

Machine à pain automatique

 **Bäcker 2000 AX**



Manuel d'utilisation

Introduction

Sincères félicitations pour l'acquisition de cette machine à pain automatique à la pointe du progrès ! Vous aimez le pain fraîchement cuit ? Vous souhaitez, pour des raisons de santé, confectionner vous-même votre pain ? Dans ce cas, cette machine à pain automatique constitue la solution idéale. Elle exécute à votre place la totalité des opérations nécessaires, comme le mixage, le pétrissage, le repos et la cuisson. Vous introduisez les ingrédients, vous sélectionnez le programme souhaité et voilà. Vous économisez à la fois du temps et de l'argent !

A propos d'argent : avec la machine à pain automatique, vous ne consommez qu'un tiers environ de la quantité d'énergie requise pour la cuisson dans un four traditionnel.

Grâce à la fonction de programmation (minuterie), vous pouvez en outre déterminer jusqu'à 12 heures à l'avance le moment auquel vous souhaitez pouvoir déguster votre pain ou votre gâteau.

Vous pouvez choisir entre trois grandeurs de pains et de gâteaux : 500, 750 ou 1 000 g.

Outre les différentes variétés de pains et de gâteaux, vous pouvez pétrir les pâtes pour vermicelles et les pâtes au levain, cuire une pâte déjà pétrie et même réaliser vous-même votre beurre ou votre confiture.

Vous trouverez dans ce manuel d'utilisation les principales recettes de base. Notre livre de cuisson détaillé contient des recettes et des conseils supplémentaires.

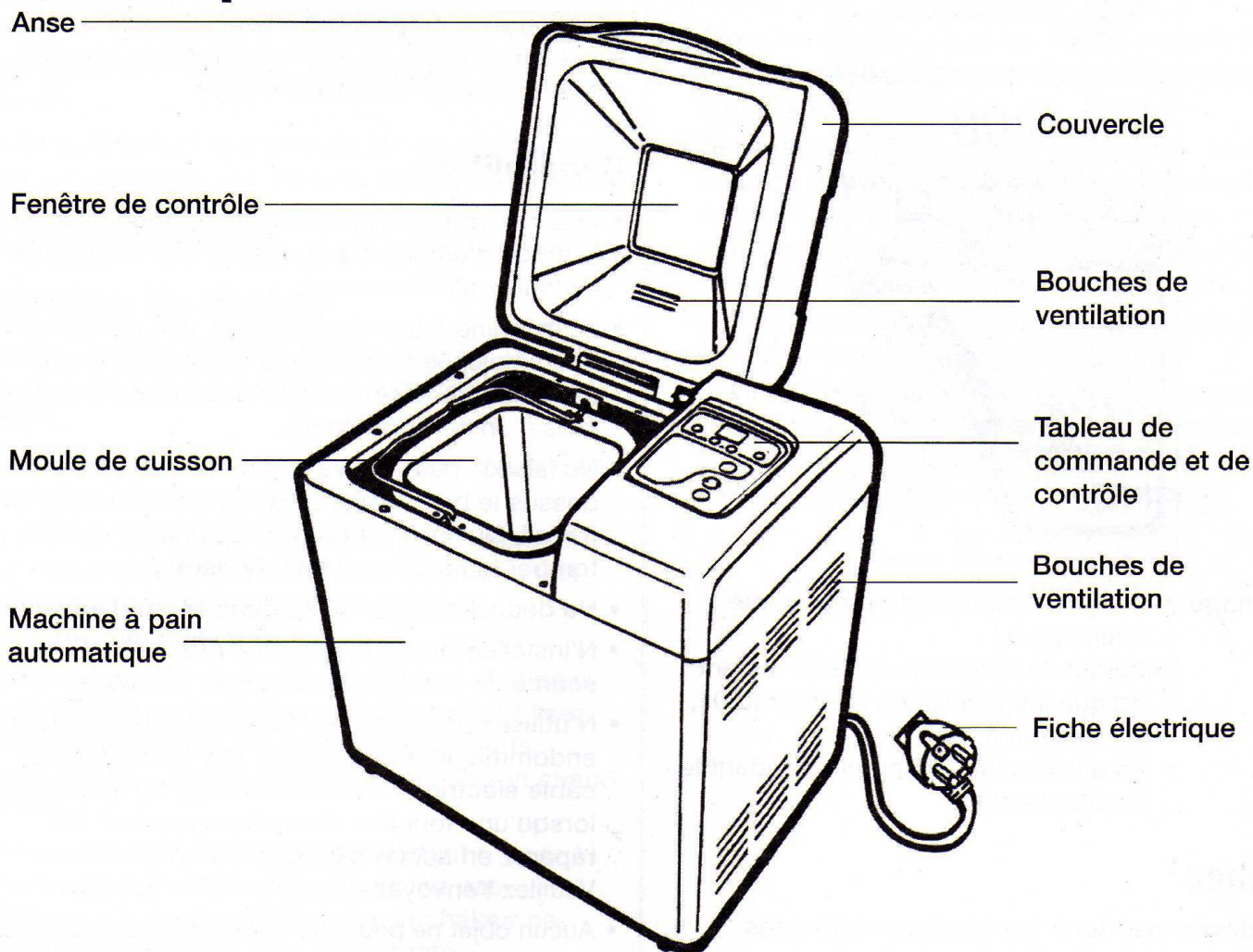
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de réussite avec votre nouvelle machine à pain !

Si vous êtes confronté à un problème dans l'utilisation de cette machine à pain automatique, nous vous prions de lire tout d'abord attentivement ce manuel d'utilisation.

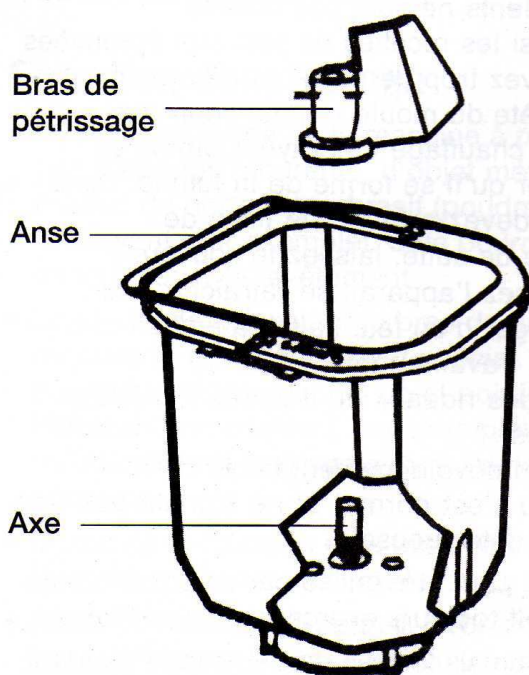
Sommaire

Votre nouvelle machine à pain automatique en un coup d'œil	3
Le moule de cuisson	3
Les accessoires	3
Affichage	4
Touches	4
Signaux sonores	4
Sécurité	4
Cuisson	6
Préparation	6
Pesage et ajout des ingrédients	6
Sélection du programme de cuisson	7
Couleur de la croûte	8
Poids	8
Lancement du processus de cuisson	8
Pendant la cuisson	8
Fonction de maintien au chaud	8
Défournement du pain	8
Spécificités	9
Cuisson différée à l'aide du programmeur	9
Panne de courant	9
Cuisson seule	9
Nettoyage et entretien	10
Boîtier, couvercle, chambre de cuisson	10
Moule de cuisson et bras de pétrissage	10
Recettes	10
Pain blanc - 1 000 g	11
Pain complet au froment - 500 g	11
Pain sucré - 500 g (750 g/1 000 g)	11
Gâteau aux amandes - 500 g	11
Pâte au levain	11
Mélanges de cuisson	11
Vos propres recettes	11
Pâte à vermicelles	12
Confiture	12
Beurre	12
Résultats de cuisson indésirables - Causes et solutions	13
Temps de préparation	14
Rangement	15
Que faire si...	15
Caractéristiques techniques	15

