

Introduction

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience Riviera & Bar dans le domaine du petit électroménager. Il répond aux critères de la qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

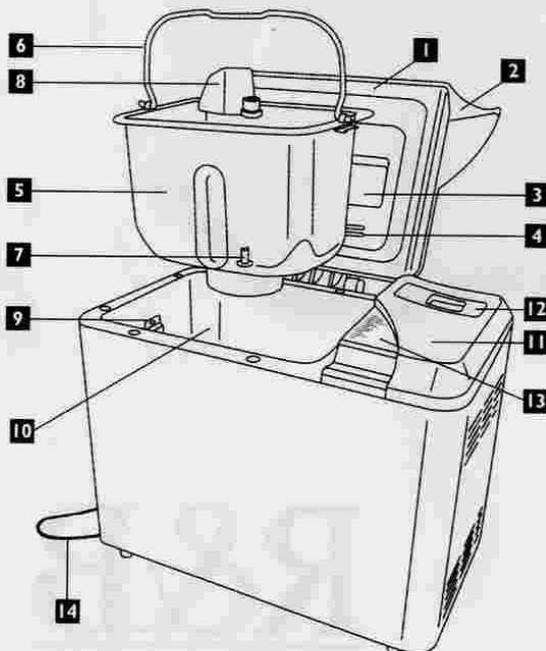
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Les plus Riviera & Bar

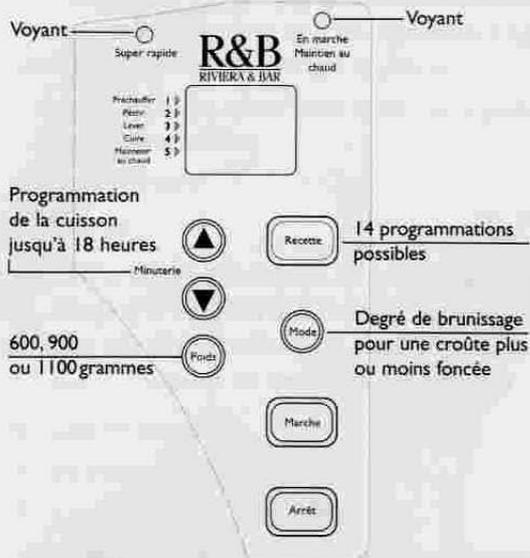
- ♦ 84 combinaisons de cuisson
- ♦ 14 recettes possibles dont les programmes spécifiques suivants : pétrissage des pâtes, pâte à pizza, cake et confiture.
- ♦ Fonction super rapide
- ♦ Programmation du poids : 600, 900 ou 1100 grammes.
- ♦ Fonction "mode de cuisson" : choix du degré de brunissage de la croûte
- ♦ Minuterie compte à rebours programmable jusqu'à 18 heures
- ♦ Mémorisation du programme jusqu'à 60 minutes en cas de coupure de courant
- ♦ Maintien au chaud pendant 1 heure.
- ♦ Panneau de commandes à affichage digital
- ♦ Moule avec revêtement anti-adhésif
- ♦ Couvercle avec hublot de contrôle

Description produit



- 1 Couvercle amovible
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Hublot
- 4 Aération
- 5 Moule avec revêtement anti-adhésif
- 6 Poignée du moule
- 7 Axe de rotation de lame de pétrissage
- 8 Lame de pétrissage
- 9 Clips de fixation du moule à pain
- 10 Cavité de la machine à pain
- 11 Panneau de commandes
- 12 Panneau d'affichage
- 13 Liste des recettes
- 14 Cordon d'alimentation

Panneau de commandes à affichage digital



Accessoires



Un cuilleron doseur, pour le sucre, le sel...



Un gobelet mesureur, pour les liquides (eau, lait, huile).

REMARQUE : le gobelet mesureur est gradué en millilitres (ml). Il n'est en aucun cas adapté au dosage d'ingrédients tels que la farine, le sucre ou tout autre aliment sec.

Recommandations de sécurité particulières

- Retirer le film de protection se trouvant sur le panneau de commandes, ainsi que l'adhésif (précautions de sécurité pendant la cuisson) se trouvant à l'intérieur du couvercle.
- L'appareil peut vibrer légèrement sur la table de travail quand la machine pétrir des pâtes lourdes ou quand le temps de pétrissage est long. Veiller donc à le poser sur une surface plane, horizontale, sèche et stable, pas trop près du rebord de la table ou d'un autre objet.

- La machine à pain devient très chaude pendant son fonctionnement. Utiliser impérativement des gants de protection pour retirer le moule à pain.
- Il se peut que la machine à pain fume un peu lors de la première utilisation.
- Faire attention de ne pas abîmer les revêtements anti-adhésifs du moule et de la lame, dont la garantie ne couvre pas l'endommagement.

Recommandations de sécurité générales

- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifier avant chaque utilisation que le câble d'alimentation soit en parfait état. Ne jamais le plier ni le coincer. Faire toujours en sorte de le dérouler entièrement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour le débrancher.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Retirer le cordon d'alimentation de la prise de courant :
 - après toute utilisation,
 - avant chaque nettoyage,
 - avant de le déplacer.
- Ne pas utiliser l'appareil et le débrancher immédiatement si :
 - celui-ci est endommagé
 - le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés
 - un fonctionnement anormal est constaté.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et ne peut être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas le placer près d'autres appareils dégageant de la chaleur tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson...
- Ne pas laisser les enfants à proximité de l'appareil sans surveillance.

