

# MACHINE A PAIN

Réf : GD1128S

---

---

## INSTRUCTIONS D'EMPLOI



**GENERAL**  
**Design**

## **Sécurité (Cette partie est importante)**

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser la machine à pain.

1. Vérifiez que la tension mentionnée sur la plaque signalétique (sur le dessous de l'appareil) est la même que celle de votre alimentation électrique.
2. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, résistante à la chaleur, à proximité d'une prise murale et hors d'atteinte des enfants.
3. Maintenez toujours l'appareil éloigné du bord d'un plan de travail.
4. Ne touchez pas des surfaces chaudes – utilisez des gants de cuisine ou des torchons pliés.
5. Laissez au moins cinq centimètres d'espace autour de votre machine à pain pour la circulation de l'air.
6. Ne couvrez pas en aucune circonstance les orifices de diffusion de vapeur situés sur les côtés de la machine à pain.
7. Ne mettez jamais vos mains ou doigts dans la machine à pain lorsqu'elle fonctionne.
8. Le cordon d'alimentation doit relier la base à la prise murale sans tirer sur les connexions.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas du plan de travail ou ne peut pas en tomber.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur, comme des fours à gaz ou électriques, qui pourraient endommager le cordon.
11. Ne l'utilisez pas à proximité de rideaux, placards ou de tout ce qui pourrait brûler.
12. Pour vous protéger contre des décharges électriques, ne mettez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
13. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées ou humides.
14. Ne rangez rien dans la machine à pain.
15. N'utilisez que les accessoires et équipements que nous fournissons.
16. Vous ne devez pas utiliser cette machine à pain à d'autres fins que celles pour lesquelles elle est prévue et elle n'est qu'à usage domestique.
17. Retirez toujours la prise mâle de la prise secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lors de la mise en place d'accessoires, du nettoyage de l'appareil ou s'il est défectueux de quelque manière que ce soit. Tirez par la prise et non par le câble.
18. Ne nettoyez l'extérieur de l'appareil qu'à l'aide d'un chiffon humide. Vous devez

laver le moule à pain, le malaxeur, le doseur et la cuillère à la main avec une solution légèrement détergente et ensuite les rincer et sécher complètement. Ne les nettoyez pas avec des matières abrasives (par exemple, un tampon à récurer).

19. Le moule à pain doit être en place avant que vous ne mettiez l'appareil en marche.
20. Débranchez la machine à pain du secteur avant de retirer le moule à pain.
21. Vous devez faire très attention lorsque vous déplacez la machine à pain avec le pain chaud à l'intérieur.
22. Ne laissez pas des enfants utiliser cet appareil.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.

**Avertissement ! Débranchez toujours la machine à pain de l'alimentation secteur lorsque vous ne l'utilisez pas.**

### **A propos des machines à pain**

Comme la plupart des appareils de cuisine, votre machine à pain est un dispositif d'économie de main-d'œuvre. Le principal avantage est que tout le pétrissage, la levée et la cuisson sont effectués dans un appareil d'encombrement réduit et autonome. Votre machine à pain produira facilement des pains superbes toujours et encore, tant que vous suivrez les instructions et comprendrez quelques principes de base. L'appareil ne peut pas penser pour vous ! Il ne peut pas vous dire que vous avez oublié un ingrédient ou que vous avez utilisé les mauvais ingrédients. La partie la plus importante du processus de fabrication du pain est de choisir judicieusement les ingrédients. Suivez seulement cette règle simple : meilleurs ingrédients – meilleurs résultats, mauvais ingrédients – piètres résultats.

### **Avant d'utiliser votre machine à pain**

Sortez l'appareil de l'emballage, mais conservez ce dernier jusqu'à ce que vous soyez sûr que l'appareil fonctionne correctement. S'il y a une étiquette en plastique à l'extérieur de l'appareil énumérant ses caractéristiques, enlevez-la également. Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois, ou si vous ne l'avez pas utilisée pendant un certain temps, nettoyez-la pour éliminer la poussière. Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner Cuire (12), ensuite sur la touche « Démarrage/Arrêt » et faites fonctionner à vide pendant 10 minutes ; lorsque le processus est terminé et que l'appareil a refroidi, nettoyez et séchez complètement

toutes les pièces. La machine à pain est prête à être utilisée.

### **Comment l'appareil fonctionne**

Choisissez une recette.

Mesurez les ingrédients.

