

*Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à pain. Vous avez acheté un appareil qui offre une conception tout à fait nouvelle : 10 programmes vous permettent de réaliser entièrement de nombreux types de pain, avec pour chaque programme des options de taille, et de couleur de croûte.*

*Grâce au minuteur, qui permet de différer la fin de cuisson, vous pourrez goûter au plaisir de vous réveiller avec l'odeur du pain qui cuit, et déguster un pain chaud au réveil.*

## TABLE DES MATIERES

Precaution d'emploi et securite . . . . .	3
Description des commandes . . . . .	4
Les programmes . . . . .	6
Fabrication d'un pain . . . . .	8
Description du cycle de fabrication. . . . .	9
Remarques concernant la cuisson . . . . .	10
Quelques conseils. . . . .	12
Quelques recettes . . . . .	13
Problemes de fonctionnement et remedes. . . . .	22
Problemes de realisation des recettes . . . . .	23
Nettoyage et entretien. . . . .	24
Caracteristiques techniques . . . . .	26

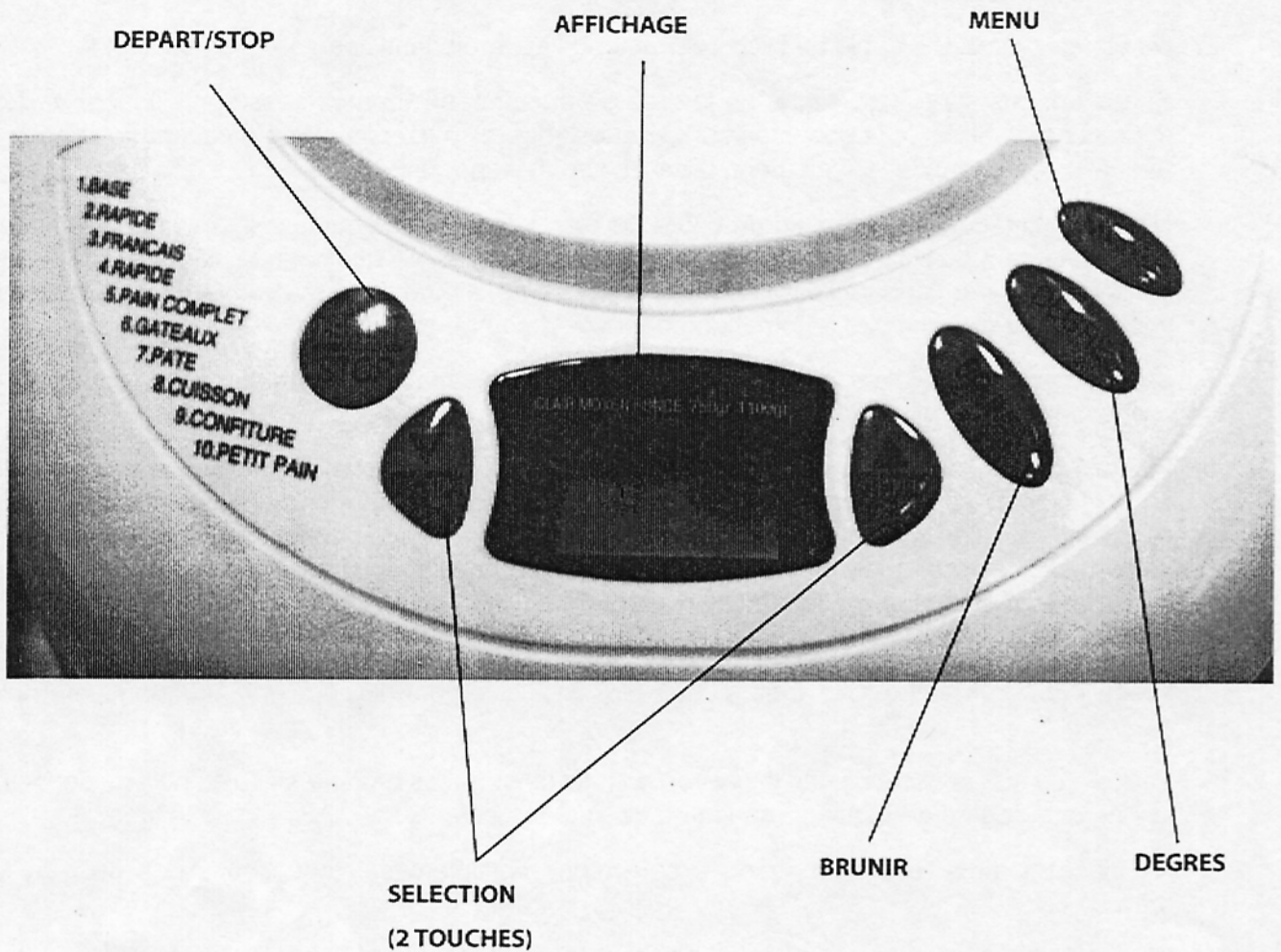
# PRECAUTION D'EMPLOI ET SECURITE

Nous vous prions de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel d'instructions, de les respecter à la lettre et de bien ranger ce manuel.

1. Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Juste après la cuisson, l'appareil est brûlant.
2. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
3. Si des enfants sont à proximité, ne laissez en aucun cas l'appareil sans surveillance. Veillez à débrancher la fiche de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Avant l'enlèvement de tout élément, laissez refroidir l'appareil.
4. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé d'une manière quelconque. Dans ce cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
5. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil sont susceptibles d'entraîner des détériorations.
6. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plan de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode pré programmé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, placez l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
7. L'appareil doit être placé distant d'au moins 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur, jamais en plein air.
8. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
9. Ne placez jamais l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
10. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p. ex. confiture).
11. N'enlevez jamais le moule de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil.
12. Ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule.
13. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil au risque de provoquer un court-circuit qui peut déclencher un incendie.
14. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).
15. Avant de programmer la cuisson automatique d'un type de pain de votre choix pendant la nuit, essayez la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les proportions des ingrédients utilisés sont bien équilibrés, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, pour éviter tout débordement du moule.



# DESCRIPTION DES COMMANDES



- MENU :** Appuyer sur ce bouton pour faire défiler les programmes. Le numéro du programme s'inscrit dans le cadran d'affichage (1-10).
- DEGRES :** Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour choisir la taille du pain.
- BRUNIR :** Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour sélectionner la couleur de la croûte.
- SELECTION :** Utiliser ces boutons pour retarder le début du programme.
- DEPART / STOP :** Après avoir effectué toutes les sélections, appuyer sur ce bouton pour lancer le processus. Si vous voulez arrêter le processus et reprogrammer la machine vous devez appuyer sur ce bouton pendant 3-5 secondes.



## UTILISATION DES COMMANDES !

Connectez la machine au circuit pour la première fois, la machine émettra un bip et vous verrez s'inscrire ce qui suit :



Ceci indique que le programme de base (1) pour un pain de 1100 gr avec une croûte MOYEN à été sélectionné. La durée de cette opération est de 3 heures 30.

Appuyer une fois sur le bouton **DEGRES**, Le cadran indiquera :



La flèche sous la taille du pain s'est déplacée à 750 gr et la durée affichée est descendue à 3 heures 20 minutes. Ceci parce que le temps nécessaire pour un pain de 750 gr n'est pas tout à fait aussi long que pour un pain de 1100 gr (moins de temps de cuisson).

Maintenant appuyez sur le bouton **BRUNIR** et noter que la flèche s'est déplacée sous le mot FONCE. Si vous appuyez sur le bouton encore une fois, la flèche se déplacera sous le mot CLAIR.

Appuyer sur le bouton ▲ **SELECTION** du minuteur. Vous verrez que 10 minutes ont été ajoutées au temps nécessaire.

Si vous appuyez encore une fois sur le même bouton , 10 minutes supplémentaires seront ajoutées et ainsi de suite. La durée maximale que vous pouvez sélectionner de cette façon est de 13 heures. Si vous appuyez sur le bouton **SELECTION** ▼ du minuteur, 10 minutes seront ôtées du temps prévu.

**NOTE IMPORTANTE** : Il est important de se souvenir en réglant le minuteur que ce qui est indiqué sur le cadran correspond au temps restant. Par exemple, vous sélectionnez votre programme et appuyez sur le bouton **SELECTION** du minuteur plusieurs fois, si le cadran indique 8 : 00, cela signifie que le pain sera cuit et prêt à être sorti dans 8 Heures.

# LES PROGRAMMES

Vous trouverez ci-dessous un résumé de tous les programmes :



*début pétrissage:*

*bips: 2:50*

**1. BASE - PAIN NORMAL.** C'est le programme qui s'affiche lors de la mise en marche de la machine. Il correspond à un programme général pour du pain blanc ou complet. La plupart des recettes utilisent ce programme.

*fin pétrissage: 2:45*



*début pétrissage:*

*bips: 1:33*

**2. RAPIDE :** Ce programme saute la première étape dans la montée de la pâte, et raccourcit les 2 autres montées. Ceci est destiné aux pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.

*fin pétrissage 1:28*



*début pétrissage 1:49*

**3. PAIN FRANÇAIS.** Ce réglage est plus long que le programme de base en raison du temps supplémentaire nécessaire au pétrissage et à la montée de la pâte pour lui donner une texture 'aérée' typique du pain Français.

*fin pétrissage 1:39*



**4. RAPIDE POUR PAIN SUCRE :** Un peu moins de pétrissage et un peu plus de cuisson dans ce programme par rapport au programme 2, ce qui veut dire qu'il fonctionne bien avec les pains qui contiennent du sucre.



