

## **CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il y aura lieu de tenir compte des règles de sécurité générales suivantes.

- Premièrement, il y a un danger de blessures et deuxièmement, il peut se présenter le danger de dégâts matériels et d'un endommagement de l'appareil.
- Dans le texte on y attirera l'attention dans le suivi de la manière suivante :
- MISE EN GARDE : Danger de blessures
- IMPORTANT : Endommagement de l'appareil

### **Lieu d'installation**

- Ne placez jamais votre appareil sur le bord d'une plaque de travail, mais toujours un peu en retrait du bord.
- Lors de l'utilisation, l'appareil doit se trouver sur une surface stable et plane.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

### **Câble de raccordement au secteur**

- Le câble de raccordement au secteur doit être suffisamment long pour aller de l'appareil à la prise sans qu'il se produise une contrainte de traction entre la prise et l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble de raccordement au-delà de l'arête d'une plaque de travail, de manière à ce qu'un enfant puisse le saisir.
- Ne placez pas le câble par-dessus un espace ouvert, par ex. entre une prise de courant située en bas et la table.
- Ne placez pas le câble par-dessus la cuisinière ou le toaster ou autres surfaces chaudes qui pourraient endommager le câble.

### **Votre sécurité**

- MISE EN GARDE : Ne touchez pas des surfaces chaudes. Utilisez pour retirer le moule de cuisson des manchettes ou des gants de cuisine isolant. Les ouvertures de ventilation ne doivent en aucun cas être recouvertes.
- MISE EN GARDE : Pendant le fonctionnement ne pas toucher des pièces en mouvement.
- Afin de se protéger contre une électrocution, le câble ou la prise ne doit pas être plongé dans de l'eau ou d'autres liquides.
- La plus grande prudence est requise lorsque l'appareil avec un contenu chaud doit être déplacé et amené à un autre endroit.
- N'utilisez pas le four automatique pour cuire le pain à des fins d'entreposage et n'y placez pas des objets, cela pourrait engendrer un incendie ou créer un danger d'électrocution.
- N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

### **Enfants**

- On ne devra pas autoriser un enfant à utiliser l'appareil.
- Dans la cuisine les enfants peuvent se blesser facilement, plus particulièrement lorsque ceux-ci sont sans surveillance et lorsque l'on utilise des appareils ou lorsque l'on fait la cuisine.

- Apprenez aux enfants à prendre conscience des dangers dans la cuisine, mettez-les en garde des dangers lorsqu'ils touchent avec les mains des surfaces qu'ils ne peuvent entrevoir correctement et des endroits là où ils n'ont rien à chercher.

### **Autres consignes de sécurité**

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble de raccordement au secteur est endommagé. Le câble ne devra être remplacé que par un professionnel, des outils spéciaux étant nécessaires à cet effet.
  - L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut conduire à des endommagements du four automatique pour cuire le pain.
  - Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité immédiate de cuisinières à gaz ou électriques, de brûleurs ou autres sources développant de la chaleur.
  - Afin d'éviter un endommagement du four automatique pour cuire le pain, ne placez pas le moule de cuisson ou autres objets sur l'appareil.
  - Ne pas nettoyer avec des racloirs à casserole. Le moule de cuisson, le crochet pour pétrir, le gobelet de mesure ou la cuillère de mesure ne doivent pas être nettoyés dans le lave-vaisselle.
  - Tenez l'appareil et le câble à l'abri de sources de chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité et à l'écart d'arêtes vives ou de dangers similaires.
  - Le moule de cuisson devra se trouver dans l'appareil avant la mise en marche du four automatique pour cuire le pain.
  - Retirer toujours la prise du secteur lorsque l'appareil n'est pas en service, lorsque des pièces accessoires sont mises en place, lorsque l'appareil est nettoyé ou toujours lorsqu'un dérangement se présente. Retirer en tirant par la prise mâle et non par le câble.
- 

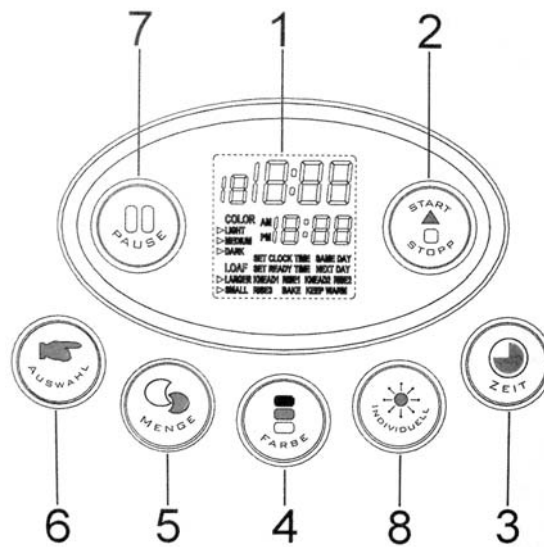
**Ce manuel d'utilisation est plus précis et complet que le manuel fourni en langue originale allemande.**

**Nous avons essayé d'y mettre toute notre expérience, mais aussi des trucs, astuces et questions / réponses qui revenaient le plus souvent.**

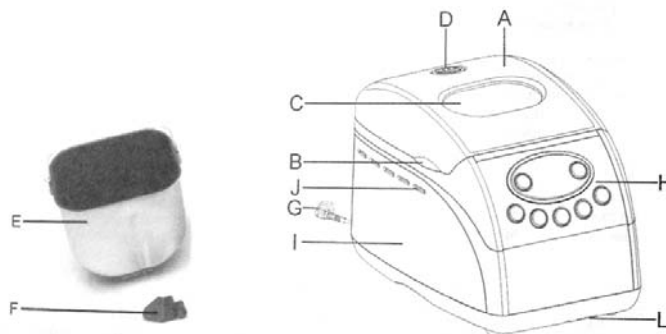
**Nous espérons que vous en serez satisfait, et qu'il vous permettra d'utiliser votre machine bien au delà de ce que vous pouviez en imaginer, notamment grâce aux nombreux liens communiqués en page 16...**

**Fabrice / CYBER DIFFUSION**

# PANNEAU DE COMMANDE



- |                           |  |                        |   |
|---------------------------|--|------------------------|---|
| <b>1- Afficheur LCD :</b> | Affiche les informations sur le programme, le niveau de cuisson et le poids du pain. | <b>5- MENGE :</b>      | pour sélectionner le poids du pain          |
| <b>2- START/STOP :</b>    | Pour démarrer ou arrêter un programme de cuisson                                     | <b>6- AUSWAHL :</b>    | Pour sélectionner le programme de cuisson   |
| <b>3- ZEIT :</b>          | Pour sélectionner un temps préprogrammé  | <b>7- PAUSE :</b>      | Pour arrêter momentanément le programme     |
| <b>4- FARBE :</b>         | Pour sélectionner la couleur du pain   | <b>8- INDIVIDUELL:</b> | Pour modifier les paramètres d'un programme |



- A - Couvercle
- B - Poignée
- C - Hublot de contrôle
- D - Aération
- E - Moule de cuisson
- F - palets pétrisseurs
- G - Fiche secteur

- H- Panneau de commande
- I- Corps de l'appareil
- J- Aérations latérales
- K- Bouton O/Off (au dos)
- L- Compartiment pour piles

Accessoires non montrés :

- 1 crochet pour retirer les palets pétrisseurs
- 1 cuillère de mesure
- 1 verre de mesure

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Insérez la fiche dans une prise secteur 220V/50HZ  
Allumez l'appareil grâce à l'interrupteur K

### **1. Afficheur LCD**

#### **Configuration de base**

Cet afficheur vous informera dès que l'appareil sera prêt à l'usage. Le programme par défaut sera le programme "1 3:00". LE chiffre 1 correspond au programme sélectionné, et 3:00 est la durée du programme.

