

FMP 901

MACHINE A PAIN FMP901 - NOTICE D'UTILISATION (GS/ 230V /50HZ)

Introduction

La machine à pain modèle FMP901 vous permet de préparer divers pains faits maison en proposant 12 programmes de cuisson dont :

Pain blanc, pain français, pain complet, pain rapide, pain sucré, super rapide 1, super rapide 2, pâte, confitures, gâteaux, pain de mie et cuisson prolongée.

Importants conseils de sécurité :

1. Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation avant de vous servir de la machine à pain.
2. NE touchez PAS les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles risquent de devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants isolants pour sortir la cuve chaude.
3. Pour éviter des déversements dans la chambre de cuisson, retirez toujours la cuve de la machine avant d'ajouter les ingrédients.
4. Réservez votre machine à pain à l'usage domestique pour lequel elle est prévue.
5. N'utilisez PAS l'appareil s'il est tombé accidentellement ou si son cordon d'alimentation présente des signes visibles d'endommagement.
6. Ne plongez PAS l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez TOUJOURS l'appareil en dehors des périodes d'utilisation, avant la pose ou la dépose de pièces ou avant le nettoyage.
8. NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
10. NE mettez PAS votre main dans la chambre de cuisson après avoir retiré la cuve car elle sera très chaude.
11. NE touchez PAS les pièces en mouvement dans la machine à pain.
12. NE dépassez PAS les quantités maximales indiquées sous peine de surcharger la machine à pain.

13. N'exposez PAS la machine à pain au rayonnement direct du soleil, à proximité d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Tous ces facteurs peuvent perturber la température interne du four, ce qui pourrait gâcher les résultats.
19. Nettoyez bien le four et la cuve après utilisation mais uniquement quand ils auront refroidi.
20. NE laissez PAS les enfants jouer avec l'appareil.

Utilisation de la machine pour la première fois :

14. Au cas, fort malencontreux, où il y aurait une coupure de courant après le traitement partiel des ingrédients, il vous faudra recommencer.
15. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
16. NE faites PAS fonctionner la machine à pain lorsqu'elle est vide sous peine de l'endommager.

17. NE vous servez PAS de la chambre de cuisson pour conserver quoique ce soit.
18. NE couvrez PAS les orifices sur le couvercle pour faire échapper la vapeur et assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de la machine à pain pendant son fonctionnement.
- La machine ne peut être branchée qu'à une prise électrique reliée à la terre et correctement installée de **230V** 50Hz.
- Lorsque la machine est branchée sur le secteur, un bip sonore se fait entendre et l'inscription « 3:00 » apparaît sur l'écran au bout d'un court instant. Veuillez noter que les deux points entre le « 3 » et les « 00 » ne sont pas visibles en permanence.

La machine est maintenant prête à fonctionner et se règle automatiquement sur le programme « 1 » (position normale) mais sans se mettre en marche.

Programmes et fonctionnement

La machine à pain FMP901 est dotée d'un écran LCD et fonctionne par l'entremise de 6 touches, avec affichage.

Programmes :

Ceci permet de sélectionner le programme souhaité. A chaque appui (accompagné d'un petit bip sonore), le type de programme change. Le programme en cours apparaît sur l'écran. La machine possède 12 réglages différents qui sont décrits dans la section « Types de programmes »

Degré de cuisson :

Ceci permet de sélectionner le degré de cuisson de la croûte : moelleux, ferme ou croustillant.

Taille du pain :

Ceci permet de sélectionner la taille du pain : normal ou gros.

Bouton DÉPART / ARRÊT

Ceci permet de démarrer ou d'arrêter le programme de cuisson sélectionné.

DÉPART : pour démarrer un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 1 seconde. Un bip sonore court est émis, les deux points sur l'affichage de l'heure commencent à clignoter et le programme commence.

ARRÊT : pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme l'annulation du programme.

Marche/Arrêt

Deux points qui clignotent : le programme a commencé
Deux points continuellement allumés : le programme a été annulé.

Minuteur

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre machine démarre pour qu'un pain tout chaud vous attende quand vous levez le matin ou quand vous revenez du travail.

