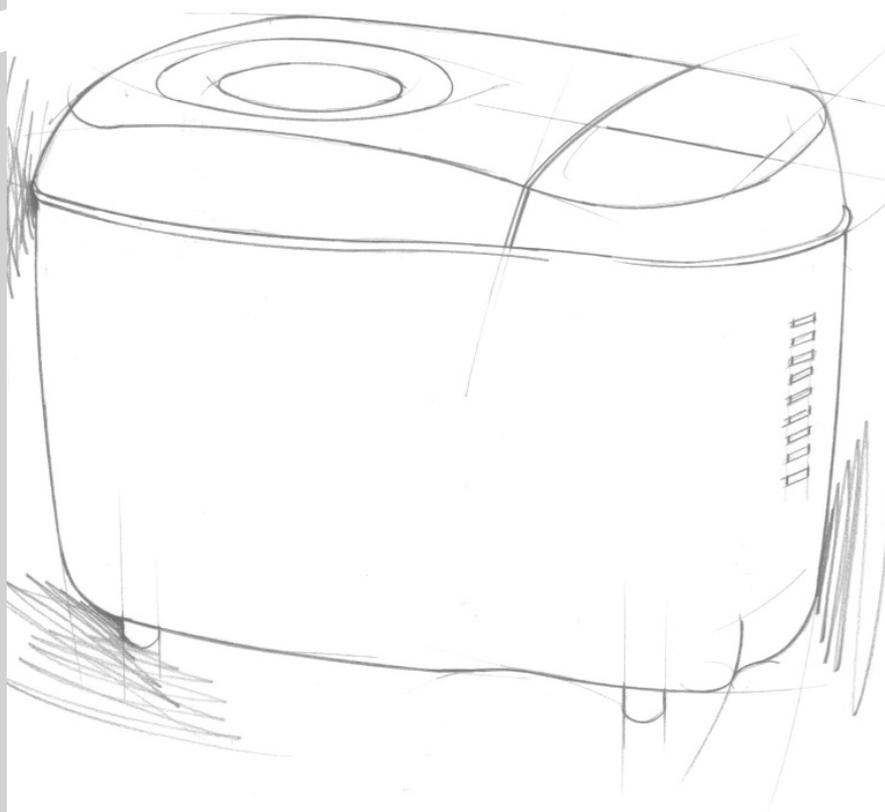


**MACHINE A PAIN PROGRAMMABLE
PROGRAMMEERBARE BROODBAKMACHINE
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧКА**



De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

**Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzingen
Инструкция по эксплуатации**

PG
ME 10

TABLE DES MATIÈRES

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité	3
Caractéristiques de l'appareil et accessoires	4
Tableau de commande	6
Indicateur de progression cuisson	7
Programmations menus	8
Utilisation de l'appareil	10
Phases simples à suivre pour la cuisson	11
Préparer le pain : un art et une science	12
Conseils importants pour le dosage	13
Distributeur de fruits secs et de noisettes	14
Le processus de cuisson	14
Programmation de l'appareil	15
Comment utiliser la fonction Départ différé	17
Protection du programme en cas de panne d'électricité	17
Conseils pratiques pour un résultat parfait	18
Entretien et nettoyage	19
Recettes	20-29
Tableau des temps de cuisson	30
Informations affichées et temps de programmation	32
Détection et résolution des pannes	33
Questions et réponses	35

POUR UTILISER L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Lire toutes les instructions, les avertissements et les étiquettes produit. Conserver cette notice.
2. Retirer tous les corps étrangers du moule à pain.
3. Nettoyer le moule à pain et le couteau pétrin avant usage.
4. Retirer la pellicule plastique du tableau de commande et toutes les étiquettes.
5. Toujours brancher l'appareil à une prise 230-240VCA.
6. Ne pas poser aucun objet sur le cordon d'alimentation et ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Ne pas laisser traîner le cordon pour éviter tout risque de chute. Éviter également de le laisser pendre au bord de la table.

Durant l'utilisation

1. Cet appareil est froid au toucher mais chauffe durant le fonctionnement.
Ne pas approcher le visage ni les mains de l'appareil
2. Sauf instruction contraire, ne pas ouvrir le couvercle ni retirer le moule à pain durant le fonctionnement.
3. Ne rien poser sur le couvercle de l'appareil. Ne pas couvrir les événements.
4. L'appareil est équipé d'un programme de protection pour la mémorisation du cycle de cuisson en cas de panne d'électricité. Une interruption prolongée peut provoquer l'effacement du programme (voir page 17 pour davantage de détails).
5. **Ne pas toucher ni tenter de bloquer les éléments mobiles (par ex., couteau pétrin en fonctionnement).**
6. **Ne pas introduire les mains dans le récipient durant le fonctionnement de l'appareil.**

Lieu d'utilisation de l'appareil

1. Utiliser l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Ne pas laisser l'appareil exposé à la lumière directe du soleil ni à d'autres sources de chaleur (poêles, fours).
3. Ne pas installer l'appareil sur d'autres appareils.
4. Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants (haute température).
L'effleurement accidentel de touches durant le fonctionnement risque en outre d'interrompre la cuisson.
5. Laisser une distance min. de 20 cm entre l'appareil et les murs, la chaleur risquant de les décolorer.

Après l'utilisation

1. Toujours éteindre l'appareil et le débrancher après utilisation et avant de procéder au nettoyage.
2. Utiliser des maniques pour sortir le moule du four à la fin de la cuisson.
3. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
4. Lire le mode d'emploi avant le nettoyage. Ne pas immerger l'appareil ou la prise dans l'eau sous peine de choc électrique ou d'endommagement.
5. Ne pas nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus ou coupants.

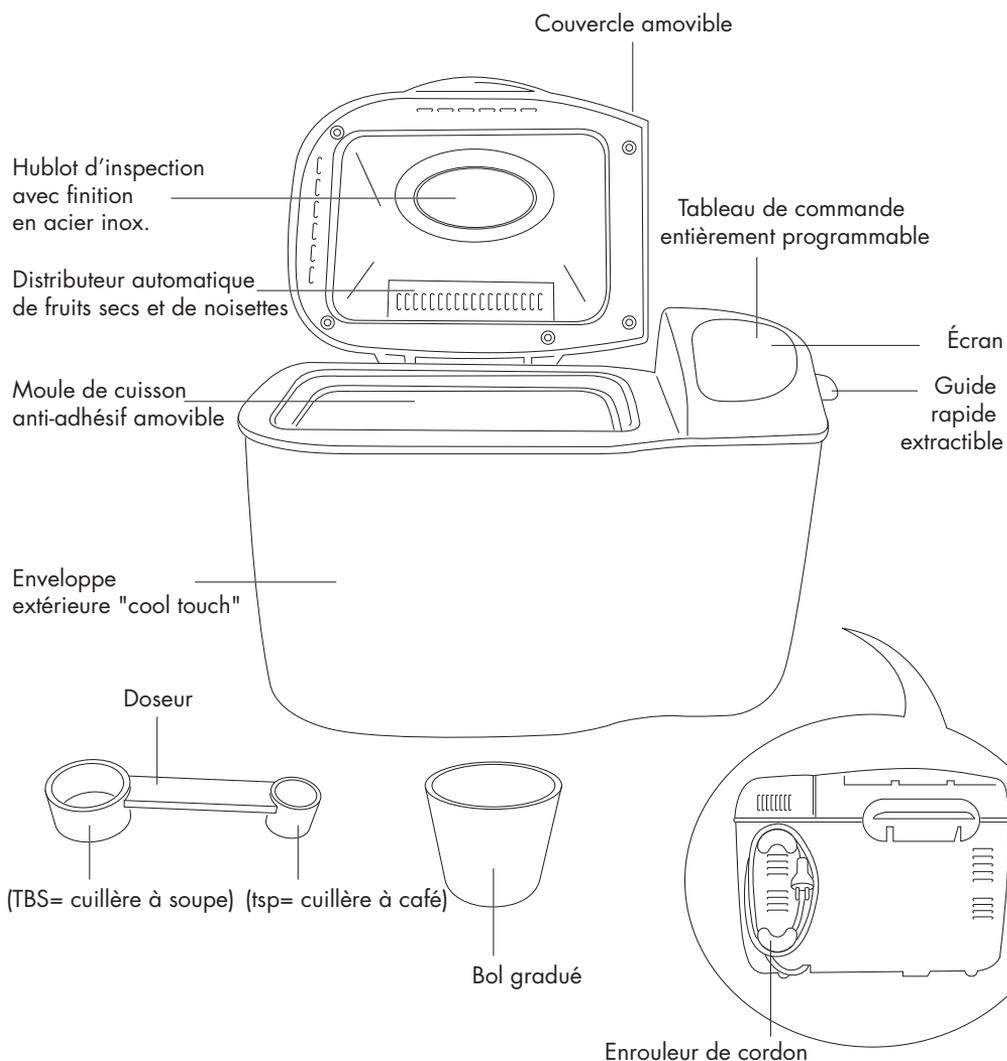
Consignes de sécurité

1. Pour éviter tout risque de choc électrique ou de blessure, utiliser exclusivement les accessoires conseillés par le producteur.
2. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, à des fins commerciales ou pour un autre usage non prévu.
3. En cas d'endommagement du câble d'alimentation, le faire remplacer par le fabricant, son service d'assistance technique ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout risque. Ne pas démarrer l'appareil en cas de chute ou d'endommagement ; s'adresser au centre après-vente agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
4. Débrancher l'appareil en tirant la fiche (et non le cordon).
5. Utilisation de rallonges : le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques de blessures (les cordons trop longs comportent des risques de chutes accrues). Utiliser une rallonge avec prudence et éviter de la laisser pendre de la table pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou trébucher.
6. Alimentation électrique : en cas de surcharge du circuit électrique, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Le brancher de préférence à un circuit électrique séparé des autres appareils.

