

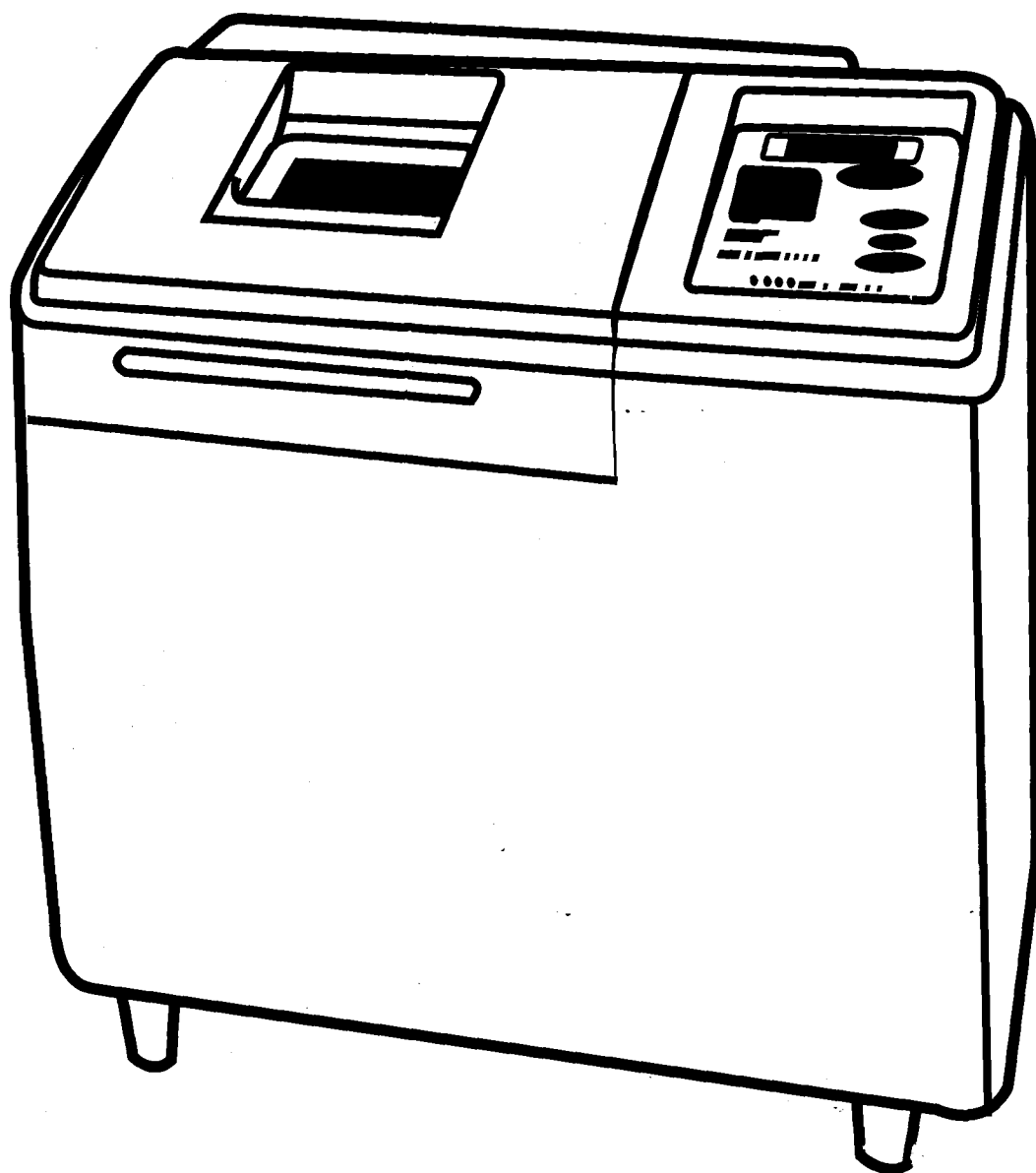
Figuline

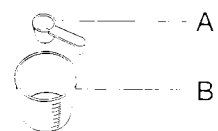
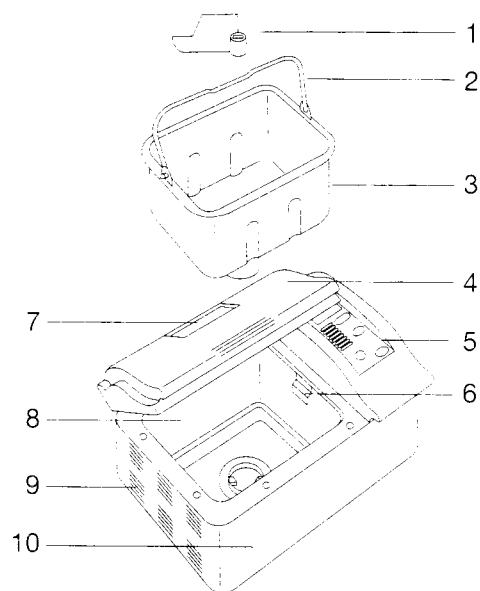
MOD. CBM 310

BREAD MAKER

BROODBAKAUTOMAAT

MACHINE À PAIN





GB

1. Kneader
2. Handle
3. Baking tin
4. Detachable lid
5. Control panel
7. Viewing window
8. Baking compartment
9. Ventilation
10. Case

Accessories:

- A) Measuring spoon
- B) Measuring cup

F

1. pétrisseur
2. poignée
3. moule de cuisson
4. couvercle amovible
5. tableau de commande
6. crochet de fixation
7. hublot de contrôle
8. cuve de cuisson
9. ventilation
10. habillage

Accessoires:

- A) cuillère graduée
- B) gobelet gradué

NL

1. Kneader
2. Handvat
3. Bakvorm
4. Deksel
5. Toetsenveld
6. Klem
7. Ruitje
8. Bakruimte
9. Ventilatie
10. Behuizing

Toebehoor:

- A) Maatlepel
- B) Maatbeker



MACHINE À PAIN CBM310

INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIERES

I. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

II. INSTRUCTIONS RELATIVES AU TABLEAU DE COMMANDE

1. Le tableau de commande
2. Les voyants lumineux des menus
3. L'affichage numérique
4. Les boutons de commande
5. Les réglages et les durées de cycles

III. INSTRUCTIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT

1. Préparation de pain et de cakes
2. Préparation de pâte
3. La fonction de cuisson

IV. FONCTIONS SPECIALES

1. Redémarrage automatique après une panne de courant
2. Auto-protection en cas de surchauffe et de fonctionnement anormal
3. Vibreur sonore
4. Fonction « conservation au chaud »

I. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de régime	CA 230V
Fréquence nominale	50 Hz
Puissance d'entrée nominale du corps de chauffe	560 W
Puissance d'entrée nominale de la dynamo	155 W
Puissance nominale	715 W
Poids	
Dimensions	
Volume de charge	

