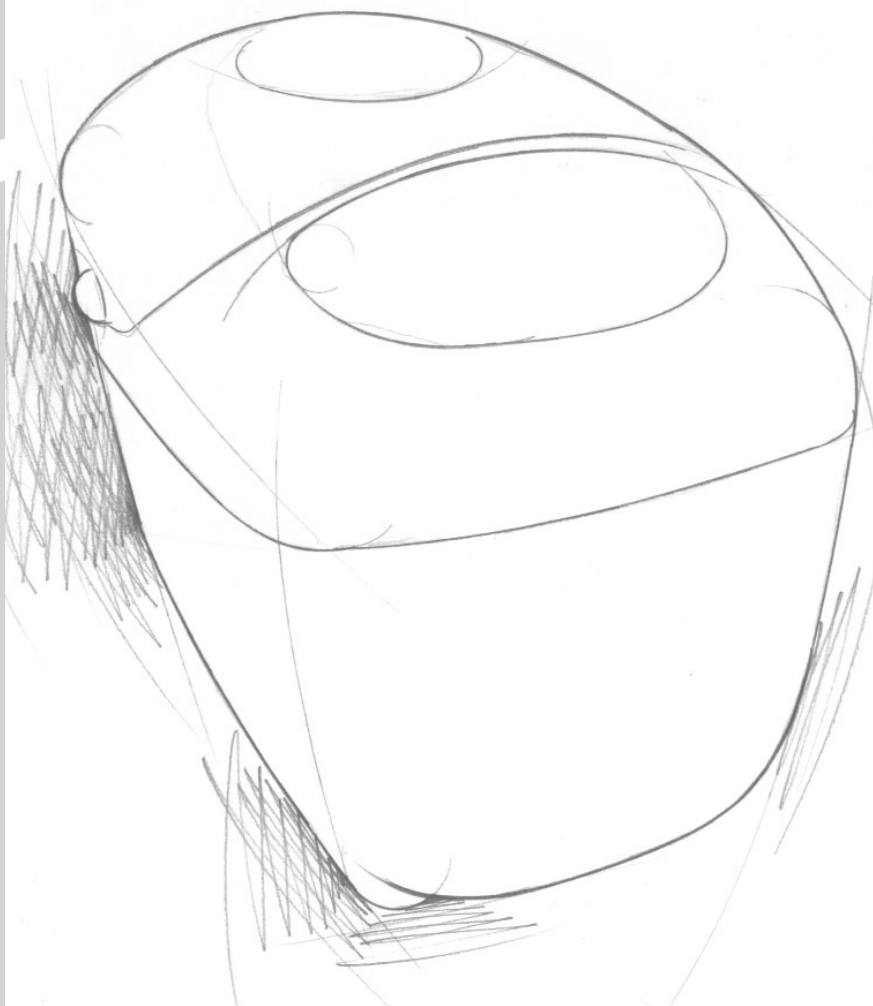


MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE



DeLonghi

De'Longhi S.p.A.
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité	3
Caractéristiques de l'appareil et accessoires	4
Tableau des commandes	5
Indicateur de progression cuisson	6
Programmation des menus	7
Utilisation de l'appareil	8
Instructions pour la cuisson	9
Préparation du pain : un art et une science	10
Conseils importants pour le dosage	11
Le processus de cuisson	12
Utilisation de la fonction départ différé	12
Protection du programme en cas de panne de courant	13
Conseils pratiques	13
Entretien et nettoyage	14
Recettes	15
Informations sur l'écran	22
Détection et solution des pannes	23
Questions et réponses	25

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



POUR UTILISER L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Lire toutes les instructions, les avertissements et les étiquettes. Conserver cette notice.
2. Retirer tous les corps étrangers du moule à pain
3. Nettoyer le moule à pain et le couteau pétrin avant utilisation.
4. Retirer le film en plastique du tableau des commandes et toutes les étiquettes.
5. Toujours brancher l'appareil à une prise 230 V C.A.
6. Ne rien poser sur le cordon d'alimentation et éviter de toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
Ne pas brancher ni laisser traîner le cordon dans les lieux de passage, risque de chute.
Ne pas le laisser pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.

Durant l'utilisation

1. Cet appareil est froid au contact mais chauffe durant son fonctionnement. Ne pas approcher le visage ni les mains de l'appareil
2. Ne pas ouvrir le couvercle ni retirer le moule à pain durant le fonctionnement mais se conformer aux instructions.
3. Ne rien poser sur le couvercle de l'appareil. Ne pas couvrir les orifices.
4. L'appareil est équipé d'un programme de protection pour le maintien du cycle de cuisson en cas de panne de courant. Une interruption prolongée risque d'entraîner la perte du programme (voir page 13 pour davantage d'informations).
5. Ne pas toucher et/ou bloquer les parties en mouvement (par ex. le couteau pétrin en fonctionnement).
6. Ne pas introduire les mains dans la cuve quand l'appareil est en fonctionnement.

Lieu d'utilisation de l'appareil

1. Utiliser l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Ne pas utiliser l'appareil exposé à la lumière directe du soleil ni à d'autres sources de chaleur (poêles, fours).
3. Ne pas installer l'appareil sur d'autres appareils.
4. Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants (l'appareil chauffe). Un effleurement involontaire des touches durant le fonctionnement risque en outre d'interrompre la cuisson.
5. Laisser une distance min. de 20 cm entre l'appareil et les murs, la chaleur risquant de les décolorer.

Après l'utilisation

1. Toujours éteindre l'appareil en plaçant l'interrupteur principal sur "0" et retirer la fiche de la prise après utilisation et avant tout nettoyage.
2. Utiliser des maniques pour sortir le moule du four après la cuisson.
3. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
4. Lire le mode d'emploi avant le nettoyage. Ne pas plonger l'appareil ni la fiche dans l'eau sous peine d'électrocution ou d'endommagement de l'appareil.
5. Ne pas nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus ou coupants.
6. En cas de branchement permanent de l'appareil à la prise secteur, remettre le moule en place.

Consignes de sécurité

1. Pour éviter tout choc électrique ou blessure, utiliser exclusivement les accessoires conseillés par le producteur.
2. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans un but commercial ou pour un usage autre que celui prévu.
3. En cas d'endommagement du câble d'alimentation, le faire remplacer par le fabricant, son service d'assistance technique ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout risque. Ne pas mettre l'appareil en fonctionnement en cas de chute ou d'endommagement ; l'apporter au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
4. Toujours débrancher l'appareil en tirant la fiche (en non le cordon.)
5. Utilisation de rallonges : un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter tout risque de trébucher ou de se prendre dans un cordon trop long. Utiliser une rallonge avec précaution et éviter que cette dernière

