

Vaova BM-450

Manuel d'utilisation

Conseils de sécurité

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant la première utilisation de votre machine à pain et rangez le manuel d'utilisation dans un endroit sûr (dans la perspective de la nécessité de vous y référer dans le futur).

Alimentation électrique

Branchez votre appareil à des prises de 230V-240V, 50Hz.

Utilisation de votre machine à pain

- Votre machine à pain est destinée à une utilisation domestique. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- Veillez à ne pas mettre les fils électriques, prises et la machine à pain elle-même dans l'eau.
- Veillez à ce que la machine ne soit pas exposée directement à la lumière du soleil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ce dernier se trouve près d'une source de chaleur.
- Une surveillance rapprochée attentive de l'appareil est nécessaire lorsque des enfants se trouvent à proximité de ce dernier.
- Lorsque la machine est en marche, veillez à ne pas la recouvrir (d'un linge par exemple).
- Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez la machine à pain lorsque vous ne l'utilisez pas et laissez la se refroidir avant de la porter ou de la nettoyer.
- Ne pas utiliser d'accessoires qui ne seraient pas mentionnés dans le manuel d'utilisation.
- N'endommagez pas le récipient à pain. En effet, si ce dernier a des défauts, la machine à pain ne fonctionnera pas de manière optimale.
- Ne pas utiliser la machine à pain si les fils électriques ou prises sont endommagées. De même, si l'appareil a des défauts. Dans ces deux cas, retournez au centre de service le plus proche afin de le faire réparer ou remplacer.

Service

Si vous avez des doutes quand à l'installation de votre appareil, consultez votre fournisseur.

Informations électriques

Assurez-vous que la tension de votre machine à pain soit compatible avec celle de votre approvisionnement électrique local.

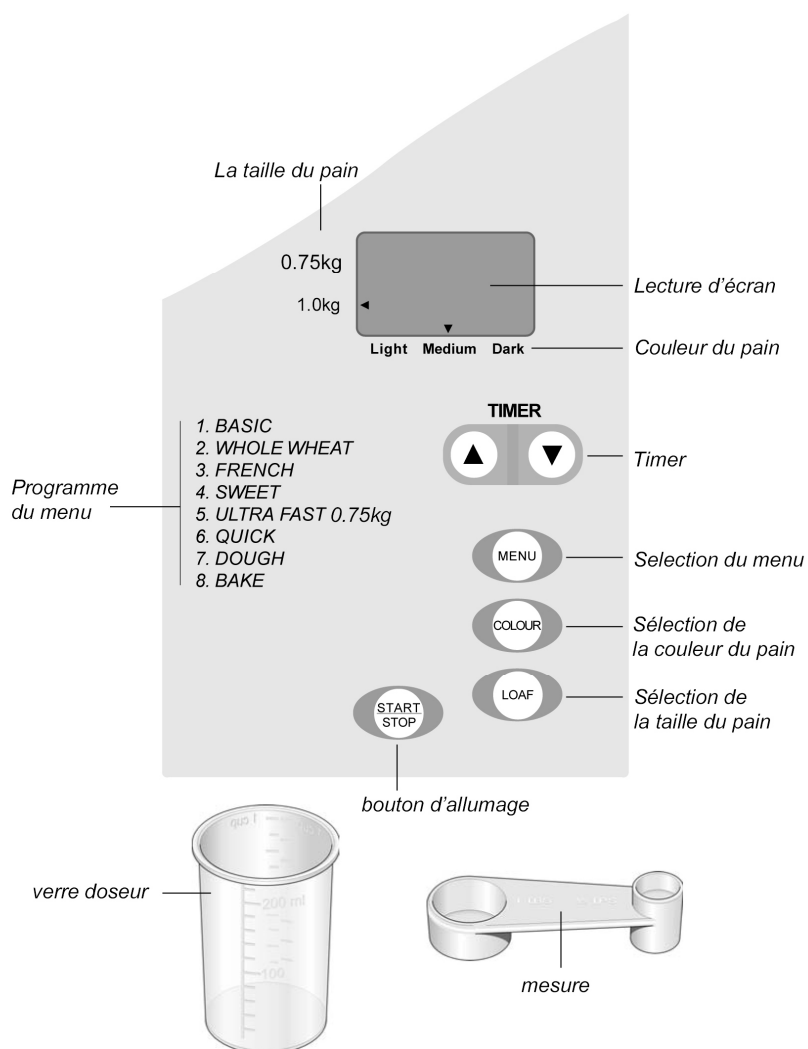
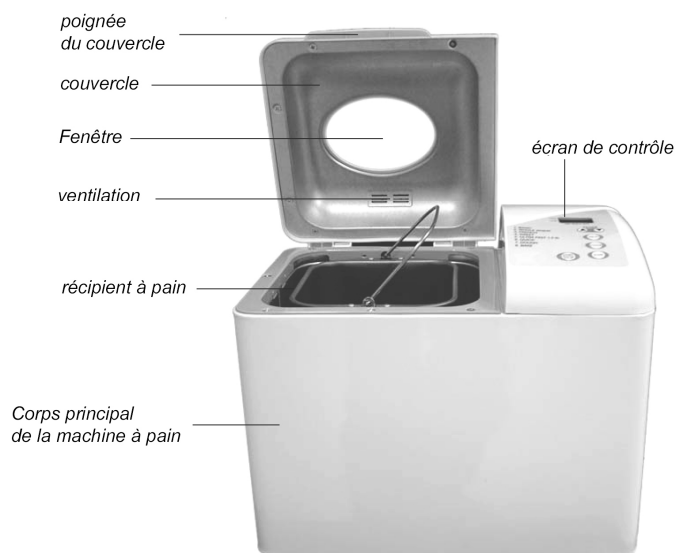
Si la prise de la machine ne correspond pas à votre prise murale ou si elle est endommagée, vous devrez donc la remplacer par une prise compatible (pour cela, référez-vous aux instructions concernant les installations électriques de la machine à pain indiquées ci-dessous).