Utilisez la touche « TEMPS + » pour augmenter le temps d'attente par tranche de 10 minutes et, le cas échéant, la touche « TEMPS - » pour le diminuer.

Dès que le minuteur est réglé au temps d'attente voulu, appuyez sur le bouton « DÉPART/ARRÊT ». Les deux points « : » clignoteront et votre pain sera prêt à l'heure que vous aurez prévu. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 13 heures.

EXEMPLE : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00, c'est-à-dire 10 heures et 30 minutes plus tard.

Appuyez sur la touche « TEMPS + » jusqu'à lire « 10:30 », car la durée entre l'heure actuelle (20h30) et l'heure à laquelle le pain doit être prêt est de 10 heures et 30 minutes.

Si vous vous servez du minuteur, n'utilisez pas d'ingrédients périssables comme les oeufs, le lait frais, etc.

Maintien au chaud :

Votre pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain de la machine, éteignez cette fonction en appuyant sur le bouton « DÉPART/ARRÊT ».

Message d'avertissement :

Si les lettres « H:HH » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que la température à l'intérieur est encore trop chaude.

Appuyez sur ARRÊT, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si les lettres « E:EE » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que le détecteur de température est défectueux. Il devra être réparé par un spécialiste.

Conditions ambiantes

Il se peut que la machine fonctionne bien dans une large plage de températures mais il risque d'y avoir une différence dans la taille du pain selon si la pièce est très chaude ou très froide. Nous suggérons une température ambiante entre 10°C et 36°C

Types de programmes :

La machine à pain FMP901 est dotée de 12 programmes :

1.	pain blanc	pétrissage, levée et cuisson de pain normal
2.	pain français	pétrissage, levée et cuisson avec une durée de levée plus longue (pour aérer)
3.	pain complet	pétrissage, levée et cuisson de pain au blé complet
4.	pain rapide	pétrissage, levée et cuisson de pain avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium
5.	pain sucré	pétrissage, levée et cuisson de pain sucré
6.	super rapide 1	pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 700g
7.	super rapide 2	pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 900g
8.	pâte	pétrissage et levée sans cuisson
9.	confitures	mélange et cuisson de confitures
10.	gâteaux	mélange et cuisson du gâteau, levée avec du bicarbonate de sodium ou de la levure chimique
11.	pain de mie	pétrissage, levé et cuisson du pain de mie
12.	cuisson prolongée	cuisson uniquement, pas besoin de pétrissage ni de levée (pour les pâtes toutes faites)

Insertion et retrait de la

cuve :

Insertion : Insérez la cuve en appuyant légèrement et en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se fixe dans la position correcte.

Retrait : Pour retirer la cuve, appuyez légèrement dessus et faites-la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il est toujours préférable de porter des gants isolants car la cuve sera chaude après utilisation.

Comment faire du pain :

1. Retirez la cuve.
2. Placez le pétrin sur l'axe.
3. Placez les ingrédients dans la cuve. Tous les ingrédients, y compris les liquides, doivent être à la température de la pièce. Incorporez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette ! Ajoutez la levure EN TOUT DERNIER. Saupoudrez le sucre et le sel autour du mélange.
4. Placez la cuve dans la machine.
5. Fermez le couvercle.
6. Branchez la machine sur le secteur.

Reportez-vous aux paragraphes «

Utilisation de la machine pour la première fois » et « Branchement électrique ».

7. Sélectionnez le programme et le degré de cuisson.

8. Réglez le minuteur si vous en avez besoin.

9. Appuyez sur le bouton « DÉPART », les deux points « : » clignotent. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Si pendant le processus de deuxième pétrissage des programmes ci-dessous, un bip sonore est émis, ceci indique qu'on peut rajouter les ingrédients délicats (fraisins secs et fruits confits) : PAIN BLANC, PAIN FRANÇAIS, PAIN COMPLET, PAIN SUCRE, PAIN DE MIE, PAIN RAPIDE
Il est normal que de la vapeur s'échappe des petits orifices.