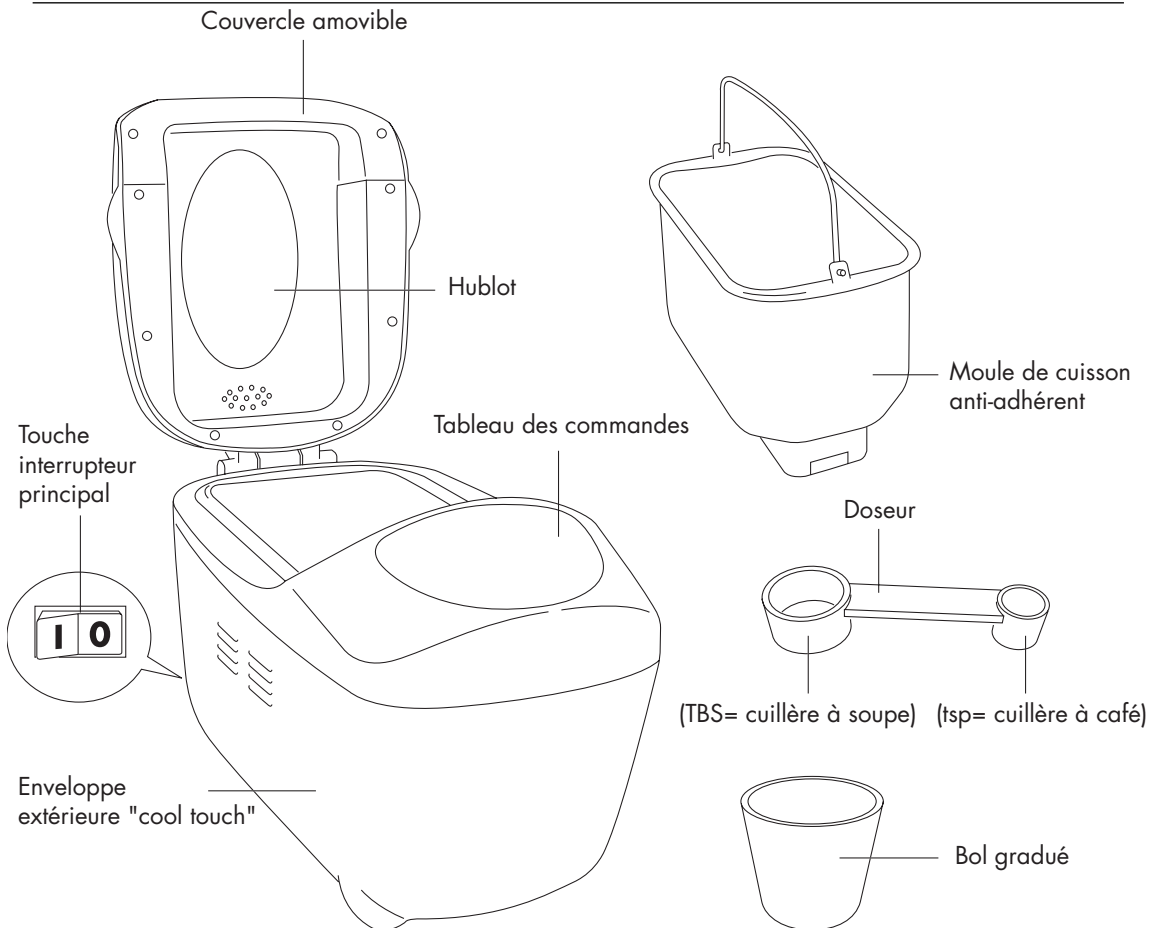
re ne pende de la table afin que les enfants ne puissent la tirer ou trébucher accidentellement.

6. Alimentation électrique : l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement en cas de surcharge du circuit électrique. Il est toujours préférable de le brancher à un circuit électrique séparé des autres appareils.
7. Certains appareils sont scellés par mesure de sécurité pour éviter toute intervention d'entretien par des personnes non qualifiées. Pour tout réglage ou réparation nécessaire, s'adresser au centre d'assistance agréé le plus proche.
8. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. **ATTENTION** : toute utilisation incorrecte (recette erronée, temps de cuisson trop long) risque de provoquer un réchauffement excessif du pain avec émission de fumée ou de flammes. Le cas échéant, **ne pas ouvrir le couvercle** ! Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant d'ouvrir le couvercle.
10. Le matériel et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation européenne 1935/2004

Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

Quantité max. de farine/levure utilisable : 860 g de farine et 6 g de levure.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES



Cet appareil est une machine à pétrir le pain entièrement programmable permettant de préparer du pain frais rapidement et sans difficulté.

L'appareil présente d'autres caractéristiques :

61 options de cuisson et de pâte

Comprenant CLASSIQUE, FRANÇAIS, COMPLET, SUCRÉ, TURBO, PÂTE À PIZZA, PÂTE À PÂTES, SANS GLUTEN, CONFITURE, FOUR.

Indicateur de progression cuisson

Indique les phases du processus de cuisson du pain. Voir page 6 pour plus de détails.

Fonction départ différé de 15 heures

Permet de se réveiller le matin avec le parfum du pain chaud et croustillant grâce à la fonction de départ différé jusqu'à 15 heures. Voir page 12 pour davantage de détails.

Protection du programme en cas de panne de courant

Mémoire le programme en cas de panne de courant ou de surtension momentanée. Lorsque le courant est rétabli, la cuisson reprend où elle s'était interrompue. Voir page 13 pour davantage de détails.

Corps machine "cool touch"

Renforce la sécurité de l'appareil durant la cuisson du pain, en particulier pour les enfants.

Hublot

Permet de surveiller les phases du cycle de cuisson du pain.

Fonction de maintien au chaud 60 minutes

Maintient le pain au chaud durant une heure après la fin de la cuisson.

Signal acoustique pour fruits et noix

Permet une cuisson du pain plus créative. L'appareil émet un signal indiquant d'ajouter les fruits et/ou noix. Cette fonction évite le broyage des fruits durant le cycle de pétrissage.

Couvercle amovible

Simplifie le nettoyage.

Moule anti-adhérent amovible

Permet de retirer aisément le pain et simplifie le nettoyage.

TABLEAU DES COMMANDES

Le tableau des commandes de l'appareil est prévu pour une utilisation simplifiée et permet de sélectionner le programme de cuisson désiré ; l'écran grandes dimensions offre une lecture aisée du menu sélectionné et le temps restant avant la fin du programme.

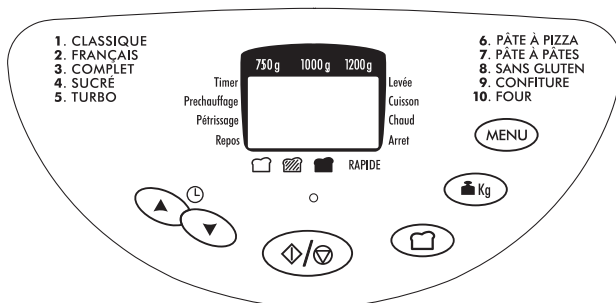


Tableau des commandes

Écran


L'écran affiche le programme sélectionné de (1) à (10), le degré de DORAGE et le POIDS du pain. L'écran affiche le nombre d'heures et de minutes jusqu'à la fin du cycle (indiqué par "0:00")

Touche Menu

Appuyer sur la touche MENU pour sélectionner les menus de cuisson automatiques de (1) à (10). Chacun de ces programmes est décrit page 7.

Quand l'appareil est en fonction, le menu par défaut est CLASSIQUE.

Touche Dorage

Appuyer sur la touche  "dorage" pour sélectionner le degré désiré : Clair, Moyen, Foncé. Le réglage par défaut est Moyen

Poids 750g 1000g 1200g

Appuyer sur la touche Kg (Poids) pour sélectionner la dimension du pain : 750g, 1000g ou 1200g. Le réglage par défaut est 1200g.

Retard/réglage

Permet de retarder la réalisation du programme désiré jusqu'à 15 heures au moyen des touches ▲▼.

Touche

Enfoncer pour démarrer la recette sélectionnée ou démarrer le compte à rebours pour départ différé.

Pour interrompre l'opération ou annuler la configuration de la minuterie, maintenir la touche enfoncée durant quelques secondes (émission d'un signal acoustique).

