

HBM1228

MACHINE A PAIN
MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE
BROTBACKAUTOMAT
MÁQUINA DE HACER PAN
BREAD MACHINE
MACCHINA PER IL PANE
MÁQUINA DE FAZER PÃO
BROTBACKAUTOMAT

MODE D'EMPLOI
MANUAL DE UTILIZARE
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCTION MANUAL
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
BEDIENUNGSANLEITUNG



Lisez intégralement cette notice avant d'utiliser l'appareil et rangez-la soigneusement aux fins de consultation ultérieure.

FR

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES :

Avant d'utiliser un appareil électrique, respectez toujours les précautions de base ci-après :

1. Lisez intégralement le mode d'emploi.
2. Avant toute utilisation, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
3. Ne faites pas fonctionner l'appareil si vous constatez une anomalie ou en cas de chute ou détérioration quelconque. Renvoyez l'appareil au service après-vente le plus proche, aux fins d'examen, de réparation ou de réglage mécanique ou électrique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons prévus.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans de l'eau ou autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer un accessoire quelconque et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil ou près d'une source de chaleur.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou sur un angle vif.
9. Ne pas utiliser d'autres accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant.
10. Les adultes doivent faire particulièrement attention en utilisant cet appareil à proximité d'enfants.
11. Ne permettez pas à de jeunes enfants de jouer avec l'appareil.
12. Ne permettez pas à de jeunes enfants ou à des personnes infirmes d'utiliser l'appareil sans surveillance.
13. Ne placez pas l'appareil dans un four chaud, sur une cuisinière à gaz ou électrique ou à proximité de celle-ci.
14. Ne touchez pas les pièces mobiles ou tournantes de la machine lors du fonctionnement.
15. Ne mettez en marche l'appareil qu'après avoir mis en place la cuve à pain rempli des ingrédients nécessaires.
16. Ne tapez jamais sur le haut ou les côtés de la cuve à pain pour l'extraire, sous peine de l'endommager.
17. N'introduisez pas de feuilles métalliques ou autres matériaux dans la machine à pain, ceci entraînant un risque d'incendie ou de court-circuit.
18. Ne recouvrez jamais la machine à pain d'un torchon ou autre matériau, sous peine d'entraver l'évacuation de la chaleur et de la vapeur. Tout recouvrement de la machine ou contact de celle-ci avec un matériau combustible entraîne un risque d'incendie.
19. Pour débrancher l'appareil, mettez-le sur Arrêt, puis débranchez la fiche de la prise secteur.
20. Utilisez uniquement l'appareil aux fins pour lesquelles il est prévu.
21. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
22. Rangez soigneusement le mode d'emploi.

23. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
24. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le constructeur, un agent de son service après-vente ou une personne possédant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
25. Ne pas toucher le hublot de contrôle pendant et après le fonctionnement, la température du hublot peut être élevée.
26. Lorsque vous utilisez le programme 7 CONFITURE, faites attention en ouvrant le couvercle car des projections chaudes peuvent se produire.

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.

