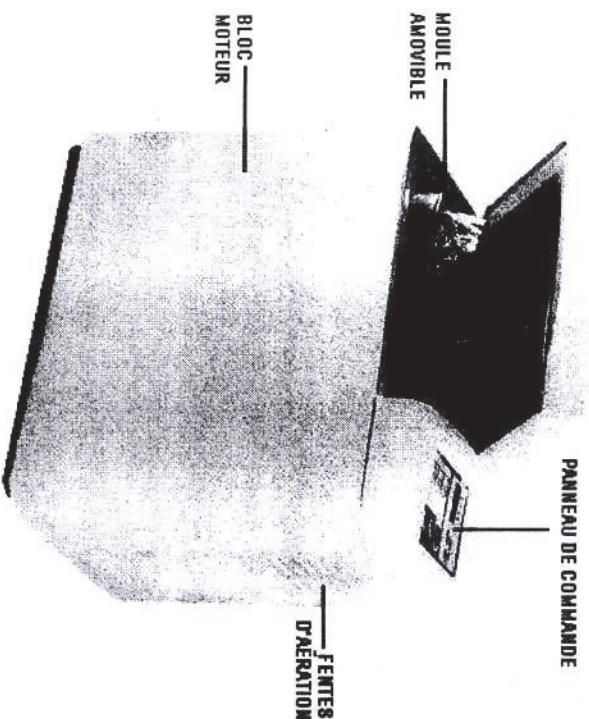


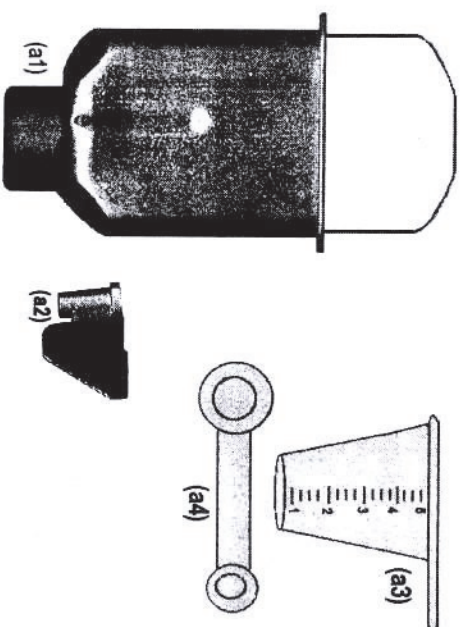
ÉLÉMENTS DE CONSTRUCTION ET ACCESSOIRES

COUVERCLE avec HUBLOT et FENTES D'AÉRATION



Spécifications techniques

- 11 programmes intégrés.
- Réglage automatique de la température et de la durée de cuisson.
- Programmable jusqu'à 12 heures à l'avance.
- Maintient au chaud après la cuisson.
- Affichage digital.
- Clavier à touches sensibles.



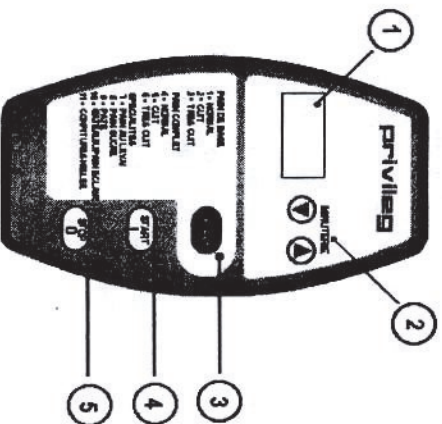
- (a1) Moule anti-adhérent amovible
- (a2) Lame de pétrissage
- (a3) Verra doseur gradué
- (a4) Cuillère mesure