INDICATEUR DE PROGRESSION CUISSON

L'indicateur de progression cuisson affiche les phases du cycle de cuisson au moyen d'une flèche sur le côté de l'écran (voir figure).



TIMER : (utilisable pour les fonctions de 1 à 4 et 8 uniquement)
Indique l'activation de la fonction Départ différé.

PRÉCHAUFFAGE : (utilisable pour les fonctions 3 et 8 uniquement)
L'appareil préchauffe les ingrédients avant le début de la phase de pétrissage.

PÉTRISSAGE :
Signale que le pain se trouve dans la phase de pétrissage ou de dégonflement.

LEVÉE :
Signale que le pain se trouve dans l'une des 3 phases de levée favorisées par la basse température.

REPOS :
Indique que le pain est en phase de repos.

CUISSON :
Indique que le pain est en phase de cuisson.
Cette étape est la phase finale du cycle durant laquelle le pain est cuit à haute température.

CHAUD:
Cette option démarre à la fin du cycle de cuisson du pain et le maintient au chaud durant 60 minutes.

ARRÊT:
Indique la fin du cycle de cuisson.

PROGRAMMATIONS DES MENUS

(1) CLASSIQUE

Appuyer une fois sur la touche MENU, l'écran affiche "1". Utiliser ce programme pour cuire du pain blanc classique. 3 degrés de dorage sont prévus : clair, moyen ou foncé. La programmation par défaut de l'appareil correspond à un pain de 1200g avec dorage moyen. Pour sélectionner un autre type de dorage, appuyer sur la touche □ "dorage": une fois pour le foncé et deux fois pour le clair. Si la dimension requise pour le pain est autre que 1200g, appuyer sur la touche Kg (poids) jusqu'à obtenir la dimension voulue.

(2) FRANÇAIS

Ce cycle est utilisé pour du pain à croûte plus croquante, type français ou italien. Appuyer six fois sur la touche MENU, l'écran affiche "2". Ce programme convient à un type de pain contenant peu de graisses et de sucres.

(3) COMPLET

Le pain complet demande un temps de levée plus long car la farine intégrale monte plus lentement.

Le temps de cuisson du pain complet sera donc plus long et la consistance plus dense.

Appuyer trois fois sur la touche MENU, l'écran affiche "3".

Remarque : après sélection du programme Complet, le premier pétrissage ne commence pas tout de suite.

Le programme prévoit une option Préchauffage de 30 minutes qui assure le bon résultat de l'opération.

(4) SUCRÉ

Ce cycle est utilisé pour le pain avec ajout d'ingrédients comme sucre, fruits secs ou chocolat.

Appuyer quatre fois sur la touche MENU, l'écran affiche "4". Pour éviter un pain trop foncé, nous conseillons le dorage Clair.

(5) TURBO

Le programme Turbo permet de réduire la durée du cycle. Le pain cuit avec ce programme peut être de dimensions inférieures et plus dense du fait du temps réduit de fermentation. Il est conseillé de sélectionner le programme Turbo pour cuire le pain Classique, Complet, Sucré et Français. Pour utiliser le programme Turbo, placer les ingrédients dans le moule de cuisson et ce dernier dans l'appareil ; appuyer deux fois sur la touche MENU : l'écran affiche "5".

(6) PÂTE À PIZZA

Ce programme permet de préparer différentes pâtes pour réaliser croissants, petits pains et pizza avant de les faire cuire dans un four classique. Lire les instructions pour la Pâte dans la section Recettes.

Appuyer six fois sur la touche MENU, l'écran affiche "6".

(7) PÂTE A PÂTES

Ce programme permet de préparer des pâtes fraîches. Après avoir préparé la pâte, la placer dans une machine à fettuccine, raviolis et lasagnes. Lire les instructions pour les Pâtes dans la section Recettes.

Appuyer sept fois sur la touche MENU, l'écran affiche "7".

(8) SANS GLUTEN

Cet appareil propose une recette spécifique prévue pour les personnes allergiques au gluten. Le pain sans gluten exigeant des ingrédients différents, il est conseillé, avant de commencer la cuisson, de lire les conseils pratiques fournis dans les instructions Sans Gluten du chapitre Recettes.

Ce programme sert également de base pour le pain Sans Levure. Lire les instructions Sans Levure dans la section Recettes. Appuyer 8 fois sur la touche MENU, l'écran affiche "8".


(9) CONFITURE


Ce programme permet de préparer toute l'année des confitures fraîches et savoureuses.

Lire les instructions Confitures dans la section Recettes. Appuyer neuf fois sur la touche MENU, l'écran affiche "9".

(10) FOUR

Le mode Four permet de procéder à la cuisson comme dans un four électrique normal.

Le programme a une durée d'une heure et peut être interrompu à tout moment au moyen de la touche  (Marche/ Pause). Ce programme peut être utilisé pour terminer le processus de cuisson du pain en cas de panne d'électricité. Dans ce cas, laisser lever la pâte dans le moule sans alimentation jusqu'à ce qu'elle ait atteint les 3/4 du moule. Rétablir l'alimentation, sélectionner le programme (10) FOUR, et enfoncer

 (Marche/ Pause). Ce programme permet également de prolonger les temps de cuisson. Si le pain a encore un aspect pâteux à la fin du cycle de cuisson, ou pour prolonger la cuisson, sélectionner la fonction Four. Remarque : un délai d'attente de 10-15 minutes peut être nécessaire pour le refroidissement de la machine avant de sélectionner le programme Four.

En cas de tentative d'utiliser l'option Four avant le refroidissement, l'écran affiche le message d'erreur "E01" (voir page 22 pour davantage de détails). Appuyer 10 fois sur la touche MENU, l'écran affiche "10".

UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant de mettre l'appareil en fonction

Il est conseillé de retirer le moule de cuisson (voir les instructions ci-après). Nettoyer le moule et le couteau pétrin avec un chiffon humide et les essuyer soigneusement. Ne pas plonger le moule de cuisson dans l'eau, sauf en cas de nécessité. Ne pas utiliser de détergents abrasifs risquant d'abîmer la surface anti-adhérente. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.

Retrait du moule de cuisson

Ouvrir le couvercle de l'appareil et soulever le moule en le tirant par la poignée.

Il est conseillé de retirer le moule de cuisson avant d'y ajouter les ingrédients pour éviter que ceux-ci ne pénètrent dans la chambre de cuisson.

Ajout des ingrédients

Ajouter les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre indiqué. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et soigneusement dosés.

Remise en place du moule de cuisson

Pour remettre le moule dans la chambre de cuisson, l'introduire et le pousser vers le bas jusqu'à sa mise en place. Abaisser la poignée du côté du moule.

Fermer le couvercle, brancher la machine à une prise CA 230 V et placer l'interrupteur principal de l'appareil sur "1". Remarque : lors du premier branchement de la machine, l'écran émet un signal acoustique et affiche "menu 1 3.25".

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Ces instructions permettent de guider les débutants durant les phases du processus de cuisson.

Ces instructions s'appliquent notamment aux recettes de pain, au pétrissage et à la pâte (voir section Recettes du manuel).

Il est conseillé de peser soigneusement tous les ingrédients et d'utiliser le bol gradué et le doseur fournis avec l'appareil.

Phase 1 Ajouter les ingrédients

Ajouter les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre suivant :

1. Ingrédients liquides
2. Ingrédients secs
3. Levure

Pour un résultat parfait, il est important que les ingrédients soient ajoutés dans le bon ordre et pesés avec précision.