Sous l'affichage COLOR, vous trouverez configuré par défaut medium.

Sous l'affichage LOAF (poids), vous trouverez configuré par défaut le choix LARGER pour les pains les pains les plus gros.

Pendant le déroulement du programme, vous pourrez suivre les étapes de fabrication sur l'écran. Le temps décomptera jusqu'à la fin du programme.

#### **Réglage de l'horloge**

a) Insérez 2 piles AAA (LR03) dans le compartiment L. Elles serviront à conserver l'horloge à l'heure lorsque la machine sera débranché du secteur.

b) Appuyez sur PAUSE sans qu'aucun programme ne soit lancé. "SET CLOCK TIME" est affiché sur l'écran, et les heures clignotent sur l'écran.

c) Appuyez sur la touche ZEIT jusqu'à ce que l'heure actuelle soit affichée

Nota : AM = matin

PM = après-midi

d) Appuyez à nouveau sur PAUSE, les minutes clignotent à l'écran

e) Appuyez sur ZEIT jusqu'à ce que les minutes actuelles soient affichées

f) Validez vos entrée en appuyant sur PAUSE

Important : ne jetez pas les piles usagées à la poubelle. Ammenez-les à un point de collecte ou retournez les à votre vendeur. Ne pas les jeter dans le feu.

### **2- START/STOP**

Touche pour démarrer ou arrêter le programme de fabrication.

Dès que START/STOP est appuyé, le temps clignotera sur l'écran. Appuyez sur START/STOP pour arrêter un programme à n'importe quel moment. Laissez la touche enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. L'étape de départ du programme sélectionné s'affiche à l'écran. Si un autre programme doit être utilisé, appuyez sur la touche AUSWAHL.

### **3- ZEIT (TEMPS)**

Les programmes suivants peuvent être démarrés après une durée de temporisation :  
 NORMAL, COMPLET, PAIN BLANC, RAPIDE, PAINS SUCRES, GATEAU, MARMELADE,  
 PATE, ULTRA RAPIDE, SANS GLUTEN et INDIVIDUEL.

Nota: le programme BRUNISSAGE ne peut être démarré qu'immédiatement. Toutefois, la durée de brunissage peut être sélectionnée entre 10 et 60 minutes grâce à la touche AUSWAHL.

### **Configurer une durée**

Nota: l'heure de fin de cuisson sera affichée sur l'écran. Réglez l'horloge préalablement.

- a) Avant de démarrer un programme, appuyez sur la touche ZEIT. Si vous avez réglé l'horloge, le temps de fin de cuisson sera affiché sur l'écran.  
 Par exemple: votre horloge est réglée sur 11:00 AM. Vous êtes dans le programme 1 (3:00h) qui n'a pas encore été lancé. Lorsque vous appuierez sur la touche ZEIT, "PM 2:10" s'affichera sur l'écran. La fin de cuisson est prolongée de 10 minutes.
- b) A chaque appui sur la touche ZEIT, le temps de fin de cuisson est augmenté de 10 minutes. Vous pouvez reporter le temps de fin de cuisson sur le jour même "SAME DAY", ou sur le jour suivant : "NEXT DAY" s'affichera alors sur l'écran.
- c) Après avoir décalé le temps de départ / fin de cuisson selon votre souhait, appuyez sur START/STOP pour démarrer le programme.

Lorsque la cuisson du pain est programmée pour démarrer plus tard, vérifiez que la cuisson du pain peut se faire sous la supervision d'une personne.  
 Dans ce cas de figure, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels le lait, les oeufs, les fruits, les yaourts, les oignons, ...

### **4- FARBE (COULEUR)**

Touche à utiliser pour sélectionner le degré de brunissement du pain :

LIGHT	pour une croute claire
MEDIUM	pour une croute plus dorée
DARK	pour une croute sombre

### **5- MENGE (QUANTITE)**

Touche pour sélectionner le poids du pain dans les différents programmes :

SMALL	= pour les petits pains jusqu'à 1000g
LARGER	= pour les grands pains jusqu'à 1300g

### **6- AUSWAHL (CHOIX)**

Touche pour sélectionner le programme parmi les 12 proposés.

### **7- PAUSE**

Touche pour arrêter momentanément le programme. Ré-appuyez la pour redémarrer le programme.

Sont usage n'a d'intérêt que lors des phases de pétrissage ou de repos (levée du pain).

## **8- INDIVIDUELL**

Touche utile pour modifier les paramètres des programmes de la façon suivante :

Afficheur	Phase du programme	Durée (de - à)	Options
KNEAD1	Pétrissage 1	6-30 mn	-/-
RISE1	Repos (levée 1)	1 mn - 1h	OFF (phase supprimée)
KNEAD2	Pétrissage 1	5-30 mn	-/-
RISE2	Repos (levée 2)	5mn - 2h	-/-
RISE3	Repos (levée 3)	1mn - 2h	OFF (phase supprimée)
BAKE	Cuisson	1mn - 1h20	OFF (phase supprimée)
KEEP WARM	Maintient au chaud	1mn - 1h	OFF (phase supprimée)

Lorsque vous sélectionnez le programme INDIVIDUEL, appuyez sur la touche INDIVIDUELL. Appuyez alors sur ZEIT pour changer le temps par défaut de la phase 1 : KNEAD1 (pétrissage 1).

Appuyez alors deux fois sur INDIVIDUELL pour accéder à la phase suivante (RISE1 : levée 1)

Appuyez ou non sur ZEIT pour modifier la durée de cette phase.

Procédez ainsi de suite afin de balayer toutes les phase de préparation du programme.

Lorsque toutes les modifications sont faites, appuyez sur START/STOP

Le mode INDIVIDUEL vous permet ainsi, dans la limite des durées mini/maxi pour chaque phase, d'étendre à l'infinie les possibilités de votre machine.

