

TABLE DES MATIÈRES

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité	34
Caractéristiques de l'appareil et accessoires	35
Panneau de commandes	37
Indicateur de progression cuisson	38
Programmes Menus	39
Utilisation de l'appareil	41
Instructions pour la cuisson	43
Préparation du pain: un art et une science	44
Conseils importants pour le dosage	45
La cuisson	45
Utilisation de la fonction départ différé	46
Sauvegarde du programme en cas de panne de courant	47
Conseils pratiques	47
Entretien et nettoyage	48
Recettes	49
Informations affichées	60
Recherche et suppression des pannes	61
Questions et réponses	63

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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

résistance 800W

fréquence 50Hz

poids net 6kg

moteur 120W

tension 220V - 240V

POUR UTILISER L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Lire toutes les instructions, les avertissements et les étiquettes. Conserver cette notice.
2. Retirer tous les emballages et accessoires qui se trouvent dans le moule.
3. Avant la première utilisation, nettoyer le moule et la lame de pétrissage.
4. Retirer le film plastique qui recouvre le panneau de commande ainsi que toutes les étiquettes.
5. Brancher l'appareil sur une prise 220 - 240 C.A.
6. Ne poser aucun objet sur le cordon d'alimentation et l'installer de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne pas laisser le cordon traîner sur le sol, afin d'éviter tout risque de trébucher. Ne pas le laisser pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.

Pendant l'utilisation

1. Cet appareil est froid au toucher mais il chauffe quand il est en marche.
Ne pas approcher le visage ni les mains de l'appareil.
2. Ne pas ouvrir le couvercle ni retirer le moule pendant le fonctionnement, sauf lorsque cela est indiqué dans le mode d'emploi.
3. Ne rien poser sur le couvercle de l'appareil. Ne pas couvrir les orifices d'échappement. Pendant l'utilisation l'appareil chauffe. Ne rien poser dessus quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
4. L'appareil est équipé d'un dispositif qui sauvegarde le programme de cuisson en cours en cas de panne de courant. Toutefois une interruption prolongée annulera le programme en cours (voir page 47 pour plus de détails).
5. Ne pas toucher ni tenter de bloquer les éléments mobiles (par ex., lame de pétrissage en marche).
6. Ne pas introduire les mains dans le moule quand l'appareil est en marche.
7. En cas de surchauffe de l'appareil (utilisation prolongée, utilisation à vide etc.) un thermostat de sécurité arrête l'appareil. L'appareil recommence à fonctionner normalement dès qu'il a refroidi.
8. Quand l'appareil est en marche le couvercle et les parois extérieures peuvent être très chauds.

Où utiliser l'appareil

1. Utiliser l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil ou 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 car les parois peuvent devenir très chaudes. De plus, ils pourraient appuyer accidentellement sur les touches pendant le fonctionnement et interrompre la cuisson.
5. Laisser au moins 20 cm autour de l'appareil (la chaleur pourrait décolorer les murs, les meubles et les objets qui se trouvent à proximité) et 30 cm au-dessus.

Après utilisation

1. Débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
2. Utiliser des maniques isolantes pour sortir le moule après 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 plonger l'appareil ni la fiche dans l'eau, cela pourrait endommager l'appareil et entraîner un risque d'électrocution.
5. Ne pas nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus ou coupants.
6. **Si l'appareil reste branché sur la prise secteur, remettre le moule en place.**

Conseils de sécurité

1. Pour éviter tout risque de décharge électrique ou de blessure, utiliser exclusivement les accessoires conseillés par le producteur.
2. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans un but commercial ou pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un centre service agréé ou

par un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque. Ne pas mettre l'appareil en marche après une chute ou s'il est endommagé ; le faire vérifier ou réparer par un SAV agréé.

4. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise.
5. Utilisation de rallonges: le cordon d'alimentation court fourni avec l'appareil permet de réduire le risque de trébucher sur un cordon trop long. 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 pourrait ne pas fonctionner correctement. Le brancher de préférence sur un circuit électrique séparé.
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, 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 physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. **ATTENTION:** Toute utilisation incorrecte (recette erronée, temps de cuisson trop long) risque de provoquer un réchauffement excessif du pain pouvant entraîner un dégagement de fumée ou de flammes. Dans ce cas, **ne pas ouvrir le couvercle** et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.
10. L'appareil est conforme aux directives CE suivantes
Directive EMC 2004/108/CE et ses amendements.
Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N°1935/2004.
11. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie ou d'un système de commande à distance séparés.
12. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans: les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.
13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances si ils ont été supervisés ou instruits à propos de l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance ne devra pas être effectuée par des enfants, sauf si ces derniers sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Maintenir l'appareil et son fil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

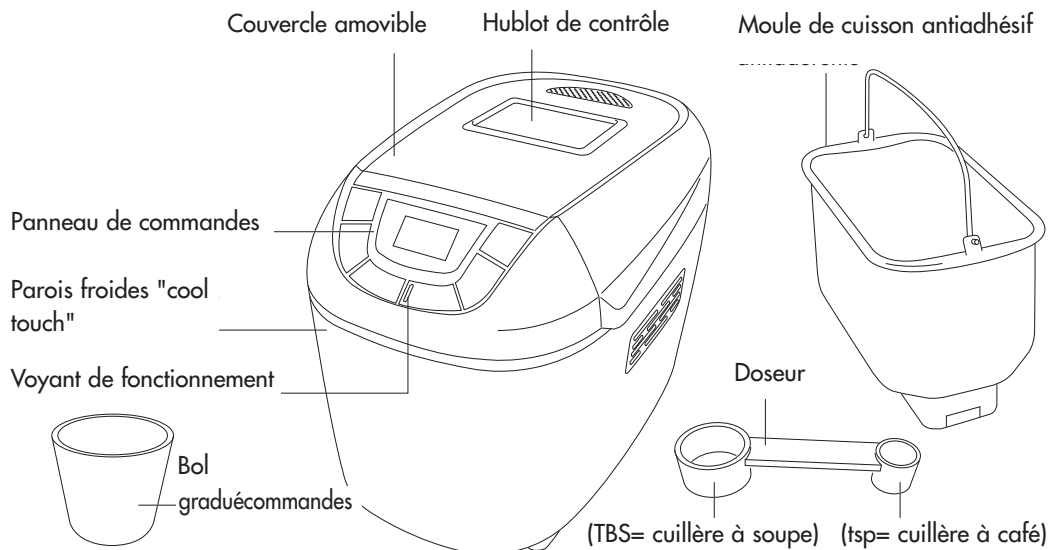
Si on utilise l'appareil à sa capacité maximale ne JAMAIS dépasser les quantités suivantes:

Farine: 900g

Levure: 2,5 g (1 cuillère à café) pour toutes les fonctions – 4g (1 1/2 cuillère à café) pour la fonction pain complet

Eau: 600g

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES



Cet appareil est une machine à pain, entièrement programmable, qui permet de préparer facilement du pain frais en quelques heures.

