

Vue d'ensemble des programmes

- | | |
|--|--|
| 1. Pain - recette de base | 11. (Variante) Pâte à 70 %
de farine complète |
| 2. Pain rapide | 12. Pâte à pizza |
| 3. Brioche sucrée | 13. Pâte levée |
| 4. Pain français | 14. Fonction de mélange
(courte durée) |
| 5. Pain complet | 15. Fonction de mélange
(longue durée) |
| 6. Pain de seigle | 16. Confiture |
| 7. Pain sans gluten | 17. Yaourt |
| 8. Pain de riz | 18. Programme de décongélation |
| 9. Pain de mie | 19. Cuisson |
| 10. Pâte à gâteau | |
| 11. Pâte à 100 % de farine
complète | |

Machine à pain



Modèle:
132
375 197 (Suisse)

Fabriqué par: De'Longhi Appliances s.r.l
(Ariete - Divisione Commerciale)
50013 Campi Bisenzio (FI)
Via San Quirico, 300
Italy

fr Mode d'emploi

98307ABIXIIX • 2018-08

Chère cliente, cher client!

Avec votre nouvelle machine à pain, vous pourrez faire en un tournemain jusqu'à 750 g de pain frais. Grâce aux nombreux programmes et aux recettes correspondantes, vous réussirez le pain complet, le pain de seigle, le pain sans gluten, les pâtes à pizza, la brioche sucrée, les gâteaux - et pourrez même faire de la confiture et du yaourt.

Pour obtenir de bons résultats, respectez soigneusement les ingrédients et les indications de quantité.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès avec cet article.

Problème	Cause	Solution
• Le programme a été interrompu ou dure plus longtemps que prévu.	• Panne de courant pendant le programme.	• Si la coupure de courant ne dure pas plus de dix minutes environ, le programme redémarre automatiquement. Si elle dure plus longtemps et dépasse 15 minutes, le programme s'arrête. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, videz et nettoyez le moule de cuisson et redémarrez le programme complet.

Caractéristiques techniques



Modèle:	132 375 197 (Suisse)
Alimentation:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I
Puissance:	500 watts

Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Problème	Cause	Solution
• Les pains sont de formes différentes.	• C'est normal, la forme varie en fonction du type de pain.	
• Le pain est creux ou présente des trous à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte est trop humide. • Avez-vous utilisé trop de levure? • Avez-vous oublié le sel? • Avez-vous mis de l'eau trop chaude? 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez un peu la quantité d'eau. • Réduisez un peu la quantité de levure. • Ajoutez un peu de sel. • Ajoutez toujours l'eau à température ambiante.
• Le pain n'est pas cuit à cœur, il est caoutchouteux.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous ajouté trop d'ingrédients liquides? • Avez-vous utilisé un programme qui ne convient pas à la recette? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dosez les ingrédients avec soin. • Vérifiez si vous avez utilisé le bon programme.
• Le pain se brise quand on le tranche.	• Le pain est trop chaud.	• Laissez le pain refroidir de 15 à 30 minutes avant de le couper en tranches.
• La consistance est lourde et dense.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous utilisé trop de farine? • La date limite d'utilisation de la farine était-elle dépassée? • Avez-vous utilisé trop peu d'eau? • Si vous avez utilisé de la farine complète, il est normal que le pain soit plus compact que le pain blanc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dosez les ingrédients avec soin. • Vérifiez la date limite d'utilisation de la farine. • Dosez les ingrédients avec soin.
• Le fond du moule de cuisson est foncé ou taché.	• Avez-vous lavé le moule de cuisson au lave-vaisselle?	• Les décolorations sont normales et ne modifient en rien la qualité du matériau. Nettoyez toujours le moule de cuisson à la main comme indiqué au point «Nettoyage».

Sommaire

4 A propos de ce mode d'emploi	25	7. Pain sans gluten
5 Consignes de sécurité	26	8. Pain de riz
9 Vue générale (contenu de la livraison)	26	9. Pain de mie
10 Mise en service	27	10. Pâte à gâteau
10 Déballer l'article	27	11. Pâte à 100 % de farine complète
10 Choisir le lieu d'installation	27	11. (Variante) Pâte à 70 % de farine complète
10 Avant la première utilisation	28	12. Pâte à pizza
12 Utilisation	28	13. Pâte levée
16 Conseils et astuces	28	14. Fonction de mélange (courte durée)
16 Utiliser le minuteur	29	15. Fonction de mélange (longue durée)
16 Consistance de la pâte	29	16. Confiture
16 Conserver le pain fait maison	29	17. Yaourt
17 Conseils pour la cuisson	29	18. Programme de décongélation
18 Utiliser des mélanges prêts à l'emploi	29	19. Cuisson
19 Les ingrédients		30 Nettoyage
19 Farine de blé		30 Démontage
19 Farine blanche		30 Nettoyage
19 Farine complète		31 Assemblage
19 Autres types de farines		32 Problèmes / solutions
19 Sel		35 Caractéristiques techniques
20 Sucre		35 Elimination
20 Matières grasses et huiles		36 Vue d'ensemble des programmes
20 Liquide		
20 Levure		
21 Herbes		
21 Fruits à coques et fruits		
22 Programmes de cuisson et de mélange		
22 1. Pain - recette de base		
23 2. Pain rapide		
23 3. Brioche sucrée		
24 4. Pain français		
24 5. Pain complet		
25 6. Pain de seigle		

A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.



Ce symbole vous met en garde contre les risques d'incendie et de brûlure dus aux surfaces chaudes.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou de détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Symboles représentés sur l'appareil:



Le couvercle et le boîtier de l'appareil peuvent être très chauds. Soyez prudent et utilisez le cas échéant une manique ou un accessoire similaire.

Problème	Cause	Solution
• La pâte a trop levé et appuie contre le couvercle.	• Les ingrédients ont-ils été correctement dosés? • Avez-vous oublié le sel?	• Dosez les ingrédients avec soin. • Respectez les quantités de sel et de levure indiquées. • Essayez éventuellement de réduire d'un quart de cuillère à soupe la quantité de levure.
• Le pain ne lève pas.	• Les ingrédients ont-ils été correctement dosés? • La date limite d'utilisation de la levure ou de la farine est-elle dépassée? • Avez-vous ouvert le couvercle avant la fin du programme? • Les liquides étaient-ils trop froids?	• Dosez les ingrédients avec soin. • Vérifiez la date limite d'utilisation de la farine et de la levure. • Laissez dans la mesure du possible le couvercle fermé. • Ajoutez toujours les ingrédients à température ambiante.
• La croûte est trop foncée.	• Avez-vous utilisé trop de sucre?	• Réduire la quantité de sucre. • Choisir un degré de dorage plus clair.
• Le pain n'est pas symétrique.	• Si vous avez utilisé de la farine complète, il est normal que les pains ne soient pas toujours symétriques. • Avez-vous utilisé trop de levure ou trop d'eau? • Avant la levée et la cuisson, la lame de pétrissage a poussé la pâte sur le côté.	• Utilisez un peu moins d'eau ou de levure.

