

MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

Mode d'emploi



TABLE DES MATIÈRES

Pour utiliser l'appareil en sécurité	3
Caractéristiques de l'appareil	4
Tableau de commande	6
Choix des ingrédients	8
Mode d'emploi de l'appareil	9
Comment sélectionner les programmes	10
Comment utiliser la fonction départ différé	11
Programmations : turbo, gâteau, confiture, four, plum-cake, pâtes et pâte à pain	12
Protection du programme en cas de coupure de courant	13
Conseils importants pour le dosage	13
Conseils pratiques	14
Entretien, nettoyage et assistance	15
Recettes:	
Classique	16
Turbo	18
Complet	19
Sucré	21
Français	23
Gâteau	24
Confiture	25
Four	26
Plum-cake	27
Pâtes	27
Pâte à pain	28
Renseignements affichés et temps de programmation	31
Recherche et suppression des pannes	33

POUR UTILISER L'APPAREIL EN SÉCURITÉ

Avant la mise en marche

1. Lisez toutes les instructions, les avertissements et les étiquettes. Conservez cette notice.
2. Retirez du moule à pain tous les corps étrangers.
3. Nettoyez le moule à pain et le couteau pétrin avant usage.
4. Branchez toujours l'appareil sur une prise 220-230 V.
5. Ne posez rien sur le cordon d'alimentation et évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Ne laissez pas le cordon dans le passage, vous pourriez vous prendre les pieds dedans. Évitez de le laisser pendre au bord de la table.

Pendant l'usage

1. Cet appareil chauffe pendant qu'il marche. N'approchez pas le visage ni les mains.
2. Évitez d'ouvrir le couvercle et de retirer le moule à pain pendant le fonctionnement sauf si c'est indiqué dans les instructions.
3. Ne posez rien sur le couvercle de l'appareil. Ne couvrez pas les événements.
4. L'appareil est doté d'un programme de protection capable de maintenir le cycle de cuisson en cas de panne de courant. Une interruption prolongée peut provoquer la suppression du programme (voir page 13 pour les détails complets).
5. **Évitez de toucher et/ou d'essayer de bloquer les pièces mobiles (par exemple couteau pétrin en marche).**
6. **Évitez d'introduire la main dans la cuve quand l'appareil est en marche.**

Où utiliser l'appareil

1. Utilisez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Ne laissez pas l'appareil exposé à la lumière directe du soleil ni à d'autres sources de chaleur (poêles, fours).
3. N'installez pas l'appareil sur d'autres appareils.
4. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants car il chauffe. De plus, si les touches sont effleurées accidentellement pendant la marche, la cuisson peut être interrompue.
5. Laissez au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, que la chaleur pourrait décolorer.

Après usage

1. Après usage et avant le nettoyage, arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le.
2. Utilisez des maniques pour sortir le moule du four après la cuisson.
3. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
4. Lisez le mode d'emploi avant le nettoyage. N'immergez pas l'appareil ni la fiche dans l'eau, vous risqueriez de vous électrocuter ou d'abîmer l'appareil.
5. Évitez de nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus ou coupants.

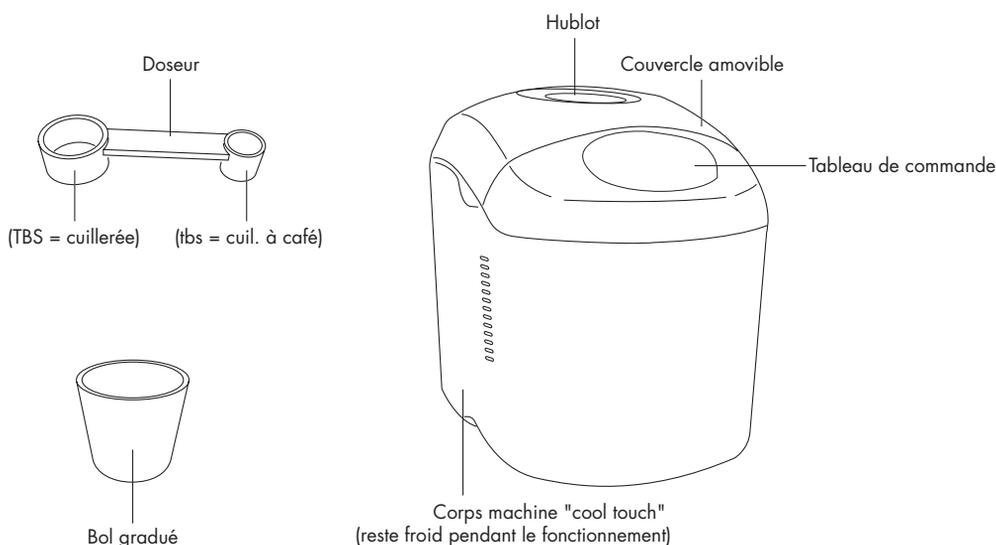
Consignes de sécurité

1. Pour éviter les décharges électriques et les lésions, utilisez exclusivement les accessoires conseillés par le producteur.
2. Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un but commercial ou autre qui ne serait pas prévu.
3. Ne mettez pas l'appareil en marche si le cordon, ou la fiche, est usé ou abîmé. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est tombé ou s'il est en quelque sorte abîmé ; rapportez-le au centre après-vente agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
4. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche (pas le cordon) et tirez.
5. Usage de rallonges : le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques de lésions que vous pourriez vous procurer en vous prenant les pieds dans un fil long. N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge qui n'aurait pas été vérifiée et essayée par un technicien qualifié ou préposé au Service assistance. Cette rallonge devra être installée de manière à ne pas pendre de la table, pour que les enfants ne puissent pas tirer dessus ni se prendre les pieds dedans.

6. Alimentation électrique : si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il serait préférable de le brancher sur un circuit électrique séparé des autres appareils.
7. Par mesure de sécurité et pour éviter que des personnes non qualifiées s'occupent de l'entretien, certains appareils sont scellés contre les effractions.
Pour tout réglage ou réparation nécessaire, apportez toujours votre appareil au centre de service agréé le plus proche.
8. Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
9. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
10. **ATTENTION:** Une utilisation erronée (recette erronée, temps de cuisson trop long) pourrait provoquer un réchauffement excessif du pain avec émission de fumée ou de flammes. Le cas échéant, **n'ouvrez pas le couvercle!** Débranchez l'appareil et laissez-le 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 pain, entièrement automatique, qui permet de cuire du pain frais facilement en quelques heures.

L'appareil offre d'autres caractéristiques :

Programmation Turbo

Une option unique qui permet de cuire le pain en moins de 2 heures. Idéale pour les invités du dernier moment ou quand vous avez besoin de pain rapidement.

Corps machine "cool touch"

L'appareil est plus sûr pendant la cuisson du pain, notamment en présence d'enfants.

Forme de pain verticale : 750 g ou 1 kg

Il cuit des formes de pain verticales en 2 dimensions, idéal pour les sandwiches.

Protection du programme en cas de coupure de courant

Elle conserve la mémoire en cas de coupure de courant momentanée.

Quand le courant revient, la cuisson reprend où elle avait été interrompue.

Voir page 13 pour plus de détails.

Hublot

Il permet de voir chaque phase du cycle de cuisson du pain.

Fonction maintien au chaud 60 minutes

Elle maintient le pain au chaud pendant une heure après la cuisson.