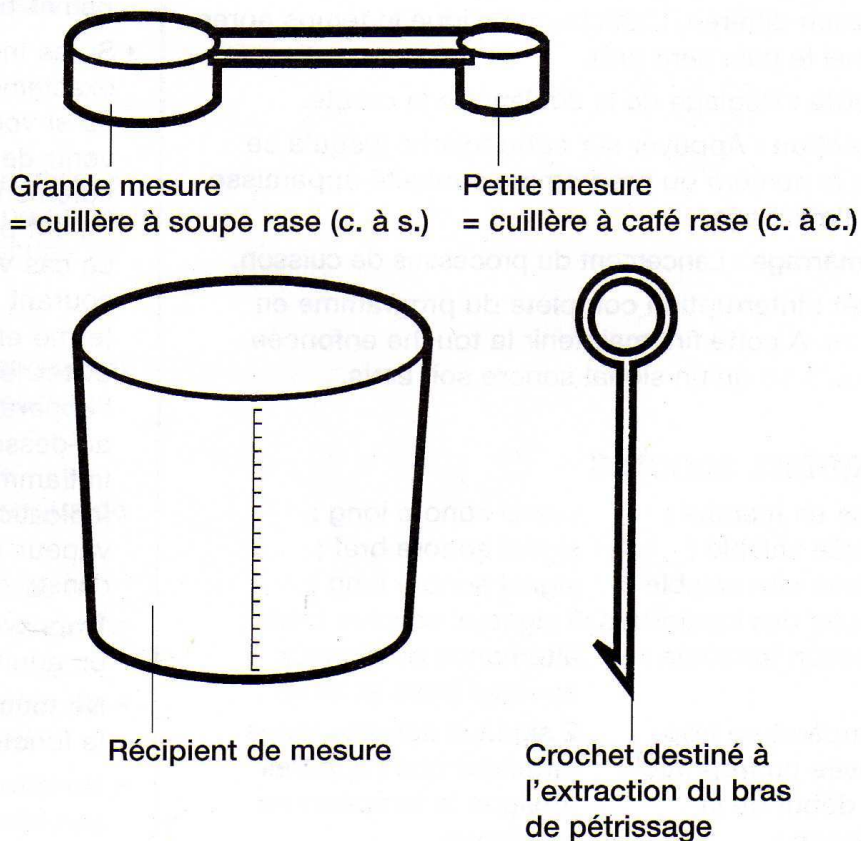
Votre nouvelle machine à pain automatique en un coup d'œil



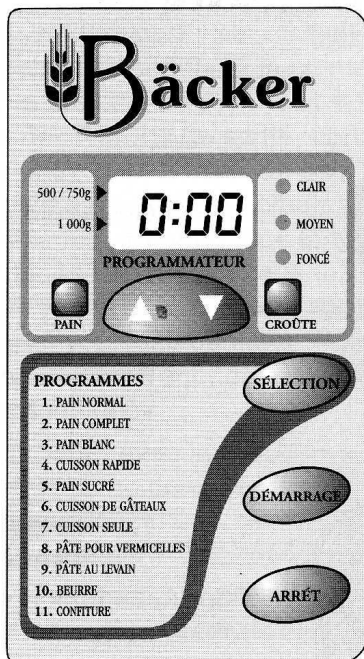
Le moule de cuisson



Les accessoires



Affichage



- L'affichage**
- indique le numéro du programme sélectionné ;
 - indique le temps de cuisson restant ;
 - indique les messages d'erreur (E:01, par exemple) ;
 - les deux points clignotent pendant le fonctionnement.

Touches

Vous devez maintenir les touches enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Pain : Réglage du poids du pain. Un point rouge s'allume à côté du poids sélectionné.

Minuterie : Réglage de la programmation pour une cuisson différée. L'affichage indique le temps après lequel le pain sera prêt.

Croûte : Réglage de la couleur de la croûte.

Sélection : Appuyer sur cette touche jusqu'à ce que le numéro du programme souhaité apparaisse sur l'affichage.

Démarrage : Lancement du processus de cuisson.

Arrêt : Interruption complète du programme en cours. A cette fin, maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.

Signaux sonores

- | | |
|---|---|
| Mise en marche : | signal sonore long ; |
| Entrée valable : | signal sonore bref ; |
| Entrée non valable : | signal sonore long ; |
| Ajouter des ingrédients : | 8 signaux sonores brefs ; |
| Cuisson terminée : | alternance de signaux sonores brefs et longs ; |
| Température trop élevée ou trop faible au début de la cuisson : | 2 signaux sonores longs (attendre que l'appareil atteigne la température ambiante). |

Sécurité

Veuillez prendre quelques minutes pour vous familiariser aux consignes de sécurité. Seule cette attention vous permettra d'utiliser l'appareil en toute sécurité et d'éviter les endommagements pouvant résulter d'une utilisation incorrecte.

Généralités

- Avant la première utilisation, lisez impérativement le mode d'emploi. Conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
 - La machine à pain automatique doit exclusivement être employée pour l'usage décrit et pour une utilisation domestique. Elle ne convient pas à une utilisation professionnelle.
 - Ne laissez pas pendre le câble électrique par-dessus le bord d'une table ou d'une surface de travail. Quelqu'un pourrait l'accrocher et faire tomber la machine à pain brûlante.
 - Ne déposez aucun objet dans ou sur l'appareil.
 - N'installez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne le rangez pas dans un four.
 - N'utilisez pas l'appareil lorsque vous constatez un endommagement extérieur (sur l'isolation du câble électrique ou sur le boîtier, par exemple) ou lorsqu'une fonction d'erreur se produit. Ne réparez en aucun cas l'appareil vous-même. Veuillez l'envoyer au service à la clientèle.
 - Aucun objet ne peut être introduit dans la chambre de cuisson de la machine à pain. La résistance chauffante pourrait être gravement endommagée. En conséquence, sortez toujours le moule de cuisson de l'appareil lors de l'ajout des ingrédients afin que rien ne puisse se déverser à côté fortuitement.
 - Si les ingrédients ne sont pas dosés exactement, si les recettes ne sont pas éprouvées ou si vous avez trop de pâtes, la pâte peut venir de l'arête du moule et peut venir sur l'élément de chauffage embrayé. Comme ça il peut passer qu'il se forme de la fumée. Dans ce cas vous devez arracher la fiche de courant toute de suite, laissez le couvercle fermé et laissez l'appareil se rafraîchir pour éviter le danger d'un feu. Faites attention que l'appareil ne travaille jamais près ou au-dessous des rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Indication: Un développement faible de vapeur d'eau c'est normal et ne signale pas une construction défectueuse.
- L'appareil ne peut être utilisé par un enfant seul - un adulte doit toujours exercer une surveillance.
 - Ne touchez jamais le bras de pétrissage pendant le fonctionnement. **Risque de blessure !**
 - Ne laissez jamais la machine à pain sans surveillance pendant la cuisson.