Phase 2 Sélectionner le programme du menu

Appuyer sur la touche MENU pour effectuer la sélection désirée.

La touche MENU permet de passer d'une recette à l'autre, de (1) à (10) et l'écran affiche le numéro de la recette.

Phase 3 Sélectionner le degré de dorage

Appuyer sur la touche ☐ "dorage" pour sélectionner le degré désiré.

Les programmes sélectionnés correspondent à un dorage Clair, Moyen et Foncé.

Si aucun degré de dorage n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement le dorage Moyen par défaut.


Phase 4 Sélectionner le poids du pain

Appuyer sur la touche Kg (poids) pour sélectionner le poids désiré : 750g, 1000g ou 1200g

Si aucun poids n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement le poids par défaut de 1200g.

Phase 5 Enfonce

Remarque : si aucune sélection n'a été effectuée, l'appareil utilisera par défaut un poids de 1200g et un degré de dorage moyen, programmé sur le Menu 1.

Appuyer sur la touche  (Marche/ Pause) pour démarrer le programme sélectionné. L'écran affiche les heures et les minutes restantes avant la fin du cycle.

Phase 6 Pain chaud, frais et croustillant


À la fin du cycle de cuisson, la machine émet un signal sonore et l'écran affiche "0:00".

L'appareil passe automatiquement au cycle Maintien au chaud de 60 minutes. L'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour réduire la condensation. Le voyant rouge du tableau des commandes clignote environ 15-20 minutes. Dès la fin du clignotement, utiliser des maniques pour soulever et retirer le moule de la chambre de cuisson.

Laisser refroidir le pain 10 minutes dans son moule avant de le retirer ; renverser et secouer délicatement la grille pour sortir le pain. Si nécessaire, utiliser une spatule en plastique pour détacher le pain des parois du moule. Poser le pain sur une grille métallique et le laisser refroidir. Le temps de refroidissement conseillé de 15 minutes garantit une consistance parfaite et permet de couper pain sans difficultés.

Après l'utilisation

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir 30 minutes avant de démarrer un autre programme.

Si l'appareil est réutilisé trop tôt, il émet un signal sonore et l'écran affiche "E:07" indiquant que le refroidissement est insuffisant. Attendre le refroidissement de l'appareil et enfoncer .

PRÉPARATION DU PAIN : UN ART ET UNE SCIENCE

La préparation du pain est à la fois un art et une science.

L'appareil exécute la plus grande partie du travail mais il est nécessaire de connaître quelques aspects sur les ingrédients de base et le processus de cuisson du pain.

Les ingrédients d'un pain classique sont élémentaires : farine, sucre, sel, liquide (eau ou lait) et, éventuellement, matières grasses (beurre ou huile) et levure.

Chacun de ces ingrédients joue un rôle spécifique et donne un goût particulier au produit final.

Il est donc important d'utiliser les ingrédients adaptés et de les doser correctement pour assurer un résultat parfait.

Levure

La levure est un véritable microorganisme "actif". En deux mots, sans levure, le pain ne peut lever.

Une fois humidifiée par un liquide, alimentée par le sucre et soigneusement réchauffée, la levure produit les gaz qui permettent à la pâte de lever. La levure ne se développe pas si la température est trop basse et meurt à température trop élevée. L'appareil tient compte de ces exigences et maintient une température adaptée de la chambre de cuisson. Il est recommandé de n'utiliser que de la levure sèche active. Vérifier la date de péremption, le pain ne pouvant lever si la levure est périmée. Il est conseillé de creuser un puits dans le mélange pour la levure afin de s'assurer qu'elle s'activera au contact du liquide et du sucre durant le pétrissage. En cas d'utilisation de levure fraîche en cube, la délayer avec une fourchette dans l'eau du moule.

Farine

Il est nécessaire d'utiliser de la farine de bonne qualité et non périmée. Pour que le pain lève, le contenu en protéines de la farine doit être suffisant. Il est recommandé d'utiliser une farine pour panification. Contrairement à la farine blanche, la farine de froment contient du son et des germes de blé dont le poids empêchent la fermentation. Le pain complet a donc tendance à présenter une consistance plus dense et des dimensions plus réduites. Pour obtenir un pain plus léger et de plus grandes dimensions, mélanger de la farine blanche et de la farine de froment pour les recettes de pain complet. En raison de son aération naturelle, il est important de peser la farine à chaque recette. Cette précaution assure une cuisson parfaite du pain. Il est possible d'utiliser des paquets de farine grandes dimensions mais avec des résultats variables. La consistance et la hauteur du pain ne seront pas homogènes si la farine est conservée de façon prolongée et dans des conditions inadéquates. Il est préférable de n'acheter des paquets de farine grandes dimensions qu'en cas de préparation constante.

Sucres

En alimentant la levure, les sucres adoucissent le pain et lui donnent une croûte plus foncée et une consistance plus moelleuse. Utiliser des quantités équivalentes de sucre blanc ou roux, mélasse, sirop d'érable, miel ou autres édulcorants. Il est également possible d'utiliser des édulcorants artificiels en quantité équivalente, mais le goût et la consistance du pain seront différents.

Liquides

Le mélange des liquides et des protéines dans la farine entraîne la formation du gluten, nécessaire à la fermentation de la pâte. La plupart des recettes prévoient l'ajout d'eau mais d'autres liquides peuvent être utilisés (lait, jus de fruit). Expérimenter les quantités de ces liquides pour obtenir des résultats parfaits, trop de liquide risquant de faire dégonfler le pain durant la cuisson et trop peu de l'empêcher de lever. Utiliser les liquides à température ambiante.

Selc

En petites quantités, le sel donne du goût au pain et contrôle l'action de la levure. En quantités excessives, le sel empêche le pain de lever, attention au dosage. Utiliser du sel de table ordinaire.

Œufs

Certaines recettes de pain prévoient des œufs, qui ajoutent du liquide, aident le pain à lever et améliorent sa valeur nutritionnelle et son goût ; on les trouve principalement dans les recettes sucrées.

Graisses

De nombreux types de pain contiennent des graisses pour renforcer leur goût et retenir l'humidité.

Utiliser de l'huile ou du beurre ramolli en quantités équivalentes.

L'absence de graisses modifie le goût et la consistance du pain.

Conseils

- Des marques de levure différentes, utilisées avec différentes marques de farine, modifieront la dimension et la consistance du pain. Faire un essai d'ingrédients pour établir la combinaison offrant les meilleurs résultats.
- Il est normal que la hauteur et la consistance du pain ne soient pas homogènes, y compris avec les mêmes ingrédients. Cette irrégularité vient généralement des niveaux protéiques naturels de froment variables dans la farine.

CONSEILS IMPORTANTS POUR LE DOSAGE

Remarque : pour un résultat parfait, il est conseillé de peser les ingrédients sur une balance de cuisine, en particulier la farine : du fait de son aération, la quantité doit être très précise en vue de la qualité du pain. Chaque recette indique les dosages.

En l'absence d'une balance de cuisine, utiliser le bol gradué (**1bol = 200g de farine**) ou le doseur fourni avec l'appareil et respecter les instructions suivantes.

Ingrédients secs

Utiliser le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil. Ne pas utiliser de cuillères ni de tasses à café et niveler. Toujours verser la farine dans le bol gradué sans tasser et niveler avec une lame plate. Ne pas presser les ingrédients secs dans le bol.

Liquides

Remplir le bol gradué jusqu'au niveau indiqué. Contrôler le dosage du bol en le posant sur une surface plane.