Présentation de votre machine à pain

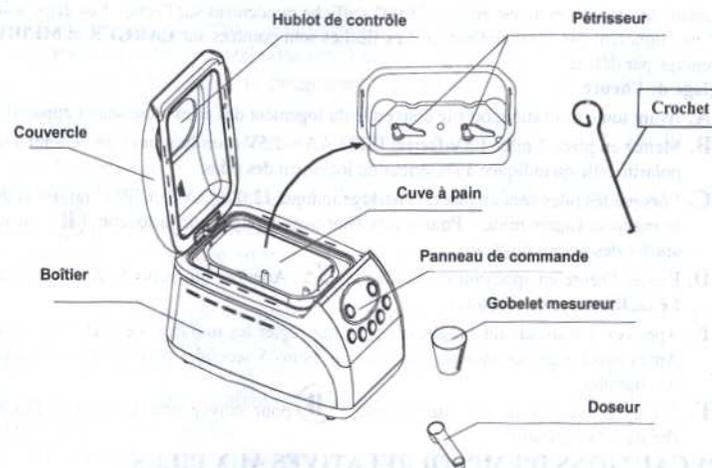
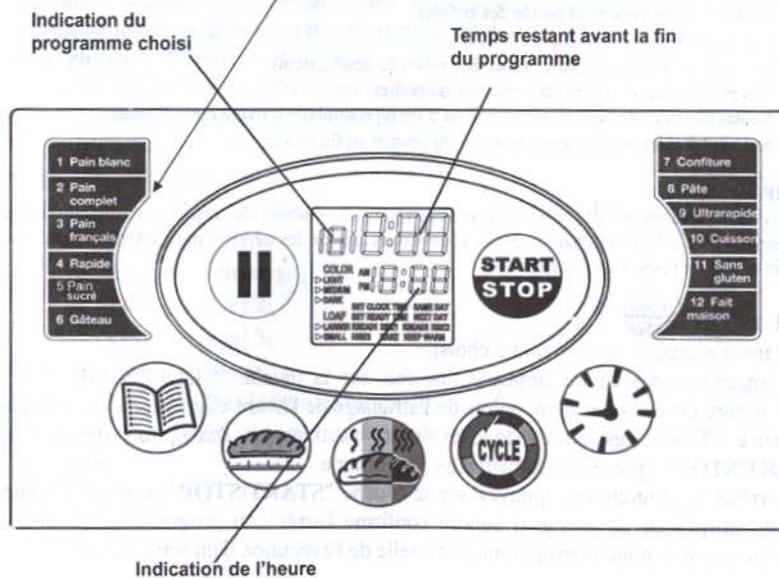


Photo non contractuelle

Description du fonctionnement

Note : Pays autres que la France : coller sur l'appareil l'étiquette des programmes correspondants à la langue de votre pays.



APRES AVOIR MIS L'APPAREIL SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est branchée et que l'interrupteur Marche/Arrêt à l'arrière de l'appareil est commuté, un signal sonore est émis et "3:00" s'affiche rapidement sur l'écran. Les deux points entre "3" et "00" ne clignotent pas continuellement. Les flèches sont pointées sur **LARGER** et **MEDIUM**. Il s'agit là du réglage par défaut.

Réglage de l'heure

- Avant toute utilisation, otez le couvercle du logement des piles situé sous l'appareil.
- Mettez en place 2 piles 1.5V format LR03/AAA-1.5V (non fournies), en veillant à respecter la polarité telle qu'indiquée à l'intérieur du logement des piles.
- Lorsque les piles sont en places, l'horloge indique 12:00, "AM" et "PM" faisant la distinction entre le matin et l'après-midi. Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche  en mode veille. Le chiffre des heures clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur la touche . Attendez au moins 5 secondes pour confirmation. Le chiffre cesse de clignoter.
- Appuyez à nouveau sur la touche  pour régler les minutes. Le chiffre des minutes clignote. Après avoir réglé les minutes, attendez au moins 5 secondes pour confirmation. Le chiffre cesse de clignoter.
- Appuyez une fois de plus sur la touche  pour sauvegarder le réglage. Les deux points de l'heure ":" clignotent.

PRECAUTIONS D'EMPLOI RELATIVES AUX PILES

- Les piles doivent être mises en place en respectant la polarité telle qu'indiquée à l'intérieur du logement des piles. Assurez-vous que les bornes (+) et (-) soient placées dans le bon sens.
- N'utilisez jamais de piles présentant des signes de fuite d'électrolyte ou de fissuration.
- Pour éviter tout risque de fuite d'électrolyte ou d'explosion, ne mélangez pas les piles de types, marques, âges ou charges différents.
- Les piles ne doivent pas être jetées au feu.
- Tenez les piles hors de la portée des enfants.
- Les piles ne doivent pas être rechargées.
- Les bornes des piles ne doivent pas être mises en court-circuit.
- Les piles usagées doivent être enlevées du boîtier.
- Seules des piles du type recommandé ou d'un type similaire doivent être utilisées.
- Retirez les piles avant la mise au rebut du produit en fin de vie.

IMPORTANT :

Lors du remplacement des piles usagées, nous vous demandons de respecter la réglementation en vigueur quant à leur élimination. Nous vous remercions de les déposer dans un endroit prévu à cet effet et dans le respect de l'environnement.

DEBUT / FIN

Pour lancer et arrêter le programme choisi.