L'appareil présente d'autres caractéristiques :

De nombreuses options de cuisson et de pâte

CLASSIQUE, FRANÇAIS, COMPLET, PAIN SANS SEL, PAIN SUCRÉ, TURBO, PÂTE À PIZZA, PÂTES FRAÎCHES, SANS GLUTEN, CONFITURE, FOUR.

Indicateur de progression cuisson

Indique les différentes phases du processus de cuisson du pain. Voir page 69 pour plus de détails.

Fonction départ différé jusqu'à 13 heures

Se réveiller le matin avec le parfum du pain chaud et croustillant grâce à la fonction départ différé jusqu'à 13 heures. Voir page 46 pour plus de détails.

Sauvegarde du programme en cas de panne de courant

Mémoire le programme en cours en cas de panne de courant ou de surtension momentanée.

Une fois le courant rétabli, la cuisson reprend où elle avait été interrompue.

Voir page 47 pour plus de détails.

Parois froides "cool touch"

Les parois restent froides pendant la cuisson du pain pour plus de sécurité, en particulier pour les enfants.

Hublot de contrôle

Permet de surveiller la cuisson du pain.

Fonction maintien au chaud 60 minutes

Maintient le pain au chaud pendant une heure après la fin de la cuisson.

Signal sonore pour fruits et noix

Permet de donner libre cours à votre créativité.

L'appareil émet un signal pour indiquer que le moment est venu d'ajouter les fruits et/ou les noix.

Cette fonction évite le broyage des fruits durant le cycle de pétrissage.

Couvercle amovible

Simplifie le nettoyage.

Moule antiadhésif amovible

Pour retirer le pain facilement et nettoyer rapidement.

Horloge 24h

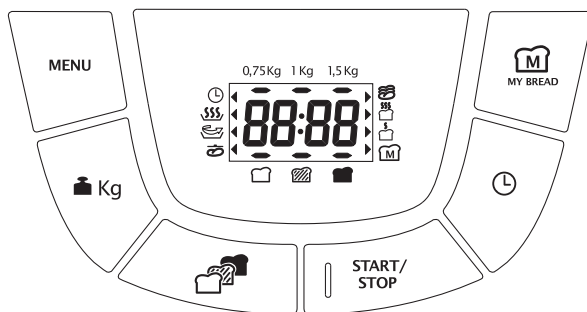
Permet d'afficher l'heure locale et de programmer, à l'aide de la fonction départ différé, l'heure à laquelle le pain doit être prêt.

Fonction My Bread

Permet d'enregistrer et de sélectionner rapidement une fonction et les réglages (dorage, poids etc.) voulus en appuyant simplement sur une touche.

PANNEAU DE COMMANDES

Le panneau de commande de l'appareil est conçu pour en faciliter l'utilisation; grâce à sa simplicité il permet de sélectionner facilement le programme de cuisson voulu; l'écran grandes dimensions facilite la lecture du menu sélectionné et du temps de cuisson.



panneau de commandes

Écran

L'écran affiche le programme sélectionné de (1) à (14), 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.

Touche Menu

Appuyer sur la touche MENU pour sélectionner les menus de cuisson automatiques de (1) à (14).

Chacune de ces programmations est illustrée page 39.

Quand l'appareil se met en marche, le menu par défaut est CLASSIQUE.

Touche Dorage

Appuyer sur la touche  "dorage" pour sélectionner le degré de brunissage voulu. Clair, Moyen, Foncé.

Le réglage par défaut est Moyen    .

Poids 750g 1000g 1500g

Appuyer sur la touche kg pour sélectionner le poids du pain : 750g, 1 000g ou 1 500g.
Le réglage par défaut est 1000 g.

Retard/réglage

Permet de différer la fin du programme désiré jusqu'à 13 heures au moyen des touches  .

Touche START/STOP

Appuyer sur cette touche pour lancer le programme sélectionné ou démarrer le compte à rebours pour le départ différé.

Pour interrompre l'opération ou annuler la minuterie, maintenir la touche enfoncée durant quelques secondes (un signal sonore est émis).

INDICATEUR DE PROGRESSION CUISSON

Une flèche placée sur le côté de l'écran indique au fur et à mesure les différentes phases du cycle de cuisson (voir figure).



 **MINUTERIE:** (utilisable uniquement avec les programmes P1-2-3-4-6-11-14) Indique que la fonction Départ différé est activée.

 **PRÉ-CUISSON:** (utilisable uniquement avec le programme 11)
L'appareil préchauffe les ingrédients avant de lancer la phase de pétrissage.

 **PÉTRISSAGE:**
Signale que le pain se trouve dans une des phases de pétrissage ou de dégonflement.

 **REPOS:**
Indique que le pain est en phase de repos.

 **LEVAGE:**
Signale que le pain se trouve dans une des phases de levage, à basse température.

 **CUISSON:**
Indique que le pain est en phase de cuisson. C'est la phase finale du cycle, où la température est plus élevée pour cuire le pain.

 **MAINTIEN AU CHAUD:**
Cette option démarre quand le cycle de cuisson est terminé et elle permet de maintenir le pain au chaud pendant 60 minutes.

 **MY BREAD:**
Signale que la fonction My Bread a été activée.

PROGRAMMATIONS MENUS

(1) CLASSIQUE

Appuyer une fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P1". Utiliser ce programme pour cuire du pain blanc traditionnel. Vous pouvez choisir entre 3 degrés de dorage: Clair, Moyen ou Foncé. Par défaut la machine se règle sur un pain de 1000g avec dorage moyen. Pour sélectionner un autre niveau de dorage, appuyer sur la touche  "dorage": une fois pour un dorage foncé et deux fois pour un dorage plus clair. Pour sélectionner un poids différent appuyer sur la touche Kg.

(2) FRANÇAIS

Ce cycle permet de confectionner un pain croustillant, comme le pain français ou italien.

Appuyer deux fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P2".

Cette fonction convient à un type de pain contenant peu de matières grasses et de sucres.

(3) COMPLET

Le pain complet demande un temps de levage plus important car la farine complète lève plus lentement.

Le temps de cuisson du pain complet sera donc plus long et sa consistance plus dense.

Appuyer trois fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P3".

(4) PAIN SUCRÉ

Ce cycle est utilisé pour le pain auquel on ajoute des ingrédients tels que sucre, fruits secs ou chocolat pour l'adoucir. Appuyer quatre fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P4".

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

(5) GÂTEAU

Ce programme permet de préparer de délicieux gâteaux et biscuits maison.

Vous pouvez l'utiliser pour préparer et cuire des gâteaux. Nous conseillons les mélanges pour gâteaux prêts à l'emploi. Lire les instructions pour les gâteaux dans la section Recettes.

Appuyez 5 fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P5".

(6) SANS GLUTEN

Cet appareil propose un programme spécifique destiné aux 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. Ce programme est également la base pour le pain Sans Levure. Lire les instructions Sans Levure dans la section Recettes. Appuyer six fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P6".

(7) TURBO 1000g

La fonction TURBO permet de réduire la durée totale du cycle.

Le pain cuit avec ce programme sera plus petit et plus compact du fait du temps de levée plus court.