Problèmes / solutions

Problème	Cause	Solution
• L'appareil dégage une odeur de brûlé.	• Dépôts de farine ou autres dans la cuve.	• Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Enlevez les dépôts avec un chiffon humide.
• Les ingrédients ne se mélangent pas de manière homogène (p. ex. la farine se rassemble sur le côté ou sur le haut de la pâte).	• Le moule de cuisson ou la lame de pétrissage ne sont pas montés correctement. • Les quantités d'ingrédients n'ont pas été respectées. • Avez-vous utilisé de la farine sans gluten? Elle donne une pâte très humide.	• Examinez le moule de cuisson et la lame de pétrissage et, le cas échéant, mettez-les correctement en place. • Dosez les ingrédients avec soin. • Si la pâte est trop humide, utilisez une spatule pour la décoller des parois. Si elle est trop sèche, ajoutez peu à peu de l'eau à la cuillère à soupe jusqu'à obtenir la consistance voulue.
• Quand vous allumez l'appareil, le code d'erreur HHH s'affiche.	• La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	• Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir de 15 à 30 minutes avant de démarrer le programme. Après l'utilisation, laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le redémarrer.
• Le hublot est embué et couvert de condensation.	• C'est tout à fait normal pendant la phase de pétrissage et de chauffe.	• Nettoyer le hublot après l'utilisation.
• La lame de pétrissage reste coincée dans le pain.	• Avez-vous réglé un dorage trop foncé? Ce réglage donne une croûte épaisse tout autour du pain.	• Utilisez le crochet fourni pour retirer la lame de pétrissage du pain.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

La machine à pain est destinée à pétrir et cuire la pâte à pain et d'autres types de pâtes.

Elle est conçue pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un emploi commercial ou professionnel.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et de comprendre les risques qui en résultent. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Les enfants

ne doivent pas jouer avec l'appareil. Dès que l'appareil est allumé, il faut tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.

- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation! Utilisez-le hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que les jeunes enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

DANGER: risques électriques

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez-les également des gouttes et des projections d'eau.
- Ne touchez pas l'article avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne mettez pas d'objets métalliques (du papier d'aluminium, p. ex.) dans l'appareil. Risque de court-circuit et d'incendie.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.

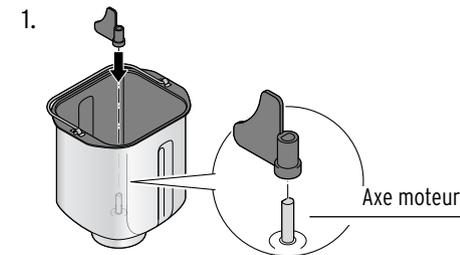
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant en cas de problème survenant pendant l'utilisation, après l'utilisation et avant de nettoyer l'appareil.
Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse s'y entraver ou s'y accrocher.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié, ni coincé. Il doit toujours être suffisamment éloigné des arêtes coupantes, de l'huile, des pièces chaudes de l'appareil et des autres sources de chaleur.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil ou le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimenta-

tion. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou à notre service après-vente. Les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

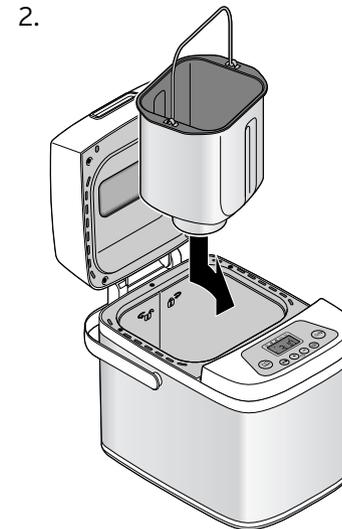
AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Certaines parties accessibles de l'appareil sont elles aussi brûlantes pendant l'utilisation.
Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation et la phase de refroidissement (60 min). Utilisez des maniques ou similaire pour ouvrir l'appareil.
Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
- Les aliments que vous faites cuire sont aussi très chauds. Prudence quand vous les retirez de la machine à pain.
- Laissez le couvercle fermé pendant la cuisson et ne l'ouvrez que le temps nécessaire pour ajouter des ingrédients.
- Pendant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés - risque de brûlure! Quand vous ouvrez l'appareil, faites aussi attention à la vapeur qui s'en échappe.

Assemblage



Fixez la lame de pétrissage sur l'axe moteur dans le moule de cuisson comme indiqué sur l'illustration...



...et mettez le moule de cuisson dans l'appareil et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre (repère de la cuve d'une montre (repère de la cuve )) pour le verrouiller. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher.

Nettoyage



DANGER - danger de mort par choc électrique

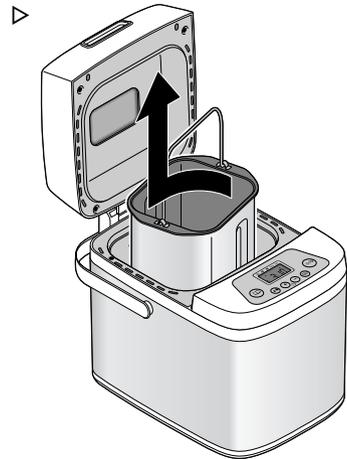
- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures

- Laissez refroidir l'appareil avant de le démonter, de le nettoyer et de le ranger.

Démontage



Retirez le moule de cuisson de l'appareil en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (repère de la cuve ) pour le débloquer et sortez-le par le haut.

Nettoyage

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

▷ Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule de cuisson avec un chiffon humide. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser un peu de liquide à vaisselle, mais enlevez-le soigneusement pour réussir votre prochain pain.

Si le moule de cuisson est très sale ou si vous ne pouvez pas détacher la lame de pétrissage, vous pouvez, exceptionnellement, verser un peu d'eau chaude dans le moule de cuisson et laisser tremper 30 minutes maximum. Essuyez ensuite le moule de cuisson et la lame de pétrissage avec le chiffon humide. Ne plongez pas le moule de cuisson dans l'eau!

- ▷ Lavez le gobelet gradué et la cuillère doseuse à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle.
- ▷ Si nécessaire, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- ▷ Laissez bien sécher toutes les pièces avant de les assembler de nouveau et de ranger l'appareil.

- Après la cuisson, laissez la machine refroidir pendant 1 à 2 heures avant de la nettoyer et de la ranger.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie séparée ou un système de télécommande séparé.
- N'obstruez pas les orifices de ventilation. Posez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, non glissant, sec et résistant à la chaleur de sorte que l'air puisse aussi circuler sous l'appareil.
- Évitez les risques d'incendie: utilisez toujours l'appareil dans un endroit dégagé et en aucun cas contre un mur, dans un coin ou à proximité de rideaux ou autre. Respectez autour de l'article (sur les côtés et au-dessus) une distance d'au moins 5 cm avec les murs, meubles et autres objets. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans y avoir mis le moule de cuisson.

- Mettez toujours les aliments à cuire dans le moule de cuisson, jamais directement dans la cuve. Ils ne doivent pas toucher les éléments chauffants.