Important:

Cet appareil doit être alimenté correctement, d'après les instructions ci-dessous.

Les fils électriques de l'appareil correspondent à des terminaux spécifiques : les couleurs de fils vous permettront de connecter les fils à leurs terminaux respectifs.

- Le fil électrique bleu doit être connecté au terminal signalé par la lettre N (et de couleur noire).
- Le fil marron doit être connecté au terminal signalé par la lettre E (et de couleur verte).
- Le fil vert et jaune doit être connecté au terminal signalé par la lettre L (et de couleur orange).



NOTE :
Les accessoires fournis avec la machine peuvent être légèrement différents de ceux dessinés ci-dessus.

MISE EN MARCHÉ

Enlever avec précaution la machine à pain de l'emballage. Nous vous conseillons de garder l'emballage pour de futures utilisations.

Dans l'emballage

Vous devez y trouver:

- la machine à pain (avec le récipient à pain et les lames destinées à pétrir la pâte)
- le verre doseur
- une mesure
- un manuel d'instruction
- ~~un livre de cuisine~~

Lisez les instructions avant utilisation

Nettoyage

Avant la première utilisation de votre machine à pain, lavez l'intérieur de l'appareil, le récipient à pain, la lame à pétrir avec de l'eau chaude et savonneuse. Puis rincez et séchez. Utilisez une éponge pour essuyer l'extérieur du récipient de même que l'intérieur du couvercle et l'extérieur de la machine à pain.

Lavez également la mesure ainsi que le gobelet doseur avec de l'eau chaude et savonneuse puis rincez les et séchez-les.

