

**SELEC** *Line*

# MACHINE À PAIN

 **Kenwood** 236

2700 W



## LIRE LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Cet appareil vous permet de préparer du pain fait maison facilement et rapidement.

Vous trouverez aussi quelques recettes pour vos premières utilisations.

Nous espérons que vous trouverez satisfaction dans l'utilisation de ce four à pain.

## PRÉCEPTES DE SÉCURITÉ

1. Le four à pain est réservé à la seule fabrication de pain.
  2. Ne jamais couvrir l'appareil avec une serviette ou autre pendant l'utilisation.  
Un feu peut se déclencher si l'appareil est couvert ou entre en contact accidentel avec un corps étranger comme par exemple des rideaux.
  3. Pendant l'utilisation, le four à pain devient très chaud. Éloignez-le de 10 centimètres au moins de tout corps inflammable.
  4. Après utilisation, le four à pain reste très chaud. Soyez prudent lors du déplacement du pot de cuisson. Utilisez des gants pour enlever le pot de cuisson et tenez l'appareil par les poignées prévues à cet effet.
  5. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
  6. Ne jamais laver l'appareil au lave-vaisselle. (Suivre la notice d'entretien).
  7. Ne jamais le laisser à la portée des enfants.
  8. L'appareil s'éteint automatiquement si quelque bouton est enfoncé d'une façon accidentelle.
  9. Avant le nettoyage de l'appareil toujours le débrancher et le laisser hors tension pendant la non-utilisation. Avant le déplacement ou le nettoyage de l'appareil, laissez le bien refroidir.
  10. Ne jamais utiliser l'appareil dont le fonctionnement, le câble ou la fiche sont défectueux ou détériorés. Rapportez l'appareil défectueux au revendeur s'il est encore sous garantie. Toute tentative de réparation par une personne non autorisée par le fabricant annulera la garantie.
  11. Ne jamais utiliser l'appareil en plein air.
  12. Ne jamais laisser pendre le cordon ou le mettre en contact avec un objet ou une surface chaud(e).
  13. Ne jamais déposer l'appareil sur une plaque électrique chaude, ni sur un réchaud à gaz ou dans un four chaud.
  14. Seul l'usage domestique est autorisé.
  15. Ne jamais enlever le pot de cuisson pendant l'utilisation.
  16. Ne jamais remplir plus qu'il est nécessaire le pot de cuisson: le pain ne cuirait pas dans son intégralité et l'appareil risque d'être endommagé.
  17. Pendant la préparation, ne pas ajouter plus d'ingrédient qu'il en est nécessaire de façon à ce que les ingrédients se mélangent bien et facilement.
  18. Tout ustensile en fer ou acier ne doit pas être utilisé; il pourrait causer un court circuit ou un incendie et endommager l'appareil. Lors de la première utilisation, une odeur de graisse peut s'échapper du four à pain; cette odeur est normale et disparaîtra lors des prochaines utilisations.  
Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le distributeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Utilisez cet appareil à des fins domestiques uniquement. Le fabricant ne prend aucune responsabilité si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou pour un autre but que celui de préparer et faire cuire du pain.

#### **TABLEAU DE COMMANDE**

Le four à pain possède 8 programmes qui peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton «MENU»

Lorsque le four à pain est branché, l'horloge affiche 3.00 = 3H00

##### **1) PROGRAMME « BASIC »**

Ce programme est le plus utilisé pour la préparation de pain blanc ou pain bis.

La pâte à pain sera pétrie trois fois. Après avoir pétri deux fois: le four à pain sonne pour indiquer que les autres ingrédients peuvent être ajoutés à la pâte. Ce programme dure trois heures en tout.

##### **2) PROGRAMME RAPIDE « QUICK »**

Pour la préparation de pain blanc ou bis. Le four à pain pétrit la pâte deux fois et sonne pour indiquer que les autres ingrédients peuvent être ajoutés. Le temps pendant lequel la pâte lève est raccourci: le pain sera prêt plus vite mais sera aussi plus petit.