Placez-les dans le moule à pain – dans l'ordre correct de la recette.

Placez le moule à pain dans l'appareil.

Fermez le couvercle.

Choisissez le programme en appuyant sur la touche « Menu ».

Choisissez la taille du pain que vous désirez – 454 g, 680 g.

Choisissez la couleur de la croûte - claire, moyenne ou foncée.

Réglez la minuterie (reportez-vous à la section MINUTERIE le cas échéant).

Lancez le programme.

Votre machine à pain bipie :

- pour vous faire savoir quand ajouter des ingrédients supplémentaires,
- lorsque votre pain est prêt.

### **Fabrication du pain**

#### **Préparation**

1. Placez votre machine à pain sur une surface stable, horizontale, résistante à la chaleur, à proximité d'une prise murale et hors d'atteinte des enfants.
2. Ne la branchez pas encore.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Pour retirer le moule à pain, maintenez la machine à pain d'une main, tournez le moule à pain dans le sens antihoraire et soulevez-le.
5. Vérifiez que l'intérieur du moule à pain est propre.
6. Placez le malaxeur sur l'axe, au fond du moule à pain.
7. Il n'y a qu'un seul sens pour le mettre en place – l'axe et le trou dans le malaxeur sont en forme de D.
8. Rassemblez les ingrédients. Mesurez-les et maintenez-les prêts à être ajoutés dans le moule à pain.
9. Pour éviter que la lame ne colle, graissez l'intérieur du malaxeur avant chaque nouveau programme.

## **Ajout des ingrédients**

10. Vous devez ajouter les ingrédients dans le bon ordre.
11. Conservez les ingrédients supplémentaires – fruits, noix, raisins secs, etc. – d'un côté et ajoutez-les lorsque l'appareil bipe (au cours du deuxième pétrissage).
12. Mettez le liquide en premier. C'est habituellement de l'eau, mais peut inclure du lait ou des œufs (ou les deux). L'eau doit être tiède, ni chaude ou froide. L'eau chaude ou froide arrête le processus de la levure.
13. N'utilisez pas de lait si vous utilisez la minuterie – il pourrait cailler avant le début du processus de fabrication du pain.
14. Ajoutez le sel et le sucre s'ils figurent dans la recette.
15. Ajoutez tout ingrédient humide – miel, sirop, mélasse, etc.
16. Ajoutez les ingrédients secs – farine, lait en poudre, fines herbes, épices, etc.
17. Si vous utilisez la minuterie, vous ne pourrez pas ajouter de fruits ou de noix au cours du deuxième pétrissage, alors ajoutez-les maintenant.
18. Ajoutez la levure (de boulanger) séchée (ou levure chimique ou bicarbonate de sodium) en dernier. Laissez-la au-dessus des autres ingrédients – ne la mettez pas dans l'eau sinon elle commencera son processus trop tôt.
19. Si vous utilisez la minuterie, il est indispensable de maintenir la levure de boulanger (ou levure chimique ou bicarbonate de sodium) et l'eau ou un liquide séparés. Si vous ne le faites pas, la levure va s'activer et cesser d'agir avant le début du processus de fabrication du pain. Le résultat serait un pain dur, dense, rustique qui serait aussi bon à manger qu'une brique.

## **Chargement de l'appareil**

20. Nettoyez tout débordement à l'extérieur du moule à pain et puis abaissez doucement ce dernier dans votre machine à pain. Les débordements à l'intérieur de l'appareil brûleront sur les surfaces. Les débordements sur l'appareil réduisent sa durée de vie de façon anormale. Mettez le moule à pain en position et tournez dans le sens horaire pour le bloquer en place.
21. Essayez de ne rien renverser dans votre machine à pain. Si vous le faites, sortez le moule à pain et nettoyez le débordement.
22. Fermez le couvercle.

## **Réglage des commandes**

23. Branchez votre machine à pain dans la prise électrique (mettez la prise en marche si elle comporte un interrupteur).  
L'afficheur indique le Menu « 1 » et « 3:00 ».

**AVERTISSEMENT :** Si l'afficheur indique « E:EE » après que vous ayez défini un programme et appuyé sur la touche « Démarrage/Arrêt », ceci indique qu'il y a un défaut avec le capteur et l'appareil ne doit pas être utilisé.