Courant électrique

- Utilisez exclusivement la machine à pain dans un local couvert, et jamais à l'extérieur.
- Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec un objet chaud. L'isolation pourrait fondre et provoquer une décharge électrique ou un court-circuit.
- Enlevez la fiche électrique de la prise de courant lorsque l'appareil ne se trouve pas en fonctionnement. Ne tirez jamais sur le câble, mais saisissez toujours la fiche même.

Formation de chaleur

Durant la cuisson, la chambre de cuisson, le boîtier et le couvercle de la machine à pain deviennent brûlants :

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Vous vous exposez à un risque de brûlure.
- Ne laissez aucun objet, un chiffon par exemple, sur la machine pendant le fonctionnement. Cet objet pourrait s'enflammer en raison de l'accumulation de chaleur.
- Après la cuisson, le moule de cuisson et le pain ou le gâteau sont extrêmement chauds. Utilisez obligatoirement des poignées ou des gants lorsque vous saisissez le moule de cuisson chaud ou le pain.
- Les bouches de ventilation permettent l'évacuation de vapeur. Ne recouvrez pas machine à pain afin d'éviter que la chaleur ne s'accumule et que le pain ne soit raté.
- En cas d'apparition inhabituelle de fumée, de vapeur ou d'odeur pendant la cuisson, débranchez immédiatement la fiche électrique. La pâte a peut-être débordé et atteint la résistance ou une panne s'est produite.

Entretien et nettoyage

- Pour le nettoyage de la machine à pain, n'utilisez pas d'éponge récurante, d'objet métallique et de produit de nettoyage abrasif (poudre à récurer ou dissolvant, par exemple). Cela pourrait endommager le revêtement.
- Le moule de cuisson et le bras de pétrissage sont recouverts d'un revêtement spécial. Ne touchez pas leur surface avec un objet pointu ou tranchant (un couteau, par exemple). Si le revêtement est endommagé, il existe un risque de corrosion !
- Le moule de cuisson et le bras de pétrissage ne peuvent en aucun cas être lavés au lave-vaisselle.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez impérativement la fiche électrique de la prise de courant. Attendez que l'appareil soit refroidi.
- L'appareil ne peut en aucun cas être plongé dans l'eau.

Recettes

Le pain réagit avec une sensibilité extrême aux moindres modifications des proportions d'ingrédients.

- Dans les recettes décrites, veuillez respecter scrupuleusement les quantités d'ingrédients indiquées.
- Si vous souhaitez modifier les recettes données, vous ne pouvez augmenter que légèrement la quantité de substance levante (levure du boulanger ou en poudre). Si la pâte déborde dans le moule, l'élément chauffant situé dans la chambre de cuisson de la machine à pain peut être endommagé.
- Si vous souhaitez essayer vos propres recettes, veuillez commencer à chaque fois avec un poids total de 500 g. Si la pâte de cette nouvelle recette lève trop, elle risquera moins de déborder.

Cuisson

Vous trouverez ci-dessous les instructions de cuisson. Les différentes étapes sont expliquées sur la base de la recette de base du pain blanc de 1 000 g. Dans le chapitre " Spécificités " qui suit, vous trouverez les indications complémentaires relatives aux opérations autres que la simple cuisson.

Préparation

Une préparation minutieuse est primordiale pour obtenir un résultat de cuisson satisfaisant. Accordez-vous le temps de lire la recette, de peser précisément les ingrédients et d'attendre que tous les ingrédients se trouvent à la température ambiante.

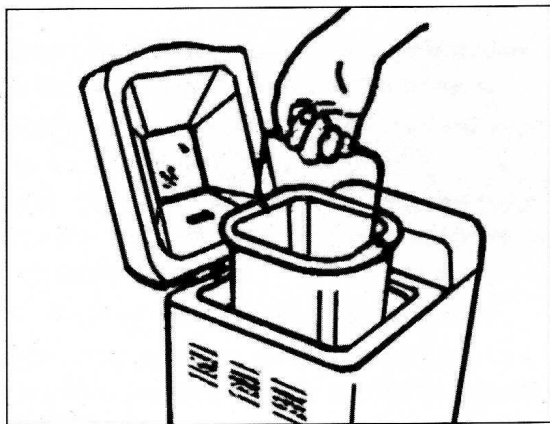
1. Installez la machine à pain sur une surface plane et stable.

Veillez à ce qu'une prise de courant se trouve à proximité afin de ne pas devoir déplacer la machine à pain contenant déjà les ingrédients vers un autre endroit.

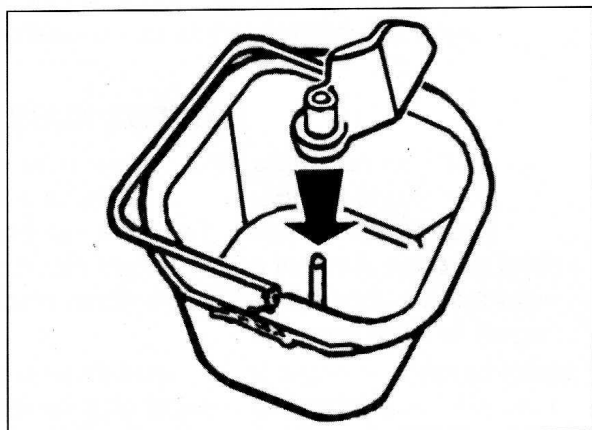
2. Sélectionnez une recette.

Exemple : Pain blanc, 1 000 g

3. Faites pivoter vers le haut le couvercle de la machine à pain.
4. Extrayez le moule de cuisson en le soulevant à l'aide de l'anse et déposez-le sur une surface plane.



5. Assurez-vous que le bras de pétrissage soit bien emboîté sur l'axe



Pesage et ajout des ingrédients

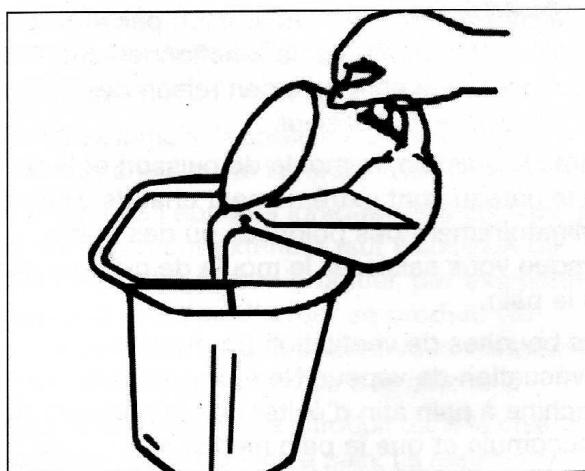
Veillez utiliser le récipient de mesure fourni pour mesurer les **liquides** (lait, eau). Posez le récipient de mesure sur une surface plane et de niveau pour lire le niveau de remplissage. La surface du liquide doit correspondre à la marque figurant sur le récipient de mesure.