7. Par mesure de sécurité et pour éviter toute opération d'entretien par des personnes non qualifiées, certains appareils sont scellés. Pour tout réglage ou réparation nécessaire, toujours s'adresser au centre de service agréé le plus proche.
8. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.
10. **ATTENTION** : Toute utilisation incorrecte (recette erronée, temps de cuisson trop long) risque de provoquer un réchauffement excessif du pain avec émission de fumée ou de flammes. Le cas échéant, **ne pas ouvrir le couvercle** mais débrancher l'appareil. Le laisser refroidir avant d'ouvrir le couvercle.

Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES



Cet appareil est une machine à pétrir le pain entièrement programmable permettant de préparer du pain frais avec simplicité et rapidité.

L'appareil offre d'autres caractéristiques :

Distributeur automatique de fruits secs et de noisettes

Distribue automatiquement les ingrédients pendant le cycle de pétrissage en fonction des recettes. Voir page 14 pour plus de détails.

8 programmations mémorisables

La technologie de l'appareil permet de programmer et de mémoriser 8 recettes. Il est possible de partir des ingrédients de base ou sélectionner l'un des 8 premiers menus définis. Voir page 15 pour plus de détails.

76 options de cuissons et de pâtes

Comprend CLASSIQUE, SANS GLUTEN, COMPLET, FRANÇAIS, SUCRÉ, GÂTEAU, PLUM CAKE, CONFITURE, PÂTE À PÂTES et PÂTE À PIZZA.

Guide rapide

Les fiches extractibles simplifient le fonctionnement de l'appareil et évitent de consulter le mode d'emploi. Voir page 8 pour plus de détails.

Indicateur de progression cuisson

Montre chaque phase du processus de cuisson du pain. Voir page 7 pour plus de détails.

Miches horizontales 1,5 kg max.

4 miches horizontales d'1,5 kg max. avec possibilité de programmer 3 degrés de dorage pour le régal de toute la famille.

Fonction Départ différé de 15 heures

La fonction Départ différé jusqu'à 15 heures permet de se réveiller le matin avec le parfum du pain chaud et croustillant. Voir page 17 pour plus de détails.

Protection du programme en cas de panne d'électricité

Mémorise le programme en cas de panne d'électricité ou de surtension momentanée. Une fois le courant rétabli, la cuisson reprend où elle avait été interrompue. Voir page 17 pour plus de détails.

Enrouleur de cordon

Permet de ranger le cordon à l'arrière de l'appareil quand ce dernier est à l'arrêt.

Enveloppe extérieure "cool touch"

Garantit la sécurité de l'appareil durant la cuisson du pain, notamment en présence d'enfants.

Hublot d'inspection

Permet de surveiller les phases du cycle de cuisson du pain.

Fonction de Maintien au chaud 60 minutes

Maintien du pain au chaud durant une heure après la cuisson.

TABLEAU DE COMMANDE

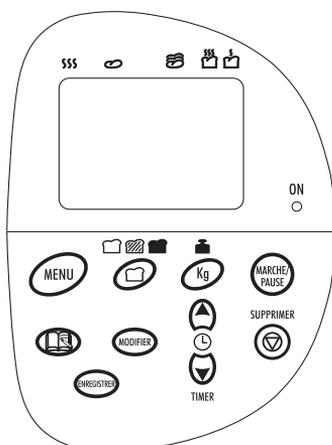
Le tableau des commandes de l'appareil est prévu pour une utilisation simplifiée et permet de sélectionner le programme de cuisson désiré ; l'écran grandes dimensions offre une lecture aisée du menu sélectionné et indique le temps restant avant la fin du programme.

Écran

L'écran affiche le programme sélectionné de (1) à (12), le degré de dorage et le poids du pain.

L'écran affiche le nombre d'heures et de minutes restant avant la fin du cycle (indiqué par "0:00")

tableau de commande



Touche MENU

Enfoncer la touche **MENU** pour sélectionner les menus de cuisson automatiques de (1) à (12).

Chacune de ces programmations est illustrée page 8.

Le menu par défaut quand l'appareil est allumé est MENU 1.

Touche (dorage)

Appuyer sur la touche "dorage" pour sélectionner le degré désiré : Clair, Moyen, Foncé.

Le réglage par défaut est Moyen :   

Touche KG

Appuyer sur la touche **kg** pour sélectionner la dimension du pain : 750 g, 1 kg ou 1,250 kg (1,5 kg).

Pour obtenir un pain de 1,5 kg, régler tout simplement sur 1,250 kg.

Le réglage par défaut est d'1 kg :   

Touche (recettes personnalisées)

Appuyer sur la touche "recettes personnalisées" pour faire défiler les recettes personnalisées mémorisées ; l'icône d'un livre s'affiche sur l'écran.

Si aucune recette n'est enregistrée, l'icône reste vide et l'écran affiche "0:00".

Touche ENREGISTRER

Permet d'enregistrer les programmes préférés modifiés selon le goût de chacun.

Le menu enregistré est indiqué par un signal sonore du tableau de commande.

Touches TIMER

Permet de retarder d'un max. de 15 heures la réalisation du programme désiré ou de régler durant la programmation le temps de la phase courante du cycle de cuisson au moyen des touches **TIMER** ▲▼.

Touche SUPPRIMER

Maintenir cette touche enfoncée durant plus de 3 secondes pour annuler la programmation ou le processus de cuisson. Une fois le processus de cuisson annulé, l'appareil revient au début du cycle en cours.

Touche MARCHÉ/PAUSE

Enfoncer la touche **MARCHÉ/PAUSE** pour démarrer la programmation sélectionnée ou le compte à rebours de la minuterie. Pour suspendre le cycle de cuisson en cours, maintenir la touche **MARCHÉ/PAUSE** enfoncée durant plus de 3 secondes. Le clignotement de l'heure indique le mode PAUSE.

Pour reprendre le cycle de cuisson, appuyer à nouveau sur la touche.

Batterie

En cas de perte de puissance de l'appareil, l'écran affiche l'icône de la batterie . Cette icône indique que la machine est alimentée par une batterie interne.

INDICATEUR DE PROGRESSION CUISSON

L'indicateur de progression cuisson est placé en haut de l'écran.

Il affiche chaque phase du cycle de cuisson ainsi que, sous chaque icône, une série de cases.

Pendant le cycle de cuisson, la case correspondant à la phase en cours est illuminée.

Préchauffage

Cette option est uniquement prévue pour les fonctions COMPLET et CONFITURE. L'appareil préchauffe les ingrédients avant la phase de pétrissage.

Pétrissage

Signale que le pain se trouve dans une des 2 phases de pétrissage ou de dégonflement.

Fermentation

Signale que le pain se trouve dans l'une des 3 phases de fermentation, favorisées par la basse température.

Four

Indique que le pain est en phase de cuisson.

Cette étape est la phase finale du cycle et prévoit la cuisson du pain à une température élevée.

Maintien au chaud

Cette option démarre à la fin du cycle de cuisson du pain et maintient ce dernier au chaud pendant 60 minutes.

PROGRAMMATIONS MENUS

1. CLASSIQUE

Enfoncer une fois la touche **MENU**, l'écran affiche "1".

Utiliser cette programmation pour la cuisson du pain blanc traditionnel.

3 degrés de dorage sont prévus : Clair, Moyen ou Foncé.

La programmation de base de l'appareil prévoit la préparation d'un pain d'1 kg avec un dorage moyen.

Pour sélectionner un autre type de dorage, enfoncer la touche  DORAGE : une fois pour le foncé et deux fois pour le clair.

Pour des pains de dimensions différentes, appuyer sur la touche **kg** jusqu'à atteindre la dimension voulue.

2. TURBO

La programmation TURBO permet d'accélérer la durée totale du cycle.

Le pain cuit avec cette programmation peut être plus petit et plus serré du fait du temps inférieur de levée.

Il est conseillé de sélectionner la programmation TURBO pour cuire le pain Classique, Complet, Sucré et Français.

Pour utiliser la programmation TURBO, placer les ingrédients dans le moule de cuisson et ce dernier dans l'appareil ; appuyer deux fois de suite sur la touche **MENU** : l'écran affiche "2".

3. SANS GLUTEN

Cet appareil est le premier à offrir une recette spécifique pour répondre aux exigences des nombreuses personnes allergiques au gluten.

Le pain sans gluten exigeant des ingrédients différents, il est conseillé de lire au préalable les conseils pratiques des instructions Sans gluten, chapitre Recettes.

Cette programmation est également la base pour le pain Sans levure.

Appuyer trois fois de suite sur la touche **MENU**, l'écran affiche "3".

4. COMPLET

Le pain complet exige un temps de fermentation prolongé car la farine complète lève plus lentement.

Par conséquent, le temps de cuisson du pain complet sera plus long et sa consistance plus dense.

Appuyer quatre fois de suite sur la touche **MENU**, l'écran affiche "4".

Remarque : en cas de sélection de la programmation Complet, le premier pétrissage ne commence pas immédiatement.

L'option Préchauffage de 30 minutes de la programmation est tout d'abord activée pour garantir le bon résultat de l'opération.

5. SUCRÉ

Ce cycle est utilisé en cas d'ajout d'ingrédients sucrés au pain : sucre, fruits secs ou chocolat.

Enfoncer cinq fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "5".

Pour éviter une couleur trop foncée, sélectionner le dorage Clair.

6. FRANÇAIS

Ce cycle permet de confectionner un pain croustillant, à la façon du pain français ou italien.

Appuyer six fois de suite sur la touche **MENU**, l'écran affiche "6".

Cette programmation convient à un type de pain contenant peu de graisses et de sucres.

7. GÂTEAU

Cette programmation permet de préparer de délicieux desserts et gâteaux maison.

Elle peut être utilisée pour le mélange et la préparation des gâteaux.

Il est conseillé d'utiliser des préparations pour gâteaux. Sélectionner un dorage clair pour éviter de brûler les côtés du gâteau. Lire le mode d'emploi des gâteaux dans la section Recettes.

Enfoncer sept fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "7".