## **Détail des 12 programmes :**

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. NORMAL        | Normal, pour pains blancs et pains de mie   |
| 2. VOLLKORN      | Pain complets   |
| 3. WEISSBROT     | Pain blanc : programme pour pains blancs particulièrement légers  |
| 4. SCHNELL       | Rapide : pour la préparation rapide de pain blanc et de mie   |
| 5. SUSSES BROT   | Pains sucrés : pour la préparation de brioches et pains sucrés  |
| 6. KUCHEN        | Gateaux : pour cakes et gateaux avec poudre à diluer  |
| 7. MARMELADE     | Pour réaliser marmelades et confitures  |
| 8. TEIG          | Pate : pour la seule préparation de la pate, sans cuisson   |
| 9. ULTRA SCHNELL | Pour la préparation ultra rapide de pains jusqu'à 1000g   |
| 10. BACKEN       | Pour brunir pains et gateaux  |
| 11. GLUTEN FREI  | Pour préparer des pains sans gluten   |
| 12. INDIVIDUEL   | Pour réaliser ses propres programmes de pétrissage, levée et cuisson. Permet d'intervenir sur le déroulement des 7 phases de fabrication. |

## FONCTIONNALITES DE LA MACHINE A PAIN

### Signal sonore

Le signal sonore retenti :

- lorsque vous appuyez sur l'une des touches programmes
- Durant le second cycle des programmes NORMAL, PAIN COMPLET, RAPIDE, ULTRA-RAPIDE et GATEAUX, pour vous indiquer le moment où rajouter céréales, fruits, noix ou autres ingrédients.
- lorsque le programme est fini

Lors de la période de maintien au chaud, le signal sonore retentira plusieurs fois pour vous indiquer que le pain est toujours dans la machine.

### Fonction de reprise suite à coupure secteur

Une coupure courant de 5 minutes maxi sera sans incidence sur le déroulement du programme, celui-ci continuant au retour du courant là où il s'était arrêté. Cela est valable pour les phases de pétrissage et de levée. Si la cuisson du pain a déjà commencé, il faudra redémarrer le programme du début avec de nouveaux ingrédients.

### Fonctions de sécurité

Si la température dans la cuve est supérieure à 40°C (après avoir réalisé par exemple un premier pain), H:HH s'affichera sur l'écran lorsque START/STOP sera appuyé, et le signal sonore retentira.

Rappuyez sur START/STOP quelques minutes plus tard, jusqu'à ce que le programme 1 s'affiche en lieu et place de H:HH. Laissez la machine ouverte, cuve retirée, pour un refroidissement plus rapide.

Cette sécurité empêche la réalisation d'un pain qui commencera à gonfler avant la fin de la phase de pétrissage.

Le programme BACKEN peut démarrer à n'importe quel moment, même si la machine est encore à plus de 40°C.

## POUR LA MISE EN SERVICE

### Insertion du moule de cuisson

Insérez le moule revêtu anti-adhérent et placez-le au centre de la zone de cuisson dans la machine. Poussez-le fermement vers le bas jusqu'à bien ressentir le déclic le bloquant dans sa position. Placez les 2 crochets de pétrissage sur leurs axes.

## **Disposition des ingrédients**

Les ingrédients devront être placés dans le moule dans l'ordre indiqué sur la recette;

## **Sélection du programme**

1. Insérez la fiche dans une prise secteur 220V/50HZ
2. Allumez l'appareil grâce à l'interrupteur K
3. Sélectionnez le programme de votre choix à l'aide de la touche AUSWAHL
4. Sélectionnez le degré de brunissage de votre pain avec la touche FARBE
5. Choisissez l'heure de fin de cuisson de votre pain avec la touche ZEIT
6. Appuyez sur la touche START/STOP

## **Phase de levée du pain**

Après les phases de pétrissage, la température de la zone de cuisson est élevée à un niveau permettant à la levure de bien faire lever et gonfler la pâte.

## **Phase de cuisson du pain**

En fonction du programme, la machine définit automatiquement temps et température de cuisson. Si le pain est trop clair à l'issue de la phase de cuisson, utilisez le programme BACKEN pour lui donner plus de couleur : appuyez sur START/STOP, choisissez le programme BACKEN, et appuyez sur START/STOP. Lorsque le degré de brunissement est atteint, arrêtez le programme par un appui sur START/STOP.

## **Conservation au chaud**

Lorsque la cuisson du pain est terminée, un signal sonore retenti régulièrement pour vous rappeler que le pain est prêt, et que la phase de maintien au chaud a démarré. Elle durera un maximum de 60 minutes.

## **A l'issue de la cuisson de votre pain**

Eteignez l'appareil grâce à l'interrupteur K. Retirez le moule en utilisant des gants de cuisine vous protégeant de la chaleur. Retournez le moule, et appliquez un mouvement de bas en haut à plusieurs reprises jusqu'à ce que le pain tombe sur votre grille.

Si l'un ou l'autre des croches de pétrissage reste dans le pain, retirez-le délicatement sans utiliser d'objet contenant risquant de le rayer, car ils sont revêtus d'un revêtement anti-adhésif. Le crochet fourni devrait vous aider en ce sens.



## **Mise en température pour la levée de la pâte**

La mise en température n'est réalisée que si la température ambiante de la pièce est inférieure à 25°C. Si la température ambiante est égale ou supérieure à 25°C, les ingrédients sont alors déjà à la bonne température et aucun pré-chauffage n'est nécessaire. Pour les phases de levée 1 et 2, la température ambiante devra être suffisante afin de permettre la levée dans de bonnes conditions.

## **APRES UTILISATION**

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retenti, et l'appareil bascule automatiquement en mode 'maintien au chaud'. Vous pouvez laisser votre pain 60 minutes dans l'appareil, sans que l'humidité ne le fasse se dégrader. Un signal sonore retenti toutes les 5 minutes pour vous rappeler de le sortir dès que possible.
- Appuyez pendant 2 secondes sur START/STOP pour arrêter le mode 'maintien au chaud'.
- Basculez l'interrupteur principal (K) sur 0 ou retirez le câble de la prise secteur
- Ouvrez le couvercle (A) : le moule (E) et le pain sont brûlants.  
Mise en garde : utilisez impérativement des gants de protection isolant du chaud ou des manette vous protégeant de la chaleur, retirez le moule, et ne le posez que sur une surface acceptant cette pièce très chaude.
- Laissez refroidir le moule 5 minutes avant de retirer le pain : tenez le moule au dessus d'une grille, et secouez le moule afin que le pain s'en libère
- S'il advenait que les pétrisseurs de malaxage soient toujours dans le pain, retirez les délicatement sans objet métallique
  - Attention, les pétrisseurs sont probablement encore très chaud !
  - Revêtus anti-adhérents, ne surtout venir en contact avec aucun objet métallique pour éviter de les rayer
- Laissez refroidir le pain entre 15 et 30 minutes
- Si vous voulez cuire un second pain, et que sur l'afficheur est toujours affiché H:HH alors qu'un signal retenti lorsque vous souhaitez le remettre en fonctionnement, laissez encore la machine refroidir une quinzaine de minutes, couvercle ouvert
- Laissez refroidir la machine avant de procéder à son entretien

## **CONSERVATION DU PAIN**

- Le pain restant pourra être conservé jusqu'à trois jours dans un sachet en plastique bien fermé.
- Par des temps chauds et humides, conservez-le au réfrigérateur pendant la nuit.
- Pour une durée de conservation plus longue (jusqu'à un mois), vous pouvez conserver le pain dans un emballage bien clos dans l'armoire frigorifique.
- Pour autant que pain soit conservé au réfrigérateur, sortez-le à temps de manière à ce qu'il soit à la température ambiante pour la consommation.
- Du fait, que pour le pain fait soi-même, on n'utilise pas de produits conservateurs, il durcira et vieillira plus vite que le pain industriel du commerce. Du pain restant légèrement durci, pourra être coupé en dés de 1,3 ou 2,5 cm et être utilisé pour

d'autres recettes, par exemple pour la préparation de croûtons, de flans au pain non passés au four ou de farces.

