

Mode d'emploi/Garantie



CE

FOUR À PAIN AUTOMATIQUE **BBA 2865**

Sommaire

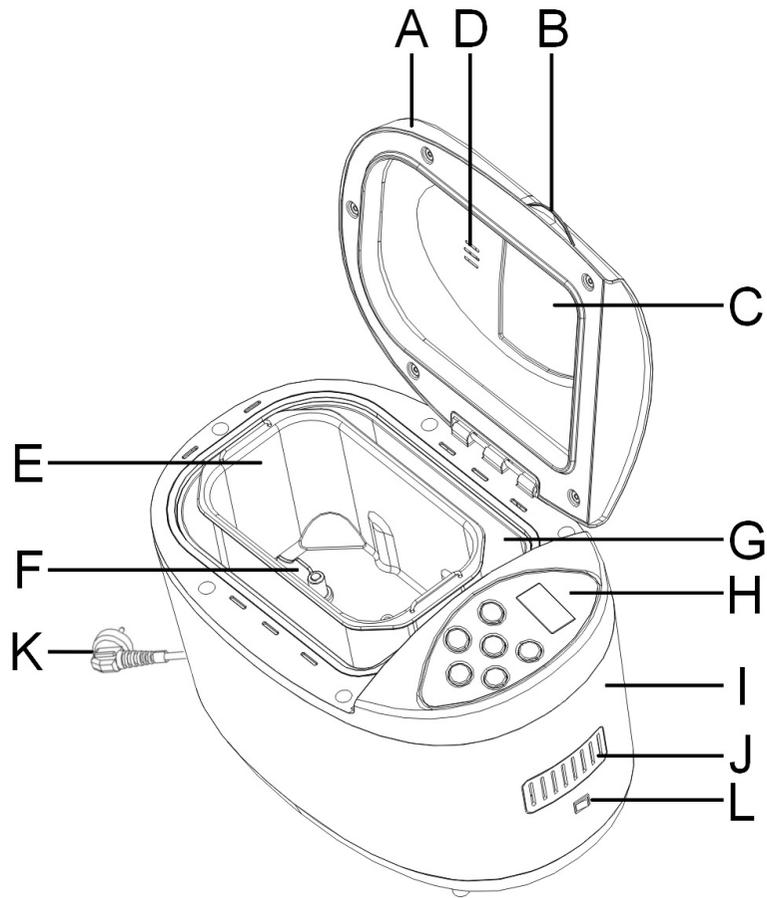
Les composantes et leurs désignations/

Panneau de commande..... Page 3, 5

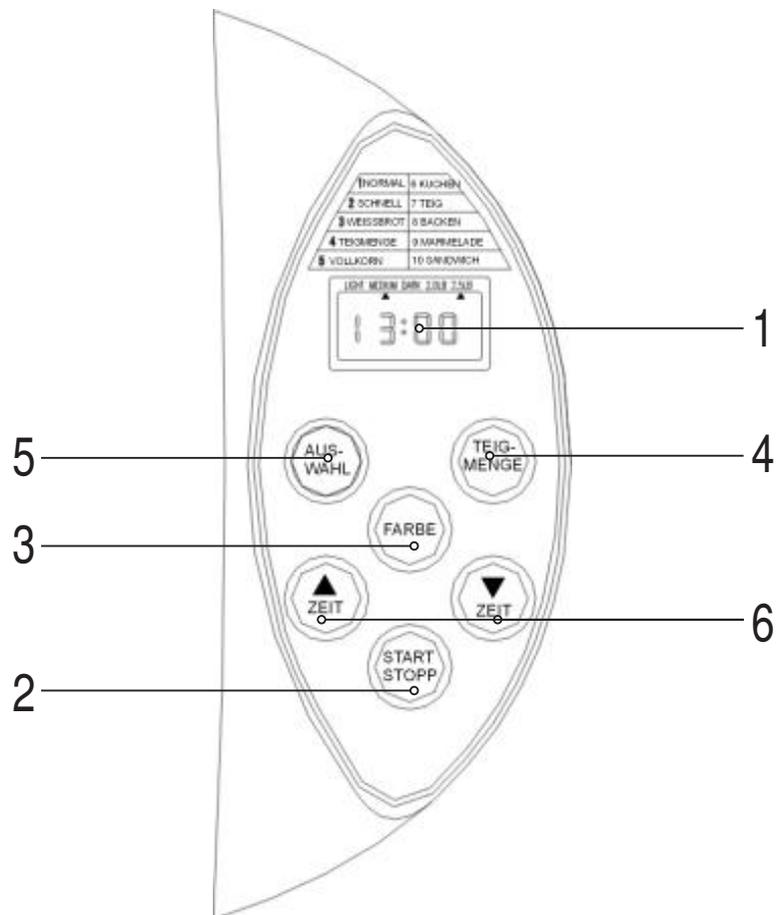
Mode d'emploi..... Page 4

Garantie..... Page 18

Les composantes et leurs désignations



Panneau de commande



Sommaire

Mode d'emploi.....	Page	4
Règlements de sécurité	Page	4
Les composantes et leurs désignations	Page	3, 5
Panneau de commande.....	Page	3, 5
Explications du panneau de commande	Page	5
Les fonctions du robot de cuisson de pain	Page	6
Mise en service et déroulement des programmes du four à pain automatique.....	Page	6
Déroulement dans le temps des programmes	Page	8
Nettoyage et maintenance	Page	9
Questions sur la cuisson.....	Page	9
Questions relatives au robot de cuisson de pain	Page	10
Questions au niveau des recettes.....	Page	11
Remèdes aux problèmes	Page	12
Annotation sur les recettes.....	Page	12
Recettes	Page	14
Données techniques	Page	18