8. PLUM CAKE

Cette programmation permet de préparer différents types de plum-cakes savoureux en une heure et vingt minutes (cake d'1 kg).

Une fois le cycle PLUM CAKE terminé, sélectionner si nécessaire la fonction FOUR pour prolonger la cuisson de 15 minutes et obtenir une croûte croustillante.

Le mode de programmation permet également d'obtenir ce résultat (voir page 16 pour plus de détails).

Les recettes de plum-cake utilisent de la farine avec levure sèche et le goût peut rappeler celui d'une galette. Lire les instructions Plum-Cake dans la section Recettes.

Enfoncer huit fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "8".

9. CONFITURE

Cette programmation permet de préparer toute l'année des confitures fraîches et savoureuses.

Lire les instructions Confiture dans la section Recettes.

Enfoncer neuf fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "9".

Remarque : comme pour le Complet, la programmation Confiture prévoit elle aussi un préchauffage de 30 minutes permettant de garantir un résultat optimal.

10. FOUR

Le mode FOUR permet une cuisson similaire à celle d'un four électrique courant.

Le programme a une durée d'une heure et peut être interrompu à tout moment au moyen de la touche **MARCHE/PAUSE**.

Cette programmation peut être utilisée pour terminer la cuisson du pain en cas de panne d'électricité.

Dans ce cas, laisser la pâte dans le moule non alimenté jusqu'à ce qu'elle ait levé aux $\frac{3}{4}$ du moule.

Rétablir l'alimentation, sélectionner le programme (10) FOUR, et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.

Cette programmation permet également de prolonger les temps de cuisson.

Sélectionner la fonction FOUR pour prolonger la cuisson si le pain est encore trop mou à la fin du cycle.

Remarque : il est parfois nécessaire de patienter 10-15 minutes pour le refroidissement de la machine avant de sélectionner le programme FOUR.

En cas de tentative d'utiliser l'option Four avant la fin du refroidissement, l'écran affiche le message d'erreur "E01" (voir page 32 pour plus de détails)

Enfoncer 10 fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "10".

11. PÂTE À PÂTES

Ce programme permet de préparer des pâtes fraîches.

Après avoir préparé la pâte, la placer dans une machine à fettuccine, raviolis et lasagnes.

Lire les instructions pour les Pâtes dans la section Recettes.

Enfoncer 11 fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "11".

12. PÂTE À PIZZA

Cette programmation permet de créer une grande variété de pâtes à croissants, petits pains et pizza, devant être cuits dans un four classique.

Lire les instructions pour la Pâte à pain dans la section Recettes.

Enfoncer 12 fois de suite la touche **MENU**, l'écran affiche "12".

UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant de mettre l'appareil en service

Il est conseillé de retirer le moule de cuisson (voir les instructions ci-dessous). Nettoyer le moule et le couteau pétrin avec un chiffon humide et les essuyer soigneusement.

Sauf nécessité, ne pas plonger le moule de cuisson dans l'eau.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs risquant d'endommager la surface anti-adhésive.

Ne laver aucun élément de l'appareil au lave-vaisselle.

Retrait du moule de cuisson

Ouvrir le couvercle de l'appareil et retirer le moule en le soulevant par sa poignée.

Retirer le moule de cuisson avant d'y ajouter les ingrédients pour éviter que ces derniers ne pénètrent dans la chambre de cuisson.

Ajout des ingrédients

Ajouter les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre indiqué.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et dosés avec précision.

Remise en place du moule de cuisson

Pour remettre le moule dans la chambre de cuisson, l'introduire et de pousser vers le bas jusqu'à sa mise en place.

Abaissier la poignée du côté du moule.

Refermer le couvercle et brancher l'appareil à une prise de 230-240 VCA.

Remarque : lors du premier branchement, l'écran émet un signal sonore, affiche "0.00" et clignote jusqu'à la sélection d'un programme.

PHASES SIMPLES À SUIVRE POUR LA CUISSON

Les instructions suivantes permettent de guider les débutants à chaque phase du processus de cuisson. Ces instructions concernent notamment les recettes de pain, le pétrissage et les pâtes (voir la section Recettes du manuel).

Il est conseillé de peser soigneusement tous les ingrédients et d'utiliser le bol gradué et le doseur fournis avec l'appareil.

Phase 1 Ajout des ingrédients

Ajouter les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre suivant :

1. Ingrédients liquides
2. Ingrédients secs
3. Levure

Pour un résultat parfait, il est important que les ingrédients soient ajoutés dans l'ordre et pesés avec précision.

Phase 2 Sélection de la programmation du menu

Appuyer sur la touche **MENU** pour effectuer la sélection désirée. La touche **MENU** permet de passer d'une recette à l'autre, de (1) à (12) et l'écran affiche le numéro de la recette.

Phase 3 Sélection du degré de dorage

Enfoncer la touche  "dorage" pour sélectionner le degré désiré.

Il est possible de sélectionner un dorage Clair, Moyen et Foncé selon les programmations sélectionnées.

Si aucun degré de dorage n'est sélectionné, l'appareil utilise automatiquement le dorage Moyen.

Phase 4 Sélection du poids du pain

Enfoncer la touche **kg** pour sélectionner la dimension du pain : 750 g, 1 kg ou 1,250 kg (1,5 kg).

Si aucun poids n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement le poids d'1 kg.

Phase 5 Enfoncement de la touche MARCHE/PAUSE

Remarque : en l'absence de sélection, l'appareil utilise par défaut un poids de 1 kg et un degré de dorage moyen, programmé sur le Menu 1.

Enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE** pour lancer la programmation sélectionnée. L'écran affiche les heures et les minutes restant avant la fin du cycle.

Phase 6 Pain chaud, frais et croustillant

À la fin du cycle de cuisson, la machine émet un signal sonore et l'écran affiche "0:00".

L'appareil passe automatiquement au cycle Maintien au chaud pendant 60 minutes

L'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour réduire la condensation.

Un voyant rouge clignote pendant environ 15-20 minutes sur le tableau de commande. Dès son extinction, utiliser des maniques pour soulever et retirer le moule de la chambre de cuisson.

Laisser refroidir le pain 10 minutes dans son moule avant de le retirer ; renverser et secouer délicatement la grille pour sortir le pain.

Si nécessaire, utiliser une spatule en plastique pour détacher le pain des parois du moule.

Poser le pain sur une grille métallique et le laisser refroidir.

Le temps de refroidissement conseillé est de 15 minutes, et permet de garantir un pain à la consistance parfaite et plus simple à couper.

Après utilisation

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de démarrer un autre programme.

Si l'appareil est réutilisé trop tôt, il émet un signal sonore et l'écran affiche "E:07", pour signaler que le refroidissement est insuffisant.

Attendre le refroidissement de l'appareil et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.

CUISSON DU PAIN: UN ART ET UNE SCIENCE

La préparation du pain est à la fois un art et une science.

L'appareil exécute la majeure partie du travail mais il reste quelques aspects à connaître concernant les ingrédients de base et le processus de cuisson du pain.

Les ingrédients d'un pain classique sont très simples: farine, sucre, sel, liquide (eau ou lait) et, éventuellement, matières grasses (beurre ou huile) et levure.

Chacun de ces ingrédients joue un rôle spécifique et donne un goût particulier au produit final.

Il est donc important d'utiliser les bons ingrédients et les bonnes proportions pour garantir un résultat parfait.

Levure

La levure est un véritable microorganisme "actif".

En deux mots, sans levure, le pain ne peut pas lever.

Une fois humidifiée par un liquide, alimentée par le sucre et correctement chauffée, la levure produit les gaz qui permettent à la pâte de lever.

La levure ne s'active pas s'il fait trop froid et meurt à haute température.

L'appareil tient compte de cet aspect et maintient la bonne température dans la chambre de cuisson.

Il est recommandé d'utiliser exclusivement de la levure sèche active. Vérifier la date de péremption, si la levure est périmée, le pain ne peut lever.

Il est conseillé de creuser sur le mélange sec un puits pour la levure afin de garantir son activation au contact du liquide et du sucre pendant le pétrissage.

En cas d'utilisation de la levure fraîche en cube, la délayer avec une fourchette dans l'eau du moule.

Farine

Il est nécessaire d'utiliser de la farine de bonne qualité et avant sa date de péremption.

Pour que le pain lève, la farine doit avoir un contenu protéique assez élevé.

Il est recommandé d'utiliser une farine pour panification.

Contrairement à la farine blanche, la farine complète contient du son et des germes de blé, plus lourds et qui ralentissent la levée du pain.

Le pain complet est donc généralement plus dense et plus compact.

Pour obtenir un pain plus grand et plus léger, utiliser un mélange de farine blanche et de farine complète dans les recettes de pain complet.

En raison de son aération naturelle, il est important de peser la farine nécessaire pour chaque recette.

Cette précaution garantit une cuisson parfaite du pain.

L'utilisation de paquets de farine grandes dimensions peut aboutir à des résultats variables.

La consistance et la hauteur du pain ne seront pas homogènes si la farine est conservée de façon prolongée dans des conditions inadéquates.

N'utiliser de grands paquets de farine qu'en cas de préparation constante du pain.

Sucres

Les sucres adoucissent le pain, rendent sa croûte plus foncée et sa consistance plus moelleuse.

Utiliser des quantités équivalentes de sucre blanc ou roux, de mélasse, de sirop d'érable, de miel ou autres.

Il est également possible d'utiliser des édulcorants artificiels en quantité équivalente, mais le goût et la consistance du pain seront différents.

Liquides

Le mélange des liquides avec les protéines de la farine entraîne la formation de gluten, nécessaire à la levée du pain.

La plupart des recettes prévoient l'ajout d'eau mais d'autres liquides peuvent être utilisés (lait, jus de fruit). En vue d'un résultat parfait, procéder à des essais de quantité de ces liquides, trop de liquide risquant de faire dégonfler le pain durant la cuisson et trop peu de l'empêcher de lever.

Utiliser les liquides à température ambiante.