Mesure des ingrédients

Veillez à utiliser que des ingrédients frais. Pour cela, vérifiez la date de péremption : les ingrédients périmés, s'ils sont utilisés ne donneront pas les résultats attendus. Pour mesurer précisément les ingrédients utilisez la mesure et le verre doseur. Pour de meilleurs résultats, tous les ingrédients (sauf les ingrédients liquides) doivent être conservés à température ambiante.

Mise en marche

Branchez les 3 prises dans les entrées prévues à cet effet puis allumez l'appareil.

Appuyez sur le bouton situé à l'arrière de l'appareil de manière à ce qu'il soit sur la position « I ».

Remarque

Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à pain, débranchez toujours les prises.

Utilisation de la machine à pain

Cuisson du pain

Lors de la fabrication de votre premier pain, nous vous conseillons de commencer par un pain standard: la recette du pain blanc 0,75 kg. Lorsque vous obtiendrez le bon résultat, vous pourrez alors faire varier les proportions selon votre propre convenance.

Ouvrez le couvercle et enlever le récipient contenant le pain en le tenant par la poignée, puis tirez le récipient vers le haut jusqu'à ce qu'il se détache des clips qui lui permettent d'être fixé au corps de la machine (voir ci-dessous).



Veillez à enlever les miettes qui auraient pu rester dans le la manche rotatif (cf dessin). Si la lame n'est pas fixée correctement au manche, les ingrédients ne seront pas mixés et pétris de façon optimale). Mettez les ingrédients dans le récipient (consultez le livre de cuisine fourni avec l'appareil).

Assurez vous de n'avoir oublié aucun ingrédient. Mesurez tous les ingrédients: en effet, un variation des quantités peut avoir des conséquences sur la qualité du pain.

N'utilisez jamais des quantités plus importantes que celles préconisées dans les recettes (vous risqueriez en effet d'endommager votre machine à pain). Tous les ingrédients (sauf les ingrédients liquides) doivent être conservés à température ambiante (entre 21 et 27°C).



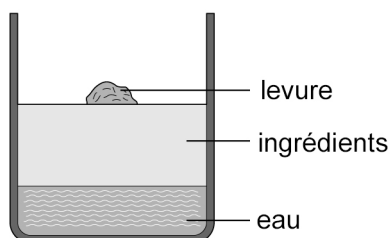
Note

Lorsque la température de votre pièce est en-dessous de 18°C, nous vous conseillons d'utiliser de l'eau tiède (entre 38 et 45°C) afin d'aider à la fermentation de la levure.

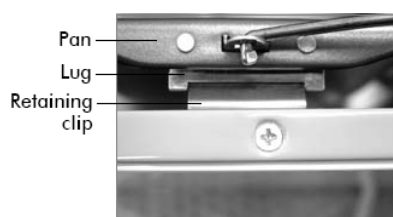
Insérez toujours les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué dans la recette. Mesurez toujours précisément et ajoutez toujours en premier l'eau ou autre ingrédient liquide (sauf lorsque le contraire vous est indiqué). Puis ajoutez le sel, la farine et autres ingrédients secs (sauf la levure). La levure doit être ajoutée en dernier, afin de la garder en sommeil.

Il est particulièrement important de garder la levure sèche et éloignée du sel, surtout lorsque vous utilisez le minuteur.

Lorsque vous utilisez le minuteur (voir p.10), faites un puits dans la farine afin d'appauvrir la levure.



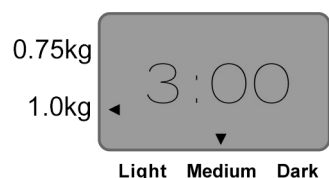
Ne laissez pas la levure en contact avec le sel ou l'eau avant de mixer les ingrédients. En effet, la pâte risque alors de ne pas lever correctement (l'eau va activer la levure avant même que les ingrédients soient mixés et pétris efficacement).



Pour éviter toute éclaboussure sortant du récipient à pain, disposez précautionneusement le récipient dans la machine à pain, c'est-à-dire en alignant les commissures du récipient dans les clips situés dans la machine principale (cf photo ci-dessous).