- ◆ Placer la machine à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons).
- ◆ En cas de panne, de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
- ◆ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit également être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger car des outils spéciaux sont nécessaires. Procéder de la même manière si le câble d'alimentation devait être remplacé.

Mise en service

Voici quelques règles de base à respecter impérativement pour réussir au mieux le pain : sa qualité va dépendre de plusieurs facteurs.

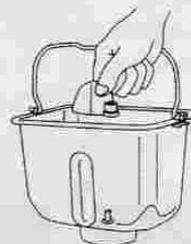
- ◆ Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- ◆ Respecter le dosage des ingrédients. L'appareil est livré avec :
 - un gobelet mesureur pour les liquides,
 - un cuilleron doseur (à chaque extrémité se trouve une mesure différente. La plus grande correspond à une "cuillère à soupe" et l'autre à une "cuillère à café").
 Ces termes sont repris dans les fiches recettes.
- ◆ La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain.

Ce produit est distribué de façon internationale ce qui fait que les symboles du panneau d'affichage (12) sont en anglais. Leur signification sera expliquée au fur et à mesure de la notice.

Première étape



- ◆ Ouvrir le couvercle (1).
- ◆ Retirer le moule anti-adhésif (5) de la machine à pain en tirant vers le haut par la poignée.
- ◆ Placer la lame de pétrissage (8) sur l'axe de rotation (7) au milieu du moule.



Son installation correcte est importante de manière à mélanger et pétrir efficacement les ingrédients.

Deuxième étape

Verser les ingrédients dans le moule (5) en respectant les règles suivantes :

- ◆ Pour la recette "super rapide", ajouter davantage de levure et de sucre que la quantité préconisée dans la recette. Couper en morceaux plus finement les ingrédients utilisés pour faciliter le pétrissage.
- ◆ Ajouter dans un premier temps les ingrédients liquides et ensuite seulement les solides.



- ◆ La levure ne doit jamais venir en contact direct avec le sucre, le lait, l'eau ou le sel : ajouter toujours la levure en dernier dans le moule sinon la pâte ne lève pas.

Ceci est d'autant plus important lors de l'utilisation de la minuterie. L'eau risquerait d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

♦ Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant :

- 1 - Beurre/Huile
- 2 - Eau/lait
- 3 - Une partie de la farine de façon à recouvrir les ingrédients liquides
- 4 - Sucre
- 5 - Sel
- 6 - Lait en poudre
- 7 - Le reste de farine
- 8 - Levure

♦ Utiliser une spatule en plastique pour aplanir les ingrédients secs et bien les répartir sur toute la surface.

Présentation de ces différents ingrédients

Beurre/Huile :

Pour donner une meilleure saveur au pain et le rendre plus moelleux. Râper ou émietter le beurre utilisé dans la recette pour le répartir de façon homogène dans la préparation.

Suivant le régime alimentaire, il est possible de le remplacer par des graisses du type margarine végétale, saindoux ou graisse de porc. Préférer une huile d'olive "Extra Vierge" issue d'une première pression à froid non raffinée et pure qui n'a subi aucun traitement.

Eau :

Mélanger la farine à l'eau génère la formation de gluten, l'air est emprisonné ce qui permet au pain de démarrer sa levée. L'eau est nécessaire pour transformer les ingrédients en une masse homogène. Utiliser de l'eau tiède : la levure sera moins activée par l'eau froide ou au contraire, le sera trop par l'eau chaude.

L'eau gazeuse rend le pain plus digeste et plus léger : idéal pour les farines plus lourdes. Pour une recette à base d'œufs, les casser avant d'ajouter l'eau.

Farine :

C'est l'élément de base du pain. Son poids varie en fonction du type de farine.

Chaque marque de farine a ses propres qualités : pour une même recette les résultats peuvent différer d'une cuisson à l'autre. Ne pas oublier qu'en utilisant des farines plus lourdes (complète, seigle...) le pain lève moins. Éviter les farines à pâtisserie ou fermentée.

L'usage d'une farine moulue très fine peut parfois faire trop lever le pain. Étant plus fine, elle n'a pas besoin pour lever d'une levure aussi active qu'une farine plus lourde ou moulue plus grossièrement.

Lait frais/lait en poudre :

- il dore la croûte du pain,
- il améliore sa saveur
- il augmente la valeur nutritive
- il donne à l'intérieur du pain une belle couleur crémeuse.

Si vous utilisez du lait en poudre, ajouter la quantité d'eau initialement prévue. Par contre si vous prenez du lait frais, vous pouvez le mélanger avec de l'eau, à condition de ne pas dépasser la quantité initialement prévue pour le lait seul.

Pour les personnes ne supportant pas le lactose ou allergiques au lait, il est possible de remplacer ce dernier par du jus de légumes, du jus de fruits ou du lait de soja.

ATTENTION : le lait frais est périssable. Pour une cuisson utilisant la minuterie compte à rebours, utiliser le lait en poudre.