### Menu

24. Appuyez sur la touche « Menu » et relâchez-la dès que le numéro du programme que vous désirez est visualisé dans l'afficheur. Chaque pression augmente d'une unité le numéro jusqu'à ce qu'il atteigne 12 et ensuite il revient à 1.

### Taille du pain

25. Dans les programmes 1, 2, 3, 5 et 11, la machine à pain peut être utilisée avec les réglages 454 g et 680 g, appuyez puis relâchez la touche « Taille du pain » pour déplacer la flèche située en haut de l'afficheur sous la taille désirée. Chaque nouvelle pression déplace la flèche à droite et à gauche sous 454 g et 680 g pour vous permettre de choisir la taille de pain que vous désirez.

### Couleur

26. Dans les programmes 1 à 7, appuyez puis relâchez la touche « Couleur » pour déplacer la flèche située en haut de l'afficheur sous la couleur de croûte désirée. Chaque appui la déplace d'un espace vers la droite jusqu'à ce qu'elle atteigne « Foncée » et ensuite elle revient à « Claire ».

### Démarrez la machine à pain

27. Lorsque vous êtes satisfaits des réglages, appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » et surveillez l'appareil passant à l'action. Les deux points de l'heure (:) clignotent, la minuterie décompte, indiquant le temps restant.

### Consistance de la pâte

28. Surveillez la pâte pendant les 5 premières minutes du pétrissage. Elle doit former une boule lisse. Sinon, il se peut que vous deviez ajuster les ingrédients.  
Si vous devez ouvrir le couvercle, faites-le pendant le pétrissage ou le repos. A tout

autre moment, vous gâchez le pain. Si la pâte semble collante ou s'accroche aux parois du moule à pain, saupoudrez une cuillère à café de farine sur la pâte. Si elle semble trop sèche, versez-y une cuillère à café d'eau tiède. Vous pouvez délicatement dégager les ingrédients qui collent aux parois de l'appareil à l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique (le métal endommagerait le revêtement anti-adhérent). Ne laissez pas la trappe ouverte plus que nécessaire – ouvrez-la, ajoutez ce que vous devez ajouter et ensuite fermez-la.

Attendez que la farine ou l'eau soit entièrement absorbée dans la pâte avant d'ajuster cette dernière à nouveau. Fermez le couvercle avant la fin du pétrissage final ou le pain ne lèvera pas correctement.

### Ingrédients supplémentaires

29. Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires – fruits, noix, raisins secs, etc.- au cours des programmes 1, 3, 4, 8, 9 et 10. Au cours du second pétrissage, la machine à pain bipe plusieurs fois. Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients supplémentaires au-dessus de la pâte et puis fermez le couvercle. Ne touchez pas ou ne mélangez pas la pâte Si vous ne voulez rien ajouter, ignorez les bip-bip.

### Finition

30. Lorsque c'est terminé, la machine à pain bipe, vous signalant que votre pain est prêt ; la machine à pain commute automatiquement sur le programme « Maintien au chaud », conservant le pain chaud pendant une heure.

### Durée de « Maintien au chaud »

31. La machine à pain conserve le pain chaud pendant une heure, bien que nous recommandions, pour obtenir de meilleurs résultats, que le pain soit retiré avant.

### Démoulage du pain

32. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » et maintenez-la enfoncée jusqu'au bip.

33. Déconnectez la machine à pain de la prise électrique (coupez la prise si elle comporte un interrupteur).

34. Pendant que l'appareil refroidit, l'humidité s'évapore du pain, l'asséchant et le raffermissant. Si elle est laissée dans le moule à pain, l'humidité est prise au piège. L'humidité ne peut pas s'évaporer, donc elle est absorbée dans le pain

lorsqu'il refroidit, le ramollissant. Le dispositif « Maintien au chaud » empêche ceci, jusqu'à un certain point. Mais fondamentalement, plus vous sortez le pain tôt de la machine à pain, meilleur c'est.