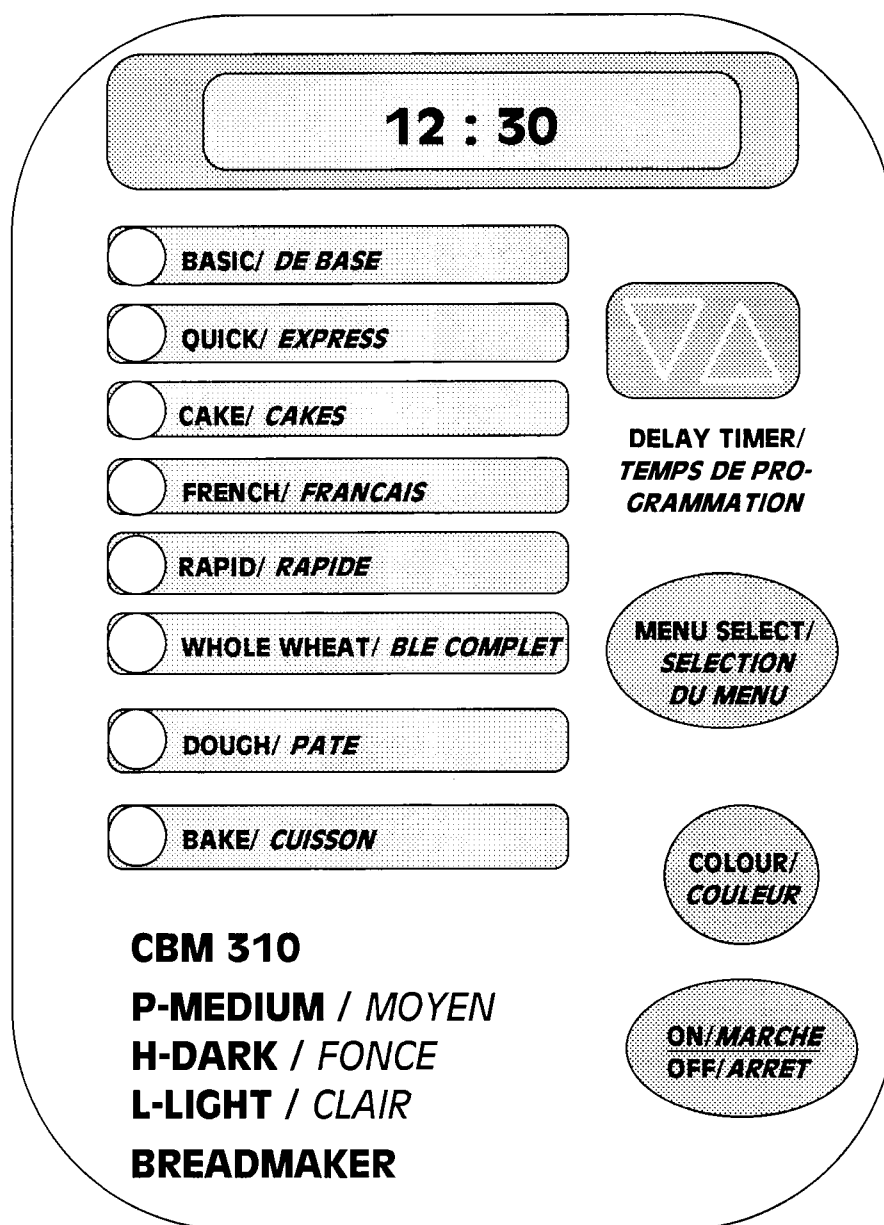
Fonctions de programmation

1) MENU DE BASE	3 h 00 min. - 13 h
2) MENU EXPRESS	2 h 20 min. - 13 h
3) CAKES	2 h 50 min. - 13 h
4) PAIN FRANCAIS	3 h 60 min. - 13 h
5) MENU RAPIDE	1 h 50 min. - 13 h
6) BLE COMPLET	3 h 40 min. - 13 h
7) PATE	1 h 30 min. - 13 h
8) CUISSON	1 h 00 min. - 13 h

II. INSTRUCTIONS RELATIVES AU TABLEAU DE COMMANDE

1. Tableau de la machine à pain CBM310

2. Voyant des menus



La machine CBM310 offre huit réglages de menus à sélectionner

1) MENU DE BASE

Pour faire du pain blanc, du pain aux oeufs, du pain sucré, du pain mixte, pain express

2) MENU EXPRESS

3) CAKES

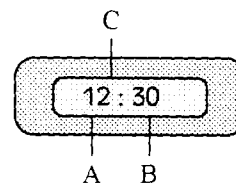
4) PAIN FRANCAIS

5) MENU RAPIDE

6) BLE COMPLET

7) PATE (fermentation)

8) CUISSON



3. Affichage numérique

- Affichage numérique comme suit

A) « 12 » indique l'heure, diminue progressivement d'un chiffre par heure durant le processus.