Fonction départ différé de 15 heures

Elle programme l'appareil pour avoir du pain frais quand vous le désirez. Vous pouvez vous réveiller le matin avec le parfum du pain à peine cuit.

Signal sonore pour fruits et noisettes

Il assure une plus grande créativité dans la cuisson du pain.

L'appareil émet un signal pour indiquer que le moment est venu d'ajouter les fruits et/ou les noisettes. Cela évite un broyage excessif pendant le cycle de pétrissage.

Variété de types de pain

Elle cuit tous les types de pain à partir d'une sélection de programmations : classique, complet, français, plum-cake et sucré.

Options de niveau de cuisson

Vous pouvez choisir un dorage léger, moyen ou foncé pour la plupart des programmations de cuisson du pain, selon le goût de chacun.

Programmation rapide Complet

Elle réduit les délais et permet de cuire le pain plus rapidement.

Gâteau

Cette programmation permet de préparer plusieurs gâteaux maison.

Confiture

Les délicieuses recettes fournies dans la section correspondante permettent de préparer d'excellentes confitures maison.

Four

En suivant les recettes, vous pouvez cuire facilement des plats exquis, du pudding au risotto.

Plum-cake

Idéal pour faire le plum-cake traditionnel en 1 heure.

Pâtes

Idéal pour les pâtes faites à la maison.

Pâte à pain

Il pétrit la pâte à pizzas, petits pains, pâtes et autres types de pain.

Couvercle amovible

Pour un nettoyage facilité

Moule anti-adhésif amovible

Pour retirer le pain facilement et nettoyer rapidement.

600 watts de puissance

Une alimentation optimale pour la forme de pain parfaite.

TABLEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande de l'appareil est conçu pour en faciliter l'usage.

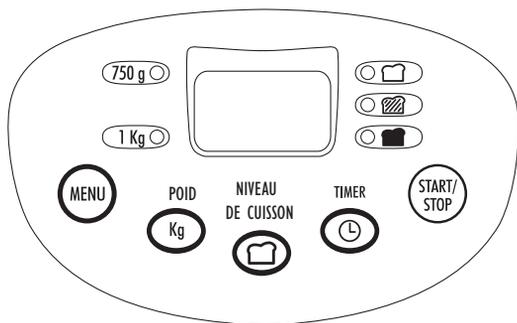
La simplicité du panneau de commande permet de sélectionner le programme de cuisson désiré ; le grand écran facilite la lecture du menu sélectionné et les temps de programmation.

Écran

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

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

Tableau de commande:



MENU		
1 CLASSIQUE	4 COMPLET RAPIDE	7 GÂTEAU
2 TURBO	5 SUCRÉ	8 CONFITURE
3 COMPLET	6 FRANÇAIS	9 FOUR
		10 PLUM CAKE
		11 PÂTE À PÂTES
		12 PÂTE À PÂTES

Touche MENU

Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner les recettes mémorisées de (1) à (12). Un signal sera émis à chaque pression de la touche.

Touche MINUTERIE

Elle permet de différer le début de la cuisson voulue. Voir page 11 les instructions pour utiliser la fonction départ différé.

Touche NIVEAU DE CUISSON

Appuyez pour sélectionner le degré désiré – Clair, Moyen, Foncé.

Touche POIDS

Appuyez pour sélectionner la dimension du pain - 750 g ou 1 kg

Touche START/STOP

Appuyez pour démarrer la recette sélectionnée ou le compte à rebours pour le départ différé.

Pour bloquer l'opération ou annuler la programmation de la minuterie, maintenez la pression pendant 2-3 secondes jusqu'à entendre un signal sonore.

PROGRAMMATIONS

(1) Classique

Utilisez cette programmation pour cuire du pain blanc traditionnel. Vous pouvez choisir parmi 3 degrés de niveau de cuisson - Clair, Moyen ou Foncé.

L'appareil permet de choisir le niveau de cuisson préféré pour presque tous les types de pain.

(2) Turbo

La programmation Turbo est utilisée pour cuire du pain en 2 heures environ et gagner du temps sur les recettes en réduisant la durée. Idéale quand vous avez besoin de pain rapidement.

Le pain cuit avec cette programmation peut être moins grand et plus dense à cause du temps réduit de levée.

(3) Complet

Le pain complet demande un temps de levée plus long car la farine intégrale 'pousse' plus lentement.

Le pain complet aura donc normalement une consistance lourde et légèrement dense.

(4) Complet rapide

Cette programmation accélère les temps de cuisson du pain complet.

Idéale pour les invités du dernier moment ou quand vous avez besoin de pain rapidement.

(5) Sucré

Ce cycle est utilisé pour le pain qui demande des ingrédients supplémentaires tels que sucre, fruits secs ou chocolat pour le sucrer. Pour éviter un brunissage trop foncé, nous conseillons le niveau de cuisson Clair.

(6) Français

Ce cycle est utilisé pour du pain à croûte plus croquante, type français ou italien.

(7) Gâteau

Cette programmation permet de préparer les gâteaux préférés ou d'utiliser des pâtes prêtes pour déguster à tout moment des gâteaux maison chauds.

(8) Confiture

Utilisez des fruits frais pour préparer et conserver toute l'année des confitures fraîches et savoureuses.

(9) Four

Cette modalité permet d'exécuter une cuisson comme dans un four électrique normal.

(10) Plum-cake

Utilisez cette programmation pour cuire un plum-cake traditionnel. Le pain aura une consistance plus lourde et plus dense que le pain classique.

(11) Pâtes

Cette programmation permet de préparer une pâte à fettuccine, raviolis et lasagnes.

(12) Pâte

Utilisez cette programmation pour préparer uniquement la pâte et créer ensuite plusieurs types de pain à cuire dans un four conventionnel.

Elle prépare des pâtes à pizzas, à gressins et à petits pains.

CHOIX DES INGRÉDIENTS

Pour obtenir un résultat parfait, utilisez toujours des ingrédients frais et de bonne qualité

Levure

La levure est un véritable microorganisme "actif". Autrement dit, sans levure, le pain ne lève pas.

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.

La levure ne se développe pas s'il fait trop froid et meurt s'il fait trop chaud.

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

Il est donc recommandé de n'utiliser que de la levure sèche active. Vérifiez la date de péremption car la levure périmée ne fait pas lever le pain.

Il est conseillé de creuser sur le mélange sec un puits pour la levure pour vous assurer qu'elle s'activera une fois en contact avec le liquide et le sucre pendant 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 de la farine de bonne qualité 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 adaptée à la panification.

Contrairement à la farine blanche, la farine de froment contient du son et des germes de blé, qui sont lourds et empêchent de lever.

Le pain complet a donc tendance à présenter une consistance plus lourde et un volume réduit.

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.

En raison de son aération naturelle, il est important de peser la farine nécessaire pour chaque recette. Cela assure une cuisson parfaite du pain.

Vous pouvez utiliser des paquets contenant de grandes quantités de farine, mais le résultat peut varier.

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

Alors, achetez des paquets contenant de grandes quantités de farine seulement pour une cuisson constante.

Sucres

En alimentant la levure, les sucres adoucissent le goût du pain, rendent la croûte plus foncée et donnent une consistance plus molle.

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, il se forme le gluten, nécessaire pour 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 expérimenter les quantités de ces liquides pour obtenir des résultats parfaits car un excès de liquide peut faire dégonfler le pain pendant la cuisson et une quantité insuffisante, en revanche, l'empêcher de lever.