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE A PAIN**

- Vérifiez que vous avez bien débranché l'appareil du secteur et que la machine à bien refroidi
- Retirez les pétrisseurs (F) et le moule de cuisson (E) et nettoyez les dans de l'eau tiède avec du produit de lavage.
- Ne les frottez avec aucun objet dur ou contenant, risquant de rayer la surface anti-adhésive des ces pièces
- Si de la croute de pain s'est déposée sur l'une de ces pièces, laissez les tremper dans de l'eau chaude pendant une trentaine de minutes.
- Nettoyez le verre doseur et la cuillère de mesure
- Sèchez chacune de ces pièces avant de les replacer dans la machine à pain
- Attention : moule de cuisson (E) et pétrisseurs (F) ne sont pas compatibles avec un lavage en lave-vaisselle
- Lavez votre appareil avec un chiffon doux, légèrement humide. Ne jamais passer l'appareil sous, ou la plonger dans, l'eau.
- En aucun cas utiliser les produits suivants pour le nettoyage :
  - Diluant
  - Essence
  - Paille de fer
  - Poudre à polir
  - Chiffon chimique pour la poussière

### **Entretien particulier du revêtement antiadhésif**

Veillez à ce que le revêtement ne soit pas endommagé.

- N'utilisez pas d'objets métalliques, tels que des spatules, couteaux ou fourchettes.
- Le revêtement peut modifier sa couleur après une utilisation prolongée, cela est uniquement provoqué par l'humidité et la vapeur et n'a pas d'influence sur les performances de l'appareil ou la qualité de votre pain.
- Le trou au centre du pétrisseur doit être nettoyé, mettez-y ensuite une goutte d'huile alimentaire et remettez-le sur la broche dans le moule de cuisson. Cela évite que le pétrisseur vienne à coller.

## **DONNEES TECHNIQUES**

Alimentation : 230 V 50 Hz

Puissance : 800 W

Contenance maxi : 3 litres, pour des pains jusqu'à 1300g

Moule : horizontal à 2 palets pétrisseurs

## **Connaître vos ingrédients**

### **Comprendre la cuisson**

On dira souvent que la cuisine est un art qui dépend de la créativité du chef de cuisine, pendant que la boulangerie, en l'occurrence la cuisson du pain, est de loin une science. Cela veut dire, que l'opération de mélanger entre eux, la farine, l'eau et la levure conduit à une réaction à la fin de laquelle naît du pain. Ce dont vous devez tenir compte, est que lorsque les ingrédients se combinent entre eux conduisent à un résultat spécifique. Lisez consciencieusement les informations du suivi, afin de mieux apprendre à comprendre quelle importance revient à chaque ingrédient lors de la fabrication de votre pain.

### **Remarque importante en ce qui concerne les farines**

Même si apparemment les farines se ressemblent, elles peuvent être très différentes par le fait de leur culture, mouture et emmagasinage, etc.. Peut-être serez-vous obligé d'essayer différents produits de marque, afin de trouver votre farine pour votre pain parfait. L'emmagasinage est également très important du fait que toutes les farines doivent être stockées en emballages hermétiques.

#### **Farine type 405/farine normale**

Dans le cas de la farine universelle, il s'agit d'un mélange de farines de blé dures et tendres particulièrement approprié à la préparation des gâteaux. Ce type de farine devra être utilisé pour les recettes du paragraphe gâteaux/pain cuisson rapide.

#### **Farine type 550/farine panifiable**

La farine panifiable a une haute teneur en colle albuminoïde et est traitée avec des adjuvants qui ont pour but de rendre la pâte plus facilement pétrissable. Il est caractéristique pour la farine panifiable qu'elle dispose d'une plus haute teneur en colle albuminoïde que la farine normale, qui toutefois peut être d'une hauteur différente en fonction de la manière dont elle a été moulue. Les farines du type 550 ou farines panifiables sont recommandées pour une utilisation dans ce four automatique pour cuire le pain.

#### **Farine complète de blé/farine complète de seigle**

La farine complète de blé/la farine complète de seigle est moulue au départ des grains entiers de seigle ou de blé contenant également le son et les germes, ce qui la rend plus lourde et plus riche en éléments nutritifs que la farine blanche. Les pains produits avec cette farine sont en général plus petits et plus lourds que les pains blancs. Afin d'éviter cela, la farine complète de blé/la farine complète de seigle pourra être mélangée à de la farine panifiable ou de la farine du type 550, afin de réaliser de par sa structure, un pain d'une nature très légère.

#### **Farine levant d'elle-même**

La farine levant d'elle-même contient des levains inutiles qui sont nuisibles pour la préparation de pains et gâteaux. L'utilisation n'en est pas recommandée.

#### **Son**

Dans le cas du son (non raffiné) et des germes, il s'agit des parties extérieures rugueuses des grains de blé et de seigle, qui dans le cas de la farine normale sont passées au crible.

Le son et les germes de blé sont souvent adjoints au pain en petites quantités afin d'en enrichir la teneur nutritive, la consistance et le goût. Ils sont également utilisés pour améliorer la qualité du pain.

### **Farine d'avoine**

La farine d'avoine provient de la même source que les flocons d'avoine et les gruaux d'avoine. La farine d'avoine, les flocons d'avoine ou les gruaux d'avoine sont essentiellement utilisés pour l'amélioration du goût et de la qualité.

## **Ingrédients divers**

### **Levure (levain sec actif)**

Par un processus de fermentation la levure produit du gaz (carbonique), nécessaire à la levée du pain. Pour produire ce gaz, la levure nécessite comme substances nutritives du sucre et des hydrates de carbone de la farine (glucides). Comme produits de base trois types de levure sont disponibles : Levure fraîche, le levain sec actif traditionnel et levain sec Fast Action. **Il est recommandé d'utiliser le levain sec Fast Action.** La levure fraîche ou la levure pressée pour les gâteaux n'est pas à recommander, car elles conduisent à des résultats insuffisants. Veuillez tenir compte des indications du fabricant pour le stockage de la levure. Veuillez à ce que votre levure soit fraîche, cela en vérifiant la date péremption. Dans le cas d'un paquet de levure entamé, il est important d'emballer la levure à nouveau hermétiquement pour une utilisation ultérieure et de la mettre au réfrigérateur le plus rapidement possible. Lorsque le pain ou la pâte ne lève pas, cela a souvent pour cause, l'utilisation d'une levure ancienne ou gâtée. Vous pouvez utiliser le test suivant pour constater que votre levure est trop vieille ou inactive :

1. Versez un demi-gobelet de mesure d'eau tiède dans une petite cuvette ou une tasse.
2. Mélangez 1 cuillère à café de sucre à l'eau, répandez ensuite 2 cuillères à café de levure dessus.
3. Placez la petite cuvette ou la tasse dans un coin chaud et laissez reposer sans déranger pendant 10 minutes.
4. Le mélange devrait former des bulles et répandre une forte odeur de levure. Si cela n'est pas le cas, jetez le mélange et recommencez encore une fois avec un autre paquet de levain sec.