Afin de fixer le récipient à pain, abaissez les 4 coins du récipient jusqu'à ce que dernier soit fixé fermement dans l'emplacement prévu à cet effet. Assurez vous que le récipient soit placé correctement afin d'assurer un mixe des ingrédients efficace. Vous pourrez alors lâcher la poignée du récipient.

Fermez le couvercle doucement.



Branchez l'unité aux prises et appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Vous entendrez alors un bip qui vous indiquera que la machine est en marche. Quand vous allumez cette dernière, l'écran affiche alors 1 :P (ce qui correspond au programme n°1, la recette du pain standard). Puis il affichera 3 :00 (heures) comme indiqué ci-dessous.

Si vous voulez cuisiner un pain standard de 0,75 kg, il ne vous reste alors qu'à appuyer sur le bouton START/STOP. La machine commence alors à pétrir les ingrédients. Pendant l'exécution du programme, le temps de cuisson s'affichera sur l'écran. Après 3 heures (temps réglementaire de cuisson) vous entendrez un bip qui vous préviendra que le pain est prêt à être retiré de la machine.

Important

La buée peut s'échapper lorsque vous ouvrirez le couvercle et que vous retirez le pain de la machine.

Mémoire

Grâce à cette fonction, la machine reprend la fabrication du pain là où cette dernière s'était arrêtée (dans le cas d'un arrêt momentané et court de l'appareil). A noter: Si l'appareil s'arrête pendant une période prolongée (à cause d'une coupure de courant par exemple), cela risque d'affecter la qualité du pain produit.

Sélection du programme

Si vous désirez produire un autre type de pain, veuillez consulter le livre de cuisine afin de sélectionner le programme correspondant à votre choix (la liste des programmes est enregistrée dans le tableau de commande de l'appareil).

Pour une description détaillée de tous les programmes, veuillez consulter le guide des programmes (p.8).

Pour sélectionner le menu de votre choix, appuyez sur le bouton MENU. A chaque fois que vous appuierez dessus, vous entendrez un bip et le programme suivant apparaîtra alors à l'écran. Lorsque vous atteindrez le programme n°8, si vous appuyez une nouvelle fois sur le bouton MENU, vous reviendrez au programme n°1.

Sélection de la couleur de la croûte

Vous pouvez sélectionner la couleur de votre croûte en appuyant sur la touche COLOUR. Chaque fois que vous appuierez sur cette dernière, vous pourrez choisir les différentes couleurs proposées : Light (clair), Dark (sombre) et médium. La flèche située au-dessus de l'écran indique alors la couleur que vous aurez choisi.

A noter : La couleur Medium est automatiquement sélectionnée lorsque vous allumez votre machine à pain. N'oubliez donc pas de changer la couleur si vous souhaitez la changer.

Sélection de la taille du pain

Cette fonction n'est pas nécessaire si vous désirez avoir un pain de type standard. La taille est en effet automatiquement sélectionnée dès que vous allumez votre appareil.

Pour sélectionner un pain de 1.0kg, appuyez sur la touche LOAF. La flèche située à gauche de l'écran indique la taille du pain que vous aurez sélectionnée. Assurez-vous toujours que vous avez sélectionné la taille correspondant à la recette de votre choix.

Pour commencer le cycle de fabrication de votre pain, appuyez sur le bouton START/STOP. Vous entendrez alors un bip et le temps s'affichera à l'écran.

Pendant les sept premières minutes suivant la mise en marche du programme sélectionné, vous pouvez ouvrir le couvercle de la machine et ainsi surveiller la consistance de la pâte.

ATTENTION: N'appuyez pas sur le bouton STOP lorsque vous surveillez la pâte car cela aura pour effet d'effacer le programme en cours.

Si la pâte est trop sèche ou trop humide, ajoutez de l'eau ou de la farine jusqu'à ce que la consistance soit adéquate. Plus vous utiliserez votre machine à pain, plus vous serez capable de doser efficacement les quantités et de juger de la contenance de la pâte.

