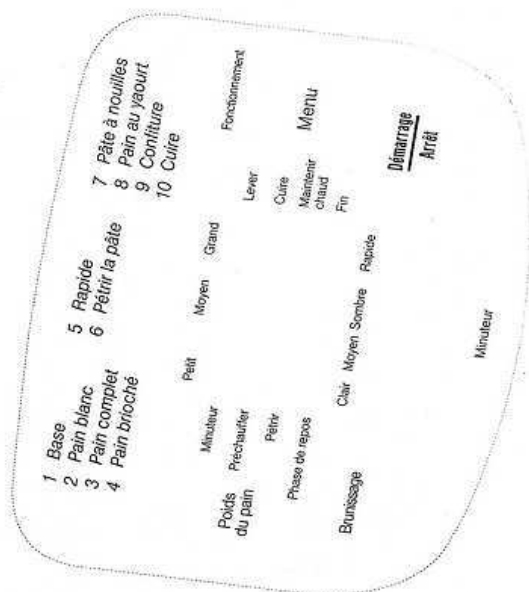


BM2000_FR Control panel



Mode d'emploi
Machine à pain BM 2000

ALASKA

Chère cliente,
Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce produit **ALASKA**. Comme tous les produits **ALASKA**, celui-ci a aussi été fabriqué selon les connaissances techniques les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce mode d'emploi.

Merci beaucoup !

Sommaire

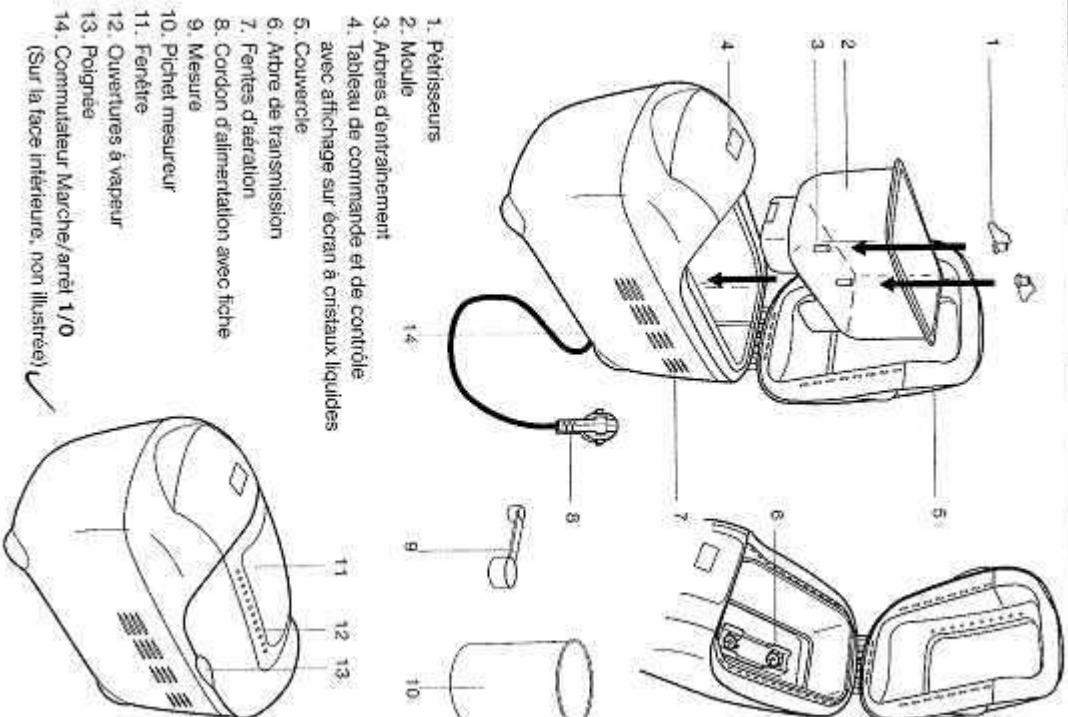
Importantes consignes de sécurité	4-5
Description de la machine à pain	6-7
Programmes et tableau de commande	8-10
Avant la première mise en service	11
Mise en service	11-13
Nettoyage et entretien	14
Caractéristiques techniques	14
Ingredients	15-21
Recettes	22-23
Réponses aux problèmes	24
Tableaux	25-26
Garantie	27