Sucre :

C'est une source nutritive pour la levure et il constitue un ingrédient important pour le processus du levage de la pâte. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain et contribue à une plus longue conservation.

Préférer du sucre blanc, roux, de la mélasse ou du miel. Ne pas utiliser de sucre non raffiné ou en morceaux, cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif du moule à pain (5).

Il est possible d'éliminer le sucre : dans ce cas le pain lève moins vite.

Sel :

Il n'est pas seulement là pour donner du goût au pain mais aussi pour réguler l'activité de la levure. Il rend la pâte ferme, compacte et empêche le pain de lever trop vite.

Levure :

C'est un micro organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux.

La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique ce qui entraîne sa multiplication rapide.

Elle est donc idéale pour faire lever la pâte, la rendre plus légère et plus facile à digérer.

Avec la machine à pain Riviera & Bar, il faut utiliser de la levure de boulangerie fraîche ou en sachet et non de la levure chimique. Préférer toutefois la levure sèche en grains, elle est plus facile à travailler, se conserve plus longtemps que la levure fraîche et donne un résultat de cuisson plus constant.

La levure sèche se conserve environ 3 mois après ouverture du paquet.

Garder la levure fraîche dans un emballage hermétique au réfrigérateur.

La qualité de levure est variable et elle ne gonfle pas toujours de la même façon.

Pour contrôler la fraîcheur de la levure : mélanger dans un demi-verre d'eau tiède une cuillère à café de sucre et la même quantité de levure. Après quelques minutes le tout doit mousser et bouillonner.

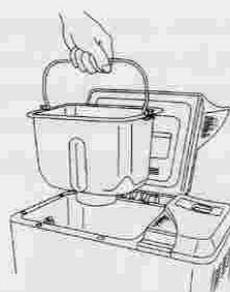
Autres ingrédients :

Certaines recettes exigent des épices, des noix, des graines de tournesol, des raisins secs, d'autres fruits ou des légumes.

Veiller à ce qu'ils ne soient ni trop gros ni trop pointus pour ne pas endommager le revêtement du moule.

Troisième étape

- ◆ Essuyer délicatement les parois du moule pour ne pas rayer le revêtement anti-adhésif et éliminer les dépôts restants.



- ◆ Repositionner le moule dans le corps de la machine jusqu'à verrouillage par les clips de fixation (9) en métal qui se trouvent de chaque côté. Si le moule n'est pas correctement positionné, la lame de pétrissage ne tourne pas.
- ◆ Refermer le couvercle
- ◆ Brancher le cordon d'alimentation (14) de l'appareil dans la prise de courant murale : le panneau d'affichage marque "0:00" en clignotant.

Quatrième étape

- ◆ Appuyer sur "**RECETTE**" ou "**STOP**". Le panneau d'affichage (12) indique les données expliquées ci-après qui sont en standard dans la machine "**COURSE 1 - 2 LB - Medium**".
- ◆ La recette, le poids, le mode de cuisson et la minuterie sont des paramètres à programmer dans l'ordre de votre choix avant de mettre l'appareil en marche et de débiter la cuisson. Le fait de passer sur une autre touche valide le choix affiché.

A) Choisir la "RECETTE" : ce mot correspond sur l'écran à l'inscription **COURSE**. Cette machine à pain dispose de 14 programmes de cuisson qui sont récapitulés et inscrits à gauche du panneau de commande (13).

Chaque pression sur la touche "**RECETTE**" les fait défiler dans l'ordre suivant :

N°1 - Normal

N°2 - Normal rapide

C'est le programme le plus utilisé pour préparer du pain blanc mais il garantit également un bon résultat pour la majorité des recettes.

N°3 - Blé complet

N°4 - Blé complet rapide

Les farines lourdes telles que complète et seigle, nécessitent un temps de pétrissage et de fermentation plus long. Un temps de préchauffage de 30 minutes (blé complet) ou 15 mn (blé complet rapide) est donc inclus dans la durée du programme pour favoriser le processus du levage de la pâte. Pendant ce laps de temps on ne voit rien fonctionner.

N°5 - Français

N°6 - Français rapide

Il est recommandé de choisir ce programme pour des farines plus lourdes.

N°7- Sucré

N°8 - Sucré rapide

Recette à sélectionner pour ajouter des ingrédients (noix, raisins, morceaux de chocolat...)

N°9 - Super rapide

Pour réaliser un pain en moins d'une heure ! N'utiliser ce programme que pour le pain normal ou une variante de celui-ci. Il saute en effet certaines phases de fermentation et par conséquent lèvera moins.

N°10 - Cake

Un cake fait avec une machine à pain est plus petit, plus compact et moins léger que lorsque la pâte est mélangée avec un mixer. Cette recette ne donne pas le choix du poids.

N°11 - Pâte

Pour préparer une pâte à brioche, à croissant, à petits pains, qui sera ensuite cuit dans un four traditionnel. Ce programme pétrit et procède au levage de la préparation.

N°12- Pâte à pizza

Idéal pour préparer la pâte pour un fond de pizza. Le temps de levage est plus court que le programme "Pâte".

N°13- Confiture

Pour la préparation de délicieuses confitures faites maison. Veiller à bien retirer les pépins et noyaux des ingrédients avant de les mettre dans le moule. Ils pourraient endommager la surface anti-adhésive.