Fruits et fruits secs

Si vous désirez faire cuire un pain contenant des fruits ou des fruits secs, la machine émettra alors un bip pour vous indiquer le moment adéquat pour les ajouter (pendant la cuisson).

Effacer un programme

Si vous souhaitez arrêter le programme en cours, appuyez sur la touche START de manière continue, jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

Fonction « garder au chaud »

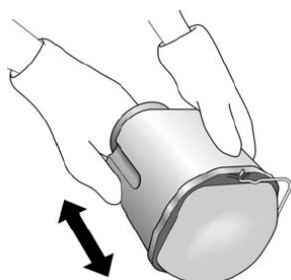
Cette fonction empêche le pain de devenir humide car elle le garde au chaud pendant une heure après la fin de la cuisson. Cette fonction est désactivée lorsque vous appuyez sur le bouton START/STOP ou lorsque la machine à pain est débranchée.

Important

La buée peut s'échapper lorsque vous ouvrirez le couvercle et que vous retirez le pain de la machine.

Utilisez toujours des gants de cuisine isolants lorsque vous ouvrez le couvercle de la machine à pain et que vous retirez le récipient.

Nous vous conseillons de porter des gants isolants également pour tenir la poignée qui servira à extraire le récipient du corps principal de la machine à pain.



Important

A la fin de la cuisson et à l'ouverture du couvercle de la machine, le récipient à pain, la lame, le manche rotatif et le pain lui-même seront très chaud.

Note

Si vous n'arrivez pas à retirer le pain de son récipient, utilisez un gant de cuisine isolant pour vous aider à tourner le manche rotatif (situé sous le récipient) dans les deux directions afin de faire tomber le pain.

Si le manche rotatif reste à l'intérieur du pain, utilisez des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois afin de le retirer du pain.

Utilisation du minuteur

La machine à pain est équipée d'un minuteur qui permet la mise en marche programmée de la cuisson du pain.

Note

Cette fonction ne peut être utilisée pour certaines recettes (indiquées dans le livre de recette). Evitez notamment d'utiliser cette fonction lorsque les ingrédients de la recette doivent rester frais (exemple : lait, œufs, fruits etc.) : ils pourraient en effet moisir s'ils ne sont pas cuits rapidement.

Lorsque vous utilisez la fonction minuteur, vous devez programmer l'heure à laquelle vous désirez que votre pain soit prêt. Vous ne devez pas vous occuper du temps nécessaire à la cuisson de ce dernier car il est automatiquement pris en compte par la machine (les programmes de cuisson sont en effet enregistrés dans la machine). Par exemple, si vous désirez que votre pain soit prêt dans 8 heures, la seule chose à faire est de programmer votre minuteur pour que la cuisson se termine effectivement 8 heures plus tard.

Conseil utile

Lorsque vous utilisez la fonction minuteur, n'hésitez pas à placer un post-it sur votre machine à pain afin qu'aucun membre de la famille ne débranche l'appareil.

Mise en place du minuteur

1. Sélectionnez la recette de votre choix (en vérifiant qu'elle soit compatible avec cette fonction).
2. Sélectionnez le n° du programme correspondant à la recette (en vous référant au livre de recettes).
3. Sélectionnez la taille du pain (en vous référant au livre de recettes).
4. Sélectionnez la couleur de la croûte.
5. Programmez le minuteur comme indiqué ci-dessus.
6. Lorsque le minuteur est installé, vous pouvez alors appuyez sur le bouton START/STOP pour activer la fonction.

Appuyez sur ▲ pour sélectionner l'heure (en heures et minutes) à laquelle le pain devra être prêt. Si vous dépassez le temps choisi, vous pouvez appuyer sur la ▼ pour revenir en arrière. Si vous appuyez sur les boutons de manière continue, les chiffres avanceront plus rapidement.