MISE EN SERVICE

1. OUVREZ LE COUVERCLE ET DÉGAGEZ LE MOULE DE CUISSON en le saisissant des deux mains. Il est important de toujours retirer le moule avant d'y verser les détreffées, sinon vous risqueriez le salir la cuve.
2. INSTALLEZ LA LAME DE PÉTRISSAGE sur l'axe au fond du moule en faisant coïncider le côté aplati de l'axe avec celui du raccord de la lame. Assurez-vous que la lame est bien emboîtée.
3. DOSEZ SOIGNEUSEMENT TOUTS LES INGRÉDIENTS et versez-les dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette. La levure s'ajoute toujours en dernier. Elle ne doit pas entrer en contact avec le liquide.
4. ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT L'EXTÉRIEUR DU MOULE avant de l'installer dans la cuve chauffante. Le moule comporte un repère « FRONT » qu'il convient d'orienter sur la façade de l'appareil. Maintenez le moule des deux mains et ajustez le raccord du moule dans la prise au fond de la cuve. Avant de fermer le couvercle, assurez-vous que le moule est parfaitement immobilisé.
5. FERMEZ LE COUVERCLE ET BRANCHEZ LA PRISE D'ALIMENTATION sur le secteur. Un signal sonore indique la mise sous tension et la fenêtre d'affichage indique « 00:00 ».
6. SÉLECTIONNEZ VOTRE PROGRAMME DE PAIN (de 1 à 11) en appuyant sur la touche « SÉLECT ». Chaque pression sur la touche fait avancer d'un programme votre sélection et, avec elle, l'affichage digital.
7. APPUYEZ SUR LA TOUCHE « START » afin de lancer le programme sélectionné ce qui fera apparaître l'affichage du temps, compté à rebours (incrément 1 minute). Le hublot vous permet de suivre les différentes opérations effectuées par l'appareil. ATTENTION: N'ouvrez jamais le couvercle pendant la phase de cuisson.
8. Au bout de 30 minutes de mélange/pétrissage un signal sonore indique que vous pouvez AJOUTER LES FRUITS SECS OU AUTRES ACCOMMODEMENTS.
9. À LA FIN DU CYCLE DE CUISSON, le signal sonore retentit trois fois et l'afficheur clignote sur « 00:00 », puis indique « END ». Pressez la touche « STOP », ouvrez le couvercle et enlevez le moule de la cuve. ATTENTION: Protégez vos mains avec des gants avant de toucher le moule brûlant.

Faites glisser le pain sur une grille. Le revêtement anti-adhérent du moule facilite grandement cette opération, sinon vous pouvez passer une spatule plate en bois ou en matière plastique entre les parois du moule et le pain afin de dégager celui-ci. Si la lame de pétrissage est prise dans la croûte du pain dégagez-la avec un couteau. Laissez refroidir le pain une quinzaine de minutes avant de le découper.
10. LE CYCLE DE MAINTIEN AU CHAUD démarre automatiquement à la fin des cycles de cuisson, à moins que vous ayez arrêté l'appareil en pressant la touche « STOP ». La durée maximale du maintien au chaud est de 60 minutes à la suite desquelles l'appareil s'arrête automatiquement. Vous pouvez, à tout moment, interrompre ce cycle en pressant la touche « STOP » pendant 3 secondes. L'affichage numérique s'éteindra et vous pouvez enlever le moule.

PANNEAU DE COMMANDES



(1) FENÊTRE D'AFFICHAGE

Indique le numéro et la durée du programme sélectionné. Affiche, minute par minute, le compte à rebours de la durée du cycle de cuisson.

(2) RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Programmation de la mise en service automatique par pas de 10 minutes.

(3) SELECT

Sélection des programmes intégrés avec affichage automatique du temps de cuisson.

(4) STOP

Commande l'arrêt de l'appareil avec remise à zéro de la minuterie. Maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore indique la fin de l'opération.

(5) START

Commande de mise en service

PROGRAMMES INTÉGRÉS

PAIN DE BASE (Pain de Campagne)

1. Petit pain / Cuisson normale
2. Pain moyen / Cuit
3. Grand pain / Bien cuit

PAIN COMPLET

4. Petit pain / Cuisson normale
5. Pain moyen / Cuit
6. Grand pain / Bien cuit

SPECIALTÉS

7. Pain au levain
8. Pain broché / Cake
9. Pâte
10. Gâteau / Pain « éclair »
11. Confiture / Gelée

11. Le programme « CUISSON DIFFÉRÉ » vous permet de retarder de 12 heures au maximum la fabrication de votre pain. Il suffira donc de verser tous les ingrédients dans le moule la veille au soir pour avoir le plaisir de déguster du pain frais au petit déjeuner.

Remarque: Le programme « CUISSON DIFFÉRÉ » est à utiliser avec discernement si votre pâte contient des denrées particulièrement périssables (œufs, lait frais, crème fraîche, jus de fruits ou fromage).

La mise en service automatique est pilotée par la minuterie. La programmation s'effectue par l'intermédiaire des touches « ▲ » et « ▼ ».