N°14- Pétrissage

Pour préparer la pâte nécessaire à la confection de gâteaux à cuire ensuite dans un four traditionnel.

REMARQUES :

Un tableau récapitulatif des temps de cuisson pour les 84 combinaisons de recettes possibles se trouve à la fin du document, pages 12 et 13.

Pour les programmes "pâte", "confiture" et "pétrissage", le N° de recette est le seul paramètre à sélectionner.

B) Sélectionner le "POIDS" correspondant à la quantité d'aliments préparée dans le moule à pain (5). Sur cet appareil le poids est exprimé en LB, symbole anglais pour Pound c'est-à-dire "la livre".

Noter les correspondances :

1 LB = env. 600 grammes

1,5 LB = env. 900 grammes

2 LB = env. 1 100 grammes

La valeur programmée en standard dans l'appareil est "2LB". Procéder par impulsion successive sur la touche pour définir le poids du pain préparé.

C) Définir le "MODE" de cuisson c'est-à-dire le degré de brunissage de la croûte du pain. Les termes utilisés sur le panneau d'affichage sont en anglais.

Les correspondances sont les suivantes :

"Light" = croûte moelleuse et claire

"Medium" = croûte beige, cuisson moyenne

"Dark" = croûte croustillante et foncée.

L'appareil est programmé pour afficher "Medium". Procéder par impulsion successive sur la touche **"Mode"** pour sélectionner la cuisson désirée.

Indépendamment de la touche "mode", la couleur de la croûte varie également en fonction des ingrédients utilisés.

Choisir "Light" pour les pains d'1 LB et pour la recette "Super rapide".

D) Utiliser éventuellement la "MINUTERIE".

Cet appareil permet de programmer votre pain jusqu'à une durée de 18 heures. Utiliser les deux flèches se trouvant sur le panneau de commandes (11). Chaque pression vers le haut ou le bas augmente ou diminue le temps par intervalle de 10 mn.

Le temps inscrit sur l'écran d'affichage est celui nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle le pain doit être prêt. Exemple : il est 20h30 et le pain doit être cuit pour 7h00. Il suffit de compter le nombre d'heures entre 20h30 et 7h00 soit 10h30. Appuyez sur la touche Minuterie jusqu'à ce que 10h30 s'inscrive sur le panneau d'affichage.

RAPPEL : lors de l'utilisation de cette fonction, choisir des ingrédients non périssables.

Cinquième étape

- **Maintenir la touche "Marche" appuyée** jusqu'à entendre un signal sonore. La durée de cuisson totale du programme choisi s'inscrit sur le panneau d'affichage (12) et se met à décompter : et on peut donc voir en permanence la durée de cuisson restante. Le voyant "en marche" du panneau de commandes s'allume et le demeure pendant toute la durée du programme.
- Lors de l'utilisation de la minuterie, appuyer sur la touche "Marche". Le double point entre les heures et les minutes clignote et le minuteur décompte automatiquement les minutes pour atteindre le temps indiqué où la machine commencera à pétrir. L'appareil effectue le processus sélectionné et le pain sera prêt à l'heure choisie.
- Si l'affichage indique "-L" cela signifie que la température de l'appareil est encore trop basse. Attendre environ 15 minutes avant de le mettre en fonction.
- Au fur et à mesure de l'exécution du programme prééglé, une flèche à gauche sur le panneau d'affichage (12) indique l'opération que la machine à pain est en

train d'effectuer et se déplace en regard des phases de cuisson suivantes :

- | | |
|-----------------|------------------------|
| 1 - Préchauffer | 4 - Cuire |
| 2 - Pétrir | 5 - Maintenir au chaud |
| 3 - Lever | |

ATTENTION : ne jamais ouvrir le couvercle de l'appareil pendant l'opération du levage.

Sixième étape

Cette machine à pain donne la **possibilité d'ajouter des ingrédients**, et le cas échéant, de racler ceux restés sur les bords du moule ou de contrôler la pâte. **Avant la fin du dernier pétrissage, un signal sonore retentit en continu** : c'est le temps pendant lequel il est possible d'intervenir. L'heure à laquelle il retentit est notée dans le tableau récapitulatif des durées de cuisson (voir pages 12 et 13).

A noter : les recettes "**Confiture**", "**Super Rapide**" ne permettent pas d'ajouter des ingrédients. Il en est de même lors de l'utilisation de la minuterie.

Pour ajouter peu d'ingrédients (les quantités indiquées dans les fiches recettes) :

- Ouvrir simplement le couvercle **sans appuyer** sur aucune touche du panneau de commandes.
- Ajouter rapidement les aliments qui contiennent à se mélanger régulièrement puisque la lame de pétrissage ne cesse de fonctionner.
- Refermer le couvercle pour éviter la perte de chaleur.