35. Vous aurez besoin d'un plateau grillagé (pour le pain), d'un plat calorifuge (pour le moule à pain) et de gants de cuisine ou des torchons pliés (pour protéger vos deux mains).
36. De l'air chaud et de la vapeur sortent lorsque vous ouvrez le couvercle, donc éloignez vos mains, bras, figure, etc., de la zone au-dessus de la machine à pain.
37. Mettez des gants de cuisine à vos deux mains, ouvrez le couvercle (en utilisant la poignée) et laissez-le reposer sur ses charnières.
38. A l'aide des gants de cuisine, maintenez la machine à pain avec une main et tournez le moule à pain dans le sens antihoraire pour débloquer le moule et soulevez-le.
39. Retournez le moule à pain et secouez-le jusqu'à ce que le pain soit libéré.
40. Laissez-le refroidir sur un plateau grillagé, lorsque le pain est froid, le malaxeur peut être retiré à l'aide de l'outil fourni.
41. Si le pain ne sort pas du moule à pain, glissez une cuillère en plastique résistant à la chaleur ou en bois à l'intérieur du récipient – n'utilisez rien de métallique ou tranchant pour éviter de rayer la surface anti-adhérente.
42. Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez le pain reposer pendant 20 à 30 minutes pour se raffermir et s'assécher avant de le couper. Couper le pain pendant qu'il est encore chaud et humide va le ramollir.
43. Vérifiez que le malaxeur n'est pas inséré dans le pain avant de commencer à couper ce dernier.

### **Fonctionnement continu**

Si l'afficheur indique « H:HH » après le lancement du programme, la température intérieure est encore trop élevée, il faut que le programme soit arrêté maintenant en appuyant sur la touche « Démarrage/Arrêt » jusqu'à ce que vous entendiez un bip, alors, ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant dix à vingt minutes.

### **La minuterie**

L'utilisation la plus courante de la minuterie est de fabriquer un pain pendant la nuit pour qu'il soit prêt dès le lever. Avec la minuterie, vous pouvez définir l'heure de fin,



quelques heures à l'avance.

Elle est recommandée pour les programmes « Ordinaire », « Baguette », « Brioché » et « Pâte à pain ».

Ne l'utilisez pas pour du pain ou de la pâte contenant lait frais, yaourt, fromage, œufs, fruits frais, oignons ou tout autre chose qui pourrait se gâter si elle est laissée quelques heures dans un environnement tiède et humide.

- a. Suivez les étapes 1 à 30 pour préparer la machine à pain.
- b. Vous ne serez pas là pour ajouter de fruits ou de noix au cours du deuxième pétrissage, alors ajoutez-les à l'étape 17.
- c. Décidez quand vous voulez que votre pain soit prêt (par exemple, 17h00).
- d. Vérifiez l'heure actuelle (par exemple, 09h00).
- e. Calculez la différence entre les deux heures (dans cet exemple, 8 heures).
- f. Utilisez les touches horaires pour modifier l'heure indiquée dans l'affichage à partir de l'heure de programmation par rapport au temps que vous venez juste de calculer (dans cet exemple, 8 heures). Chaque pression augmente ou diminue de 10 minutes l'heure affichée. Dans les programmes ci-dessus vous avez 1 heure de temps de « Maintien au chaud ».
- g. Vous ne pouvez pas réduire le temps pour qu'il soit inférieur au temps de programmation.  
Le temps maximum indiqué sur l'afficheur est en heures.
- h. Aller à l'étape 31.

Si vous utilisez la minuterie pour le programme « Pâte à pain » (8), vous devez retirer la pâte terminée dès que le programme est terminé sinon elle sera gâchée.

## **Les programmes**

### **Ordinaire (1)**

Utilisez ce programme pour un pain blanc ordinaire « sans fioritures », pour des recettes basées sur de la pâte à pain blanc, des ingrédients peuvent aussi être ajoutés pour donner de la saveur.

### **Baguette (2)**

Le programme Baguette utilise un temps légèrement plus long de pétrissage et de levée, pour fabriquer du pain type Baguette avec une texture plus légère et une croûte

croustillante. Les recettes appropriées pour ce programme n'utilisent normalement pas de beurre (ou margarine) ou de lait. Le pain de type Baguette ne se conserve pas très bien – mangez-le le jour de sa fabrication.

### **Complet (3)**

A cause de la farine plus lourde, le programme laisse la pâte lever plus longtemps. Les pains complets ont tendance à être plus petits et plus denses. Il est conseillé de ne pas utiliser le programme de retardement pour du pain complet car ceci peut provoquer de piètres résultats.