Voici la procédure pour un petit pain gruanu, préparé à 20 heures qui devra être prêt à 8 heures le lendemain:

- a) Placez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette. Fermez le couvercle, branchez l'appareil.
- b) Sélectionnez votre programme de pain (= 4 ● NORMAL) en pressant la touche « SÉLECT ».
- c) Appuyez une fois sur la touche « ▲ » afin d'afficher la durée initiale du programme 4 (= 2:45 heures).
- d) Appuyez de nouveau sur la touche « ▲ » ou « ▼ » jusqu'à ce que la minuterie indique, en heures et minutes, le délai de mise en service souhaité. **Note:** À partir de la durée initiale du programme, chaque pression sur les touches « ▲ » ou « ▼ » fera avancer ou reculer de 10 minutes l'affichage de la minuterie. Le délai maximal programmable sera donc « 11:55 » dans ce cas de figure.
- e) Pressez ensuite la touche « START » pour valider votre programmation. Les deux points séparateurs clignotent dans l'affichage digital, indiquant le début du compte à rebours.

À 5:15 heures du matin, votre machine se mettra automatiquement en service et exécutera les différentes étapes de fabrication. À 8 heures, vous pourrez démouler votre pain tout chaud et croustillant à souhait.

Si vous vous êtes trompé lors de la programmation, il suffit de presser la touche « STOP » pendant 3 secondes environ afin de remettre à « 00:00 » l'affichage numérique. Recommencez ensuite votre programmation suivant la procédure ci-dessus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Votre machine à pain ne nécessite aucune maintenance spéciale. Afin de la conserver en bon état le plus longtemps possible, voici simplement deux recommandations :

- Maintenez l'appareil toujours en parfait état de propreté. Toutefois, ne vous inquiétez pas si le revêtement anti-adhérent du moule changeait de couleur après quelque temps d'utilisation. Ce phénomène, provoqué par la chaleur et l'humidité, est normal et n'affecte nullement le fonctionnement de votre appareil.
- N'utilisez aucun objet métallique dans le moule sinon vous risqueriez d'endommager irrémédiablement son revêtement anti-adhérent. Si vous avez des difficultés pour retirer la lame de pétrissage, il suffit de laisser tremper le moule un petit quart d'heure, vous enlèverez alors facilement cet accessoire.

PRÉCAUTIONS

- Avant de nettoyer votre machine à pain, débarrassez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou solvants qui endommageraient irrémédiablement le traitement des surfaces.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Avant tout nouvelle utilisation, assurez-vous que l'appareil et les accessoires sont parfaitement secs.

CUVE ET COUVERCLE

Basculez l'appareil afin de faire tomber les miettes. Essayez ensuite la cuve et le couvercle avec un linge légèrement humecté d'eau claire en veillant à ne pas tordre la résistance électrique apparente.

MOULE ET LAME DE PÉTRISSAGE

Vous pouvez laver ces pièces dans l'eau chaude, additionnée d'un liquide à vaisselle courant mais ne les mettez pas au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement les accessoires avant de les remettre dans la cuve.

RANGEMENT

Assurez-vous que la cuve est complètement refroidie et parfaitement sèche. Fermez toujours le couvercle avant de ranger votre appareil à l'abri de l'humidité. Ne posez aucun objet lourd sur le couvercle.

DÉROULEMENT DES PROGRAMMES ET DURÉE APPROXIMATIVE DES CYCLES

PHASE	PAIN BLANC			PAIN COMPLET		
	Petit (500 g)	Grand (750 g)	Grand (900 g)	Petit (500 g)	Grand (750 g)	Grand / Rapide
	NORMAL	CUIT	BIEN CUIT	NORMAL	CUIT	BIEN CUIT
	Prog. 1	Prog. 2	Prog. 3	Prog. 4	Prog. 5	Prog. 6
Repos				30 minutes	30 minutes	15 minutes
Pétrissage 1	6 minutes	6 minutes	6 minutes	6 minutes	6 minutes	6 minutes
Pétrissage 2	27 minutes	31 minutes	31 minutes	18 minutes	25 minutes	25 minutes
Levée 1	23 minutes	23 minutes	29 minutes	76 minutes	79 minutes	39 minutes
Malaxage 1				10 secondes	15 secondes	15 secondes
Malaxage 2						
Malaxage 3						
Repos				30 minutes	30 minutes	15 minutes
Formage 1	5 secondes	5 secondes	5 secondes	3 secondes	3 secondes	3 secondes
Formage 2	10 secondes	10 secondes	10 secondes			
Formage 3	5 secondes	5 secondes	5 secondes			
Levée 2	64 minutes	54 minutes	54 minutes	55 minutes	45 minutes	45 minutes
Cuisson	45 minutes	50 minutes	70 minutes	45 minutes	55 minutes	56 minutes
DURÉE TOTALE	2:45 heures	2:30 heures	3:10 heures	4:20 heures	4:30 heures	3:20 heures
Facultatif: Maintenir chaud	60 minutes max.	60 minutes max.	60 minutes max.	60 minutes max.	60 minutes max.	60 minutes max.