Veillez utiliser une balance de cuisine précise ou la mesure fournie pour mesurer les **ingrédients secs** (farine, sucre, levure en poudre et autres).

Le petit côté de la mesure correspond au volume d'une cuillère à café rase (indiqué par c. à c. dans les recettes). Le grand côté correspond au volume d'une cuillère à soupe rase (indiqué par c. à s. dans les recettes).

6. Commencez par mesurer les ingrédients liquides et versez-les dans le moule de cuisson.

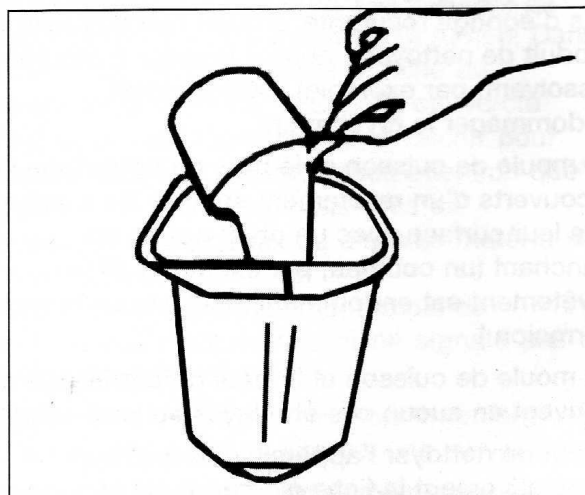
*Exemple : 360 ml de lait tiède
45 g de beurre mou*



7. Pesez les ingrédients secs (farine, levure en poudre, sucre) et mélangez-les tout d'abord entre eux.

*Exemple : 1 petite mesure de sucre (3 g)
3 petites mesures de sel (15 g)
620 g de farine de froment type 405*

8. Versez ce mélange sur le liquide.

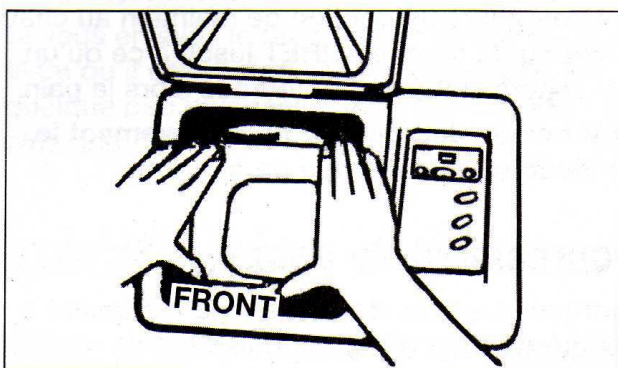


9. Aménagez un petit puits au centre et versez-y la levure.

Exemple : 3 petites mesures rases de levure en poudre (9 g)

Il est important que vous ne déposiez pas la levure en poudre dans le liquide, mais sur la farine. Autrement, l'effet levant de la levure pourrait être amoindri en cas d'utilisation de la fonction de programmation.

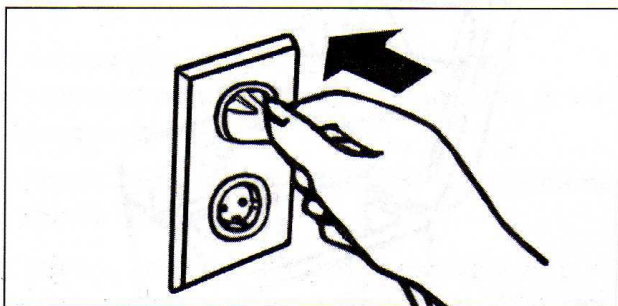
10. Insérez le moule de cuisson dans l'appareil de manière à ce que l'inscription " FRONT " située sur le bord supérieur apparaisse sur le côté avant de la machine à pain.



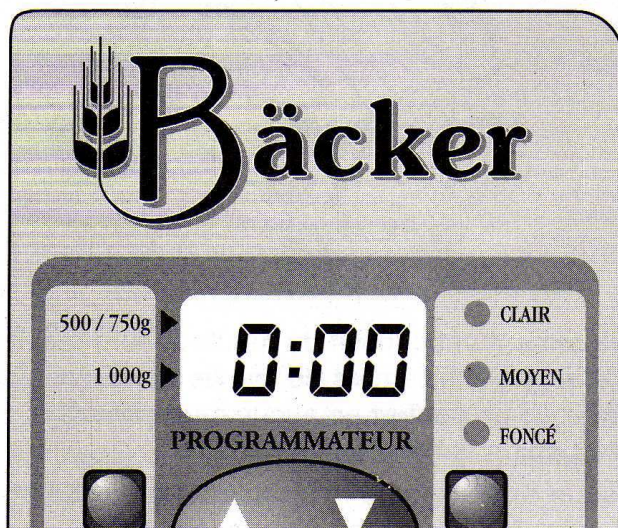
11. Faites descendre le moule jusqu'à entendre un déclic d'emboîtement et rabattez l'anse sur le côté.

12. Refermez le couvercle.

13. Branchez la fiche électrique dans la prise de courant.



Vous entendez un signal sonore et  clignote sur l'affichage.



Sélection du programme de cuisson

14. Vérifiez le programme qui doit être utilisé en fonction de la recette :

1. Pain normal : pour les pains de mélange qui se composent principalement de farine blanche (froment ou blé). De faibles quantités de farine complète peuvent être négligées.

2. Pain complet : pour les pains qui contiennent une quantité substantielle de farine de froment ou de blé complète, de l'avoine ou du son. Ces pains deviennent plus petits et plus lourds que les pains ordinaires.

3. Pain blanc : pour les pains fabriqués à partir de farine blanche finement moulue (type 405, par exemple). Le pain blanc présente une croûte plus croustillante et une mie plus claire que le pain normal.

4. Cuisson rapide : pour la cuisson rapide du pain. La saveur obtenue est légèrement moins bonne que celle du pain normal.

5. Pain sucré : pour les recettes comportant du jus de fruit, davantage de sucre ou d'autres ingrédients tels que de la noix de coco râpée, des raisins, des fruits secs ou du chocolat.

6. Cuisson de gâteaux : pour la cuisson de gâteaux sans levure ou pâte levée, mais préparés à l'aide de levure en poudre ou de bicarbonate de soude.

7. Cuisson seule : pour la réalisation de recettes qui ne nécessitent pas de pétrissage et de temps de repos, ou par exemple, lorsque la cuisson a été interrompue avant son terme dans un programme en raison d'une panne électrique prolongée.

8. Pâte à vermicelles : pour la préparation de pâte pour vermicelles.

9. Pâte au levain : pour la préparation de pâte au levain.

10. Beurre: pour la préparation de beurre.

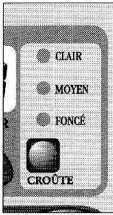
11. Confiture : pour la préparation de confiture.

15.  Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **Sélection** jusqu'à ce que le numéro du programme souhaité s'affiche.