Il est conseillé de sélectionner le programme TURBO pour cuire le pain CLASSIQUE, COMPLET, PAIN SUCRÉ et FRANÇAIS. Pour utiliser le programme TURBO, placer les ingrédients dans le moule de cuisson et ce dernier dans l'appareil; appuyer sept fois sur la touche MENU: l'écran affiche "P7".

(8) TURBO 1500g

Le programme TURBO permet de réduire la durée totale du cycle.

Le pain cuit avec ce programme sera plus petit et plus compact du fait du temps de levée plus court.

Il est conseillé de sélectionner le programme TURBO pour cuire le pain CLASSIQUE, COMPLET, PAIN SUCRÉ et FRANÇAIS.

Pour utiliser la fonction TURBO, placer les ingrédients dans le moule et ce dernier dans l'appareil; appuyer huit fois sur la touche MENU: l'écran affiche "P8".

(9) PÂTE A PIZZA

Cette fonction permet de préparer différents types de pâtes pour réaliser des croissants, petits pains et pizza, à cuire dans un four traditionnel.

Lire les instructions pour réaliser la Pâte dans la section Recettes.

Appuyer neuf fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P9".

(10) PÂTES FRAICHES

Cette fonction 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. Appuyer P10 fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P10".

(11) PAIN AU LAIT

Cette fonction permet d'obtenir un pain souple, un peu plus doux que le pain CLASSIQUE.

Appuyer 11 fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P11".

(12) CONFITURE

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

Lire les instructions Confiture dans la section Recettes.

Appuyer douze fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P12".

(13) FOUR

Le mode Four permet de procéder à la cuisson comme dans un four électrique normal.

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

Vous pouvez utiliser ce programme pour terminer la cuisson du pain en cas de panne d'électricité.

Dans ce cas, laissez lever la pâte dans le moule, appareil éteint (elle doit atteindre les $\frac{3}{4}$ du moule).

Rallumer l'appareil, sélectionner le programme (13) FOUR, et appuyez sur START/STOP.

Cette fonction permet également de prolonger les temps de cuisson.

Si le pain n'est pas assez cuit à la fin du cycle de cuisson, il suffira de sélectionner la fonction FOUR pour continuer la cuisson. Appuyer treize fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P13".

(14) PAIN SANS SEL

Ce pain peut être utilisé de multiples façons: il remplace avantageusement le pain de mie; grillé il peut être agrémenté d'huile, sel et tomates fraîches; frit à la poêle il peut servir de base pour des soupes, potages de légumes et œufs brouillés.

Il rehausse la saveur des plats et il permet d'éviter le sel sans perdre le bon goût et le plaisir du pain "fait maison".

Appuyer 14 fois sur la touche MENU, l'écran affiche "P14".

UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant de mettre l'appareil en marche

Il est conseillé de retirer le moule (voir ci-dessous);
de le nettoyer ainsi que la lame de pétrissage avec un chiffon humide, et de les essuyer soigneusement.
Ne pas plonger le moule de cuisson dans l'eau.
Ne pas utiliser de détergents abrasifs qui peuvent endommager la surface antiadhésive.
Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.

Retirer le moule de cuisson

Ouvrir le couvercle de l'appareil et sortir le moule en le tirant par la poignée.
Il est conseillé de retirer le moule avant d'y ajouter les ingrédients pour éviter tout contact de ces derniers avec la résistance.

Ajouter les ingrédients

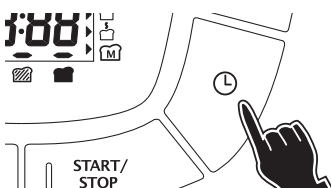
Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué.
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et soigneusement dosés.

Remettre en place le moule de cuisson

Pour remettre le moule dans la machine l'introduire dans la chambre de cuisson et le pousser vers le bas pour le positionner dans son logement.
Abaissier la poignée sur le moule.
Réfermer le couvercle et brancher l'appareil sur une prise de 220 – 240 Volt CA
Remarque : lors du premier branchement de la machine, l'écran émet un signal sonore et affiche "-- :--".

RÉGLER L'HORLOGE

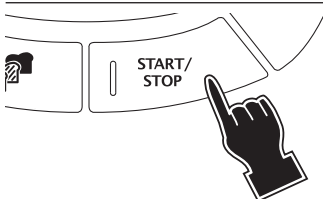
Quand on branche l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, l'écran affiche "-- :--".
Pour régler l'heure, procéder comme suit:



Appuyer au moins 2 secondes sur la touche .
(sur l'écran les heures clignotent).

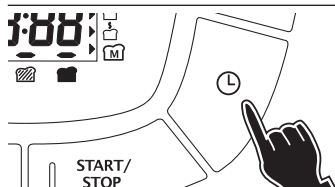


Régler l'heure voulue en appuyant plusieurs fois sur la touche .



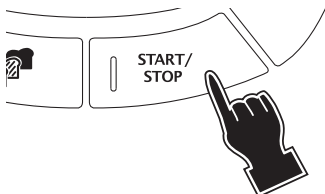
Appuyer sur la touche START/STOP.
(sur l'écran les minutes clignotent).





Régler les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche ⌚ .

13:26



Appuyer sur la touche START/STOP.
(l'écran affiche l'heure réglée).

13:26

- Si vous voulez modifier l'heure après l'avoir réglée, procéder de la même manière.
- Après avoir lancé le programme sélectionné, la touche ⌚ permet d'afficher l'heure de fin de cuisson.
- Pour programmer un temps de cuisson plus long maintenir enfoncée la touche ⌚ .
- Pour annuler le réglage de l'heure, maintenir enfoncée la touche START/STOP pendant plus de 2 secondes.

RÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de cuire le pain plus simplement qu'avec la fonction four.

En stand-by appuyer une fois sur START/STOP ; l'écran affiche "0:00". Programmer le temps de cuisson à l'aide de la touche ⌚ (maximum 1 h). Pour démarrer la cuisson appuyer de nouveau sur la touche START/STOP. Pour annuler la fonction, maintenir enfoncée la touche START/STOP pendant au moins 2 secondes.

SÉCURITÉ ENFANTS

L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui empêche les enfants de mettre accidentellement l'appareil en marche.

Pour activer ce dispositif:

- Maintenir enfoncée la touche START/STOP pendant 3 secondes.
- Un "bip" sonore est émis; le symbole "  " s'affiche, il est impossible de mettre l'appareil en marche.
- Pour désactiver le dispositif de sécurité, maintenir enfoncée la touche START/STOP pendant 3 secondes.

FONCTION MY BREAD

Permet de mémoriser les programmations les plus fréquemment utilisés (programme, couleur, poids, horaire etc.) et de les sélectionner à l'aide d'une simple touche.

Pour programmer une fonction MY BREAD:

Après avoir programmé une des fonctions disponibles (phases 1-6 page 43) maintenir pressée la touche MY BREAD  pendant au moins deux secondes.

L'appareil émet un bip et mémorise ce programme avec tous les réglages voulus.

Pour sélectionner la fonction MY BREAD:

En stand-by maintenir pressée la touche MY BREAD , l'écran affiche le temps total du processus (si l'heure locale a été réglée, l'heure à laquelle se terminera la cuisson) et l'indicateur affiche:  .