B) « 30 » indique les minutes, diminue progressivement d'un chiffre par minute durant le processus.

C) Clignote après démarrage

0.5 s marche

0.5 s arrêt

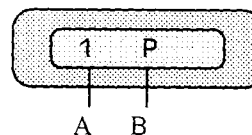
- Menu et couleur

A) L'écran à affichage numérique indique « 1p » quand l'appareil est branché.

1 - chiffre indiquant le menu sélectionné

1 - MENU DE BASE

2 - MENU EXPRESS



B) Lettre indiquant la couleur de croûte sélectionnée.

P - moyenne

H - foncée

L - claire

A l'arrêt : poussez sur le bouton du menu ou de la couleur, changez l'affichage numérique « XY ».

X - chiffres de 1 à 8

T - lettres : « P », « H » ou « L »

Au cours du processus : poussez sur le bouton du menu ou de la couleur de croûte, changez l'affichage numérique « XY ».

X - menu sélectionné, non modifiable

Y - lettre : « P », « H » ou « L »

En mode « conservation au chaud », affiche « 0 : 00 » et « : » clignote.

4. Les boutons de commande

Les boutons de commande sur le tableau de commande de votre machine CBM310 sont faciles à utiliser. Il y en a quatre :

- 1 - SELECTION MENU
- 2 - COULEUR
- 3 - MINUTERIE DE PROGRAMMATION
- 4 - MARCHE/ARRET

1) SELECTION MENU

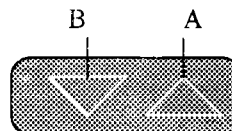
A l'allumage de l'appareil, le menu sélectionné est le MENU DE BASE. L'écran à affichage numérique indique « 1 p ». Poussez sur le bouton de sélection du menu, vous verrez la lumière avancer vers les menus suivants. Vous pouvez maintenir le bouton enfoncé pour sélectionner rapidement celui dont vous avez besoin.

2) COULEUR

Une fois l'appareil branché, l'écran à affichage numérique indique « 1p », ce qui signifie couleur « MOYENNE ». Poussez sur le bouton de la couleur jusqu'à « 1 H » ou « 1 L », qui signifie « foncée » ou « claire ». Vous pouvez maintenir le bouton enfoncé pour sélectionner rapidement celle dont vous avez besoin.

3) MINUTERIE DE PROGRAMMATION

- A) minuterie +
- B) minuterie -



L'utilisation de la minuterie de programmation est similaire à celle de la sélection du menu. Si le temps affiché est 13 h, poussez sur le bouton de la

minuterie de programmation, le tableau affichera la plus courte durée de fonctionnement ou le plus long temps de programmation.

4) MARCHE/ARRET

Le bouton de marche/arrêt sert à lancer ou à arrêter le fonctionnement de la machine. Poussez sur ce bouton pour lancer le processus après avoir sélectionné le menu et la durée. Poussez de la même manière sur ce bouton pour revenir à l'état normal en cours de processus ou à la fonction de programmation.

Tenir le bouton de marche/arrêt pendant 0.5 sec. jusqu'à ce que la machine démarre ou tenir le bouton pendant 3 secondes pour arrêter le processus afin d'éviter tout mauvais fonctionnement. Quand vous presserez le bouton marche/arrêt, la machine passera parfois à une fonction spéciale. Référez-vous au point « IV-2 ».