Exemple : 3. Pain blanc

Couleur de la croûte

Dans les programmes de cuisson 1 à 6, il est possible de déterminer si la croûte du pain ou du gâteau doit être claire, foncée ou moyenne. Le réglage en usine correspond à la valeur moyenne.

16. 
- Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche **Croûte**.

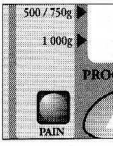
Un point rouge apparaît sur l'affichage à côté de la valeur sélectionnée.

Le temps indiqué sur l'affichage se modifie simultanément.

Exemple : Pâte

Poids

Ensuite, le poids doit être indiqué, car la durée du temps de cuisson dépend bien entendu de la taille du pain. Le réglage en usine correspond à un poids de 1 000 g.

17. 
- Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche **Pain**.

Exemple : 1 000 g

Un point rouge apparaît sur l'affichage à côté du poids sélectionné.

Veillez bien à ce que le réglage corresponde à la recette choisie.

Lancement du processus de cuisson

18. 
- Appuyez sur la touche **Démarrage** pour lancer le programme sélectionné.

Le double point sur l'affichage commence à clignoter. Le temps de cuisson indiqué est décompté minute par minute.

Pendant la cuisson

Ajout d'ingrédients

Dans certaines recettes, de nouveaux ingrédients, des noix, par exemple, doivent être ajoutés après la première opération de mixage. La machine à pain signale ce moment par l'émission de 8 signaux sonores brefs.

Fenêtre de contrôle

Vous pouvez observer l'ensemble des opérations à travers la fenêtre de contrôle. Si la fenêtre de contrôle est embuée, vous pouvez soulever prudemment le couvercle.

Attention ! Ne touchez jamais le bras de pétrissage pendant qu'il fonctionne.

N'ouvrez le couvercle que si vous devez ajouter de nouveaux ingrédients. L'apport d'air frais pourrait faire retomber le pain.

Fonction de maintien au chaud

Lorsque le temps de cuisson est écoulé jusqu'à 0:00, le programme de cuisson est terminé. L'appareil émet à trois reprises une série de signaux sonores longs et brefs en alternance et vous pouvez défourner le pain.

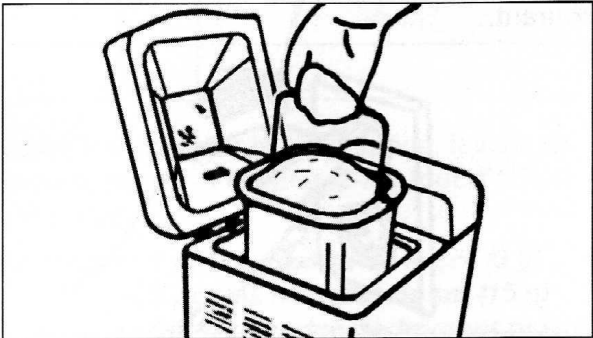
Si vous ne défournez pas immédiatement le pain, la machine à pain enclenche automatiquement la fonction de maintien au chaud. Le pain est maintenu au chaud jusqu'à 60 minutes supplémentaires afin d'éviter qu'il ne devienne collant. Le double point continue pendant ce temps de clignoter sur l'affichage 0:00.

Pour interrompre la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche **ARRET** jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis. Défourez alors le pain.

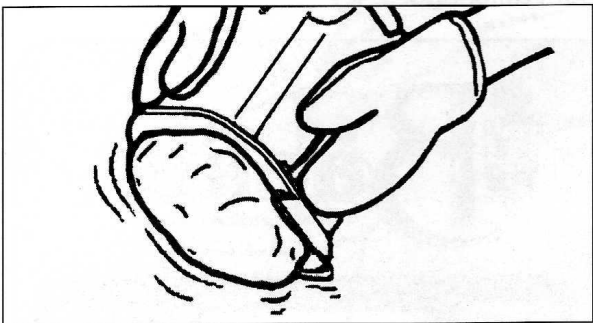
Pour terminer, débranchez impérativement la fiche électrique de la prise de courant.

Défournement du pain

- Remarque : Le bras de pétrissage est inséré à l'intérieur du pain durant la cuisson !
19. Ouvrez le couvercle de la machine à pain.
- Attention ! L'anse et le moule de cuisson sont chauds. Munissez-vous de gants ou de poignées.**
20. Extrayez le moule de cuisson en le soulevant.



21. Retournez le moule de cuisson et déposez le pain sur une grille pour qu'il refroidisse.



Le revêtement antiadhésif du moule assure que le pain se détache aisément du moule. Si ce n'est pas le cas, vous ne pouvez en aucun cas utiliser un couteau ou un autre objet métallique.

Le risque existe que le revêtement soit griffé et que le moule commence ensuite à rouiller !

- Employez plutôt une spatule plate en caoutchouc ou en plastique et glissez-la le long du bord du moule afin de détacher le pain.



Vérifiez si le bras de pétrissage se trouve encore dans le moule ou s'il est resté dans le pain. Afin d'éviter tout endommagement ultérieur du bras de pétrissage lorsque vous découpez le pain, vous devez enlever le bras de pétrissage dès que le pain est refroidi.

Utilisez à cette fin le crochet fourni, et en aucun cas un objet métallique !

- Si vous enlevez le bras de pétrissage du pain alors qu'il est encore chaud, l'opération est quelque peu plus facile, mais le trou laissé est plus grand.

Spécificités

Cuisson différée à l'aide du minuterie

Vous pouvez verser les ingrédients immédiatement dans l'appareil. La machine à pain débute ensuite automatiquement la cuisson de manière à ce que le pain soit prêt après la durée programmée.

Attention ! Le programmeur ne doit pas être utilisé lorsque vous travaillez des ingrédients rapidement périssables tels que des œufs, du lait frais ou de la crème aigre.

Ne laissez pas la machine à pain sans surveillance pendant une cuisson avec la fonction de programmation.

1. Pesez tous les ingrédients et versez-les dans le moule de cuisson.
2. Introduisez tout d'abord l'ensemble des réglages concernant le programme, la croûte et le poids.

Le temps nécessaire à la préparation s'affiche.

3. Déterminez le moment auquel votre pain doit être prêt. Calculez la durée jusqu'à ce moment en heures et en minutes. Veuillez garder à l'esprit que le pain doit refroidir environ une demi-heure avant de pouvoir être mangé, faute de quoi il est difficile à digérer.
4. A l'aide de la touche **Minuterie**, vous pouvez introduire la durée totale après laquelle le pain doit être prêt. Le temps de cuisson initial est inclus.
 - Appuyez sur la touche ▲ pour augmenter la durée par pas de 10 minutes.
 - Appuyez sur la touche ▼ pour diminuer la durée.

- Lorsque le nombre d'heures total est très élevé, par exemple 10 heures, vous pouvez appuyer sur la touche ▼ pour commencer un décompte à partir de 12 heures.

Si vous maintenez une touche enfoncée, l'affichage de la durée change plus rapidement.

5. Lorsque vous avez réglé la durée, appuyez sur la touche **Démarrage**.

Le double point sur l'affichage commence à clignoter. La durée indiquée est décomptée.