10. Dernière étape

A la fin du programme de cuisson, 10 bips sonores se font entendre et la machine passe directement à la fonction de maintien au chaud d'une heure suivie de 10 autres bips sonores indiquant la fin du programme. Si vous souhaitez retirer le pain plus tôt, annulez la fonction « maintien au chaud » en appuyant sur le bouton «

DÉPART/ARRÊT », ouvrez le couvercle et sortez la cuve. Il est indispensable d'utiliser des gants isolants ou autre objet similaire car la cuve est très chaude.

Retournez la cuve et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain sorte. Si le pétrin reste dans le pain, dégagez-le avec un ustensile en plastique résistant à la chaleur. Laissez le pain refroidir.

11. Débranchez la prise du secteur et nettoyez la machine en suivant les instructions.

A propos des pains rapides

Les pains rapides sont faits avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium qui est activé par l'humidité et la chaleur. Pour réaliser des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond de la cuve et les ingrédients secs au-dessus. Pendant le mélange initial de la pâte à pain rapide, les ingrédients secs risquent de s'accumuler dans les coins de la cuve et il sera peut-être nécessaire d'aider la machine à mélanger les ingrédients avec une spatule en bois pour éviter la formation de boules de farine.

A propos des programmes « super rapide 1 » et « super rapide 2 »

Ces deux programmes super rapides permettent de préparer du pain en l'espace d'une heure. Le pain sera un peu plus dense en texture. L'eau utilisée dans les recettes doit être à une température comprise entre 48 et 50°C, température à vérifier avec un thermomètre de cuisson.

Nettoyage et stockage :

Débranchez la machine du secteur et laissez-la refroidir avant de commencer à la laver.

1. La cuve : Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun objet pointu ou abrasif.

2. Le pétrin : S'il est difficile de retirer le pétrin de l'axe, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper.

3. Le couvercle et la vitre : Nettoyer le couvercle, l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon légèrement humide.

Cet appareil est conforme aux directives CE relatives à la suppression des interférences radio et à la sécurité électrique (directive Basse tension) et a été fabriqué pour satisfaire aux exigences de sécurité actuelles.

Garantie :

Nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à partir de la date d'achat (preuve d'achat à l'appui). Les appareils défectueux seront réparés ou remplacés gratuitement s'ils sont reconnus avoir un défaut de fabrication.

La garantie sera nulle si les appareils ont été modifiés de quelque façon que ce soit. Pour les réparations pendant de la période de garantie, veuillez ramener le produit dans sa totalité, accompagné de la preuve d'achat, à l'endroit où vous l'avez acheté.

RECETTES

Pain blanc

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml	
Sel	1 cc	1 cc	
Sucre	1 cs	1 cs	
Semoule de blé dur	120 g	150 g	
Farine à pain	270 g	350 g	
Levure instantanée	2 cc	2 1/2 cc	

Programme : PAIN FRANÇAIS

Pain blanc traditionnel

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml	
Margarine ou beurre	1 cs	1 1/2 cs	
Sel	1 cc	1 3/4 cc	
Lait en poudre	1 1/2 cs	2 cs	
Sucre	1 1/2 cs	2 cs	
Farine à pain	380 g	500 g	
Levure instantanée	1 1/2 cc	2 cc	

Programme : PAIN BLANC

Pain aux raisins et aux noix

Conseil : Ajoutez les raisins secs et les noix après le signal sonore, pendant la deuxième phase de pétrissage.

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau ou lait	260 ml	320 ml	
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs	
Sel	1/2 cc	1/2 cc	
Sucre	1 cs	1 cs	
Farine à pain	380 g	500 g	
Levure instantanée	2 cc	2 cc	
Raisins secs	50 g	75 g	
Noix écrasées	30 g	40 g	

Programme : PAIN BLANC

Pain blanc italien

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau	270 ml	350 ml	
Sel	1 cc	1 cc	
Margarine ou beurre	3/4 cs	1 cs	
Sucre	1 cc	1 cc	
Farine à pain	350 g	475 g	
Semoule de maïs	80 g	100 g	
Levure instantanée	2 cc	2 cc	

Programme : PAIN DE MIE

Pain blanc grossier

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Lait	260 ml	330 ml	
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs	
Sel	1 cc	1 cc	
Sucre	1 cs	1 1/3 cs	
Farine à pain	380 g	500 g	
Levure instantanée	2 cc	2 cc	