- Ne versez jamais d'huile dans la cuve car elle pourrait s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments emballés.
- Si de la fumée sort de la cuve, laissez impérativement le couvercle fermé et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Si de la pâte est en train de carboniser dans l'appareil, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau! Il peut y avoir un dégagement de fumée quand la pâte déborde du moule de cuisson et touche la résistance chauffante. Respectez donc les quantités indiquées dans les recettes.
- Vous pouvez réaliser des recettes contenant entre env. 150 et 500 g de farine. Si vous utilisez moins de farine, il se peut que la pâte ne soit pas pétrie correctement. Si vous dépassez la quantité indiquée, la pâte peut gonfler et dépasser du bord de la cuve. Ne dépassez pas non plus les quantités de levure indiquées dans les recettes (levure déshydratée: 7 g max., levure fraîche: 29 g max. pour 500 g de farine). La pâte lèverait trop et déborderait de la cuve.

AVERTISSEMENT: autres risques de blessures

- N'engagez jamais d'ustensiles comme des cuillères, des couteaux ou autres dans les pièces en mouvement et ne mettez jamais les mains dans le moule de cuisson pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine sous peine de graves dangers pour l'utilisateur ou de détérioration de l'appareil.

PRUDENCE: risque de détériorations

- Ne mettez pas l'appareil en marche - sauf pour la mise en service (voir ce point) - à vide car il pourrait surchauffer et être endommagé.
- Retirez le pain uniquement à l'aide d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif du moule de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits à récurer, de nettoyeurs pour four ou d'ustensiles abrasifs. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques attaquent et ramollissent les pieds antidérapants. Intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et l'article.

Dispositifs de sécurité

- L'appareil est muni d'un système de protection contre la surchauffe qui l'arrête automatiquement en cas de défaillance du thermostat intégré. Dans ce cas, l'appareil ne fonctionne plus. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, laissez l'appareil refroidir et faites-le réparer dans un atelier spécialisé ou par notre service après-vente.

A propos de l'acrylamide

- L'acrylamide se forme en particulier dans les aliments riches en amidon et cuits à haute température (cuisson au four, à la poêle, friture, grillade, toast, etc.). On ignore encore précisément dans quelle mesure l'absorption d'acrylamide est nocive pour l'organisme humain. Par mesure de précaution, il est recommandé de ne pas cuire trop longtemps les aliments afin d'éviter un dorage trop fort qui peut avoir des effets nocifs sur la santé. Le principe est simple: «dorer et non pas carboniser». La recherche se poursuit après la publication du présent mode d'emploi, consultez les informations diffusées dans la presse sur ce sujet. Vous trouverez également de nombreuses informations sur ce point sur Internet.

15. Fonction de mélange (longue durée)

Durée	de 20 à 30 minutes (durée réglable)
Eau	330 ml
Sel	1 c.c.
Huile	2 c.s.
Farine blanche	560 g
Levure	1,25 c.s.
Le programme 15 n'a pas de fonction de départ différé, il démarre toujours tout de suite.	

16. Confiture

Quantité	450 g
Durée	1:20
Pulpe de fruits	300 g
Sucre	150 g
Jus de citron	1/2 citron
Nous recommandons d'attendre 20 minutes avant d'ajouter lentement le sucre.	



Réaliser les recettes 17 à 19 sans la lame de pétrissage!

17. Yaourt

Quantité	1100 ml
Durée	8:00 (réglable de 0:05 à 12:00)
Lait entier	1000 ml
Yaourt nature	100 ml (ou 1 pot de yaourt)
Sucre selon votre goût	60 g
Réglez la durée avec les touches + et -. Si nécessaire, mélangez brièvement les ingrédients dans le moule de cuisson, surtout si vous utilisez du sucre, afin qu'il ne s'agglomère pas.	

18. Programme de décongélation

Durée	0:30 (réglable de 0:10 à 2:00)
L'appareil décongèle les aliments à une température constante d'environ 50 °C. Réglez la durée avec les touches + et -.	

19. Cuisson

Durée	1:00 (réglable de 0:20 à 2:00)
Programme de cuisson pour les pâtes préparées. L'appareil cuit la pâte à une température constante d'environ 150 °C. Réglez la durée avec les touches + et -.	

12. Pâte à pizza

Poids	env. 500 g
Durée	0:45
Eau	170 ml
Sel	1 c.c.
Huile d'olive	1 c.s.
Farine blanche	300 g
Levure	2/3 de cube de levure fraîche (25 g) ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

13. Pâte levée

Durée	1:30
Eau	320 ml
Sel	1,5 c.c.
Huile d'olive	2 c.s.
Sucre	2 c.c.
Farine blanche	400 g
Levure	2/3 de cube de levure fraîche (25 g) ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

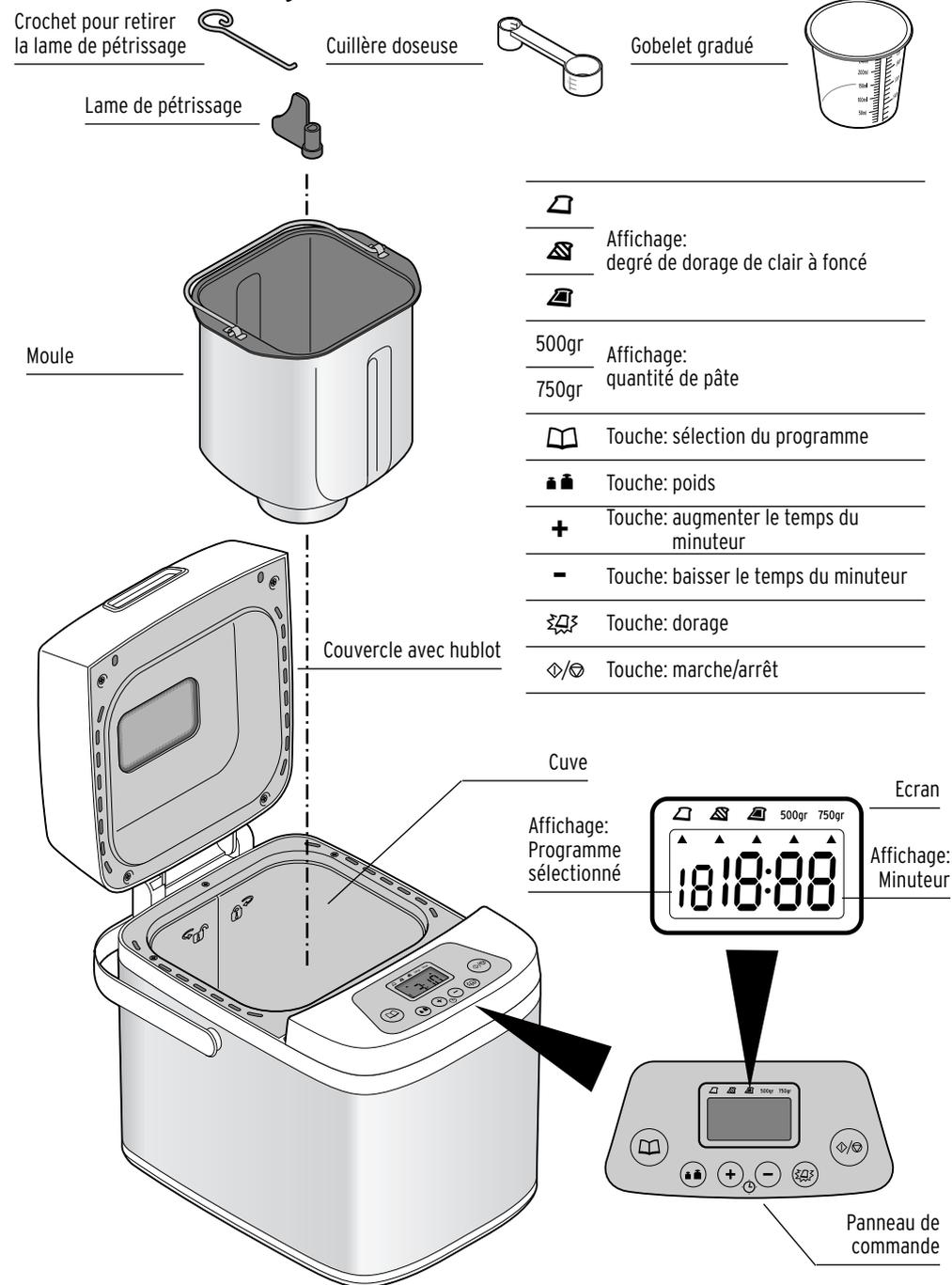
 Les programmes 14 et 15 sont de simples programmes de mélange pour les pâtes qui ne doivent pas lever - par exemple pour les nouilles, les gâteaux secs, les dimsums, etc.