PHASE	Pain au levain	Brûlée	Pâte	Gâteau	Confiture/gelée
	Prog. 7	Prog. 8	Prog. 9	Prog. 10	Prog. 11
Repos					
Pétrissage 1	6 minutes	6 minutes	6 minutes	6 minutes	15 minutes
Pétrissage 2	22 minutes	31 minutes	24 minutes	14 minutes	
Levée 1	34 minutes	40 minutes	60 minutes		
Malaxage 1	5 secondes	5 secondes			
Malaxage 2	10 secondes	10 secondes			
Malaxage 3	5 secondes	5 secondes			
Repos	29 minutes	29 minutes			
Formage 1	5 secondes	5 secondes			
Formage 2	10 secondes	10 secondes			
Formage 3	5 secondes	5 secondes			
Levée 2	54 minutes	49 minutes			
Cuisson	65 minutes	50 minutes		90 minutes	45 minutes
DURÉE TOTALE	3:30 heures	3:25 heures	1:30 heures	1:50 heures	1:00 heure
Facultatif: Maintenir chaud	60 minutes max.	60 minutes max.		60 minutes max.	

LE PROCESSUS DE PANIFICATION

LES FONCTIONS DE VOTRE MACHINE À PAIN

Mélange, pétrissage, fermentation pétrissage, fermentation, cuisson: À la fois pétrin, étuve et four, votre nouvelle machine à pain exécute et contrôle automatiquement les différentes phases de la panification.

1. Mélange et pétrissage

Dans la boulangerie traditionnelle, les ingrédients sont mélangés puis pétris à la main. Votre nouvelle machine à pain se charge de ces deux opérations sans aucune intervention manuelle.

2. Première levée

La pâte à pain devra être placée à un endroit propice à la fermentation de la levure. Votre machine à pain vous ôte ce souci: après un premier pétrissage, la pâte lève dans le moule où elle est soumise à une température toujours optimale.

Note: Le programme « PÂTE » s'arrête après cette phase. La pâte sera retirée du moule et peut être formée et cuite au four classique.

3. Malaxage

Après la première levée, la pâte doit être malaxée afin de libérer les gaz qui forment des bulles grossières. Le malaxage permet donc d'obtenir une texture plus fine et plus régulière. Pendant le temps nécessaire, la lame tourne à la vitesse adaptée.

4. Seconde levée

Après le malaxage, la pâte doit lever une nouvelle fois. La durée de cette seconde levée est variable en fonction du type de farine utilisé. Ainsi, le pain complet exige un temps plus long car la farine contient du son et du germe de blé qui rendent la pâte plus « lourde ». Les programmes intégrés de votre machine à pain prennent automatiquement en compte de ces différences.

5. Cuisson

La machine à pain règle automatiquement la durée et la température de cuisson pour des résultats parfaits à chaque fois.

6. Refroidissement

Immédiatement après la cuisson, votre boulanger sort son pain du moule afin d'éviter que la croûte ramollisse. Nous vous recommandons de faire de même avec votre pain « maison ». Si cela est impossible, sachez que la phase de cuisson est automatiquement suivie d'une phase de maintien au chaud. Celle-ci est limitée à 60 minutes et évite que l'humidité stagne dans le moule, au risque de rendre votre pain pâteux.

UNE SYMPHONIE D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients sont pour l'Art Culinaire ce que sont les instruments d'un orchestre dans la réalisation d'une symphonie. Chaque élément a son importance et joue son rôle. L'harmonie de l'ensemble dépend en grande partie de la qualité initiale de ses diverses composantes, bien sûr, mais aussi de leur ordre d'intervention et d'un dosage précis et judicieux.

Cette règle s'applique également à la fabrication du pain. Afin d'être sûr de votre réussite, il importe d'utiliser des produits d'excellente qualité, d'introduire les ingrédients dans l'ordre prescrit et de respecter les dosages indiqués.

