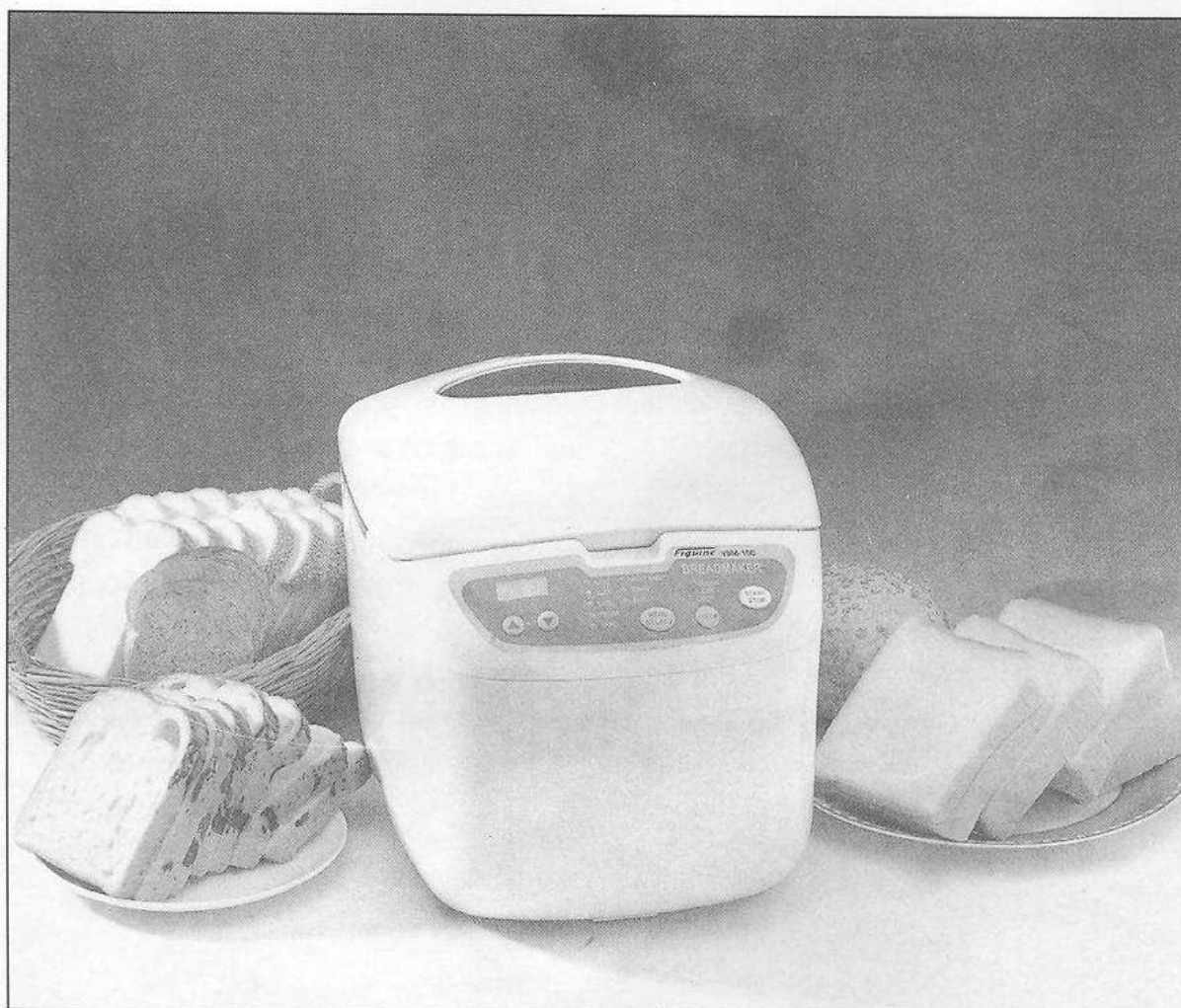


Figuline

**BROODBAKKER
MACHINE À PAIN
BROTBACKER
BREAD OVEN**



MOD.NO. : VBM-100



Désormais, faites votre propre pain chaque nuit... Et quel résultat!

Le pain, c'est plus qu'un simple aliment. Le pain est une pause quotidienne qui dispense non seulement de l'énergie mais qui fait partie intégrante de la préparation de chaque journée. Naturellement, vous ne vous imaginez pas vous lever tôt le matin pour aller pétrir votre pâte. D'ailleurs, ça n'est plus la peine! Car vous pouvez désormais cuire votre pain vous même: un pain si bon, si frais et si simple à préparer que vous ne pourrez plus vous en passer. La machine à pain fait tout à votre place et entièrement seule. Elle pétrit, fait lever et cuit. Et vous? Vous dormez tranquillement sur vos deux oreilles! Sans peine aucune et avec une simplicité étonnante, il ne vous reste plus qu'à faire confiance à la machine. Vous et votre famille nous en direz des nouvelles... Que préférez-vous? Du pain blanc ou plutôt un pain multicéréales? A vous de choisir, machine à pain peut vraiment tout faire. Vous vous demandez sûrement si tout cela revient cher? Non. Votre propre pain ne coûtera que 3 francs environ.

Mettez les ingrédients dans la machine et le temporisateur en marche. Et voilà le travail. La machine à pain va pétrir, mélanger, laisser lever et bien sûr cuire votre pain. Vous avez peur que quelque chose arrive? Rien ne vous empêche de vous lever et de jeter un coup d'oeil à travers la petite lucarne de contrôle, mais vous verrez bientôt que c'est là encore une peine que vous pourrez vous épargner car votre machine à pain sait vraiment tout faire. Et vous savez que vous aurez demain matin un pain tout frais car vous avez simplement mis le temporisateur de 13 heures en marche. C'est plutôt simple non?