5. Réglage et durées de cycles (comme illustré dans le tableau)

MENUS	BASE	EXPRESS	CAKES	FRANCAIS	RAPIDE	BLE COMPLET	PATE	CUISSON
PREMIER PETRISSAGE	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	NA
PREMIERE LEVEE	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	NA	25 min.	NA	NA
DEUXIEME PETRISSAGE	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	NA	20 min.	NA	NA
DEUXIEME LEVEE	20 min.	NA	30 min.	20 min.	NA	20 sec	30 sec	NA
MODELAGE EN PAIN	30 sec	NA	30 sec	30 sec	NA	30 sec	30 sec	NA
LEVEE FINALE	50 min.	47 min.	50 min.	60 min.	33 min.	75 min.	40 min.	NA
CUISSON	45 min.	45 min.	45 min.	50 min.	43 min.	50 min.	NA	50 min.
DUREE TOTALE	2 : 40	2 : 00	2 : 40	3 : 30	1 : 30	3 : 20	1 : 20	0 : 50
CONSERVATION AU CHAUD	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
SIGNAL FRUITS NOISETTES	0	0	N	0	N	0	N	N
MIN. DU DEBUT AU SIGNAL FRUITS NOISETTES	40 min.	25 min.	NA	75 min.	NA	50 min.	NA	NA
AFFICHAGE PROGRAMME	2 : 00	1 : 35	NA	2 : 15	NA	2 : 30	NA	NA
LEVURE OU POUDRE A LEVER	levure	levure	levure	levure	poudre lever	levure	levure	NA

III. INSTRUCTIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT

1. Préparation de pain et de cakes

La recette de la CBM310 est la même qu'avec la ARM220.230

- 1) Insérez le bras malaxeur dans la tige au fond du récipient.
- 2) Selon la recette, ajoutez de l'eau, de la farine à pain et des oeufs dans l'ordre indiqué dans la recette. Toujours ajouter la levure en dernier lieu. Pour que la levure n'agisse pas trop vite, évitez tout contact entre le liquide et la levure quand vous utilisez la fonction de programmation.
- 3) Pour que le récipient tienne bien dans le fond de la machine, appuyez sur chaque côté du récipient de façon à ce qu'il s'enclenche bien dans le support de retenue. Refermez ensuite le couvercle et branchez la machine.
- 4) Poussez sur le bouton MENU pour sélectionner le réglage dont vous avez besoin.
- 5) Poussez sur la minuterie de programmation pour programmer l'achèvement comme suit.

DUREE DU PROCESSUS = temps présélectionné + temps de programmation

REMARQUE : Il vaut mieux ne pas utiliser la fonction de programmation avec le menu CAKES.

- 6) Poussez sur le bouton Couleur pour sélectionner la couleur de croûte que vous voulez. Vous avez le choix entre :

1 - 700 g de pain couleur « P » ou »L »

2 - 950 g de pain couleur « P » ou »H »

- 7) Poussez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre la machine en route. Si vous voulez réajuster le menu et la durée, poussez sur le bouton Marche/Arrêt pendant trois secondes pour arrêter la machine, puis répétez la procédure ci-dessus. Ne pas toucher au tableau de commande en cours de processus. Vous pouvez pousser sur le bouton de sélection du MENU pour suivre l'évolution en cours de processus. La phase d'opération s'affichera pendant 4 secondes.

- 8) Une fois le processus terminé, l'écran numérique affiche 0 : 00 . La machine sonnera dix fois et gardera automatiquement son contenu au chaud pendant une heure.

- 9) Durant ce temps de « conservation au chaud », la machine sonnera cinq fois toutes les cinq minutes pour vous rappeler d'enlever la nourriture (d'arrêter le processus). Enlevez le récipient en tirant la poignée vers le haut avec des maniques, retournez-le et secouez-le légèrement. Enlevez le bras malaxeur en utilisant un ustensile de cuisine non métallique.
- 10) Utilisez le réglage de BASE pour des pains mixtes avec des ingrédients supplémentaires. La machine sonnera douze fois après le début du processus pour vous rappeler qu'il faut ajouter des fruits ou des noisettes. Ouvrez le couvercle, répartissez les fruits ou les noisettes dans le récipient, puis refermez.

REMARQUE : Ne pas toucher au tableau de commande quand vous ajoutez les ingrédients.

- 11) Si vous n'arrêtez pas la machine, elle retournera automatiquement au menu initial après une heure de « conservation au chaud ».

