

TABLE DES MATIÈRES

Fiche technique	32
Importantes consignes de sécurité	33
Votre machine à pain	34
Le tableau de commande	35
Utilisation de la machine à pain	37
Les programmes	38
Fonctionnement	39
Nettoyage et entretien	40
Problèmes courants et questions	41
Recettes	42
Garantie	46

FICHE TECHNIQUE

Modèle No. :	BM 3988
Tension de service:	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie:	600 W
Capacité de cuisson:	max. 550 g de farine pour un pain de 900 g
Dimensions approximatives :	240 mm (L) x 360 mm (P) x 310 mm (H)
Poids :	6,5 kg
Minuterie :	Pré-programmable jusqu'à 13:00 heures
Nbre. de programmes:	12
Accessoires:	Gobelet gradué et cuiller à doser
Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.	

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser la machine à pain, lisez attentivement les instructions ci-après :

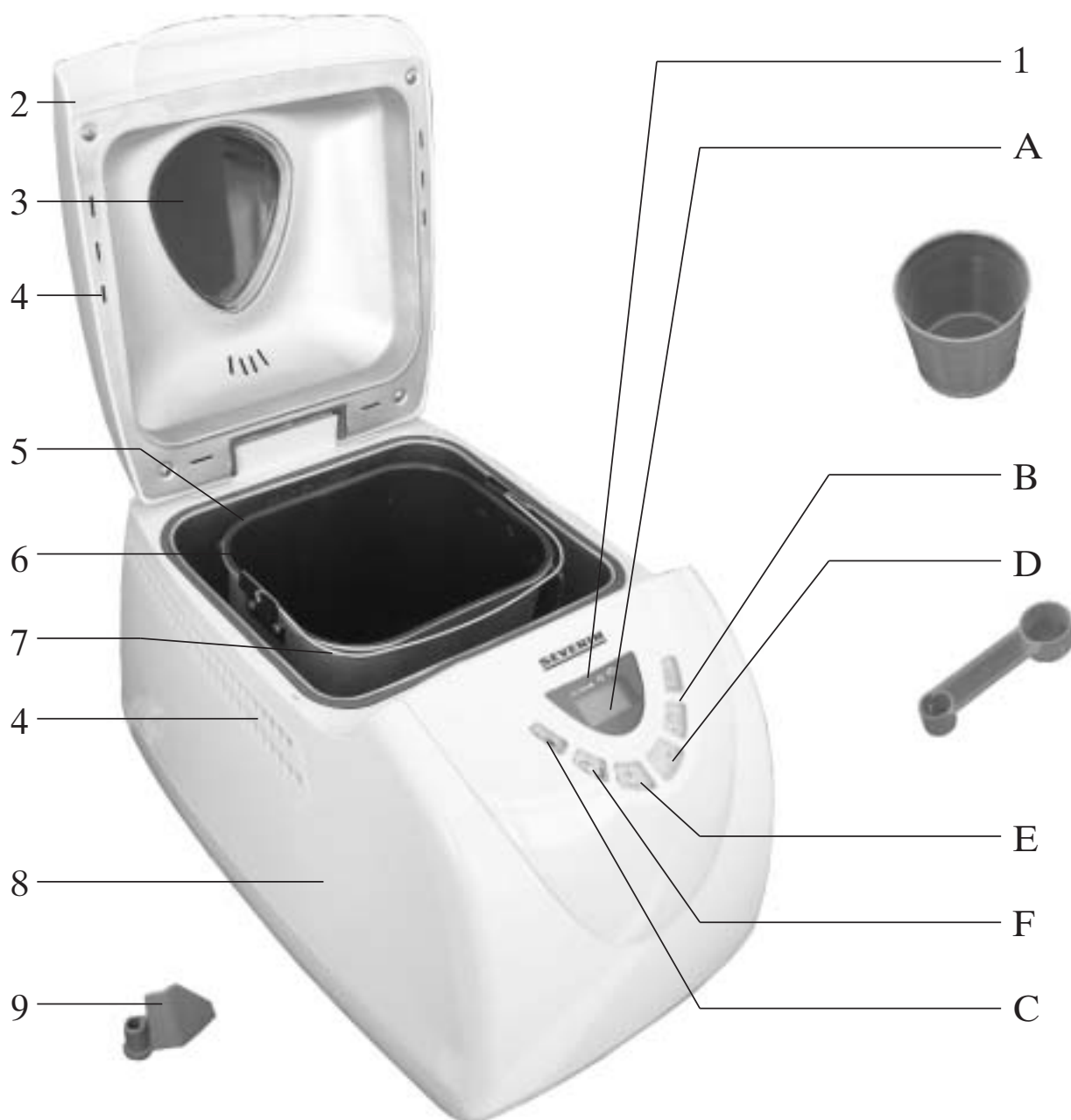
- La surface du boîtier et les sorties de vapeur deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Utilisez un torchon pour le four ou des gants appropriés pour retirer le pain.** En ouvrant l'appareil, prenez soin de ne toucher que la poignée du couvercle.
- Cette machine à pain doit être branchée exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après utilisation et également :**
 - **en cas de fonctionnement défectueux,**
 - **avant de retirer le moule à pain,**
 - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil de la prise murale; tirez toujours sur la fiche. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation; maintenez-le toujours à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Les enfants, n'étant pas conscients des dangers inhérents à l'utilisation d'appareils électriques, doivent être tenus à l'écart de ceux-ci.
- Respectez une distance minimale de 5 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets. Ne pas utiliser l'appareil sous, ou à proximité, d'un élément de cuisine ou d'objets suspendus tels que rideaux ou autres matières inflammables, et ne pas poser d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur. Ne pas laisser l'appareil ou son cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude ou une source de chaleur quelconque (ex. plaque de cuisson ou flamme nue).
- Ne pas utiliser l'appareil sans le moule à pain contenant les ingrédients.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne pas l'utiliser à l'extérieur ou sur une surface mouillée. Maintenez-le toujours à l'abri des éclaboussures. **Ne pas immerger** l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- **Attention:** pendant la cuisson, ne pas couvrir le pain de papier aluminium ou autres matières similaires; l'accumulation de chaleur ainsi créée pourrait sérieusement endommager l'appareil.
- Cette machine à pain est destinée exclusivement à un usage domestique et non pas à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
- L'utilisation de tout accessoire autre que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne toucher aucun élément en mouvement. Ne jamais introduire les doigts ou la main dans l'appareil, à moins que si celui-ci ne soit débranché de la prise secteur et complètement refroidi.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en