Importantes consignes de sécurité

17. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil et ne remoulez pas autour de l'appareil. Vérifiez régulièrement la fiche et le cordon d'alimentation.
18. Ne placez pas d'objet à l'intérieur de l'appareil.
19. Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil.
20. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification semblable afin de parer à tous dangers.
21. Utilisez uniquement les accessoires livrés avec l'appareil.
22. La machine à pain devra être mise en marche uniquement si le moule rempli d'ingrédients est placé dans l'appareil. Une mise en marche sans ingrédients peut conduire à une surchauffe de l'appareil.
23. Débranchez la machine avant de sortir le moule.
24. **Danger de brûlures !** Le moule est brûlant. Pour sortir la forme, utilisez des gants ou des maniques. Avant de toucher les pièces métalliques, laissez-les refroidir.
25. Ne touchez aucune pièce mobile.
26. Quand la machine est remplie de liquides, tougez la machine avec prudence.
27. Quand la machine est en service et immédiatement après, gardez un espace libre de sécurité de 5 cm tout autour. Tenez compte du fait que l'extérieur de la machine chauffe lors du fonctionnement et que l'air se réchauffe fortement par les échappées de vapeur.
28. Les éléments de la machine à pain ne sont pas lavables en machine et seront lavés uniquement à la main.
29. Ne laissez pas une machine en service sans surveillance - même pas si vous utilisez la fonction Minuteur.
30. Ne jamais recouvrir une machine en service. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper sans obstacle. N'utilisez pas votre machine à pain à proximité de matériaux inflammables : **Risque d'incendie !**
31. N'essayez jamais de retirer des aliments de la machine à pain tant qu'elle est en marche ou branchée.
32. Il est interdit d'introduire des aliments encombrants, des feuilles métalliques, emballages ou autres dans la machine.

5

Description de la machine à pain



6

Description de la machine à pain

Avec cette machine à pain vous pouvez

- Faire du pain à base de mélanges tout prêts. Vous trouverez les recettes sur les emballages.
- Cuire le pain d'après les recettes ci-jointes ou les recettes que vous trouverez dans les livres de cuisine disponibles dans le commerce. Cette machine à pain se charge de pétrir la pâte, de la faire lever et de cuire le pain.
- Pétrir la pâte pour faire des nouilles, des biscuits ou des petits pains.
- Faire de la confiture.
- Cette machine à pain est conçue pour la fabrication de pain d'un poids total de 1.250 g max. Veuillez ne jamais remplir le moule (2) de davantage d'ingrédients, liquide inclus.
- **Panne de courant :**
Cet appareil est équipé d'une sécurité panne de courant. L'appareil poursuit donc le programme entamé en dernier si la panne de courant n'excède pas 6 minutes. Il se peut toutefois qu'une brève interruption conduise à un redémarrage. Dans ce cas ou en cas d'interruption plus longue, vous pouvez cuire votre pâte avec le programme **10 – Cuire**.

Programmes et tableau de commande

• Touche Menu

La machine à pain dispose de 10 programmes pouvant être sélectionnés par un appui sur la touche **Menu** du tableau de commande et de contrôle (4). Appuyez sur la touche **Menu** jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse sur l'écran LCD (4) sous **MENU**.

• 1 – Base

Programme pour pains blancs et mixtes constitués principalement de farine blanche (blé, seigle). Si vous ajoutez une petite quantité de graines (10 à 20%) ou de gruaux, sélectionnez aussi ce programme.

• 2 – Pain blanc

Programme pour les pains à farine fortement moulue « à la française » et les pains légers à croûte croustillante.

• 3 – Pain complet

Programme pour les pains avec un grand pourcentage de farine complète ou de seigle. En général, ces pains seront plus compacts et plus lourds que les pains clairs.

• 4 – Pain brioché

Programme pour la fabrication de biscuits, de gâteaux et de brioches et pour les recettes avec adjonction de sucre, de raisins secs et de chocolat.

• 5 – Rapide

Ce programme vous permet de faire votre pain deux fois plus vite env. Le pain sera toutefois plus compact et moins savoureux.

• 6 – Pétrir la pâte

Vous pouvez pétrir la pâte levée pour faire ensuite des brioches tressées ou des petits pains par ex. Programme sans phase de cuisson.

• 7 – Pâte à nouilles

Ce programme permet de préparer la pâte pour faire des nouilles. Programme sans phase de cuisson.

• 8 – Pain au yaourt

Programme pour les pains avec adjonction de yaourt ou de petit-lait.

• 9 – Confiture

Pour faire vous-même vos confitures.

• 10 – Cuire

Réglée sur ce programme, la machine cuira sans pétrir ni faire lever la pâte. Cela vous permet de prolonger la cuisson d'un pain qui ne serait pas assez cuit.

Programmes et tableau de commande

- **Touche Démarrage/Arrêt**

La touche **Démarrage/Arrêt** du tableau de commande et de contrôle (4) vous permet de démarrer ou d'interrompre le programme sélectionné. Après avoir sélectionné un programme par la touche **Menu**, confirmez par la touche **Démarrage/Arrêt** pour démarrer le programme.

- **Remarque** : Dès que vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore retentit.

- **Touche Brunissage**

Pour les programmes **1 à 3**, le degré de brunissage peut être sélectionné. Si vous appuyez sur la touche Brunissage, le temps affiché sur l'écran LCD (4) change et une barre indique la sélection faite : **Clair**, **Moyen** ou **Sombre**.

Le réglage **Rapide** est conseillé pour les mélanges prêt à l'emploi contenant de la levure chimique. Ainsi le pain ne s'affaissera pas après la cuisson.