Utilisez des liquides à température ambiante.

Sel

En petites quantités, le sel ajoute du goût et contrôle l'action de la levure. En quantités excessives, il empêche de lever, alors dosez-le correctement. Vous pouvez utiliser du sel de table ordinaire.

Ceufs

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.

Graisses

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

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

Sans ajouter de graisses, le goût et la consistance du pain peuvent changer.

Conseils

- Plusieurs marques de levure utilisées avec différentes marques de farine auront un effet sur la dimension et la consistance du pain.
Essayez ces ingrédients pour établir la combinaison offrant les meilleurs résultats.
- Il est normal que la hauteur et la consistance du pain ne soient pas homogènes même si vous utilisez plusieurs fois les mêmes ingrédients.
Cette irrégularité vient généralement des niveaux protéiques naturels de froment variables dans la farine.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

1. Avant de mettre l'appareil en service, retirez lentement le moule de cuisson. Nettoyez le moule et le couteau pétrin avec un chiffon humide et essuyez-les soigneusement. N'immergez pas dans l'eau le moule de cuisson si cela n'est pas nécessaire.

Évitez les détergents abrasifs qui pourraient abîmer la surface anti-adhésive.

Ne passez aucun composant de l'appareil au lave-vaisselle.

Sélectionnez une recette dans la section correspondante et préparez les ingrédients en suivant les instructions (voir Conseils importants pour le dosage page 13).

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

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et soigneusement dosés.

Nettoyez toute la farine versée en dehors du moule.

3. Introduisez le moule dans la chambre de cuisson de l'appareil en alignant la poignée sur les deux arrêts en acier inox de chaque côté de la chambre.

Appuyez pour pousser le plateau de cuisson vers le bas jusqu'à ce qu'il entre bien dans son logement.

Laissez la poignée baissée vers le côté moule.

Refermez le couvercle et branchez l'appareil sur une prise de 220-230 V.

Remarque: lors du premier branchement, l'écran émettra un signal sonore, affichera "0:00" et clignotera jusqu'à la sélection d'un programme.

4. Sélectionnez la programmation désirée, le poids et la couleur de la croûte. Appuyez sur START/STOP.

L'appareil indiquera le temps total de cuisson, puis le temps restant.

5. Pour retirer le moule de l'appareil, lisez page 15.

Ne retirez pas le moule avant d'avoir arrêté la machine (en maintenant la pression sur la touche START/STOP pendant au moins 3 secondes).

COMMENT SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES

1. Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche MENU jusqu'à faire afficher le numéro de programme désiré (1 à 12) sur le tableau de commande.

À chaque pression de la touche MENU, l'appareil émet un signal sonore.

2. Appuyez sur la touche POIDS pour sélectionner la dimension de la forme de pain. Dans cette phase, l'écran affiche le temps total de cuisson.

Cela change quand vous sélectionnez le degré de dorage.

3. Appuyez sur la touche NIVEU DE CUISSON pour sélectionner le degré désiré.

Vous pouvez choisir entre Léger, Moyen et Foncé selon les programmations sélectionnées. Voir le tableau suivant. Si aucune couleur n'est choisie, l'appareil utilisera automatiquement un niveau de cuisson Moyen par défaut.

Remarque : la plupart des programmations permettent de choisir parmi plusieurs degrés de niveau de cuisson, sauf les programmes n. 8, 9, 10, 11 et 12.

4. Pour démarrer, appuyez sur la touche START/STOP.

L'appareil émet un signal sonore et indique le temps total de cuisson.

Pour annuler une opération à tout moment, maintenez la pression sur la touche START/STOP pendant 2-3 secondes. N'ouvrez jamais le couvercle pendant le cycle de cuisson sauf pour ajouter des fruits ou des noisettes, selon les indications.

Le tableau suivant illustre les programmations et les options de niveau de cuisson.

MENU'	PROGRAMATION	NIVEU DE CUISSON			FONCTION	SIGNAL	750g	1kg
		clair	moyen	foncé	DÉPART DIFFÉRÉ	SONORE FRUITS ET NOISETTES		
1	classique*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	turbo	✓	✓	✓	✓		✓	✓
3	Complet	✓	✓	✓	✓		✓	✓
4	rapide	✓	✓	✓	✓		✓	✓
5	Sucré*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	Français	✓	✓	✓	✓		✓	
7	Gâteau	✓	✓	✓			✓	✓
8	Confiture				✓			
9	Four				✓			
10	Plum-cake				✓			
11	Pâtes				✓			
12	Pâte à pain				✓			

* La fonction départ différé est déconseillée pour le pain classique ou sucré qui demande l'adjonction de fruits ou de noisettes.

Adjonction de fruits ou noisettes

Vous pouvez ajouter des fruits ou des noisettes dans les programmations Classique (1) et Sucré (5) après avoir entendu 8 signaux sonores brefs.

Ouvrez le couvercle pour ajouter des fruits ou des noisettes, selon les indications de la recette.

Refermez le couvercle, l'appareil terminera automatiquement son cycle.

La machine émettra le signal sonore 5 minutes avant la fin de la phase de cuisson.

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

L'appareil passe automatiquement à la fonction maintien au chaud 60 minutes. L'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour réduire la condensation.

Le pain peut être extrait de la chambre à la fin du cycle de cuisson, à tout moment, même pendant la phase de maintien au chaud.

Appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la période de maintien au chaud et débranchez l'appareil.

Retirez le pain de l'appareil

Après le cycle de cuisson, le moule est chaud. Utilisez les maniques pour extraire le pain de la chambre de cuisson. Extrayez lentement le moule.

Laissez refroidir le pain sur le moule pendant 10 minutes avant de le retirer.

Battez légèrement sur la base et de chaque côté du moule, renversez et secouez délicatement pour faire sortir le pain.

Si besoin est, utilisez une spatule en plastique pour détacher le pain des parois du moule. Parfois, le couteau reste attaché au pain, cela est normal, il suffit de le retirer avec les mains.

Posez le pain sur une grille métallique et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de le couper.

Pour faciliter cette dernière opération, il est conseillé d'utiliser un couteau électrique ou un couteau à pain de bonne qualité.

Après usage

Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 30 minutes avant de démarrer un autre programme. Si l'appareil est utilisé à nouveau trop tôt, il émettra un signal sonore et l'écran affichera "E:01", pour indiquer que le refroidissement est insuffisant. Appuyez sur START/STOP et attendez que l'appareil ait refroidi.

COMMENT UTILISER LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

L'appareil permet de différer la cuisson du pain jusqu'à 15 heures ; vous pouvez ainsi vous réveiller le matin et sentir l'odeur du pain à peine cuit ou sortir alors que l'appareil est encore en marche.

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

Remarque : évitez d'utiliser la fonction de départ différé si la recette contient des ingrédients périssables (lait, œufs, fromage) car ils pourraient s'abîmer.

De plus, les fruits et les noisettes devront être ajoutés à la main.

Évitez d'utiliser la fonction départ retardé pour des recettes qui demandent l'adjonction de fruits et de noisettes dans un deuxième temps, parce que vous risquez un broyage excessif pendant le cycle de pétrissage.

1. Suivez les phases 1, 2 et 3 page 9.

2. Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à afficher le nombre d'heures et de minutes désirées pour obtenir le pain (dans combien de temps à partir de maintenant vous souhaitez avoir votre pain).

3. Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le cycle. Le compte à rebours commence.

Le pain sera cuit et prêt dans les heures et les minutes affichées.

Remarque : en cas d'erreur ou pour remettre la minuterie à zéro, maintenez la pression sur la touche START/STOP pendant 2-3 secondes.

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 complété et prêt à 18 h, dès votre retour, soit 10 heures plus tard.

Après avoir suivi les instructions susmentionnées, appuyez sur la touche Retard jusqu'à ce que l'écran affiche 10.00, puis appuyez sur START/STOP. Cela veut dire que le pain ou le programme sélectionné sera complété en 10 heures.

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

Remarque : il n'est pas indispensable de prendre en considération le temps nécessaire pour réaliser le programme sélectionné.

Il sera automatiquement enregistré dans l'appareil au moment de la sélection.

TURBO

Pour une cuisson plus rapide, la programmation Turbo est utilisée pour accélérer la durée totale du cycle.

Cette fonction est extrêmement pratique quand vous avez besoin de pain vite.

Le pain cuit avec cette programmation peut être plus court et plus dense à cause du temps réduit de levée.

Sélectionnez la programmation Turbo pour cuire le pain Classique et Complet.

GÂTEAU

Cette programmation permet de préparer des entremets et des gâteaux maison exquis. Vous pouvez l'utiliser pour préparer et cuire des gâteaux. Nous conseillons les mélanges pour tartes prêts à l'emploi.

Choisissez un niveau de cuisson clair pour ne pas brûler les côtés. Lisez les instructions pour les gâteaux dans la section Recettes.

CONFITURE

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

Lisez les instructions Confiture dans la section Recettes.

FOUR

En sélectionnant la modalité Four, l'appareil pourra exécuter une cuisson comme dans un four électrique normal.

Cette programmation reste en fonction pendant une heure et vous pouvez la contrôler manuellement en appuyant sur la touche START/STOP pour la bloquer à tout moment.

Vous pouvez utiliser cette programmation pour compléter le processus de cuisson du pain en cas de panne d'électricité.

Dans ce cas, laissez lever la pâte dans le moule, sans courant, jusqu'à ce qu'elle pousse d'1/4 sur le moule. Rétablissez le courant électrique, sélectionnez la programmation (9) Four, et appuyez sur START/STOP.

Remarque : il se peut que vous ayez à attendre 10-15 minutes que la machine refroidisse, avant de sélectionner le programme Four.

Si vous essayez d'utiliser l'option Four avant le refroidissement, l'écran affichera le message d'erreur "E101"

PLUM-CAKE

Cette programmation permet de cuire un plum-cake traditionnel en moins d'une heure.

Lisez les instructions Plum-Cake dans la section Recettes.

PÂTE À PÂTES

Cette programmation permet de préparer une pâte pour les pâtes fraîches.

Dès qu'elle est prête, introduisez la pâte dans une machine à fettuccine, raviolis et lasagnes.

Lisez les instructions pour les Pâtes dans la section Recettes.

PÂTE À PÂTES

Cette programmation permet de préparer une pâte pour les pâtes fraîches.

Dès qu'elle est prête, introduisez la pâte dans une machine à fettuccine, raviolis et lasagnes.

Lisez les instructions pour les Pâtes dans la section Recettes.

PROTECTION DU PROGRAMME EN CAS DE COUPURE DE COURANT

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

Cela veut dire qu'en cas de panne d'électricité pendant la cuisson du pain, la machine conservera la mémoire pendant au moins 10 minutes et, une fois que le courant sera revenu, elle reprendra la cuisson où elle avait été interrompue.

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

Sans cette option, la machine ferait une remise à zéro et le cycle de cuisson du pain s'arrêterait.

Si la panne dure plus de 10 minutes, il faudra peut-être jeter les ingrédients et tout recommencer.

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.

Pour un résultat parfait, il est conseillé de peser les ingrédients sur une balance de cuisine, surtout la farine car, en raison de son aération, la quantité doit être très précise si vous désirez du pain excellent.

Chaque recette indique les dosages.

Si vous n'avez pas de balance de cuisine, utilisez le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil et respectez les instructions suivantes.

Ingrédients secs

Utilisez le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil. Évitez les cuillers de table et les tasses à café et nivelez toujours.

Versez toujours la farine dans le bol gradué sans la tasser et nivelez-la avec une lame plate. Ne pressez pas les ingrédients secs dans le bol.

Liquides

Remplissez le bol gradué jusqu'au niveau indiqué.

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

Et pour finir...

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

Creusez un petit puits sur les ingrédients secs dans lequel vous mettrez la levure.

Nettoyez tout ce qui a été versé en dehors du moule. Ainsi, le pain lèvera bien et cuira de façon homogène.

Adjonction de fruits et de noisettes

Les fruits et les noisettes sont ajoutés vers la fin du cycle de pétrissage.

L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le moment est venu d'ajouter les fruits ou les noisettes.

Si vous effectuez cette opération avant d'avoir entendu le signal sonore, les fruits seraient réduits en purée à cause d'un pétrissage excessif.

CONSEILS PRATIQUES

Ordre des ingrédients

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

Les fruits et les noisettes doivent être ajoutés après, une fois que la machine a terminé le premier pétrissage. Cela permet d'obtenir une forme de pain croquant et cuit de façon homogène à tout moment.

Fraîcheur

Vérifiez que tous les ingrédients sont frais et qu'ils sont utilisés avant la date de péremption indiquée.

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

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

Couper le pain

Pour obtenir un meilleur résultat, laissez refroidir le pain pendant au moins 10 minutes avant de le couper.

Positionnez le pain latéralement et coupez-le avec un couteau à pain.

Pour une opération facilitée et uniforme, nous conseillons d'utiliser un couteau électrique.

Congeler le pain

Avant de congeler le pain frais, laissez-refroidir complètement et enveloppez-le dans un film en plastique.

Coupez le pain en tranches avant de le congeler et utilisez-le selon vos exigences.

Démouler le pain

De même qu'un gâteau, le pain doit refroidir légèrement avant d'être démoulé.

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

Pour retirer le moule encore chaud, utilisez les maniques.

Garnitures

Vous pouvez ajouter des ingrédients (herbes, graines de sésame et petits lardons) sur le pain pendant la phase de cuisson.

Ouvrez le couvercle de l'appareil, badigeonnez d'une petite quantité de lait ou de jaune d'œuf et ajoutez la garniture.

Évitez que les ingrédients débordent du moule.

Refermez le couvercle et continuez la cuisson.

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

Degré de niveau de cuisson

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

Des combinaisons diverses d'ingrédients peuvent plus ou moins favoriser le niveau de cuisson.

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, notez celui qui convient le mieux à vos exigences.

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

2. Augmentez le sel de 25%. Le pain lèvera plus lentement et aura moins tendance à dégonfler.

3. Contrôlez la pâte pendant le pétrissage.

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

Vous pouvez ajouter quelques cuillerées d'eau à la pâte pour former une boule homogène.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION: avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.

Nettoyage extérieur

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide et essuyez avec un chiffon sec et doux. Évitez les pailles de fer et les éponges abrasives pour ne pas rayer la surface extérieure.

Nettoyage du moule anti-adhésif

Nettoyez le moule de cuisson et le couteau pétrin avec un chiffon humide et essuyez soigneusement. Évitez les abrasifs ou détergents agressifs qui pourraient abîmer la surface anti-adhésive. Lavez délicatement le moule à l'eau savonneuse avec un chiffon doux et essuyez bien.