annexe de ce manuel.

- Conservez le présent manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure.

Votre machine à pain

1.	Tableau de commande	2.	Couvercle
		3.	Hublot d'observation
A	Écran LCD	4.	Sorties vapeur
B	Touche minuterie ⌚ + et ⌚ -	5.	Cuve
C	Touche de réglage du degré de cuisson 🔥	6.	Moule à pain
D	Touche menu 1.....12	7.	Poignée du moule à pain
E	Touche marche / arrêt ⏻	8.	Boîtier
F	Touche poids du pain 🍞🍞	9.	Crochet pétrisseur



Le tableau de commande

A Écran LCD

L'écran LCD affiche le programme sélectionné ainsi que le temps restant du programme. Un programme actif est signalé par le clignotement constant des deux points sur l'affichage du temps.

Exemple:

Dans le cas présent, le programme **2** (PAIN BLANC/ CROUSTILLANT) a été sélectionné avec la touche **1.....12** ; l'écran affiche: **2 3:50**. En outre, le poids s'affiche sous forme de flèche en haut à droite de l'écran, indiquant 900 g; le degré de cuisson sélectionné est 'moyenne' (flèche en haut à gauche de l'écran).


La durée totale du programme est de 3 heures 50 minutes.

B Minuterie

Le démarrage des programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 et 12 peut être différé à l'aide de la minuterie, le report maximum de la fin de cuisson étant de 13 heures.

Exemple:

Vous souhaitez faire démarrer le programme à 20 H 00, et que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. Le temps de fonctionnement total du programme sera donc de 11 heures 30 minutes.

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche **1.....12** .
- Appuyez sur la touche  correspondante pour afficher un temps de cuisson total de 11:30.
- Ajoutez les ingrédients en suivant les instructions figurant à la section *Fonctionnement*. Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- Ne pas utiliser la minuterie avec les recettes utilisant des denrées périssables tels qu'œufs, lait frais ou fruits. La fonction minuterie est également inadaptée aux recettes nécessitant l'addition d'ingrédients (tels que noix, graines ou fruits secs) pendant la phase de pétrissage ou de levage.

C Degré de cuisson

Les programmes 1 à 7 autorisent une présélection du degré de cuisson; trois réglages sont possibles. Le degré de cuisson sélectionné est indiqué par une flèche affichée en haut de l'écran LCD.

PÂLE **L-O**
MOYEN **M-◐**
FONCÉ **H-●**

D Menu **1.....12**


Appuyez sur le sélecteur **1.....12** - jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche à l'écran LCD (A).

Le menu vous permet de sélectionner 12 programmes différents :


Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
	Normal	Pain blanc / Croustillant	Pain complet	Biscuits, pâtisseries	Gâteaux avec levure	Programme court 750 g	Programme court 900 g	Pâte (900 g)	Gâteaux standards	Sandwich
1ère phase de pétrissage	750 g	9 min.	9 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
	900 g	10 min.	10 min.							
2ème phase de pétrissage	750 g	14 min.	18 min.	8 min.	20 min.	-	-	-	20 min.	5 min.
	900 g	15 min.	20 min.		●				●	●
2ème phase de levage	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.
Phase de pétrissage – brève	30 s.	30 s.	30 s.	-	30 s.	-	-	30 s.	30 s.	30 s.
3ème phase de levage	4 min.	9 min.	14 min.	-	9 min.	-	-	9 min.	30 s.	30 s.
	30 s.	30 s.	30 s.		30 s.			30 s.		
Dernière phase de levage	750 g	45 min.	70 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.
	900 g				50 min.					
Cuisson	750 g	60 min.	55 min.	80 min.	50 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.
	900 g	65 min.	60 min.		60 min.					55 min.
Durée du programme	750 g	2:53	3:40	1:40	2:50	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00
Signal sonore pendant le programme	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x
Menu 9 CONFITURES MARMELADES	Préchauffage 15 min.		Phase de chauffage et de pétrissage 45 min.		Phase de repos 20 min.		Total 1:20			
Menu 12 CUISSON	Cuisson 60 min.									
Total 1:00										

Pour les programmes avec un signal sonore, le signal est émis lors de la phase de pétrissage ou de levage marquée avec un point “●” dans le tableau ci-dessus.

E Touche MARCHE/ARRÊT

La touche  démarre ou arrête un programme. Le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps indique que le programme est en cours.

Blocage des touches :

Une fois le programme lancé, toutes les autres touches restent bloquées jusqu'à la fin de la cuisson, ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche  pendant 3 secondes minimum.

Lorsque vous appuyez sur une touche, attendez le bip de confirmation avant de la relâcher.

F Poids du pain

Les programmes de cuisson 1, 2, 3, 5 et 11 permettent la présélection du poids du pain. Le poids sélectionné est indiqué par une flèche affichée à l'écran LCD, sous le symbole de pain correspondant.

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Votre nouvelle machine à pain vous permet :

- de faire du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe de ce manuel. Cette machine à pain vous permet également d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce, contenant jusqu'à 500 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 900 g).
- de mélanger et pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.