Appuyer sur la touche START/STOP pour lancer la fonction.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Les instructions suivantes guideront les débutants dans chaque phase du processus de cuisson.

Ces instructions s'appliquent notamment aux recettes de pain, pâte à pizza et pâtes fraîches (voir 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 Ajouter les ingrédients

Il suffit d'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 le bon ordre et pesés avec précision.

Phase 2 Sélectionner le programme

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 (14) et l'écran affiche le numéro de la recette.

Phase 3 Sélectionner le degré de dorage

Appuyer sur la touche  "dorage" pour sélectionner le degré désiré.

Vous pouvez choisir entre un dorage Clair, Moyen ou Foncé selon la fonction sélectionnée.

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

Phase 4 Sélectionner le poids du pain

Appuyer sur la touche Kg pour sélectionner le poids du pain : 750g, 1000g ou 1500g

Si aucun poids n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement le poids par défaut , 1000g.

Phase 5 Appuyer sur START/STOP

Remarque : si aucune sélection n'a été effectuée, l'appareil utilisera par défaut un poids de 1000g et un degré de dorage moyen, et programme 1.

Appuyer sur la touche START/PAUSE pour confirmer le programme sélectionné.

L'écran affiche le temps restant (heure et minutes) avant la fin du cycle.

Si l'heure locale a été réglée l'écran affiche l'heure de fin de la cuisson.

Pour lancer immédiatement le processus, appuyer de nouveau sur la touche START/STOP (le voyant rouge s'allume).

Phase 6 Pain chaud, frais et croustillant

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

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.

A l'aide de maniques isolantes soulever le moule et le retirer.

Laisser refroidir le pain dans le moule pendant 10 minutes avant de le démouler.

renverser le moule en secourant doucement pour démouler 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 laissez-le refroidir.

Le laisser refroidir au moins 15 minutes, afin qu'il devienne plus ferme et soit plus facile à couper.

Après utilisation

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de démarrer un autre programme. Si on utilise de nouveau l'appareil avant qu'il ne soit suffisamment refroidi, il émettra un signal sonore et l'écran affichera "HOT". Attendre que l'appareil ait refroidi et appuyer sur START/STOP.

PRÉPARATION DU PAIN: UN ART ET UNE SCIENCE

La préparation du pain est à la fois un art et une science. L'appareil exécute la plus grande partie du travail mais il est nécessaire de connaître quelques aspects sur les ingrédients de base et le processus de cuisson du pain. Les ingrédients du 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 ingrédients adaptés et de les doser correctement pour obtenir un résultat parfait.

Levure

La levure est un véritable micro-organisme "actif". Sans levure, le pain ne peut pas lever. Une fois humidifiée par un liquide, alimentée par le sucre et soigneusement réchauffée, la levure produit les gaz qui permettent à la pâte de lever. Si la température est trop basse la levure n'est pas activée; si elle est trop élevée la levure meurt. L'appareil tient compte de cet aspect et maintient la bonne température dans la chambre de cuisson. **Il est recommandé de n'utiliser que de la levure sèche active.** Vérifier la date de péremption, le pain ne pouvant lever si la levure est périmée. Il est conseillé de creuser un puits dans le mélange et d'y mettre la levure afin qu'elle s'active au contact du liquide et du sucre durant le pétrissage.

Si vous voulez utiliser de la levure fraîche en cube, délayez-la avec une fourchette dans l'eau du moule.

Farine

Il est nécessaire d'utiliser une farine de bonne qualité et non périmée. Pour que le pain lève, la farine doit avoir une teneur en protéines suffisante. Il est recommandé d'utiliser une farine pour panification. Contrairement à la farine blanche, la farine de froment contient du son et des germes de blé, qui sont lourds et empêchent le levage. Le pain complet est donc généralement plus dense et plus petit. Vous pouvez obtenir un pain plus grand et plus léger en utilisant à la fois de la farine blanche et de la farine de froment dans les recettes de pain complet. La farine étant peu compacte, il est important de la peser avec précision. Cela permet d'obtenir un pain parfaitement cuit. Vous pouvez utiliser des paquets contenant une grande quantité de farine, toutefois le résultat peut être différent d'une fois sur l'autre. La consistance et la hauteur du pain ne seront pas homogènes si la farine est conservée longtemps et dans de mauvaises conditions. N'utiliser de grands paquets de farine que si vous vous servez de votre machine fréquemment.

Sucres

Les sucres adoucissent le pain, rendent sa croûte plus foncée et sa consistance plus moelleuse, et alimentent la levure. Vous pouvez utiliser des quantités équivalentes de sucre blanc ou roux, mélasse, sucre d'érable, miel ou autres édulcorants. Vous pouvez opter pour les édulcorants artificiels en quantités équivalentes, mais le goût et la consistance du pain seront différents.

Liquides

Quand les liquides sont mélangés aux protéines dans la farine, le gluten se forme et permet de faire lever le pain. La plupart des recettes utilisent de l'eau mais vous pouvez préférer d'autres liquides (lait, jus de fruit). Vous devez faire des essais en variant la quantité de liquide pour obtenir un résultat parfait, en effet un excès de liquide peut faire dégonfler le pain pendant la cuisson et une quantité insuffisante, en revanche, l'empêcher de lever. Utiliser des liquides à température ambiante.

Sel

En petites quantités, le sel donne du goût au pain et régule l'action de la levure.

En quantités excessives, le sel empêche le pain de lever, il est donc important de bien le doser.

Vous pouvez 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 en accroissent la valeur nutritionnelle et le goût; on les trouve surtout dans les recettes plus sucrées.

Matières grasses

De nombreux types de pain utilisent des matières grasses pour renforcer le goût et retenir l'humidité.

Vous pouvez utiliser de l'huile ou du beurre ramolli en quantités équivalentes.

Sans matières grasses, le goût et la consistance du pain seront différents.

Conseils

- La taille et la consistance du pain peuvent être différentes selon la marque de levure et de farine utilisée. Faire des essais pour trouver la combinaison permettant d'obtenir les meilleurs résultats.
- Il est normal que la hauteur et la consistance du pain ne soient pas toujours identiques, même si on utilise les mêmes ingrédients.
Cette irrégularité est due généralement à la teneur en protéines naturelles de froment qui varie dans la farine.

CONSEILS IMPORTANTS POUR LE DOSAGE

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

Remarque : pour un résultat parfait, il est conseillé de peser les ingrédients sur une balance de cuisine, en particulier la farine, qui est peu compacte et donc doit être pesée avec précision si l'on veut obtenir un pain de bonne qualité.

Chaque recette indique les dosages.

En l'absence d'une balance de cuisine, utiliser le bol gradué (**un bol = 200g de farine**) ou le doseur fourni avec l'appareil et respecter les 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. 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 niveau en posant le bol sur une surface plane.

Et pour finir...

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

Cela permet un bon levage du pain et une cuisson homogène.

LA CUISSON

Mélange, pétrissage, levage, cuisson... voici les différentes phases de la fabrication du pain.

Mélange et pétrissage

Dans la préparation standard, le boulanger mélange les ingrédients avant de pétrir à la main.

L'appareil exécute ces opérations automatiquement.