2. Préparation de pâte

Votre machine à pain CBM310 mélangera automatiquement les ingrédients pour préparer la pâte. Le temps de préparation est de 1 heure et 20 minutes. Inutile d'ajouter du sel, du sucre ou du lait.

TEMPS DE PREPARATION = temps présélectionné + temps de programmation

Le vibreur sonore vous avertira de la fin du processus. La machine passera automatiquement en période de rappel pendant 1 heure et sonnera cinq fois toutes les cinq minutes avant de repasser en mode initial.

3. Fonction de cuisson

Votre machine à pain CBM310 peut faire cuire du pain, du cake, etc. Le temps de présélection pour la cuisson est de 1 heure. Poussez sur la minuterie de programmation pour régler le temps souhaité.

DUREE DU PROCESSUS = Temps présélectionné + temps de programmation.

Procédure :

- 1) Insérez le récipient dans la machine.
- 2) Disposez les aliments convenablement dans le récipient. Fermez le couvercle.

- 3) Poussez sur le bouton **MENU** pour sélectionner le **mode CUISSON**, poussez sur le **bouton COULEUR** pour sélectionner la couleur. Régler le temps sur la durée voulue.
- 4) Poussez sur le **bouton Marche/Arrêt** pour mettre la machine en route. Le voyant de fonctionnement s'allume pour indiquer le début du processus.
- 5) La machine sonnera 10 fois pour vous avertir de la fin du processus, elle affichera 0 : 00, puis gardera automatiquement son contenu au chaud. Vous pouvez pousser sur le bouton pour arrêter le processus. Sinon, la machine sonnera cinq fois toutes les cinq minutes pendant une période d'une heure de « conservation au chaud ».
- 6) Si les aliments ne sont pas bien cuits, répétez la procédure ci-dessus quand la température du récipient sera redescendue au dessous de 80° C. Si, en cours de cuisson, vous trouvez que les aliments sont déjà bien cuits, vous pouvez pousser sur le bouton d'arrêt.

REMARQUE : La nourriture doit être convenablement répartie en quantité raisonnable pour une cuisson uniforme.

IV. FONCTIONS SPECIALES

1. Redémarrage après une panne de courant

La machine à pain CBM310 est en train de fonctionner quand survient une panne de courant. Elle redémarrera une fois que le courant sera revenu si la durée d'indisponibilité n'est pas supérieure à 30 minutes. Mais la durée du processus ne sera plus la même.

DUREE DE PROCESSUS = Temps d'indisponibilité + temps présélectionné.

Si la panne de courant dure plus de 30 minutes, la machine ne peut garantir un fonctionnement normal. Si la machine ne fonctionne pas quand la panne de courant au lieu, elle sera réglée, après la panne, sur le MENU DE BASE. Elle affichera « 1 p » et « 2 : 40 » 4 secondes plus tard.

2. Auto-protection en cas de surchauffe ou de fonctionnement anormal

La machine CBM310 a la **fonction d'auto-protection**. Si les conditions de fonctionnement ne permettent pas de satisfaire les paramètres du MENU sélectionné.

- Par exemple sélection du MENU Pain Français : la température du récipient est trop basse. La machine **ne démarrera pas** quand vous pousserez sur le bouton de démarrage et elle affichera « LLL » ou « HHH ». Elle émettra en même temps un **bref signal** pour vous prévenir.
- Autre exemple : dans le MENU CUISSON. La machine **ne démarrera pas** non plus si la température est **supérieure à 80° C**.

Quand cela se produit, enlevez le récipient de la machine jusqu'à ce que la température tombe entre **10 et 40° C**. Replacer le récipient, **sélectionnez le MENU** souhaité, puis relancez le processus. Si la machine signale un dysfonctionnement intérieur, par exemple un circuit ouvert (affiche « EEE ») ou un court-circuit (affiche « eee ») au niveau de la sonde de température, **contactez un électricien qualifié** ou le **distributeur** le plus proche.