Clair pour obtenir une croûte claire.

Moyen pour une croûte moyennement dorée

Sombre pour une croûte sombre

Rapide pour une cuisson rapide

- **Touche Taille du pain**

Pour les programmes **1 à 4**, le poids du pain peut être sélectionné. La machine est pré-réglée sur 1.000 g. Appuyez sur la touche **Taille du pain** jusqu'à ce que la marque noire de l'écran LCD (4) se trouve sous la taille souhaitée.

Petit	500 g
Moyen	1.000 g
Grand	1.250 g

Programmes et tableau de commande

- **Touches Minuteur Δ ∇**

Les touches Δ et ∇ vous permettent de régler la durée totale de cuisson du pain. Le minuteur peut être programmé 15 heures à l'avance maximum. Chaque appui sur les touches Δ et ∇ permet d'avancer ou de faire reculer le minuteur de 10 minutes.

- **Remarque** : Les durées fixes des programmes ne pourront pas être modifiées.

Utilisation du minuteur - Exemple :

(valable pour les programmes **1, 2, 3, 4 et 8** seulement)

Respectez aussi les instructions sous *Mise en service*.

- Il est 20:30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt demain matin à 7:00 heures. Donc dans 10 heures et 30 minutes.
- Mettez les ingrédients dans le moule (2) conformément à la recette choisie. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide ou le sel.
- Placez le moule (2) dans la machine à pain et refermez le couvercle (5).
- Sélectionnez un programme à l'aide de la touche **Menu** (excepté les programmes **5, 6, 7, 9 et 10**).
- A l'aide des touches Δ et ∇ , réglez le Minuteur sur **10:30** (jusqu'à la fin de la cuisson).
- Appuyez alors sur la touche **Démarrage/Arrêt**. Une flèche apparaît sur l'écran LCD (4) au niveau de **Minuteur**. Le pain sera prêt à l'heure souhaitée.
- Si vous voulez interrompre la fonction Minuteur, appuyez à nouveau sur la touche **Démarrage/Arrêt**. La durée de cuisson réglée en dernier apparaît sur l'écran LCD (4).
- **Remarque** : Utilisez la fonction Minuteur uniquement pour la fabrication de pain à base de mélange prêt à l'emploi; des ingrédients frais comme le lait et les œufs pourraient rapidement se gâter.

Avant la première mise en service

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Prenez les pétrisseurs (1) et le moule (2) puis lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle doux. Nettoyez de la même façon le pichet mesureur (10) et la mesure (9). Séchez toutes les pièces. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez à l'aide d'un chiffon sec.
- Placez l'appareil sur une surface solide, horizontale et résistant à la chaleur.

Mise en service

- Sortez le moule (2) de la machine et embotez les deux pétrisseurs (1) sur les arbres d'entraînement (3) au fond du moule (2). Veillez à ce que les pétrisseurs (1) s'enclenchent correctement.
- Introduisez les ingrédients sélectionnés et pesés avec précision dans le moule (2). (Voir à ce sujet le chapitre *Ingrédients*) Il est absolument indispensable de mettre les ingrédients dans le moule (2) avant de mettre le moule (2) dans la machine ; vous pourriez sinon salir la machine à pain ou endommager les tubes chauffants. Mettez les ingrédients dans le moule (2) dans l'ordre indiqué dans la recette. Commencez par y introduire le liquide puis la farine. Étalez le sucre et le sel au bord de la farine de préférence. Faites un petit creux dans la farine pour y accueillir la levure. Tenez compte du fait que la levure ne doit pas entrer en contact avec le liquide ou le sel.
- Assurez-vous que l'extérieur du moule (2) est bien propre puis placez-le (2) sur l'arbre de transmission (6) dans la machine à pain. Pour cela, enfoncez bien le moule (2) des deux côtés jusqu'à entendre un bruit net d'enclenchement.
- Branchez alors la fiche (8) à une prise puis placez le commutateur Démarrage/Arrêt 1/0 (14) sur 1, le témoin lumineux Marche s'allume alors sur l'écran LCD (4).
- Sur l'écran LCD (4), le temps de cuisson du programme 1 apparaît près du réglage **Moyen** pour le **Brunissage** et **Grand** pour la **Taille du pain**.
- Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse sur l'écran LCD (4).
- Sélectionnez les réglages souhaités avec les touches **Brunissage** et **Taille du pain**. (Voir à ce sujet *Programmes* et *tableau de commande* en page 9 et les *Tableaux des pages 25+26*)