Exemple

S'il est 20.00 et que vous désirez que votre pain soit prêt à 7.00 le lendemain matin, vous devez programmer le minuteur sur 11 heures.

Appuyez sur ▲ jusqu'à ce que 11.00 s'affiche sur l'écran. Puis appuyez sur START/STOP. Le minuteur commence alors à décompter les minutes et les heures. La machine à pain se mettra en marche automatiquement et votre pain sera prêt à l'heure souhaitée.

Important

Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START, le minuteur ne se mettra pas en marche.

N'oubliez jamais d'introduire les ingrédients dans l'ordre indiqué dans les recettes (ingrédients liquides, sel, ingrédients secs et levure). La levure doit toujours rester éloignée de tout liquide et du sel.

Si vous utilisez votre machine par temps chaud ou humide, avec un minuteur supérieur à 2 heures, le pain risque de lever plus rapidement. Pour éviter un tel phénomène, réduisez les quantités de liquide de 2 cuillères à dessert, augmentez la quantité de sel et réduisez la quantité de sucre de moitié par rapport à ce qui était indiqué dans la recette.

Guide de programmation

Les temps indiqués ci-dessous correspondent à des recette de pains de taille standard 0,75 kg et à croûte couleur Medium.

1. Pain basique

Ce programme est utilisé pour les pains cuisinés avec de la farine blanche (mais certaines recettes peuvent également nécessiter de petites quantités de blé complet). Le pain sera légèrement plus dense que les pains français. En effet, le temps de levée de la pâte est plus court et la cuisson est elle-même plus légère.

2. Pain au blé complet

Ce programme est utilisé pour les recettes qui utilisent des quantités assez importantes de blé complet. Le programme est divisé en différentes périodes dont une première pendant laquelle la farine absorbe le liquide. Cette période permet aux ingrédients de ramollir et les aide à se mélanger entre eux. Le programme comprend également une période pendant laquelle le blé se dilate. Généralement, les pains au blé complet sont plus petits et plus denses que les pains basique ou français.

3. Pain français

Traditionnellement, le pain français a une croûte plus croustillante et une texture plus légère que le pain traditionnel. Cette recette ne nécessite pas l'ajout de lait ou de matières grasses.

4. Pain sucré

Programme à sélectionner lorsque vous désirez produire des pains incluant des jus de fruits, du sucre en plus grande quantité ou des ingrédients tels du raisin, du chocolat ou encore de la noix de coco. La température de la cuisson est moins élevée pour éviter que les ingrédients ne brûlent. De même, un cycle supplémentaire dans le programme permet à la texture d'être plus légère.

5. Recette rapide

Programme destiné à faire du pain en 58 minutes seulement. Toutes les recettes ne sont pas compatibles avec ce programme. Ainsi, le temps de cuisson ne convient pas aux recettes contenant des farines plus lourdes ou des ingrédients additionnels comme les fruits.

6. Quick

Ce programme ne peut être utilisé que pour des recettes qui contiennent des ingrédients remplaçant la levure. Par conséquent, seules des recettes spécifiques sont compatibles avec ce programme.

7. Pâte à pain

Ce programme permet de fabriquer de la pâte à pain qui pourra par la suite servir de base pour une pizza par exemple. La pâte sera donc destinée à être cuite au four.

8. Pain au four

Après la première levée de la pâte, appuyez sur le bouton START/STOP jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Puis programmez la machine à pain en mode BAKE et appuyez une nouvelle fois sur START/STOP.

Entretien de votre machine à pain

Important: avant de réaliser une des opérations expliquées ci-dessous, assurez-vous que la machine à pain soit éteinte et débranchée.

Nettoyage

Récipient à pain

Essuyez le récipient à pain avec un tissu humide et essuyez le complètement.

Important

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de matériel métallique pour son nettoyage.

N'utilisez que du produit vaisselle.