Autres instructions importantes

- Utilisez toujours un torchon isolant ou des gants de cuisine lorsque vous touchez l'appareil chaud ou maniez le pain fraîchement cuit.
- Cette machine à pain ne doit être utilisée que pour les recettes dont la quantité de farine est de 200 g à 550 g. Utilisez 1^{1/2} c.à.c. de levure pour la farine de froment, et 2 c.à.c. pour la farine de seigle.
Si la quantité de farine est inférieure au minimum, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra être assuré. Également, toute quantité de farine au-delà du maximum risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas de panne de courant d'une durée inférieure à 15 minutes en cours de programme, la cuisson reprendra automatiquement à partir du point d'interruption.
- Pendant le pétrissage, de la vapeur d'eau peut se condenser sur le hublot. Cette condensation disparaît toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
- Après utilisation, laissez la machine et le moule à pain refroidir avant de les nettoyer soigneusement.
- Le moule à pain et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif. Pour éviter d'endommager celui-ci, ne pas le toucher avec des objets métalliques, durs, acérés ou pointus.
- **Attention : toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager** en provoquant la surchauffe du moule.

Attention

- En cas de fumée s'échappant de la cuve, maintenez le couvercle bien fermé et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. N'essayez sous aucun

prétexte d'éteindre ou d'éteindre avec de l'eau la pâte en combustion. La pâte peut s'enflammer si elle déborde du moule à pain et entre en contact avec la résistance. Il est donc très important de respecter les doses limites indiquées dans chaque recette.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est installé hors de la portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en marche.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface molle ou inflammable (ex. un tapis). Placez-le toujours sur un plan de travail stable et horizontal. Positionnez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne toucher ni le boîtier métallique, ni les sorties de vapeur à l'arrière de l'appareil ni le hublot du couvercle, car ces éléments deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

Ce programme, adapté aux pains à haute teneur en farine de froment, est utilisé le plus fréquemment.

2 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT

Adapté à la pâte à Pain blanc/Croustillant typique, de couleur pâle.

3 = PAIN COMPLET

Par rapport au réglage NORMAL, ce programme présente des phases de levage plus longues, les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou farine intégrale ayant tendance à lever moins que les pâtes à base de farine de froment.

4 = BISCUITS, PATISSERIES

Convient à la préparation de biscuits ou gâteaux à base de levure chimique plutôt que de levure de boulanger.

5 = GATEAUX AVEC LEVURE

De par leur teneur relativement élevée en sucre, les pâtes à base de levure sucrées ont tendance à dorer plus rapidement ; dans ce programme, la phase de cuisson est donc plus courte.

6 = PROGRAMME COURT, 750 g

Adapté aux recettes de pains d'un poids jusqu'à 750 g; le pain sera également plus petit et plus ferme que la normale.

7 = PROGRAMME COURT, 900 g

Adapté aux recettes de pains d'un poids jusqu'à 900 g; le pain sera également plus petit et plus ferme que la normale.

8 = PATE

Ce programme exclut la phase de cuisson. À la fin du programme, la pâte (ex. pâte à pizza) peut être retirée de l'appareil pour être cuite dans un four conventionnel.

9 = CONFITURES, MARMELADES

Convient à la préparation de confitures et de marmelades. Pendant la préparation, assurez-vous que le moule à pain n'est rempli d'ingrédients qu'aux deux tiers car le mélange peut avoir tendance à mousser.

10 = GÂTEAUX STANDARDS

Convient pour les gâteaux dont la recette utilise de la levure chimique à la place de la levure de boulanger.



11 = SANDWICH

Convient à la préparation de pain pour sandwich. Ce pain à une mie légère et une croûte fine.









12 = CUISSON

Adapté à la pâte prête à cuire (ex. une pâte préalablement pétrie avec le programme "PÂTE"). La phase de levage peut être ainsi modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme de CUISSON.