Et enfin...

Verser d'abord les liquides dans le moule de cuisson, puis les ingrédients secs et enfin la levure.

Ces précautions assurent une levée correcte du pain et une cuisson homogène.

LE PROCESSUS DE CUISSON

Mélange, pétrissage, fermentation, cuisson... telles sont les phases d'élaboration de l'appareil.

Mélange et pétrissage

Dans la préparation standard, le boulanger mélange les ingrédients avant de pétrir à la main.

L'appareil exécute ces opérations automatiquement.

Fermentation

Avec le mode de préparation manuel, la pâte pétrie est placée dans un endroit chaud pour qu'elle lève et que la levure puisse fermenter et produire du gaz. Après avoir pétri la pâte, l'appareil maintient une température adaptée au levage durant cette phase du processus. En cas de sélection du cycle Pétrissage seul, l'appareil s'arrête à la fin de la première fermentation. Retirer et façonner la pâte - fougasse, pizza ou autres créations - et l'enfourner pour la cuisson.

Dégonflement

Le boulanger 'dégonfle' généralement la pâte après sa fermentation. Ce processus permet d'éliminer les poches d'air et de gaz qui se sont formées pendant la fermentation et donne au pain une consistance plus homogène et plus appétissante. L'appareil gère automatiquement cette opération en tournant le couteau pétrin le nombre de fois nécessaire.

Seconde fermentation

Une fois 'dégonflé', le pain est soumis à une seconde fermentation dont la durée dépend du type de pain. Le pain complet exige par ex. une fermentation plus longue, car le son et les germes de blé contenus dans la farine ralentissent le processus. L'appareil règle automatiquement la température et la durée de cette seconde fermentation selon les sélections effectuées.

Cuisson

L'appareil règle automatiquement les temps de cuisson pour offrir chaque fois un résultat parfait !

Refroidissement

Dans le mode de préparation standard, le boulanger retire immédiatement le pain du moule pour éviter que la croûte ne s'épaississe. L'appareil est dans ce but équipé d'une fonction Maintien au chaud qui facilite l'élimination de l'air chaud dans la chambre de cuisson une fois que le pain est cuit. Après avoir retiré le pain du moule, laisser refroidir 15 minutes avant de le couper.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

L'appareil permet de différer la cuisson du pain jusqu'à une durée max. de 15 heures, ce qui permet de se réveiller avec l'odeur du pain frais ou de s'absenter en laissant l'appareil fonctionner.



Il est conseillé de creuser un puits dans le mélange pour la levure afin qu'elle s'active au contact du liquide et du sucre durant le pétrissage.

Remarque : ne pas utiliser la fonction de départ différé si la recette contient des ingrédients périssables (lait, œufs, fromage) risquant de se détériorer.

Ne pas utiliser la fonction de départ différé si la recette prévoit l'ajout de fruits et de noisettes dans un second temps, sous peine d'un broyage excessif durant le cycle de pétrissage.

1. Suivre les phases 1, 2 et 3 page 9.

2. Enfoncer la touche ▲▼ jusqu'à affiche les heures et les minutes requises (correspondant au nombre d'heures dans lequel le pain devra être prêt).

3. Enfoncer la touche   pour démarrer le cycle. Le compte à rebours démarre. Le pain sera cuit et prêt à l'heure et aux minutes affichées.

Remarque : en cas d'erreur ou pour réinitialiser la minuterie, enfoncer la touche  .

Exemple

Avant de sortir, à 8 heures, pour aller au travail, la fonction départ différé peut être sélectionnée afin que le programme sélectionné, et donc le pain, soit terminé et prêt à 18 h, c'est-à-dire 10 heures plus tard.

Après avoir suivi les instructions plus haut, enfoncer la touche ▲▼ jusqu'à affichage de 10.00 puis enfoncer

 .

Le pain ou le programme sélectionné sera terminé dans 10 heures.

L'appareil démarre le compte à rebours et le programme sélectionné sera terminé à 18h00.

Remarque : il n'est pas indispensable de tenir compte de la durée du programme sélectionné. Ce dernier sera automatiquement enregistré dans l'appareil lors de la sélection.

PROTECTION DU PROGRAMME EN CAS DE PANNE DE COURANT

L'appareil est équipé d'une protection de la mémoire de programmation en cas de panne de courant.

En cas de panne de courant durant la cuisson du pain, la machine conserve le programme en mémoire 10 minutes min. et, une fois le courant rétabli, reprend la cuisson.

Cette option est applicable pendant le cycle de Pétrissage, Cuisson, Fermentation ou Départ différé.

Sans cette option, la machine est réinitialisée et le cycle de cuisson du pain s'interrompt.

Si la panne dure plus de 10 minutes, il sera sans doute nécessaire de jeter les ingrédients et de recommencer les opérations.

CONSEILS PRATIQUES

Ordre des ingrédients

Verser d'abord le liquide, puis les ingrédients secs et enfin la levure. Les fruits et noisettes doivent être ajoutés à la fin du premier pétrissage. Cette précaution permet d'obtenir un pain croustillant et à la cuisson homogène.

Fraîcheur

S'assurer que tous les ingrédients sont frais et les utiliser avant la date de péremption indiquée.

Contrairement au pain acheté au supermarché, le pain cuit dans la machine ne contient pas de conservant et se conserve donc moins longtemps. Ne pas utiliser d'ingrédients périssables (lait, yaourt, œufs, fromage) avec la fonction Départ différé. Conserver les produits secs dans des récipients étanches pour éviter qu'ils ne s'abiment.

Coupe du pain

Pour un résultat optimal, laisser refroidir le pain 10 minutes min. avant de le couper.

Positionner latéralement le pain et le couper avec un couteau à pain. Pour simplifier l'opération et obtenir un résultat uniforme, il est conseillé d'utiliser un couteau électrique.

Congélation du pain

Avant de congeler le pain frais, le laisser refroidir complètement et l'envelopper dans de la pellicule plastique. Couper le pain avant de le congeler et l'utiliser à mesure des nécessités.

Démoulage du pain

Comme les gâteaux, laisser refroidir légèrement le pain avant de le démouler. Laisser le pain dans son moule durant 10 minutes environ avant de le démouler. Utiliser des maniques pour manipuler le moule chaud.

Garnitures

Il est possible d'ajouter des ingrédients (herbes, graines de sésame et petits lardons) sur le pain durant la phase de cuisson. Ouvrir le couvercle de l'appareil, étaler délicatement une petite quantité de lait ou de jaune d'œuf sur la surface du pain et ajouter la garniture. Éviter de faire déborder les ingrédients du moule.

Refermer le couvercle et terminer la cuisson. Remarque : cette opération doit être exécutée rapidement pour éviter que le pain ne s'affaisse.

Degré de dorage

Il est normal que le dessus du pain soit plus clair que les côtés.

Des combinaisons diverses d'ingrédients peuvent modifier le degré de dorage du pain

Cuisson à altitudes élevées

Au-dessus de 900 mètres d'altitude, la pâte à pain lève plus rapidement. En cas de préparation à altitude élevée, il est donc nécessaire d'effectuer quelques essais. Suivre les conseils ci-dessous et noter les conditions convenant le mieux.

1. Réduire la quantité de levure de 25% pour éviter que le pain ne lève trop.
2. Augmenter la quantité de sel de 25%. Le pain lèvera plus lentement et aura moins tendance à s'affaisser.
3. Contrôler la pâte durant le pétrissage. La farine conservée à des altitudes élevées a tendance à sécher davantage. Si nécessaire, ajouter quelques cuillerées d'eau à la pâte pour former une boule homogène.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION: Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement.