Panne de courant

La machine à pain peut résister à une interruption de l'alimentation électrique d'au moins 6 minutes et suspendre le programme pendant ce temps. Si l'arrivée de courant est rétablie avant 6 minutes, le programme en cours est poursuivi. Il peut toutefois se produire pour certaines recettes que vous deviez recommencer depuis le début, parce que la recette elle-même ne peut tolérer aucune interruption.

En cas d'interruption plus longue, vous pouvez poursuivre la cuisson dans certaines circonstances au moyen du programme **7 Cuisson seule** (voir section suivante).

Cuisson seule

Dans ce programme, la machine à pain cuit sans pétrir et laisser reposer la pâte au préalable.

Vous pouvez :

- préparer une recette dans laquelle la pâte est confectionnée au préalable dans un robot mélangeur (certains gâteaux, par exemple) ; ou
- terminer un programme interrompu (panne de courant prolongée) ou arrêté fortuitement.

1. Lorsque vous souhaitez préparer une recette dans laquelle les ingrédients sont déjà mélangés, déposez la pâte mélangée dans le moule de cuisson. Dans ce cas, le bras de pétrissage n'est pas nécessaire.
2. Insérez le moule de cuisson dans la machine à pain et refermez le couvercle.
3. Sélectionnez le programme 7 à l'aide de la touche **Sélection**.
4. Vous pouvez modifier la durée de cuisson par pas de 10 minutes à l'aide des touches ▲ et ▼ du programmeur.

Remarque: La durée de cuisson ne peut être réduite à moins d'une heure.

5. Lancez le programme en appuyant sur la touche **Démarrage**.

Afin de déterminer le temps de cuisson idéal de vos gâteaux, vous pouvez contrôler régulièrement

la consistance de la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois lors de la première cuisson. Le gâteau est cuit lorsque rien n'adhère plus au bâtonnet.

Attention : Ce programme ne convient pas pour faire fondre du beurre. Les températures atteintes dans la machine à pain sont trop élevées à cette fin et le beurre rancirait. En outre, le beurre chaud pourrait déborder lors de l'extraction du moule de cuisson et entraîner des brûlures.

Nettoyage et entretien

Important !

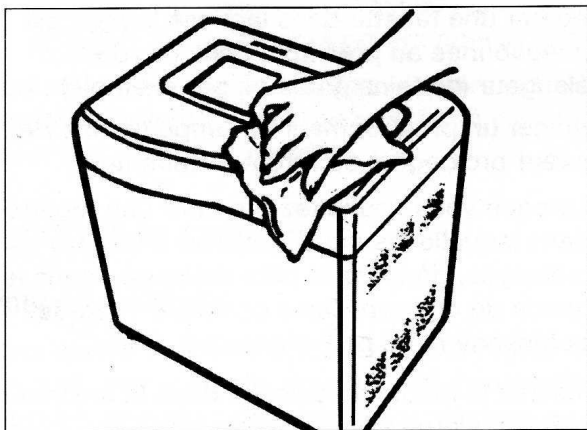
Débranchez la fiche électrique de la prise de courant et attendez que la machine à pain et le moule soient refroidis avant de commencer le nettoyage.

N'utilisez jamais d'objets pointus, durs ou métalliques pour nettoyer le moule de cuisson, le bras de pétrissage, la chambre de cuisson ou l'élément chauffant.

Les dissolvants, l'essence, les éponges de nettoyage dures, les poudres à récurer et les chiffons dépoussiérants chimiques sont également interdits.

Boîtier, couvercle, chambre de cuisson

1. Essuyez l'extérieur de la machine à pain et le couvercle à l'aide d'un linge humide.
2. Enlevez la farine ou les miettes de la chambre de cuisson au moyen d'une éponge humide.



3. Essuyez ensuite l'appareil avec un linge sec. Laissez le couvercle ouvert un certain temps afin de permettre le séchage.

Moule de cuisson et bras de pétrissage

Important !

Ne plongez jamais le moule de cuisson dans l'eau, car le mécanisme d'entraînement pourrait rouiller.

Le moule de cuisson et le bras de pétrissage ne peuvent en aucun cas être nettoyés au lave-vaisselle.

Le revêtement du moule de cuisson et du bras de pétrissage ne peut en aucun cas être endommagé par un objet dur.

1. Extrayez le moule de cuisson de la chambre de cuisson et démontez le bras de pétrissage.
2. Si le bras de pétrissage reste coincé, veuillez remplir le moule d'eau chaude et le laisser reposer environ 30 minutes. Le bras de pétrissage peut alors être déboîté et enlevé facilement.
3. Nettoyez prudemment la partie intérieure du moule de cuisson à l'aide d'eau savonneuse. Utilisez exclusivement un chiffon doux ou la face douce d'une éponge de cuisine.
4. Nettoyez le bras de pétrissage à l'aide d'eau savonneuse. Si le passage de l'axe est bouché, nettoyez-le prudemment à l'aide d'un cure-dent en bois ou en plastique.
5. Séchez le moule de cuisson et le bras de pétrissage à l'aide d'un chiffon doux.

Recettes

Vous trouverez dans le livre de recettes ci-joint de nombreuses recettes de pains délicieux que vous ne pourrez acheter chez le boulanger, ainsi qu'une série de recettes convenant aux personnes allergiques. Toutes les recettes ont été testées et spécialement adaptées à votre machine à pain automatique.

Température :

Tous les ingrédients que vous utilisez pour la cuisson doivent être uniformément tièdes.

Cuisson à une altitude élevée :

A une altitude supérieure à environ 1 000 m au-dessus du niveau de la mer, la farine est plus sèche et absorbe moins de liquide. Compensez ce phénomène en ajoutant un peu plus de liquide :

Altitude de 1 000 m :
environ 5 à 10 % de liquide en plus

Altitude de 1 500 m :
environ 15 % de liquide en plus

Altitude de 2 000 m :
environ 15 à 20 % de liquide en plus

Etant donné que la pâte lève davantage à une altitude élevée, la quantité de levure doit également être quelque peu réduite :

Altitude de 1 000 m :
environ 15 % de levure en moins

Altitude de 1 500 m :
environ 20 % de levure en moins

Altitude de 2 000 m :
environ 25 % de levure en moins

Poids :

Etant donné que l'eau s'évapore en partie lors de la cuisson, le pain terminé présente un poids légèrement inférieur au poids total des ingrédients.

Mesures

1 petite mesure = 1 cuillère à café rase

1 grande mesure = 1 cuillère à soupe rase

Pain blanc - 1 000 g

Ingrédients :

360 ml de lait tiède

45 g de beurre mou

1 petite mesure de sucre (3 g)

3 petites mesures de sel (15 g)

620 g de farine de froment type 405

3 petites mesures rases de levure en poudre (9 g)

Versez les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué ci-dessus. Ne versez pas la levure en poudre dans le liquide, mais sur la farine.

Programme :

3 Pain normal / 1 000 g / Croûte pâle

Fonction de minuterie possible

Pain complet au froment - 500 g

Ingrédients :

220 ml d'eau tiède

1 grande mesure d'huile de tournesol (10 g)

1/2 petite mesure de sucre (1,5 g)

1 1/2 petites mesures de sel (7,5 g)

340 g de farine de froment complète

1 1/2 petites mesures de levure en poudre (5 g)

Versez les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué ci-dessus. Ne versez pas la levure en poudre dans le liquide, mais sur la farine.