Sel

En petite quantité, le sel donne du goût au pain et régularise l'action de la levure.

En quantité excessive, le sel empêche le pain de lever. Par conséquent, attention au dosage.

Utiliser du sel de table ordinaire.

Œufs

Les œufs sont utilisés dans certaines recettes de pain ; ils ajoutent du liquide, aident le pain à lever et renforcent sa valeur nutritionnelle et son goût ; on les trouve surtout dans les recettes plus sucrées.

Matières grasses

De nombreux types de pain contiennent des matières grasses, qui permettent d'en renforcer le goût et de retenir l'humidité.

Utiliser de l'huile ou du beurre amolli en quantités équivalentes.

Sans matières grasses, le goût et la consistance du pain peuvent changer.

Conseils

- Les différentes marques de levure et de farine ont une incidence sur la dimension et la consistance du pain. Faire des essais en vue d'établir la combinaison offrant les meilleurs résultats.
- Il est normal que la hauteur et la consistance du pain ne soient pas réguliers, y compris avec les mêmes ingrédients. Cette irrégularité vient généralement de la variation des niveaux protéiques naturels de froment dans la farine.

CONSEILS IMPORTANTS POUR LE DOSAGE

Chaque ingrédient du pain joue un rôle spécifique, il est donc très important de doser correctement pour obtenir des résultats optimaux.

Remarque : pour un résultat parfait, il est conseillé de peser les ingrédients sur une balance de cuisine, en particulier la farine du fait de son aération. La quantité doit être très précise pour obtenir un excellent pain.

Chaque recette indique les dosages.

En l'absence d'une balance de cuisine, utiliser le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil et se conformer aux instructions suivantes.

Ingrédients secs

Utiliser le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil.

Ne pas utiliser de cuillères ni de tasses à café et niveler.

Toujours verser la farine dans le bol gradué sans tasser et niveler avec une lame plate.

Ne pas presser les ingrédients secs dans le bol.

Liquides

Remplir le bol gradué jusqu'au niveau indiqué.

Contrôler le dosage du bol en le posant sur une surface plane.

Et pour finir...

Verser d'abord les liquides dans le moule de cuisson, puis les ingrédients secs et enfin la levure.

Cette précaution garantit la levée correcte du pain et une cuisson homogène.

DISTRIBUTEUR DE FRUITS SECS ET DE NOISETTES

L'appareil est équipé d'un distributeur de fruits et de noisettes qui introduit automatiquement les ingrédients dans la pâte durant le cycle de pétrissage.

La distribution s'effectue 8 minutes environ avant la fin du pétrissage 2 et permet aux fruits secs et aux noisettes de rester entiers et d'être distribués uniformément.

La capacité du distributeur de fruits et de noisettes correspond à un bol gradué d'ingrédients secs et cette option est proposée sur tous les programmes menus, même si son utilisation est uniquement conseillée avec CLASSIQUE (1), SANS GLUTEN (3), COMPLET (4) et SUCRÉ (5).

Le distributeur de fruits secs et de noisettes est une autre caractéristique de l'appareil et a été conçu pour simplifier la préparation des recettes.

REMARQUE : Ne pas forcer la porte ! Cette dernière peut exclusivement être ouverte au moyen de la commande électronique.

Pour vider le réservoir de fruits secs, débrancher, retirer le moule à pain et renverser l'appareil.

LE PROCESSUS DE CUISSON

Mélange, pétrissage, fermentation, cuisson... on trouvera plus bas la description des différentes phases se déroulant dans l'appareil.

Mélange et pétrissage

Dans la cuisson standard, le boulanger mélange les ingrédients avant de pétrir manuellement le tout. L'appareil exécute ces opérations automatiquement.

Fermentation

Dans la cuisson manuelle, la pâte, une fois pétrie, est placée dans un endroit chaud pour que la levure puisse fermenter et produire du gaz.

Après avoir pétri la pâte, l'appareil maintient une température parfaite pour sa levée.

En cas de sélection du cycle de Pétrissage seul, l'appareil s'arrête à la fin de la première fermentation.

Retirer et façonner la pâte - fougasse, pizza ou autres créations – avant de l'enfourner pour la cuisson.

Dégonflement

Une fois la pâte levée, le boulanger la 'dégonfle' généralement.

Ce processus permet de chasser les poches d'air et de gaz formées pendant la fermentation et donne au pain une consistance plus homogène et plus appétissante.

L'appareil gère automatiquement cette opération en imprimant au couteau pétrin le nombre de tours nécessaires.

Seconde fermentation

Une fois 'dégonflé', le pain est soumis à une seconde fermentation dont la durée varie en fonction du type de pain.

Le pain complet exige par exemple une fermentation plus longue, la farine contenant du son et des germes de blé qui ralentissent le processus.

L'appareil règle automatiquement la température et la durée de cette seconde fermentation selon les sélections effectuées.

Cuisson

L'appareil règle automatiquement les temps de cuisson et offre dans tous les cas un résultat parfait !

Refroidissement

Selon le mode de cuisson standard, le boulanger retire immédiatement le pain du moule pour éviter que la croûte ne s'alourdisse. L'appareil est équipé pour cela d'une fonction Maintien au chaud qui facilite l'élimination de l'air chaud dans la chambre de cuisson une fois que le pain est cuit.

Après avoir retiré le pain du moule, le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le couper.

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

La technologie de l'appareil permet de programmer 8 recettes personnalisées, pouvant être préparées très simplement grâce à ces instructions.

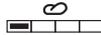
Avant de commencer la programmation des recettes personnalisées, il est important de comprendre chacune des phases du cycle de cuisson.

Remarque : l'ordre d'illustration des différentes phases ne correspond pas à la séquence du cycle de cuisson. Chaque phase consécutive a été numérotée de (1) à (10).

Préchauffage: l'appareil est équipé d'une fonction Préchauffage pour porter les ingrédients à la température idéale et activer la levure au début du cycle de pétrissage.
Cette option est essentiellement utilisée pour le pain complet et la confiture, mais est également pratique si la température ambiante est basse.

Pétrissage:

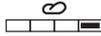
1.  Le temps de préchauffage peut être programmé entre 0 et 99 minutes.
ce cycle transforme les ingrédients en une pâte ; il s'agit de la phase essentielle du processus de préparation. Mélange les ingrédients, active la levure et crée les conditions nécessaires à la fermentation de la pâte.

2.  Le temps du pétrissage peut être programmé entre 0 et 10 minutes. Vitesse du couteau pétrin : lente

3.  Le temps du pétrissage 2 peut être programmé entre 0 et 30 minutes.
Vitesse du couteau pétrin : rapide

Bien qu'il fasse partie du cycle de pétrissage, le dégonflement contrôle l'expansion des gaz dans les cycles de fermentation (en chassant les poches d'air).

5.  Le temps de dégonflement 1 peut être programmé entre 0 et 30 secondes.
Vitesse du couteau pétrin : rapide

7.  Le temps de dégonflement 2 peut être programmé entre 0 et 30 secondes.
Vitesse du couteau pétrin : rapide

Fermentation : la température de l'appareil monte et provoque l'expansion et la fermentation de la pâte.

4.  Le temps de fermentation 1 peut être programmé entre : 0 et 99 minutes.
Température : chaude

6.  Le temps de fermentation 3 peut être programmé entre : 0 et 99 minutes.
Température : chaude

8.  Le temps de fermentation 3 peut être programmé entre : 0 et 99 minutes.
Température : chaude

Cuisson: la température de l'appareil remonte et la pâte poursuit sa levée.

9.  Le temps de cuisson peut être programmé entre : 0 et 99 minutes. Température : élevée

Maintien au chaud: la température de l'appareil remonte et la pâte poursuit sa levée.

10.  Le temps pour la fonction Maintien au chaud 3 peut être programmé entre : 0 et 99 minutes. Température: chaude

Durant la programmation, il est possible d'utiliser l'un des menus proposés ou bien de partir de zéro en enfonçant la touche "recettes personnalisées"  et en suivant les phases 3-5 décrites ci-dessous.

1. Avant de programmer une recette personnelle, sélectionner l'un des menus proposés de (1) à (8).
Le menu sélectionné constituera la base de la nouvelle recette.
Enfoncer la touche **MENU** pour faire défiler la liste correspondante.
Remarque : consulter le tableau des temps de cuisson pages 50-51 afin de sélectionner le menu le plus approprié.
2. Pour démarrer la programmation, maintenir enfoncée la touche **MODIFIER** durant 2 secondes.
Le tableau de commande émet un signal sonore, l'icône Livre  s'affiche et la première phase du cycle de cuisson – "Préchauffage" clignote.
3. Pour régler le temps, enfoncer les touches **TIMER** ▲▼. Après avoir réglé le temps désiré, enfoncer la touche **MODIFIER** pour passer à la phase suivante du cycle de cuisson.
Enfoncer ensuite à nouveau les touches **TIMER** ▲▼ pour régler les temps désirés.
Répéter l'opération jusqu'à programmation de tous les temps.
Remarque : la fin du processus est signalée par l'émission d'un double signal sonore, le clignotement de l'icône Livre  et l'affichage de la totalité du cycle de cuisson
Remarque : ne pas oublier d'utiliser la fiche d'assistance à consultation rapide.
4. Une fois la programmation terminée, il est possible d'enregistrer les recettes en appuyant sur la touche **ENREGISTRER**. L'icône Livre  cesse de clignoter et le tableau de commande émet trois signaux sonores.
La recette a été enregistrée dans l'une des 8 cases des recettes personnalisées

AUTRE SOLUTION

La recette peut être testée sans l'enregistrer en enfonçant **MARCHE/PAUSE**.

Pour enregistrer la recette, appuyer sur **ENREGISTRER** avant la fin du mode "Maintien au chaud"  .

Remarque : La recette ne peut plus être enregistrée une fois que le cycle "Maintien au chaud" est terminé.

5. Pour supprimer le processus de programmation d'une phase quelconque, maintenir enfoncée la touche **SUPPRIMER**.

Reprogrammation d'une recette personnalisée

Les recettes personnalisées peuvent être remplacées ou modifiées à tout moment.