Pour lancer un programme, appuyez une fois sur la touche "START/STOP". Un bref signal sonore est émis, les deux points de l'affichage de l'heure clignotent et le programme est lancé. Toutes les autres touches sont inactives, à l'exception de la touche "START/STOP", après le lancement d'un programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche "START/STOP" pendant 3 secondes environ, jusqu'à ce qu'un signal sonore confirme l'arrêt du programme. Ce dispositif contribue à éviter toute interruption accidentelle de l'exécution d'un programme.

MENU

Il permet de configurer les différents programmes. Le programme change à chaque pression (accompagnée d'un bref signal sonore). Les 12 menus s'affichent en boucle sur l'écran à cristaux liquides. Choisissez le programme désiré. Les fonctions des 12 menus sont expliquées ci-dessous.

- Pain blanc** : Pétrissage, levage et cuisson de pain blanc. Vous pouvez y ajouter des ingrédients pour l'aromatiser.
- Pain complet** : Pétrissage, levage et cuisson de pain complet. Dans ce menu, le temps de préchauffage est plus long pour permettre à la farine de s'imbiber d'eau et de gonfler. Il est déconseillé d'utiliser la mise en marche différée, sous peine d'obtenir de mauvais résultats.
- Pain français** : Pétrissage, levage et cuisson, avec un temps de levage prolongé. Le pain préparé à l'aide de ce menu a une croûte plus croustillante et une texture légère.
- Rapide** : Pétrissage, levage et cuisson du pain avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude. Le pain confectionné à l'aide de ce menu est habituellement de plus petite taille et de texture dense.
- Pain sucré** : Pétrissage, levage et cuisson de pain sucré. Vous pouvez également y ajouter des ingrédients pour l'aromatiser.
- Gâteau** : Pétrissage, levage et cuisson de gâteaux.
- Confiture** : Préparation de confitures et de marmelade.
- Pâte** : Pétrissage et levage, sans cuisson. Sortez la pâte et mettez-la en forme pour confectionner des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur etc.
- Ultrarapide** : Pétrissage, levage et cuisson très rapides d'un pain à texture dense.
- Cuisson** : Cuisson uniquement, sans pétrissage ni levage. Permet également d'augmenter le temps de cuisson de programmes choisis.
- Sans gluten** : Pétrissage, levage et cuisson de pain sans gluten. Vous pouvez également y ajouter des ingrédients pour l'aromatiser.
- Fait maison** : Auto-programmation par le client. Permet de régler la durée des différentes phases de pétrissage, levage, cuisson et maintien au chaud. Les plages de réglage programmables sont les suivantes :

KNEAD [Pétrissage] 1 :	6-14 minutes
RISE [Levage] 1 :	20-60 minutes
KNEAD [Pétrissage] 2 :	5-20 minutes
RISE [Levage] 2 :	5-120 minutes
RISE [Levage] 3 :	0-120 minutes
BAKE [Cuisson] :	0-80 minutes
KEEP WARM [Maintien au chaud] :	0-60 minutes

1 PRG 41
30
20
45
25
45
65
60

Pour plus de détails reportez vous à la description du programme **12-FAIT MAISON**.

COLORATION

Cette touche vous permet de choisir une croûte légèrement colorée [LIGHT], moyennement colorée [MEDIUM] ou foncée [DARK].

TAILLE DU PAIN

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la taille du pain. Le temps de fonctionnement total peut varier en fonction de la taille du pain.

HEURE

Permet de régler l'heure. Si vous ne voulez pas que l'appareil se mette en marche immédiatement, vous pouvez régler l'heure de mise en marche différée à l'aide de cette touche. Tout d'abord, réglez l'heure et sélectionnez le programme. Si vous appuyez alors une fois sur "HEURE", l'écran affichera une heure correspondant à l'heure actuelle + le temps de fonctionnement total du programme choisi + 10 minutes. Appuyez à nouveau sur "HEURE" et réglez l'heure de fin.