Levage

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. Si vous avez choisi le cycle de Pâte à pizza, l'appareil s'arrêtera à la fin du premier levage.

Vous pouvez maintenant retirer et façonner la pâte - fougasse, pizza ou autres créations – et l'enfourner pour la cuisson.

Dégonflement

Une fois la pâte levée, le boulanger normalement la 'dégonfle.' Cela permet de chasser les poches d'air et de gaz qui se sont formées pendant la fermentation et donne au pain une consistance plus homogène et plus appétissante. L'appareil effectue automatiquement cette opération en faisant tourner la pale de pétrissage le nombre de fois nécessaire.

Deuxième/troisième levage

Une fois 'dégonflé', le pain est soumis à un deuxième ou un troisième levage plus ou moins long selon le type. Par exemple, le pain complet nécessite un levage plus long parce que la farine contient 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 pour offrir chaque fois un résultat parfait !

Refroidissement

Dans la fabrication traditionnelle, le boulanger retire immédiatement le pain du moule pour éviter que la croûte ne s'alourdisse. L'appareil est muni 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.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

L'appareil permet de différer la cuisson du pain jusqu'à une durée max. de 13 heures, ce qui permet de se réveiller avec l'odeur du pain frais ou de s'absenter en laissant l'appareil fonctionner.

Il est vivement conseillé de creuser un puits dans le mélange sec pour la levure, afin qu'elle s'active une fois en contact avec le liquide et le sucre pendant le pétrissage.

Remarque : ne pas utiliser la fonction de départ différé si la recette contient des ingrédients périssables (lait, œufs, fromage) risquant de se détériorer.

Ne pas utiliser la fonction de départ différé si la recette prévoit l'ajout de fruits et de noisettes dans un second temps, sous peine d'un broyage excessif durant le cycle de pétrissage.

1. Suivre les phases 1,2,3,4 et 5 page 43, en confirmant les réglages avec la touche START/STOP.
2. Appuyer sur la touche  jusqu'au nombre d'heures et de minutes voulus pour la fin de la cuisson (c'est-à-dire le nombre d'heures nécessaires pour que le pain soit prêt). Si l'heure locale a été programmée l'écran affiche l'heure à laquelle la cuisson sera terminée. Appuyer sur la touche  pour programmer l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt.
3. Appuyez sur la touche START/STOP. L'écran affiche  (si l'heure locale a été réglée, l'écran affiche l'heure et non "-- : --"). Lorsque l'heure de démarrage est atteinte l'écran commence à afficher le compte à rebours. Le pain sera cuit et prêt à la fin du temps affiché. Si on appuie sur la touche  pendant le processus, l'écran affiche pendant 2 secondes l'heure à laquelle le pain sera prêt.

Remarque : en cas d'erreur ou pour réinitialiser la minuterie, appuyer sur la touche START/STOP.

Exemple

Avant de sortir, à 8 heures, pour aller travailler, vous pouvez décider de programmer la fonction départ différé de manière à ce que le programme sélectionné, ou le pain, soit terminé et prêt à 18 h, dès votre retour, soit 10 heures plus tard.

Après avoir suivi les instructions plus haut, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche "10.00" puis appuyer sur START/STOP.

Le pain ou le programme sélectionné sera terminé dans 10 heures.

L'appareil démarre le compte à rebours et le programme sélectionné sera terminé à 18h00.

Si l'heure locale a été réglée, après avoir suivi les instructions plus haut, appuyer sur la touche TIME jusqu'à ce que l'écran affiche "18:00" puis appuyer sur START/STOP.

Le pain ou le programme sélectionné sera terminé à l'heure voulue.

SAUVEGARDE DU PROGRAMME EN CAS DE PANNE DE COURANT

L'appareil est équipé d'un dispositif qui sauvegarde le programme en cours en cas de panne d'électricité ou de surtension.

En cas de coupure de courant pendant la cuisson du pain, la machine conserve le programme en mémoire pendant 10 minutes et, une fois le courant rétabli, reprend la cuisson normalement.

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

Sans cette option, la machine serait réinitialisée et le cycle de cuisson du pain s'interrompt.

Si la coupure dure plus de 10 minutes, il sera sans doute nécessaire de jeter les ingrédients et de tout recommencer depuis le début.

CONSEILS PRATIQUES

Ordre des ingrédients

Verser d'abord le liquide, puis les ingrédients secs et, en dernier, la levure.

Les fruits et noix doivent être ajoutés à la fin du premier pétrissage.

Cela permet d'obtenir un pain bien cuit et croustillant à tout moment.

Fraîcheur

Vérifier que tous les ingrédients sont frais et qu'ils sont utilisés 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.

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

Conserver les produits secs dans des récipients étanches pour éviter qu'ils ne s'abiment.

Couper le pain

Pour un résultat optimal, laisser refroidir le pain 10 minutes avant de le couper.

Mettre le pain sur le côté et le couper avec un couteau à pain.

Un couteau électrique permet d'obtenir des tranches plus régulières.

Congeler le pain

Avant de congeler le pain frais, le laisser refroidir complètement et l'envelopper dans un sac plastique.

Couper le pain en tranches avant de le congeler ce qui permet de ne décongeler que la quantité nécessaire.

Démouler le pain

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

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

Utiliser des maniques pour manipuler le moule chaud.

Garnitures

Vous pouvez ajouter des ingrédients (herbes, graines de sésame et petits lardons) sur le pain pendant la phase de cuisson. Ouvrir le couvercle de l'appareil, badigeonner la surface du pain avec du lait ou un jaune d'œuf puis ajouter la garniture. Vérifier que les ingrédients ne débordent pas du moule.

Refermer le couvercle et continuer la cuisson.

Remarque : cette phase doit être exécutée rapidement pour éviter que le pain ne s'affaisse.

Couleur du 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.

Cuisson à haute altitude

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

Pendant la cuisson à haute altitude, il est donc nécessaire d'effectuer quelques essais.

Voici quelques conseils. N'oubliez pas de noter celui qui convient le mieux à vos 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. Contrôlez la pâte pendant le pétrissage. La farine conservée à des altitudes élevées a tendance à sécher davantage. Vous pouvez ajouter 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 avec un chiffon légèrement humide et essuyer avec un chiffon sec et doux.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ou abrasive pour ne pas rayer la surface extérieure.

Nettoyage du moule antiadhésif

Nettoyer le moule de cuisson et la pale de pétrissage avec un chiffon humide et essuyer soigneusement.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de détergents agressifs qui pourraient endommager la surface antiadhésive.

Ne pas plonger le moule dans l'eau.

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

Remarque : pour un meilleur nettoyage du moule, retirer la pale de pétrissage.

Entretien du moule antiadhésif

Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour enlever les ingrédients ou le pain car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif.

Ne pas s'inquiéter si le revêtement antiadhésif s'use ou change 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 d'ingrédients différents, mais également à l'usure.

Ces modifications ne comportent aucun danger et ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Retirer et nettoyer le couvercle

Pour retirer le couvercle, le soulever de 45° environ et le tirer vers soi.

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

Rangement

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

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.

Vous pouvez donc modifier légèrement nos recettes pour obtenir un meilleur résultat.

Toujours noter les quantités afin de modifier les recettes en fonction des goûts.