Mise en service

- Si vous souhaitez utiliser la fonction **Minuteur**, c'est le moment de la régler. (voir également *Utilisation du minuteur* en page 10)
- Appuyez sur la touche **Démarrage/Arrêt** pour démarrer le programme. Le temps nécessaire au programme sélectionné apparaît alors sur l'écran LCD (4) (excepté en cas de fonction **Minuteur** activée).
- Le temps commence alors à s'écouler pour le programme sélectionné. Le compte à rebours commence alors à s'écouler sur l'écran LCD (4). La machine à pain se charge alors des différentes étapes de travail : pétrir, lever et cuire, en fonction du programme choisi. Sur l'écran LCD (4), une flèche vient indiquer les étapes de travail en cours.
- Lors du pétrissage, la machine mélange les ingrédients pendant quelques minutes. Il est tout à fait normal que l'appareil vibre bruyamment pendant le pétrissage.
- Ensuite, l'appareil laisse la pâte lever. Pendant ce temps, la levure travaille et il est possible que la fenêtre (11) se couvre de buée. Après un certain temps, l'eau de condensation s'échappe sous forme de vapeur par les ouvertures à vapeur (12).
- Si vous avez opté pour le programme 1, 3 ou 4, la machine émettra quelques sons pour vous rappeler qu'il est maintenant possible (si vous le souhaitez) de rajouter d'autres ingrédients comme les raisins secs ou les noix par exemple. Veillez cependant à ouvrir le couvercle (5) très brièvement pour éviter que le pain ne s'affaisse.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson maintenez la touche **Démarrage/Arrêt** appuyée pendant 2 secondes. Quand la cuisson a été interrompue, elle ne pourra plus être poursuivie au même point. Dans ce cas, démarrez le programme 10 = **Cuire**.
- **Attention !** Pendant le fonctionnement, les fentes d'aération (7) et les ouvertures à vapeur (12) ne doivent pas être couvertes.
- Gardez le couvercle fermé si de la fumée venait à sortir de l'appareil. Dans ce cas, terminez le programme en appuyant 2 secondes sur la touche **Démarrage/Arrêt** et débranchez la fiche (8). N'éteignez en aucun cas une pâte qui se consume dans l'appareil ! La fumée peut apparaître quand la pâte déborde du moule (2) et touche la spirale de chauffe. Respectez donc scrupuleusement les quantités indiquées dans les recettes !
- Si possible et pour un résultat idéal, évitez d'ouvrir la machine à pain pendant le fonctionnement. Vous avez la possibilité d'observer l'évolution de la cuisson par la fenêtre (11).

Mise en service

- **Après la cuisson** : Quand le programme est terminé, un signal sonore retentit et la machine à pain passe automatiquement au mode **Maintenir chaud**. Vous pouvez alors laisser votre pain 60 minutes supplémentaires dans l'appareil sans que de l'humidité ne le ramollisse. Il vous faudra toutefois sortir le pain du moule (2) le plus tôt possible. Pendant le maintien de la chaleur, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes en rappel.
- Si vous souhaitez interrompre la procédure gardant le pain chaud, maintenez la touche **Démarrage/Arrêt** appuyée pendant 2 secondes.
- Afin de séparer complètement la machine du secteur, placez le commutateur Marche/ Arrêt (14) sur 0 ou débranchez la fiche (8).
- Ouvrez le couvercle (5). Le moule (2) et le pain sont brûlants! Prenez gants et maniques pour soulever le moule (2) de la machine. Placez le moule (2) sur une surface résistant à la chaleur et jamais sur une nappe ou une surface en matière synthétique.
- Laissez le moule (2) refroidir pendant 5 minutes env. avant de démouler le pain. Tenez le moule (2) en biais au-dessus d'une grille et remuez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.
- Si les pétrisseurs (1) sont encore dans le pain, retirez-les à l'aide d'un objet arrondi. Veillez à ne pas utiliser d'objet métallique, vous pourriez endommager le revêtement des pétrisseurs (1).
- Avant de le manger, laissez dans tous les cas le pain refroidir encore 15 à 30 minutes.
- Si vous souhaitez cuire un deuxième pain et si EO1 clignote sur l'écran LCD (4) accompagné d'un signal sonore, cela signifie que la machine n'est pas encore suffisamment refroidi. Attendez encore 15 minutes supplémentaires avant de remettre la machine en service.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez la fiche (8) de la machine et laissez-la refroidir complètement.
- Sortez le moule (2) de la machine et retirez les deux pétrisseurs (1) des arbrés d'entraînement (3) au fond du moule (2). Le moule (2) et les pétrisseurs (1) ont un revêtement anti-adhésion. Le nettoyage est ainsi facilité. Nettoyez le moule (2) et les pétrisseurs (1) avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle doux. N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants agressifs, récurant ou des éponges qui grattent. Si les pétrisseurs (1) sont encroûtés ou difficiles à détacher des arbrés d'entraînement (3), remplissez le moule (2) d'eau chaude et essayez à nouveau 30 minutes plus tard. Essayez bien les pièces avant de les remettre dans l'appareil.
- Le moule (2) et les pétrisseurs (1) ne sont **pas lavables en machine**.
- Essayez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez scrupuleusement à l'aide d'un chiffon sec.
- Ne jamais placer l'appareil sous l'eau courante et ne jamais le plonger dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais verser de l'eau ou autre liquide à l'intérieur de la machine à pain.