Ce programme dure deux heures et vingt minutes.

##### **3) PROGRAMME FRANÇAIS « FRENCH »**

Pour la préparation de pain type « français ». Le four à pain pétrit deux fois et la pâte lève plus longtemps, la cuisson dure plus longtemps pour obtenir une croûte croustillante. Ce programme dure trois heures et cinquante minutes.

##### **4) PROGRAMME COURT « RAPID »**

Pour la préparation de recettes à l'aide de levure et la préparation de gâteaux et pâtisseries. Le four à pain étale une fois et cuit la pâte. Le programme dure une heure et cinquante minutes.

##### **5) PAIN COMPLET « WHOLEMEAL BREAD »**

Pour la préparation de pain complet avec de la levure et de la pâte aigre. Le four à pain pétrit deux fois la pâte qui lève et cuit plus longtemps. Nous vous recommandons de choisir la couleur foncée (= « dark crust ») de la croûte pour obtenir une croûte de pain croustillante. Le programme dure trois heures et quarante minutes.

##### **6) GÂTEAUX « CAKE »**

Pour la préparation de la pâte à gâteau sucrée. L'appareil pétrit deux fois.

Ce programme dure deux heures et cinquante minutes.

##### **7) PÂTES « DOUGH »**

Pour la préparation de diverses types de pâtes qui seront modelées et cuites dans le four traditionnel. Le pot de cuisson n'est pas chauffé et le degré de la couleur de la croûte ne doit pas être sélectionné.

Ce programme dure une heure et trente minutes. Le programme permet aussi de mélanger la confiture.

##### **8) CUISSON « BAKE »**

Programme qui permet de cuire toutes autres préparations.

Une fois que le temps de préparation est terminé, l'appareil garde la préparation au chaud pendant une heure et sonne toutes les cinq minutes sauf si le programme « PÂTE » est sélectionné, puisque le pot de cuisson n'est pas chauffé.

Sauf pour le programme 7 (dough=pâte), chaque programme permet de choisir entre trois stades de couleurs de la croûte. Pour sélectionner la couleur désirée appuyer sur le bouton correspondant:

- croûte moyenne (= « MEDIUM »)
- croûte foncée (= « DARK »)
- croûte légère (= « LIGHT »)

#### RÉGLAGE DU MINUTEUR

Tous les programmes peuvent être combinés avec la fonction « DELAY ». (vous pouvez programmer l'heure à laquelle votre pain doit être prêt). Cette fonction n'est pas recommandée pour le programme CAKE (=gâteau) ou pour les pâtes qui contiennent du lait, des oignons, et tout ingrédient périssable, ne programmez pas le minuteur mais faites cuire votre pâte immédiatement.

En appuyant sur la touche du haut du minuteur(=« delay timer ») vous ajoutez dix minutes. A chaque heure programmée, 10 minutes sont ajoutées automatiquement. Le temps de cuisson ajouté maximal est de 13 heures.

La touche du bas du minuteur (=« delay timer ») enlève dix minutes au temps de programmation.

L'horloge indique en heures et en minutes le temps total restant pour que le pain soit prêt.

Il n'inclut pas l'heure qui permet au pain de rester au chaud une fois que le programme est terminé.

exemple:

Le four est préprogrammé pour une durée de cuisson de trois heures et une heure pour tenir au chaud le pain.: soit un total de quatre heures

Le pain doit être prêt à 18h00. Le programme doit donc commencer 4 heures avant: soit à 14H00.

Appuyer sur la touche du haut du minuteur jusqu'à ce que 14:00 apparaisse. Appuyer sur la touche START. L'appareil commencera la cuisson à l'heure appropriée afin que le pain soit prêt à 18H00.

Pour annuler la programmation du minuteur appuyez sur la touche STOP/RESET. Si le programme n'a pas encore commencé, il vous est possible de régler à nouveau le minuteur.