Pour ajouter davantage d'ingrédients (par ex. pour un pain farci) :

Il est préférable de retirer la pâte du moule pour assurer un mélange optimal des aliments. Pour cela il suffit de débrancher l'appareil en enlevant le cordon d'alimentation de la prise; surtout ne pas appuyer sur la touche "Stop", cela annulerait la programmation mise en mémoire. Attendre l'arrêt complet de la lame, sortir la pâte, l'étaler sur une surface plate et y ajouter la garniture

(ex : huile d'olive, basilic, romarin et 1/3 de tasse de fromage feta). La rouler de nouveau et la remettre dans le moule. Une fois l'appareil débranché la durée de la mémoire est de 60 minutes; il faut donc le reconnecter dans cet intervalle de temps. La recette continue ainsi à s'effectuer où elle en était restée.

Avant que la cuisson ne commence, le pain doit arriver un peu en dessous du bord du moule à pain. Pour les recettes rapides, le pain sera plus petit, mais il continuera à lever pendant la cuisson.

Septième étape

Le pain est cuit ; quelques bips sonores retentissent.

Tant que personne n'appuie sur la touche "ARRÊT", la fonction "maintien au chaud" de l'appareil s'active automatiquement pendant encore 1 heure ; la température interne diminue alors progressivement.

La flèche à gauche sur le panneau d'affichage (12) est en face de "maintien au chaud". Le voyant correspondant sur le panneau de commandes (11) clignote. Cette fonction n'existe pas pour les recettes Super Rapide, Pâtes, Confiture, Cake et Pétrissage.

La touche "**ARRÊT**" : il est possible de l'actionner à tout moment pour modifier le n° de la recette choisie, remettre la minuterie à zéro ou pour arrêter complètement la cuisson.

- Pour stopper le fonctionnement de la machine à pain c'est-à-dire arrêter l'élément de chauffe, maintenir la touche "ARRÊT" enfoncée quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage se remette sur les données standards programmées "COURSE I - 2LB - Medium". Votre appareil est alors arrêté.
- Débrancher l'appareil. Ouvrir le couvercle. Attention au dégagement de vapeur à l'ouverture.

Il est indispensable de procéder à ces manipulations avant de sortir le pain de la machine.

Huitième étape

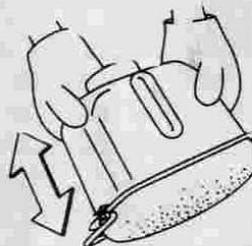
IMPORTANT

Retirer le pain de la machine aussitôt après la fin de la cuisson. Sinon le pain conserve son humidité, il est moins croustillant et s'affaisse.

- Prendre des gants de protection pour retirer le moule à pain.



- Le maintenir à l'envers au-dessus du plan de travail en le secouant délicatement pour faire sortir le pain du moule.



Ne jamais placer le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe, ni sur une toile cirée en plastique. Si le pain ne se défait pas immédiatement, faire tourner avec précaution l'axe situé sur le dessous du moule jusqu'à ce qu'il se détache. Il est possible que la lame de pétrissage (8) reste accrochée dans le pain, prendre un instrument, couteau ou fourchette – pas avec la main car le pain est encore chaud – pour le retirer en prenant garde de ne pas rayer la lame recouverte d'un revêtement anti-adhésif. Ne jamais taper sur la cuve pour détacher le pain, le métal chaud risque de se déformer.

- ◆ Laisser refroidir le pain sur une grille métallique. Attendre 15 à 20 mn avant de le couper.
- ◆ Laisser refroidir la machine pendant 20 mn avant de faire cuire un autre pain. Si l'appareil affiche "-H" et qu'un bip sonore retentit, cela signifie que sa température est encore trop élevée. Attendre qu'il refroidisse en laissant le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Ne jamais utiliser d'éponge à récurer, de produit abrasif ou de détergents agressifs pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil et le moule à pain, cela pourrait les endommager.

Le moule à pain :

Le passer sous l'eau tiède. Prendre garde au revêtement anti-adhésif. Si la lame de pétrissage du moule ne se retire pas, laisser le moule refroidir complètement. Ne jamais mettre d'eau dans la cuve chaude. Après refroidissement, y verser une quantité d'eau tiède suffisante pour recouvrir la lame. L'eau va ramollir les résidus collés. La lame pourra alors être retirée. Nettoyer l'axe afin d'enlever complètement les restes de cuisson éventuels. Ne pas passer le moule à pain au lave-vaisselle.

Intérieur/extérieur de l'appareil :

Les nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. À l'intérieur, faire particulièrement attention à l'élément de chauffe qui se trouve sur le fond de la cavité (10) de la machine à pain.

Quelques conseils

- ◆ Pour vérifier à tout moment le numéro du programme en cours, appuyez sur "Recette". Pour retrouver la durée du programme restant à effectuer, pressez de nouveau sur la même touche.
- ◆ Vérifier la consistance de la pâte avant la phase de levée (5^e étape) n'est pas une obligation. Cela peut vous permettre d'améliorer, si

besoin est, la consistance de la boule de pâte et donc d'assurer une cuisson optimale de votre pain. La pâte doit avoir un aspect lisse et la forme d'une boule ronde élastique. Si elle est trop liquide, ajoutez une cuillère à café de farine. Si elle a trop de grumeaux ajoutez une cuillère à café d'eau.

- ◆ La conservation du pain : le pain que vous faites ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Vous pouvez bien sûr le congeler pour une consommation différée.