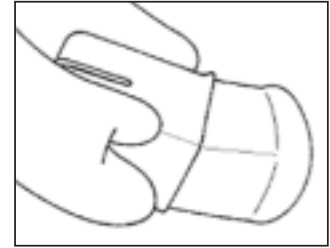
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Retirez le moule à pain en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée.
- Sélectionnez le programme **12** (CUISSON) à l'aide de la touche **1.....12**.
- Appuyez sur la touche  et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, couvercle ouvert. Vous éliminerez ainsi l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise sous tension initiale des résistances chauffantes. Prévoyez une aération suffisante. Pour empêcher toute surchauffe du moule à pain, veillez à le retirer avant d'allumer l'appareil.
- Appuyez ensuite sur la touche  pendant 3 secondes minimum. Débranchez la fiche de sa prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Le moule à pain doit être soigneusement lavé avant d'être mis en service

FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle, puis tournez le moule à pain dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Insérez le crochet pétrisseur dans sa douille, à l'intérieur du moule à pain.
- Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients secs tels que la farine.
- Ajoutez la levure en dernier lieu. Lorsque vous utilisez la minuterie, veillez à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en position. Avant de démarrer le programme, refermez le couvercle, branchez la fiche sur une prise de courant appropriée, puis mettez l'appareil en marche.
- Sélectionnez le programme de cuisson désiré à l'aide de la touche **1.....12**. Appuyez sur la touche pour faire défiler les programmes.
- La touche  permet de présélectionner le degré de cuisson pour les programmes 1 - 7. Les réglages possibles sont : PÂLE (**L-○**), MOYEN (**M-●**) et FONCÉ (**H-●**).
- Les programmes de cuisson 1, 2, 3, 5 et 11 permettent la présélection du poids du pain à l'aide de la touche .
- Pour un démarrage différé du programme, vous pouvez maintenant programmer le temps de cuisson total à l'aide des touches  + et .
- Sinon, appuyez sur la touche  pour lancer le processus de pétrissage et/ou de cuisson
- Pendant la phase de pétrissage ou de levage des programmes 1, 2, 3, 5, 10 et 11, un signal sonore indique le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires, tels que fruits et noix. À partir de ce moment, ne plus ouvrir le couvercle jusqu'à la fin du programme.
- Si vous devez interrompre un programme en cours, appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes. L'action est confirmée par un signal sonore.
- Lorsque le pain ou la pâte est prêt/e un signal sonore répété retentit et l'écran affiche **0:00**. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes minimum puis ouvrez le couvercle.
- Si vous oubliez d'appuyer sur la touche  et de retirer le pain de suite, il sera automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes environ, ceci afin d'éviter l'accumulation de condensation dans le moule à pain.

- Retirez soigneusement le moule à pain en utilisant un torchon pour le four ou des gants de cuisine. Ne pas poser le moule à pain chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Retirez le pain du moule. Pour décoller le pain, vous pouvez secouer légèrement le moule. Si le crochet pétrisseur reste collé au pain, détachez-le avec précaution. Pour éviter d'endommager ou de rayer le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets métalliques ou autrement inappropriés. Pour permettre aussi à la base du pain de refroidir, placez le pain sur une grille appropriée. Ne pas tenter de couper le pain avant qu'il n'ait refroidi.




Informations importantes

- *Programme Biscuits, Pâtisseries :*
Ce programme est utilisé pour les biscuits, pâtisseries ou le pain cuits dont la recette utilise de la levure chimique. Pour un résultat optimal, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs. Au début du programme, il est possible que la pâte ou les ingrédients secs s'agglutinent dans les coins du moule. Dans ce cas, dégagez ces ingrédients à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
- *Programmes courts 750 g et 900 g :*
Ces programmes permettent la cuisson du pain dans un temps plus court. La phase de levage plus brève produit un pain légèrement plus petit et ferme que le pain normal. Veillez à utiliser de l'eau tiède; les meilleurs résultats sont obtenus avec une eau à environ 48 à 50°C. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre de cuisine. Une température trop basse pourrait entraver le levage de la pâte; également, une température trop haute provoquera un levage précoce de la pâte et donnera un résultat peu satisfaisant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché de la prise murale et complètement froid.** Ne jamais immerger la machine à pain dans l'eau.
- Tournez le moule à pain dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Sortez le moule, puis retirez le crochet de pétrissage.
Le moule à pain et le crochet pétrisseur peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse; **ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.** S'il vous est impossible de détacher le crochet pétrisseur du moule à pain en exerçant une force normale, laissez ces éléments tremper dans l'eau pendant 30 minutes environ. Ne pas forcer pour retirer le crochet.
- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne pas laisser tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne pas laver le moule à pain au lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un **chiffon doux sec.**
- Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de produit de nettoyage de four, de produit abrasif ou concentré, ou de vinaigre ou produit blanchissant.
- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est froid et totalement sec.