N'hésitez surtout pas à vous montrer créatif avec votre machine à cuire le pain. Elle fonctionne en mode automatique mais vous pouvez aussi introduire vous même quelques petites choses comme des noix, des raisins de Corinthe, des morceaux de pommes ou d'autres fruits. Dans ce cas, vous arrêtez simplement la machine lorsque vous avez entendu le signal sonore et vous ajoutez à votre guise les ingrédients désirés.

Vous souhaitez un pain un peu plus cuit? Ou plus léger? Pas de problème. La machine à pain est pourvu d'une touche pour cuire le pain exactement comme il vous chante. Vous êtes exigeant et souhaitez encore plus? Bien sûr, il ne tient qu'à vous de décider. Après quelques temps, vous serez un as de la boulangerie et pourrez laisser libre cours à votre imagination culinaire. Un jour vous vous mettrez à ne plus seulement cuire du pain mais aussi des petits pains brioqués que vous achèverez de cuire au four après que machine à pain vous ait pétri la pâte. Ou votre goût est-il délibérément français? La machine à pain peut alors pétrir et laisser lever plus longtemps: il suffit simplement de savoir appuyer sur le bon bouton.

Consignes de sécurité

1. **Lire le présent mode d'emploi avec soin avant d'utiliser la machine à pain.**
2. Utiliser la machine à pain uniquement dans le but décrit dans le présent mode d'emploi. Toute utilisation à mauvais escient, comme des modifications techniques sur le produit, peuvent présenter un danger pour l'utilisateur.
3. Se montrer particulièrement vigilant lorsque la machine à pain est utilisée à proximité des enfants.

4. Ne jamais laisser les enfants se servir de la machine à pain s'ils ne sont pas surveillés.
5. Ne jamais mettre la machine, ni le cordon d'alimentation ou la fiche de raccordement sous l'eau ni sous d'autres liquides. Ceci risque d'occasionner des chocs électriques.
6. Ne pas utiliser la machine à pain en extérieur.
7. Placer la machine sur une surface plane et lisse, sans nappe ou autre.
8. Ne pas placer la machine sur une surface humide ou mouillée.
9. Ne pas placer la machine sur ou à proximité d'un four à gaz ou électrique, d'une cuisinière ou autre.
10. Ménager un espace d'au moins 5 cm entre la machine et le mur ou d'autres appareils.
11. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation de la machine pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail. Quelqu'un pourrait en effet risquer de s'y accrocher.
12. Ne jamais poser ou suspendre le cordon d'alimentation de la machine sur ou au-dessus de surfaces chaudes (par exemple une gazinière) ou de flammes vives.
13. Toujours débrancher la machine lorsque vous voulez la déplacer.
14. Toujours déplacer la machine en la tenant par les deux mains.
15. Toujours retirer la fiche de la prise de courant électrique lorsque la machine n'est pas utilisée ou avant de procéder au nettoyage.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche de la prise de courant électrique; retirer la fiche en tenant bien cette dernière.
17. Toujours raccorder la fiche à une prise mise à la terre.
18. Raccorder la machine à une prise alimentée en courant alternatif de 230V.
19. Ne pas toucher les parties chaudes de la machine lorsqu'elle est en marche. Ceci risque de provoquer de graves brûlures.
20. Le moule à pain et le pain sont très chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine ou des chiffons isolants pour sortir le moule de la machine.
21. Ne pas couvrir la machine lorsqu'elle est en marche.
22. Ne pas poser de carton, de plastique, de papier, de tissu ni matériaux similaires dans ou sur la machine à pain.
23. Laisser la machine refroidir avant de toucher l'intérieur.
24. Ne pas utiliser la machine avec les mains mouillées.
25. Ne pas utiliser d'accessoires métalliques comme un couteau pour nettoyer la machine. Ils risquent d'endommager la couche anti-adhésive du moule de cuisson.
26. Débrancher la machine et la laisser refroidir avant de la nettoyer.
27. Ne pas utiliser d'accessoires déconseillés par le fabricant.
28. Appuyer sur STOP avant de débrancher l'appareil.
29. N'utiliser que d'accessoires livrés avec la machine. L'utilisation d'autres accessoires peut occasionner des blessures.
30. Ne pas utiliser la machine lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche de raccordement sont endommagés. Renoncer à l'utilisation de la machine si elle ne fonctionne pas normalement ou si elle est endommagée. La faire alors inspecter et/ou réparer par un spécialiste agréé.
31. L'utilisation de cordons et fiches de raccordement autres que ceux livrés avec la machine à pain, peut provoquer un incendie, des chocs électriques ou des blessures corporelles.
32. Ne pas tenter de démonter la machine.
33. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, veiller à ce qu'elle satisfasse aux mêmes exigences que le cordon de la machine à pain.

34. Ne pas utiliser la machine à pain à proximité de substances explosives ou inflammables.
- Conserver le présent mode d'emploi avec soin.**
- La machine est exclusivement destinée à des fins domestiques.**

Description générale

La machine à pain vous permet de cuire du pain frais d'un poids allant jusqu'à 1000 grammes. La machine mélange les ingrédients, fait lever la pâte, pétrit et cuit le pain. La machine à pain est facile d'utilisation et sûre. En choisissant un programme de cuisson sur le tableau de commandes, le pain est préparé automatiquement correctement.