La consistance du pain est influencée non seulement par la qualité des ingrédients utilisés et la manière de les disposer dans le moule mais aussi par des facteurs liés à l'environnement ; les variations de température, le taux d'humidité de l'air, la qualité de l'eau utilisée... C'est pour cette raison qu'il est impossible de donner une seule cause pour expliquer un pain un peu moins réussi.

Il faut savoir que tous les pains ne lèvent pas de la même façon : leur hauteur et la structure de la mie dépendent des ingrédients que vous y mettez. Des farines plus lourdes procurent par exemple un pain plus ferme et plus petit que des farines plus légères. Les différentes marques de farine et de levure influencent également le résultat.

Voici donc page suivante, quelques points à contrôler si votre pain ne correspond pas tout à fait à vos attentes, en vérifiant toujours au préalable :

- le respect des quantités indiquées.
- la fraîcheur des ingrédients, leur date de péremption (surtout levure et œufs).

Résultats de cuisson	Points à vérifier ou à modifier
Le pain ne lève pas 	<p>Les ingrédients doivent être à température ambiante.</p> <p>Ajoutez un peu plus de levure.</p> <p>Ajoutez un peu plus d'eau.</p> <p>Le type de farine n'est peut-être pas optimal.</p> <p>La température de l'eau doit être tiède (27°C), sauf pour la recette "Super Rapide" où elle peut monter à 46°C.</p> <p>La levure s'est mélangée à l'eau avant le pétrissage. La positionner en dernier dans le moule, elle ne doit jamais être en contact avec les aliments liquides (voir 2^e Etape).</p>
Le pain lève trop. 	<p>Enlevez un peu de levure.</p> <p>Diminuez proportionnellement la quantité de farine, de levure, de sucre (qui active la levure) et d'eau.</p>
Le pain s'affaisse 	<p>Ne soulevez pas le couvercle durant la levée de la pâte.</p> <p>Cela signifie que votre mélange est trop humide, réduisez la quantité d'eau utilisée.</p> <p>Diminuez la quantité de levure.</p> <p>Ajoutez un peu de farine.</p> <p>Vous avez peut-être utilisé d'autres aliments que ceux recommandés. Suivez les recettes fournies.</p> <p>Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement, essuyez-les pour les sécher avant de les ajouter à la préparation.</p> <p>Vous avez laissé votre pain trop longtemps dans le moule à pain; une partie de l'humidité a stagné dans le fond et il est devenu moins croustillant.</p> <p>Essayez une farine plus légère. La levure fait lever la farine mais cette dernière n'est pas capable de maintenir la forme du pain.</p>
Le pain n'est pas assez cuit au centre ou de façon irrégulière	<p>Diminuez la quantité d'eau.</p> <p>Choisissez le mode de cuisson "Dark" : une croûte de pain plus foncée rallonge la durée de la cuisson.</p>
Le pain est trop sec	Réduisez la quantité de farine ou rajoutez une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.
Le pain a trop de trous	<p>Diminuez la quantité d'eau.</p> <p>Diminuez la quantité de levure.</p>
La croûte est trop dure	Remplacez le beurre par de l'huile et diminuez la quantité de sucre.
Le pain s'émiette	<p>Ajoutez un peu de sel.</p> <p>Conservez le pain le plus possible dans un emballage hermétique. Il restera moelleux plus longtemps.</p>