**5. PAIN COMPLET.** Ce programme allonge le temps de préchauffage et de la montée de la pâte pour donner de meilleurs résultats avec la farine complète.

*début pétrissage: 3:00 → 40 min*

*"bip" 2:47*

*fin pétrissage 2:42*



## 6. GÂTEAU

Programme idéal pour les gâteaux, pétrissage sans levée avec une cuisson longue.



## 7. PÂTE A PAIN

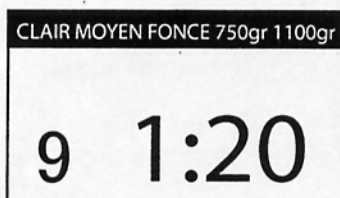
Effectue toutes les étapes du pétrissage et de la montée mais omet le cycle de la cuisson.

**Note : Le contrôle de la couleur de la croûte et la sélection de la taille du pain ne sont pas disponibles dans ce programme.**



## 8. CUISSON

Ce programme est le seul destiné à cuire les pâtes toute faites.



## 9. CONFITURE

Ce programme est idéal pour faire de la confiture.



## 10. PETIT PAIN - TOAST

Ce programme est idéal pour faire du pain de mie.



# FABRICATION D'UN PAIN

## Mise en place du moule

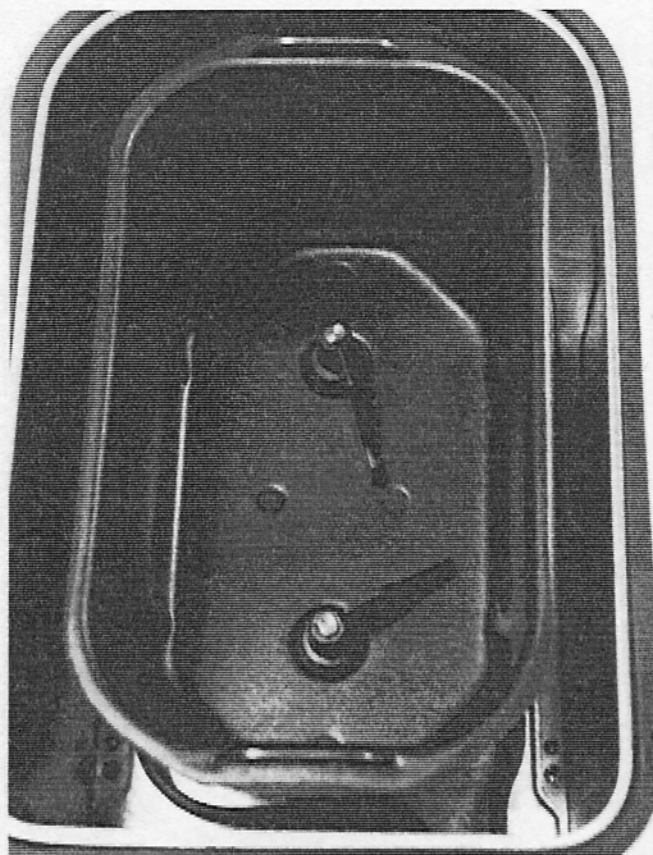
Tenez le moule téflon avec les deux mains et placez-le exactement au milieu du socle de l'espace de cuisson. Appuyez avec précaution vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez le pétrisseur sur l'arbre d'entraînement.

## Remplissage des ingrédients

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre et les quantités indiqués dans la recette. Vous disposez pour cela d'un bol gradué et d'une double cuillère (petit côté pour Cuillère à Thé, grand côté pour cuillère à soupe)

## Sélection du programme

Sélectionnez le programme souhaité au moyen de la touche MENU. Sélectionnez le poids (selon le programme). Sélectionnez le brunissage souhaité.



## Utilisation du Minuteur

Vous pouvez retarder le déroulement au moyen des touches ▲ et ▼ du minuteur.

Cette opération doit impérativement se faire après la sélection du programme, de la taille de pain, et du brunissage souhaité car le temps total tient compte de ces réglages. Appuyez successivement sur l'une ou l'autre des touches pour ajouter ou retirer du temps par intervalles de 10 mn. Le temps affiché sur l'écran est le temps qui s'écoulera entre le lancement du programme et la fin totale du cycle.

*Exemple : si vous lancez le programme à 20h et que vous souhaitez que votre pain soit prêt à 8h, il faut afficher 12.00 sur l'écran. Si le programme que vous avez choisi dure 3 heures, la machine se mettra en marche automatiquement à 5 h.*







## Lancement du programme

Actionnez la touche DEPART/STOP.