1. Sélectionner la recette à modifier en enfonçant la touche  "Recettes personnalisées".
La touche permet de parcourir toutes les recettes personnalisées (1) à (8).
2. Pour démarrer la programmation, enfoncer la touche **MODIFIER** durant 2 secondes.
Le tableau de commande émet un signal sonore et la première phase du cycle de cuisson "Préchauffage" clignote.
Se conformer ensuite aux instructions de la section Programmation, phases 3-5.

Modification des recettes durant le processus de cuisson

La technologie de l'appareil permet de définir librement le type de cuisson.

Il est même possible de modifier une recette durant la cuisson : enfoncer la touche **MODIFIER** pour la pause machine puis utiliser les touches **TIMER** ▲▼ pour modifier la phase en cours.
Pour reprendre le cycle de cuisson, enfoncer à nouveau la touche **MODIFIER**.

Aperçu des menus et des recettes personnalisées

1. Pour consulter l'aperçu d'un programme quelconque au début du processus de cuisson, enfoncer la touche **MODIFIER**. Maintenir la touche enfoncée pour parcourir les différentes phases.
2. Pour quitter l'option Aperçu d'un menu ou d'une recette personnalisée, enfoncer la touche **SUPPRIMER** : l'appareil revient automatiquement au début du menu ou de la recette personnalisée suivante.

FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

L'appareil permet de différer la cuisson du pain jusqu'à 15 heures et de se réveiller ainsi le matin avec l'arôme du pain à peine cuit ou de sortir en laissant l'appareil en fonctionnement.

Remarque : ne pas utiliser la fonction Départ différé si la recette contient des ingrédients périssables (lait, œufs, fromage).

1. Se conformer aux phases 1-4 page 11.
2. Enfoncer la touche **TIMER ▲▼** jusqu'à afficher le nombre d'heures et de minutes désirées pour la préparation du pain
3. Enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE** pour démarrer le cycle.

La minuterie commence le compte à rebours et le voyant de préchauffage clignote. Le pain sera prêt à l'heure affichée.

Remarque : en cas d'erreur ou pour remettre la minuterie à zéro, maintenir la touche MARCHE/PAUSE enfoncée durant 2-3 secondes.

Exemple

À 8 heures, avant de partir au travail, il est possible de programmer la fonction Départ différé afin que le pain soit prêt à 18 h, soit 10 heures plus tard.

Après avoir suivi les instructions plus haut, enfoncer la touche **TIMER ▲▼** jusqu'à affichage de 10.00 puis enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE**.

Le pain ou le programme sélectionné sera par conséquent terminé en 10 heures.

L'appareil commence le compte à rebours et le programme sélectionné sera terminé à 18 h 00.

Remarque : il n'est pas nécessaire de tenir compte du temps nécessaire pour réaliser le programme sélectionné.

Ce dernier sera automatiquement enregistré dans l'appareil lors de la sélection.

PROTECTION DU PROGRAMME EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

L'appareil est équipé d'une protection de la mémoire de programme en cas de panne d'électricité ou de surtension.

En cas de panne d'électricité durant la cuisson du pain, la machine conserve le programme en mémoire durant 10 minutes minimum et reprend la cuisson une fois l'alimentation rétablie.

Cette option est applicable pendant le cycle de Pétrissage, Cuisson, Fermentation ou Départ différé.

Sans cette option, la machine procéderait à la réinitialisation et le cycle de cuisson du pain serait interrompu.

Si la panne dure plus de 10 minutes, il peut être nécessaire de jeter les ingrédients et de recommencer le cycle du début.

Remarque : en cas de panne, l'écran peut rester visible pendant quelques minutes avant de s'éteindre.

L'extinction de l'écran ne signifie pas que le programme a été effacé.

Pétrissage	10 minutes
Cuisson	10 minutes
Fermentation	10 minutes
Départ différé	30 minutes

CONSEILS PRATIQUES POUR UN RÉSULTAT PARFAIT

Distributeur automatique de fruits secs et de noisettes

Avant la cuisson, vérifier que le distributeur de fruits et de noisettes est bien fermé.

Fraîcheur

Contrôler que tous les ingrédients sont frais et les utiliser avant la date de péremption indiquée.

Contrairement au pain acheté au supermarché, le pain préparé par l'appareil se conserve moins longtemps car il ne contient pas de conservant.

Éviter d'utiliser des ingrédients périssables (lait, yaourt, œufs, fromage) avec la fonction Départ différé.

Conserver les produits secs dans des récipients étanches pour qu'ils ne s'abîment pas.

Coupe du pain

Pour obtenir un meilleur résultat, laisser refroidir le pain durant 15 minutes minimum avant de le couper.

Congélation du pain

Avant de congeler le pain frais, le laisser refroidir complètement.

Une fois le pain refroidi, le couper en tranches et l'envelopper dans un sachet en plastique pour l'utiliser en fonction des nécessités.

Démoulage du pain

Tout comme les gâteaux, le pain doit refroidir légèrement avant d'être démoulé.

Laisser le pain dans son moule environ 10 minutes avant de le démouler.

Le couteau reste parfois collé au pain, il s'agit d'un phénomène normal. Le retirer dans ce cas avec les mains.

Garnitures

Il est possible d'ajouter des ingrédients (herbes, graines de sésame ou petits lardons) sur le pain pendant la phase de cuisson.

Ouvrir le couvercle de l'appareil, appliquer délicatement une petite quantité de lait ou de jaune d'œuf et ajouter la garniture.

Éviter que les ingrédients ne débordent du moule.

Refermer le couvercle et poursuivre la cuisson.

Remarque : cette phase doit être exécutée rapidement pour éviter l'affaissement du pain.

Degré de dorage

Il est normal que le dessus du pain soit plus clair que les côtés.

Les différentes combinaisons d'ingrédients peuvent modifier le degré de dorage.

Pour obtenir un pain à la partie supérieure légèrement plus foncée, sélectionner la programmation Cuisson et laisser cuire jusqu'à obtenir le degré de dorage désiré.

Cuisson à haute altitude

Au-dessus de 900 mètres d'altitude, la pâte à pain lève plus rapidement.

Il est par conséquent nécessaire d'effectuer quelques essais.

Se conformer aux conseils ci-dessous et prendre note de celui le mieux adapté aux exigences.

1. Réduire la quantité de levure de 25%, pour éviter que le pain ne lève trop.

2. Augmenter la quantité de sel de 25%.

Le pain lèvera plus lentement et aura moins tendance à s'affaisser.

3. Contrôler la pâte pendant le pétrissage.

La farine conservée à des altitudes élevées a tendance à être plus sèche.

Ajouter éventuellement quelques cuillerées d'eau à la pâte pour former une boule homogène.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION : avant de nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement.

Nettoyage externe

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et l'essuyer avec un chiffon sec et doux. Ne pas utiliser de paille de fer ni d'éponge abrasive pour ne pas rayer la surface externe.

Nettoyage du moule anti-adhésif

Nettoyer le moule de cuisson et le couteau pétrin avec un chiffon humide et les essuyer soigneusement. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de détergents agressifs risquant d'endommager la surface anti-adhésive. Ne pas immerger le moule dans l'eau.

Si nécessaire, laver délicatement le moule à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.

Remarque : pour mieux nettoyer le moule, il est conseillé de retirer le couteau qui se trouve à l'intérieur

Entretien du moule anti-adhésif

Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les ingrédients ou le pain sous peine d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Le revêtement anti-adhésif peut s'user ou changer de couleur avec le temps, il s'agit d'un phénomène normal, dû à l'action de la vapeur, de l'humidité, de la nourriture, des acides et du mélange de plusieurs ingrédients, ainsi que des phénomènes d'usure et de rupture.

Ce phénomène ne comporte aucun danger et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

Ne laver aucun élément de l'appareil au lave-vaisselle.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

Retirer et nettoyer le couvercle

Pour retirer le couvercle, le soulever à 45° environ en le tirant vers soi.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement avant de le remettre en place.

Rangement

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'essuyer avant de le ranger, couvercle fermé. Éviter de poser des objets lourds sur l'appareil.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



RECETTES

Remarque importante :

Les recettes peuvent varier selon le contenu d'humidité des ingrédients et exiger des modifications ; par exemple, le poids de la farine change quand elle absorbe l'humidité de l'air.

Les recettes peuvent par conséquent être légèrement modifiées pour obtenir un meilleur résultat.

Enregistrez toujours les quantités testées afin de modifier les recettes à votre gré.

Le goût, la consistance et l'aspect du pain cuit dans cet appareil peuvent varier.

Ce phénomène est normal et généralement lié aux ingrédients utilisés.

Pour éviter les déceptions, lire la liste des ingrédients conseillés page 18 avant de préparer les recettes fournies dans ce manuel.

1. CLASSIQUE

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** et programmer CLASSIQUE (1).
4. Sélectionner le degré de dorage, le poids et enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE**.

Remarque : en cas d'utilisation du programme TURBO (2), le temps de cuisson peut être supérieur. Dans ce cas, sélectionner FOUR (10) pour continuer.

Pain blanc traditionnel

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760g (4 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

Pain au lait

	750g	1,0kg	1,25kg
Lait	375ml	410ml	450ml
Huile	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	3 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	560g (3 $\frac{1}{2}$)	680g (4)	760g (4 $\frac{1}{2}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

Pain au potiron

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	400ml	500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Potiron haché/ cuit	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse
Noix de muscade en poudre	2 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	2 cuillerées
Farine	520g (3 $\frac{1}{3}$)	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

2. TURBO

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** et programmer TURBO (2).
4. Sélectionner le degré de dorage, le poids et enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE**.

Le pain cuit dans les temps indiqués.

Remarque : la programmation TURBO comporte un temps de fermentation inférieur.

La programmation Turbo peut être utilisée pour toutes les recettes de pains classiques, complets, sucrés ou français. Le volume sera néanmoins réduit et la consistance sera plus dense.