#### START / STOP

Cette touche sert à allumer ou éteindre le programme.

Une fois que vous avez sélectionné le programme, la couleur de la croûte, et que vous avez réglé le minuteur (=« delay timer »), vous pouvez appuyer sur START. Quand vous appuyez sur la touche, l'appareil sonne et le minuteur se mettra en marche.

Pour éteindre l'appareil, il suffit d'appuyer pendant trois secondes sur le bouton STOP. N'ayez recours à cette fonction qu'en cas d'urgence car l'appareil recommencera le programme depuis le début. Si cela survient, vous devez recommencer depuis le début et remplacer tous les ingrédients.

Si la température dans le four à pain pour un nouveau programme est encore trop élevée, l'horloge indique: « H:HH » dès le début du programme et l'appareil sonnera sans interruption. Arrêtez l'appareil, enlever le pot de cuisson et patientez jusqu'au refroidissement de l'appareil. (laisser le couvercle en position ouverte).

#### UTILISATION DU FOUR A PAIN

1. Ouvrir le couvercle et enlever le pot de cuisson en soulevant la anse et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le pot. Placer le pot de cuisson sur la table de travail.
2. Assurez vous que le pétrisseur soit bien fixé au fond du pot de cuisson
3. Pesez les ingrédients et versez-les dans le pot de cuisson. Il n'est pas nécessaire de pré-mélanger les ingrédients.
4. Lorsque vous ajoutez la levure, prenez soin à ce que la levure ne rentre pas en contact avec l'eau ou autre liquide, sinon la levure agira immédiatement.

#### CETTE INSTRUCTION EST SPÉCIALEMENT VALABLE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE MINUTEUR.

5. Ne pas remplir jusqu'au bord le pot de cuisson. Le pain risque d'être de mauvaise qualité et vous risquez d'endommager votre appareil.
6. En vous servant de la anse, insérez le pot de cuisson dans l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez le couvercle.
7. Branchez votre appareil qui sonnera une fois. L'appareil sera programmé automatiquement sur le programme BASIC et sur la couleur MOYEN (=« MEDIUM »)
8. Sélectionnez le programme désiré en appuyant sur le bouton MENU. Programmez aussi la couleur de la croûte désirée.
9. Appuyez sur la touche START/STOP pour allumer l'appareil. Lorsque le programme se termine, l'horloge indique 0:00 et le four à pain sonnera 10 fois.

*NB: Lors de la première utilisation, une odeur de graisse peut s'échapper. Ceci est normal puisque les pièces ont été légèrement graissées en usine.*

10. Lorsque le programme est terminé, le pain restera au chaud pendant une heure. L'appareil sonnera toutes les cinq minutes pendant une heure pour vous rappeler que le pain est encore au chaud. Pour une meilleure dégustation de votre pain fait maison, retirez le pendant cette période.
11. Soyez prudent lorsque vous enlevez le pain de l'appareil. Le pot de cuisson est très chaud. Pour enlever le pot, ouvrez le couvercle. Utilisez des gants pour enlever le pot. A l'aide de la anse, tournez le pot dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « REMOVE » et soulevez le pot de cuisson.
12. Retournez le pot de cuisson, et enlevez délicatement le pain. Il peut arriver que la pâte se colle au pétrisseur, attendez que la pâte refroidisse et enlevez le pétrisseur avec un tissu en laine pour éviter d'endommager la surface anti-adhésive du pétrisseur.
13. Laissez refroidir le pain sur une grille.
14. Débranchez toujours votre appareil après usage.

*NB: Ne jamais ouvrir le couvercle de l'appareil pendant la mise en marche. Si le couvercle est ouvert pendant l'utilisation, la levure risque de ne pas lever correctement et la qualité du pain en serait endommagée.*

#### LES INGRÉDIENTS

Respectez scrupuleusement les quantités. Qualité et fraîcheur des ingrédients sont très importants.