### **Sucre**

Le sucre est important pour le doré et le goût du pain. Il est également élément nutritif pour la levure car il participe de manière décisive au processus de fermentation. Les saccharines ne peuvent pas être substituées au sucre, car la levure ne réagit pas correctement à de telles saccharines.

### **Sel**

Le sel est important pour un goût équilibré des pains et gâteaux ainsi que pour le doré de la croûte qui se développe pendant la cuisson. Le sel limite également la croissance des cellules de levure, si bien que les quantités indiquées dans les recettes ne doivent pas être augmentées. Pour des raisons diététiques, il y aurait lieu de réduire l'utilisation du sel, votre cuisson pourrait toutefois en souffrir.

### **Liquides/lait**

Les liquides comme le lait ou un mélange de poudre de lait et d'eau peuvent être utilisés pour la fabrication du pain. Le lait améliore le goût, affine la structure et la

nature et veille à une croûte plus tendre, pendant que l'utilisation d'eau seule occasionne une croûte plus croustillante. Dans le cas de certains liquides, il y aura lieu d'ajouter des jus (d'oranges, de pommes, etc.) comme améliorants du goût. *Remarque : Dans la plupart des recettes nous proposons l'utilisation de la poudre de lait écrémé.*

### **Œufs**

Les œufs améliorent l'abondance et la finesse de la structure et de la qualité des pâtes pour pains et gâteaux.

### **Huile de tournesols**

Dans le cas de pains à la levure, l'huile de tournesols contribue à une qualité plus tendre. En remplacement, on pourra utiliser du beurre ou de la margarine. Du beurre ou de la margarine en provenance directe du réfrigérateur doit d'abord ramollir, afin de pouvoir mieux être travaillé lors de la préparation.

### **Levure chimique**

La levure chimique est un levain que l'on utilise pour la cuisson des gâteaux. Ce genre de levain ne nécessite pas de temps avant la cuisson pour monter, la réaction chimique se produit dès que des ingrédients liquides sont ajoutés.

### **Bicarbonate de sodium**

Le bicarbonate de sodium est un autre levain qu'il ne faut pas confondre avec la levure chimique et bien moins encore avec la levure chimique de remplacement de moindre qualité. Le bicarbonate de sodium ne nécessite également pas de temps avant la cuisson pour monter, du fait que la réaction chimique se produit lors de la cuisson.

## **Mesure des ingrédients**

La mesure précise et exacte de vos ingrédients est la clé et le pas le plus important lors de l'utilisation de votre four automatique pour cuire le pain. Il est extrêmement important de mesurer exactement chaque ingrédient liquide ou sec ou bien des résultats de cuisson insuffisants ou inacceptables pourraient en être la suite. Les ingrédients doivent également être versés dans le moule de cuisson dans l'ordre chronologique indiqué dans chaque recette. Des ingrédients liquides sont mesurés un peu différemment que les ingrédients secs, à savoir comme suit :

### **Mesure d'ingrédients liquides**

Utilisez le gobelet de mesure joint. Lors de la lecture de la quantité, le gobelet de mesure devra être posé sur une surface horizontale lisse, à hauteur des yeux pour procéder à la lecture (attention à l'erreur de parallaxe). Le niveau du liquide doit être aligné avec la graduation de l'indication de la quantité. Une mesure « A peu près » n'est pas suffisante, l'équilibre décisif de la recette pourrait sensiblement en être dérangé.

**Mesure d'ingrédients secs**

Des ingrédients secs (plus particulièrement les farines) doivent être mesurés avec le gobelet de mesure joint. Le gobelet de mesure est basé sur le gobelet de mesure standard américain de 8 fluid oz (0,227 l) – le gobelet de mesure britannique correspond à 10 fluid oz (0,284 l). Lors de la mesure d'ingrédients secs, ceux-ci seront versés avec précaution dans le gobelet de mesure à l'aide d'une cuillère, dès que celui-ci est plein, il sera lissé avec un couteau. Lorsque les ingrédients sont repris avec le gobelet de mesure lui-même ou lorsque celui-ci subit un léger tassement, les ingrédients se compactent, avec le résultat, que vous en avez plus dans le gobelet que vous en nécessitez. Cette quantité supplémentaire peut déranger l'équilibre de la recette. Ne pas tamiser la farine, sauf indication contraire.

Pour la mesure de quantités plus petites d'ingrédients secs ou liquides (c'est-à-dire levure, sucre, sel, poudre de lait, miel, mélasse), **il y aura lieu d'utiliser la cuillère de mesure jointe**. Pour la mesure, la cuillère de mesure devra être remplie, lissée à ras et non amoncelée, du fait que cette petite différence pourrait déranger sensiblement l'équilibre décisif de la recette.

Votre four automatique pour la cuisson du pain produit sans problèmes des pains, pâtisseries et viennoiseries délicieux. Cet appareil exige uniquement que vous respectiez consciencieusement les instructions des recettes. En cuisine, « une prise de ceci et un coup de cela » ne posent en général pas de problèmes, ceci n'est pas le cas pour le four automatique pour cuire le pain. L'utilisation d'un four automatique pour cuire le pain exige, que vous mesuriez avec précision chaque ingrédient afin d'obtenir les meilleurs résultats.

## **Températures des ingrédients**

**Tous les ingrédients, y compris appareil et moule de cuisson et plus particulièrement les liquides (eau ou lait) devraient être échauffés à une température ambiante de 21°C.** Lorsque des ingrédients sont trop froids, en dessous de 10°C, ils n'activent pas la levure. Des liquides extrêmement chauds, en dessus de 40°C, peuvent tuer les champignons de la levure.

## **Préparez vous-mêmes vos pains à la levure**

Avec le four automatique pour cuire le pain, même le boulanger le moins expérimenté ou la boulangère la moins expérimentée pourra avec satisfaction faire l'expérience de cuire un pain soi-même. Pas de mystères ou travail difficile. Dans cet appareil doué disposant d'un cerveau électronique, les ingrédients sont mélangés pour former une pâte, qui sera alors pétrie, affermie et cuite, sans que cela demande votre présence. Le four automatique pour cuire le pain peut également préparer uniquement de la pâte, et quand celle-ci est terminée, vous pouvez la former, la laisser lever et la cuire dans une cuisinière normale. Les recettes figurant aux pages suivantes sont faites « sur mesure » pour ce four automatique pour cuire le pain. Chaque recette contient exactement les ingrédients allant le mieux avec un certain pain, et chaque recette a été testée dans nos appareils. **Il est extrêmement important de ne pas dépasser les quantités de farine indiquées dans les recettes, le cas contraire pourrait conduire à des résultats de cuisson insuffisants.** Si vous créer vos propres recettes pour vos pains à la levure ou cuisez une ancienne recette préférée, utilisez les recettes dans ce livre de cuisine comme guide afin de convertir les quantités de votre recette en celles nécessitées par votre four automatique pour cuire le pain.

## **Pains à la levure spécialement enduits**

Donnez au pain que vous venez justement de cuire une « dernière touche » professionnelle. Sélectionnez une des possibilités suivantes pour enduire le pain et ainsi d'en améliorer le goût.

### **Oeuf**

Battre ensemble 1 œuf grande taille et 1 cuillère à soupe d'eau et enduisez généreusement. Remarque : Enduire uniquement les pâtes avant la cuisson.