Pour expérimenter cette variante avec l'appareil, augmenter la quantité de levure sèche d' $1/2$ cuillère à café. Prendre des notes afin de pouvoir répéter les résultats satisfaisants.

Il est déconseillé de cuire des pains de 1,5 kg/1,250 kg avec la fonction TURBO.

Ce programme peut comporter un temps de cuisson supérieur. Dans ce cas, sélectionner (10) FOUR pour poursuivre la cuisson.

Pain classique

	750g	1,0kg
Eau	315ml	415ml
Huile	1 cuillère	2 cuillérées
Sel	1 $1/2$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère
Farine	600g (3 $3/4$)	680g (4 $1/4$)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café

Pain complet

	750g	1,0kg
Eau	320ml	420ml
Huile	1 $1/2$ cuillère	2 cuillérées
Sel	1 $1/2$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 $1/2$ cuillère	2 cucchiai
Farine complète	540g (3 $1/3$)	700g (4 $1/2$)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café

Pain aux céréales

	750g	1,0kg
Eau	370ml	470ml
Huile	1 $1/2$ cuillère	2 cuillérées
Mélange de céréales	$1/2$ tasse	$3/4$ tasse
Sel	1 cuil. à café	1 $1/2$ cuil. à café
Sucre roux	1 $1/2$ cuillère	2 cuillérées
Farine	320g (2)	320g (2)
Farine complète	220g (1 $1/3$)	380g (2 $1/3$)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café

3. SANS GLUTEN

La cuisson d'un pain sans gluten de bonne qualité exige de la pratique et une connaissance approfondie des ingrédients. On trouvera plus bas quelques conseils et informations pratiques concernant les ingrédients pour la cuisson d'un excellent pain sans gluten. Il est conseillé de les lire avant de commencer.

Conseils pratiques

- Pour un résultat parfait, se conformer attentivement aux instructions de chaque recette.
- Toutes les recettes sans gluten peuvent être surgelées et parfaitement conservées.
- Pour bien amalgamer les ingrédients, il est conseillé d'assister au cycle de pétrissage.
Lors de la cuisson des premiers pains, contrôler la consistance de la pâte pendant 5 minutes.
En cas d'ingrédients secs non mélangés, racler avec une spatule non métallique les parois du moule de cuisson et mélanger dans la même direction que le couteau.
- Certains ingrédients étant périssables, ne pas utiliser la fonction Départ différé durant la cuisson du pain sans gluten.
- Laisser refroidir complètement le pain avant de le couper.
- Il est normal que le pain sans gluten ait une consistance lourde et légèrement dense.
Ce pain doit avoir une hauteur d'au moins 10-12 cm et un goût prononcé.
Pour qu'il soit plus léger, réduire la quantité de sel à $\frac{1}{2}$ cuil. à café.
- Pour un meilleur résultat, peser tous les ingrédients, eau comprise.
- Utiliser des mesures métriques pour tous les ingrédients secs.
- En cas d'utilisation de vinaigre, éviter le vinaigre de malt.
- Retirer le moule de la chambre de cuisson dès la fin du cycle sans le laisser sur la fonction Maintien au chaud.
- Laisser le pain dans le moule de cuisson pendant environ 7 minutes avant de le poser sur une grille métallique pour qu'il refroidisse

Farines

- Un mélange de farines donne un meilleur résultat et un pain plus doré.
- En cas d'utilisation exclusive de farine de riz, le pain sera très légèrement doré sur le dessus, indépendamment du temps de cuisson.
- Il est possible d'utiliser de la farine de riz blanc, fine ou grosse.
- En cas d'utilisation exclusive de farine de riz blanc, le pain rassira plus vite qu'avec un mélange de farines.
L'ajout d'huile permet de garder le pain frais plus longtemps.

Consistance

- La pâte aura l'aspect d'un mélange épais pour gâteaux.
Surveiller la pâte 10-15 minutes durant le pétrissage et, si la consistance est excessive, ajouter un peu d'eau – 1 cuillerée à la fois.
- Les facteurs environnementaux peuvent influencer considérablement sur la consistance de la pâte.
Un changement des conditions atmosphériques peut modifier la réaction de la levure sèche active.
Par exemple, en cas de préparation d'un pain par temps humide et pluvieux, il peut être nécessaire de réduire l'eau de 10-20 ml pour que la pâte offre la consistance désirée.

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** et programmer SANS GLUTEN (3).
4. Sélectionner le dorage foncé.
5. Sélectionner le poids d'1,250 kg et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.

Pain avec farine sans gluten	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	400ml	450ml	500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Farine	450g	500g	550g
Sel	1 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sucre	1/2 cuillerée	1 cuillerée	2 cuillerées
Levure sèche	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café

Options de programmation conseillées

De nombreux facteurs peuvent influencer la réussite du pain sans gluten, comme la qualité des ingrédients et les conditions environnementales : altitude, humidité et température.

Opérations nécessaires pour modifier le pétrissage 2

1. Enfoncer la touche **MENU** pour sélectionner le programme SANS GLUTEN (3).
2. Sélectionner un degré de dorage foncé et un poids d'1,250 kg
3. Enfoncer durant 2 secondes la touche **MODIFIER** jusqu'à émission d'un signal sonore.
L'icône LIVRE  s'affiche et la première phase du cycle de cuisson – "Préchauffage"  clignote.
4. Enfoncer deux fois de suite la touche **MODIFIER** pour passer au second pétrissage (pétrissage 2).
La section de l'indicateur de progression de la cuisson illumine le second rectangle . Le temps lu à l'écran est de 15 minutes.
5. Augmenter cet intervalle jusqu'à 30 au moyen de la touche TIMER ▲.
6. Continuer à enfoncer la touche **MODIFIER** jusqu'à la fin de la recette.
Un second signal sonore est émis et l'icône Livre  clignote.
7. Enfoncer la touche **ENREGISTRER**, l'icône Livre cesse de clignoter ; la machine émet 3 signaux sonores.
8. Enfoncer **MARCHE/PAUSE**.

Cette nouvelle recette a été enregistrée comme "3" dans la section "Recettes personnalisées".

Pour la récupérer, voir page 15.

Remarque : se reporter au Tableau des temps de cuisson page 30, pour mieux comprendre la durée de chaque phase de cuisson du pain.

4. COMPLET

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
 2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
 3. Enfoncer la touche **MENU** et programmer COMPLET (4).
 4. Sélectionner le degré de dorage, le poids et enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE**.
- Remarque : en cas d'utilisation du programme TURBO (2), la durée de la cuisson peut être supérieure.
Dans ce cas, sélectionner FOUR (10) pour continuer.

Pain complet	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 1/2 cuillerée	2 cuillerée	2 1/2 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerée	2 cuillerée	2 1/2 cuillerée
Farine complète	540g (3 1/3)	700g (4 1/3)	860g (5 1/3)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

5. SUCRE

Pour un résultat parfait et éviter de brûler la croûte, toujours sélectionner le Dorage clair

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** et programmer SUCRÉ (5).
4. Sélectionner le degré de dorage, le poids et enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE**.

Ne pas utiliser la fonction Départ différé pour le programme SUCRÉ sous peine d'endommager les ingrédients.

Remarque : en cas d'utilisation du programme TURBO (2), le temps de cuisson peut être supérieur.

Dans ce cas, sélectionner FOUR (10) pour continuer.

Pain aux raisins	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	500ml
Cannelle en poudre (facultatif)	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Distributeur de fruits secs et de noisettes			
Raisins secs et de Corinthe	1/2 tasse	3/4 tasse	3/4 tasse

Pain au chocolat	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	420ml
Huile	2 cuillerées	2 cuillerées	3 cuillerées
Cacao	1 cuillerée	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées
Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Farine	480g (3)	520g (3 1/4)	560g (3 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Distributeur de fruits secs et de noisettes			
Éclats de chocolat	3/4 tasse	1 tasse	1 tasse

6. FRANÇAIS

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** et programmer FRANÇAIS (6).
4. Sélectionner le degré de dorage, le poids et enfoncer la touche **MARCHE/PAUSE**.

Remarque : en cas d'utilisation du programme TURBO (2), le temps de cuisson peut être supérieur. Dans ce cas, sélectionner FOUR (10) pour continuer.

Pain français

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	290ml	350ml	410ml
Huile	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cucchiai	2 ¹ / ₂ cuillerées
Sel	1 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée
Farine	520g (3 ¹ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	840g (5 ¹ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ³ / ₄ cuil. à café	2 cuil. à café

Pain aigre-doux

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	220ml	270ml	320ml
Huile	2 cuil. à café	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée
Yaourt	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse	1 tasse
Jus de citron	2 cuil. à café	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée
Sel	1 cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerées	2 cuillerées
Farine complète	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café

7. GÂTEAU

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Les gâteaux ne lèvent qu'à hauteur de la moitié ou des deux tiers du moule. Il s'agit d'un phénomène normal. La consistance doit être légère et moelleuse.
- Les gâteaux contenant une quantité importante de sucres et de matières grasses, il est conseillé de toujours programmer le Dorage clair pour éviter de brûler les côtés.

REMARQUE : ce programme permet également d'obtenir de bons résultats avec la majorité des préparations pour gâteaux disponibles dans le commerce, même si ces dernières sont généralement cuites dans un moule rond. En cas de préparation prévoyant l'ajout de beurre, le faire fondre au bain-marie.

- Ne pas doubler les quantités du mélange pour gâteaux : le gâteau risque d'avoir une consistance trop dense.

Gâteau aux pommes et au yaourt

3 œufs
65ml d'huile
230g de farine
1 pincée de sel
16g de levure
180g de sucre
120g de yaourt
1 pomme

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** pour programmer GÂTEAU et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.
4. Mélanger pendant minutes, ouvrir le couvercle et racler les parois du moule avec une spatule en plastique.
Replier délicatement le mélange pour bien amalgamer les ingrédients.
Refermer le couvercle et continuer le cycle.