Composants:

1. Tableau de commandes
2. Affichage
3. Carter moteur
4. Couvercle avec lucarne de contrôle
5. Moule de cuisson avec couche anti-adhésive
6. Bras de pétrissage
7. Cordon d'alimentation
8. Doseur
9. Dosette petit modèle (= 1 cuillère à café)
10. Dosette grand modèle (= 1 cuillère à soupe)
11. Interrupteur

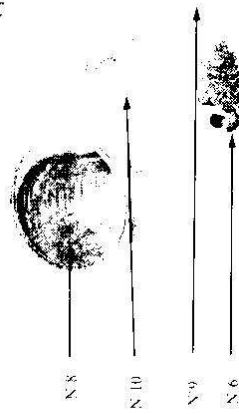
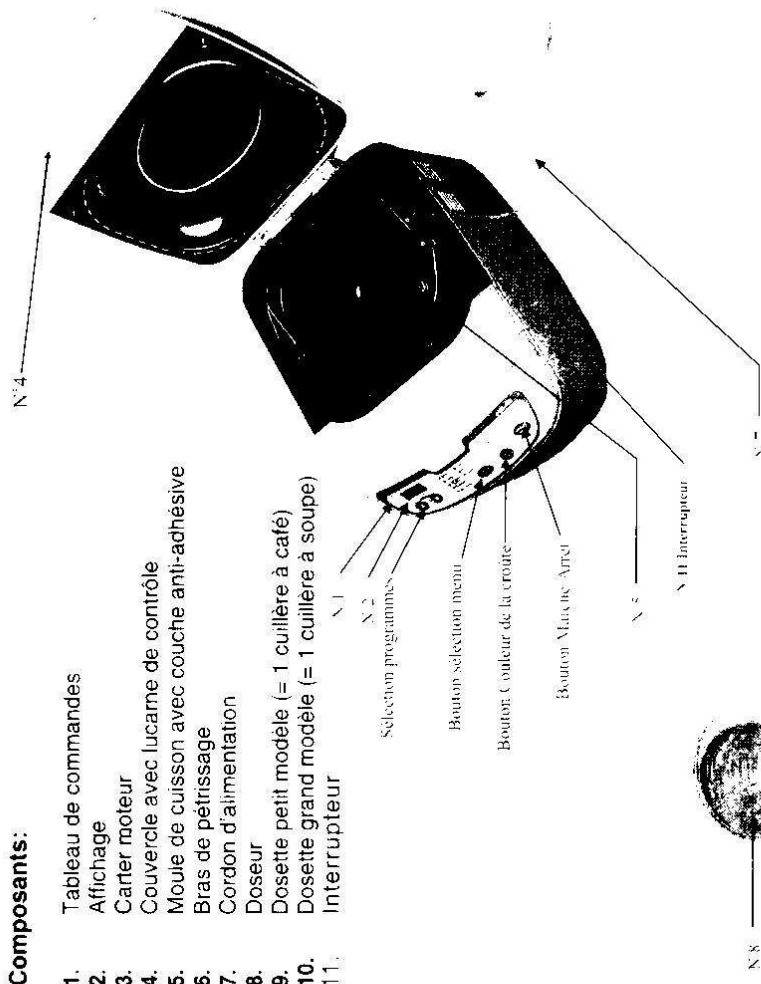


Tableau de commandes

MARCHE ARRET Mise en marche / Coupure de la machine à pain
En appuyant sur la touche **MARCHE ARRET**, vous pouvez mettre la machine en marche ou à l'arrêt.

- Mise en marche : Appuyer sur la touche **MARCHE ARRET**.
- Mise à l'arrêt : Maintenir la touche **MARCHE ARRET** enfoncée pendant 3 à 5 secondes.

COULEUR Réglage du degré de cuisson

La touche **COULEUR** permet de régler la cuisson pour obtenir un pain plus ou moins brun.

- P** Moyenne
- H** Foncé
- L** Clair

SELECTION MENU Choix du mode de cuisson

La touche **SELECTION MENU** permet de sélectionner la manière de cuisson (voir "Choix du mode de cuisson").

Signification	Affichage	Temps de préparation total
Normal	P1	3:00
Rapide	P2	2:20
Pâtisserie	P3	2:50
<i>à base de levure de boulanger</i>		
Français	P4	3:50
Pâtisserie	P5	1:50
Complet	P6	3:40
Pâte	P7	1:30
Cuisson	P8	1:00

PROGRAMMATION Retardateur de programme

La fonction **PROGRAMMATION** permet de retarder l'amorçage du programme. Ainsi, vous pouvez programmer la cuisson de sorte qu'elle commence la nuit.

Fiche technique

Alimentation électrique: 230V ~ 50 Hz Puissance: 715 Watt

Remarques à observer avant la mise en marche de l'appareil

- Enlever tous les matériaux d'emballage de la machine à pain.
- Contrôler si tous les composants et accessoires sont bien présents.
- Placer la machine à pain sur une surface plane et lisse sans nappe ou autre.

ATTENTION!

- Ne pas placer la machine à pain à un endroit humide ou mouillé.
- Ne pas placer la machine à pain sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou au gaz, d'un four ou autre.
- En cours d'utilisation, placer la machine à pain en ménageant un espace libre d'au moins 5 cm par rapport aux murs ou autres appareils.

Les premières fois que vous utilisez la machine à pain, il se peut qu'elle dégage de la fumée et une odeur. Ceci est normal et est occasionné par les composants huilés. L'odeur disparaît après quelques utilisations.

Utilisation de la machine à pain

- Prendre le moule de cuisson par la poignée et le sortir de la machine.
- Placer le bras de pétrissage sur l'axe au milieu du moule de cuisson.
- Peser les ingrédients avec précision en fonction de la recette (voir "les recettes du meunier"). Utiliser à cet effet le doseur et les dosettes.
- Mettre les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre suivant:
 - l'eau
 - une partie de la farine
 - les oeufs battus (si nécessaire)
 - le sucre, le sel, le beurre (l'huile), le lait en poudre
 - le reste de la farine
 - la levure (la levure ne doit jamais être en contact direct avec l'eau ni le sel!)

ATTENTION!

- Veiller à ce que l'eau soit tiède. Si l'eau est froide, la pâte ne lève pas et si l'eau est chaude, la pâte lève en revanche trop vite.
- Toujours commencer par mettre les liquides (comme l'eau) dans le moule de cuisson, puis en ajoutant la farine. Ajouter la levure toujours en dernier.
- La levure ne doit jamais être en contact avec l'eau. Vous éviterez ainsi que la pâte lève trop vite. Ceci est important lorsque le temps de cuisson est différé à un moment ultérieur.