14. Fonction de mélange (courte durée)

Durée	15 minutes
Eau	330 ml
Sel	1 c.c.
Huile	2 c.s.
Farine blanche	560 g
Levure	1 1/4 c.s.

Le programme 14 prévoit une durée de 15 minutes. Vous pouvez régler le minuteur sur 15:00 heures max. La machine à pain chauffe légèrement les ingrédients à 38°C max.

Vue générale (contenu de la livraison)



Mise en service

Déballer l'article



DANGER: risques pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.

1. Sortez la machine à pain de son emballage.
2. Ouvrez le couvercle et retirez le matériel de transport.
3. Sortez le crochet, le gobelet gradué, la cuillère doseuse et la lame de pétrissage du moule de cuisson.
4. Retirez le film de protection de l'écran.

Choisir le lieu d'installation



AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin.
- N'obstruez pas les fentes de ventilation. Posez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, non glissant, sec et résistant à la chaleur de sorte que l'air puisse aussi circuler sous l'appareil.

- ▷ Posez la machine à pain sur un plan de travail stable, plan, non glissant, résistant à la chaleur et non sensible. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord du plan de travail. Laissez un espace libre suffisant au-dessus et de chaque côté de la machine à pain (5 cm min.).

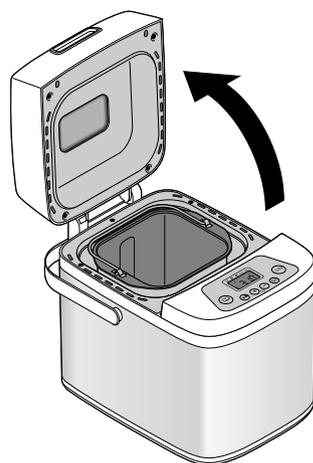
Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT: risque de brûlures

- L'appareil est très chaud en cours d'utilisation! Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, comme le couvercle ou le hublot. Ne touchez les pièces chaudes qu'avec des maniques, etc.
- Utilisez toujours l'appareil hors de portée des enfants. Veillez à ce que les enfants ne puissent jamais faire tomber l'appareil brûlant (p. ex. en le tirant par le cordon d'alimentation).

1.



10. Pâte à gâteau

Poids	env. 400 g	
Durée	2:20	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 1:55	
Huile de colza ou de lin	3 c.s.	
Œufs	4 (gros) œufs entiers	
Sucre	130 g (plus ou moins, selon votre goût)	
Farine	150 g	
Poudre de flan à la vanille (facultatif)	2 c.c.	
Levure	1/4 de cube de levure fraîche (10 g)	ou 2 g de levure déshydratée (1/3 de sachet)



Les programmes 11 à 13 mélangent, pétrissent et font lever la pâte. Vous pouvez ensuite retravailler la pâte finie et la cuire p. ex. au four. Pour les gâteaux, les petits pains, la pizza, etc.

11. Pâte à 100 % de farine complète

Durée	2:55	
Sucre	1 c.c.	
Huile	2 c.s.	
Sel	1,5 c.c.	
Eau	250 ml	
Farine complète	400 g	
Levure	2/3 de cube de levure fraîche (25 g) ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)	

11. (Variante) Pâte à 70 % de farine complète

Durée	2:55	
Sucre	1 c.c.	
Huile	2 c.s.	
Sel	1,5 c.c.	
Eau	320 ml	
Farine blanche	175 g	
Farine complète	300 g	
Levure	2/3 de cube de levure fraîche (25 g) ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)	

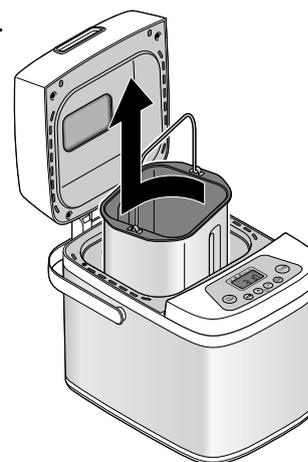
8. Pain de riz

Poids	500g		750g	
Durée	3:00		3:05	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 2:10		à ~ 2:15	
Eau	150 ml		190 ml	
Huile	2 c.s.	26 g	2,5 c.s.	38 g
Sel	1 c.c.	6 g	1 c.c.	6 g
Œuf	1 œuf entier	60 g	1 œuf entier	60 g
Sucre	1 c.s.	15 g	2 c.s.	30 g
Farine	2 gobelets gradués	290 g	2 1/2 gobelets gradués	360 g
Riz cuit	1/4 de gobelet gradué		1/3 de gobelet gradué	
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

9. Pain de mie

Poids	500g		750g	
Durée	4:05		4:10	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 3:30		à ~ 3:35	
Eau	210 ml		250 ml	
Huile	1/2 c.s.	8 g	1 c.s.	15 g
Sel	1 c.c.	6 g	1 c.c.	6 g
Sucre	1/2 c.c.	3 g	1 c.c.	6 g
Farine	2 gobelets gradués	290 g	2 1/2 gobelets gradués	360 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

2.



Avant la première utilisation, retirez le moule de cuisson de la machine à pain en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (repère de la cuve ) pour le débloquer et sortez-le par le haut. Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage» pour retirer les éventuels résidus de fabrication.

3. Essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec avant de continuer.
4. Remettez le moule de cuisson en place.

Il faut faire chauffer l'appareil une dizaine de minutes à vide.

5. Laissez - exceptionnellement - le couvercle **ouvert**.
6. Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant. Un bip sonore retentit. L'écran affiche **1** pour le programme «Pain: Recette de base» et **3:10** pour le temps de cuisson d'un pain de 750 g.