### **Eclair (4)**

Ce programme est pour la pâte à frire plutôt que la pâte à pain, utilisant de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium comme agent levant au lieu de la levure de boulanger. Ceci est un mélange collant, donc graissez bien le moule à pain et le malaxeur avant de les utiliser et surveillez le mélange à travers le hublot du couvercle. Si la pâte à frire monte sur les parois du moule à pain, grattez-la pour la décoller pendant la période de repos de 5 minutes – utilisez une spatule en plastique ou en bois. Si le malaxeur commence à bouger pendant que vous faites cette opération, retirez la spatule et fermez immédiatement le couvercle.

### **Pain brioché (5)**

Pour cuire du pain brioché et du croustipain. Utilisez ce programme pour du pain brioché avec des ingrédients supplémentaires – fruits, noix, grains de chocolat, zeste, etc. La machine à pain bipera au cours du second pétrissage pour vous faire savoir quand les ajouter.

### **Ultra rapide (6 et 7)**

Ces programmes ne fonctionnent qu'avec des recettes spécialement conçues et produisent du pain en un peu moins d'une heure. Les pains sont plus petits et plus denses qu'un pain normal, bien qu'aussi savoureux. Utilisez le programme 6 pour 454 g et le programme 7 pour 680 g.

### **Pâte à pain (8)**

Avec ce programme, vous pouvez utiliser la machine à pain comme malaxeur et pétrin pour gagner du temps. Elle ne chauffera pas au cours de ce programme.

Lorsque vous retirez la pâte à pain de l'appareil, roulez-la, couvrez-la et ensuite laissez-la reposer pendant 10 minutes environ avant de la couper ou de la mettre en forme.

### **Confiture (9)**

Le programme « Confiture » mélange les ingrédients et cuit.

Prévoyez beaucoup de place pour que la confiture s'étende lorsqu'elle bout. Si la confiture déborde à l'intérieur de la machine à pain, elle sera très difficile à nettoyer. Si elle déborde, appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » jusqu'à ce que l'appareil bipé, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez la confiture avant qu'elle ne durcisse.

**Avertissement :** Ne salissez pas avec de la confiture chaude – elle reste chaude longtemps et s'accroche.

### **Gâteau (10)**

Pour cuire des gâteaux. Utilisez ce programme pour des gâteaux de Savoie natures ou des gâteaux avec des ingrédients supplémentaires - fruits, noix, grains de chocolat, zeste, etc. ; de la farine auto-levante est utilisée dans ce programme pour donner une texture légère. La machine à pain bipera au cours du second pétrissage pour vous faire savoir quand ajouter des ingrédients supplémentaires.

### **Pain de mie (11)**

Le programme « Pain de mie » pétrit, fait lever et cuit pour obtenir du pain de texture légère, qui présente une croûte plus fine.

### **Cuire (12)**

Le programme « Cuire » transforme la machine à pain en four. Elle ne mélange pas, ne fait pas lever ou autre chose – elle cuit uniquement pendant une heure et ensuite garde le pain chaud pendant une autre heure. Utilisez ce programme pour cuire de la pâte prête à l'emploi du supermarché ou de la pâte faite à partir de paquets prêts-à-l'emploi.

N'utilisez pas plus de 454 g de préparation pour pâte à pain et ne mettez pas la pâte dans la machine à pain avant qu'elle ne soit prête à cuire. Surveillez-la car certains produits ne nécessitent pas une cuisson d'une heure entière – il vous faudra arrêter l'appareil et retirer la pâte plus tôt. La plupart des produits se dilatent en cuisant – laissez de la place pour cela lorsque vous remplissez le moule à pain.

### **Ingrédients**

Farine

Le type de farine que vous utilisez est important. Vous ne pouvez pas utiliser de la farine nature « ordinaire ». La partie la plus importante de la farine est la protéine appelée gluten, c'est l'agent naturel qui donne à la pâte la faculté de conserver sa forme et de se fixer à l'anhydride carbonique produit par la levure de boulanger. Le

terme « farine forte » signifie qu'elle contient beaucoup de gluten. Achetez de la farine comportant « forte » ou « pain » dans ses caractéristiques.

#### Autres farines de boulangerie

Elles comprennent farine brune forte ou farine « Fermière », farine forte de blé entier et farine de blé entier pour panification. Elles sont une excellente source de fibres diététiques, mais contiennent moins de gluten que la farine blanche forte. Ceci signifie que les pains bruns (pains bis) ont tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs. En règle générale, si vous utilisez de la farine blanche forte pour la moitié de farine brune de la recette, vous pouvez fabriquer du pain avec une saveur de « pain brun » et une texture de « pain blanc ». La farine de maïs et celle de flocons d'avoine sont faites en broyant respectivement du maïs et des flocons d'avoine, elles sont toutes deux les ingrédients que l'on ajoute pour fabriquer du pain rustique, elles sont utilisées pour renforcer la saveur et la texture.