Programme : PAIN BLANC

Pain sucré

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Lait frais	240 ml	290 ml	
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs	
Oeufs	1	2	
Sel	1 cc	1 cc	
Miel	1 1/2 cs	2 cs	
Sucre	3 cs	4 cs	
Farine à pain	380 g	500 g	
Levure instantanée	2 cc	2 cc	

Programme : PAIN SUCRE

Pain complet

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine à pain	200 g	260 g
Farine de blé entier	200 g	260 g
Levure instantanée	2 cc	2 cc

Programme : PAIN COMPLET**Pain aux pommes de terre**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait ou eau	240 ml	300 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs
Oeufs	1	1
Purée de p. de terre	120 g	150 g
Sel	1 cc	1 cc
Sucre	1 cs	1 cs
Farine à pain	350 g	460 g
Levure instantanée	2 1/2 cc	3 cc

Programme : PAIN BLANC**Pain grossier**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Sel	1 cc	1 cc
Levain de blé déshydraté	20 g	25 g
Farine à pain	380 g	500 g
Sucre	3/4 cs	1 cs
Levure instantanée	2 cc	2 cc

Programme : PAIN BLANC**Pain au blé**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Sel	1 cc	1 cc
Beurre ou margarine	1 1/2 cs	2 cs
Miel	1 cs	1 1/2 cs
Vinaigre	3/4 cs	1 cs
Farine de blé entier	380 g	500 g
Levure instantanée	2 1/2 cc	3 cc

Programme : PAIN COMPLET

13

Pain irlandais

TAILLE DU PAIN	310 ml
Lait Ribot	2
Oeufs	1 cs
Graines de carvi	500 g
Farine tout-usage	1/2 tasse
Sucre	1 cs
Bicarbonate de sodium	1/2 cc
Sel	1 tasse
Raisins secs	1 tasse

Programme : PAIN RAPIDE**Pain au maïs**

TAILLE DU PAIN	220 ml
Lait	4
Oeufs	1/3 tasse
Margarine ou beurre	1/4 tasse
Sucre	1 cc
Sel	350 g
Farine tout-usage	140 g
Semoule de maïs	5 cs
Levure chimique	

Programme : PAIN RAPIDE**Pain au riz**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau de cuisson du riz	230 ml	300 ml
Farine à pain	400 g	540 g
Riz rond-poids brut	35 g	50 g
Sucre	1 1/2 cc	2 cc
Levure instantanée	2 cc	2 cc

Programme : PAIN BLANC**Pain aux figues et aux noix**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Farine à pain	190 g	260 g
Farine de seigle	200 g	300 g
Sel	1 cc	1 cc
Figues sèches finement coupées	35 g	50 g
Noix hachées	35 g	50 g
Miel	1 cs	1 1/2 cs
Levure instantanée	2 cc	2 cc

Programme : PAIN BLANC

14

Pain aux carottes

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau		250 ml	300 ml
Beurre		1 1/2 cs	2 cs
Farine à pain		380 g	500 g
Carottes finement coupées en dés		40 g	60 g
Sel		1 cc	1 cc
Sucre		1 cs	1 cs
Levure instantanée		2 cc	2 cc

Programme : PAIN BLANC

Pain français classique

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau		260 ml	320 ml
Sel		1 cc	1 1/3 cc
Sucre		3/4 cs	1 cs
Farine à pain		390 g	500 g
Levure instantanée		1 1/2 cc	1 1/2 cc

Programme : PAIN FRANCAIS

Pain au pesto - cuisson super rapide

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau, 48°C (assez chaude)		260 ml	320 ml
Pesto préparé		3 cs	1/2 tasse
Lait en poudre		1 1/3 cs	2 cs
Sucre		1 1/3 cs	2 cs
Sel		1/2 cc	2/3 cc
Farine à pain		380 g	500 g
Levure instantanée		3 cc	4 cc

Programme : SUPER RAPIDE

Pain au poivre craqué et au chèvre - cuisson super rapide

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau, 48°C (assez chaude)		260 ml	320 ml
Fromage de chèvre moelleux		40 g	55 g
Lait en poudre		2 cs	3 cs
Sel		2/3 cc	1 cc
Sucre		2 cs	3 cs
Poivre noir craqué		1 cs	1 1/3 cs
Farine à pain		380 g	500 g
Levure instantanée		3 cc	4 cc