Versez les ingrédients dans l'ordre suivant:

d'abord l'eau ou tout autre liquide suivi par la farine et le beurre (ou autre matière grasse). Ajoutez le sel, le sucre autour du creuset. Ajoutez en dernier la levure; évitez qu'elle rentre en contact direct avec le liquide ou l'eau.

L'eau utilisée doit être à température ambiante.

Utilisez les gobelets doseurs fournis avec votre four à pain.

Voici les abréviations utilisées dans les recettes pour les ustensiles livrés avec votre appareil:

cuillère à soupe = cu = 15ml

cuillère à thé = cuth = 5 ml

1/2 = demi

1 - 2 = de un à deux

1 + 1/2 = une et demi

Pour les recettes ci-dessous, utilisez de la levure en poudre ; si vous desirez intégrer de la levure fraîche, convertissez les quantités comme suit:

1/2 cuillère à thé de levure en poudre = 2 1/2 g de levure fraîche

1 cuillère de levure en poudre = 5g levure fraîche

1 + 1/2 cuillère à thé de levure en poudre = 7 1/2 g de levure fraîche

2 cuillères à thé de levure en poudre = 10 g de levure fraîche

#### **PAIN BLANC STANDARD** ( sélectionner le programme BASIC ou QUICK)

|                           |                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------|
| 3 + 1/3 tasses (845ml)    | farine à pain                              |
| 1 cuillère à café (15 ml) | huile végétale                             |
| 2 cuillères à thé (10 ml) | levure en poudre                           |
| 1 cuillère à thé (5 ml)   | sel                                        |
| 1 cuillère à thé (5 ml)   | sucré fin                                  |
| 1 + 1/3 tasses (325 ml)   | eau à température ambiante ( environ 20°C) |

Vous obtiendrez avec ces quantités un pain d'environ 750g ( idéal pour les sandwiches)

#### **VARIÉTÉS POUR LE PAIN BLANC STANDARD**

Voici les ingrédients que vous pouvez ajouter à votre pâte à pain blanc standard

##### **FROMAGE**

3/4 tasse de fromage râpé

La quantité d'eau peut être diminuée si le pourcentage d'humidité du fromage est élevé.

##### **DATTE**

1/2 tasse de dattes émincées

Ajouter les dattes émincées après le second pétrissage lorsque l'appareil sonne (2.20)

##### **AIRELLE ( = CANNEBERGE )**

1 + 1/2 cuth noix de muscade en poudre

1 - 2 cuth zeste d'orange

2 - 4 cuth canneberge sèche

1 - 2 cuth marmelade d'orange

le jus de canneberge remplace l'eau.

##### **POMMES DE TERRE**

1/3 tasse flocon de pommes de terres déshydratées

1 - 2 cuth persil déshydraté

Compenser la quantité de farine par les flocons de pommes de terre.

#### **PAIN COMPLET** ( sélectionner le programme PAIN COMPLET)

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 3 + 1/3 tasse (845 ml)     | farine complète                           |
| 1 cuillère à soupe (15 ml) | huile végétale                            |
| 3 cuillères à thé (15 ml)  | levure en poudre                          |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sel                                       |
| 1 cuillère à thé (5ml)     | sucré fin raffiné (blanc)                 |
| 1 + 1/3 tasse (325ml)      | eau à température ambiante (environ 20°C) |

### **PAIN COMPLET LÉGER** (sélectionnez le programme PAIN COMPLET)

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 2 + 1/4 tasses (565 ml)    | farine complète                           |
| 1 + 1/8 tasses (280 ml)    | farine à pain                             |
| 1 cuillère à soupe (15 ml) | huile végétale                            |
| 3 cuillères à thé (15 ml)  | levure en poudre                          |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sel                                       |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sucré fin raffiné                         |
| 1 + 1/3 (325 ml)           | eau à température ambiante (environ 20°C) |

Le mélange de farine complète et de farine de base donne un pain un peu plus léger.

