cycle de pétrissage, le four à pain chauffe jusqu'à la température optimale pour que la pâte lève.

Cuisson

Le four à pain règle la température et le temps automatiquement. Si le pain est trop léger à la fin du programme de pétrissage, utilisez le programme CUISSON pour le faire dorer un peu plus. Pour se faire, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, puis sélectionnez le programme CUISSON. Lorsque le degré de cuisson voulu est atteint, éteignez l'appareil.

Chauffage

Lorsque la cuisson est finie, le buzzer signale que le pain, ou la spécialité, peut être retiré du four. Le programme de maintien au chaud commence alors immédiatement.

Fin des phases de programme

Après que la fin du cycle, veuillez éteindre l'appareil en positionnant le bouton on/off sur '0'. Ensuite, retirez le moule de cuisson en utilisant une manique, retournez-le puis – si le pain ne se démoule pas immédiatement – tournez le mécanisme de pétrissage d'avant en arrière plusieurs fois par le bas, jusqu'à ce que le pain descende. Si les pétrisseurs sont collés dans le pain, les enlever délicatement à l'aide d'un ustensile approprié (ex : couteau).

La cuisson peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

Levage de la pâte

Si la température de la pièce est supérieure à 25°C, les ingrédients sont déjà à la bonne température et la phase de préchauffage n'est pas nécessaire.

Nettoyage et entretien

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le moule à pain ainsi que les pétrisseurs avec un détergeant doux (Liquide vaisselle). Ne pas les plonger entièrement dans l'eau.
- Il est hautement recommandé d'enduire le moule à pain ainsi que les pétrisseurs avec une graisse résistante à la chaleur avant de les utiliser pour la première fois et les laisser chauffer dans le four environ 10 minutes à 160°C. Lorsque ces accessoires ont refroidi, nettoyez les résidus avec une feuille de papier absorbant. Cette étape a pour but de protéger le revêtement anti adhésif. Cette opération peut être renouvelée de temps en temps.
- Après utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Avant de le nettoyer, retirez la prise et laissez refroidir l'appareil.
- N'utilisez jamais d'agents de décapage chimiques, benzine, nettoyants pour le four ou tout autre détergent qui peut rayer ou abîmer le revêtement.
- Retirez les ingrédients et les miettes du couvercle, des compartiments extérieurs (bac de cuisson) avec une serviette humide. **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne remplissez pas d'eau le bac de cuisson.**
- Essayez la partie extérieure de l'appareil à l'aide d'une serviette humide. L'intérieur du bac de cuisson peut être nettoyé avec un détergent doux.
- Le moule à pain est pourvu d'un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets métalliques qui peuvent rayer la surface lorsque vous la nettoyez. Il est normal que la couleur du revêtement change au cours du temps. Ce changement n'altère pas son efficacité de quelque façon que ce soit.

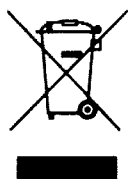
Questions & Réponses sur la cuisson

•Le pain colle dans le moule après la cuisson

Laissez refroidir le pain pendant environ 10 minutes après la cuisson – retournez le moule. Si nécessaire, tournez les axes d'entraînement des pétrisseurs de gauche à droite. Graissez les pétrisseurs avant la cuisson.

• A quel moment peut-on ouvrir le couvercle du four à pain pendant la cuisson ?

De manière générale, cela est toujours possible lorsque le pétrissage est en cours. Pendant cette phase, de petites quantités de farine ou de liquide peuvent être ajoutées. Ouvrez le couvercle avec précaution et rapidement, autrement, le pain ne lèvera pas correctement.



Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l'union européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte appropriés)
Ce symbole apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des EEE (Equipements Electriques et Electro- magnétiques). En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles.

Pour avoir des informations complémentaires au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre magasin d'achat.



Produit importé par boulanger
BOULANGER SA
Service Clientèle
CRT de Lesquin
Rue de la Haie Plouvier
59273 LESQUIN