## Remarques :

- Le temps maximum que vous pouvez sélectionner est de 13 heures.
- Evitez d'utiliser le minuteur si vous avez mis dans la cuve des denrées périssables (lait, oeufs, ...)
- Vous ne pouvez plus modifier le temps une fois que vous avez appuyé sur DEPART/STOP. Si vous souhaitez changer votre réglage, il faut annuler le programme en appuyant pendant au moins 3 secondes sur DEPART/STOP, et recommencer la programmation.

# DESCRIPTION DU CYCLE DE FABRICATION

<i>Etape</i>	<i>Pour quoi faire ?</i>	<i>Que se passe-t'il ?</i>
<b>Pétrissage</b>	L'appareil mélange les ingrédients et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance adéquate.	Cycles Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
		
<b>Levée</b>	Le liquide pénètre lentement la levure et la farine pour permettre à la pâte de lever doucement.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
<b>Malaxage</b>	Le Malaxage permet de libérer les gazs qui forment des bulles grossières afin d'obtenir une texture plus fine et régulière	Cycles Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
		
<b>Levée</b>	La pâte continue à lever pour atteindre petit à petit sa consistance idéale	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
<b>Levée</b>	La pâte continue à lever pour atteindre petit à petit sa consistance idéale	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
<b>Cuisson</b>	La Machine à pain règle automatiquement la durée et la température de cuisson pour des résultats parfaits.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
<b>Maintien au chaud</b>	La Machine à pain maintien votre pain au chaud pendant une heure après la fin de la cuisson.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.

## Remarque :

Dans certains programmes, un bip sonore se fait entendre pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients.

# REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

## 1. Ingrédients

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est très importante ainsi que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

- Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous utilisez le minuteur les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.
- La margarine, le beurre et le lait influencent uniquement le goût du pain.
- Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire et plus mince. Pour obtenir une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.
- Le **gluten** qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.
- Lorsque vous désirez ajouter des grains de blé entiers, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).
- **Le levain** est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la **poudre de levain concentrée** disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - 3/4 - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain ne devienne friable.
- Lorsque vous utilisez de la poudre de levain en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env., pour l'adapter suivant la recette.
- Le **levain liquide** disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le **levain de blé sec** également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain à levain dans le programme «base» ou «pain complet» pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.
- Le **gluten de blé** est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste.
- Le **malt torréfié** indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.
- **L'épice de pain** peut être ajoutée à tous nos pains bis. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.
- La **poudre de lécithine pure** est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime.



## 2. Adaptation des ingrédients

- Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, respectez toujours les proportions indiquées dans la recette originale.
- Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondant doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et ajoutez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

## 3. Adjonction et mesure des ingrédients et quantités

- Placez toujours le liquide en premier et la levure en dernier.

Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation du minuteur), éviter le contact entre la levure et le liquide.

- Utilisez, pour la mesure, toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillers graduées jointes à l'appareil ou les cuillers que vous utilisez dans votre cuisine.
- Pour les quantités indiquées en grammes utilisez une balance de cuisine pour assurer l'exactitude.
- Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué joint qui dispose d'une échelle de 50 ml à 300 ml.
- Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes:

CS = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)

CT = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)

g = gramme

ml = millilitre

sachet = paquet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche

- Adjonction de fruits, de noix ou de graines

Lorsque vous désirez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire, dans tous les programmes (sauf confiture) lorsque vous entendez le son «bip». Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrisseur.

## 4. Indications de recette pour cette machine à pain.

Les recettes ci-après sont prévues pour différentes quantités. Quelques programmes offrent le choix entre deux tailles. Nous recommandons :

Degré I pour un poids de pain d'environ 750 g

Degré II pour un poids de pain d'environ 1000 à 1300 g.

## 6. Résultats de cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend fortement des conditions (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. C'est votre expérience qui vous amènera petit à petit à faire des pains parfaits.
- Lorsque le pain n'est pas assez doré à la fin du programme, démarrez immédiatement le programme Cuire pour faire cuire d'avantage le pain.

# QUELQUES CONSEILS

## GATEAU RECETTE DE BASE

L'appareil est idéal pour préparer des gâteaux. Comme la machine est équipée d'un pétrin, le gâteau est un peu plus solide, néanmoins, le goût est excellent.

Veillez faire attention aux indications suivantes :

- La préparation de gâteau ne peut pas être programmée en avance.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous.
- Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gâteau.

## PREPARATION DE PATE

Votre machine à pain vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four.

Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son «bîp» pendant le deuxième pétrissage. Dans le programme 7 «Pâte» vous ne pouvez pas choisir le poids.

## PREPARATION DE LA CONFITURE

La confiture ou la marmelade se prépare facilement et rapidement dans la machine à pain. Essayez-la même si c'est la première fois pour vous. Vous allez goûter une confiture savoureuse.