Programme :

1 Pain normal / 500 g / Croûte Moyenne

Fonction de minuterie possible

Pain sucré - 500 g (750 g/1 000 g)

Ingrédients :

230 ml (350 ml/450 ml) de lait tiède

4 (8/12) grandes mesures de sucre

2 (3/4) petites mesures de sel

340 g (500 g/680 g) de farine de froment type 405

1 (2/3) petites mesures rases de levure en poudre

Versez les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué ci-dessus. Ne versez pas la levure en poudre dans le liquide, mais sur la farine.

Programme :

5 Pain sucré / 500 g (750 g/1 000 g) / Croûte pâle

Fonction de minuterie possible

Gâteau aux amandes - 500 g

Ingrédients :

3 œufs

40 g de beurre mou

115 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé (1 petite mesure)

1 petite pincée de sel

160 g de farine de froment type 405

100 g d'amandes en poudre

Programme :

6 Gâteau / 500 g / Croûte moyenne

Fonction de minuterie impossible

Pâte au levain

Avec ce programme, vous pouvez préparer la pâte au levain selon votre recette habituelle. Le programme se termine après 1 heure et 30 minutes. La machine à pain pétrir les ingrédients et laisse reposer la pâte. Il n'y a pas de cuisson.

Programme :

9 Pâte au levain

La pâte au levain doit ensuite être cuite ou congelée (enlever le bras de pétrissage !).

Mélanges de cuisson

Si vous souhaitez utiliser un mélange de cuisson tout prêt, respectez impérativement les instructions données sur l'emballage.

Veillez commencer, dans ce cas également, avec un petit pain de 500 g. Vous devrez éventuellement modifier quelque peu les ingrédients pour obtenir un résultat optimal.

Veillez vous assurer que le poids total des ingrédients ne dépasse pas 1 000 g. Vous devrez cuire de nombreux mélanges de cuisson en deux fois pour cette raison.

Vos propres recettes

Vous pouvez bien entendu également essayer vos propres recettes ou modifier les recettes fournies. Dans ce cas, veuillez accorder une attention particulière aux points suivants :

- Observez la cuisson très attentivement afin que la pâte ne déborde en aucun cas.
- Le remplacement de certains ingrédients (raisins au lieu d'amandes, par exemple) modifie la teneur en liquide de la pâte, et par conséquent, le résultat de cuisson.
- N'utilisez en aucun cas une quantité excessive de substance levante (levure du boulanger ou en poudre).
- En cas de résultat décevant, modifiez les

ingrédients dans une faible mesure seulement et effectuez une nouvelle tentative. Respectez à cet égard les indications données dans le tableau " Résultats de cuisson indésirables - Causes et solutions " en page 13.

- Plus la proportion de sucre est élevée, plus la croûte brunit.
- Le poids total des ingrédients ne peut dépasser 1 000 g.

Pâte à vermicelles

Avec ce programme, vous pouvez préparer la pâte à vermicelles. Le programme se termine après 13 minutes, après le mélange des ingrédients. Il n'y a pas de cuisson.

Ingrédients :

Quantités :

pour 500g	750g	1000g
3 œufs	5 œufs	6 œufs
3 c. à s. d'eau	5 c. à s. d'eau	6 c. à s. d'eau
1 c. à c. de sel	1 1/2 c. à c. de sel	2 c. à c. de sel
300g de farine de froment	500g de farine de froment	600g de farine de froment

Programme :

8 PÂTE À VERMICELLES

Fonction de programmation impossible

Confiture

La machine à pain peut également vous apporter une aide précieuse pour la préparation de vos confitures maison. Vous pouvez réaliser en toute simplicité vos confitures préférées à base de fraises, d'oranges ou d'autres fruits.

Ingrédients :

500 g de fruits frais ou congelés
500 g de sucre gélifiant (1:1)

Programme :

11 CONFITURE

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit.

Répartissez la confiture encore chaude dans des verres et refermez soigneusement le couvercle.

Beurre

Grâce à votre machine à pain, vous pouvez également fabriquer votre propre beurre à partir de crème fleurette avec une grande facilité.

Plus la teneur en matière grasse de la crème fleurette est élevée, plus la quantité de beurre obtenue sera importante. Pour la crème fleurette d'une teneur en matière grasse relativement faible (32 à 36 %), le programme devra peut-être être répété.

Les produits allégés en matières grasses ou diététiques ne conviennent pas

1. Assurez-vous que la machine à pain et le moule se trouvent à la température ambiante.
2. Versez 250 ml de crème fleurette entière froide (minimum 32 % de matière grasse) dans le moule.
3. Si vous souhaitez un **beurre salé**, ajoutez 1/4 de c. à c. de sel.
4. Insérez le moule de cuisson dans l'appareil et refermez le couvercle.
5. Sélectionnez le programme 10 Beurre au moyen de la touche **Sélection**.
6. Lancez le programme au moyen de la touche **Démarrage**.

Le programme requiert 30 minutes. Après environ 15 minutes, la masse présente l'apparence de crème fouettée. Ensuite, le babeurre et la crème aigre/beurre se séparent. Les morceaux de beurre apparaissent.

Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

7. Evacuez le babeurre.
8. Versez une tasse d'eau froide dans le moule pour rincer le babeurre subsistant.
9. Evacuez le liquide.
10. Recommencez les étapes 7 et 8.
11. Recueillez le beurre prêt dans le moule à l'aide d'un grattoir en caoutchouc et déposez-le dans une petite soucoupe ou un beurrier.

Le beurre se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur. Rangez le beurre dans un récipient fermé afin de préserver son goût.

Si vous souhaitez conserver le beurre dans le compartiment de congélation, vous devez l'emballer dans une feuille de plastique ou d'aluminium ou dans un sachet de congélation. A une température de 0° C, le beurre peut se conserver jusqu'à 9 mois.

Résultats de cuisson indésirables - Causes et solutions

Autres raisons	Ingrédients										Quantité d'ingrédients	Le pain ne ferme de centre - le pain lève puis retombe	Côtés du pain creusés	Pain en forme de champagne - le pain lève trop	Le pain ne lève pas suffisamment	Pain plat, ne lève pas, petit et dur	La croûte est trop foncée	La croûte est trop claire	Le pain ne cuit pas ou seulement en partie	Cuisson trop forte	Ingrédients pas ou partiellement mélangés	Le pain n'est pas terminé, intérieur encore collant	La surface du pain est l'orement structure et inégale	La mie du pain est trop molle	La mie du pain est trop dure et trop consistante	Odeur de brûlé pendant la cuisson	Régime d'altitude élevée (au-dessus du niveau de la mer)	Impossibilité de sélectionner ou de lancer un programme	Le pain est complètement brûlé
	Eau / lait	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins	Plus	Moins
Ingrédients	Sel																												
	Sucre / miel																												
	Farine																												
	Levure																												
	Sel																												
Autres raisons	Les ingrédients n'ont pas été pesés correctement																												
	L'appareil n'est pas branché ou l'alimentation électrique est interrompue																												
	Les ingrédients ont atteint le point de cuisson / ou l'écran s'éteint																												
	Pain en forme de champagne - la pâte a levé au-dessus du moule et/ou sur l'écran chauffant																												
	Le moule de cuisson n'est pas installé correctement																												
	La buse de pétrissage n'est pas installée correctement																												
	Programme incorrect sélectionné																												
	Mauvais fonctionnement de la machine à pétrir																												