#### Levure de boulanger

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Avec l'humidité, la nourriture et la chaleur, la levure de boulanger s'accroît et relâche de l'anhydride carbonique. L'anhydride carbonique forme des bulles prises au piège dans la pâte, faisant que celle-ci lève.

Parmi les différents types de levure disponibles, nous recommandons d'utiliser la « levure séchée active » ou la « levure séchée facile à mélanger ». Ceci est habituellement vendu en sachet et n'a pas à être dissous initialement dans de l'eau.

Vous pouvez aussi voir « levure à action rapide » ou « levure pour machine à pain ». Ce sont des levures plus puissantes qui peuvent faire lever la pâte jusqu'à 50% plus rapidement. Évitez les levures en tube ou en « thins », car elles ont tendance à générer des dépôts après l'ouverture. La levure en sachet est très sensible à l'humidité, donc ne stockez pas pendant plus d'un jour des sachets partiellement utilisés.

#### **Liquide**

L'ingrédient liquide est normalement de l'eau ou du lait ou un mélange des deux. L'eau crée une croûte plus croustillante. Le lait donne une croûte plus souple avec une texture veloutée.

Il y a beaucoup de discussion sur ce que doit être la température de l'eau. Vous pourrez décider lorsque vous connaîtrez mieux votre appareil. Nous suggérons ce qui suit.

- Les liquides doivent être à température ambiante, ni chaud ni froid. L'eau chaude ou froide arrête le processus correct de la levure. En règle générale, vous devez

utiliser de l'eau plus froide pour les pains à cuisson lente et de l'eau plus chaude pour des pains à cuisson rapide. En général, la température de l'eau doit être entre 20 et 25 °C pour les programmes « Ultra rapides » (6 et 7), utilisez de l'eau tempérée (c'est-à-dire 45 à 50 °C) pour accélérer le processus (une part d'eau bouillante pour deux parts d'eau froide du robinet). Seules les levures rapides peuvent supporter cette température.

N'utilisez pas de lait si vous utilisez la minuterie – il pourrait cailler avant le début du processus de fabrication du pain.

#### Beurre et matière grasse

Ceux-ci améliorent la saveur et assouplissent le pain, apportant au pain terminé une qualité plus riche. Ils aident à conserver le pain en cas d'humidité, faisant que le pain reste frais plus longtemps. Vous pouvez utiliser de la margarine ou de l'huile d'olive au lieu de beurre mais elles sont moins efficaces.

#### Pâte à tartiner à faible teneur en matière grasse

N'utilisez pas de pâte à tartiner à faible teneur en matière grasse. Quoiqu'en dise le fabricant, elle est conçue pour être tartinée, pas pour la cuisson. Elle est « à faible teneur en matière grasse », mais la recette réclame de la « matière grasse ». Ces pâtes à tartiner peuvent contenir jusqu'à 40% de matière grasse et n'auront pas le même effet.

#### Sucre

Le sucre active et nourrit la levure, lui permettant de se développer. Il ajoute de la saveur et de la texture et aide à brunir la croûte. De nombreuses levures en sachets ne nécessitent pas de sucre pour commencer à agir.

Vous pouvez utiliser du miel, du sirop ou de la mélasse à la place du sucre, tant que vous en utilisez moins pour compenser.

Vous ne devez pas utiliser d'édulcorants artificiels. Aucun d'entre eux ne nourrit la levure et certains d'entre eux la détruisent.

#### Sel

Le sel aide à contrôler le développement de la levure. Sans sel, le pain pourrait trop lever et ensuite s'affaisser. Il ajoute également de la saveur.

#### Œufs

Les œufs rendent votre pain plus riche et plus nourrissant, ajoutent de la couleur et aident à améliorer la structure et la texture. Les œufs font partie des ingrédients liquides du pain, donc utilisez moins d'autres ingrédients liquides si vous ajoutez des

œufs. Sinon, la pâte pourrait être trop mouillée pour lever correctement.

#### Fines herbes et épices

Vous pouvez ajouter celles-ci au début, avec les principaux ingrédients.