Faites comme suit :

- Lavez et pelez les fruits frais et murs poires etc..
- Ne prenez que les quantités indiquées.
- Pesez les fruits, coupez les en petits morceaux (max.1 cm) ou écrasez-les et remplissez cette masse dans le récipient.
- Ajoutez le gélisuc dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normal ou du gélisuc 2:1 car la confiture ne gélifie pas dans ce cas.
- Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme qui se déroule automatiquement.
- Après 1: 20 heure la machine sonne. Remplissez la confiture dans des verres et fermez-les bien, puis retournez-les sur leur couvercle.

# QUELQUES RECETTES

## RECETTES A LA FARINE BLANCHE

Choisissez de préférence une farine de type 55 qui donnera à votre pain une texture agréable.

PAIN BLANC	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Sélectionner le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Pour l'option 750 gr, appuyer sur le bouton TAILLE DU PAIN. Vous pouvez utiliser le réglage RAPIDE (2) si vous voulez que le pain soit prêt plus vite. Le pain sera un peu plus petit parce que le programme RAPIDE supprime 2 étapes de levée.

Une note au sujet du bouton TAILLE DU PAIN :

L'option taille du pain n'est disponible que dans les cas où il a été jugé avantageux de prolonger certaines étapes pour utiliser de plus grosses quantités. Avec certains types de pain (Ex : Mélange ) cela ne fait aucune différence donc l'option n'existe pas. Utiliser le même programme sans tenir compte de la taille du pain.

## PAIN FRANÇAIS

Cette recette produira un pain qui aura la texture légère et croustillante caractéristique du pain français

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil.à café

Sélectionner le programme PAIN FRANÇAIS (3) pour de bons résultats. Vous pouvez aussi utiliser le programme RAPIDE (2) si vous voulez que le pain soit prêt plus vite. Le pain sera un peu plus petit parce que le programme RAPIDE supprime 2 étapes de levée. NOTA : Il n'y a pas de matières grasses dans le pain français.



## PAIN AU LAIT

Dans cette recette le lait remplace l'eau. Nous ne recommandons pas l'utilisation du début de cuisson différé pour cette recette afin que les ingrédients ne s'altèrent pas.

	1100 gr	750 gr
LAIT	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE/HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Vous pouvez aussi essayer le programme SUCRE (5) pour cette recette, qui donne un pain plus gonflé et plus léger.

## PAIN AUX HERBES

Le pain aux herbes a un goût et une odeur fantastique. La seule limite est votre imagination. Vous n'êtes pas obligée d'utiliser exactement les herbes mentionnées ci-dessous. Vous pouvez en ajouter ou en retirer selon votre goût. Il se peut que certaines herbes agissent sur l'action de la levure et vous pouvez donc obtenir parfois un pain un peu plus petit.

	1100 gr	750 gr
EAU	330 ml	270 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	1 Cuillères à café	1 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
HUILE D'OLIVE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
ESTRAGON	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
BASILIC	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
OREGON	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
PERSIL	1 Cuillère à café	1 Cuil à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Toutes les herbes citées ci-dessus sont sèches. Si vous voulez utiliser des herbes fraîches, il faut les hacher finement et utiliser le double des quantités mentionnées ci-dessus.

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) ou PAIN COMPLET (5) pour obtenir les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas le programme RAPIDE (2) pour cette recette.

## PAIN ITALIEN

L'une des recettes les plus savoureuses ! Cette recette nécessite qu'on ajoute les ingrédients partiellement pendant le programme. Quand il est nécessaire d'ajouter des ingrédients plus lourds tels que des noix hachées ou des fruits secs etc. il est préférable de le faire pendant le programme de pétrissage N°2. Ceci afin de conserver leurs formes aux ingrédients et pour qu'ils se placent partout dans le pain. S'ils étaient introduits au début, le puissant pétrissage de la machine les désintégrerait et ils resteraient au fond de la pâte.

Vers la fin du deuxième pétrissage, la machine émettra un bip pour vous rappeler d'ajouter ces ingrédients.

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	240 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	1 Cuillères à café	1 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
HUILE D'OLIVE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BASILIC	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
OREGON	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
SAUCE TOMATE	3 Cuillères à soupe	2,5 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café
2-4 Cuillères à soupe d'olives hachées - les ajouter quand vous entendez le Bip.		

Utiliser le programme PAIN NORMAL(1) pour de bons résultats. Quand vous ajoutez les olives hachées, soulever tout simplement le couvercle les répartissez-les sur la pâte, puis refermer le couvercle.

## PAIN A LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS

Cette recette nécessite aussi que des ingrédients soient ajoutés pendant le programme.

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE/HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
CANNELLE	4 Cuillères à café	3 Cuil à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Ajoutez 50 g de raisins secs au bip. Vous pouvez aussi ajouter 1/4 de tasse de pomme coupées en morceaux si vous le souhaitez.

Utilisez le programme PAIN SUCRE (4) pour de bons résultats.