### **PAIN A LA BANANE** (sélectionnez le programme PAIN COMPLET)

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 1 + 1/8 tasse (280 ml)     | farine complète                           |
| 2 + 1/4 tasse (565 ml)     | farine à pain standard                    |
| 1 cuillère à soupe (15 ml) | huile végétale                            |
| 3 cuillères à thé (15 ml)  | levure en poudre                          |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sel                                       |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sucré fin raffiné                         |
| 3/4 cuth                   | sucré vanillé                             |
| 1/2 tasse                  | banane écrasée                            |
| 1 + 1/2 cu                 | gluten                                    |
| 2 cu                       | beurre                                    |
| 2 cu                       | lait en poudre                            |
| 3 cu                       | miel                                      |
| 1 tasse (250 ml)           | eau à température ambiante (environ 20°C) |

### **PAIN INTEGRAL** (sélectionnez le programme QUICK ou BASIC )

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 3 + 1/3 tasse (845 ml)     | farine incorporant des morceaux de grains |
| 1 cuillère à soupe (15 ml) | huile végétale                            |
| 2 cuillères à thé (10 ml)  | levure en poudre                          |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sel                                       |
| 1 cuillère à thé (5 ml)    | sucré fin raffiné                         |
| 1 + 1/3 tasses (325 ml)    | eau à température ambiante (environ 20°C) |

Vous obtiendrez un pain avec des morceaux de grains d'environ 750 g

### **PAIN AU MALT** (sélectionnez le programme BASIC)

|                                  |                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 + 2/3 tasses (425 ml)          | farine blanche                            |
| 1 + 1/2 cuillère à thé (7.5 ml)  | levure en poudre                          |
| 1 + 1/2 cuillère à soupe (22 ml) | mélasse noire                             |
| 1/2 cuillère à soupe (12 ml)     | extrait de malt                           |
| 115g                             | raisins secs ou autres fruits secs        |
| 2/3 tasse (175 ml)               | eau à température ambiante (environ 20°C) |

La pâte à pain au malt est souvent collante pour l'enlever du pot, utilisez un ustensile en bois.

**BRIOCHE** (sélectionnez le programme CAKE)

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 1 + 2/3 tasses (425 ml)    | farine blanche standard                   |
| 2                          | œufs battus                               |
| 2 cuillères à thé (10 ml)  | levure en poudre                          |
| 1/2 cuillère à thé ( 5 ml) | sel                                       |
| 1 cuillère à soupe (15 ml) | sucres semoule                            |
| 50g (coupé en morceaux)    | beurre                                    |
| 1 + 1/2 cuillère à soupe   | eau à température ambiante (environ 20°C) |

**PAIN A LA TOMATE** (sélectionnez le programme BASIC OU QUICK)

|                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 3 + 1/3 tasses (845 ml)     | farine blanche standard                   |
| 2 cuillères à soupe (30 ml) | huile d'olive                             |
| 1/2 cuillère à thé (2.5 ml) | levure en poudre                          |
| 1/2 cuillère à thé (2.5 ml) | sel                                       |
| 30 g                        | tomates sèches                            |
| 1 tasse (260 ml)            | eau à température ambiante (environ 20°C) |

Laissez tremper les tomates dans de l'eau chaude pendant 15 minutes. Égouttez-les et coupez les en petits morceaux. Gardez l'eau de cuisson. Vous ajoutez les tomates soit au début du programme avec tous les autres ingrédients (ce qui donnera un goût à votre pain) soit au milieu du programme, et vous obtiendrez un pain avec des morceaux de tomates. Utilisez l'eau de la cuisson (260 ml), elle donnera un goût délicieux à votre pain.