Nettoyage extérieur

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon légèrement humide et essuyer avec un chiffon sec et doux.

Ne pas utiliser de paille de fer ou d'éponge abrasive sous peine de rayer la surface extérieure.

Nettoyage du moule anti-adhérent

Nettoyer le moule de cuisson et le couteau pétrin avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs risquant d'endommager la surface anti-adhérente.

Ne pas plonger le moule dans l'eau.

Si nécessaire, laver délicatement le moule à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.

Remarque : pour un nettoyage optimal du moule, retirer le couteau à l'intérieur

Entretien du moule anti-adhérent

Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour enlever les ingrédients ou le pain car ils risquent d'endommager le revêtement anti-adhérent. Le revêtement anti-adhérent peut s'user ou changer de couleur avec le temps.

Il s'agit d'un phénomène normal, résultat de l'action de la vapeur, de l'humidité, de la nourriture, des acides et du mélange de plusieurs ingrédients, de l'usure et de la rupture.

Ces modifications ne comportent aucun danger et ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Retirer et nettoyer le couvercle

Pour retirer le couvercle, le soulever de 45° environ et en le tirant vers soi.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement avant de le remettre en place.

Rangement

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'essuyer avant de le ranger, couvercle fermé. Éviter de poser des objets lourds sur l'appareil.


RECETTES :

Remarque importante :

Les recettes peuvent varier selon le contenu d'humidité des ingrédients et exiger d'être modifiées ; le poids de la farine varie par exemple si cette dernière a absorbé l'humidité de l'air. Si nécessaire, modifier légèrement les recettes pour obtenir un meilleur résultat. Toujours noter les quantités afin de modifier les recettes en fonction des goûts. Le goût, la consistance et l'aspect du pain cuit dans cet appareil peuvent varier. Ce phénomène est normal et généralement lié aux ingrédients utilisés. Pour éviter toute surprise, lire la liste des ingrédients conseillés page 10 avant de préparer les recettes fournies dans ce manuel.

1) CLASSIQUE

Méthode pour pain classique

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (1) CLASSIQUE.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et enfoncer la touche  (Marche/ Pause).

Pain blanc classique	750g	1000g	1200g
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	600g	680g	760g
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	1 1/2 cuillère
Levure sèche	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café



VARIÉTÉ DE PAIN CLASSIQUE

Pain au lait	750g	1000g	1200g
Lait	375ml	410ml	450ml
Huile	1 1/2 cuillère	1 1/2 cuillère	2 cuillères
Farine	560g	680g	760g
Sel	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre	3 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
Levure sèche active	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café

Pain au potiron	750g	1000g	1200g
Eau	300ml	400ml	500ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	520g	600g	680g
Potiron broyé/ cuit	100g	150g	200g
Noix de muscade moulue	2 cuillères à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	2 cuillères
Levure sèche active	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café

(2) FRANÇAIS

Préparation



1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (2) FRANÇAIS.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et enfoncer la touche   (Marche/ Pause).

Pain français	750g	1000g	1200g
Eau	290ml	350ml	410ml
Huile	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Farine	520g	680g	840g
Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	1 1/2 cuillère
Levure sèche active	1 1/2 cuillère à café	1 3/4 cuillère à café	2 cuillères à café

Pane agrodolce	750g	1000g	1200g
Acqua	220ml	270ml	320ml
Olio	2 cuillères à café	1 cuillère	1 1/2 cuillère
Farina	540g	700g	860g
Yogurt	75g	100g	125g
Succo di limone	2 cuillères à café	1 cuillère	1 1/2 cuillère
Sale	1 cuillère à café	1 1/2 cuillères à café	2 cuillères à café
Zucchero	1 cuillère	2 cuillères	2 cuillères
Lievito secco attivo	1 1/2 cuillère à café	2 cuillère à café	2 1/2 cuillères à café

(3) COMPLET

Préparation du pain complet

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche MENU et programmer (3) COMPLET.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et enfoncer la touche   (Marche/ Pause).


Tous les cycles COMPLET démarrent par 30 minutes de préchauffage des ingrédients. Durant cette phase, le couteau reste immobile.

Pain complet	750g	1000g	1200g
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillère
Farine intégrale	540g	700g	860g
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Sucre roux	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Levure sèche active	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café

(4) SUCRÉ

Pour un résultat parfait, toujours sélectionner le Dorage Clair pour éviter de brûler la croûte

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU pour programmer (4) SUCRÉ.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et enfoncer la touche  (Marche/ Pause). Ne pas utiliser la fonction Départ différé pour le programme SUCRÉ sous peine d'endommager les ingrédients.

Pain aux raisins secs


	750g	1000g	1200g
Eau	250ml	375ml	500ml
Cannelle moulue (facultatif)	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	480g	640g	800g
Sucre roux	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Levure sèche active	2 cuillères à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Au signal acoustique, ajouter :			
Raisins secs et raisins de orinthe	1/2 tasse	3/4 tasse	3/4 tasse

Pain au chocolat

	750g	1000g	1200g
Eau	250ml	375ml	420ml
Huile	2 cuillères	2 cuillères	3 cuillères
Farine	480g	520g	560g
Cacao	1 cuillère	1 1/2 cuillère	2 cucchiai
Sucre	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
Sel	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure sèche active	2 cuillères à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Au signal acoustique, ajouter :			
Éclats de chocolat	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse

(5) TURBO

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Appuyer sur la touche MENU et programmer (5) TURBO.
4. Sélectionner le degré de DORAGE, le POIDS et enfoncer la touche  (Marche/ Pause).

Le pain est cuit après le délai indiqué.

Remarque : le programme Turbo prévoit un temps réduit de fermentation.


Le programme Turbo peut être utilisé pour toutes les recettes de pains classiques, complets, sucrés ou français. Les dimensions seront toutefois réduites et la consistance plus dense. Pour expérimenter cette alternative avec l'appareil, augmenter la quantité de levure sèche d'1/2 cuillère à café. Noter les quantités afin de pouvoir répéter les résultats.

Ce programme peut comporter un temps de cuisson supérieur. Dans ce cas, sélectionner (10) FOUR pour continuer.

Pain classique	750g	1000g	1200g
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	600g	680g	760g
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Sucre	1 cuillère	1 cuillère	1 1/2 cuillère
Levure sèche active	2 cuillères à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Pain complet	750g	1000g	1200g
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Farine intégrale	540g	700g	860g
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Sucre roux	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Levure sèche active	2 cuillères à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Pain aux céréales	750g	1000g	1200g
Eau	370ml	470ml	570ml
Huile	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Farine	320g	320g	440g
Farine intégrale	220g	380g	540g
Mélange de céréales	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre roux	1 1/2 cuillère	2 cuillères	2 1/2 cuillères
Levure sèche active	2 cuillères à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café

(6) PÂTE A PIZZA

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche MENU et programmer (6) PÂTE A PIZZA avant d'enfoncer .
4. Retirer la pâte du moule et suivre les instructions pour chaque recette.

Pâte à pizza

Pâte

- Eau 290 ml
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- Farine 480g
- 1/2 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de sucre
- 2 1/2 cuil. à café de levure sèche active

1. Retirer toute la pâte du moule. Huiler deux plaques à pizza. Chauffer le four à 180 °C
2. Diviser la pâte en deux et l'étaler sur les plats huilés. Garnir la pizza à volonté et la faire cuire 20 minutes.