Ne pas utiliser la fonction Départ différé pour la cuisson car l'agent levant serait activé trop tôt.

8. PLUM CAKE

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** pour programmer PLUM CAKE (8) et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.
4. Mélanger pendant 5 minutes, ouvrir le couvercle et racler les parois du moule avec une spatule en plastique. Replier délicatement le mélange pour bien amalgamer les ingrédients.
Refermer le couvercle et continuer le cycle.

Ne pas utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson du plum-cake car l'agent levant serait activé trop tôt.

Plum Cake

150ml de lait
1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
60g de beurre amolli
250g de farine
1 pincée de sel
12g de levure sèche active
100g de sucre
40g de cacao sucré

9. CONFITURE

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Utiliser des fruits frais et mûrs coupés en petits morceaux.
- Ne pas réduire pas la quantité de sucre indiquée et ne pas utiliser de succédanés.
- Verser la confiture chaude dans des pots stérilisés (voir remarques suivantes) jusqu'à 2 cm du bord. Fermer immédiatement et hermétiquement le pot.
- Étiqueter les pots.
Laisser refroidir à température ambiante avant de réfrigérer.
- L'épaississant est nécessaire dans toutes les recettes.
Il contient de la pectine, un agent stabilisant essentiel pour la consistance gélatineuse de la confiture. L'épaississant est généralement en vente en sachets dans les supermarchés.
- Faire preuve d'attention en manipulant la confiture chaude.

Stérilisation des pots

- Décoller les étiquettes et les opercules des couvercles en les immergeant dans l'eau chaude. Laver soigneusement à l'eau et au savon.
- Poser les pots sur un plat et les mettre au four pendant 20-25 minutes à 100 °C.
Les retirer du four en utilisant les maniques et les remplir aussitôt de confiture chaude.
- La stérilisation des pots détruit les germes et élimine les bactéries menaçant la conservation de la confiture.
On pourra ainsi disposer de confitures maison toute l'année.

Préparation

1. Verser les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** pour programmer CONFITURE (9) et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.
4. Mélanger pendant 5 minutes, ouvrir le couvercle et racler les parois du moule avec une spatule en plastique.

Remarque : Durant le processus de cuisson, l'excès de vapeur s'échappe par l'évent. Il s'agit d'un phénomène normal.

Laisser le couvercle fermé jusqu'à la fin de la cuisson.

Confiture d'abricots

500 g d'abricots frais, dénoyautés et en petits morceaux

1 1/2 tasse de sucre

1/4 tasse de jus de citron

2 cuillerées d'eau

3 cuillerées d'épaississant

Confiture de pêches à la cardamome

500 de pêches fraîches coupées en morceaux

1 1/2 tasse de sucre

1/4 tasse de jus de citron

1/2 cuil. à café de graines de cardamome écrasées

2 cuillerées d'eau

3 cuillerées d'épaississant

Confiture traditionnelle

500 g d'oranges coupées en deux et émincées.

1 1/2 tasse de sucre

2 cuillerées de jus de citron

3 cuillerées d'épaississant

11. PÂTES A PÂTES

Préparation

1. Verser les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** pour programmer PÂTE À PÂTES (11) et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.

Préparation de la pâte

- 125 ml d'eau
- 4 œufs de 60 g
- 500 g de farine
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

Remarque : ajouter de la farine si la pâte est trop visqueuse.

Variantes

Pâtes aux épinards: ajouter 100 g d'épinards soigneusement égouttés aux ingrédients de la recette.

Pâtes à la tomate: ajoutez 2 cuillerées de concentré de tomate aux ingrédients de la recette.

12. PÂTES A PIZZA (et autres pâtes "adaptables")

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients séparément aux coins du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Introduire le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche **MENU** pour programmer PÂTE À PIZZA (12) et enfoncer **MARCHE/PAUSE**.
4. Retirer la pâte du moule et se conformer aux instructions de chaque recette.

Pâte à pizza

Pâte

- 290 ml d'eau
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de sucre
- 480 g de farine (3 tasses)
- $2\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

1. Retirer toute la pâte du moule. Huiler deux plaques à pizza. Faire chauffer le four à 180 °C
2. Diviser la pâte en deux et l'étaler sur les plaques huilées. Garnir la pizza à volonté et la faire cuire 20 minutes.

Fougasse aux herbes

Pâte

- 230 ml d'eau
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 2 cuillerées de sucre
- 480 g de farine (3 tasses)
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 1 cuil. à café d'origan
- 1 cuil. à café de basilic ciselé

1. Retirer toute la pâte du moule. Huiler la plaque de cuisson

2. Pétrir en ajoutant un peu de farine jusqu'à obtenir une pâte suffisamment élastique et l'étaler sur la plaque huilée.
3. Couvrir et laisser lever pendant 30 minutes.
4. Verser un filet d'huile, ajouter les herbes et faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes à 180 °C.

Petit pain sucré

Pâte

320 ml d'eau

2 cuillerées d'huile

1 œuf de 60g

$\frac{3}{4}$ de tasse de raisins de Corinthe

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de noix muscade

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre roux

520 g ($3 \frac{1}{4}$ tasses) de farine

$2 \frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

80 g de farine ($\frac{1}{2}$ tasse)

80 ml d'eau

2 cuillerées de sucre

1. Retirer toute la pâte du moule. Revêtir la plaque de papier sulfurisé.
2. Pétrir en ajoutant un peu de farine jusqu'à obtenir une pâte suffisamment élastique. Diviser la pâte en 12 pâtons. Rouler chaque pâton pour former une boule et les disposer les uns à côté des autres sur la plaque de cuisson. Couvrir et laisser lever pendant 30 minutes.
3. Faire cuire les petits pains pendant 180 minutes au four préchauffé à 180 °C.

Quantité obtenue 12 petits pains

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

N. programmation	OPTION:	POIDS	DORAGE	TEMPS (heures/min)	PRÉCHAUFFAGE (heures/min)	PÉTRISSAGE 1 (min)	PÉTRISSAGE 2 (min)	FERMENTATION 1 (min)	Dégouffement 1 (s)	FERMENTATION 2 (min)	Dégouffement 2 (s)	FERMENTATION 3 (min)	CUISSON (min)	CHAUFFAGE (min)		
1	classique	750g	Clair	3:08-1:50:8	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	53 (110°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:16-1:50:6	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	61 (110°C)	60 (70°C)	
			Foncé	3:26-1:50:6	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	71 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	3:12-1:50:2	-	3	20	30 (30°C)	20S	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:20-1:50:0	-	3	20	30 (30°C)	20S	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:30-1:50:0	-	3	20	30 (30°C)	20S	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
	1.25kg	Clair	3:17-1:50:7	-	3	20	30 (30°C)	20S	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	62 (110°C)	60 (70°C)	
		Moyen	3:25-1:50:0	-	3	20	30 (30°C)	20S	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	70 (110°C)	60 (70°C)	
		Foncé	3:35-1:50:0	-	3	20	30 (30°C)	20S	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	80 (110°C)	60 (70°C)	
		Clair	2:06-1:50:6	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	54 (110°C)	60 (70°C)	
2	turbo	750g	Moyen	2:09-1:50:9	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)		
			Foncé	2:14-1:50:4	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)	
			Clair	2:07-1:50:7	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)	
		1.0kg	Moyen	2:10-1:50:0	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	58 (110°C)	60 (70°C)	
			Foncé	2:15-1:50:5	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)	
			Clair	2:09-1:50:9	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)	
	1.25kg	Moyen	2:12-1:50:2	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)		
		Foncé	2:17-1:50:7	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)		
		Clair	2:08-1:50:8	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)	
		Moyen	2:16-1:50:6	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)	
3	sans gluten/ levure sèche active	750g	Foncé	2:26-1:50:6	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	73 (110°C)	60 (70°C)		
			Clair	2:10-1:50:0	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)		
			Moyen	2:18-1:50:8	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)		
		1.0kg	Foncé	2:28-1:50:8	-	3	15	-	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	75 (110°C)	60 (70°C)	
			Clair	2:13-1:50:3	-	3	15	-	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)	
			Moyen	2:21-1:50:1	-	3	15	-	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	68 (110°C)	60 (70°C)	
	1.25kg	Foncé	2:31-1:50:1	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	78 (110°C)	60 (70°C)	
		Clair	3:37-1:50:7	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	51 (110°C)	60 (70°C)	
		Moyen	3:45-1:50:5	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	59 (110°C)	60 (70°C)	
		Foncé	3:55-1:50:5	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	69 (110°C)	60 (70°C)	
4	complet	750g	Clair	3:42-1:50:2	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:50-1:50:0	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:00-1:50:0	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	3:48-1:50:8	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:56-1:50:6	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:06-1:50:6	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)