Les deux points de l'affichage du minuteur vous indiquent si l'appareil est allumé ou en veille: si les deux points clignotent, l'appareil est allumé et en train de chauffer.

Si les deux points sont allumés en permanence, l'appareil est en veille et vous devez appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour le faire chauffer.

Un bip sonore retentit à chaque pression de touche.

7. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche **19** pour le programme «Cuisson» et **1:00** pour le temps de cuisson.

8. Appuyez sur le bouton  pour démarrer le processus de chauffe.



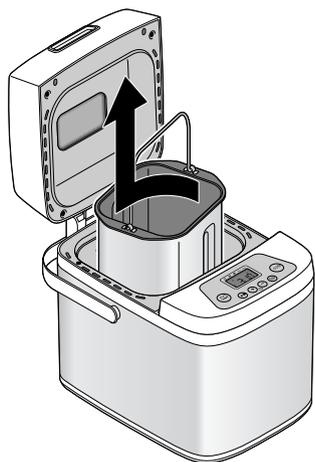
Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut se dégager une certaine odeur, mais elle n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.

9. Laissez l'appareil en marche une dizaine de minutes pour que son odeur se dissipe.
10. Pour éteindre l'appareil, maintenez la touche  enfoncée 3 secondes environ. L'écran affiche de nouveau **1** et **3:10**. Les deux points sont allumés en permanence.
11. Laissez refroidir l'appareil, puis nettoyez-le encore une fois.

Utilisation

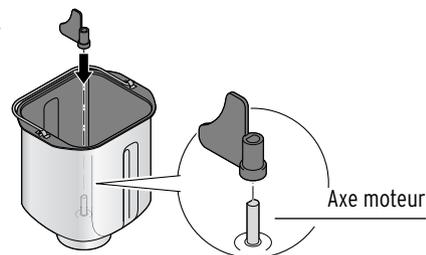
Préparer l'appareil

1.



Sortez le moule de cuisson de l'appareil comme décrit précédemment.

2.



Fixez la lame de pétrissage sur l'axe moteur.

3.

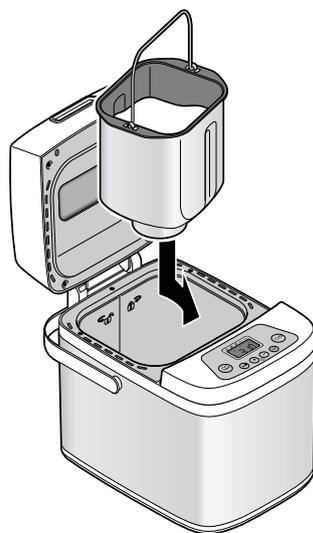


Mettez les ingrédients indiqués dans la recette (voir le chapitre «Programmes de cuisson et de

mélange») dans le moule de cuisson.

i Attention: Il est **important** de respecter précisément les **quantités** indiquées et l'**ordre** d'incorporation des ingrédients. Ordre normal:
 1. Liquide (eau, lait...)
 2. Farine
 3. Œufs
 4. Autres ingrédients
 En dernier: la levure.
La levure ne doit jamais être en contact avec le sel ou les liquides!

4.



Mettez le moule de cuisson dans l'appareil et tournez-le à fond dans le sens des aiguilles d'une montre (repère de la cuve) pour le verrouiller. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher.

6. Pain de seigle

Poids	500g		750g	
Durée	4:00		4:05	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 2:50		à ~ 2:55	
Eau	180 ml		220 ml	
Huile	2 c.s.	26 g	2,5 c.s.	38 g
Sel	1 c.c.	6 g	1 c.c.	6 g
Sucre de canne	1 c.s.	15 g	1,5 c.s.	23 g
Farine blanche	1 gobelet gradué	145 g	1 1/2 gobelet gradué	180 g
Farine de seigle	1 gobelet gradué	145 g	1 1/2 gobelet gradué	180 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

7. Pain sans gluten

Poids	500g		750g	
Durée	3:25		3:30	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 2:45		à ~ 2:50	
Eau	180 ml		220 ml	
Huile	2 c.s.	26 g	2,5 c.s.	33 g
Sel	1 c.c.	6 g	1 c.c.	6 g
Sucre	1,5 c.s.	23 g	2 c.s.	30 g
Farine sans gluten	1 3/4 gobelet gradué	255 g	2 gobelets gradués	290 g
Farine de maïs	1/4 de gobelet gradué	35 g	1/2 gobelet gradué	70 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

4. Pain français

Poids	500g		750g	
Durée	4:05		4:10	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 3:30		à ~ 3:35	
Eau	180 ml		260 ml	
Huile	1 c.s.	10 g	1,5 c.s.	15 g
Sel	1 c.c.	6 g	1,5 c.c.	9 g
Sucre	1/2 c.s.	8 g	1 c.s.	15 g
Farine blanche	2 1/4 gobelets gradués	300 g	2 3/4 gobelets gradués	400 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

5. Pain complet

Poids	500g		750g	
Durée	4:00		4:05	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 2:50		à ~ 2:55	
Eau	180 ml		220 ml	
Huile	2 c.s.	26 g	2,5 c.s.	38 g
Sel	1 c.c.	6 g	1 c.c.	6 g
Sucre de canne	1 c.s.	15 g	1,5 c.s.	26 g
Farine blanche	1 gobelet gradué	145 g	1 1/2 gobelet gradué	180 g
Farine complète	1 gobelet gradué	145 g	1 1/2 gobelet gradué	180 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

- Refermez le couvercle.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant adaptée.

Un bip sonore retentit. L'écran affiche **1** pour le programme «Pain: Recette de base» et **3:10** pour le temps de cuisson d'un pain de 750 g.

Régler et allumer l'appareil

- Avec la touche , sélectionnez le programme correspondant à la recette. L'écran affiche le numéro du programme et le temps de cuisson prévu.
- Le cas échéant, sélectionnez le poids souhaité (750 g/ 500 g) avec la touche . Le nouveau temps de cuisson s'affiche à l'écran. (Le poids **n'est pas** réglable avec les programmes 10 à 19.)
- Le cas échéant, sélectionnez le dorage avec la touche . (Le dorage est réglable uniquement pour les programmes 1 à 10.)
- Réglez le cas échéant avec les touches **+** et **-** le minuteur par pas de 10 minutes pour différer le début de la cuisson (voir l'exemple au chapitre «Conseils et astuces»). Respectez également les indications de l'«utilisation du minuteur» concernant les ingrédients délicats.
- Démarrez la cuisson avec la touche . Un bip sonore retentit et l'appareil commence à travailler les ingrédients. Vous pouvez suivre le temps de préparation sur l'écran.

Si vous avez réglé le minuteur comme indiqué à l'étape 10, la cuisson commence à temps avant la fin de la durée réglée.