Remarque: Pour mieux nettoyer le moule, nous conseillons de retirer le couteau qui se trouve à l'intérieur.

Entretien du moule anti-adhésif

Évitez les ustensiles métalliques pour enlever les ingrédients ou le pain car ils pourraient abîmer le revêtement anti-adhésif.

Ne vous inquiétez pas si le revêtement anti-adhésif s'use ou change de couleur avec le temps.

C'est le résultat de l'action de la vapeur, de l'humidité, de la nourriture, des acides et du mélange de plusieurs ingrédients, de l'usure et de la rupture.

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

Ne passez aucun composant de l'appareil au lave-vaisselle.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Retirez et nettoyez le couvercle

Pour retirer le couvercle, soulevez-le presque à la verticale (environ 70°) et, en tenant la base de l'unité d'une main, séparez-le de l'axe.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon humide et essuyez-le soigneusement avant de le remettre.

Rangement

Laissez refroidir complètement l'appareil et essuyez-le avant de le ranger, couvercle fermé. Évitez de poser des objets lourds dessus.

ASSISTANCE

Pour plus de conseils concernant l'utilisation de l'appareil, suivez ces simples phases.

- Lisez les conseils pour la recherche des pannes page 34.
- Si vous avez d'autres problèmes, contactez un Centre de Service agréé.

RECETTES

Remarque:

Les recettes peuvent changer selon le contenu d'humidité dans les ingrédients et exiger une modification ; 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.

Enregistrez toujours les quantités essayées de manière à modifier les recettes à votre guise.

Vous pouvez remarquer des irrégularités dans le goût, la consistance et l'aspect du pain cuit dans cet appareil.

Ce phénomène est assez normal et généralement dû aux ingrédients utilisés.

Pour éviter les déceptions, lisez la liste des ingrédients conseillés page 8 avant de préparer les recettes fournies dans ce mode d'emploi.

CLASSIQUE

Classique traditionnel	750g	1kg
Eau	315ml	415ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées
Farine	600g (3 ³ / ₄ tasses)	680 (4 ¹ / ₄ tasses)
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerées
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile.

Mélangez la farine et le sucre, ajoutez le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.

Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.

4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.

PAIN AU SAUCISSON ET FROMAGE

750g	
Eau	315ml
Huile	1 cuil. à café
Sucre	1 cuil. à café
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café
Origan séché	¹ / ₂ cuil. à café
Saucisson haché	100g (² / ₃ tasse)
Mozzarella, râpée	50 g (² / ₃ tasse)
Farine	600g (3 ³ / ₄ tasse)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.

Amalgamez le mélange. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.

Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.

4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.

Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 750 g.

PAIN À LA BIÈRE ET AU LARD

	750g
Bière	140ml
Eau	140ml
Huile	20g
Lard maigre, cuit	$\frac{1}{3}$ tasse
Moutarde	1 cuillerée
Oignon, émincé	$\frac{1}{2}$ tasse
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
Sucre	1 cucchiaio
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée

Préparation

1. Versez la bière et l'eau dans le moule.
Ajoutez l'huile, le lard, les oignons et la moutarde, et remuez avec une spatule en plastique.
Mélangez la farine et le sucre, ajoutez le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poid du pain et appuyez sur START/STOP.
Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 750 g.

PAIN BRIOCHÉ

	750g
Eau tiède	160 ml
Beurre fondu	100g
Jaune d'œuf	3
Sel	$\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	360g (2 $\frac{1}{4}$ tasses)
Levure sèche active	2 cucchiaini

Préparation

1. Battez l'eau avec le beurre fondu, le jaune d'œuf et le sel et versez le mélange dans le moule.
Ajoutez la farine et creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poid du pain et appuyez sur START/STOP.
Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 750 g.

TURBO

CLASSIQUE TRADITIONNEL	750g	1kg
Eau	315ml	415ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées
Farine	600g (3 ³ / ₄ tasses)	680 (4 ¹ / ₄ tasses)
Sucre	1 cuillerée	2 cuil. à café
Sel	1 ³ / ₄ cuil. à café	2 cuil. à café
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile. Mélangez la farine et le sucre, ajoutez le sel et versez dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (2) TURBO.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.

COMPLET	750g	1kg
Eau	355ml	420ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées
Farine avec poudre levante	350g	400g
Farine intégrale	250g	300g
Sucre roux	1 cuillerée	2 cuillerées
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
Levure sèche active	2 cuil. à café	3 cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile.
Mélangez la farine et le sucre roux, ajoutez le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (2) TURBO.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.

PAIN AUX HERBES

	750g
Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Oignon, finement émincé	1/4 tasse
Herbes fraîches, basilic, fenouil et thym, morcelés,	3 cuillerée
Ail, finement haché	1 grande gousse
Sucre	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Paprika moulu	1 cuil. à café
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule, ajoutez l'huile, l'oignon émincé, les herbes et l'ail et remuez avec une spatule en plastique.
Mélangez la farine et le sucre roux, le paprika et le sel et versez dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (2) TURBO.
 4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.
- Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 750 g.

COMPLET

Tous les cycles Complet commencent par un préchauffage de 30 minutes.

Dans cette phase, le couteau malaxeur ne bouge pas dans le moule.

PAIN COMPLET

	1kg
Eau tiède	375ml
Farine intégrale ordinaire	320g
Farine	300g
Sucre roux	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Levure sèche active	2 cuillerées

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule.
Mélangez les deux farines, le sucre roux, le sel et versez dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) COMPLET ou (4) COMPLET RAPIDE.
 4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.
- Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 1 kg

PAIN DE SOJA

	750g
Eau	325ml
Beurre	2 cuillerées
Farine intégrale ordinaire	320g (2 tasses)
Farine	200g (1 1/4 tasse)
Graines de soja	1/3 tazza
Sucre roux	2 cuillerées
Sel	1 cuillerée
Levure sèche active	1 cuillerée

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez le beurre.
Mélangez les deux farines, les graines de soja, le sucre roux et le sel et versez dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) COMPLET ou (4) COMPLET RAPIDE.
 4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.
- Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 750 g.

PAIN DE SEIGLE AMER

	750g
Bière	200ml
Eau	125ml
Farine	300g
Seigle amer	200g
Sel	1/4 cuil. à café
Levure sèche active	2 1/2 cuil. à café

Préparation

1. Versez la bière et l'eau dans le moule.
Mélangez la farine, le seigle et le sel et versez dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) COMPLET ou (4) COMPLET RAPIDE.
 4. Sélectionnez le Niveau de cuisson, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.
- Remarque: cette recette n'est valable que pour un pain de 1 kg

SUCRÉ

Pour obtenir des résultats parfaits, sélectionnez toujours un niveau de cuisson clair pour éviter de brûler la croûte.

PAIN D'AVOINE TRADITIONNEL

750g	
Eau	290ml
Miel	1/4 tasse
Huile	2 cuillerées
Farine	480g (3 tasse)
Flocons d'avoine	200g (2 tasse)
Sel	1 1/2 cuil. à café
Levure sèche active	2 cuillerées

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule. Ajoutez le miel et l'huile et remuez avec une spatule en plastique. Mélangez la farine et les flocons d'avoine, le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (5) SUCRÉ.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson Clair et appuyez sur START/STOP.
Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ car les ingrédients se détériorent.