PROBLEMES COURANTS ET QUESTIONS

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
Vérifiez le dosage de levure. Tout excès de levure provoque une odeur désagréable et entraîne le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*
Retirez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, puis posez-le sur une grille pour permettre son refroidissement.
3. *Le programme sélectionné ne démarre pas après pression sur la touche de MARCHE/ARRÊT.*
Vérifiez que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.
Si, après un cycle de cuisson, l'appareil est encore trop chaud pour être redémarré, un dispositif de sécurité automatique empêche la remise en marche. Dans ce cas, l'écran LCD affiche **HHH** et l'appareil émet un signal sonore continu. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche  puis retirez le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir la machine à pain pendant 20 minutes environ avant de tenter de relancer le programme.
4. *Après avoir mis en marche l'appareil, le message **EEE** s'affiche à l'écran.*
Le message **EEE** à l'écran signale un dysfonctionnement du capteur thermique. Dans ce cas, l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié.
5. *Le pain a trop levé.*
Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisée.
6. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*
Augmentez la dose de levure, d'eau ou de sucre. Vérifiez que les ingrédients ont bien été ajoutés au moule à pain dans l'ordre préconisé : d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs et, en dernier lieu, la levure.
Remarque : le pain de seigle et le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.
7. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*
La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure ou utilisez un programme à temps de levage plus court. Vous pouvez également essayer d'augmenter la dose de sel.
8. *La pâte est trop molle ou trop collante.*
Essayez de rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillerée de farine pendant le pétrissage.
9. *La pâte est très difficile à pétrir.*
Ajoutez une cuillerée d'eau pendant le pétrissage.

RECETTES

Pain au froment et de seigle aux graines de soja

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
225	270	g	de farine de froment
195	235	g	de farine de seigle
2	2	c.à.c.	de sel
1½	1½	c.à.c.	de sucre
160	190	ml	d'eau
140	170	ml	de babeurre
1½	2	c.à.c.	de poudre de levain
30	35	g	de graines de soja
1	1	c.à.c.	d'épices à pain
<i>Programme :</i>		1 NORMAL	
<i>Cuisson :</i>		MOYEN M-●	
Les graines de soja sont ajoutées après le signal sonore.			

Pain aux oignons

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1½	2	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
180	215	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
165	200	ml	d'eau
135	160	ml	de babeurre
40	50	g	d'oignons
<i>Programme :</i>		2 PAIN BLANC/ CROUSTILLANT	
<i>Cuisson :</i>		MOYEN M-●	
Les oignons sont ajoutés après le signal sonore.			

Pain au fromage

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1½	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
180	215	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
180	215	ml	d'eau
135	160	ml	de babeurre
50	60	g	de parmesan
<i>Programme :</i>		1 NORMAL	
<i>Cuisson :</i>		FONCÉ H-●	
Le fromage est ajouté après le signal sonore.			