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 toute surprise, lire la liste des ingrédients conseillés page 45 avant de préparer les recettes fournies dans cette notice.

(1) CLASSIQUE

Méthode pour pain classique

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule, en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Pain blanc traditionnel

	750g	1000g	1500g
Eau	315ml	415ml	600ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	600g	680g	900g
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	1 $\frac{1}{2}$ cuillère
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain au potiron

	750g	1000g	1500g
Eau	300ml	350ml	450ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	520g	600g	900g
Potiron haché/ cuit	100g	125g	150g
Noix muscade moulue	2 cuillères à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	3 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	2 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

(2) FRANÇAIS

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule, en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (2) FRANÇAIS.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Pain français	750g	1000g	1500g
Eau	290ml	350ml	600ml
Huile	1 ¹ / ₂ cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	520g	680g	900g
Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	1 ¹ / ₂ cuillère à café
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain aigre-doux	750g	1000g	1500g
Eau	220ml	270ml	450ml
Huile	2 cuillères à café	1 cuillère	1 ¹ / ₂ cuillère
Farine	540g	700g	810g
Yaourt	75g	100g	125g
Jus de citron	2 cuillères à café	1 cuillère	1 cuillère
Sel	1 cuillère à café	1 ¹ / ₂ cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	2 cuillères	2 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

(3) COMPLET

Préparation du pain complet

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (3) COMPLET.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Il est normal que la pâte préparée avec de la farine complète soit plus dense.

Contrôler l'appareil pendant les premières minutes de fonctionnement. Si la pâte n'est pas parfaitement homogène, utiliser une spatule souple (non métallique) pour mélanger les ingrédients.

Pain complet	750g	1000g	1500g
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 ¹ / ₂ cuillère	2 cuillères	2 ¹ / ₂ cuillères
Farine complète	540g	700g	860g
Sel	1 ¹ / ₂ cuillère à café	2 cuillères à café	2 ¹ / ₂ cuillères à café
Sucre roux	1 ¹ / ₂ cuillère	2 cuillères	2 ¹ / ₂ cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

(4) PAIN SUCRÉ

Pour un résultat parfait, sélectionner Dorage Clair afin que la croûte ne brûle pas.

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (4) PAIN SUCRÉ.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Ne pas utiliser la fonction Départ différé pour le programme PAIN SUCRÉ car les ingrédients se détériorent.

Pain aux raisins	750g	1000g	1500g
Eau	250ml	375ml	425ml
Cannelle, moulue (facultatif)	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Huile	1 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Farine	400g	500g	600g
Sucre roux	2 cuillères	3 cuillères	2 cuillères
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Au signal sonore, ajouter :

Raisins secs et de Corinthe	1/2 tasse	3/4 tasse	3/4 tasse
-----------------------------	-----------	-----------	-----------

Pain au chocolat	750g	1000g	1500g
Eau	250ml	375ml	425ml
Huile	2 cuillères	2 cuillères	3 cuillères
Farine	400g	500g	600g
Cacao	1 cuillère	1 1/2 cuillère	2 cuillères
Sucre	2 cuillères	3 cuillères	2 cuillères
Sel	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 1/2 cuillères à café
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Au signal sonore, ajouter :

Pépites de chocolat	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse
---------------------	-----------	-----------	---------

(5) GÂTEAU

Préparation

1. Verser les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué. Essuyer la farine qui s'est éventuellement déposée à l'extérieur du moule.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (5) GÂTEAU.
4. Appuyer sur la touche START/PAUSE.
5. Mélanger pendant 5-8 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.

Remarque : quand le signal sonore retentit contrôler le gâteau et prolonger la cuisson si nécessaire.

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Il est normal que les gâteaux ne lèvent que jusqu'à la moitié du moule. La consistance doit être légère et moelleuse.
- Ne pas doubler les quantités: un gâteau plus gros et plus dense ne pourra pas cuire parfaitement dans

l'appareil.

- Il est conseillé d'utiliser des mélanges pour gâteaux, en vente dans tous les supermarchés.
- Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant au moins 10 minutes avant de le poser sur une grille.
- Détacher les côtés à l'aide d'une spatule en plastique et le démouler délicatement.

Ne pas utiliser la fonction Départ différé pour la cuisson des gâteaux car les ingrédients se détériorent.

Gâteau à la ricotta

180gr d'œuf
180 g de beurre fondu
70 g de lait
275 g de farine 55
100 g de fécule
200 g de sucre
40 g de ricotta
1 sachet de levure pour pâtisserie

Cake

180gr d'œuf
100 g de beurre fondu
200 g de farine manitoba
100 g de fécule
150 g de sucre
160 g de raisins secs
1 sachet de levure pour pâtisserie

Gâteau à la carotte

180gr d'œuf
180g de beurre fondu
70 g de lait
200 g de farine 55
100 g de fécule
190 g de sucre
70 g de poudre d'amandes
170 g de carottes hachées
1 sachet de levure pour pâtisserie

(6) SANS GLUTEN

La cuisson d'un pain sans gluten de bonne qualité exige de la pratique et une meilleure compréhension des ingrédients. Pour vous guider dans la cuisson d'un pain sans gluten parfait, voici quelques conseils pratiques et quelques renseignements sur les ingrédients. Lisez-les avant de commencer.

Conseils pratiques

- Pour un résultat parfait, suivre attentivement les instructions de chaque recette.
- Toutes nos recettes sans gluten peuvent être surgelées et conservées sans difficulté.
- Pour bien amalgamer les ingrédients, il est préférable de surveiller le cycle de pétrissage. Pendant la cuisson des premiers pains, contrôler la consistance de la pâte pendant 5 minutes.
Si des ingrédients secs sont mal mélangés, racler les parois du moule de cuisson avec une spatule en plastique et mélanger en tournant dans le même sens que la pale.

- Ne pas utiliser la fonction Départ différé pour la cuisson du pain sans gluten, certains ingrédients étant périssables ils risquent de se détériorer.
- Laisser refroidir complètement le pain avant de le couper.
- Le pain sans gluten est plus lourd et légèrement plus dense. La hauteur de ce pain doit être de 10-12 cm au moins et il doit avoir beaucoup de goût. Pour un pain plus léger, réduire la quantité de sel à 1/2 cuillère à café.
- Pour un meilleur résultat, peser tous les ingrédients, eau comprise.
- Utiliser des mesures métriques pour tous les ingrédients secs.
- Si vous utilisez du vinaigre, évitez le vinaigre de malt.
- Retirer le moule de la chambre de cuisson juste après la fin du cycle, ne pas le laisser pour 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 donnera un meilleur résultat et favorisera le dorage.
- Si vous n'utilisez que de la farine de riz, le dorage sur le dessus apparaîtra très clair, indépendamment du temps de cuisson.
- Vous pouvez utiliser de la farine de riz blanc, fine ou grosse.
- Un pain exclusivement à base de farine de riz rassit plus rapidement qu'avec un mélange de farines. L'ajout d'huile permet de garder le pain frais plus longtemps.

Consistance

- La pâte ressemblera à 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 conditions ambiantes 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 dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (6) SANS GLUTEN.
4. Sélectionner le DORAGE foncé.
5. Sélectionner le poids et appuyer sur la touche START/STOP.