Programme : SUPER RAPIDE

Pain aux canneberges et aux noix

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Lait		220 ml	280 ml
Oeufs		2	3
Huile de beurre		4 cs	5 cs
Sucre		4 cs	5 cs
Sel		1 1/2 cc	2 cc
Zest de citron		3/4 cc	1 cc
Farine à pain		380 g	500 g
Cerises séchées		40 g	60 g
Noix hachées		40 g	60 g
Levure instantanée		1 1/2 cc	1 1/2 cc

Programme : PAIN SUCRE

Pain riche sucré

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau		210 ml	280 ml
Oeufs		2	3
Huile		2 cs	3 cs
Sucre		2 cs	3 cs
Sel		1 1/2 cc	2 cc
Farine à pain		350 g	460 g
Raisins secs		50 g	75 g
Levure instantanée		1 1/2 cc	1 1/2 cc

Programme : PAIN SUCRE

Pain aux noisettes, raisins et cannelle

TAILLE DU PAIN		700 g	900 g
Eau		250 ml	310 ml
Huile		2 cs	3 cs
Cannelle		3/4 cc	1 cc
Sucre brun foncé		1 cs	1 1/3 cs
Raisins secs		60 g	80 g
Noisettes		60 g	80 g
Sel		1 1/2 cc	2 cc
Farine à pain		350 g	460 g
Levure instantanée		2 cc	2 cc

Programme : PAIN SUCRE

Pain de vacances

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	130 ml	150 ml
Lait	140 ml	180 ml
Huile	2 cs	3 cs
Sel	2 cc	2 1/2 cc
Sucre	4 cs	5 cs
Farine à pain	380 g	500 g
Noix de Grenoble hachées	60 g	80 g
Fruits confits	60 g	80 g
Levure instantanée	2 cc	2 cc

Programme : PAIN SUCRE

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cs	2 cs
Sel	1 1/2 cc	2 cc
Lait en poudre	1 1/2 cs	2 cs
Sucre	1 cs	1 1/2 cs
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	2 cc	2 cc

Programme : PAIN DE MIE

Confitures

Il est facile de faire de la confiture avec la machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de confitures de votre vie, il vaut la peine d'essayer. Vous êtes assuré(e) d'un résultat absolument délicieux.

Procédez de la façon suivante :

- Lavez les fruits frais et mûrs. Pelez les pommes, les pêches, les poires et autres fruits à peau dure.
- Utilisez toujours les quantités recommandées car elles ont été précisément calculées pour le programme CONFITURES. Sinon, la confiture risque de bouillir trop tôt ou de déborder.
- Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max 1cm) et ajoutez le sucre gélifiant 2:1 dans les quantités spécifiées.
- N'utilisez absolument pas de sucre ordinaire ou de sucre gélifiant 1:1 car la confiture ne serait pas assez épaisse.
- Mélangez les fruits et le sucre et faites démarrer le programme dont le fonctionnement est entièrement automatique.
- Au bout de 1h20, un signal sonore est émis et vous pouvez verser la confiture dans des pots en verre. Fermez bien les pots.

Confiture de fraises

Fraises lavées et séchées, coupées en morceaux ou mises en purée

Sucre gélifiant 2:1	900 g
Jus de citron	500g
	1 cs

- Mélangez tous les ingrédients dans le récipient avec une spatule en plastic.
- Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.
- Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.
- Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.
- Versez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture de baies

Baies décongelées	950 g
Sucre gélifiant 2:1	500g
Jus de citron	1 cs

- Mélangez tous les ingrédients dans le récipient.
- Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.
- Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.
- Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.
- Versez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture d'orange

Oranges pelées et finement coupées en dés	900 g
Citrons pelés et finement coupés en dés	100 g
Sucre gélifiant 2:1	500 g

- Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux.
- Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient.

Service après vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par un réparateur de machine à pain agréé.
- Si vous avez besoin d'assistance pour :
 - utiliser votre machine à pain
 - entretenir ou faire réparer votre appareil

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cette machine à pain