Ne pas laver les parties amovibles de l'appareil dans le lave-vaisselle.

Ne pas faire tremper le récipient dans l'eau.

Manche rotatif

Essuyez le manche rotatif avec un tissu non agressif. Il doit être sec avant d'introduire le pain dans le récipient.

Extérieur

Essuyez l'extérieur de la machine à pain à l'aide d'un chiffon humide.

Ne jamais tremper l'appareil dans l'eau.

Intérieur

Après utilisation de l'appareil, laissez-le refroidir puis enlevez toutes les miettes qui auraient pu rester à l'intérieur. Vous pouvez nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Lame à pétrir

Lavez la lame à l'aide d'un tissu non agressif ou d'une éponge puis laissez la sécher. Trempez-la dans l'eau si nécessaire. N'oubliez pas de la faire sécher.

La lame doit toujours être nettoyée après utilisation. Si vous n'arrivez pas à retirer la lame, trempez le récipient à pain dans de l'eau savonneuse jusqu'à ce que la lame soit recouverte et laissez tremper jusqu'à ce que l'eau refroidisse, puis réessayez de l'enlever une nouvelle fois.

Rangement

Avant de ranger votre machine, assurez-vous que cette dernière est refroidie. Toutes les parties amovibles de l'appareil doivent être nettoyées et séchées.

Rangez la machine couvercle fermé.

Aide et conseil

La machine à pain ne fonctionne pas.

Assurez-vous avant tout qu'elle soit bien branchée et que le bouton interrupteur soit en position de marche.

Problèmes que vous pouvez rencontrer lorsque vous êtes en train de fabriquer du pain

La pâte ne lève pas assez

- Les ingrédients liquides ne sont pas assez chauds (40°C)
- La levure ne monte pas – il n'y a pas assez de levure
- Les ingrédients sont trop froids
- Il y a trop de sel

Le pain déborde du récipient à pain

- Il y a trop de pâte
- La pâte a trop monté (réduisez la quantité de levure)
- Il n'y a pas assez de sucre

La couleur de la pâte est trop claire

- Réduisez la quantité de levure

Le pain retombe pendant le cycle de cuisson

- Réduisez la quantité de levure

La texture du pain est grossière – friable

- Le pain a trop levé (réduisez la quantité de levure)

Le goût est inhabituel

- Les ingrédients sont rassis
- Il y a trop de levure

Le pain est collant

- Utilisez toujours un couteau à pain avec des dents
- Faites refroidir le pain avant de le couper

Le pain change de forme et de poids à chaque nouvelle cuisson

- La température de la pièce et le temps de cuisson ne sont pas constants

La lame à pétrir reste à l'intérieur du pain

- Utilisez un ustensile en bois ou en plastique pour le retirer

Si la machine à pain ne marche toujours pas correctement, consultez votre agent de service.

Attention

La lame à pétrir sera chaude à la fin du programme

Garantie

Ce produit est garanti pendant 12 mois à compter de la date d'achat. Si tout défaut de l'appareil s'explique par du matériel défectueux à l'origine ou à cause de la main-d'œuvre, votre appareil sera alors remplacé (sans frais de charge). Pour cela, adressez-vous au fournisseur auprès duquel vous avez acheté votre appareil.

La garantie est soumise à différentes conditions :

- La garantie n'est valide que dans le pays dans lequel vous aurez acheté l'appareil.
- Le produit doit avoir été correctement installé conformément aux instructions du manuel.
- La machine à pain est à usage domestique uniquement.
- La garantie n'est pas valide si le produit a été endommagé à cause d'une tentative de réparation faite par un non-professionnel.
- Le producteur décline toute responsabilité dans le cas d'un endommagement accidentel.
- La garantie s'ajoute à vos droits légaux.

Service pour France: www.yamada.fr

Spécifications techniques

Source d'électricité.....230V AC 50Hz

Consommation.....520W

Dimensions.....345 x 240 x 306 mm