- Tableau récapitulatif des temps de cuisson -

Recette	Poids en LB et en grammes	Mode (1)	Minuterie max./ Temps de cuisson (2)	Préchauffage	1 ^{er} pétrissage	2 ^e pétrissage	Heure du bip sonore (3)	1 ^{re} levée	Mise en forme	2 ^e levée	Mise en forme	3 ^e levée	Cuisson	Maintien au chaud
Pain normal n° 1	1LB / 600g	Light	1h00 / 2h50	-	3 mn	22 mn	2h33	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	30 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h00	-	3 mn	22 mn	2h43	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	40 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h10	-	3 mn	22 mn	2h53	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	50 mn	60 mn
	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 2h55	-	3 mn	22 mn	2h38	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	35 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h05	-	3 mn	22 mn	2h48	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	45 mn	60 mn
Pain français n° 5	2LB / 1100g	Light	1h00 / 3h00	-	5 mn	20 mn	2h43	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	40 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h10	-	5 mn	20 mn	2h53	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	50 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h20	-	5 mn	20 mn	3h03	40 mn	10 s	25 mn	15 s	50 min	60 mn	60 mn
	1LB / 600g	Light	1h00 / 1h50	-	3 mn	22 mn	1h33	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	30 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h00	-	3 mn	22 mn	1h43	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	40 mn	60 mn
Pain normal rapide n° 2	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 1h55	-	3 mn	22 mn	1h38	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	35 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h05	-	3 mn	22 mn	1h48	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	45 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h15	-	3 mn	22 mn	1h58	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	55 mn	60 mn
	2LB / 1100g	Light	1h00 / 2h00	-	5 mn	20 mn	1h43	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	40 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h10	-	5 mn	20 mn	1h53	15 mn	10 s	10 mn	10 s	30 mn	50 mn	60 mn
Pain blé complet n° 3	1LB / 600g	Light	1h00 / 3h25	30 mn	3 mn	17 mn	2h43	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	35 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h30	30 mn	3 mn	17 mn	2h48	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	40 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h38	30 mn	3 mn	17 mn	2h56	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	48 mn	60 mn
	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 3h27	30 mn	3 mn	17 mn	2h45	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	35 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h32	30 mn	3 mn	17 mn	2h50	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	40 mn	60 mn
Pain blé complet rapide n° 4	2LB / 1100g	Light	1h00 / 3h40	30 mn	3 mn	17 mn	2h58	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	48 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h30	30 mn	5 mn	15 mn	2h48	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	40 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h35	30 mn	5 mn	15 mn	2h53	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	45 mn	60 mn
	1LB / 600g	Light	1h00 / 3h43	30 mn	5 mn	15 mn	3h01	50 mn	10 s	25 mn	10 s	45 mn	53 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h12	5 mn	3 mn	17 mn	1h53	30 mn	10 s	40 mn	-	-	35 mn	60 mn
Pain français n° 5	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 2h15	5 mn	3 mn	17 mn	1h58	30 mn	10 s	40 mn	-	-	40 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h23	5 mn	3 mn	17 mn	2h06	30 mn	10 s	40 mn	-	-	48 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h25	5 mn	3 mn	17 mn	2h08	30 mn	10 s	40 mn	-	-	47 mn	60 mn
	2LB / 1100g	Light	1h00 / 2h10	5 mn	3 mn	17 mn	1h58	30 mn	10 s	40 mn	-	-	40 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h20	5 mn	3 mn	17 mn	2h03	30 mn	10 s	40 mn	-	-	45 mn	60 mn
Pain français n° 5	1LB / 600g	Light	1h00 / 2h28	5 mn	3 mn	17 mn	2h11	30 mn	10 s	40 mn	-	-	50 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h15	-	3 mn	22 mn	2h58	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	40 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h25	-	3 mn	22 mn	3h08	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	50 mn	60 mn
	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 3h17	-	3 mn	22 mn	3h18	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	60 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h27	-	3 mn	22 mn	3h10	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	52 mn	60 mn
Pain français n° 5	2LB / 1100g	Light	1h00 / 3h37	-	3 mn	22 mn	3h20	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	62 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h20	-	5 mn	20 mn	3h03	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	45 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h30	-	5 mn	20 mn	3h13	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	55 mn	60 mn
	1LB / 600g	Light	1h00 / 3h40	-	5 mn	20 mn	3h23	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	65 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h40	-	5 mn	20 mn	3h23	40 mn	10 s	30 mn	10 s	60 mn	65 mn	60 mn