PAIN AU CHOCOLAT

750g	
Eau	250ml
Huile	2 cuillerées
Sucre	2 cuillerées
Chocolat en poudre	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuillerée
Farine ordinaire	480g (3 tasses)
Levure sèche active	2 cuillerées
Paillettes de chocolat	3/4 tasse

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile.
Mélangez la farine et le sucre, le chocolat en poudre, le sel et versez dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (5) SUCRÉ.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson moyen et appuyez sur START/STOP.
Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ parce que les ingrédients se détériorent.
L'appareil émettra 8 bips sonores quand le moment sera venu d'ajouter les paillettes de chocolat pendant la phase de pétrissage.

PAIN AROMATISÉ AUX POMMES

	750g
Eau	250ml
Huile	1 cuillerée
Cannelle, moulue	2 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées
Sel	1 1/2 cucchiaino
Farine	500g (3 tasses)
Levure sèche active	2 cuillerées
Pommes séchées, en morceaux	70g (1 tasse)

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile.

Mélangez la farine et le sucre roux, la cannelle moulue, le sel, et versez dans le moule.

Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.

Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (5) SUCRÉ.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson Clair et appuyez sur START/STOP.

Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ car les ingrédients se détériorent. L'appareil émettra 8 bips sonores quand le moment sera venu d'ajouter les morceaux de pomme pendant la phase de pétrissage.

PAIN AUX FRUITS SECS

	750g
Eau	250ml
Huile	1 cuillerée
Mélange de fruits secs	1/3 tasse
Clous de girofle	1 1/2 cuil. à café
Noix de muscade moulue	2 cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées
Sel	1 1/2 cuillerée
Farine	500g (3 tasses)
Levure sèche active	2 cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile.

Mélangez la farine et les fruits secs, le sucre roux, la noix de muscade moulue, les clous de girofle, le sel, et versez dans le moule.

Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.

Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (5) SUCRÉ.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson moyen et appuyez sur START/STOP.

Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ car les ingrédients se détériorent.

FRANÇAIS

PAIN FRANÇAIS	750g
Eau	290ml
Huile	1 1/2 cuillerée
Farine	520g (3 1/4 tasses)
Sucre	1 cuillerée
Sel	1 cuil. à café
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile. Mélangez la farine, le sucre, le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (6) FRANÇAIS.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson moyen et appuyez sur START/STOP.

PAIN AU LEVAIN NATUREL	750g
Eau	220ml
Yogourt nature	1/2 tasse
Jus de citron	2 cuillerées
Huile	2 cuillerées
Farine	540g (3 1/3 tasses)
Sucre	1 cuillerée
Sel	1 cuil. à café
Levure sèche active	2 cuil. à café

Préparation

1. Battrer ensemble l'eau, le yogourt, l'huile et le jus de citron et versez le mélange dans le moule. Mélangez la farine et le sucre, ajoutez le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (6) FRANÇAIS.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson moyen et appuyez sur START/STOP.
Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ car les ingrédients se détériorent.

GÂTEAUX

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Il est normal que les gâteaux ne lèvent que de moitié ou trois quarts au-dessus du moule. La consistance doit être agréable et légère.
- Comme les gâteaux contiennent beaucoup de sucres et de graisses, il est conseillé de toujours programmer le Niveau de cuisson Clair pour éviter de brûler les côtés.
- N'utilisez pas de quantités doubles de mélange pour gâteaux: la consistance du gâteau pourrait être dense.
Remarque: il est conseillé d'utiliser les mélanges pour gâteaux en vente dans tous les supermarchés.

Gâteau à l'orange et aux graines de pavot 1 kg

1 paquet de mélange pour gâteau à l'orange et aux graines de pavot	750g
Œufs	3 x 60g
Eau	200ml ($\frac{3}{4}$ tasse)
Huile ou beurre, ramolli	2 cuillerées

Préparation

1. Mélangez en suivant les instructions sur l'emballage et versez dans le moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (7) GÂTEAU.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson léger, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.

Remarque: cette recette n'est valable que pour un gâteau de 1 kg

Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour le gâteau à l'orange et aux graines de pavot car les ingrédients se détériorent.

Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant au moins 5 minutes avant de le démouler.

Détacher les côtés à l'aide d'une spatule allant au four et extrayez délicatement.

GÂTEAU AUX FRUITS

750g

1 paquet de mélange pour gâteau aux fruits	525g
Œuf	1 x 60g
Eau	80ml ($\frac{1}{3}$ tasse)

Préparation

1. Mélangez en suivant les instructions sur l'emballage et versez dans le moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (7) GÂTEAU.
4. Sélectionnez le Niveau de cuisson léger, le Poids du pain et appuyez sur START/STOP.

Remarque : cette recette n'est valable que pour un gâteau de 750 g.

Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour le gâteau aux fruits car les ingrédients se détériorent.

Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant au moins 5 minutes avant de le démouler.

Détacher les côtés à l'aide d'une spatule allant au four et extrayez délicatement.

CONFITURES

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Utilisez des fruits frais et mûrs et coupez-les en petits morceaux.
- La confiture doit être consistante et contenir déjà des morceaux de fruits.
- N'ajoutez pas de morceaux de fruits dans la confiture.
- Ne réduisez pas la quantité de sucre spécifiée et évitez d'utiliser des succédanés.
- Versez la confiture chaude dans des pots stérilisés et laissez environ 2 cm en haut. Scellez aussitôt le pot.
- Étiquetez les pots. Laissez refroidir à température ambiante avant de réfrigérer.
- L'épaississant est demandé dans toutes les recettes.

Il aide à former la structure gélatineuse de la confiture froide.

L'épaississant est généralement en vente en sachets dans les supermarchés.

Remarque: il est normal que pendant le processus de cuisson la quantité de vapeur en excès sorte par l'évent.

Confiture de fraises

500g de fraises en petits morceaux.

1 1/2 tasse de sucre

3 cuil. d'épaississant

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (8) CONFITURE et appuyez sur START/STOP.

Mélangez pendant 5 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Écumez la couche supérieure et versez dans des pots chauds et stérilisés, scellez et étiquetez.

La confiture se raffermi en refroidissant.

Quantité obtenue 600 ml (3 pots de 200 ml)

Confiture de pommes et rhubarbe

160g (environ 3) de pommes pelées et coupées en morceaux.

300g de rhubarbe, coupée en morceaux de 3 cm

1 1/2 tasse de sucre

2 cuil. de jus de citron

3 cuil. d'épaississant

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (8) CONFITURE et appuyez sur START/STOP.
Mélangez pendant 5 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Écumez la couche supérieure et versez dans des pots chauds et stérilisés, scellez et étiquetez.

La confiture se raffermi en refroidissant.

Quantité obtenue 500 ml (2 pots de 250 ml)

FOUR

En sélectionnant la modalité Four, l'appareil pourra cuire comme un four électrique.

Cette programmation reste en fonction pendant une heure et vous pouvez la contrôler manuellement en appuyant sur la touche START/STOP pour la bloquer à tout moment.

pudding au citron

60g de beurre ramolli

175g ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre semoule

2 œufs

40g (4 cuillerées) de farine avec poudre levante

Zeste râpé et le jus de 2 citrons (environ $\frac{1}{3}$ tasse)

310ml de lait

Préparation

1. Battez le beurre, le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez la farine, le zeste et le jus de citron en remuant avec une spatule en plastique. Versez lentement le lait. Battez les blancs jusqu'à obtenir une consistance compacte et ajoutez-les au mélange de citron. Versez dans le moule et nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (9) FOUR et appuyez sur START/STOP. Servez le pudding chaud ou froid avec de la glace à la crème et/ou à la vanille.
- Quantité obtenue 4 portions.