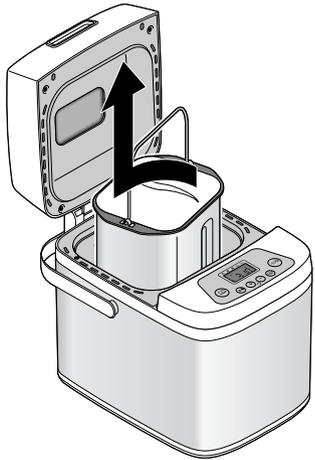


- Il est possible que de la vapeur s'échappe du couvercle pendant la cuisson. C'est un phénomène normal qui ne doit pas vous inquiéter, mais tenez toute partie du corps à distance de la vapeur pour ne pas vous brûler.
- Pendant le pétrissage, l'appareil vibre, parfois bruyamment. C'est un phénomène normal dû au moteur puissant nécessaire pour pétrir la pâte.
- Il est normal que le hublot se couvre de buée au début. La condensation disparaît relativement rapidement et vous pouvez de nouveau surveiller la cuisson.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant les phases de repos et de cuisson afin de ne pas laisser la chaleur s'échapper.

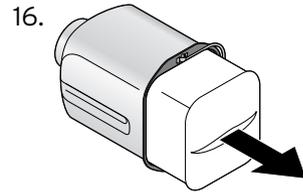
- Pour les recettes qui permettent d'ajouter d'autres ingrédients (fruits secs, graines, etc.) en cours de préparation, l'appareil émet 10 bips sonores le moment venu (voir recette). Ouvrez alors le couvercle et ajoutez les ingrédients. Attention: ne mettez pas les doigts dans le moule de cuisson et n'y introduisez pas non plus d'objets pour remuer la préparation.

Terminer la cuisson et sortir le pain de la machine

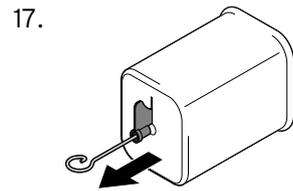
13. Une fois le temps de préparation écoulé, l'écran affiche **0:00** et l'appareil émet 10 bips sonores. Il passe automatiquement en mode «maintien au chaud», indiqué par les deux points **clignotants** (sauf pour les programmes 14/15), et s'éteint au bout d'une heure environ.
14. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et ouvrez le couvercle.
- 15.



Saisissez le moule de cuisson par l'anse avec des gants de cuisine ou similaire, tournez-le légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (repère de la cuve) et sortez-le de l'appareil.



16. Attention! Le pain est lui aussi très chaud. Gardez vos gants de cuisine et soyez prudent. Laissez le moule de cuisson refroidir un moment avant d'en sortir le pain. Utilisez si nécessaire une spatule en bois ou en silicone pour le détacher du moule de cuisson. N'utilisez pas de spatule métallique afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du moule de cuisson. Secouez prudemment le moule de cuisson pour démouler le pain.



17. La lame de pétrissage peut parfois rester coincée dans le pain. Utilisez le crochet fourni avec l'appareil pour l'en retirer.



AVERTISSEMENT -
risque pour la santé

- Ne laissez pas le pain longtemps dans le moule de cuisson et ne l'y conservez pas. Risque de moisissure!

2. Pain rapide

Poids	500g		750g	
Durée	2:05		2:10	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 1:45		à ~ 1:50	
Eau	140 ml		190 ml	
Huile	2 c.s	26 g	2,5 c.s.	33 g
Sel	2/3 de c.c.	3 g	3/4 de c.c.	4 g
Sucre	1 c.s.	15 g	2 c.s	30 g
Farine	2 gobelets gradués	290 g	2 1/2 gobelets gradués	360 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

3. Brioche sucrée

Poids	500 g		750 g	
Durée	3:45		3:50	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 3:10		à ~ 3:15	
Eau	120 ml		160 ml	
Huile	1,5 c.s.	20 g	2 c.s	26 g
Sel	1/2 c.c.	2 g	1/2 c.c.	2 g
Œuf	1 œuf entier	60 g	1 œuf entier	60 g
Sucre	2 c.s	30 g	3 c.s.	45 g
Lait écrémé	1/4 de gobelet gradué	35 g	1/3 de gobelet gradué	47 g
Farine	2 gobelets gradués	290 g	2 3/4 gobelets gradués	380 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

Programmes de cuisson et de mélange

Remarques concernant les recettes suivantes:

- Les recettes 1 à 10 sont des programmes complets de préparation du pain ou gâteau, avec mélange et pétrissage des ingrédients, levée de la pâte et cuisson. Les recettes 11 à 15 sont des programmes de simple préparation de la pâte. Vous cuirez ensuite au four, après l'avoir garnie, la pâte à pizza ou après avoir formé les petits pains. La recette 16 mélange et chauffe la confiture. Les recettes 17 (yaourt), 18 (décongélation) et 19 (simple cuisson) chauffent simplement les aliments, sans mélange ou pétrissage préalable.
- Vous pouvez remplacer l'huile par du beurre fondu.
- **Quand vous mettez les ingrédients, respectez toujours l'ordre indiqué dans le tableau.**
- Vous pouvez réaliser toutes les recettes en remplaçant la farine à teneur élevée en gluten par de la farine sans gluten. Assurez-vous aussi que les autres ingrédients conviennent bien aux personnes sensibles au gluten ou aux personnes allergiques.
- Les quantités de sel et de sucre indiquées nous ont permis d'obtenir les meilleurs résultats, mais vous pouvez bien entendu les modifier légèrement en fonction de votre goût. N'oubliez pas toutefois que le sel et le sucre sont nécessaires à la levée de la pâte. N'en utilisez donc ni trop, ni trop peu.
- Avec les programmes 1 à 10, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (fruits à coque, raisins secs, etc.) en cours de préparation. L'appareil vous avertit en émettant 10 bips sonores le moment venu (2^e phase de pétrissage), de 20 minutes à 1 heure et demie après le début du programme (voir les tableaux des programmes: le point «Ingrédients supplémentaires» indique la durée affichée à l'écran).

1. Pain - recette de base

Poids	500 g		750 g	
Durée	3:05		3:10	
Ingrédients supplémentaires	à ~ 2:35		à ~ 2:40	
Eau	210 ml		260 ml	
Huile	1,5 c.s.	15 g	2 c.s.	20 g
Sel	1/2 c.c.	3 g	1 c.c.	6 g
Sucre	1 c.s.	15 g	2 c.s.	30 g
Farine	2 1/3 gobelets gradués	320 g	3 gobelets gradués	420 g
Levure	1/2 cube de levure fraîche (21 g)	ou 5 g de levure déshydratée (3/4 de sachet)	2/3 de cube de levure fraîche (25 g)	ou 7 g de levure déshydratée (1 sachet)

22

22

- Dès que le pain est cuit, sortez-le de la machine et mettez-le sur une grille pour que l'humidité puisse s'en échapper de tous côtés (même si votre machine à pain le maintient au chaud pendant 1 heure max.). Ne le posez pas sur une assiette ou sur une planche, car l'humidité ne pourrait pas s'échapper et le pain s'affaisserait.
- Laissez le pain refroidir et sécher au moins 30 minutes pour qu'il se coupe plus facilement.