3. Fonction vibreur sonore

La machine sonnera :

- 1) A chaque retour à l'état initial.
- 2) Quand le bouton MENU et le bouton de la minuterie de programmation sont enfoncés.
- 3) Quand on pousse sur la bouton de Marche/Arrêt.
- 4) Dans le MENU Pain MIXTE, elle sonnera dix fois, puis cinq fois toutes les cinq minutes pendant une période de « conservation au chaud ».

4. Fonction « conservation au chaud »

Pour votre commodité, la machine CBM310 a une fonction automatique de « conservation au chaud » d'une heure pour permettre aux aliments de garder toute leur saveur. La machine sonnera trois fois toutes les cinq minutes pour vous rappeler la fin du processus.

MENU	CONSERVATION AU CHAUD
MENU DE BASE MENU EXPRESS CAKES PAIN FRANCAIS MENU RAPIDE BLE COMPLET CUISSON	Pendant une heure, température 75° C - 85 ° C
PATE	Pendant une heure 30° C -35 ° C

ERRATA

Notice de la Machine à Pain

REF : CBM.310

Quelques erreurs et imprécisions se sont glissées dans la notice de la Machine à Pain.

Vous trouverez ci-dessous différentes rectifications :

Mesure = Verre mesureur en plastique

Cuillère de table = gros côté de la cuillère en plastique

Cuillère à thé = petit côté de la cuillère en plastique

Contenance bol mesureur de 300 ml = 180 g de farine

Mode normal = mode de base

Page 3 : Cake = gâteau

Page 6 : NA : non utilisable avec cette recette.
Dans le tableau, la durée totale correspond au temps du processus de cuisson.
Le temps affiché sur la machine correspond au temps total de processus + le temps de repos entre les différentes phases de cycle.

Page 7 : Ne pas tenir compte de la réf : ARM 220.230.

Page 7 : 7) Mise en route après programmation : Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. La machine émet un signal sonore.
Après la mise en route, pour réajuster le programme (par exemple : changement de mode) ou arrêter la machine, appuyer 3 secondes sur le bouton Marche/Arrêt. Un autre signal sonore est émis. La fonction est donc validée.

Page 15 : *Pain à la farine de maïs*. Remplacez la farine blanche par de la farine de maïs.

Page 15-19 : Ne pas tenir compte des mesures en gramme indiquées entre parenthèse dans les recettes.

Page 15 : Ingrédients pour la recette du pain complet :

300. Eau : 1 $\frac{1}{4}$ mesure
26 Beurre : 2 cuillères de table
40 Farine blanche : 2 $\frac{1}{2}$ mesure
1/2 Farine intégrale : $\frac{1}{2}$ mesure
Lait en poudre : 2 cuillères de table
Sucre : 2 cuillères de table
Sel : $\frac{1}{2}$ cuillère à thé
Levure : 3 cuillères à thé

Page 17: Recette du pain à la banane : remplacez les noix par des bananes.

Page 18: Ingrédients pour croissants au beurre :

Eau : 130 ml
Oeuf : $\frac{1}{2}$
Farine : 250 g
Sel : 1 petite cuillère
Sucre : 4 grandes cuillères
Beurre : 50 g
Lait en poudre : 2 grandes cuillères
Levure sèche : $\frac{1}{2}$ cuillère
1 oeuf battu pour badigeonner

Page 20 : Ingrédients pour la recette du brioche :

150 g eau
4
750 g
10g
9g
125g
2g (2 sachets)
Eau : 80 ml
Oeuf : 3
Farine : 250 g
Sel : 1 petite cuillère
Sucre : 4 grandes cuillères
Beurre : 90 g Non Fondu / Tempéré
Lait en poudre : 2 grandes cuillères
Levure sèche : 2 cuillères
Extrait de vanille
1 oeuf pour badigeonner

Le miel soya
4 - 10g
flavoriser

Ces recettes sont fournies à titre indicatif et ne reflètent pas le résultat boulanger.