Risotto aux champignons

1 oignon finement émincé

1 grande gousse d'ail finement émincé

2 tasses de riz

1 litre de bouillon (4 tasses)

125ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de vin blanc

250g (2 tasses) de champignons coupés en lamelles

$\frac{1}{2}$ tasse de parmesan râpé

$\frac{1}{4}$ tasse de persil, haché

Préparation

1. Mettez dans le moule l'oignon, le persil, le riz, le bouillon, le vin et les champignons dans le moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (9) FOUR et appuyez sur START/STOP. Ajoutez parmesan et persil et servez.
- Quantité obtenue 6 tasses (4 portions)

PLUM-CAKE

Le Plum-cake est riche en goût et sa consistance est dense et lourde, sur une hauteur de 15 cm environ.

Parfois sa largeur ne coïncide pas avec celle du moule.

Cela est normal car le plum-cake prend sa forme pendant le cycle de levée.

PLUM-CAKE

150ml de lait

1 œuf entier + 1 jaune

60g de beurre ramolli

270g de farine

une pincée de sel

16g de levure

130g de sucre

40g de cacao sucré

Préparation

1. Versez le lait et le beurre dans le moule.

Ajoutez la farine et le sel et nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (10) PLUM-CAKE et appuyez sur START/STOP.

Vous pouvez également utiliser des mélanges pour plum-cakes en vente dans les supermarchés.

Le mode d'emploi doit figurer sur le paquet.

PÂTES

PÂTE À PÂTES

Farine 500g (3 tasses)

4 œufs de 60 g

1/2 cuil. à café de sel

3 cuil. d'eau

Préparation

1. Battez les œufs et l'eau et versez dans le moule.

Ajoutez la farine et le sel, et nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (11) PÂTES et appuyez sur START/STOP.

La pâte sera prête à être façonnée.

Quantité obtenue 600 g de pâte

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

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

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

Raviolis au potiron et au fromage

1 quantité de pâte pour les pâtes (voir la recette précédente)

Farce

1 1/2 tasse de potiron cuit et mouliné

1 1/2 tasse de ricotta

1 cuil. à café de sel

1/2 tasse de chapelure

1/4 cuil. à café de noix de muscade

2 grandes gousses d'ail émincé

Préparation

1. Versez tous les ingrédients de la farce dans un grand récipient et mélangez bien pour les amalgamer.

2. Divisez la pâte en quatre.

Avec chaque portion, formez un carré de 30 x 30 cm sur une surface légèrement farinée.

3. Mettez une cuillerée à café de farce tous les 5 cm sur deux des carrés de la pâte abaissée.

Appliquez sur les bords un peu d'eau ou d'œuf battu et ajoutez au sommet de chacun les bouts de pâte restants.

Appuyez fort entre la farce et les bords pour refermer les raviolis.

Coupez les raviolis en carrés à l'aide de la roulette de pâtissier.

4. Cuissez les raviolis dans un grand faitout d'eau bouillante pendant 4-5 minutes ou jusqu'à obtenir une cuisson 'al dente'.

Égouttez bien et servez.

Pour 4 à 6 personnes.

PÂTE SEULEMENT

Gressins

Eau 240 ml
Huile 2 cuillerées
Sel 1/2 cuil. à café
Sucre 2 cuillerées
Farine 500g (3 tasses)
Levure sèche active 2 cuil. à café

Garniture (badigeonnez d'œuf)

2 cuil. à café d'eau
1 blanc d'œuf
3-4 cuil. de sel marin

Préparation

1. Versez l'eau dans le moule et ajoutez l'huile.

Mélangez la farine et le sucre, ajoutez le sel et versez le tout dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.

Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE et appuyez sur START/STOP.

4. Retirez toute la pâte du moule et travaillez-la délicatement sur une surface légèrement farinée.

Divisez la pâte en 30 morceaux. Roulez chaque morceau pour former un rouleau de 20 cm.

5. Posez les gressins à intervalles de 2,5 cm sur le plat recouvert de papier sulfurisé.

Couvrez avec un torchon et laissez lever la pâte pendant 30 minutes.

6. Garniture: battez le blanc d'œuf et l'eau, versez sur les gressins et ajoutez le sel.

Cuissez pendant 20 minutes à 200 °C.

Quantité obtenue 30 gressins.

Petits pains

Eau	250ml (1/2 tasse)	Garniture (badigeonnez d'œuf)
Œuf	1 da 60 g	1 œuf
Huile	2 cuillerées de graines de pavot blanches et noires	2 cuil. à café d'eau
Sel	1/2 il. à café	
Sucre	1/4 tasse	
Farine	520g (3 1/4 tasses)	
Levure sèche active	2 cuil. à café	

Préparation

1. Battez l'eau et l'œuf et versez dans le moule. Ajoutez l'huile.
Mélangez la farine et le sucre, le sel et versez le tout dans le moule.
Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE et appuyez sur START/STOP.
 4. Retirez toute la pâte du moule et travaillez-la délicatement sur une surface légèrement farinée.
Divisez la pâte en 12 portions de 60 g. Roulez chaque morceau en boule.
 5. Posez-les sur le plat recouvert de papier sulfurisé.
Couvrez avec un torchon et laissez lever la pâte pendant 30 minutes.
 6. Garniture: battez l'œuf et l'eau, badigeonnez légèrement les petits pains et ajoutez les graines de pavot.
Cuissez à 200 °C pendant 15-20 minutes.
- Quantité obtenue 12 petits pains

PÂTE À PIZZA

Eau	290 ml
Huile végétale	3 cuillerées
Sel	1 cuil. à café
Sucre	1 cuil. à café
Farine	500g (3 tasses)
Levure sèche active	2 1/2 cuil. à café

Préparation

1. Versez l'eau et l'huile dans le moule.
Ajoutez le sucre, le sel et la farine. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE et appuyez sur START/STOP.
4. Retirez la pâte du moule.
Divisez la pâte en deux pâtons que vous adapterez à 2 plats à pizzas.
Garnissez la pizza à votre gré et cuisez à 180°C pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

Fougasse aux herbes

Garniture

Eau	330 ml	2 cuil. d'huile végétale
Huile d'olive	1 cuillerée	1 cuil. à café de feuilles d'origan
Sel	1/2 cuil. à café	1 cuil. à café de basilic ciselé
Sucre	2 cuillerées	
Farine	500g (3 tasses)	
Levure sèche active	2 1/2 cuil. à café	

Préparation

1. Versez l'eau et l'huile dans le moule.
Mélangez la farine, le sucre et le sel et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE et appuyez sur START/STOP.
4. Retirez la pâte du moule et travaillez-la délicatement sur une surface légèrement farinée.
Formez un rectangle de 12 x 30 cm et disposez-le sur un plat de cuisson huilé.
Couvrez avec un torchon et laissez lever la pâte pendant 30 minutes.
Poussez des doigts vers l'intérieur de la pâte ce qui dépasse.
5. Versez l'huile sur la surface de la fougasse, ajoutez les herbes et cuisez au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes ou jusqu'au niveau de cuisson.