Pain à la farine sans gluten

	750g	1000g	1500g
Eau	400ml	450ml	500ml
Huile	1 cuillère à café	2 cuillères	3 cuillères
Farine	450g	500g	550g
Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sucre	1/2 cuillère à café	1 cuillère	2 cuillères
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

(7) TURBO 1000g

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (7) TURBO 1000 g.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Le pain est prêt à la fin de la durée de cuisson indiquée.

Remarque : la programmation TURBO comporte un temps de levage inférieur. Le programme TURBO peut être utilisé pour toutes les recettes de pains classiques, complets, sucrés ou français.

Les dimensions seront toutefois réduites et la consistance plus dense.

Lorsqu'on utilise cette fonction il faut augmenter la quantité de levure sèche, indiquée dans les recettes classiques, d' 1/2 cuillère à café.

Noter les dosages qui vous conviennent afin de pouvoir les utiliser la prochaine fois.

Conseil: utilisez de l'eau tiède pour améliorer le levage.

Avec cette fonction il peut s'avérer nécessaire de prolonger la cuisson. Dans ce cas, sélectionner (13) FOUR pour continuer.

Il est normal que la pâte préparée avec de la farine complète soit plus dense.

Contrôler l'appareil pendant les premières minutes de fonctionnement. Si la pâte n'est pas parfaitement homogène, utiliser une spatule souple (non métallique) pour mélanger les ingrédients.

Pain classique

Eau	1000g 415ml
Huile	2 cuillères
Farine	680g
Sel	2 cuillères à café
Sucre	1 cuillère
Levure sèche active	1 cuillère à café

Pain complet

Eau	1000g 420ml
Huile	2 cuillères
Farine complète	700g
Sel	2 cuillères à café
Sucre roux	2 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café

Pain aux céréales

Eau	1000g 470ml
Huile	2 cuillères
Farine	320g
Farine complète	380g
Mélange de céréales	³ / ₄ tasse
Sel	1 ¹ / ₂ cuillère à café
Sucre roux	2 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café

(8) TURBO 1500g

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (8) TURBO 1500 g.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Le pain est prêt à la fin de la durée de cuisson indiquée.

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

Le programme TURBO peut être utilisé pour toutes les recettes de pains classiques, complets, sucrés ou français. Les dimensions seront toutefois réduites et la consistance plus dense.

Avec cette fonction il est nécessaire d'augmenter la quantité de levure sèche, indiquée dans les recettes, d'1/2 cuillère à café. Noter les dosages qui vous conviennent afin de pouvoir les utiliser de nouveau la prochaine fois.

Conseil: utilisez de l'eau tiède pour améliorer le levage.

Avec cette fonction il peut s'avérer nécessaire de prolonger la cuisson. Dans ce cas, sélectionner (13) FOUR pour continuer.

Il est normal que la pâte préparée avec de la farine complète soit plus dense.

Contrôler l'appareil pendant les premières minutes de fonctionnement. Si la pâte n'est pas parfaitement homogène, utiliser une spatule souple (non métallique) pour mélanger les ingrédients.

Pain classique

1500g

Eau	600g
Huile	3 cuillères
Farine	900g
Sel	2 1/2 cuillère à café
Sucre	1 1/2 cuillère à café
Levure sèche active	1 cuillère à café

Pain complet

1500g

Eau	600ml
Huile	2 1/2 cuillères
Farine complète	900
Sel	2 1/2 cuillère à café
Sucre roux	2 1/2 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café

Pain aux céréales

1500g

Eau	600ml
Huile	2 1/2 cuillères
Farine	400g
Farine complète	450g
Mélange de céréales	1 tasse
Sel	2 1/2 cuillère à café
Sucre roux	2 1/2 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café

(9) PÂTE A PIZZA

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (9) PÂTE À PIZZA et appuyer sur START/STOP.
4. Retirer la pâte du moule et suivre les instructions indiquées dans la recette.

Pâte à pizza

Pâte

Eau 290 ml

2 cuillères d'huile d'olive

Farine 480g

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

1 cuillère à café de sucre

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

1. Sortir la pâte du moule. Huiler deux plats à pizza. Faire chauffer le four à 180 °C
2. Couper la pâte en deux et l'étaler sur les plats huilés. Garnir la pizza à son goût et cuire 20 minutes.

Fougasse aux herbes

Pâte

Eau 230 ml

1 cuillère d'huile d'olive

Farine 480g

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

2 cuillères de sucre

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

Garniture

2 cuillères d'huile d'olive

1 cuillère à café d'origan

1 cuillère à café de basilic ciselé

1. Sortir la pâte du moule. Huiler le plat de cuisson
2. Pétrir en ajoutant un peu de farine pour obtenir une pâte suffisamment élastique et l'étaler sur la plaque huilée
3. Laisser lever 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

Eau 320 ml

2 cuillères d'huile

520g de farine

1 œuf de 60g

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

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

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

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

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

1. Sortir la pâte du moule. Revêtir la plaque de papier sulfurisé.
2. Pétrir en ajoutant un peu de farine jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment élastique. Diviser la pâte en

12 morceaux. Rouler chaque pâton pour former une boule et les placer les uns à côté des autres sur le plat de cuisson.

Couvrir et laisser lever pendant 30 minutes.

3. Faire cuire les petits pains pendant 30 minutes au four préchauffé à 180 °C.

On obtient 12 petits pains

(10) PÂTES FRAICHES

Préparation

1. Verser les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (10) PÂTES FRAICHES et appuyer sur START/STOP.

Pâtes fraîches

125 ml d'eau

4 œufs de 60 g

Farine 500g

1/2 cuillère à café de sel

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

Variations

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

Pâtes à la tomate: ajouter 2 cuillères de concentré de tomate aux ingrédients de la recette .

(11) PAIN AU LAIT

Méthode pour pain classique

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (11) PAIN AU LAIT.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Pain au lait

	750g	1000g	1500g
Lait	375ml	410ml	600ml
Huile	1 1/2 cuillère	1 1/2 cuillère	3 cuillères
Farine	560g	680g	900g
Sel	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	3 cuillères à café
Sucre	3 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
Levure sèche active	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

(12) CONFITURE

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Utiliser des fruits frais et mûrs et les couper en petits morceaux.
- Ne pas réduire la quantité de sucre spécifiée et ne pas utiliser d'édulcorants de synthèse.
- Verser la confiture chaude dans des pots stérilisés (voir remarques suivantes) jusqu'à 2 cm du bord. Fermer aussitôt 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 qualité gélative de la confiture. L'épaississant est généralement en vente en sachets dans les supermarchés.
- Faire 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 additionnée de produit vaisselle.
- Poser les pots sur une plaque et les passer au four pendant 20-25 minutes à 100 °C. Les sortir du four en utilisant les maniques et les remplir aussitôt avec la confiture chaude.
- La stérilisation des pots permet de détruire les germes et les bactéries qui peuvent provoquer la détérioration de la confiture. Vous pourrez ainsi savourer toute l'année une confiture maison.