C'est ainsi que votre pain « maison » sera un chef d'oeuvre chaque fois !

INGRÉDIENTS DE BASE

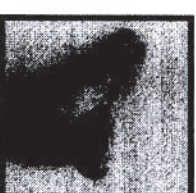
La farine

À chaque pain sa farine : Farine de froment type 45 pour les pains blancs et brioches, farine de blé type 55 pour les pains de campagne, farine complète, farine de seigle ou multigrains pour les pains rustiques à croûte savoureuse. Vous trouverez les différents types de farine dans votre supermarché et dans le commerce spécialisé en produits naturels. Respectez les dates de fraîcheur indiquées sur l'emballage et conservez la farine à l'abri de l'humidité.

Attention : N'utilisez pas dans votre machine à pain les préparations pour gâteaux à base de farine auto-levante.

La levure naturelle (ou levure de boulanger)

La levure est un champignon microscopique vivant. Elle produit sous l'effet conjugué de l'humidité et de la chaleur une fermentation alcoolique qui fait lever votre pâte. Vous pouvez employer de la levure fraîche vendue en vrac (ou en cubes emballés) chez votre boulanger ou bien de la levure lyophilisée en sachets.



Deux facteurs déterminent l'efficacité de la levure:

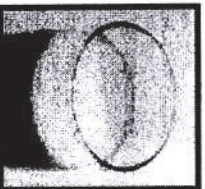
1. **La fraîcheur.** Aucun problème si vous utilisez de la levure lyophilisée, pour autant que l'emballage est intact et parfaitement sec: vérifiez simplement la date de péremption inscrite sur le sachet.

La levure fraîche, emballée dans du papier sulfurisé ou un petit récipient fermé, se conserve quelques jours au réfrigérateur. Son état de fraîcheur s'apprécie à l'oeil, sous les doigts et avec le nez: la levure doit avoir l'aspect lisse et brillant, se détacher en grosses lamelles et non tomber en grumeaux lorsque vous rompez le cube. Son odeur très caractéristique est agréable et rappelle celle de la bière. N'utilisez jamais une levure qui sent le moisi.

En cas de doute, mettez un peu de levure dans un demi-verre d'eau tiède sucrée. Si au bout de 10 minutes le mélange mousse en dégageant une bonne odeur de levure, vous pouvez utiliser votre levure sans problèmes.

2. **La température.** Essentiel dans le processus de fermentation, elle ne doit être ni trop élevée ni trop basse sinon elle neutralise la levure dans le premier cas et inhibe la fermentation dans le second.

Avec votre machine à pain vous n'aurez aucun souci pour faire lever votre pâte dans de bonnes conditions. Il suffit de choisir votre programme de pain et la cuve sera à la température optimale à chaque phase de la panification.



Les liquides

Remplissez le verre doseur ou la cuillère mesure jusqu'au niveau voulu. Vérifiez bien le dosage avant de verser le liquide dans le moule. Respectez les volumes indiqués dans la recette, une cuillère de liquide en plus ou en moins modifie la consistance de la pâte et son comportement à la cuisson.

Les matières grasses solides

Remplissez une cuillère mesure et égalisez la surface avec un couteau.

Mais:

une plaquette de beurre de 250 gr se dose sans difficulté à la coupe.

Les ingrédients secs

Séchez bien le verre doseur avant de le remplir et arasez-le avec un couteau. Le verre doseur comporte trois graduations auxquelles chaque recette fera référence. Dosez le sel et le sucre avec la cuillère mesure. Celle-ci doit être parfaitement sèche et sera également arasée avec la lame d'un couteau.



PROCÉDEZ DANS L'ORDRE

Ce conseil est essentiel pour réussir votre pain « maison ». Versez toujours le liquide et le sel dans le moule vide. Ajoutez ensuite la matière grasse, la farine, le sucre, et autres épices. Pour finir, émiettez la levure (ou versez la levure lyophilisée) dans le petit puits que vous aurez pratiqué au milieu des ingrédients secs. Attention: Ne mettez pas la levure au contact du liquide ni du sel.

Les fruits secs, fromage, oignon grillé

Ils s'ajoutent à la pâte après le premier pétrissage, c'est à dire au bout de 30 minutes environ, suivant le programme. Un signal sonore vous indique le moment opportun.