Interrompre le programme ou l'arrêter avant la fin

- ▷ Pour interrompre le programme quelques instants, appuyez 1 fois brièvement sur la touche . Le minuteur s'arrête et le programme est interrompu. Il reprend automatiquement au bout de 2 à 3 minutes environ.
- ▷ Pour arrêter le programme ou le mode de maintien au chaud avant la fin, appuyez 1 fois brièvement sur la touche , puis encore une fois et maintenez-la enfoncée 3 secondes environ.

15

15

Conseils et astuces

Utiliser le minuteur

On utilise le minuteur le plus souvent pour faire cuire du pain pendant la nuit afin qu'il soit prêt le matin. Le minuteur permet de différer le début de la préparation de 15 heures max.

Si vous voulez différer le début de la préparation d'une durée assez longue, n'utilisez pas - surtout en été - d'ingrédients qui se perdent quand ils sont conservés dans un environnement chaud et humide (comme le lait frais, le yaourt, le fromage, les œufs, les fruits, les oignons, etc.).

▷ (Exemple:

il est 21 h 00 et vous voulez que le pain soit prêt à 7 h 00 le lendemain matin, soit dans 10 heures. Réglez ces 10 heures avec les touches + et -.

Le minuteur déduit automatiquement le temps de cuisson du programme et démarre la cuisson à temps, de sorte que votre pain soit prêt dans 10 heures).

Important: il n'est pas possible de réduire la durée des programmes.

Consistance de la pâte

Si vous essayez une nouvelle recette ou utilisez de nouveaux ingrédients, surveillez la pâte à travers le hublot du couvercle pendant les 5 premières minutes du pétrissage. La pâte doit avoir la forme d'une boule. Si ce n'est pas le cas, il se peut qu'il faille modifier la composition de la pâte.

N'ouvrez le couvercle que pendant le pétrissage ou la phase de repos. Ne l'ouvrez pas pendant les autres phases de préparation et de cuisson afin de ne pas nuire à la qualité des résultats obtenus.

Attention! Ne laissez pas le couvercle ouvert plus longtemps que nécessaire car le pain pourrait s'affaisser.

- ▷ Si la pâte a l'air collante ou si elle colle sur les parois du moule de cuisson, ajoutez une cuillerée à soupe de farine.
- ▷ Si la pâte est trop sèche, ajoutez une cuillerée à soupe d'eau chaude.
- ▷ Le cas échéant, enlevez prudemment les restes d'ingrédients non mélangés qui adhèrent aux parois du moule de cuisson avec une spatule en bois ou en matière plastique.
- ▷ Avant d'ajouter encore de la farine ou de l'eau, attendez que la farine ou l'eau que vous avez déjà ajoutées aient été complètement absorbées par la pâte.

Fermez le couvercle avant la fin du dernier pétrissage pour que la pâte lève correctement.

Conserver le pain fait maison

Le pain fait maison ne contient pas de conservateur et doit donc être consommé dans les 2 à 3 jours.

Le pain croustillant, comme le pain français, se ramollit quand on le conserve. Ne le couvrez donc pas avant de l'entamer.

Ne dépassez pas les quantités de levure indiquées dans les recettes - la pâte lèverait trop et déborderait de la cuve.

La levure déshydratée attire beaucoup l'humidité. Fermez donc bien les sachets entamés. En l'absence d'indication contraire sur le sachet, utilisez le reste dans les 48 heures.

Utilisez toujours la levure déshydratée avant la date de limite d'utilisation car elle perd de son pouvoir levant avec le temps.

Il existe des levures déshydratées spéciales pour machine à pain, qui vous permettront d'obtenir de bons résultats, même s'il faut ajuster les quantités.

Si vous préférez remplacer la levure déshydratée par de la levure fraîche: 7 g de levure déshydratée correspondent à 25 g de levure fraîche.

Herbes

Vous pouvez les ajouter au début aux ingrédients principaux.

Les herbes, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic améliorent le goût et l'aspect du pain. Utilisez-en de petites quantités (1 à 2 c.c.) afin qu'elles ne masquent pas le goût du pain.

Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent beaucoup d'eau et peuvent influencer sur la recette de base. Réduisez le cas échéant la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Fruits à coques et fruits

Certains programmes permettent d'ajouter en cours de cuisson d'autres ingrédients, comme les fruits à coque et les fruits secs.

Le moment venu, l'appareil émet 10 bips sonores et vous pouvez alors ajouter les ingrédients.

Il faut ajouter les ingrédients en cours de cuisson afin que le pain puisse lever et garder sa forme. De plus, si vous ajoutez les ingrédients dès le début, ils seraient trop finement broyés pendant le pétrissage et pourraient s'agglomérer.

Si vous ajoutez à la pâte des ingrédients supplémentaires, comme des graines de lin, des raisins secs, des graines de tournesol, des graines de sésame, etc., elle sera plus lourde et, de ce fait, le pain un peu plus compact. Si vous ajoutez des ingrédients sucrés, comme des raisins secs, par exemple, réduisez alors la quantité de sucre afin que le pain ne soit pas trop sucré.

lève trop puis s'affaisse. Attention toutefois: trop de sel empêche la pâte de lever suffisamment.

Utilisez un sel de table ou sel de mer fin. Le gros sel convient plutôt pour saupoudrer les petits pains levés croustillants. En règle générale, les substituts du sel ne conviennent pas, car beaucoup d'entre eux ne contiennent pas de sodium.

Sucre

Le sucre active et nourrit la levure, lui permettant ainsi de lever. Il a en outre une influence sur le goût et sur la consistance, ainsi que sur le dorage de la croûte. On peut le remplacer par du miel, du sirop ou de la mélasse. Dans ces cas, il faut réduire en conséquence la quantité de liquide indiquée dans la recette.

N'utilisez pas d'édulcorants artificiels, car ils ne nourrissent pas la levure et, au contraire, l'empêchent d'agir.

Matières grasses et huiles

Il faut ajouter un peu d'huile ou de matière grasse pour obtenir une croûte plus souple et un pain qui restera frais plus longtemps. Utilisez de l'huile d'olive ou de tournesol comme indiqué dans la recette. Si vous utilisez plutôt du beurre, de la margarine ou du saindoux (en petite quantité, 15 g max.), vous devez ajouter un peu plus de liquide (env. 3 c.c.).

N'utilisez pas de matières grasses tartinables allégées, car elles peuvent contenir un pourcentage d'eau élevé et n'ont donc pas les mêmes propriétés que le beurre.

Liquide

Les ingrédients frais sont normalement constitués d'eau, de lait ou d'un mélange des deux. L'eau rend la croûte plus crouillante, le lait rend la croûte et la mie plus souples.

Les opinions divergent sur la bonne température de l'eau. Faites des essais et décidez en fonction de votre goût. On utilise généralement de l'eau à une température comprise entre 20 °C et 25 °C. Pour le pain ultra-rapide, il faut utiliser de l'eau chaude (entre 45 °C et 50 °C) pour accélérer la procédure. L'eau doit être de bonne qualité.

Si l'eau du robinet est très calcaire, on utilisera de l'eau minérale plate, car le calcaire peut nuire à la qualité des résultats.

On peut remplacer l'eau par du lait frais ou de l'eau additionnée de 2 % de lait en poudre afin d'améliorer le goût et la couleur de la croûte. Certaines recettes utilisent aussi du jus de fruit. Essayez!