Préparation

1. Verser les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (12) CONFITURE et appuyer sur START/STOP.
4. Mélanger pendant 5 minutes, ouvrir le couvercle et racler les parois du moule avec une spatule en plastique.

Remarque : l'excès de vapeur s'échappe durant la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal. Laisser le couvercle fermé jusqu'à cuisson complète.

Confiture d'abricots

500 g d'abricots frais, sans noyau et en petits morceaux
100 g de sucre
2 cuillères de jus de citron
2 cuillères d'eau
3 cuillères d'épaississant

Confiture de pêches au cardamome

500 g de pêches fraîches coupées en petits morceaux
100 g de sucre
2 cuillères de jus de citron
1/2 cuillère à café de graines de cardamome écrasées
2 cuillère d'eau
3 cuillères d'épaississant

Confiture traditionnelle

500 g d'oranges coupées en tranches minces
100 g de sucre
2 cuillères de jus de citron
3 cuillères d'épaississant

(14) PAIN SANS SEL

Méthode pour pain sans sel

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine.
Placer tous les autres ingrédients dans les coins du moule en veillant à bien les séparer. Creuser un puits au milieu de la farine pour la levure.
2. Mettre le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (14) PAIN SANS SEL.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et appuyer sur la touche START/STOP.

Pain sans sel	750gr	1000gr	1500gr
eau	300ml	400ml	580ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	580gr	660gr	880gr
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	1 1/2 cuillère
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

INFORMATIONS SUR L'ÉCRAN

L'écran signale les problèmes éventuels de l'appareil. Celui-ci devra être installé dans un endroit sans courants d'air, à l'intérieur, loin des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.

LECTURE ÉCRAN	PROBLÈME	SOLUTION
"HOT" clignotant	Chambre de cuisson trop chaude pour démarrer un autre cycle	Ouvrir le couvercle et retirer le moule pour refroidir la chambre. Après disparition du message sur le bandeau, remettre le moule en place et appuyer sur la touche START/STOP
"COOL" clignotant	Chambre de cuisson trop froide pour démarrer un autre cycle	Attendre que l'appareil soit à température ambiante. Après disparition du message sur le bandeau, remettre le moule en place et appuyer sur la touche START/STOP
"FAIL"	L'appareil n'arrive pas à régler la température	Rapporter l'appareil à un SAV agréé

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

On allume l'appareil	Signal sonore prolongé
On sélectionne un programme	Signal sonore bref
Début d'un cycle de cuisson	1 signal sonore prolongé
Fin d'un processus de cuisson	Signaux sonores brefs et prolongés

RECHERCHE ET SUPPRESSION DES PANNES

CONTRÔLER		MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE								
		DEL indicateur éteint	Ingrédients non mélangés	Temps de cuisson du pain trop longs	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 recouverte de farine	Tranches irrégulières et pain visqueux	"FAIL" sur l'écran
Touche START/STOP n'a pas été pressée		✓								
Le moule est mal installé			✓							
Couvercle ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement ou laissé ouvert						✓	✓			
Panneau de commandes	Erreur lors de la sélection du programme		✓			✓				
	Erreur lors de la sélection du mode (PÉTRISSAGE)						✓			
	la touche START/STOP a accidentellement été maintenue pressée	✓					✓			
Pain resté trop longtemps dans le moule après la cuisson					✓					
Pain coupé en tranches juste après la cuisson (sans laisser la vapeur s'échapper)									✓	
Eau ajoutée après le pétrissage de la farine								✓		
Panne d'électricité		✓	✓	✓		✓	✓			✓

CONTRÔLER:			RÉSULTATS DE CUISSON								
			Consistance dense	Pas cuit au centre	Consistance rugueuse et non homogène	Affaissement	Le pain lève trop	Levée insuffisante	Farine sur la partie supérieure	Dorage excessif	Côtés dorés et recouverts de farine, centre visqueux et cru
Erreurs dosage	FARINE	Pas assez		✓							
		Trop	✓				✓				
	LEVURE SÈCHE ACTIVE	Pas assez				✓		✓			
		Trop					✓				
	EAU OU LIQUIDE	Pas assez	✓					✓			
		Trop		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUCRE	Omis	✓								
		Trop				✓		✓		✓	
	SEL	Omis			✓	✓	✓				
	FARINE	Rance ou marque générique		✓					✓		
Farine avec levure sèche active en poudre			✓				✓	✓			
LEVURE SÈCHE ACTIVE	Levure sèche active périmée		✓			✓		✓			
	Type de levure sèche ne convient pas		✓			✓		✓			
L'eau utilisée était chaude et pas à température ambiante.						✓		✓			
L'eau utilisée était tiède et pas à température ambiante.							✓				

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 dose après 10 minutes de pétrissage: si elle est collante, ajouter de la farine, 1 cuillerée à la fois. Si la pâte est "sèche" ou "trop solide", ajouter de l'eau, 1 cuillerée à café à la fois. Une pâte à pain équilibrée doit avoir un aspect uniforme et élastique et être souple au toucher.

Peut-on utiliser le programme Turbo pour toutes les recettes ?

Le programme Turbo peut être utilisé pour toutes les recettes de pains classiques, complets, sucrés ou français. Mais le volume sera réduit et la consistance plus dense, donc le résultat ne sera pas parfait. Avec cette fonction il est nécessaire d'augmenter la dose de levure sèche active, d' $1/4$ à $1/2$ cuillère à café, dans les recettes classiques. Noter les dosages qui vous conviennent afin de pouvoir les utiliser de nouveau avec la fonction Turbo.

Et si je n'ai pas de balance ?

Pour un résultat parfait, il est conseillé de peser la farine (1 tasse = 200 g). Vous pouvez cuire un excellent pain chez vous sans utiliser de balance à condition de respecter les dosages.

Puis-je accélérer le démarrage du programme (10) Four ?

Non. Le thermostat incorporé ne permet pas le surchauffe de la machine. La machine doit refroidir une dizaine de minutes avant de démarrer la fonction Four.

Comment rendre le pain classique plus nourrissant ?

Toutes les recettes de ce manuel peuvent être modifiées en utilisant moitié farine blanche et moitié farine complète. 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 de modifier la quantité d'eau si nécessaire. Noter les dosages qui vous conviennent.

Les enfants aiment le miel. Peut-on 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.

Peut-on cuire le 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 de supprimer 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. Utiliser le programme spécial.

Je dois laisser le pain dans le moule pour le maintenir au chaud ?

Non. Cette fonction fait circuler de l'air chaud pendant la durée 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'eau utilisée trop froide ou trop chaude. La fraîcheur des ingrédients et les bonnes techniques de mesure sont essentielles pour bien réussir la cuisson du pain.

Peut-on toujours utiliser la fonction de Départ différé ?

Le programme départ différé est pré-réglable de manière à disposer de pain frais jusqu'à 13 heures plus tard. Réglez la fonction avant d'aller travailler ou de vous coucher, vous disposerez de pain frais quand vous le désirez. N'oubliez pas que certaines recettes ne sont pas adaptées à la fonction de Départ différé parce qu'elles contiennent des ingrédients périssables qui pourraient se détériorer (lait, œufs, yaourt, fromage ou viande).