Caractéristiques techniques

Tension de service	:	230V ~ 50Hz
Puissance consommée	:	850 Watt
Temps pré-réglé	:	15 heures max.

Ingredients

Nous entendons souvent dire que la cuisine est un art qui dépend de la créativité du chef de cuisine alors que la cuisson du pain est plutôt une science. Cela signifie que le mélange de farine, eau et levure déclenche une réaction chimique permettant la fabrication de pâte à pain. Vous devriez penser au fait que des ingrédients mélangés les uns aux autres donnent des résultats spécifiques. Lisez les instructions suivantes avec attention afin de comprendre le rôle des différents ingrédients dans la fabrication du pain.

Température des ingrédients

Tous les ingrédients et en particulier les liquides (eau et lait) devront se trouver à température ambiante, c'est-à-dire 21°C. Si les ingrédients sont froids, c'est-à-dire en-dessous de 10°C, ils ne pourront pas activer la levure. Les liquides d'une température supérieure à 40°C pourraient rendre la levure inactive.

1. Farine multi-usages

La farine multi-usages est un mélange de types de farines de blé dures et douces; elle est adaptée à la cuisson de pain et de gâteaux.

2. Farine à pain

Utilisez de la farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats. Cette farine est moulue de telle sorte qu'avec de la levure de boulanger, elle est parfaitement appropriée à la cuisson du pain; sa teneur en protéine est plus élevée que celle des farines multi-usages. C'est la protéine contenue dans la farine qui se transforme en gluten dès qu'elle se trouve mélangée à un liquide. Le pétrissage rend le gluten élastique et il forme le tissu de la pâte. La farine multi-usages a un tissu de faible consistance ce qui ne donne que de petites miches de pain.

3. Farine de blé complète

Pour obtenir de la farine de blé complète sera, toute la graine avec le son et le germe est moulue; cette farine est donc plus riche en substances nutritives que la farine multi-usages à pain. Les miches de pain cuites avec cette farine sont en général plus petites et plus lourdes que celles cuites avec de la farine blanche. Pour l'éviter, la farine de blé complète sera mélangée avec de la farine multi-usages, à pain et de son afin de cuire des pains de structure plus légère et plus grands.

Ingredients

4. Farine de seigle

Un peu comme la farine de blé complète, la farine de seigle ou farine Graham est une farine riche en fibres. La farine de seigle doit toujours être mélangée avec beaucoup de farine multi-usages, farine à pain ou farine de gluten; en effet, la quantité de gluten contenue dans cette farine est insuffisante pour obtenir une structure régulière des miches de pain à céréales.

5. Farine de gluten

La farine de gluten est une farine de blé traitée de telle sorte qu'elle ne contient pratiquement plus d'amidon. Le produit en résultant présente une très grande proportion en gluten. (Le gluten est la protéine du blé donnant son élasticité à la pâte à pain). En général, cette farine est disponible dans la plupart des magasins de produits diététiques. Cette farine est parfois utilisée en petites portions avec les sortes de farine ayant une faible teneur en gluten comme la farine de blé par exemple afin d'augmenter le volume et d'aérer la structure du pain.

6. Farine à gâteaux

La farine à gâteaux est constituée de sortes de blé plus tendres et plus pauvres en protéines. Cette farine est particulièrement utilisée dans la préparation de gâteaux.

7. Farine au levain

Les farines au levain contiennent des ingrédients inutiles qui fermentent ce qui nuit à la cuisson des pains et des gâteaux. Son utilisation est déconseillée.

Remarque spéciale et importante sur les différentes sortes de farine

Bien qu'elles se ressemblent, les différentes sortes de farine peuvent être très différentes les unes des autres en fonction de leur origine, de la façon dont elles ont été moulues ou entreposées etc. Vous constaterez qu'il vous faudra faire de nombreuses expériences avant d'obtenir des miches de pain parfaites. Cette brochure contient toute une série de conseils concernant la préparation de pain et de gâteaux qui vous seront d'une grande utilité. L'entreposage des différentes sortes de farine joue également un rôle très important: elles doivent toutes être conservées dans des récipients sûrs et hermétiques. Les farines de blé complet et de seigle devront en plus être conservées dans un endroit frais afin d'éviter qu'elles ne rancissent.

Ingredients

8. Son

Le germe de blé et le son non traité représentent la partie extérieure grossière des grains de blé ou de seigle qui sera séparée de la farine à l'aide d'un tamis. Ils sont souvent ajoutés au pain en petite quantité afin de l'enrichir en substances nutritives et de le rendre plus savoureux. On les utilise également pour améliorer le tissu du pain.

9. Farine de maïs et d'avoine

Les farines de maïs et d'avoine sont récoltées en moulant les grains de maïs blancs ou jaunes grossiers et les grains d'avoine ayant subis un traitement particulier auparavant. Elles sont surtout utilisées pour améliorer le goût et alléger le pain.