### **Beurre fondu**

Enduire le pain venant justement d'être cuit avec du beurre fondu, afin d'obtenir une croûte plus molle et plus tendre.

**Lait**

Afin d'obtenir une croûte plus tendre et brillante, enduire le pain venant justement d'être cuit avec du lait ou de la crème.

**Glaçage au sucre en poudre**

Mélanger 1 gobelet de mesure de sucre en poudre avec 1 à 2 cuillères à soupe de lait de sorte qu'il se forme un glaçage visqueux que vous verserez sur des pains aux raisins secs ou des pains sucrés.

**Pavot/sésame/semence de cumin/farine d'avoine**

Répandez ces semences de votre choix de manière généreuse sur un pain que vous venez justement d'enduire d'œuf, de beurre ou de lait.

**D'autres conseils**

- Mettre tous les ingrédients dans le moule de cuisson de manière à ce que la levure ne rentre pas en contact avec un liquide quelconque.
- Après que l'opération de la préparation de la pâte est terminée dans votre four automatique pour cuire le pain, et pour autant que vous souhaitiez que la pâte lève hors de l'appareil, laissez-lui à cet effet 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait atteint le double de sa taille. La pâte devra être légèrement enduite de graisse et recouverte de papier cuisson ou d'une serviette sèche et être placée à un endroit chaud sans courant d'air.
- L'humidité peut occasionner des problèmes, de ce fait, en cas d'une humidité élevée de l'air et à des altitudes particulières (altitudes élevées par rapport au niveau de la mer), on devra procéder à des adaptations. En cas d'une humidité élevée de l'air, ajoutez une cuillère à soupe supplémentaire de farine, si la consistance n'est correcte. A des altitudes particulières, réduisez la quantité de levure d'environ ¼ de cuillère à café et réduisez un peu le sucre et/ou l'eau ou le lait.
- Le programme PATE est idéal pour mélanger, pétrir et affermir et il permet à la pâte de lever. Utilisez le four automatique pour cuire le pain, pour préparer cette pâte, vous n'aurez alors plus qu'à former celle-ci et à la cuire selon votre recette.
- Lorsque des recettes demandent une surface « légèrement recouverte de farine », répandez 1 à 2 cuillères à soupe sur la surface. Afin de mieux pouvoir travailler la pâte, vous pouvez également fariner un peu vos mains ou votre rouleau à pâtisserie.
- Si la pâte doit d'après la recette « reposer » ou « lever », placez celle-ci à un endroit chaud, sans courant d'air. Si la pâte ne double pas son volume, le résultat ne sera certainement pas un produit moelleux et tendre.
- Si en étalant la pâte, celle-ci se rétracte, laissez-la, recouverte, encore se reposer quelques minutes avant de l'étaler à nouveau.
- Pour une utilisation ultérieure, la pâte pourra être emballée dans des sachets en plastique et être conservée au congélateur.
- Afin de vérifier la consistance de la pâte, ouvrir le couvercle après 5 minutes de pétrissage. La pâte devrait former une boule moelleuse et souple. Si elle est trop sèche rajouter du liquide. Si elle est trop humide, rajouter de la farine (chaque fois 1/2 à 1 cuillère à soupe).



## Recettes

---

Procédez selon les mêmes méthodes pour toutes les recettes suivantes :

1. Mesurer les ingrédients et les mettre dans le moule de cuisson.
2. Utiliser de l'eau tiède de 21-28°C.
3. Placer le moule de cuisson correctement dans l'appareil, fermer le couvercle.
4. Sélectionner le programme pain correspondant.
5. Appuyer sur la touche Start.
6. Lorsque le pain est cuit, retirer le moule de cuisson de l'appareil à l'aide de **manchettes pou gants isolants**.
7. Retirer le pain du moule de cuisson (et si nécessaire retirer, le ou les pétrisseurs du pain).
8. Laisser refroidir le pain avant de le couper.

Pour autant que cette manière de procéder soit le cas échéant à modifier, cela sera chaque fois mentionné à la fin d'une recette.

*Ces recettes ont été développées sur la base de farines Allison et de levures Easybake Allison.*

### 1. Recettes de base pour les pains

---

#### Pain blanc

	programme1	1300 g
Lait	400 ml	
Beurre	50g	
Sucre	1,5 cuillère	
Sel	4 cuillères	
Farine panifiable blanche type 405	790g	
Levure seche	4cuillères	
Sélection du programme	1 réglage initial	

#### Pain aux 3 céréales

	Programme 3	1000g
Lait	250 ml	
Lait concentré	1 cuillère 1/2	
Oeuf	1	
Farine panifiable tyoe 1050	500g	
Sel	3 cuillères	
Levure	11g	
Grains de blé	50g	
Grains de tournesol	25g	
Graines de seigle	25g	

Mettre les graines dans le moule au signal sonore

**Pain aux oignons**

	Programme 2	1300g
Eau	400 ml	
Huile de tournesols	3 cuillères à huile	
Farine type 1050	790g	
Sucre	1,5 cuillères	
Sel	4 cuillères	
Oignons	100g	
Levure	11 g	

**Pain aux fruits sec**

	Programme 1	1300g
Lait	250ml	
Beurre	75g	
Oeuf	1	
Sucre	100g	
Sel	1/2 cuillère	
Farine panifiable blanche type 405	750g	
Fruits confits	60g	
Noix hachées	60g	
Levure	11g	

Au signal sonore, intégrer les fruits (dattes, figues, abricots, ...) en petits morceaux.

**Marmelade d'orange**

	Programme 7
Grosses oranges	3
Citron	1
Sucre	1 tasse 1/4
Pectine, si nécessaire	2 cuillères à café

Point de vue personnel : ces recettes ne sont pas forcément adaptées aux goûts nationaux (et nous ne les utilisons pas). Pour des recettes nombreuses et gouteuses, je vous encourage à vous rendre sur des sites GENIAUX tels :

<http://www.supertoinette.com>

<http://faresonpain.free.fr>

<http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-cuisine-pain.html>

<http://www.meilleurduchef.com/>

[http://www.landi.ch/files/recettes\\_panflor.pdf](http://www.landi.ch/files/recettes_panflor.pdf)

[http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain\\_machine.htm](http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm)

Ces sites sont de véritables mines d'or pour utiliser et rentabiliser votre machine au delà de vos espérances. Nous, en tout cas, chez CyberDiffusion, on est fan ! Profitez aussi de leurs forums de discussions où de nombreux passionnés sont heureux de partager savoir et expériences, mais aussi d'aider les débutants !

## **Vous avez besoin de l'aide ?**

---

### **Questions relatives aux performances et le fonctionnement**

#### *Question 1*

#### **Que dois-je faire lorsque le ou les pétrisseurs se trouvent encore dans le pain cuit ?**

Retirez-les avec une pince en plastique avant de couper le pain. Du fait que le pétrisseur ne doit pas absolument être relié au moule de cuisson, ce n'est pas une dysfonction lorsque qu'il se détache et sort avec votre pain.

#### *Question 2*

#### **Pourquoi mon pain présente parfois des restes de farine sur la croûte latérale ?**

Dans certains cas le mélange de farine peut rester accroché aux coins du moule de cuisson. Si cela se présente, le pain peut être consommé normalement ou coupez cette partie de la croûte avec couteau tranchant.