Pain au froment

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
220	260	g	de farine de froment
230	280	g	de farine de froment
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
1	1	c.à.s.	de poudre de levain
210	250	ml	de babeurre
120	145	ml	de lait
<i>Programme :</i>		1 NORMAL	
<i>Cuisson :</i>		MOYEN M-●	

Pain au froment

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
180	215	g	de farine de froment
1½	2	c.à.c.	de sel
1½	2	c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
1	2	c.à.c.	de poudre de levain
270	325	ml	d'eau
<i>Programme :</i>		1 NORMAL	
<i>Cuisson :</i>		FONCÉ H-●	

Pain sucré

Ingrédients :

750g		Ingrédients
1	c.à.c.	de levure de boulanger
500	g	de farine de froment
2	c.à.s.	de sucre
2	c.à.s.	de miel
1	c.à.c.	de sel
185	ml	de lait
Programme :		5 GÂTEAUX AVEC LEVURE

Pain fruité

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
230	280	g	de farine de froment
220	260	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
300	360	ml	de jus de pamplemousse
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		FONCÉ H-●	

Pain blanc

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
390	470	g	de farine de froment type 405
2	2½	c.à.s.	de sucre
1½	2	c.à.c.	de sel
1½	2	c.à.s.	de beurre
150	180	ml	de lait
120	145	ml	d'eau
Programme :		2 PAIN BLANC/ CROUSTILLANT	
Cuisson :		MOYEN M-●	

Pain de seigle – complet - froment

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1½	2	c.à.c.	de levure de boulanger
225	270	g	de farine de froment
225	270	g	de farine de seigle complet
1	1½	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
285	340	ml	d'eau
2	3	c.à.s.	de poudre de levain
Programme :		3 PAIN COMPLET	
Cuisson :		FONCÉ H-●	

Pain au son

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1	c.à.c.	de levure de boulanger
340	405	g	de farine de froment
125	175	ml	de son de blé
2	2	c.à.s.	de sucre
2	2	c.à.s.	de lait en poudre
1	2	c.à.c.	de sel
2	2	c.à.s.	de beurre
225	270	ml	d'eau
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		MOYEN M-●	

Pâte à Pizza

Ingrédients :


		Ingrédients
2	c.à.c.	de levure de boulanger
400	g	de farine de froment
2	c.à.c.	de sel
1	c.à.c.	de sucre
3	c.à.s.	d'huile d'olive
230	ml	d'eau
Programme :		8 PÂTE

- Une fois le programme terminé, retirez la pâte du moule.
- Enduisez d'huile d'olive un plateau à pâtisserie et roulez la pâte au rouleau.
- Laisser lever la pâte à température ambiante pendant 30 minutes environ.
- Répartissez sur la pâte les garnitures de votre choix. Laissez cuire la pâte à 200° C pendant

15 à 25 minutes dans un four préchauffé, jusqu'à ce que le fromage ait fondu, recouvrant uniformément la pâte, et que les bords de la pâte soient dorés.


Pain au froment et de seigle

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
225	270	g	de farine de froment
225	270	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
210	250	ml	d'eau
110	135	ml	de yaourt naturel à 3,5% m.g.
1	2	c.à.c.	de poudre de levain
<i>Programme :</i>		1 NORMAL	
<i>Cuisson :</i>		MOYEN 	

Pain au son d'avoine

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
80	100	g	de son de flocons d'avoine
1	1½	c.à.s.	de sucre
1½	2	c.à.c.	de sel
1½	2	c.à.s.	de beurre
300	360	ml	de lait
<i>Programme :</i>		3 PAIN COMPLET	
<i>Cuisson :</i>		MOYEN 	

Mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce

Divers mélanges prêts à l'emploi sont disponibles dans le commerce.

- Dans le moule, versez jusqu'à 500 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre. En fonction des ingrédients, il est possible que seule la moitié du mélange ne soit utilisée à la fois.
- Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

Programme : NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT ou PAIN

COMPLET, selon le type de farine utilisé.

Confitures, Marmelades

La recette de base se compose de fruits finement coupés ou réduits en purée et de sucre gélifiant. Des informations sur les proportions de fruits et de sucre gélifiant à utiliser figurent souvent sur l'emballage du sucre.