## PAIN AUX ABRICOTS

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE/HUILE	4 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
SUCRE	4 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) ou PAIN SUCRE (4). Ajoutez au bip :

70 g ABRICOTS SECS (hachés )

50 g NOIX DE PECAN (hachées)

70 g FLOCONS D'AVOINE

## PAIN AU BICARBONATE DE SOUDE

Un pain sans levure parfait pour les programmes super rapides mais vous pouvez aussi utiliser le programme GÂTEAU si vous le souhaitez.

Ajoutez les ingrédients suivants dans le moule à pain :

350 g FARINE BLANCHE

350 g FARINE COMPLÈTE

2 cuillères à café BICARBONATE DE SOUDE

1 cuillère à café SEL

450 ml PETIT LAIT

Sélectionner le programme RAPIDE 2.



## RECETTES A LA FARINE COMPLÈTE

Il est important de bien choisir votre farine.

### PAIN COMPLET DE BASE

	1100 gr	750 gr
EAU	320 ml	260 ml
FARINE COMPLÈTE	400 g	340 g
FARINE BLANCHE	160 g	120 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE (BRUN)	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN COMPLET (5) pour de bons résultats. Vous pouvez remplacer la farine blanche par de la farine complète pour faire un pain à 100% complet mais il faut alors augmenter l'eau de 2 cuillères à soupe pour le pain de 1100 gr et d'une cuillère à soupe pour le pain de 750 gr. Avec certains types de farine vous trouverez que les programmes MÉLANGE A PAIN ou PAIN FRANÇAIS donnent de bons résultats.

### PAIN DE SON DE BASE

	1100 gr	750 gr
EAU	320 ml	270 ml
FARINE BISE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE (BRUN)	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Pour cette recette vous pouvez utiliser soit le programme PAIN NORMAL (1) soit le programme PAIN COMPLET (5).

### PAIN COMPLET AU MIEL

	1100 gr	750 gr
EAU	300 ml	240 ml
FARINE COMPLÈTE	400 g	340 g
FARINE DE BLÉ	160 g	120 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
MIEL	4 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser les programmes PAIN COMPLET (5) ou PAIN SUCRE (4) pour cette recette. Ajoutez 1/4 de tasse de noix hachées quand vous entendez le bip, le pain sera plus savoureux.

## PAIN AUX CÉRÉALES

	1100 gr	750 gr
EAU	310 ml	260 ml
FARINE AUX CÉRÉALES	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour cette recette

## PAIN NOIR EUROPEEN

Ce pain en vaut la peine mais ne pas commencer par cette recette !

	1100 gr
EAU	370 ml
VINAIGRE DE CIDRE	2 Cuillères à café
FARINE de BLÉ	400 g
FARINE DE SEIGLE	160 g
FLOCON D'AVOINE	100 g
BEURRE	2 Cuillères à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe
SEL	1 Cuillère à café
CUMIN (grains)	4 Cuillères à café
OIGNON HACHE SÈCHE	4 Cuillères à café
POUDRE DE CACAO (non sucré)	4 Cuillères à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café

Utiliser le programme PAIN COMPLET (5) pour cette recette.

# GÂTEAUX

Si vous voulez utiliser de plus petites quantités que celles mentionnées ici, vous aurez peut-être besoin d'arrêter la cuisson plus tôt. Si vous utilisez un mélange tout prêt, vous devez avoir au MINIMUM 400 g de poudre. Utiliser le programme GÂTEAU pour toutes les recettes de cette page. Vérifiez la couleur du gâteau après 50 minutes et appuyez sur le bouton MARCHÉ / ARRÊT pendant 3 secondes pour arrêter la cuisson si nécessaire. Le gâteau de Madeira est assez foncé de par la grande quantité de sucre qu'il contient.

## GÂTEAU DE MADEIRA

BEURRE	280 g
SUCRE EN POUDRE	280 g
OEUFS (moyens)	3
FARINE à la Levure	460 g
VANILLE LIQUIDE	2 Cuillères à café
JUS DE CITRON	2 Cuillères à soupe
BICARBONATE DE SOUDE	2 Cuillères à café

Utiliser le programme GÂTEAU (6) pour cette recette. Nous vous conseillons de sélectionner le réglage de la croûte CLAIR pour votre premier essai. Ajouter des fruits secs si vous le souhaitez.

## GÂTEAU AU CHOCOLAT

BEURRE	300 g
SUCRE EN POUDRE	200 g
OEUFS (moyens)	3
FARINE à la Levure	400 g
VANILLE LIQUIDE	2 Cuillères à café
CACAO	70 g
SEL	1/2 cuillère à café
BICARBONATE DE SOUDE	1 Cuillère à café

## GÂTEAU COCO

SUCRE ROUX	300 g
BEURRE	200 g
OEUFS (moyens)	3
FARINE à la Levure	400 g
BICARBONATE DE SOUDE	3 Cuillères à café
SEL	1/2 cuillère à café
LAIT	50 ml
NOIX DE COCO RAPEE	50 g



## **PÂTE A PAIN**

Le programme de la pâte à pain effectuera le pétrissage et une partie de la levée de la pâte pour vous.