10. Blé fendu

Le blé fendu est très grossier. Ce type de blé est constitué de grains de blé coupés en fragments anguleux. Il donne au pain complet un goût de noix et un tissu croustillant.

11. Mélange aux sept céréales

Le mélange aux sept céréales est un mélange de grains de blé fendus, de son, de seigle, de maïs, de graines de lin et de millet sans la gousse.

12. Sucre

Le sucre est important pour la couleur et le goût du pain. Pour la levure de boulanger, le sucre est l'aliment qui soutient la fermentation. Les recettes rassemblées ici sont basées sur l'utilisation de sucre cristallisé. N'utilisez pas de sucre glace ni de sucre roux si ce n'est pas explicitement spécifié. Les édulcorants ne peuvent pas remplacer le sucre : la levure ne réagira pas correctement.

13. Sel

Le sel est considéré comme un élément équilibrant le goût des pains et des gâteaux et la couleur de la croûte qui se forme lors de la cuisson. Mais le sel est aussi un élément qui limite l'effet de la levure. Il est donc important de ne pas augmenter la quantité de sel indiquée dans les recettes. Dans le cadre de certains régimes, il est même possible de se passer complètement de sel ; le pain peut alors gonfler davantage.

Ingredients

14. Levure - La levure déshydratée active

Par un processus de fermentation, la levure produit le gaz nécessaire pour aérer la pâte à pain (gaz carbonique). La levure doit pouvoir se nourrir de sucre et des carbo-hydrates de farine afin de produire ce gaz. Dans toute les recettes prévoyant l'utilisation de levure, on parle de levure active granulueuse. D'une manière générale, il existe trois différentes sortes de levure : La levure fraîche, la levure déshydratée et la levure instantanée. Nous recommandons l'utilisation de la levure déshydratée traditionnelle ; la levure instantanée peut aussi être utilisée en petites quantités. (Remarque : Les recettes rassemblées dans cette brochure sont basées sur l'utilisation de levure déshydratée. La levure fraîche ou la levure à gâteau pressée est déconseillée: elle donne de mauvais résultats.) La levure doit toujours être conservée au frigidaire, afin qu'elle garde sa fraîcheur. Des températures trop élevées la détruisent. Assurez-vous que la levure n'est pas périmée en contrôlant la date limite de conservation. Les emballages ou boîtes entamés contenant un résidu de levure devant être utilisé plus tard doivent être immédiatement fermés hermétiquement et remplacés le plus vite possible au réfrigérateur. De la levure trop ancienne est souvent la cause d'un pain ou d'une pâte ratée. Pour vérifier la fraîcheur de la levure, effectuez le test suivant:

- A) Remplissez d'eau tiède la moitié d'une tasse ou un petit récipient.
- B) Mélangez-y une cuillère à café de sucre puis saupoudrez la surface de l'eau de deux cuillères à café.
- C) Placez la tasse ou le récipient dans un environnement chaud pendant 10 minutes sans y toucher.
- D) Le mélange devra mousser et dégager une odeur intensive de levure. Si ce n'est pas le cas, achetez de la levure fraîche.

Ingédients

15. Liquides

Les liquides comme le lait (à 1%, 2%, lait entier ou lait écrémé) ou une combinaison de lait en poudre et d'eau peuvent servir à la préparation du pain. Le lait améliore le goût et donne au pain une consistance veloutée tout en assouplissant la croûte; avec de l'eau seule, la croûte sera plus croustillante. Parmi les liquides, il y a aussi des jus de fruits (jus d'orange, de pomme etc.) qui peuvent être ajoutés à la pâte pour en améliorer le goût.

16. Oeufs

Les oeufs enrichissent la pâte à pain et à gâteau et leur donne une consistance veloutée. Les recettes rassemblées ici sont basées sur l'utilisation d'oeufs de grande taille.

17. Matière grasse

Huile, graisse, beurre et margarine «réduisent» ou assouplissent la consistance des pains à pâte levée. La croûte et la structure unique en son genre du pain français vient du fait qu'il ne contient pas de beurre. Toutefois, les pains contenant du beurre gardent plus longtemps leur fraîcheur. Veillez à toujours ajouter du beurre mou ou de la margarine molle voire liquide. N'utilisez pas de margarine à tartiner ou de régime, elle n'a pas la teneur en graisses nécessaire.

18. Levure chimique

La levure chimique sert de levain pour les sortes de pains rapides et les gâteaux. Avec ce levain, la pâte n'a pas besoin de lever avant la cuisson puisque la réaction chimique a lieu quand il y a adjonction d'ingrédients liquides.

19. Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est un autre levain à ne pas confondre avec de la levure chimique ni à remplacer par celle-ci. Avec le bicarbonate de soude, il n'y a pas non plus à attendre que la pâte ait levée puisque la réaction chimique se produit lors de la cuisson.