Temps de préparation

Programme	Temps de travail	Programmation jusqu'à	Temps d'amorçage	Pétrissage 1	Pétrissage 2	Repos 1	Pétrissage 3	Repos 2	Pétrissage 4	Repos 3	Cuisson	Maintien au chaud
pain normal, clair, 500g / 750g	2:35	11:45	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	40 min	60 min
pain normal, clair, 1.000g	2:38	11:48	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	43 min	60 min
pain normal, moyen, 500g / 750g	2:45	11:55	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	50 min	60 min
pain normal, moyen, 1.000g	2:50	12:00	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	55 min	60 min
pain normal, foncé, 500g / 750g	3:00	12:10	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	65 min	60 min
pain normal, foncé, 1.000g	3:05	12:15	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	70 min	60 min
pain complet au froment, clair, 500g / 750g	4:19	11:49	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	44 min	60 min
pain complet au froment, clair, 1 000g	4:23	11:53	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	48 min	60 min
pain complet au froment, moyen, 500g / 750g	4:25	11:55	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	50 min	60 min
pain complet au froment, moyen, 1 000g	4:30	12:00	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	55 min	60 min
pain complet au froment, foncé, 500g / 750g	4:35	12:05	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	60 min	60 min
pain complet au froment, foncé, 1 000g	4:39	12:09	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	64 min	60 min
pain blanc, clair, 500g / 750g	3:23	11:43	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	53 min	60 min
pain blanc, clair, 1 000g	3:34	11:54	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	64 min	60 min
pain blanc, moyen, 500 g / 750g	3:36	11:56	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	66 min	60 min
pain blanc, moyen, 1 000g	3:40	12:00	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	70 min	60 min
pain blanc, foncé, 500g / 750g	3:42	12:02	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	72 min	60 min
pain blanc, foncé, 1 000g	3:44	12:04	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	74 min	60 min
cuisson rapide, clair, 500g / 750g	1:54	11:54	0	3 min	24 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	36 min	60 min
cuisson rapide, clair, 1 000g	1:57	11:57	0	3 min	24 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	39 min	60 min
cuisson rapide, moyen, 500g / 750g	1:56	11:56	0	3 min	24 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	38 min	60 min
cuisson rapide, moyen, 1 000g	1:58	11:58	0	3 min	24 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	40 min	60 min
cuisson rapide, foncé, 500g / 750g	1:58	11:58	0	3 min	24 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	40 min	60 min
cuisson rapide, foncé, 1 000g	2:02	12:02	0	3 min	24 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	44 min	60 min
pain sucré, clair, 500g / 750g	3:19	11:59	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	54 min	60 min
pain sucré, clair, 1 000g	3:21	12:01	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	56 min	60 min
pain sucré, moyen, 500g / 750g	3:22	12:02	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	53 min	60 min
pain sucré, moyen, 1 000g	3:25	12:05	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	60 min	60 min
pain sucré, foncé, 500g / 750g	3:26	12:06	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	61 min	60 min
pain sucré, foncé, 1.000g	3:29	12:09	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	64 min	60 min
gâteau, clair, 500g / 750g	1:24	11:44	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	56 min	22 min
gâteau, clair, 1 000g	1:34	12:54	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	66 min	22 min
gâteau, moyen, 500g / 750g	1:34	12:54	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	64 min	22 min
gâteau, moyen, 1 000g	1:40	12:00	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	70 min	22 min
gâteau, foncé, 500g / 750g	1:41	12:01	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	71 min	22 min
gâteau, foncé, 1 000g	1:44	12:04	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	74 min	22 min
cuisson seule	1:00	12:00	0	-	-	-	-	-	-	-	60 min	-
pâte pour vermicelles	0:13	-	0	3 min	3 min	1 min	0	4 min	0	0	- min	-
pâte au levain	1:30	12:00	0	3 min	27 min	60 min	-	-	-	-	- min	-
beurre **	0:30	-	0	0 min	30 min	-	-	-	-	-	- min	-
confiture	1:425	11:55	15 min	-	-	-	-	-	-	-	50 min	20 min

** Le réglage du temps pour le beurre peut être diminué minute par minute.

Rangement

Veillez à ce que toutes les pièces soient sèches.

1. Insérez le moule de cuisson dans la chambre de cuisson et faites-le descendre jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
2. Placez le bras de pétrissage sur l'axe.
3. Le cas échéant, essuyez la fenêtre de contrôle.
4. Refermez le couvercle et rangez la machine à pain à un endroit approprié.

Que faire si...

Malgré le soin apporté à la fabrication et la haute qualité de nos produits, certaines défaillances peuvent toujours survenir dans un appareil électrique. Nous vous indiquons ci-après quelques astuces :

Que faire si...

... rien ne se passe, mais le double point sur l'affichage clignote ?

L'appareil fonctionne normalement. La pâte nécessite peut-être un temps de repos à ce moment précis pour lever.

... le résultat de cuisson n'est pas comme il devrait être ? (le pain n'a pas levé correctement ou n'est pas cuit à fond, par exemple)

Avez-vous utilisé tous les ingrédients dans la quantité appropriée ? La levure n'était-elle pas trop ancienne ? Avez-vous réglé tous les paramètres comme la recette l'indique ? Consultez le tableau de la page 13.

... le pain n'est pas cuit uniformément ?

La prochaine fois, assurez-vous que le bras de pétrissage est fermement emboîté sur l'axe.

... le pain est complètement brûlé ?

La machine à pain est endommagée. Veuillez l'envoyer au service après-vente (adresse en page 2).

... de la farine du moule de cuisson est parvenue dans la chambre de cuisson ?

Eteignez l'appareil. Débranchez la fiche électrique de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Nettoyez la chambre de cuisson suivant le procédé décrit en page 9.

... de la pâte qui a débordé a brûlé en attachant à la résistance chauffante ?

Eteignez l'appareil. Débranchez la fiche électrique de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil. N'effectuez aucune tentative de nettoyage vous-même. Envoyez l'appareil en réparation (adresse en page 2).

... E:01 apparaît sur l'affichage ?

La température acquise lors de la dernière opération de cuisson est encore trop élevée. Ouvrez le couvercle et extrayez le moule de cuisson. Cette indication disparaît dès que l'appareil est suffisamment refroidi.

... E:02, E:03, E:04, E:05 ou E:08 apparaît sur l'affichage ?

Une panne s'est produite. Eteignez l'appareil au moyen de la touche ARRET et débranchez la fiche électrique de la prise de courant.

Caractéristiques techniques

Dénomination du modèle	Bäcker 2000 AX
Tension de service	230 V ~/ 50 Hz
Puissance maximale absorbée	530 W
Capacité	pains de 500, 750 ou 1 000 g
Réglage de la minuterie	10 minutes à 12 heures
Dimensions en mm (largeur x hauteur x profondeur)	345 x 348 x 234
Poids	environ 6,9 kg

Sous réserve de modifications techniques