Fougasse aux herbes

Pâte

- Eau 230 ml
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- Farine 480g
- 1/2 cuil. à café de sel

- 2 cuillerées de sucre
- 1/2 cuil. à café de levure sèche active

Garniture

- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 1 cuil. à café d'origan
- 1 cuil. à café de basilic ciselé
- 1. Retirer toute la pâte du moule. Huiler le plat de cuisson
- 2. Pétrir en ajoutant un peu de farine jusqu'à obtenir une pâte suffisamment élastique et l'étaler sur la plaque huilée
- 3. Laisser lever 30 minutes.
- 4. Verser un filet d'huile, ajouter les herbes et cuire au four préchauffé 30 minutes à 180 °C.


Petit pain sucré

Pâte

- Eau 320 ml
 - 2 cuillerées d'huile
 - 520g de farine
 - 1 œuf de 60 g
 - 3/4 de tasse raisins de Corinthe
 - 1/2 cuil. à café de noix de muscade
 - 1/2 cuil. à café de sel
 - 1/4 tasse de sucre roux
 - 2 1/2 cuil. à café de levure sèche active
 - 1. Retirer toute la pâte du moule. Recouvrir le plat de papier sulfurisé.
 - 2. Pétrir en ajoutant un peu de farine jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment élastique. Diviser la pâte en 12 pâtons. Rouler chaque pâton en boule et les placer les uns à côté des autres sur la plaque de cuisson. Couvrir et laisser lever 30 minutes.
 - 3. Cuire les petits pains 30 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- Pour 12 petits pains

(7) PÂTE A PÂTES

Préparation

- 1. Verser les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué.
- 2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
- 3. Enfoncer la touche MENU et programmer (7) PÂTE A PÂTES avant d'enfoncer la touche .

Préparation de la pâte

- 125 ml d'eau
 - 4 œufs de 60 g
 - Farine 500 g
 - 1/2 cuil. à café de sel
- Remarque : si la pâte est trop molle, ajouter un peu de farine.

Variations

Pâtes aux épinards : ajouter 100 g d'épinards soigneusement égouttés à la préparation.

Pâtes à la tomate : ajouter 2 cuillerées de concentré de tomate à la préparation.

(8) SANS GLUTEN

La cuisson d'un pain sans gluten de bonne qualité exige de la pratique et une meilleure compréhension des ingrédients utilisés. Pour préparer un excellent pain sans gluten, on trouvera ci-dessous plusieurs conseils pratiques et informations sur les ingrédients

Conseils pratiques

- Pour un résultat parfait, suivre attentivement les instructions de chaque recette.
- Toutes nos recettes sans gluten peuvent être surgelées et conservées sans difficulté.
- Pour bien amalgamer les ingrédients, il peut être utile d'observer le cycle de pétrissage. Durant la cuisson des premiers pains, contrôler la consistance de la pâte durant 5 minutes. Si des ingrédients secs sont mal mélangés, racler les parois du moule de cuisson avec une spatule en plastique et mélanger dans la même direction que le couteau. Ne pas utiliser la fonction Départ différé durant la cuisson du pain sans gluten, certains ingrédients étant périssables et risquent de se détériorer.
- Laisser refroidir complètement le pain avant de le couper.
- Le pain sans gluten est plus lourd et offre une consistance légèrement dense. Ce pain doit présenter une hauteur d'au moins 10-12 cm et un goût relevé. Pour un pain plus léger, réduire la quantité de sel à 1/2 cuil. à café.
- Pour un meilleur résultat, peser tous les ingrédients, eau comprise.
- Utiliser des mesures métriques pour tous les ingrédients secs.
- En cas d'utilisation de vinaigre, éviter le vinaigre de malt.
- Retirer le moule de la chambre de cuisson immédiatement après la fin du cycle. Ne pas le laisser durant le Maintien au chaud.
- Laisser le pain dans le moule de cuisson environ 7 minutes avant de le mettre à refroidir sur une grille métallique.


Farines

- Les mélanges de farines donnent de meilleurs résultats et favorisent le dorage.
- En cas d'utilisation de farine de riz, le dorage sur le dessus est très clair indépendamment du temps de cuisson.
- On peut également utiliser de la farine de riz blanc, fine ou grosse.
- Un pain exclusivement à base de farine de riz blanc rassis plus rapidement qu'avec un mélange de farines. L'ajout d'huile aide à maintenir le pain frais plus longtemps.

Consistance

- La pâte ressemble à une préparation épaisse pour gâteaux. Surveiller la pâte 10-15 minutes durant le pétrissage et, si la consistance est excessive, ajouter un peu d'eau – 1 cuillerée à la fois.
- Les facteurs environnementaux jouent parfois une influence considérable sur la consistance de la pâte. Un changement des conditions atmosphériques peut modifier la réaction de la levure sèche active. Par exemple, en cas de préparation d'un pain par temps humide et pluvieux, il est parfois nécessaire de réduire l'eau de 10-20 ml pour que la pâte offre la consistance désirée.

Préparation

1. Verser tous les liquides dans le moule et les recouvrir avec la farine. Placer tous les autres ingrédients séparément dans les angles du moule. Creuser une petite cavité au milieu de la farine pour la levure.
2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Enfoncer la touche MENU et programmer (8) SANS GLUTEN
4. Sélectionner le DORAGE foncé.
5. Sélectionner le poids et enfoncer la touche .

Pain avec farine sans gluten	750g	1000g	1200g
Eau	400ml	450ml	500ml
Huile	1 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
Farine	450g	500g	550g
Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sucre	1/2 cuillère	1 cuillère	2 cuillères
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café

(9) CONFITURE


Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Utiliser des fruits frais et mûrs coupés en petits morceaux.
- Ne pas réduire la quantité de sucre indiquée et éviter les succédanés.
- Verser la confiture chaude dans des pots stérilisés (voir remarques suivantes) jusqu'à 2 cm du bord. Fermer hermétiquement le pot.
- Étiqueter les pots. Laisser refroidir à température ambiante avant de réfrigérer.
- L'épaississant est prévu dans toutes les recettes. Il contient de la pectine, un agent stabilisant essentiel pour la qualité gélative de la confiture. L'épaississant est généralement en vente en sachets dans les supermarchés.
- Attention aux brûlures en manipulant la confiture chaude.

Stérilisation des pots

- Décoller les étiquettes et les opercules des couvercles en les plongeant dans l'eau chaude. Laver soigneusement à l'eau + produit vaisselle.
- Poser les pots sur un plat à four et les enfourner 20-25 minutes à 100 °C. Les retirer du four en utilisant les maniques et les remplir aussitôt de confiture chaude.
- La stérilisation des pots détruit les germes et les bactéries risquant d'endommager la confiture. Cette recette permet de disposer de confitures maison toute l'année.

Préparation

1. Verser les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué.
 2. Placer le moule dans l'appareil et refermer le couvercle.
 3. Enfoncer la touche MENU et programmer (9) CONFITURE avant d'enfoncer la touche .
 4. Mélanger 5 minutes, ouvrir le couvercle et racler les parois du moule avec une spatule en plastique.
- Remarque : l'excès de vapeur s'échappe durant la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal.
Laisser le couvercle fermé jusqu'à la fin de la cuisson.