- Lavez et, si nécessaire, pelez les fruits avant de les couper ou les réduire en purée.
- Mettez les fruits et le sucre gélifiant dans le moule à pain mais en le remplissant qu'aux deux tiers maximum, car la marmelade a tendance à mousser durant la cuisson. Cette opération doit être soigneusement contrôlée.
- Démarrez le programme CONFITURE, MARMELADE.
- A la fin du programme, débranchez la fiche de la prise murale, puis retirez le moule à pain à l'aide d'un gant de cuisine, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si nécessaire, remuez doucement le contenu pour réduire l'écume.
- Transvasez soigneusement la confiture ou la marmelade dans les pots préparés. Fermez ensuite les pots hermétiquement, et laissez-les refroidir.
- Le moule à pain doit être soigneusement rincé immédiatement après usage.

Informations complémentaires concernant les recettes

Les suggestions de recettes figurant dans ce manuel peuvent être modifiées à votre goût en ajoutant les ingrédients de votre choix.

Vous pouvez ajouter, par exemple, germes de blé, graines de tournesol, herbes aromatiques, graines de carvi, poivre moulu, noix en poudre, muesli, semoule de maïs, lard finement coupé en dés, etc. Ces ingrédients peuvent être ajoutés au signal sonore, mais seulement pour les programmes suivants : NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT PAIN

COMPLET, GÂTEAUX AVEC LEVURE, GÂTEAUX STANDARDS et SANDWICH.

La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 550 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne dépassez pas cette limite.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Le sucre aide la levure à lever et tend à rendre la croûte plus foncée et plus épaisse.

Le sel donne à la pâte une consistance plus ferme et ralentit le processus de levage.

Si vous ajoutez à une recette davantage de liquides à une recette, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans la recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'œufs, fromage frais ou yaourt.

Le résultat de la cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique, l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante et la température des ingrédients. Si une recette s'avère ne pas être à votre goût, nous vous conseillons de la modifier en vous référant aux méthodes décrites à la section 'Problèmes courants et questions'.

Informations destinées aux personnes souffrant d'allergies

Cette machine à pain permet l'utilisation de farines spécialement formulées pour les personnes allergiques aux céréales. Les pains finis auront une consistance relativement ferme même lorsque des quantités plus élevées de levure ou de levure chimique sont utilisées.

Dans ce cas cependant, utilisez le programme NORMAL uniquement, et une cuisson "bien cuit". Ce programme donne au pain une croûte plus ferme.

La pré-programmation est déconseillée pour les farines de type "sans gluten". Démarrez le programme immédiatement après l'ajout des ingrédients.

Si vous observez des résidus de farine sur les parois du moule à pain, ouvrez le couvercle pendant la phase de pétrissage et réincorporez ces résidus à la pâte à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Refermez ensuite le couvercle.

Lorsque vous utilisez de la levure de boulanger, le crochet pétrisseur doit être retirée après la phase de pétrissage finale. Saupoudrez –vous les doigts de farine avant de retirer le crochet pétrisseur. Ceci est nécessaire afin d'éviter l'accumulation de poches d'air à l'intérieur du pain car la pâte ne gonfle que très peu. Ajoutez ensuite quelques gouttes d'huile à la surface de la pâte puis étalez-la à l'aide d'une raclette à pâte ou avec les doigts. Ceci évitera les fissures qui pourraient résulter de la cuisson à haute température. Refermez ensuite le couvercle.

Pour le pain sans gluten, les préparations prêt-à-l'emploi disponibles dans le commerce conviennent parfaitement.

Abréviations :

c.à.c. = cuillerée à café (cuiller à doser : 1 TSP) = 5 ml

1/2 c.à.c. = demi cuillerée à café

c.à.s. = cuiller à soupe (cuiller à doser : 1 TBS) = 15 ml

g = Gramme

ml = Millilitre

Gobelet gradué : 1 cup = 200 ml

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

GARANTIE

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.