Petit pain sucré

Eau chaude	150 ml
Huile	2 cuillerées
œuf	1 da 60g
Mélange d'épices broyées	1/2 cuil. à café
Mélange de fruits secs	1 tasse
Sel	1/2 cuil. à café
Sucre roux	2 cuil. à café
Farine	280g (1 3/4 tazza)
Levure sèche active	2 cuil. à café

Pour la glace

- 2 cuil. d'eau
- 2 cuil. de sucre
- 1 cuil. à café de gélatine

Préparation

1. Battez l'eau et l'œuf et versez dans le moule. Ajoutez l'huile.
Mélangez la farine, le sucre roux, le sel et les épices, ajoutez à la fin les fruits secs et versez dans le moule. Creusez un puits dans lequel vous verserez la levure.
Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE et appuyez sur START/STOP.
 4. Retirez la pâte du moule et travaillez-la délicatement sur une surface légèrement farinée.
Divisez la pâte en 12 morceaux.
Roulez chaque morceau pour former un petit pain et placez-les les uns à côté des autres sur le plat de cuisson légèrement huilé.
Couvrez avec un torchon et laissez lever la pâte pendant 30 minutes. Cuisez à 200 °C pendant 15-20 minutes.
 5. GLACE : versez l'eau, le sucre et la gélatine dans un petit moule et mélangez sur le feu jusqu'à faire fondre.
Badigeonnez les petits pains encore chauds.
- Quantité obtenue 12 petits pains

RENSEIGNEMENTS AFFICHÉS ET TEMPS DE PROGRAMMATION

Sauf spécifications contraires, tous les temps sont exprimés en heures et en minutes.

MENU	POID	NIVEAU DE CUISSON	TEMPS	PRÉCHAUFFAGE	1 phase de PÉTRISSAGE	2 phase de PÉTRISSAGE	1 phase de LEVÉE	3 phase de PÉTRISSAGE	2 phase de LEVÉE	4 phase de PÉTRISSAGE	3 phase de LEVÉE	CUISSON	MAINTIEN AU CHAUD
Classique	750g	Clair	2:55	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	50	60
		Moyen	3:05	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	60	60
		Foncé	3:15	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	70	60
	1kg	Clair	3:00	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	55	60
		Moyen	3:10	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	65	60
		Foncé	3:20	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	75	60
turbo	750g	Clair	1:54	-	3	20	-	-	12	2 s	34	45	60
		Moyen	1:57	-	3	20	-	-	12	2 s	34	48	60
		Foncé	2:02	-	3	20	-	-	12	2 s	34	53	60
	1kg	Clair	1:56	-	3	20	-	-	12	2 s	34	47	60
		Moyen	1:59	-	3	20	-	-	12	2 s	34	50	60
		Foncé	2:04	-	3	20	-	-	12	2 s	34	55	60
Complet	750g	Clair	3:34	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	49	60
		Moyen	3:44	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	59	60
		Foncé	3:54	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	69	60
	1kg	Clair	3:40	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	55	60
		Moyen	3:50	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	65	60
		Foncé	4:00	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	75	60
Complet rapide	750g	Clair	2:22	5	3	20	-	-	22	3 s	40	52	60
		Moyen	2:27	5	3	20	-	-	22	3 s	40	57	60
		Foncé	2:35	5	3	20	-	-	22	3 s	40	65	60
	1kg	Clair	2:25	5	3	20	-	-	22	3 s	40	55	60
		Moyen	2:30	5	3	20	-	-	22	3 s	40	60	60
		Foncé	2:38	5	3	20	-	-	22	3 s	40	68	60
Sucré	750g	Clair	3:09	-	3	22	43	15 s	27	3 s	40	54	60
		Moyen	3:19	-	3	22	43	15 s	27	3 s	40	65	60
		Foncé	3:29	-	3	22	43	15 s	27	3 s	40	74	60
Français	750g	Clair	3:15	-	3	22	42	15 s	28	3 s	50	50	60
		Moyen	3:25	-	3	22	42	15 s	28	3 s	50	60	60
		Foncé	3:35	-	3	22	42	15 s	28	3 s	50	70	60
Gâteau	750g	Clair	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		Moyen	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		Foncé	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1kg	Clair	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		Moyen	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		Foncé	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
Confiture			1:20	15	-	-	-	-	-	-	65	14	
Four			1:00	-	-	-	-	-	-	-	60	60	
Plum-cake			0:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
Pâtes			0:13	-	3	5	-	-	1	10 s	4	-	-
Pâte			1:10	-	3	15	52	-	-	-	52	-	-

L'écran affichera la présence de problèmes dans 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
"0:00" clignotant	Sélection programmation	Utilisez la touche Menu pour sélectionner le programme
"E:01" clignotant	Chambre de cuisson trop chaude pour commencer une autre programmation	Appuyez sur la touche START/STOP pour supprimer. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir.

Vous entendrez un signal sonore quand:

Vous branchez l'appareil sur la ligne électrique	Signal sonore prolongé
Vous sélectionnez une programmation du menu	Signal sonore bref
Entrée non valide	Signal sonore prolongé
Début d'un cycle de cuisson	2 signaux sonores prolongés
Achèvement d'un processus de cuisson	Signaux sonores brefs et prolongés
Signal sonore fruits et noisettes	8 signaux sonores brefs

RECHERCHE ET SUPPRESSION DES PANNES

CONTRÔLEZ:		DYSFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE							
		Le voyant indicateur de temps ne s'allume pas	Ingrédients non mélangés	Temps de cuisson du pain trop longs	Le pain s'affaisse sur les côtés et la base est humide	Niveau de cuisson insuffisant	Doré et visqueux, cru ou mal cuit à l'intérieur	Côtés dorés mais base couverte de farine	Tranches irrégulières et pain visqueux
Débranché		✓							
Le moule est mal introduit			✓						
Ingrédients versés sur la résistance									
Couvercle ouvert plusieurs fois pendant l'opération ou laissé ouvert						✓	✓		
Tableau de commande	Sélection erronée du programme		✓	✓		✓	✓		
	Sélection erronée de la modalité (ou PÉTRISSAGE)						✓		
Pain laissé dans le moule trop longtemps après la cuisson					✓		✓		
Pain coupé en tranches à peine cuit (sans laisser la vapeur sortir)									✓
Processus de pétrissage inachevé								✓	
Panne d'électricité							✓		

CONTRÔLEZ:			DYSFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE								
			Consistance très dense	Pas cuit au centre	Consistance rugueuse et non homogène	Affaissement	Le pain lève trop	Croissance insuffisante	Farine sur la parrie supérieure	Niveau de cuisson excessif	Côtés dorés et recouverts de farine, centre visqueux et cru
Erreurs dosage	FARINE	Pas assez		✓							
		Trop	✓				✓				
	LEVURE	Pas assez				✓		✓			
		Trop					✓				
	EAU OU LIQUIDE	Pas assez	✓					✓			
		Trop		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUCRE	Omis	✓								
		Trop				✓		✓		✓	
	SEL	Omis			✓	✓	✓				
	FARINE	Marque rance ou générique	✓						✓		
Farine avec poudre levante			✓					✓	✓		
LEVURE	Levure périmée	✓			✓		✓				
	Levure inadéquate	✓			✓		✓				
L'eau utilisée était chaude et non à température ambiante.						✓		✓			