- Tableau récapitulatif des temps de cuisson -

Recette	Poids en LB et en grammes	Mode (1)	Minuterie max. / Temps de cuisson (2)	Préchauffage	1 ^{er} pétrissage	2 ^e pétrissage	Heure du bip sonore (3)	1 ^{re} levée	Mise en forme	2 ^e levée	Mise en forme	3 ^e levée	Cuisson	Maintien au chaud
Pain français rapide n° 6	1LB / 600g	Light	1h00 / 2h10	-	3 mn	22 mn	1h53	20 mn	8 s	45 mn	-	-	40 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h20	-	3 mn	22 mn	2h03	20 mn	8 s	45 mn	-	-	50 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h30	-	3 mn	22 mn	2h13	20 mn	8 s	45 mn	-	-	60 mn	60 mn
	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 2h12	-	3 mn	22 mn	1h55	20 mn	8 s	45 mn	-	-	42 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h22	-	3 mn	22 mn	2h05	20 mn	8 s	45 mn	-	-	52 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h32	-	3 mn	22 mn	2h15	20 mn	8 s	45 mn	-	-	62 mn	60 mn
Pain sucré n° 7	2LB / 1100g	Light	1h00 / 2h15	-	5 mn	20 mn	1h58	20 mn	8 s	45 mn	-	-	45 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h25	-	5 mn	20 mn	2h08	20 mn	8 s	45 mn	-	-	55 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h35	-	5 mn	20 mn	2h18	20 mn	8 s	45 mn	-	-	65 mn	60 mn
	1LB / 600g	Light	1h00 / 3h10	-	3 mn	22 mn	2h53	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	50 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h20	-	3 mn	22 mn	3h03	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	60 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h30	-	3 mn	22 mn	3h13	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	70 mn	60 mn
Pain sucré rapide n° 8	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 3h12	-	3 mn	22 mn	2h55	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	52 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h22	-	3 mn	22 mn	3h05	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	62 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h32	-	3 mn	22 mn	3h15	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	72 mn	60 mn
	2LB / 1100g	Light	1h00 / 3h15	-	5 mn	30 mn	2h58	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	55 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 3h25	-	5 mn	30 mn	3h08	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	65 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h35	-	5 mn	30 mn	3h18	40 mn	10 s	25 mn	5 s	50 mn	75 mn	60 mn
Super rapide n° 9	1LB / 600g	Light	1h00 / 2h35	-	3 mn	22 mn	2h18	25 mn	10 s	55 mn	-	-	50 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h45	-	3 mn	22 mn	2h28	25 mn	10 s	55 mn	-	-	60 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h55	-	3 mn	22 mn	2h38	25 mn	10 s	55 mn	-	-	70 mn	60 mn
	1h5LB / 900g	Light	1h00 / 2h37	-	3 mn	22 mn	2h20	25 mn	10 s	55 mn	-	-	52 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h47	-	3 mn	22 mn	2h30	25 mn	10 s	55 mn	-	-	62 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 2h57	-	3 mn	22 mn	2h40	25 mn	10 s	55 mn	-	-	72 mn	60 mn
Cake n° 10	2LB / 1100g	Light	1h00 / 2h40	-	5 mn	20 mn	2h23	25 mn	10 s	55 mn	-	-	55 mn	60 mn
	-	Medium	1h00 / 2h50	-	5 mn	20 mn	2h33	25 mn	10 s	55 mn	-	-	65 mn	60 mn
	-	Dark	1h00 / 3h00	-	5 mn	20 mn	2h43	25 mn	10 s	55 mn	-	-	75 mn	60 mn
	1LB / 600g	Light	0h59	-	2 mn	12 mn	0h50	18 mn	-	-	-	-	27 mn	-
	-	Medium	0h59	-	2 mn	12 mn	0h50	16 mn	-	-	-	-	29 mn	-
	-	Dark	0h59	-	2 mn	12 mn	0h50	14 mn	-	-	-	-	31 mn	-
Pâte n° 11	1LB / 600g	Light	1h00 / 1h20	-	1 mn	3 mn	1h14	2 mn	2 mn	1 mn	2 mn	-	69 mn	-
	1h5LB / 900g	Medium	1h00 / 1h30	-	1 mn	3 mn	1h24	2 mn	2 mn	1 mn	2 mn	-	79 mn	-
	2LB / 1100g	Dark	1h00 / 1h40	-	1 mn	3 mn	1h34	2 mn	2 mn	1 mn	2 mn	-	89 mn	-
Pâte à pizza n° 12	1LB / 600g	Light	1h00 / 1h24	-	3 mn	21 mn	1h02	60 mn	-	-	-	-	-	-
	1h5LB / 900g	Medium	1h00 / 1h27	-	3 mn	24 mn	1h05	60 mn	-	-	-	-	-	-
Confiture n° 13	2LB / 1100g	Dark	1h00 / 1h30	-	3 mn	27 mn	1h08	60 mn	-	-	-	-	-	-
	Pâte à pizza n° 12	Light	1h00 / 0h50	-	5 mn	15 mn	0h38	30 mn	-	-	-	-	-	-
Pétrissage n° 14	Confiture n° 13	Medium	1h05	15 mn	-	-	-	-	-	-	-	50 mn	-	-
	Pétrissage n° 14	Dark	0h14	-	1 mn	2 mn	0h06	-	5 mn	1 mn	5 mn	-	-	-

(1) Mode : degré de brunissage de la croûte. **Light** : croûte moelleuse et claire - **Medium** : croûte beige, cuisson moyenne - **Dark** : croûte croustillante et foncée.

(2) Temps de cuisson : durée totale de la cuisson. Un compte à rebours permet de visualiser en permanence la durée de cuisson restante.

(3) Heure du bip sonore : heure inscrite sur le panneau d'affichage, à laquelle retentit le signal sonore continu. Ce signal indique la durée pendant laquelle il est possible d'ajouter des ingrédients.

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	Alimentation coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	La machine affiche "--L" : la température de la machine et/ou de l'environnement est trop basse.	Attendez environ 15 mn avant de la mettre en fonction.
	La machine affiche "--H" : elle est trop chaude	Laissez refroidir la machine environ 20 mn, couvercle ouvert avant de refaire un autre pain.
Le pétrissage ne se fait pas	La lame de pétrissage n'est pas mise en place	La positionner (voir première étape)
	Le moule n'est pas mis correctement en place	Fixez le moule dans les clips prévus à cet effet (voir troisième étape)
De la fumée sort de la machine pendant la cuisson	Il est possible que cela arrive lors de la première utilisation.	
	Des ingrédients coulent sur l'élément chauffant.	Attendez que la recette s'achève. Débranchez, laissez refroidir puis voir rubrique "nettoyage et entretien".
Une fois la programmation Pain Complet, Pain Complet Rapide ou Confiture effectuée, il ne se passe rien dans la machine.	Au début de ces recettes une phase de préchauffage est incluse pour favoriser le processus de levage de la pâte. Effectivement aucun mouvement n'est visible dans le moule.	Référez vous au tableau récapitulatif des temps de cuisson (p12 et 13). Attendez la suite du déroulement de la recette, la lame de pétrissage va s'activer.
La machine vibre pendant la phase de pétrissage	La machine à pain dispose d'un mécanisme d'entraînement très puissant indispensable à un pétrissage efficace.	Veillez à poser l'appareil sur une surface plane, horizontale sèche et stable pas trop près d'un rebord de table.

Caractéristiques techniques

Tension	230 V ~ 50 Hz
Puissance	430 W
Longueur du câble d'alimentation	env. 1,1 m
Poids	7,2 kg
Dimensions	399 x 226 x 327 mm



NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

R&B
RIVIERA & BAR

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison - CS 51 079
67452 Mundolsheim cedex
Tél. 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
e-mail : info@riviera-et-bar.fr