#### *Question 3*

#### **Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie ? Je peux pourtant entendre le moteur tourner.**

Peut-être le pétrisseur ou le moule de cuisson n'est pas mis en place correctement. Veillez à ce que le moule de cuisson soit mis en place dans le bon sens et qu'il « encliquette » et se trouve bien sur le fond du four automatique pour cuire le pain.

#### *Question 4*

#### **Quelle est la durée de la fabrication du pain ?**

Les durées pour chaque réglage des programmes sont décrites à la page précédente.

#### *Question 5*

#### **Pourquoi ne puis-je pas utiliser la minuterie lors de la cuisson avec du lait frais ?**

Le lait se gâte lorsqu'il reste trop longtemps dans l'appareil. Des ingrédients frais comme des œufs et du lait ne devraient pas être utilisés lorsque l'on se sert de la fonction de présélection.

#### *Question 6*

#### **Pourquoi dois-je introduire les ingrédients dans un certain ordre chronologique ?**

De cette façon, le four automatique pour la cuisson du pain peut mélanger les ingrédients entre-eux d'une manière la plus efficace possible. De plus, cela permet d'éviter que la levure vienne en contact avec le liquide avant que la pâte soit correctement pétrie, ce qui joue un rôle important lors de la présélection du temps.

*Question 7*

**Lorsque je programme la minuterie sur le lendemain matin, pourquoi l'appareil émet-il des bruits déjà tard le soir ?**

L'appareil doit commencer avec la préparation, lorsqu'en fonction de la minuterie le moment pour le lancement du programme est arrivé de manière à ce que le pain soit cuit à l'heure. Les bruits sont produits par le moteur lorsque la pâte est pétrie. Cela correspond au fonctionnement normal et ne représente pas une dysfonction.

*Question 8*

**Les pétrisseurs restent collés au moule de cuisson. Comment puis-je le retirer après la cuisson ?**

Après la cuisson, un pétrisseur peut rester « collé ». Laissez couler de l'eau chaude sur le pétrisseur, il devrait alors se détacher de manière à ce que vous puissiez le retirer. S'il reste encore collé, trempez-le pendant env. 30 minutes dans de l'eau chaude.

*Question 9*

**Puis-je laver les pétrisseurs dans le lave-vaisselle ?**

Non. Le moule de cuisson et les pétrisseurs doivent être lavés à la main.

*Question 10*

**Que ce passe t'il lorsque je laisse le pain dans le moule de cuisson ?**

Si vous laissez le pain après la fin de l'opération de cuisson encore pour une heure dans le four automatique pour cuire le pain, il sera « tenu au chaud », afin d'éviter qu'il ne devienne « collant ».

Si vous laissez le pain dans le four automatique pour cuire le pain au-delà de la phase de maintien à température, cela pourra effectivement conduire à ce que le pain soit « collant », en raison de la vapeur excédentaire qui ne peut pas s'échapper. Pour éviter cela, retirer le pain après la cuisson et laisser-le refroidir sur une grille à gâteau.

*Question 11*

**Pourquoi la pâte n'a été que partiellement pétrie ? Pourquoi n'a t'elle pas été pétrie complètement ?**

Il est possible que la pâte soit trop lourde ou trop sèche. Ou peut-être le pétrisseur ou le moule de cuisson n'est pas correctement en place. Ou peut-être les ingrédients n'ont pas été introduits dans l'ordre chronologique correct.

*Question 12*

**Pourquoi le pain n'a pas levé ?**

La levure était mauvaise, peut-être la date de péremption était dépassée ou peut-être de toute façon, a t'on omis d'ajouter de la levure. Indépendamment de cela, des problèmes, en ce qui concerne la levée du pain peuvent se présenter lorsque le pain n'a pas été complètement pétri.

*Question 13*

**Pourquoi la présélection du temps n'est uniquement limitée qu'à 15 heures ? Qu'elle est la durée minimale pouvant être présélectionnée ?**

La présélection du temps maximale est de 15 heures, y compris le temps total de préparation et de cuisson. Par exemple, le réglage 1 (réglage initial, petit) a une durée de 3:00. Le lancement de programme est au maximum différé de 12 heures 0 minute. La durée minimale pouvant être présélectionnée est de 10 minutes. La minuterie travaille en intervalles de 10 minutes et peut être avancée de manière correspondante.

## **Questions relatives aux ingrédients et recettes**

*Question 14*

**Comment sais-je, quand je dois ajouter à la pâte les raisins secs, les noix etc. ?**

Un signal acoustique vous signale pendant la seconde phase de pétrissage que vous pouvez ajouter les raisins secs, les noix, etc.. Remarque : Voir tableau des « Temps-déroulement de la cuisson » ou vous pourrez reprendre le moment de l'adjonction des noix et raisins secs.

Pendant la première phase de pétrissage, les ingrédients peuvent parfois être réduits en morceaux. Il est indiqué pour chaque recette, quand se présente le meilleur moment pour ajouter à la pâte les fruits et les noix.

*Question 15*

**Comment se fait-il, que mon pain sort trop humide du four automatique pour cuire le pain ? Que puis-je faire ?**

L'humidité de l'air peut jouer un rôle pour la pâte. Rajouter une cuillère à soupe de farine. Le même effet peut se produire dans le cas d'une altitude particulière (altitude élevée au-dessus du niveau de la mer). Réduisez la quantité de levure de ¼ de cuillère à café et réduisez un peu le sucre et/ou l'eau/le lait.

*Question 16*

**Pourquoi des bulles d'air se produisent-elles en haut sur le pain ?**

Cette formation de bulles peut être provoquée par trop de levure, réduisez la quantité de levure de ¼ de cuillère à café.

*Question 17*

**Pourquoi mon pain lève t'il et retombe alors complètement ou en forme d'entonnoir à certains endroits ?**

La pâte a peut-être trop levé. Afin de réduire la levée, réduisez la quantité de levure et/ou augmentez la quantité de sel.

*Question 18*

**Puis-je, dans mon four automatique pour cuire le pain préparer mes propres recettes préférées (pain traditionnel à la levure) ?**

Oui, mais vous devez expérimenter afin de trouver les proportions correctes en ce qui concerne la quantité des ingrédients. Familiarisez-vous avec l'appareil et cuisez plusieurs pains avant que vous commenciez à expérimenter. En aucun cas, utilisez en quantité totale plus de **3 gobelets de mesure d'ingrédients secs** (quantité totale de farine, avoine, farine d'avoine, son). Utilisez les recettes de ce livre pour déterminer les proportions d'ingrédients secs par rapport au liquide et aux quantités respectives de levure, sucre, sel et huile/beurre/margarine. Nous

vous recommandons de développer vos propres recettes de pain en fonction des recettes de base mises en évidence ici et plus tard de passer à d'autres, vous pourrez utiliser ici le tableau « Temps-déroulement de la cuisson » comme une base de repère.

*Question 19*

**Est-il exact, que les ingrédients doivent se trouver à température ambiante avant de les mettre dans le moule de cuisson ?**

Oui, même lorsque vous utilisez la fonction de présélection. (L'eau doit avoir une température de 21°C à 28°C.)