Exemple : S'il est actuellement 8 heures (8:00), si la durée du programme est de 3 heures et si vous souhaitez manger le pain à ^{PM}2:00 (14 heures) :

1. Appuyez sur la touche "HEURE" 11:10 s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez à nouveau sur la touche "HEURE" et réglez l'heure sur "^{PM}2:00". Cela implique que l'appareil va se mettre en marche à 11 h.
3. Appuyez sur la touche "START/STOP" pour lancer le programme. L'écran affiche "^{PM}2:00", le chiffre affiché reste fixe et "SET READY TIME" [Heure pain prêt] s'affiche simultanément sur l'écran.
4. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche "HEURE".
5. A 11 heures, l'appareil se met en marche et le temps restant avant la fin du programme est décompté.
6. Si vous souhaitez annuler la programmation, appuyez sur la touche "START/STOP" pendant 3 secondes. Un signal sonore est émis et la programmation est annulée.

Si vous effectuez la programmation à 7 h [^{AM}7:00] et souhaitez manger le pain à 16 h [^{PM}4:00], l'écran affichera ^{PM}4:00 SAME DAY [16 h Aujourd'hui].

Si vous effectuez la programmation à 21 h [^{PM}9:00] et souhaitez manger le pain à 7 h [^{AM}7:00], l'écran affichera ^{AM}7:00 NEXT DAY [7 h Demain].

PAUSE

Après le début de l'opération, vous pouvez l'interrompre à tout moment en appuyant sur la touche "PAUSE" pendant 1,5 seconde (programme de maintien au chaud excepté). L'opération est interrompue momentanément, mais le réglage est mémorisé. Le temps restant jusqu'à la fin clignote sur l'écran à cristaux liquides. Si vous appuyez à nouveau sur "PAUSE" pendant 1,5 seconde, l'exécution du programme se poursuit.

Remarque : En cas de cuisson temporisée, n'utilisez aucun ingrédient facilement périssable, tel que lait frais, œufs, fruits, oignons etc.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être tenu au chaud automatiquement pendant 60 minutes après cuisson. Si vous souhaitez sortir le pain, stoppez le programme à l'aide de la touche START/STOP.

MEMOIRE

En cas de coupure de courant pendant la fabrication du pain, le programme reprendra automatiquement si la coupure ne dépasse pas 10 minutes, sans que vous ayez à appuyer sur la touche "START/STOP". Si la coupure dure plus de 10 minutes, la mémoire sera perdue et vous devrez relancer la machine à pain. Mais si la pâte était encore en phase de pétrissage lors de la coupure de courant, le programme se poursuivra si vous appuyez sur la touche "START/STOP".

ENVIRONNEMENT

La machine fonctionne parfaitement sur un vaste éventail de températures mais la grosseur du pain peut varier entre un local très chaud et un local très froid. Nous conseillons une température ambiante de 15 à 34°C.

AFFICHAGE DES ALARMES :

1. Si "H HH" s'affiche sur l'écran après le lancement du programme, la température intérieure est trop élevée. Stoppez le programme. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si "E E0" ou "E E1" s'affiche sur l'écran lorsque vous appuyez sur "START/STOP", le capteur de température est débranché. Faites-le vérifier par un technicien agréé.

• Première utilisation

1. Vérifiez que tous les éléments et accessoires de la machine sont complets et en bon état.
2. Nettoyez tous les éléments conformément aux indications du chapitre "Nettoyage et entretien".
3. Passez la machine à pain en mode Cuisson et cuisez à vide pendant environ 10 minutes. Après refroidissement, nettoyez-la à nouveau.
4. Séchez parfaitement tous les éléments et remettez-les en place. La machine est désormais prête à l'emploi.

Confection du pain

1. Mettez la cuve à pain en place puis enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle s'encliquette sur sa position correcte. Montez les pétrisseurs sur les axes d'entraînement. Tournez le pétrisseur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'encliquette.

Conseil : Nous conseillons de remplir les trous axiaux de margarine pour cuisson avant de mettre en place les pétrisseurs. Ceci évite que de la pâte se colle dessous et permet d'extraire facilement les pétrisseurs du pain.

2. Placez les ingrédients dans le bol à pain. Respectez l'ordre indiqué dans la recette. On verse habituellement l'eau ou autre liquide en premier, puis ajoute le sucre, le sel et la farine, la levure ou levure chimique venant toujours en dernier. En cas de pâte épaisse à forte teneur en seigle ou en farine complète, nous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients, autrement dit de verser la levure et la farine sèche en premier, puis le liquide en dernier pour obtenir un meilleur pétrissage.
3. Creusez du doigt un petit trou sur un des côtés de la farine. Versez la levure dans ce trou, en veillant à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez soigneusement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur, puis commutuez l'interrupteur à l'arrière de l'appareil.
5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à sélection du programme désiré.
6. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la coloration désirée pour la croûte.
7. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la taille désirée.
8. Sélectionnez l'heure de mise en marche différée en appuyant sur la touche . Cette opération est inutile si vous souhaitez que la machine à main se mette en marche immédiatement.