Confiture d'abricots

500 g d'abricots frais, sans noyau et en petits morceaux
100 g de sucre
2 cuillerées de jus de citron
2 cuillerées d'eau
3 cuillerées d'épaississant

Confiture pêches-cardamome


500 g de pêches fraîches coupées en petits morceaux
100 g de sucre
2 cuillerées de jus de citron
1/2 cuil. à café de graines de cardamome écrasées
2 cuillerées d'eau
3 cuillerées d'épaississant

Confiture classique

500 g d'oranges divisées en deux et émincées.
100 g de sucre
2 cuillerées de jus de citron
3 cuillerées d'épaississant

INFORMATIONS SUR L'ÉCRAN

L'écran affiche les éventuels problèmes de fonctionnement de l'appareil. Ce dernier doit être installé dans un endroit fermé sans courants d'air, à distance des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.


LECTURE ÉCRAN	PROBLÈME	SOLUTION
"E.01" clignotant	Chambre de cuisson trop chaude pour le refroidissement	Ouvrir le couvercle et retirer le moule pour démarrer un autre cycle. Après affichage du message sur le tableau, remettre le moule en place et enfoncer à nouveau 

Remarque : après la cuisson d'un pain, laisser refroidir l'appareil à température ambiante, les températures élevées compromettent la réactivité de la levure sèche et la levée du pain.

Un signal sonore est émis :

Lors de l'allumage de l'appareil	Signal sonore prolongé
Sélection d'un programme du menu	Signal sonore bref
Début d'un cycle de cuisson	1 signal sonore prolongé
Fin d'un processus de cuisson	Signaux sonores brefs et prolongés

DÉTECTION ET SOLUTION DES PANNES

CONTRÔLER LES POINTS SUIVANTS :		DYSFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE							
		DEL indicateur éteint	Ingrédients non mélangés	Temps de cuisson du pain trop longs	Le pain s'affaisse sur les côtés et la base est humide	Dorage insuffisant	Doré et visqueux, cru ou mal cuit à l'intérieur	Côtés dorés mais base recouverte de farine	Tranches irrégulières et pain visqueux
Touche  non enfoncée		✓							
Moule est mal installé			✓						
Couvercle ouvert plusieurs fois pendant l'opération ou laissé ouvert						✓	✓		
Tableau des commandes	Sélection erronée du programme		✓			✓			
	Sélection erronée du mode (PÉTRISSAGE)						✓		
	Enfoncement de START/PAUSE après le démarrage	✓					✓		
Pain resté trop longtemps dans le moule après la cuisson					✓				
Pain coupé en tranches à peine cuit (sans laisser la vapeur sortir)									✓
Ajout d'eau après le pétrissage de la farine								✓	
Panne d'électricité		✓	✓	✓		✓	✓		

RÉSULTATS DE CUISSON

CONTRÔLER LES POINTS SUIVANTS :

			Consistance très dense	Cru au centre	Consistance rugueuse et non homogène	Affaissement	Le pain lève trop	Levée insuffisante	Farine sur la partie supérieure	Dorage excessif	Côtés dorés et recouverts de farine, centre visqueux et cru
Erreurs de dosage	FARINE	Insuffisant		✓							
		En excès	✓				✓				
	LEVURE SÈCHE ACTIVE	Insuffisant				✓		✓			
		En excès					✓				
	EAU OU LIQUIDE	Insuffisant	✓					✓			
		En excès		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUCRE	Absent	✓								
		En excès				✓		✓		✓	
SEL	Absent			✓	✓	✓					
FARINE	Marque rance ou générique	✓						✓			
	Farine avec levure sèche active en poudre		✓					✓	✓		
LEVURE SÈCHE ACTIVE	Levure sèche active périmée	✓			✓		✓				
	Levure sèche active non adaptée	✓			✓		✓				
Eau trop chaude, utiliser de l'eau à température ambiante						✓	✓				

QUESTIONS ET RÉPONSES

Pourquoi faut-il si souvent modifier la quantité de farine et d'eau dans les recettes ?

Les caractéristiques de la farine varient en fonction des saisons, de son mode de stockage et de l'humidité de l'air. La farine absorbe l'humidité et il est nécessaire de modifier les doses en fonction des conditions ambiantes. Contrôler la pâte après 10 minutes de pétrissage : si elle est collante, ajouter de la farine, 1 cuillerée à la fois. Si la pâte est sèche ou trop ferme, ajouter de l'eau, 1 cuillerée à la fois. Une pâte à pain équilibrée doit avoir un aspect uniforme et élastique et être souple au toucher.

Peut-on utiliser le programme Turbo pour toutes les recettes ?

Le programme Turbo peut être utilisé pour toutes les recettes de pains classiques, complets, sucrés ou français. Les dimensions seront cependant inférieures et la consistance plus dense, avec un résultat moins satisfaisant. Pour expérimenter cette option, augmenter la dose de levure sèche active d'1/4 à 1/2 cuil. à café dans les recettes standard. Noter les résultats satisfaisants afin de pouvoir répéter l'opération Turbo.

Et si je n'ai pas de balance ?

Pour un résultat parfait, il est conseillé de peser la farine (1 tasse = 200g). Vous pouvez cuire un excellent pain chez vous sans utiliser de balance à condition de respecter les dosages.

Puis-je accélérer le démarrage du programme (10) Four ?

Non. Le thermostat incorporé empêche toute surchauffe de la machine. La machine doit refroidir une dizaine de minutes avant de démarrer la fonction Four.

Comment obtenir un pain classique plus nourrissant ?

Toutes les recettes de ce manuel peuvent être modifiées à 50/50 : moitié farine blanche et moitié farine intégrale. Vous pouvez ainsi ajouter plus de fibres au pain classique ou alléger la consistance du pain complet. Il suffit de contrôler la pâte après 10 minutes et de modifier la quantité d'eau si nécessaire. Prenez note des résultats satisfaisants.

Les enfants aiment le miel. Peut-on l'utiliser à la place du sucre ?

Vous pouvez utiliser les mêmes doses de miel, mélasse ou sucre roux à la place du sucre blanc. Il est déconseillé d'utiliser les édulcorants artificiels dans les recettes de pain.

Peut-on cuire du pain sans sel ?

Le sel joue un rôle important dans le processus de cuisson du pain. Il contrôle la fermentation de la levure sèche active et renforce le gluten en donc la structure du pain. Il est déconseillé de supprimer le sel des recettes. Sans sel, le pain aura une forme, une couleur et une mie non homogènes et se conservera moins longtemps.

Dois-je laisser le pain dans l'appareil pour le garder au chaud ?

Non. Cette fonction comporte la circulation d'air chaud durant la période indiquée pour maintenir le croustillant et la forme du pain à peine cuit. Vous pouvez retirer le pain de l'appareil à tout moment après la cuisson.

Parfois le pain ne lève pas, pourquoi ?

Peut-être avez-vous tout simplement oublié d'ajouter la levure sèche active. Ou la levure est périmée et ne fermente pas. Les autres raisons peuvent être un mauvais dosage des ingrédients ou encore de l'eau trop chaude. La fraîcheur des ingrédients et les bonnes techniques de mesure sont essentielles à une préparation correcte du pain.

Peut-on toujours utiliser la fonction de Départ différé ?

Le programme de Départ différé est pré-réglable de manière à avoir le pain prêt jusqu'à 15 heures plus tard. Réglez la fonction avant d'aller travailler ou de vous coucher, vous disposerez de pain frais quand vous le désirez. N'oubliez pas que certaines recettes ne sont pas adaptées à la fonction de Départ différé parce qu'elles contiennent des ingrédients périssables qui pourraient se détériorer (lait, œufs, yaourt, fromage ou viande).