- Enlever l'eau et les autres restes se trouvant à l'extérieur du moule de cuisson.
- Placer le moule de cuisson dans la machine à pain. Bien enfoncer le moule de cuisson au fond de la machine de sorte que les crochets de serrage soient bien en place.
- Fermer le couvercle.
- Mettre la fiche de raccordement dans une prise de courant électrique mise à la terre.
- Sur l'écran d'affichage apparaît 1 P (1 pour le premier programme: Normal et P pour une croûte moyennement brunie) et 3:00 (3 heures de temps de préparation).

- Sélectionner le mode de cuisson choisie à l'aide de la touche **SELECTION MENU** (voir "Choix du mode de cuisson").

Sur l'écran d'affichage apparaît le numéro du mode de préparation (P 1 à P8).

Après 3 secondes apparaît le temps de préparation total sur l'écran d'affichage.

Sélectionner le degré de cuisson à l'aide de la touche **COULEUR de la croûte**.

Sur l'écran d'affichage apparaît:

- L** pour une croûte claire
- P** pour une croûte moyennement brunie
- H** pour une croûte bien foncée

- Différer le programme de cuisson, si nécessaire, à l'aide de la touche **PROGRAMMATION** jusqu'à apparition sur le temps de retardement souhaité sur l'écran d'affichage.
Par exemple: Il est 10 heures du soir. Vous voulez que le pain soit cuit le matin à 4 heures, soit 6 heures plus tard. Appuyez sur la touche **PROGRAMMATION** jusqu'à apparition de 6:00 sur l'écran d'affichage. La machine à pain sera automatiquement mise en marche 6 heures plus tard.

ATTENTION!

Il n'est pas conseillé de différer la cuisson du programme de cuisson du menu Pâtisserie et Pâtisserie à base de levure de boulanger. Ceci est déconseillé également lorsque vous utilisez des ingrédients frais comme du lait frais, des fruits ou des oignons. En pareil cas, il vous faut mettre le programme directement en marche.

12. Appuyer sur la touche **MARCHE ARRÊT**.

La machine à pain est alors mise en marche.
Sur l'écran d'affichage apparaît le temps de cuisson restant.

REMARQUE IMPORTANTE!

Ne pas toucher les parties chaudes de la machine en marche.
Ceci peut provoquer de graves blessures.

Lors du programme de cuisson, un signal sonore retentit à deux reprises.

13. Lors du premier retentissement du signal (après environ 40 minutes), vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires comme des raisins de Corinthe, des noix, des liquides, etc.

- ouvrir le couvercle.
- mettre les ingrédients dans le moule de cuisson
- fermer le couvercle. Le programme se réamorç automatiquement.

14. Le deuxième retentissement de signal indique que le programme de cuisson est achevé et que le pain est prêt. Après la cuisson, la machine reste en marche pendant encore une heure et refroidit progressivement l'élément de chauffe. Le pain reste pendant environ 10 minutes à une température de 100_C et pendant 50 minutes à une température variant entre 75 et 85_C. Lors du refroidissement, la machine à pain émet un signal sonore toutes les 10 minutes pour vous rappeler que vous pouvez sortir le moule de la machine. Appuyer pendant 3 à 5 secondes sur la touche **MARCHE ARRÊT** pour mettre la machine à l'arrêt.
15. Enlever le moule de cuisson avec le pain de la machine. Toujours utiliser à cet effet des gants de cuisine ou des chiffons thermo-isolants.
- 16.

ATTENTION!

Le moule à pain et le pain sont très chauds. Toujours utiliser pour cette raison des gants de cuisine ou des chiffons thermo-isolants lorsque vous sortez le moule et le pain hors de la machine.

ATTENTION!

Ne pas placer le pain ni le moule de cuisson sur la machine à pain ni sur un support plastique ou plastifié. Le plastique fondrait sous l'effet de la chaleur.

17. Enlever le pain du moule de cuisson en secouant légèrement ce dernier.
Tourner le bras de pétrissage dans un sens puis dans l'autre en faisant tourner la vis se trouvant en dessous du moule de cuisson.
Si le bras de pétrissage reste dans le pain, le retirer avec précaution.

ATTENTION!

Ne pas utiliser d'accessoires en métal comme un couteau par exemple, pour enlever le pain du moule. Ils risquent d'endommager la couche antiaadhésive du moule de cuisson.

18. Placer le pain sur une grille ou une planche à pain pour le laisser refroidir.
19. Fermer le couvercle de la machine à pain.
20. Retirer la fiche de raccordement de la prise de courant électrique.

REMARQUES

- Lorsqu'un défaut d'alimentation en courant se produit lors de la cuisson, la machine à pain se remet automatiquement en marche dès que le courant est rétabli. Si la durée de la panne de courant est inférieure à 30 minutes, le programme de cuisson se poursuit automatiquement à partir du point où il a été interrompu. Si la panne dure plus longtemps que 30 minutes, il convient de réamorcer le programme de cuisson depuis le début.

H:HH

- Le message H:HH apparaît sur l'écran d'affichage lorsque la température à l'intérieur de la machine à pain est encore trop importante pour un nouveau programme de cuisson. Le signal sonore retentissant alors est continu.

- Le pain que vous aurez fabriqué ne renferme aucun conservateur. Il convient donc de le mettre au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Il se gardera dans ces conditions entre 5 et 7 jours.

Nettoyage et entretien

ATTENTION!

Ne jamais plonger la machine à pain, ni le cordon d'alimentation ni la fiche de raccordement sous l'eau ou tout autre liquide. Ceci risque de provoquer des chocs électriques.

ATTENTION!

Veiller à toujours débrancher la machine à pain et à retirer la fiche de la prise de courant électrique avant de commencer à nettoyer la machine.

ATTENTION!

Toujours laisser la machine refroidir avant de commencer à nettoyer la machine à pain.