9. Appuyez sur la touche **START/STOP** pour lancer la machine.
10. Durant l'exécution des programmes **PAIN BLANC, PAIN FRANÇAIS, PAIN COMPLET, PAIN SUCRE et SANS GLUTEN**, un signal sonore prolongé est émis pour vous inviter à ajouter des ingrédients, ce signal intervient environ 1h après le début du programme. Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients nécessaires. L'émission de vapeur par les ouies d'aération du couvercle lors de la cuisson n'a rien d'anormal.
11. Lorsque l'opération est terminée, l'appareil émet 10 brefs signaux sonores. Vous pouvez appuyer sur la touche **START/STOP** pendant 3 à 5 secondes pour stopper l'appareil et sortir le pain. Ouvrez le couvercle et, à l'aide de gants de cuisine, soulevez fermement le bac à pain par son anse et extrayez-le avec précaution de la machine.



ATTENTION SURFACES CHAUDES: La cuve à pain et le pain risquent d'être brûlants! Manipulez-les toujours avec précaution.

- Laissez le bac à pain refroidir avant d'en sortir le pain. Décollez avec précaution le pourtour du pain du bac à l'aide d'une spatule anti-adhésive.
12. Retournez le bac à pain sur une grille ou un plan de cuisson propre et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.
 13. Extrayez le pain du bac avec précaution et laissez-le refroidir pendant 20 minutes environ avant de le trancher.
 14. Si vous êtes absent de la pièce ou si vous n'appuyez pas sur **START/STOP** à la fin de l'opération, le pain sera maintenu au chaud automatiquement pendant 1 heure, puis l'appareil sera mis hors tension.
 15. Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Remarque : Avant de trancher le pain, extrayez les pétrisseurs enfoncés sous le pain à l'aide du crochet. Le pain étant très chaud, n'extrayez jamais le pétrisseur à la main.

Note : si les pétrisseurs restent fixés dans la cuve à pain, vous pouvez les extraire également à l'aide du crochet après les avoir laissés trempés dans l'eau.

• Préparations spéciales

1 Pains rapides

Les pains rapides sont préparés à l'aide de levure chimique et de bicarbonate de soude, activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, nous conseillons de placer tous les liquides au fond du bol à pain et les ingrédients secs par-dessus. Lors du pétrissage initial d'un pain rapide, il se peut que de la pâte liquide et des ingrédients secs s'amassent dans les angles du bol. Vous devrez donc aider la machine à les mélanger à l'aide d'une spatule en plastique, pour éviter les grumeaux.

2 Programme ultrarapide

La machine à pain peut préparer du pain en 1 heure grâce au programme ultrarapide. Ces 2 réglages permettent la préparation de pain en 58 minutes. La texture de ce pain est un peu plus dense. Vous devrez alors utiliser de l'eau chaude à 48-50°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine. La température de l'eau est cruciale pour la réussite de la préparation. Si la température de l'eau est insuffisante, le pain ne lèvera pas jusqu'à la grosseur désirée. Si elle est trop élevée, elle tuera la levure avant qu'elle ne lève, ce qui aura également un effet néfaste sur le résultat.