Des fines herbes séchées et des épices telles que la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic ajoutent de la saveur et de l'intérêt. Utilisez de petites quantités (une à deux cuillères à café) pour éviter d'écraser la saveur du pain. Des fines herbes fraîches, telles que l'ail et la ciboulette, contiennent assez de liquide pour compromettre l'équilibre de la recette, donc utilisez moins de liquide.

#### Poudre à gâteau

La poudre à gâteau est faite en broyant du blé tendre ou du blé à faible teneur en protéines qui est spécialement utilisé pour faire des gâteaux. Différentes farines semblent être semblables. Les réelles performances de la levure ou l'absorbabilité de farines diverses diffèrent en grande partie en fonction des zones de culture, des saisons de croissance, du processus de broyage et de la durée de stockage. Vous pouvez choisir des farines de marques différentes pour les tester et choisir celle qui pourrait donner le meilleur résultat en fonction de votre expérience et de vos goûts.

#### Ingrédients supplémentaires

Vous devriez couper finement les fruits secs et les noix et râper le fromage. Et les grains de chocolat doivent sans aucun doute être en copeaux et non en morceaux. N'ajoutez pas plus que ce que nécessite la recette, sinon le pain pourrait ne pas lever correctement. Faites attention avec les fruits frais et les noix. Ils contiennent du liquide (jus et huile), donc utilisez moins d'ingrédients liquides principaux pour compenser.

Il est préférable d'ajouter des ingrédients supplémentaires à l'étape 30, lorsque la machine à pain bipe au cours du second pétrissage.

#### **Stockage du pain**

Le pain du commerce contient toutes sortes d'additifs (chlore, calcaire, colorant dérivé des goudrons, sorbitol, soja, etc.).

Votre pain ne contient aucun de ceux-ci, donc il ne se conserve pas comme le pain du commerce et il ne ressemble pas au pain du commerce. D'un autre côté, il n'a pas non plus le même goût que le pain du commerce – il a le goût que le pain doit avoir.

Il est meilleur mangé frais, mais vous pouvez le conserver à température ambiante pendant deux jours, dans un sac en polyéthylène après avoir évacué l'air.

Pour congeler du pain de ménage, laissez-le refroidir, placez-le dans un sac en polyéthylène, évacuez l'air du sac et ensuite, scellez-le.

### **Coupures de courant**

Si vous avez une coupure de courant qui dure moins de cinq minutes, le programme continue dès que le courant revient. Le temps de programmation est augmenté de la durée de la coupure de courant. Si la coupure de courant dure plus de six minutes, le programme échoue. Si ceci se produit, débranchez la machine à pain, laissez-la refroidir, videz le moule à pain, jetez les ingrédients, nettoyez la machine à pain et ensuite recommencez.

Prenez garde de ne pas rayer les parois anti-adhérentes du moule à pain et le malaxeur.

Remarque : Assurez-vous de retirer le malaxeur à l'aide de l'outil fourni avant de jeter les ingrédients. Si vous le jetez, notre Service après-ventes sera heureux de vous en vendre un autre.

### **Nettoyage**

Débranchez la machine à pain et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.

Lorsque vous nettoyez votre machine à pain, la chose la plus importante est de conserver le revêtement anti-adhérent du moule à pain et le malaxeur en bonne condition. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques pour enlever quelque chose du moule à pain, car ceci endommagerait le revêtement anti-adhérent.

1. Si le malaxeur est coincé sur l'axe, remplissez le moule à pain d'eau tiède et laissez-le tremper.

Ceci devrait ramollir toute pâte qui serait encore collée et permettre de retirer le malaxeur.

2. Si l'intérieur du malaxeur reste encrassé par de la farine, trempez-le dans de l'eau tiède et ensuite sortez la farine en grattant avec un bâtonnet à cocktail en bois.
3. Lavez doseur, cuillère, moule à pain et malaxeur dans de l'eau chaude et savonneuse et ensuite rincez-les et séchez-les complètement.
4. Essayez toutes les parois intérieures et extérieures avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide à vaisselle, mais assurez-vous de bien tout éliminer en nettoyant, sinon, cela pourrait affecter le prochain lot de pain.
5. Assurez-vous que tout est sec avant d'utiliser à nouveau la machine à pain ou de

la ranger.

Ne mettez pas la machine à pain dans de l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de produits nettoyants durs ou abrasifs ou des solvants.

Ne mettez aucune pièce dans un lave-vaisselle.