1. Contrôler si la fiche de raccordement est bien débranchée et si la machine a refroidi.
2. Enlever le moule de cuisson de la machine à pain.
3. Enlever le bras de pétrissage du moule de cuisson. S'il n'est pas possible d'y parvenir, verser alors un peu d'eau chaude dans le moule de cuisson jusqu'à ce que le bras de pétrissage soit sous l'eau. Les petits morceaux qui y adhèrent se ramolliront alors et s'enlèveront sans problème.
4. Nettoyer le moule de cuisson et le bras de pétrissage sous l'eau chaude à l'aide d'un agent nettoyant doux.

ATTENTION!

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs. Ils risqueraient d'endommager la couche anti-adhésive du moule de cuisson. Ne jamais utiliser de couteaux, ni de tampons abrasifs ou autres ustensiles pointus ou métalliques pour le nettoyage.

- Nettoyer l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide ou une éponge. Vous pouvez utiliser un agent nettoyant doux. L'intérieur se nettoie de la même façon.
- Le couvercle s'enlève pour le nettoyage:
 - Ouvrir le couvercle à moitié environ jusqu'à ce que les crochets de fermeture de la charnière du couvercle soient en alignement avec les encoches de verrouillage de la charnière.
 - Tirer le couvercle vers l'avant de la machine et enlever le couvercle.
 - Nettoyer la lucarne de contrôle à l'aide d'un peu d'agent nettoyant de type produit vaisselle.

L'art de la cuisson

Votre machine à pain vous propose plusieurs modes de cuisson possibles. Vous avez le choix entre par exemple du pain blanc, du pain complet, du pain aux raisins et encore toutes sortes de pains "exotiques". Votre machine à pain peut aussi préparer la pâte pour petits pains, pain à la cannelle, croissants et même pizzas. Expérimentez vous-même et vous verrez combien de trésors de possibilités votre machine à pain recèlent et comme il est plaisant de cuire son pain soi-même.

Choix du mode de cuisson

La machine vous propose le choix entre divers modes de cuisson. Choisissez la type de pain désiré.

mode NORMAL

C'est le mode le plus utilisé car il donne les meilleurs résultats: du pain blanc simple, du pain aux raisins de Corinthe, etc. Le temps de préparation est de 3 heures.

mode RAPIDE

Si vous disposez de peu de temps, vous pourrez choisir ce mode de cuisson: votre pain sera prêt en 2 heures et 20 minutes. En choisissant ce mode, l'étape de la fermentation est sautée.

Nous vous conseillons toutefois de n'utiliser ce mode de cuisson que pour le pain blanc. Par ailleurs, si vous optez pour le mode de cuisson rapide, vous ne pourrez ajouter des ingrédients en cours de programme.

mode PATISSERIE à base de levure de boulanger

Ce mode de cuisson, et de préparation permet la réalisation de vos recettes de gâteaux dont la préparation s'avioisine à celle du pain (ex. Kougiol). Le temps de préparation est de 2 heures et 50 minutes.

mode FRANCAIS

Ce mode de cuisson est surtout utilisé pour la cuisson des pains complets ou des autres pains nécessitant plus de temps pour le pétrissage et la fermentation. Le temps de préparation est de 3 heures et 50 minutes.

mode PATISSERIE

Ce mode de cuisson convient à la réalisation de vos recettes de gâteaux, vous pouvez également l'utiliser pour toutes vos recettes de pain. On peut ajouter des ingrédients en cours de préparation les recettes de pain. Le résultat sera différent mais excellent. Le temps de préparation est de 1 heure et 50 minutes.

mode COMPLET

Ce mode de cuisson est surtout utilisé pour la cuisson de pains dans la composition desquels rentrent des farines plus lourdes (comme les pains complets ou les pains de seigle) et nécessitant donc un temps de pétrissage et de fermentation plus long. Le pain préparé avec ces sortes de farines sont en général plus petits que les pains de farine de froment. Le temps de préparation est de 3 heures 40 minutes.

mode PATE

Ce programme permet de préparer de la pâte pour les petits pains, les croissants, les pizzas ou tout autre recette pour laquelle il faut de la pâte (à pain). Le temps de préparation est d'1 heure et 30 minutes.

mode CUISSON

Vous utiliserez ce programme lorsque vous aurez préparé votre pâte à pain à l'avance. Vous pouvez donc à loisir préparer votre pâte ou acheter de la pâte à pain prête à cuire disponible dans le commerce. Le temps de préparation est d'1 heure.

Dans le tableau 1 est indiqué par mode de cuisson la durée de chaque phase de préparation.

Tableau 1: Phases de préparation avec temps de préparation par mode

	NORMAL	RAPIDE	PATISSERIE à base de levure de boulanger	FRANCAIS	PATISSERIE	COMPLET	PATE	CUISSON
1er pétrissage	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	-
1ère levage	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	-	25 min.	-	-
2er pétrissage	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	-	20 min.	-	-
2ème levage	20 min.	-	30 min.	20 min.	-	30 min.	20 min.	-
formage du pain	30 sec.	-	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	30 sec.	-
dermier levage	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	-
cuisson	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	55 min.	-	60 min.
temps de préparation totale	3h00	2h00	2h50	3h50	1h50	3h40	1h30	1h00
1ère série de signaux sonores utilisation de	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
levure fraîche (V) ou de levure sèche (D)	V	V	V	V	D	V	V	V

Vous avez la possibilité d'utiliser la levure sèche ou la levure fraîche, quel que soit le mode de cuisson sélectionné, résultat différent mais excellent.

Les ingrédients

La levure

C'est la levure qui fait lever la pâte. On peut utiliser de la levure fraîche ou de la levure séchée. Contrôler avant utilisation la date limite de conservation de la levure. Toujours la conserver après ouverture de l'emballage dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

La farine

La farine est le composant principal du pain. Toujours utiliser de la farine pour pain pour obtenir les meilleurs résultats.