3. Programme 12 "FAIT MAISON"

Lorsque vous choisissez le menu "FAIT MAISON", les valeurs par défaut sont identiques à celles du programme "PAIN BLANC", mais vous pouvez configurer vous-même les programmes selon vos souhaits et votre expérience. Si vous appuyez sur la touche **CYCLE**; l'écran affiche en boucle les différentes phases du processus comme suit : PETRISSAGE-KNEAD1 - LEVAGE-RISE1 - PETRISSAGE-KNEAD2 - LEVAGE-RISE2 - LEVAGE-RISE3 - CUISSON-BAKE - MAINTIEN AU CHAUD-KEEP WARM. Sélectionnez la phase désirée. Puis appuyez sur la touche  pour régler la durée de la phase choisie. Le temps est incrémenté d'1 minute à chaque pression. Une fois la durée maximale atteinte, si vous appuyez une fois sur , le compteur revient à la durée minimale, et si vous maintenez la touche  enfoncée, le temps augmente régulièrement et rapidement. Après avoir effectué ce réglage, appuyez sur la touche "CYCLE" pour le confirmer. Appuyez de nouveau sur "CYCLE" pour sélectionner la phase suivante, puis recommencez l'ensemble de la procédure jusqu'à ce que toutes les phases aient été configurées. Appuyez sur la touche "START/STOP" pour terminer le réglage et l'enregistrer, l'écran affiche alors la durée totale du programme. Appuyez de nouveau sur "START/STOP" pour commencer le programme ainsi réglé. Le programme "FAIT MAISON" convient particulièrement aux utilisateurs qui connaissent le processus de fabrication du pain et qui le confectionnent selon leurs souhaits et leur expérience.

• Nettoyage et entretien

Débranchez la machine de la prise secteur et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

1. **Cuve à pain** : Frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun agent concentré ou abrasif, sous peine d'endommager le revêtement anti-adhésif. Séchez complètement le bol avant de le remettre en place.
2. **Pétrisseur** : Si le pétrisseur est difficile à extraire de l'axe d'entraînement, remplissez le bol d'eau chaude et laissez tremper pendant 30 minutes environ. Vous pourrez alors extraire facilement le pétrisseur pour le nettoyer. Essuyez soigneusement la pale à l'aide d'un chiffon de coton humide. **Remarque** : Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
3. **Boîtier** : Essuyez légèrement la surface extérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun produit nettoyant abrasif, sous peine d'endommager la surface extérieure du produit. Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau pour la nettoyer.
4. Avant de ranger la machine à pain, vérifiez qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche et que son couvercle est fermé.

Description des ingrédients

1. Farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten (on l'appelle aussi farine à haute teneur en protéines). Elle a une bonne élasticité et empêche le pain de s'effondrer après levage. Sa teneur en gluten étant supérieure à celle de la farine ordinaire, elle permet de confectionner des pains de grande taille plus riches en fibre. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour la préparation du pain.

2. Farine ordinaire

La farine ordinaire est obtenue par mélange de farines sélectionnées de blé dur et tendre et convient à la préparation rapide de pain ou de gâteaux.

3. Farine complète

La farine complète est obtenue en moulant du blé complet. Elle contient du son et du gluten. La farine complète est plus lourde et plus riche en nutriments que la farine ordinaire. Le pain fabriqué avec cette farine est habituellement plus petit. C'est pourquoi de nombreuses recettes combinent farine complète et farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée "farine grossière", est une farine à haute teneur en fibre analogue à la farine complète. Pour obtenir un pain de grande taille après levage, vous devrez la combiner à une forte proportion de farine à pain.

5. Farine à gâteau

La farine à gâteau est obtenue en moulant du blé tendre ou du blé à faible teneur en protéines et est utilisée spécifiquement pour la préparation des gâteaux. Tout en étant d'apparence similaire, ces farines peuvent faire preuve de capacités de levage et d'absorption très différentes, en fonction de la région d'où provient le blé, de la façon dont il a poussé et dont il a été moulu et de sa durée de stockage. Expérimentez, goûtez et comparez les différentes marques locales et choisissez celle qui permet d'obtenir les meilleurs résultats, en fonction de vos préférences gustatives.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont obtenues respectivement en moulant du maïs et de l'avoine. On les ajoute dans la fabrication du pain grossier, pour renforcer le goût et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour colorer le pain et en adoucir la saveur. Il contribue en outre à la fermentation en nourrissant la levure. On utilise beaucoup le sucre blanc. Certaines préparations spéciales utilisent de la cassonade, du sucre en poudre ou du sucre barbe à papa.

8. Levure

La levure, en passant par un processus de fermentation, produit du gaz carbonique, faisant lever le pain et attendrissant la fibre intérieure. Pour lever rapidement, la levure doit cependant se nourrir des hydrates de carbone du sucre et de la farine.