*Question 20*

**Pourquoi les pains diffèrent-ils en hauteur et en poids ? Les pains complets de froment et de seigle sont toujours moins épais. Est-ce que je fais une erreur ?**

Non, cela est normal que les pains complets de froment et de seigle soient moins épais et plus fermes que les pains normaux ou français. La farine complète de froment ou de seigle est plus lourde que la farine normale blanche, de ce fait ils ne lèvent pas autant lors de la préparation. Il en est de même pour le pain contenant des fruits, des noix, de l'avoine et du son.

*Question 21*

**Est-ce que je peux mélanger préalablement la levure avec de l'eau ?**

Non, la levure doit rester sèche et doit être ajoutée en dernier sur la farine dans le moule de cuisson. Cela est particulièrement important lorsque l'on sollicite la fonction de présélection du temps.

*Question 22*

**Pourquoi un ou deux grands trous se trouvent-ils en bas dans le pain ?**

Ces ou ces trous proviennent du ou des pétrisseurs. Parfois ces trous sont plus grands que la normale. Cela est dû par le fait que la pâte après la seconde phase de pétrissage a reposé sur le côté du pétrisseur. Vous pourriez répartir la pâte uniformément dans le moule de cuisson.

## **Recherche des dérangements et erreurs**

### **Cause possible**

### **Solution**

#### **Le pain s'effondre au milieu**

Trop de liquide ou liquide était trop chaud	Mesurer les ingrédients avec précision. Utiliser des liquides se trouvant à une température de 21°C à 28°C
Ne pas ajouter de sel, ce qui a pour effet que le pain lève excessivement et s'effondre alors ensuite	Mesurer les ingrédients avec précision
Trop de levure ajoutée	Mesurer les ingrédients avec précision, si le problème persiste, réduire la quantité de levure de ¼ de cuillère à café
Humidité de l'air importante et température intérieure et extérieure élevée peuvent provoquer que le pain lève excessivement et s'effondre ensuite	Cuire pendant la période la plus fraîche de la journée. Essayez de réduire la quantité de levure de ¼ de cuillère à café ou d'utiliser des liquides directement en provenance du réfrigérateur. Ne pas actionner la présélection du temps
Altitudes particulières (altitude élevée par rapport au niveau de la mer) peuvent avoir pour effet que le pain lève excessivement et s'effondre alors pendant la cuisson	Essayez de réduire la quantité de levure de ¼ de cuillère à café
Couvercle ouvert lors de la cuisson	Pendant la cuisson le couvercle ne doit pas être ouvert

#### **Le pain n'a pas assez levé**

Vous n'avez pas ajouté assez de levure	Mesurer les ingrédients avec précision
La date de péremption de la levure était expirée ou elle était inactive	Ne jamais utiliser de la levure dont la date de péremption est expirée. Toujours stocker la levure dans un endroit frais et sombre
Vous n'avez pas ajouté assez de sucre	Mesurer les ingrédients avec précision
Vous avez ajouté trop de sel, ce qui a pour effet de réduire l'activité de la levure	Mesurer les ingrédients avec précision
L'eau était trop froide et a tué les champignons de levure	Utiliser des liquides à une température de 21°C à 28°C
La levure a été activée avant le lancement du programme	Veillez à ce que la levure ne vienne pas en contact avec des liquides avant le lancement du programme

**Le pain a levé excessivement**

Humidité de l'air importante et température intérieure et extérieure élevée peuvent provoquer que le pain lève excessivement	Cuire pendant la période la plus fraîche de la journée. Essayez de réduire la quantité de levure de ¼ de cuillère à café ou d'utiliser des liquides directement en provenance du réfrigérateur. Ne pas actionner la présélection du temps
Trop de levure	Mesurer les ingrédients avec précision
Trop de liquide	Mesurer les ingrédients avec précision
Des liquides chauds accélèrent l'activité de la levure	Utiliser des liquides à une température de 21°C à 28°C
Trop de farine ou pas assez de sel	Mesurer les ingrédients avec précision

**Pain trop sec et trop ferme**

Vous n'avez pas ajouté assez de liquide	Mesurer les ingrédients avec précision
La date de péremption de la farine était peut-être dépassée ou c'était peut-être la cause que le pain était sec	Essayez respectivement dans le cas d'un déséquilibre entre humide/sec d'augmenter la quantité de liquide de 1 cuillère à soupe

**Pain pas assez cuit, collant au milieu**

Trop de liquide en provenance de fruits frais ou fruits en boîte	Laissez toujours bien égoutter les liquides selon les indications de la recette. La quantité d'eau doit peut-être être un peu réduite
Des quantités importantes d'ingrédients abondants comme les noix, le beurre, les fruits secs, les sirops et les grains rendent la pâte lourde. Cela ralentit la levée et empêche que le pain soit bien cuit à cœur	Mesurer les ingrédients avec précision. Ne dépasser en aucun les quantités indiquées dans la recette

**Pain excessivement doré**

Trop de sucre	Mesurer les ingrédients avec précision
Réglage trop élevé du degré du doré	Régler un degré de doré clair

**Le pain présente des grands trous dans sa structure**

L'eau était trop chaude et a tué les champignons de levure	Utiliser des liquides à une température de 21°C à 28°C
Trop de liquide	Mesurer les ingrédients avec précision
Trop de levure	Mesurer les ingrédients avec précision
Humidité de l'air importante et températures intérieures et extérieures élevées peuvent accélérer l'activité de la levure	Cuire pendant la période la plus fraîche de la journée. Essayez de réduire la quantité de levure de ¼ de cuillère à café ou d'utiliser des liquides directement en provenance du réfrigérateur. Ne pas actionner la présélection du temps
L'eau était trop chaude et a tué les champignons de levure	Utiliser des liquides à une température de 21°C à 28°C



**Le pain colle extérieurement**

Le pain a été laissé trop longtemps dans l'appareil et a pris l'eau de condensation qui s'est accumulée sur le moule de cuisson	Autant que possible, toujours retirer le pain du moule de cuisson avant l'écoulement de la phase de maintien à température et le laisser refroidir sur une grille à gâteau
L'équilibre des ingrédients entre humides/secs n'était peut-être pas correct	Mesurer les ingrédients avec précision

**H:HH Message sur l'afficheur**

La température dans le four automatique pour cuire le pain est trop élevée	Appuyer sur la touche Stop. Retirer le moule de cuisson, laisser le couvercle ouvert et laisser refroidir. Après le refroidissement remettre le moule de cuisson en place, régler le programme et relancer le programme
--	---

**E:EE Message sur l'afficheur**

Non géré sur cet appareil	
---------------------------	--

**Difficulté pour extraire le pain du moule de cuisson**

Le pain adhère fortement au moule de cuisson	Le moule cuisson doit, avant l'utilisation quotidienne être enduit d'huile. Nettoyer le moule dans de l'eau chaude. Graissez le moule intérieurement à l'aide d'huile, de beurre ou de margarine. Lorsque le moule de cuisson est retiré de l'appareil à la fin du programme de cuisson, laisser refroidir le pain 15 minutes dans le moule avant de le poser le pain sur une grille gâteau. Couper le pain seulement au bout de 20-40 minutes lorsqu'il est complètement refroidi
--	---