Le sel

Le sel régule le processus de levage et améliore la structure du pain. Plus vous ajoutez de sel, moins la pâte lève vite. Si vous ne mettez qu'un tout petit peu de sel, la pâte lèvera vite mais en cours de cuisson, le pain tombera est sa croûte sera plus brune.

Le sucre

Le sucre s'utilise pour les pâtisseries. Avec le sel, le sucre régule le levage de pâte. Le sucre permet la formation d'une croûte épaisse et bien brune et une mie tendre. On peut utiliser du sucre blanc ou du sucre brun. Le sucre peut aussi être remplacé par du sirop (mélasse) ou du miel. Si on remplace le sucre par un liquide, il faut alors réduire la quantité d'eau.

Le beurre ou la margarine

Le beurre ou la margarine donne un meilleur goût au pain et le rendra bien tendre. Le beurre permet la formation d'une croûte bien croustillante. Si on utilise de la margarine, la croûte sera plus lourde.

Le lait en poudre

Le lait en poudre donne au pain un meilleur goût et en augmente la valeur nutritive. A la place du lait en poudre, on peut aussi utiliser du lait frais. Il convient alors de diminuer la quantité de liquide. Ne pas utiliser de lait frais si vous voulez différer la cuisson à un moment ultérieur. Le lait pourrait alors tourner et donner un goût acide.

Les liquides (eau, lait)

Les liquides activent le processus de levage de la pâte et jouent le rôle de liant. Toujours veiller à ce que les liquides soient à température ambiante (tiède). L'eau froide n'active pas la fermentation et l'eau trop chaude l'accélère trop.

Autres ingrédients

Pour certaines recettes, il faut ajouter des raisins de Corinthe, des noix, de la banane ou d'autres ingrédients après la premier relentissement de signaux sonores lors de la cuisson. Toujours utiliser des ingrédients frais.

Mélange pour pain prêt à cuire

On peut aussi utiliser une pâte à pain prête à cuire. Ajouter au mélange un peu de liquide dans les proportions indiquées sur l'emballage de la pâte. Toujours préparer le mélange directement avant la cuisson.

Problèmes éventuels lors de la cuisson du pain.

1. Mon pain ne cuit pas

- les pains complets ou de seigle ne lèvent pas autant que les pains blancs de farine de froment
- contrôler la date limite de conservation de la levure
- ajouter la levure à la farine et ne pas la mettre en contact avec le sel, le sucre ou l'eau
- ajouter un peu d'eau
- vérifier si le bras de pétrissage est bien en place
- vous avez oublié un ingrédient essentiel (eau, farine, levure, etc)
- vous n'avez pas bien dosé les ingrédients
- vous avez ajouté trop de sel
- les ingrédients ne sont pas à température ambiante

2. Mon pain a la forme d'un cratère!

- mélange trop mouillé, utiliser moins d'eau
- ajouter une cuillère à café de sel ou deux cuillères à soupe de farine
- le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson

3. Mon pain lève trop et colle contre le couvercle

- utiliser moins de levure
- utiliser un peu moins de chaque ingrédient
- utiliser moins d'eau
- rajouter une cuillère à café de sel

4. Mon pain n'est pas complètement cuit

- utiliser moins d'eau
- pour les farines plus lourdes, il convient d'arrêter la machine après le premier pétrissage et le levage et de répéter ce cycle une fois de plus: en pétrissant plus la pâte, celle-ci devient plus légère.

5. Mon pain est trop lourd et de forme irrégulière

- ajouter deux cuillères à soupe d'eau
- la farine est trop sèche, la conserver dans une boîte hermétique

6. Mon pain a des trous

- mettre deux cuillères à soupe d'eau en moins
- mettre une cuillère à café de levure en moins
- rajouter une cuillère à café de sel

7. **Le bras de pétrissage reste piqué dans le pain après cuisson**
- après cuisson, retirer avec des gants de cuisine le moule de cuisson de la machine et tourner avec précaution le bras de pétrissage en lui imprimant un mouvement de va-et-vient; le bras doit alors se détacher du pain et vous pouvez alors sortir le pain du moule de cuisson.

Questions et remarques les plus fréquentes sur la cuisson du pain après achat de la machine

1. **Mon pain n'est pas bombé sur le dessus**
 - trop d'eau
 - utiliser plus de farine
 - utiliser plus de levure
2. **Mon moule à pain est endommagé à la cuisson d'un pain sucré**

Ceci est dû à l'utilisation de sucre au grain trop grossier. Après l'arrêt de la machine après retentissement des premiers signaux sonores, retirer vite la pâte de la machine et pétrir la pâte manuellement pour parachever l'incorporation du sucre.
3. **Les raisins secs ou de Corinthe sont tombés au fond du pain**

Incorporer les raisins à l'appareil en cours de pétrissage tout de suite après le premier retentissement des signaux sonores (lors du deuxième pétrissage soit après environ 40 minutes).
4. **Le pain ne lève pas ou est trop compact.**

Utiliser plus de levure.
5. **Ma machine à pain indique H:HH; que signifie ce message?**

La température de la machine est encore trop élevée. Il faut attendre que l'appareil ait refroidi avant de cuire un nouveau pain.
6. **Que signifie le programme PIP?**

PIP=Programme Interruption Protection

Lorsque la fiche de raccordement est retirée malencontreusement de la prise de courant lors de la cuisson, vous disposez de 10 minutes pour la rebrancher et la machine à pain reprend son ouvrage à partir du moment où le programme a été interrompu.
7. **Le pain cuit avec la machine peut-il être congelé?**

Oui, bien sûr.
8. **Quelle est la différence entre la farine de cuisine et la farine boulangère (ou fleur de farine)?**

La farine boulangère est de structure fine. La farine de cuisine est de structure plus grossière.
9. **Quelle sorte de levure utiliser?**

De la levure de boulanger fraîche ou sèche.