1 cuillère à café de levure sèche active = $\frac{3}{4}$ de cuillère à café de levure instantanée

1,5 cuillère à café de levure sèche active = 1 cuillère à café de levure instantanée

2 cuillères à café de levure sèche active = 1,5 cuillère à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur car des températures élevées la tuent. Avant de l'utiliser, vérifiez la date de péremption de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Le fait que le pain ne veuille pas lever est habituellement dû à l'utilisation de levure éventée.

Le test décrit ci-dessous permet de déterminer si votre levure est encore fraîche et active :

(1) Versez une demi-tasse d'eau chaude (45-50°C) dans le gobelet de mesure.

(2) Versez 1 cuillère à café de sucre blanc dans le gobelet, remuez, puis saupoudrez 2 cuillères à café de levure à la surface.

(3) Laissez reposer le gobelet dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.

(4) La mousse devra remplir le gobelet. Sinon, la levure est éventée.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais il peut également limiter la croissance de la levure. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Si vous ne souhaitez pas utiliser de sel, passez-vous de cet ingrédient. Sans sel, le pain sera plus gros.

10. Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus gros et plus nourrissant et y ajouter un goût d'œuf spécial. Si vous utilisez des œufs, écalez-les et mélangez-les uniformément.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut rendre le pain moelleux et en prolonger la conservation. Si vous sortez le beurre du réfrigérateur, faites-le fondre ou coupez-le en tous petits morceaux avant de l'utiliser, pour qu'il se mélange uniformément.

12. Levure chimique

On utilise surtout la levure chimique pour la confection ultrarapide du pain et des gâteaux. Elle ne nécessite pas de temps de levage et produit du gaz qui forme des bulles ou amollit la texture du pain par réaction chimique.

13. Bicarbonate de soude

Même principe que précédemment. Vous pouvez l'utiliser combiné à de la levure chimique.

14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel à la confection du pain. En règle générale, utilisez de l'eau de 20 à 25°C. Dans le programme ultrarapide, l'eau devra être à une température de 45-50°C pour assurer la vitesse de levage nécessaire. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2% de lait en poudre, ce qui améliore la saveur du pain et la couleur de sa croûte. Certaines recettes utilisent du jus de fruit pour améliorer la saveur, par exemple du jus de pomme, du jus d'orange, du jus de citron etc.

Mesure des ingrédients

L'utilisation des quantités d'ingrédients appropriées est extrêmement importante pour la confection d'un bon pain.
Nous vous conseillons fortement d'utiliser le gobelet de mesure et le doseur fournis pour obtenir des quantités précises, sous peine de confectionner un pain médiocre.

1. Mesure des ingrédients liquides

Dosez l'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre à l'aide du gobelet de mesure. Observez le niveau avec le gobelet bien à l'horizontale et l'œil face à la graduation. Si vous mesurez de l'huile de cuisson ou autres ingrédients similaires, nettoyez parfaitement le gobelet de mesure avant de mesurer d'autres ingrédients.

2. Mesure des ingrédients secs en poudre

Les ingrédients secs en poudre doivent être conservés dans des conditions naturelles et ne pas être agglutinés. Une fois le doseur rempli, égalisez le niveau avec la lame d'un couteau.

3. Ordre des ingrédients

Respectez l'ordre dans lequel doivent être ajoutés les ingrédients. En règle générale, cet ordre est le suivant : Ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre etc. Lorsque vous ajoutez les ingrédients, ne mouillez pas complètement la farine. Placez uniquement la levure sur la farine sèche. La levure ne doit jamais entrer en contact avec le sel. Au bout d'un certain temps de pétrissage de la farine, un signal sonore vous rappelle qu'il faut ajouter les fruits au mélange. Si les fruits sont ajoutés trop tôt, le goût s'atténuera au bout d'un pétrissage prolongé. Si vous programmez une mise en marche très différée, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que fruits ou œufs.