**FOCACCIA** (sélectionnez le programme BASIC ou QUICK)

|                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 2 + 1/4 tasses (565 ml)     | farine à pain standard                     |
| 2 cuillères à soupe (30 ml) | huile d'olive                              |
| 1 cuillère à thé (5 ml)     | levure en poudre                           |
| 1 cuillère à thé ( 5 ml)    | sel                                        |
| 1 cuillère à thé ( 5 ml)    | sucres raffinés                            |
| 2 cuillères à thé (10 ml)   | marjolaine ou thym ou sauge coupé finement |
| 2/3 tasses (170 ml)         | eau à température ambiante (environ 20°C)  |

Vous obtiendrez un pain d'environ 500g. Si vous utilisez des herbes aromatiques sèches ou déshydratées, ne mettez que la moitié de la quantité indiquée car les herbes sèches ont un goût assez fort.

**RÉSULTATS**

Si vous n'obtenez pas le résultat souhaité:

Vérifiez les points suivants pour trouver l'erreur :

1. Vérifiez que tous les ingrédients ont été versés dans le pot
2. Vérifiez la quantité des ingrédients. Respecter scrupuleusement les quantités.
3. Utilisez toujours des ingrédients frais
4. Vérifiez que la levure n'entre pas en contact avec un liquide avant le moment adéquat.
5. Vérifiez que vous avez sélectionné le programme adéquat et que le minuteur soit bien réglé
6. Si l'air ambiant est humide, réduisez la quantité de liquide (eau)
7. Ne pas trop remplir le pot de cuisson
8. Vérifiez que le programme n'a pas été interrompu et que le couvercle n'a pas été ouvert pendant la préparation.
9. Retirez le pain pendant ou à la fin du programme « tenir au chaud » déposez votre pain sur une grille pour le laisser refroidir.
10. L'eau utilisée était peut-être trop froide.

our vous aider a resoudre les problemes suivants.

| CAUSE POSSIBLE                                              | SOLUTION                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| trop de levure                                              | respectez les quantités                                                                |
| trop de farine ou<br>pas la farine adéquate                 | vérifiez que tous les<br>ingrédients                                                   |
| pas assez de sel                                            | ont été ajoutés et utiliser la<br>farine adéquate.                                     |
| pas assez de levure                                         | vérifiez les quantités                                                                 |
| levure périmée                                              | utilisez des produits frais                                                            |
| la levure est entrée trop tôt<br>en contact avec un liquide | la levure ne doit pas entrer<br>en contact avec un liquide<br>avant le moment adéquat. |
| eau ou liquide trop chaud                                   | utilisez de l'eau tiède                                                                |
| pas assez ou trop peu<br>de liquide                         | si l'air ambiant est trop<br>humide, réduire la quantité<br>de liquide.                |
| le couvercle a été ouvert<br>pendant la préparation         |                                                                                        |
| trop de liquide                                             | respectez les quantités                                                                |
| pas assez de levure                                         |                                                                                        |
| trop de farine                                              |                                                                                        |
| trop de fruits                                              |                                                                                        |
| ingrédients périmés                                         | utilisez des produits frais                                                            |

avec le four à pain est de 1 kg. Au fur et à mesure que vous prendrez confiance, vous  
tités mais ne jamais remplir jusqu'à rebord le pot de cuisson de votre four à pain, vous