10. **De la fumée s'échappe par les trous d'aération**

Vous avez probablement laissé tomber quelques ingrédients sur les parties chaudes.
11. **La machine à pain fonctionne plus lentement lors de la cuisson des pains plus lourds et plus compacts**

Ceci est normal lorsque vous réalisez ce type de recettes. Il n'en résulte aucun problème pour la machine mais il est conseillé d'ajouter une cuillère à soupe d'eau.
12. **Est-il vrai que l'on peut cuire du riz dans la machine à pain?**

Oui, c'est possible. Toutes sortes de riz, sauf le riz à cuisson rapide. Ajouter la quantité de liquide indiquée sur l'emballage du riz. Programmer la machine sur "Cuisson uniquement" et appuyer sur **MARCHE**. Quelles que soient les indications figurant sur l'emballage, le riz doit toujours cuire 50 minutes dans la machine à pain. Toujours utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en caoutchouc pour ne pas endommager la couche anti-adhésive de la machine.

Les recettes du meunier

Maintenant que vous allez faire votre pain complet vous-même, ce qu'il vous faut est une bonne recette. Très vite, vous saurez maîtriser le processus et au fil du temps vous mettrez au point votre propre recette donnant les meilleurs résultats. Après avoir trouvé l'endroit où votre pâte lève le mieux dans votre propre cuisine, la quantité d'humidité à prévoir, etc. il vaudra mieux toujours observer les mêmes règles.

Levain ou levain?

Pour faire lever le pain complet, il est préférable d'utiliser de la levure. Mais le levain convient également. Le pain obtenu est alors plus compact et un peu plus acide au goût. Le temps de levage est en revanche plus long de 3 heures. Comment obtenir du levain? Mettre 100 g de farine complète dans une coupelle et ajouter un peu d'eau tiède. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte élastique. Recouvrir d'un chiffon humide et conserver à température ambiante. Puis écraser le tout chaque jour pendant cinq jours et rajouter à chaque fois un peu de farine et d'eau. Le sixième jour le levain est prêt.

Levain en poudre

Au lieu de la levure fraîche, on peut utiliser de la levure en poudre. Un tiers de la quantité de levure fraîche suffit. Bien mélanger la levure en poudre à l'appareil avant d'ajouter l'eau.

Prendre la pâte et la sortir de la machine lors du retentissement du signal sonore. Séparer la pâte en 12 boulettes. Les placer sur une plaque huilée. Les laisser lever 40 minutes. Passer chaque boulette à l'oeuf battu. Cuire au four chauffé à environ 200°C pendant 15 à 20 minutes (jusqu'à ce que les petits pains soient dorés).

Français

Pain blanc	
Mode de cuisson :	NORMAL ou RAPIDE
• eau	1 1/4 doseur
• farine blanche	3 doseurs (=560 g)
• huile/ beurre	2 1/2 cuillères à soupe
• sucre	2 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	3 cuillère à café

Pain complet	
Mode de cuisson :	COMPLET
• eau	1 1/4 doseur
• beurre	25 g
• farine blanche	2 1/2 doseurs
• farine complète	1/2 doseurs
• lait en poudre	2 cuillères à soupe
• sucre	2 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	3 cuillères à café

Pain aux oeufs	
Mode de cuisson :	NORMAL
• eau	1 doseurs
• beurre	3 cuillères à soupe
• oeufs	2 oeufs battus
• farine blanche	3 doseurs
• lait en poudre	1 1/2 cuillères à soupe
• sucre	3 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	1 1/2 cuillère à café

Pain à la farine de maïs	
Mode de cuisson :	NORMAL
• eau	1 1/4 doseurs
• huile de maïs	2 cuillères à soupe
• farine blanche	2 1/2 doseurs
• lait de maïs	1/2 doseurs
• sucre	1 1/2 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	3 cuillères à café

Pate pour 12 petits pains	
Mode de cuisson :	PATE
• eau	1 1/4 doseurs
• beurre	4 cuillères à soupe
• oeufs	1 oeufs battus
• farine blanche	3 doseurs
• lait en poudre	2 cuillères à soupe
• sucre	2 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	2 cuillère à café
• + 1 oeuf battu pour badigeonner les petits pains	

Pain aux pommes et à la cannelle	
Mode de cuisson :	NORMAL
• eau	1 doseurs
• beurre	2 cuillères à soupe
• vanille	1/2 cuillère à café
• oeufs	1 oeufs battu
• farine blanche	2 1/2 doseurs
• farine complète	3/4 doseurs
• sirop/ méléasse	2 cuillères à soupe
• sucre brun	2 cuillères à soupe
• pommes	1/2 doseurs de pommes épluchées et râpées
• sel	1 1/2 cuillère à café
• cannelle	1 cuillère à café
• levure	1 1/2 cuillère à café

Pain aux raisins secs et aux noix	
Mode de cuisson :	NORMAL
Suivre les instructions. Ajouter les noix et les raisins secs après le premier retentissement du signal sonore.	
• eau	1 1/4 doseurs
• beurre	2 cuillères à soupe
• farine blanche	3 doseurs (=560g)
• lait en poudre	2 1/2 cuillères à soupe
• sucre	2 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• cannelle	1 1/2 cuillère à café
• levure	1 1/2 cuillère à café
• raisins secs	1/2 doseurs
• noix	1/4 doseurs

Français

Pain aux bananes	
Mode de cuisson :	NORMAL
Suivre les instructions. Ajouter les bananes après le premier retentissement du signal sonore.	
• eau	1 doseurs
• beurre	2 cuillères à soupe
• vanille	1/2 cuillère à café
• bananes	1/2 doseurs de bananes en purée
• farine blanche	2 1/2 doseurs
• farine complète	3/4 doseurs
• lait en poudre	2 cuillères à soupe
• miel	3 cuillères à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	2 1/2 cuillère à café
• noix	1/4 doseurs

Pain aux 10 céréales	
Mode de cuisson :	NORMAL ou FRANCAIS
• eau	1 1/4 doseurs
• farine 10 céréales	2 doseurs
• farine blanche	1 doseurs
• huile/beurre	2 1/2 cuillère à soupe
• sucre	3 cuillère à soupe
• sel	1 1/2 cuillère à café
• levure	3 1/2 cuillère à café