Guide de dépannage

N°	Problème	Cause	Remède
1	De la fumée s'échappe par les ouïes d'aération lors de la cuisson.	Certains ingrédients sont collés à l'élément chauffant ou à proximité de celui-ci. S'il s'agit de la première utilisation, il est resté de l'huile à la surface de l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant, en prenant garde de ne pas vous brûler. S'il s'agit de la première utilisation, faites fonctionner à vide et ouvrez le couvercle.
2	La croûte au dessous du pain est trop épaisse.	Le pain a été tenu au chaud et laissé longtemps dans la cuve ce qui lui a fait perdre trop d'eau.	Sortez le pain rapidement sans le tenir au chaud.
3	Il est très difficile d'extraire le pain.	Le pétrisseur colle à l'axe dans la cuve à pain.	Après avoir extrait le pain, versez de l'eau chaude dans la cuve bol et laissez tremper le pétrisseur pendant 10 minutes. Puis extrayez le pétrisseur et nettoyez-le.
4	Mélange non uniforme des ingrédients et cuisson médiocre.	1. Le menu sélectionné ne convient pas. 2. Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant l'opération. Le pain est sec et sa croûte n'est pas brune. 3. La résistance au pétrissage est trop importante : le pétrisseur a du mal à tourner et à mélanger uniformément.	Sélectionnez le menu approprié. N'ouvrez pas le couvercle lors du dernier levage. Vérifiez le trou axial du pétrisseur, puis sortez le bol à pain et faites fonctionner à vide. Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, contactez le centre de dépannage agréé.
5	L'écran affiche "H:HH" quand vous appuyez sur la touche "Start/Stop".	La température de la machine à pain est trop élevée pour confectionner du pain.	Appuyez sur la touche "Start/Stop" et débranchez la machine à pain. Puis sortez la cuve à pain et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la machine soit refroidie.
6	Vous entendez tourner le moteur mais la pâte n'est pas pétrie.	La cuve à pain est mal fixée ou il y a trop de pâte pour qu'elle puisse être pétrie.	Vérifiez que la cuve à pain est correctement fixée, que la pâte est préparée conformément à la recette et que les ingrédients sont correctement dosés.
7	Le pain est si gros qu'il repousse le couvercle.	Trop de levure, trop de farine, trop d'eau ou température ambiante trop élevée.	Vérifiez les points ci-contre. Réduisez les quantités en conséquence.
8	Le pain est trop petit ou ne lève pas.	Absence de levure ou quantité de levure insuffisante. Il se peut également que l'activité de la levure soit entravée par une température trop élevée de l'eau, le mélange de levure au sel ou une température ambiante insuffisante.	Vérifiez le dosage et l'activité de la levure. Augmentez la température ambiante suivant le besoin.
9	La pâte est si copieuse qu'elle déborde du bol à pain.	Une quantité de liquide excessive amollit la pâte. Trop de levure.	Réduisez la quantité de liquide et améliorez la rigidité de la pâte.
10	Le pain s'effondre au centre lors de la cuisson.	1. La farine utilisée n'est pas concentrée et ne fait pas lever la pâte. 2. Le levage est trop rapide ou la température de la levure trop élevée. 3. Un excès d'eau ramollit et humidifie trop la pâte.	Utilisez de la farine à pain ou de la farine concentrée. Utilisez de la levure à la température ambiante. Ajustez la quantité d'eau de la recette en fonction de la capacité d'absorption.
11	Le pain est très lourd et sa texture trop dense.	1. Trop de farine ou pas assez d'eau. 2. Trop de fruits ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau. Réduisez la quantité d'ingrédients et augmentez la quantité de levure.
12	Le pain tranché présente de gros trous dans sa texture.	1. Excès d'eau ou de levure ou absence de sel. 2. Température de l'eau trop élevée.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure en conséquence et ajoutez du sel. Vérifiez la température de l'eau.

13	La surface du pain est collante.	1. Le pain contient des ingrédients très glutineux tels que beurre, bananes etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients très glutineux au pain.
		2. Pétrissage incorrect par manque d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau et le mécanisme de la machine à pain.
14	La croûte est trop épaisse et trop brune lors de la confection de gâteaux ou d'aliments contenant beaucoup de sucre.	Les recettes ou ingrédients utilisés influent beaucoup sur la confection du pain. Une grande quantité de sucre brunit fortement la croûte.	Si la croûte est trop brune dans une recette contenant beaucoup de sucre, appuyez sur Start/Stop pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant l'heure de fin prévue. Avant de le sortir, laissez le pain ou le gâteau dans la cuve pendant 20 minutes environ avec le couvercle fermé.

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Poids net : 6.8kg