Ingédients

Peser les ingrédients

L'étape la plus importante et la clé dans l'utilisation de la machine à pain est le pesage exact des ingrédients. Il est particulièrement important de peser et de mesurer la quantité des ingrédients liquides et solides avec la plus grande précision, les résultats pourraient sinon être insatisfaisants. Les ingrédients doivent également être introduits dans le moule dans l'ordre indiqué sur la recette. Les ingrédients liquides et solides demandent deux méthodes de pesage quelque peu différentes l'une de l'autre.

Mesure des liquides

Pour mesurer un liquide comme de l'eau ou du lait, il est conseillé d'utiliser soit un pichet transparent en plastique ou en verre, soit le pichet mesureur (10) fourni. Faire la lecture de la quantité quand le pichet est posé sur une surface horizontale plane et à la hauteur des yeux (ne pas vérifier d'un autre angle). Le niveau du liquide doit correspondre à la marque indiquée. Une quantité «estimée» n'est suffisamment fiable, l'équilibre de la recette pourrait en souffrir.

Mesure des ingrédients solides

Utilisation de la mesure fournie (9) :

- La petite cuillère correspond à une cuillère à café.
- La grande cuillère correspond à une cuillère à soupe.

Mesurez des ingrédients solides (et en particulier les différentes sortes de farine) à l'aide de pichets mesureurs normés. De tels pichets mesureurs sont disponibles dans différentes tailles. Les ingrédients sont introduits prudemment cuillère par cuillère dans le pichet mesureur puis il faut passer un couteau sur le bord du pichet mesureur pour ôter le surplus. Frapper sur le pichet mesureur ou l'utiliser comme une pelle tasse les ingrédients si bien qu'une quantité trop importante sera mesurée. Une telle augmentation de la quantité peut compromettre l'équilibre de la recette. Ne pas tamiser la farine.

La mesure fournie (9) vous permettra de mesurer les petites quantités d'ingrédients solides ou liquides (levure, sucre, sel, lait en poudre, miel, mélasse par ex.). La quantité rase compte et non pas une cuillère bien pleine. Cette différence même minime peut compromettre l'équilibre de la recette.

Ingredients

Conseils supplémentaires :

- Introduisez les ingrédients dans le moule (2), de telle sorte que la levure n'entre pas en contact avec les liquides.
- Si vous habitez dans une région montagneuse (plus de 900 m au-dessus du niveau de l'eau) ou si l'eau est très douce, la fermentation de la levure sera renforcée et la pâte lèvera davantage. Pour empêcher la pâte de trop lever, diminuez de $\frac{1}{2}$ environ la quantité de levure indiquée.
- Pour obtenir un résultat satisfaisant, nous vous conseillons de noter les ingrédients utilisés et les recettes appliquées. Si une recette est ratée, vos notes vous permettront de corriger les quantités des ingrédients concernés. L'origine de la farine joue également un rôle important et peut, selon le fabricant, influencer le résultat. Il en est de même pour les autres ingrédients. Il ne faut donc pas utiliser deux sortes de levure différentes pour un seul pain par exemple.

Couverture particulière pour les pains à pâte levée

Mettez une dernière main professionnelle à votre pain frais. Choisissez une des couvertures suivantes pour votre pain :

Couverture à base d'œuf

Mixez un grand œuf et une cuillère à café d'eau, appliquez généreusement (remarque : A appliquer sur la pâte avant la cuisson.).

Croûte de beurre fondu

Pour obtenir une croûte plus souple et plus tendre, appliquez du beurre fondu sur le pain fraîchement cuit.

Couverture au lait

Pour une croûte plus tendre et plus brillante, appliquez à l'aide d'un pinceau un peu de beurre ou de crème liquide sur le pain frais.

Couverture sucrée

Mélangez un verre de sucre glace tamisé à 1 ou 2 cuillères de lait. Mettre quelques gouttes au-dessus des pains aux raisins ou pains briochés.

Pavot, sésame, cumin, farine de maïs, dattes: Saupoudrez votre sélection de graines généreusement sur le pain venant de recevoir sa couverture.

Recettes

PAIN BLANC STANDARD 1.250 g, programme 2

INGREDIENTS	QUANTITE
Lait	400 ml
Farine de blé, type 405	790 g
Beurre mou	50 g
Sucre	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sel	4 cuil. à café
Levure de boulanger	11 g

PAIN AUX TROIS CEREALES 1.000 g, programme 3

INGREDIENTS	QUANTITE
Lait	250 ml
Lait caillé	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à soupe
Oeuf	1
Farine de blé, type 1050	500 g
Sel aux fines herbes	3 cuil. à café
Levure de boulanger	11 g
Graines de lin	25 g
Grains de blé	50 g
Graines de tournesol	25 g

Remarque : Ajouter les graines de lin et de tournesol et les grains de blé après le signal sonore.