- 1) Lavez à l'eau tiède le pot de cuisson et le pétrisseur avant la première utilisation. Bien essuyer.
- 2) Après utilisation, laissez votre appareil refroidir avant de le réutiliser ou de le ranger.  
Il faut environ une demi-heure avant que l'appareil puisse être utilisé à nouveau pour cuire ou préparer la pâte.
- 3) Avant de nettoyer, toujours laisser refroidir votre four à pain et le débrancher. Lavez le pot de cuisson avec un produit à vaisselle doux, n'utilisez jamais de produits abrasifs ou chimiques ou encore de produits spéciaux pour nettoyer les fours traditionnels.
- 4) Nettoyez le pot de cuisson et l'extérieur du four à pain avec un tissu doux et humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.  
Pour mieux nettoyer le couvercle, vous pouvez l'ouvrir en le tournant à 45° et l'enlever en tirant doucement.
- 5) Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de votre appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne jamais plonger votre four à pain dans l'eau.
- 6) Le pétrisseur et l'entraîneur doivent être nettoyés immédiatement après utilisation. Pour mieux nettoyer le pétrisseur, enlevez le pot de cuisson avec le pétrisseur dedans et ajoutez un peu d'eau; laissez tremper jusqu'à ce que la pâte se soit décollée du pétrisseur.
- 7) Souvent le pétrisseur colle à la pâte. Vous pouvez le décoller à l'aide d'un ustensile en bois.
- 8) Le pot de cuisson et le pétrisseur sont revêtus d'un matériau anti-adhésif. N'utilisez jamais d'ustensile métallique, il pourrait rayer le pétrisseur et le fond de votre pot de cuisson. Il est normal que la couleur du revêtement s'altère après quelques utilisations.
- 9) Les pots gradués et autres ustensiles fournis avec l'appareil doivent être lavés à la main et non dans le lave-vaisselle.
- 10) Avant de ranger l'appareil, s'assurer qu'il est bien refroidi, propre et sec. Toujours ranger le four à pain avec son couvercle fermé.

#### **DONNEES TECHNIQUES**

Le voltage de l'appareil: 230V et 700 W. L'appareil est conforme aux normes Européennes 89/336/EC.

#### **GARANTIE**

Le four à pain est garanti 12 mois à partir de la date d'achat. La facture ou preuve d'achat sont à conserver. La garantie prendra effet seulement si l'appareil a été utilisé à des fins domestiques et selon les instructions d'utilisation. Toute autre utilisation annulera la garantie.

Pour tout problème, contactez votre revendeur.

Service Après Vente assuré par :

ARC-EN-CIEL ÉLECTRONIQUE

Route de Montboulon

Zone Artisanale BP16

89000 Saint Georges sur Saulx

Tel : 03.86.48.11.89 - Fax : 03.86.48.39.58

FOUR A PAIN MODELE XBM238

Nous nous réservons le droit de tout changement sans préavis éventuel dans l'optique d'amélioration du produit.

| Programmes                                                                                                                                      | Durée      | Variétés de pain                                       | Adjonction au cours de la préparation fruits etc. | Mélange ingrédients | Pétrit pâte | Cuisson | Garde au chaud (sonne 5 min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|-------------|---------|-------------------------------|
| <b>BASIC</b>                                                                                                                                    | 3 heures   | blanc ntégral<br>farine<br>mélangée<br>pain aromatisé  | oui<br>à 2H20<br>(sonne quand prêt)               | oui                 | oui         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |
| <b>QUICK</b>                                                                                                                                    | 2heures 20 | blanc intégral<br>farine<br>mélangée pain<br>aromatisé | oui<br>à 1H40<br>(sonne quand prêt)               | oui                 | oui         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |
| <b>NB: Le programme QUICK a un temps de cuisson plus court et la température de cuisson est plus élevée Vous obtiendrez un pain plus petit.</b> |            |                                                        |                                                   |                     |             |         |                               |
| <b>FRENCH</b>                                                                                                                                   | 3heures 50 | blanc                                                  | non                                               | oui                 | oui         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |
| <b>RAPID</b>                                                                                                                                    | 1 heure 50 | gâteau<br>recettes avec<br>levure en<br>poudre         | non                                               | oui                 | oui         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |
| <b>WHOLE-MEAL</b>                                                                                                                               | 3heures 40 | pain complet<br>pain complet<br>léger                  | non                                               | oui                 | oui         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |
| <b>CAKE</b>                                                                                                                                     | 2heures 50 | brioche<br>gâteau                                      | non                                               | oui                 | oui         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |
| <b>DOUGH</b>                                                                                                                                    | 1 heure 30 | toutes<br>variétés                                     | non                                               | oui                 | oui         | oui     | non                           |
| <b>BAKE</b>                                                                                                                                     | 1 heure    | toutes<br>variétés                                     | non                                               | non                 | non         | oui     | oui<br>pendant 1<br>heure     |