Pate à pizza (pour 6 pizzas individuelles)	
Mode de cuisson :	PATE
• eau	1 doseurs
• farine blanche	3 doseurs (=560g)
• lait en poudre	1 1/2 cuillère à soupe
• sucre	2 cuillères à soupe
• sel	1 cuillère à café
• levure	2 1/2 cuillère à café

Toutes les recettes renfermées dans le présent manuel nous ont été fournies par des utilisateurs assidus de la machine. Elles ont fait l'objet d'essais répétés. Néanmoins la farine absorbe une quantité variable de liquide car le degré d'humidité dépend du climat et de la saison, aussi l'équilibre entre les ingrédients secs et les liquides peut-il varier, surtout pour les pains renfermant de la levure. Au fil du temps, vous aurez de plus en plus d'expérience et saurez de mieux en mieux quel doit être l'aspect de la pâte. La préparation des ingrédients et leur installation dans le moule de la machine réclame au plus 5 minutes. Comptez encore 5 minutes pour examiner le début du levage de la pâte. Au bout de 5 minutes, elle doit former une boule collante et lisse. Si elle est trop mouillée, rajouter de la farine à raison une cuillère à soupe chaque fois jusqu'à ce que la pâte soit bombée. Nous vous conseillons de commencer par mettre un peu moins de liquide et d'en rajouter si nécessaire. Un pâte trop mouillée fait retomber le pain à la cuisson; une pâte trop sèche ne lève pas assez. Vous serez enthousiaste en utilisant votre nouvelle machine à pain; elle vous offrira tant de possibilités de cuire chez vous le pain qui vous plaît. Vous pouvez même congeler la pâte une fois préparée et la faire décongeler et lever dans votre machine. Appuyez légèrement avec le doigt et vous sentirez si la pâte est prête pour la cuisson. Programmer la machine sur le mode "cuisson" et la cuisson peut alors commencer dans la machine à pain. Grâce à la fonction de cuisson, il est aussi possible de cuire une pâte prête à cuire ou de cuire du riz. Nous avons concocté ces quelques recettes pour vous et vous soulignons d'avance beaucoup de plaisir en les testant!

Français

D'autres recettes pour encore plus de plaisir...

Attention : les quantités à suivre sont indiquées en gr. ou ml et non avec le doseur (ou cup).

cc : cuillère à café cs : cuillère à soupe

Pain au chocolat

Mode de cuisson : NORMAL ou PATISSERIE à base de levure de boulanger (P3)	
Ajouter les pépites de chocolat après le 1 ^{er} signal sonore. Vous pouvez remplacer les pépites par du chocolat coupé en morceaux.	
Eau	180 ml
Lait	120 ml
Sel	1,5 cc
Sucre	40 g
Beurre	30 g
Farine blanche	500 g
Levure déshydratée	1,5 cc
Pépites de chocolat noir	80 g

Brioche

Mode de cuisson : PATISSERIE à base de levure de boulanger (P3)	
Casser les œufs dans un verre mesureur et compléter avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.	
Lait	120 ml
Oeuf	2
Sel	1,5 cc
Sucre	60 g
Beurre	180 g
Farine blanche	500 g
Levure déshydratée	2 cc

Pain de mie

Mode de cuisson : NORMAL	
Eau	200 ml
Lait	100 ml
Sel	1,5 cc
Sucre	20 g
Beurre	40 g
Farine blanche	500 g
Levure déshydratée	2 cc

Pain au lait

Mode de cuisson : PATISSERIE à base de levure de boulanger (P3)	
Casser les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et compléter avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.	
Lait	300 ml
Jaunes d'œufs	2
Sel	1,5 cc
Sucre	25 g
Beurre	100 g
Farine blanche	500 g
Levure déshydratée	2 cc

Français

Panettone

Mode de cuisson : PATISSERIE à base de levure de boulanger (P3)	
Casser les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et compléter avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.	
Ajouter les raisins et le cédrat confit au signal sonore.	
Lait	300 ml
Jaunes d'œufs	3
Sel	1,5 cc
Sucre	70 g
Beurre	80 g
Farine blanche	500 g
Levure déshydratée	2 cc
Raisins secs	50 g
Cédrat confit (fruit proche du citron)	50 g

Pain de campagne

Mode de cuisson : NORMAL	
Au signal sonore, vous pouvez ajouter à cette base, toutes sortes de graines, du lard frit ou même des fruits secs. Pain rustique et riche en goût, il s'accommode à tous vos repas.	
Eau	300 ml
Sel	1,5 cc
Sucre	2,5 cc
Beurre	20 g
Lait en poudre	1 cs
Farine blanche	400 g
Farine de seigle	50 g
Farine complète	50 g
Levure déshydratée	1,5 cc

Kouglhof

Mode de cuisson : PATISSERIE à base de levure de boulanger (P3)	
Casser les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et compléter avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.	
Au signal sonore, ajouter les raisins. Vous pouvez les faire gonfler dans de l'alcool mais dans ce cas, réduisez un peu la quantité de liquide.	
Lait	300 ml
Jaunes d'œufs	3
Sel	1,5 cc
Sucre	25 g
Beurre	80 g
Farine blanche	500 g
Levure déshydratée	2 cc
Raisins secs	100 g

Pain à la farine de châtaignes

Mode de cuisson : NORMAL	
Au signal sonore, vous pouvez rajouter 100g de châtaignes grossièrement hachées. Ce pain est délicieux avec la charcuterie, les fromages mais aussi, simplement tartiné avec du beurre. Il accompagnera à la perfection vos gâteaux.	
Eau	300 ml
Sel	1,5 cc
Sucre	2,5 cc
Beurre	20 g
Lait en poudre	1 cs
Farine blanche	350 g
Farine de châtaigne	150 g
Levure déshydratée	1,5 cc