Quand la pâte est prête, vous effectuez la dernière levée de la pâte en dehors de la machine à pain et vous la cuisez dans un four traditionnel.

### **PÂTE A PIZZA (2 X 30 cm )**

EAU	240 ml
FARINE BLANCHE	460 g
HUILE D'OLIVE	2 cuillères à soupe
FARINE COMPLÈTE	3 cuillères à soupe
SUCRE	1 Cuillère à soupe
SEL	2 Cuillères à café
LEVURE	2 Cuillères à café

Utiliser le programme PÂTE (7). Quand l'opération est terminée, retirer la pâte du moule et la couper en 2 parts égales. Sur une surface farinée, les rouler en fonds de pizza et pincer le tour pour en faire un bord. Les placer sur une plaque de cuisson légèrement huilée et farinée et les couvrir de sauce, fromage et autres ingrédients. Cuire à 180°C (thermostat 5 au gaz) pendant 15-20 minutes. (Vérifier l'évolution après 15 minutes )

Conseils : Vous pouvez remplacer la farine blanche par de la complète. Vous pouvez ajouter une cuillère à café de basilic ou d'origan et 1/4 de tasse de parmesan pour une saveur supplémentaire.

## **PETITS PAINS**

Utiliser le programme du PATE NORMAL pour ces petits pains.

Sélectionner le programme PÂTE (7). Battre un oeuf. Quand le processus est terminé, retirer la pâte et la diviser en 10-12 boules de grosseur égale. Les placer sur une plaque de cuisson légèrement huilée en les écartant autant que vous le pouvez. Couvrir et placer dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. Les badigeonner avec l'œuf battu.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C(gaz 5) pendant 12-16 minutes.

## CROISSANTS

EAU	250 ml
FARINE BLANCHE	460 g
SUCRE	2 Cuillères à soupe
BEURRE	2 Cuillères à soupe
SEL	1 Cuillère à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café

Vous avez aussi besoin de 250 g de beurre ou de margarine, 1 oeuf, un peu de lait et du film alimentaire.

Placer les ingrédients dans le moule à pain, sélectionner le programme PÂTE (7), appuyer sur MARCHE. Entre-temps, mettre le beurre entre 2 morceaux de film, Utiliser un rouleau à pâtisserie et étaler le beurre en un rectangle de 2,5 cm d'épaisseur. Placer au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.

Quand le cycle de la pâte est terminé, retirer la pâte de la machine. Étaler la pâte sur une surface légèrement farinée en un rectangle de 25 cm x 30 cm. Prendre le beurre dans le réfrigérateur, retirer le film et poser le beurre sur la pâte, replier le bord de la pâte sur le beurre pour former un sandwich avec le beurre au milieu. Étaler la pâte à nouveau avec le rouleau en un rectangle de 25 cm x 30 cm. Vous assurer que le beurre dans la pâte s'étale régulièrement.

Couper la pâte en 8 triangles. Rouler chaque triangle en commençant par sa base, et lui donner la forme du croissant traditionnel. Placer les 8 croissants sur une plaque de cuisson en leur laissant le plus d'espace possible. Les placer dans un endroit chaud pendant 40-60 minutes pour qu'ils gonflent.

Enfin placer dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 mn environ.

## CONFITURE

La machine fait de l'excellente confiture ! Soyez cependant très prudents quand vous manipulez la confiture chaude.

FRAISES (ou autres fruits)	440 g
SUCRE (poudre ou cristallisé)	630 g
PECTINE	1 sachet de 13 g

Écraser les fruits à la fourchette ou mieux au mixer. Mettre les fruits dans le moule à pain et ajouter le sucre en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajouter la pectine. Fermer le couvercle et sélectionner le programme CONFITURE (9).

Quand le cycle est terminé, retirer le moule à pain. ATTENTION.

Une couche de mousse se forme souvent au-dessus de la confiture. La retirer et jeter. Mettre la confiture dans des pots et laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur.

CONSEIL : Nettoyer le moule à pain assez rapidement, dans la mesure où le sucre caramélisé peut être un peu difficile à enlever si vous attendez trop longtemps.

## PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT ET REMEDES

<b>Problème constaté</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule.	Débranchez la fiche de l'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide.	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température	Nettoyez la lame et l'arbre du pétrisseur une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, la lame de pétrissage peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à coeur.	Réglage de programme erroné.	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Départ/Stop a été touchée alors que la machine fonctionnait.	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement.	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1 h 30. Assurez-vous que le couvercle a été correctement fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement.	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	La rotation du pétrisseur est bloquée.	Vérifiez si le pétrisseur n'est pas bloqué par des graines ou similaires. Retirez le moule et vérifiez si l'ergot d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, expédiez l'appareil au service après vente.
Le moule saute vers le haut pendant le pétrissage.	La tension des ressorts latéraux du boîtier intérieur a diminué.	Ouvrez le couvercle de l'appareil, le programme étant interrompu. Retirez le récipient et tirez les ressorts un peu vers le haut. Remettez le récipient en place et fermez le couvercle. L'appareil se met en marche.
	La pâte est trop consistante, le pétrisseur se bloque et le récipient est pressé vers le haut.	Ouvrez le couvercle. Ajoutez du liquide à la pâte et refermez le couvercle.
La machine ne démarre pas. L'affichage montre : H : HH.	La machine est encore trop chaude de la dernière cuisson.	Poussez la touche Départ/Stop jusqu'à ce que la position de base est indiquée dans l'affichage. Enlevez le moule et laissez refroidir l'appareil.  Reposez le moule, programmez l'appareil et démarrez.



# PROBLEMES DE REALISATION DES RECETTES

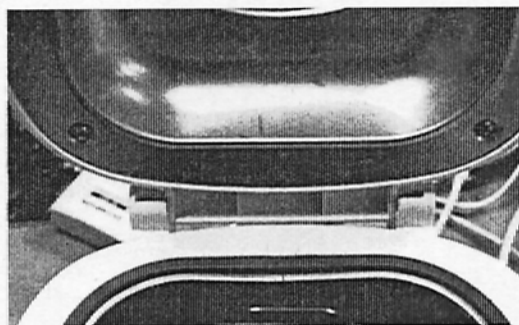
PROBLEME	CAUSE	REMEDE
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment	- pas de levure de boulangerie ou pas assez. - levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée - liquide trop chaud - la levure est entrée au contact du liquide - farine pas appropriée ou trop vieille - trop ou pas assez de liquide - pas assez de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
le pain lève de trop et déborde du moule de cuisson	- de l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie. - trop de lait influence la fermentation de la levure de boulangerie.	f/k c
la pâte est retombée	- volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe - fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	a/f c/h/i
Le pain présente des creux après cuisson	- pas assez de colle dans la farine - trop de liquide	m a/b/h
Structure lourde et contenant des grumeaux	- trop de farine ou pas assez de liquide - pas assez de levure de boulangerie ou de sucre - trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients - farine trop vieille ou avariée	a/b/g a/b b e
La cuisson n'a pas atteint le milieu.	- trop ou pas assez de liquide - humidité élevée - recette réalisée avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemp.	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	- trop d'eau - pas assez de sel - humidité élevée, eau trop chaude - liquide trop chaud	g b h/i c
Surface en forme de champignon, pas cuite	-volume du pain plus important que le moule - quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc - trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel - trop de sucre - ingrédients sucrés en plus du sucre	a/f f a/b a/b b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent.	- le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain.	- lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient.	g l

## REMEDES

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
- Prenez un autre type de liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante.
- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
- Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.
- Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite en correspondance.
- En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.
- Par temps chaud, n'utilisez pas la programmation et utilisez des liquides froids.
- dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 minutes sur une grille avant d'en couper une tranche.
- Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients d'1/4 par rapport aux quantités indiquées.
- Ne graissez, ne beurrez, n'huilez jamais le moule.
- Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le récipient de cuisson de la machine à pain en utilisant un nettoyant non agressif. Nettoyez également le pétrisseur.
- Après utilisation, laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous devrez patienter une trentaine de minutes jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé pour la cuisson et la préparation de la pâte.
- Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil. Utilisez uniquement un nettoyant non agressif, en aucun cas un détergent chimique, de l'essence, du décape-fours ou des produits qui risqueraient de rayer la surface.
- Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson au moyen d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez jamais d'eau la chambre de cuisson.
- Pour simplifier les opérations de nettoyage, vous pouvez enlever le couvercle en l'ouvrant à un angle de 40° C et en le retirant du côté gauche puis du côté droit.
- Pour le remonter engager en premier le côté droit puis le côté gauche.
- Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide.
- Le récipient de cuisson est revêtu d'une pellicule antiadhésive. Pour cette raison, il ne faut pas le nettoyer avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
- Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminée. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer.



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

800 W .230 V .50 Hz

dimensions intérieures du moule : 223 x 127 x 115 mm

boîtier en plastique blanc avec fenêtre de contrôle

dimensions extérieures de l'appareil : 263 x 241 x 457 mm

Poids de l'appareil : 6500 gr.

Accessoires : 2 pétrisseurs, gobelet gradué, cuiller graduée, broche à crochets pour enlever les pétrisseurs, mode d'emploi avec recettes

Sous réserve de modifications techniques.

# EUREKA