N. programmation	OPTION:	POIDS	DORAGE	TEMPS (heures/min)	PRÉCHAUFFAGE (heures/min)	PÉTRISSAGE 1 (min)	PÉTRISSAGE 2 (min)	FERMENTATION 1 (min)	Dégonflément 1 (s)	FERMENTATION 2 (min)	Dégonflément 2 (s)	FERMENTATION 3 (min)	CUISSON (min)	CHAUFFAGE (min)		
5	sucré	750g	Clair	3:15-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	57 (105°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:23-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	65 (105°C)	60 (70°C)		
			Foncé	3:33-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	75 (105°C)	60 (70°C)		
		1.0kg	Clair	3:17-15:07	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	59 (105°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	67 (105°C)	60 (70°C)		
			Foncé	3:35-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	77 (105°C)	60 (70°C)		
6	français	750g	Clair	3:21-15:01	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	63 (105°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:29-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	71 (105°C)	60 (70°C)		
			Foncé	3:39-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	81 (105°C)	60 (70°C)		
		1.0kg	Clair	3:17-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	50 (115°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:25-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	58 (115°C)	60 (70°C)		
			Foncé	3:35-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	68 (115°C)	60 (70°C)		
7	gâteau	1.0kg	Clair	3:22-15:02	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	55 (115°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:30-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	63 (115°C)	60 (70°C)		
			Foncé	3:40-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	73 (115°C)	60 (70°C)		
		1.25kg	Clair	3:29-15:09	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	62 (115°C)	60 (70°C)		
			Moyen	3:37-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	70 (115°C)	60 (70°C)		
			Foncé	3:47-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	80 (115°C)	60 (70°C)		
8	plum cake confiture four pâte pizza	750g	Clair	1:16-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	60 (110°C)	22 (70°C)		
			Moyen	1:21-15:01	-	3	13	-	-	-	-	-	-	65 (110°C)	22 (70°C)	
			Foncé	1:26-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	-	70 (110°C)	22 (70°C)	
		1.0kg	Clair	1:20-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	64 (110°C)	22 (70°C)	
			Moyen	1:25-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	-	69 (110°C)	22 (70°C)	
			Foncé	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)	
		1.25kg	Clair	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)	
			Moyen	1:35-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	-	79 (110°C)	22 (70°C)	
			Foncé	1:40-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	84 (110°C)	22 (70°C)	
		9	plum cake confiture four pâte pizza	1.0kg	-	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	28 (60°C)	40 (125°C)	60 (70°C)
					-	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	65 (105°C)	14 (70°C)
					-	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60 (110°C)
-	-			0:23-15:03	-	3	20	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-			1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	-	-	-	-	
	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

La porte du distributeur s'ouvre 6 minutes avant la fin du PÉTRISSAGE 2

INFORMATIONS AFFICHÉES ET TEMPS DE PROGRAMMATION

L'écran signale les problèmes éventuels de l'appareil. Ce dernier devra être installé à l'intérieur et éloigné des courants d'air, des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.

LECTURE ÉCRAN	PROBLÈME	SOLUTION
"0:00" clignotant	Sélection programmation	Utiliser la touche MENU pour sélectionner le programme
"E:01" clignotant	Ouvrir le couvercle et retirer le moule pour laisser refroidir la chambre	Après disparition du message, remettre le moule en place scomparsa del messaggio sul et enfoncer à nouveau MARCHE/PAUSE
"E:02" clignotant "E:03" clignotant "E:04" clignotant "E:05" clignotant "E:08" clignotant	Dysfonctionnement du capteur Dysfonctionnement du capteur Dysfonctionnement UC Panne commande chauffage Panne commande chauffage	Contacteur le Centre d'Assistance autorisé

Remarque : après la cuisson d'un pain, laisser refroidir l'appareil à température ambiante, les températures élevées compromettent la réactivité de la levure sèche et la levée du pain.

Un signal sonore est émis dans les cas suivants :

Mise en fonction de l'appareil	Signal sonore prolongé
Sélection d'une programmation du menu	Signal sonore bref
Entrée non valide	Signal sonore prolongé
Début d'un cycle de cuisson	2 signaux sonores prolongés
Fin d'un processus de cuisson	Signaux sonores brefs et prolongés

DÉTECTION ET RÉOLUTION DES PANNES

CONTRÔLER LES POINTS SUIVANTS :		DYSFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE						
		Le voyant indicateur de temps ne s'allume pas	Ingrédients non mélangés	Temps de cuisson du pain trop long	Le pain s'affaisse sur les côtés et la base est humide	Dorage insuffisant	Doré et visqueux, cru ou mal cuit à l'intérieur	Côtés dorés mais base couverte de farine
Débranché		4						
Le moule est mal introduit								
Ingrédients renversés sur la résistance								
Couvercle ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement ou laissé ouvert						4	4	
Tableau de commande	Sélection erronée du programme		4			4		
	Sélection erronée du mode (ou PÉTRISSAGE)						4	
	Pression du MARCHE/PAUSE après le démarrage						4	
Pain laissé dans le moule trop longtemps après la cuisson					4			
Pain coupé en tranches à peine cuit (sans avoir laissé à la vapeur le temps de sortir)								4
Eau ajoutée après le pétrissage de la farine							4	
Panne d'électricité				4			4	

CONTRÔLER LES POINTS SUIVANTS:			RÉSULTATS DE CUISSON							
			Consistance très dense	Cru au centre	Consistance rugueuse et non homogène	Affaissement	Le pain lève trop	Levée insuffisante	Farine sur la partie supérieure	Dorage excessif
Erreurs dosage	FARINE	Trop peu		4						
		Trop	4				4			
	LEVURE SÈCHE ACTIVE	Trop peu				4		4		
		Trop					4			
	EAU OU LIQUIDE	Trop peu	4					4		
		Trop		4	4	4		4	4	4
	SUCRE	Oublié	4							
		Trop				4		4		4
	SEL	Oublié			4	4	4			
	FARINE	Marque rance ou de mauvaise qualité		4					4	
Farine avec levure sèche active en poudre			4				4	4		
LEVURE SÈCHE ACTIVE	Levure sèche active périmée		4			4		4		
	Levure sèche active inadéquate		4			4		4		
L'eau utilisée était chaude et non à température ambiante.						4		4		

QUESTIONS ET RÉPONSES

Pourquoi faut-il si souvent modifier la quantité de farine et d'eau dans les recettes?

Les caractéristiques de la farine varient selon les saisons, le mode de stockage et l'humidité de l'air.

La farine absorbe l'humidité. Si les conditions sont différentes, la dose devra être modifiée.

Contrôler la pâte après 10 minutes de pétrissage : si elle "colle", ajouter de la farine, 1 cuillerée à la fois.

Si la pâte est "sèche" ou "trop solide", ajouter de l'eau, 1 cuillerée à la fois.

Une pâte à pain équilibrée doit avoir un aspect uniforme et élastique et être souple au toucher.

Est-ce que je peux utiliser la programmation Turbo pour toutes les recettes?

La programmation Turbo peut être utilisée pour toutes les recettes de classiques, complets, sucrés ou français.

Cependant, le volume sera réduit et la consistance plus dense, avec un résultat par conséquent imparfait.

Faire un essai en augmentant la dose de levure sèche active d' $1/4$ à $1/2$ cuil. à café dans les recettes standard.

Prendre note des résultats satisfaisants afin de pouvoir répéter l'opération Turbo.

Et si je n'ai pas de balance?

Pour un résultat parfait, il est conseillé de peser la farine (1 tasse = 60 g).

Vous pouvez cuire du très bon pain chez vous sans utiliser de balance à condition de respecter les dosages.

Le démarrage du programme (10) FOUR peut-il être accéléré?

Non. Le thermostat incorporé ne permet pas de surchauffe de la machine.

La machine doit refroidir pendant une dizaine de minutes avant de démarrer la fonction FOUR.

Pour pallier cet inconvénient, vous pouvez contrôler le pain quand vous entendez le signal sonore de 5 minutes.

Si vous estimez qu'il faut davantage de temps, appuyez sur la touche **MODIFIER** (pendant 2 secondes) et réglez en conséquence.

Appuyez à nouveau sur **MODIFIER** à la fin pour redémarrer la machine.

Comment rendre le pain classique plus nourrissant ?

Toutes les recettes de ce manuel peuvent être modifiées à 50/50 : moitié farine blanche et moitié farine intégrale.

Vous pouvez ainsi ajouter plus de fibres au pain classique ou alléger la consistance du pain complet.

Il suffit de contrôler la pâte après 10 minutes et d'ajuster la quantité d'eau si nécessaire.

Prenez note des résultats satisfaisants.

Pourquoi utiliser du lait écrémé en poudre ? Est-ce que je peux utiliser du lait frais ?

Le lait écrémé en poudre est utilisé dans les recettes pour le pain parce que c'est un ingrédient plus stable que le lait frais. En d'autres termes, il ne se détériore pas.

Il permet en outre d'utiliser la fonction Différé.

Vous pouvez remplacer l'eau par du lait frais dans toutes les recettes en supprimant le lait en poudre.

Les enfants aiment le miel. Est-ce que je peux l'utiliser à la place du sucre ?

Vous pouvez utiliser les mêmes doses de miel, mélasse ou sucre roux à la place du sucre blanc.

Il est déconseillé d'utiliser les édulcorants artificiels dans les recettes de pain.

Est-ce que je peux préparer du pain sans sel ?

Le sel joue un rôle important dans le processus de cuisson du pain.

Il contrôle la fermentation de la levure sèche active et renforce le gluten et, par conséquent, la structure du pain.

Il est déconseillé d'omettre le sel dans les recettes.

Sans sel, le pain aura une forme, une couleur et une mie non homogènes et il se conservera moins longtemps.

Est-il possible de supprimer une programmation Menu enregistrée par l'utilisateur ?

Non. Aucune touche ne permet de supprimer une programmation Menu enregistrée par l'utilisateur ; vous pouvez seulement en enregistrer une autre par-dessus.

Dois-je laisser le pain à l'intérieur pour le garder au chaud ?

Non. Cette fonction fait circuler de l'air chaud pendant la période indiquée pour maintenir le croustillant et la forme du pain à peine cuit.

Vous pouvez retirer le pain de l'appareil à tout moment après la cuisson.

Parfois le pain ne lève pas, pourquoi ?

Peut-être avez-vous tout simplement oublié d'ajouter la levure sèche active.

Ou la levure est périmée et ne fermente pas.

Les autres raisons peuvent être un mauvais dosage des ingrédients ou encore l'utilisation d'eau trop chaude.

La fraîcheur des ingrédients et de bonnes techniques de mesure sont essentielles pour bien réussir la cuisson du pain.

Est-ce que je peux utiliser la fonction Différé avec toutes les recettes ?

Le programme Différé est pré-réglable de manière à disposer de pain frais jusqu'à 15 heures plus tard.

Réglez la fonction avant d'aller travailler ou de vous coucher pour disposer de pain tout frais comme et quand vous le désirez.

N'oubliez pas que certaines recettes ne sont pas adaptées à la fonction Différé parce qu'elles contiennent des ingrédients périssables (lait, œufs, yaourt, fromage ou viande).