PAIN A L'OIGNON 1.250 g, programme 2

INGREDIENTS	QUANTITE
Eau	400 ml
Huile de tournesol	3 cuil. à soupe
Farine de blé, type 1050	790 g
Sucre	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sel aux fines herbes	4 cuil. à café
Oignons sautés	100 g
Levure de boulanger	11 g

Recettes

PAIN AUX FRUITS 1.250 g, programme 4

INGREDIENTS	QUANTITE
Lait	250 ml
Beurre mou	75 g
Oeuf	1
Farine de blé, type 405	750 g
Sucre	100 g
Sel	1/2 cuil. à café
Lévre de boulanger	11 g
Fruits secs en morceaux	60 g
Amandes hachées	60 g

Remarque : Ajouter les fruits en morceaux (dattes, figues, abricots par ex. etc.) et les amandes hachées après le signal sonore.

CONFITURE D'ORANGE Programme 9

INGREDIENTS	QUANTITE
Grandes oranges	3
Citrons	1
Sucre	1 1/4 tasse
Pectine	2 cuil. à café

Remèdes aux problèmes

Les pétrisseurs restent collés au pain

Sortez les pétrisseurs (1) du pain à l'aide d'un objet arrondi (un bout de bois par ex.). Veillez à ne pas endommager la surface à revêtement anti-adhésion des pétrisseurs (1).

Le pain n'a pas levé

Vous n'avez peut-être pas ajouté assez de levure ou alors sa date de péremption était dépassée. La levure est peut-être entrée trop tôt en contact avec le sel, cela entrave la levée de la pâte. La couvercle (5) de la machine à pain doit absolument rester fermé lors de la cuisson. Une proportion importante de farine complète et de céréales limitent aussi la levée de la pâte, ce qui est tout à fait normal.

Le pain a trop levé

Vous avez éventuellement utilisé trop de levure, de farine ou d'eau. Utilisez uniquement de la levure désydratée, de la levure fraîche peut avoir une influence négative sur le résultat.

La pâte n'est pas pétrie alors que le moteur tourne

Les pétrisseurs (1) ne sont peut-être pas bien placés sur l'arbre d'entraînement (3) ou le moule (2) n'est pas bien placé sur l'arbre de transmission (6).

Le pain est ramolli

Si vous laissez le pain trop longtemps dans le moule (2) après la cuisson, l'humidité ne pourra pas s'échapper du pain chaud. Après quelque temps, le pain sera alors ramolli.

La pâte n'a pas été entièrement pétrie

Les ingrédients n'ont pas été introduits dans le moule (2) dans le bon ordre ou le poids total des ingrédients était trop élevé. Le beurre utilisé ne devait pas être assez mou ou l'eau était trop froide.

Le pain fini est trop humide à l'intérieur

La prochaine fois, ajoutez une cuillerée à soupe de farine en plus ou alors un peu moins d'eau ou de lait. Vous pouvez aussi essayer de réduire la quantité de levure d'1/4 maximum.

Le pain ne semble pas assez cuit

Le programme utilisé n'est peut-être pas adapté. Remplacez le pain dans le moule (2) et terminez la cuisson à l'aide du programme 10.

Garantie

Cet appareil a été fabriqué et vérifié selon les méthodes les plus modernes. Il est **garanti** par le vendeur **pendant une durée de 24 mois** contre tous défauts de matière et vices de fabrication. La garantie commence à courir à compter de la date d'achat aux conditions suivantes :

Nous nous engageons à remédier, pendant la durée de la garantie, gratuitement à tout vice de notre marchandise provenant d'un défaut de matière ou d'un vice de fabrication. Toute plainte est à formuler aussitôt après constatation du défaut.

La garantie cesse de plein droit si l'acheteur ou un tiers procède lui-même à des interventions. Toute garantie est exclue pour les dommages imputables à : manipulation ou emploi inappropriés; placement ou conservation de l'appareil dans de mauvaises conditions; branchement ou installation non conformes aux règles de l'art; des incidents tenant à des cas de force majeure ou à toute autre influence extérieure.

Sont exclus tous droits d'indemnisation sauf si ceux-ci reposent sur des intentions préméditées ou sur des fautes graves de la part du fabricant.

Pour bénéficier de la garantie, l'acheteur doit présenter la facture d'achat. Cette garantie est valable dans le pays dans lequel l'appareil a été acheté. La présente garantie conventionnelle n'exclut en aucun cas, pour l'acheteur, le bénéfice de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et ss. du Code Civil.

Avis :

1. En cas de mauvais fonctionnement de votre appareil, veuillez d'abord vérifier si celui-ci n'est pas dû à une autre cause telle que p. ex. interruption de l'alimentation en courant électrique, piles usées ou fausses manœuvres, etc.
2. Nous vous rappelons qu'en tous les cas, l'appareil doit obligatoirement être remis dans son emballage d'origine et être accompagné des documents suivants :
 - votre facture d'achat / bon de caisse
 - le bulletin dûment rempli, indiquant les défauts et votre adresse