Attention: Ajoutés trop tôt, ces ingrédients seront réduits en purée par le pétrissage prolongé.

Afin d'assurer leur bonne répartition dans la pâte, nous vous conseillons de fariner très légèrement certains fruits secs un peu collants ou les dés de fruits confits.

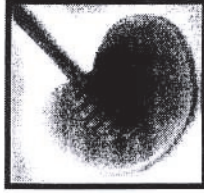
Faire lever la pâte

Pour une bonne levée de la pâte, la température ambiante doit se situer entre 22 à 25°C. Vous pouvez faire lever la pâte directement dans la machine qui, après avoir mélangé les ingrédients, maintiendra une température favorable à la fermentation de la levure.

Si non, placez la pâte dans un plat que vous couvrirez avec un torchon plié. Ensuite, plusieurs possibilités s'offrent à vous pour faire lever votre pâte dans de bonnes conditions: une fenêtre ensoleillée, un radiateur ou de tout autre source de chaleur modérée mais constante. Vous pouvez également chauffer votre four à 100°C un petit moment, puis l'éteindre et y déposer la pâte, ou encore remplir d'eau très chaude un grand plat creux sur lequel vous poserez le plat avec votre pâte.

Laisser refroidir le pain

Une fois votre pain sorti du moule, laissez-le refroidir un quart d'heure avant de le trancher. Emballé dans un linge, le gros pain reste savoureux pendant plusieurs jours. Si vous voulez congeler votre pain frais, attendez qu'il soit complètement refroidi avant de l'enfermer, tranché ou non, dans un sachet de congélation.



Le sucre

Le sucre favorise la fermentation de la levure, donne une croûte bien dorée et rend la mie moelleuse. Vous pouvez utiliser indifféremment du sucre en poudre blanc ou roux, suivant la recette et suivant vos préférences personnelles. Le grands Chefs recommandent d'ajouter un peu de sucre même dans les préparations non sucrées.



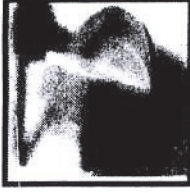
Les liquides

La pâte à pain se fait la plupart du temps avec de l'eau à température ambiante ou tiède. Vous avez la possibilité, suivant la recette, de remplacer l'eau en totalité ou en partie par du lait, de la bière du jus de fruits, à condition toutefois de ne pas utiliser le programme « cuisson différée ».



Le sel

Il renforce l'action du gluten contenu dans la farine et rend la pâte plus souple. Toutefois, son utilisation (en petite quantité) est facultative et vous pouvez partiellement vous en passer ou remplacer le sel par un produit de substitution. Attention: Le sel neutralise la levure, ne le mettez donc jamais directement au contact de la levure.



La matière grasse

La matière grasse, beurre ou margarine, est ajoutée à la pâte pour améliorer le moelleux et le goût du pain. Vous pouvez utiliser également de l'huile végétale, recommandée dans certains régimes alimentaires et qui se dose facilement.

Note: Si votre recette ne contient aucune matière grasse, nous vous recommandons de graisser très légèrement l'intérieur du moule afin de faciliter le démoulage du pain.

Les oeufs

Ils améliorent la pâte et donnent une belle croûte dorée au pain mais, pour des raisons sanitaires, ils ne doivent pas s'employer avec le programme « cuisson différée ».

DOSAGE DES INGRÉDIENTS

La cuillère mesure et le verre doseur gradué livrés avec l'appareil peuvent vous dispenser de peser vos ingrédients. Respectez toujours les proportions indiqués dans la recette, notamment pour ce qui concerne les liquides, la farine et la matière grasse. Ne dépassez pas le volume maximal de pâte, sinon celle-ci risque de déborder et de brûler dans la cuve.

À titre indicatif:

- 1 verre doseur arasé _____ = — 250 ml ≈ 125 gr de farine ou ≈ 250 gr de sucre
- 1 cuillère mesure arasée (grand côté) — 1 cuillère à soupe = — 10 ml ≈ 15 gr de farine ou ≈ 30 gr de sucre
- 1 cuillère mesure arasée (petit côté) — 1 cuillère à café = — 5 ml ≈ 7.5 gr de farine ou ≈ 15 gr de sucre
- 10 gr de levure fraîche = 1 sachet de levure lyophilisée, soit la quantité nécessaire pour 250 gr de farine.
- 15 gr de levure fraîche = 2 sachets de levure lyophilisée, soit la quantité nécessaire pour 500 gr de farine.