Levure

La levure est disponible sous deux formes, fraîche ou déshydratée. On la met (émiettée) dans un puits dans la farine, où elle reste au sec et à l'écart du liquide et du sel jusqu'au début du pétrissage.

Vous pouvez aussi congeler le pain frais. Si vous le tranchez avant de le mettre au congélateur, vous pourrez plus facilement utiliser la bonne quantité.

Conseils pour la cuisson

Le résultat obtenu dépend de nombreux facteurs: la qualité des ingrédients, le respect des quantités indiquées, la température et l'humidité. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils utiles.

- La machine à pain n'est pas hermétique et elle est donc soumise à l'influence de la température ambiante. Quand il fait très chaud ou si elle est utilisée dans une cuisine très chaude, le pain lèvera plus que par temps froid. La température ambiante optimale est comprise entre 20 °C et 24 °C.
 - Quand il fait très froid, laissez l'eau du robinet reposer 30 minutes à température ambiante avant de l'utiliser. Faites de même avec les ingrédients à leur sortie du réfrigérateur.
 - Sauf indication dans la recette, utilisez tous les ingrédients à température ambiante.
 - Mettez les ingrédients dans le moule de cuisson en respectant l'ordre indiqué. Gardez la levure au sec et à l'écart du liquide déjà présent dans le moule de cuisson jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- Le respect des quantités d'ingrédients indiquées est essentiel pour obtenir de bons résultats. La plupart des problèmes viennent d'un manque de précision lors de la mesure des quantités ou de l'oubli d'un ingrédient. Mesurez les quantités à l'aide du gobelet gradué et de la cuillère doseuse fournis.
 - Utilisez toujours des ingrédients frais avant leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables, comme le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais, deviennent rapidement inutilisables, notamment quand il fait chaud. Il ne faut donc les utiliser que dans des pains à cuire immédiatement.
 - N'utilisez pas trop de matière grasse, car elle forme une barrière entre la farine et la levure, dont elle ralentit l'action. On obtient alors un pain lourd et compact.
 - Coupez le beurre et les autres matières grasses solides en petits morceaux avant de les mettre dans le moule de cuisson.
 - Pour faire du pain aromatisé aux fruits, remplacez une partie de l'eau par du jus d'orange, de pomme ou d'ananas.
 - Le fond de légumes peut remplacer une partie du liquide. L'eau de cuisson des pommes de terre, p. ex., contient de l'amidon, donc un aliment supplémentaire pour la levure, et permet d'obtenir du pain bien levé, plus souple et qui se gardera plus longtemps.

Les ingrédients

- Pour le goût, vous pouvez ajouter des légumes comme des carottes ou courgettes râpées ou des pommes de terre cuites en purée. Ces légumes contiennent de l'eau et vous devez donc réduire la quantité d'eau. Commencez par mettre moins d'eau et examinez la pâte quand le pétrissage commence. Le cas échéant, ajoutez encore un peu d'eau.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes pour éviter que la pâte ne déborde, ce qui endommagerait la machine à pain.
- Si le pain ne lève pas bien, remplacez l'eau du robinet par de l'eau minérale non gazeuse ou faites bouillir l'eau du robinet. L'eau du robinet fortement chlorée et fluorée ou trop dure empêche la pâte de lever.
- Vérifiez au bout d'env. 5 minutes de pétrissage que la pâte a la bonne consistance. Ayez à portée de main une spatule en caoutchouc avec laquelle vous pourrez détacher les ingrédients qui pourraient être accrochés dans les coins du moule de cuisson. Ne grattez pas à proximité de la lame de pétrissage et n'entravez pas sa rotation. Si la pâte est trop friable, ou si l'appareil peine lors du pétrissage, ajoutez un peu d'eau. Si la pâte attache aux parois du moule de cuisson et ne forme pas de boule, ajoutez un peu de farine.

Utiliser des mélanges prêts à l'emploi

La machine à pain peut pétrir et cuire les mélanges panifiables prêts à l'emploi. Vous devez faire attention au poids des ingrédients, afin de ne pas dépasser la quantité maximum et ne pas surcharger l'appareil.

- ▷ Versez d'abord dans le moule de cuisson la quantité d'eau indiquée dans le mode d'emploi du mélange, puis ajoutez le mélange.
- ▷ Examinez au bout d'environ 5 minutes la consistance de la pâte et ajoutez un peu d'eau si le mélange est trop sec.

Vous pouvez utiliser le programme 1 avec la plupart des mélanges prêts à l'emploi. Si votre pain complet ne lève pas suffisamment avec ce réglage, essayez la fois suivante le programme 5 pour le pain complet ou le programme 6 pour le pain de seigle.

Faites cuire de préférence ce pain immédiatement au lieu d'utiliser le minuteur, car la levure est déjà en contact avec le liquide.

La qualité du pain dépend de nombreux facteurs. Il est donc important de connaître les différents ingrédients et leurs propriétés pour obtenir les meilleurs résultats.

Un facteur important pour obtenir de bons résultats est bien entendu la qualité et la fraîcheur des ingrédients. Tous les ingrédients que vous mettez dans la machine à pain doivent être à température ambiante (de 18 °C à 23 °C). La pièce dans laquelle vous faites cuire le pain doit également être à une température normale.

Farine de blé

Le type de farine utilisé est très important. Le composant le plus important de la farine est le gluten, une protéine qui absorbe les gaz dégagés par la levure pendant la fermentation. C'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

La farine blanche est obtenue à partir de grains de blé dont on a éliminé l'enveloppe extérieure et le germe. Utilisez absolument une farine à teneur élevée en protéines et donc un fort développement du gluten. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une farine de bonne qualité, de préférence non blanchie. Veillez à acheter une farine de type 405, 550 ou 1050.

Pour les recettes de pain à la française, on ajoute souvent un peu de farine française fine afin d'obtenir la croûte caractéristique de ces types de pain.

Farine complète

La farine complète est produite à partir de grains ayant encore leur enveloppe extérieure et leur germe. Elle donne un pain au léger goût de noisette et à la croûte plus grossière. Utilisez une farine de blé complet riche en protéines. Le pain réalisé avec 100 % de farine complète est plus ferme que le pain blanc. Comme la pâte à base de farine complète lève plus lentement, utilisez le programme pour pain complet (programme 5).

Si vous souhaitez obtenir un pain plus aéré, vous pouvez remplacer une partie de la farine complète par de la farine de blé.

Autres types de farines

Les farines produites à partir d'autres céréales comme le seigle, l'orge, l'avoine ou le sarrasin sont riches en fibres, mais contiennent moins de gluten que la farine blanche. Les pains complets sont donc plus petits et plus compacts que le pain blanc. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en remplaçant de 20 % à 50 % max. de la farine blanche par d'autres types de farine. Vous aurez à la fois la saveur plus riche du pain complet et la consistance plus légère du pain blanc.

Sel

Il est important d'utiliser un peu de sel, non seulement pour donner du goût au pain, mais surtout pour faciliter la levée. Le sel rend la pâte plus élastique. Il réduit la croissance de la levure, empêchant ainsi que la pâte ne