Mode d'emploi

Nous vous félicitons de l'achat de votre robot de cuisson de pain, modèle BBA 2865. Vous venez d'acquérir un appareil offrant une conception tout à fait nouvelle:

- La pâte à pain est préparée à l'aide de 2 bras pétrisseurs et est donc pétrie encore mieux.
- Certains programmes vous permettent de produire de grandes et de petites quantités de pain à deux niveaux différents.
- La machine à pain dispose de 10 programmes avec en tout 31 possibilités de réglages différents. Un programme de cuisson vous permettant la seule cuisson, ou la cuisson de pain déjà cuit en vue de le dorer davantage a été nouvellement intégré.
- Certains programmes vous permettent de décaler l'heure de la cuisson, c'est-à-dire que vous pouvez programmer le déroulement du programme jus qu'à 13 heures à l'avance.

L'appareil travaille de manière entièrement automatique et est très convivial. Il pétrit la pâte en deux sens différents, réalisant ainsi un résultat de mélange particulièrement performant. Par la suite, vous trouverez des recettes pour la préparation de

- pain blanc, pain foncé au levain, pain clair à farines mélangées, pain au grains
- Du gâteau pour le programme utilisant de la levure chimique,
- pâtes destinées à d'autres usages,
- De la marmelade que l'on peut cuire.

Règlements de sécurité

Veillez lire toutes les instructions du mode d'emploi et conservez-les à un endroit sûr !

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes du robot, utilisez des poignées de vaisselle ! Juste après la cuisson, le robot de cuisson de pain est très chaud.
2. Ne jamais plonger dans de l'eau ou des liquides l'appareil ou le câble de raccordement.
3. Attention, risque d'incendie! Toujours surveiller l'appareil en marche. Pour la cuisson à horaire décalée, toujours régler la minuterie de sorte que l'appareil soit sous une surveillance adéquate pendant la cuisson.
4. Bien surveiller l'appareil en présence d'enfants ! Séparer la prise au secteur du réseau lorsque l'appareil n'est pas en marche ainsi qu'avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'ôter ses composantes.
5. Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, suite aux dysfonctionnements ou lorsque l'appareil présente des défauts ! Dans un tel cas, faites vérifier voire réparer l'appareil par le service après vente. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Vous perdriez alors vos droits de garantie.
6. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant risque d'entraîner des dysfonctionnements. Employer l'appareil exclusivement pour la destination prévue.
7. Placer l'appareil de sorte qu'il ne glisse pas du plan de travail, ce qui risque d'arriver lors du pétrissage d'une pâte lourde. Veillez y penser notamment en programmant l'appareil à l'avance lorsque le robot doit travailler sans surveillance. En présence de plans de travail très lisses, il convient de placer l'appareil sur un support mince en caoutchouc pour éviter qu'il ne glisse.
8. Le robot de cuisson de pain en marche doit être placé à une distance minimum de 10 cm d'autres objets. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur de bâtiments.
9. Veillez à ce que le câble ne touche aucune surface chaude et ne dépasse pas du bord d'une table par exemple pour éviter que des enfants ne le tirent.
10. Ne jamais placer l'appareil sur ou à côté d'un four électrique ou à gaz ou un four à cuisson chaud.
11. Lorsque l'appareil est rempli de liquides chauds (confiture), déplacez-le avec beaucoup de précaution seulement.
12. Ne jamais retirer le moule de pain quand l'appareil est en marche!
13. Ne remplissez pas le moule avec plus de quantité que celles indiquées dans les recettes ! Le pain ne cuirait alors pas d'une manière uniforme ou bien la pâte déborderait. Veillez-vous conformer à nos instructions.
14. Ne pas introduire des feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans l'appareil, ceci risquerait d'entraîner un incendie ou un court-circuit!
15. Ne jamais couvrir l'appareil en marche avec une serviette ou d'autres matériaux ! La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Le fait de couvrir l'appareil d'un matériau combustible ou sa mise en contact avec un tel matériaux, tels que des rideaux, entraînerait un risque d'incendie.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'appareil est employé à des fins commerciales ou d'une manière non conforme au mode d'emploi!

Les composants et leurs désignations

A Couvercle, amovible	G Espace de cuisson
B Poignée	H Panneau de commande
C Hublot du robot	I Boîtier
D Ventilation	J Ventilation latérale
E Moule	K Câble
F Bras pétrisseur	L Interrupteur marche / arrêt

Accessoires (non représentés):

- 1 tige à crochet pour libérer le fouet pétrin,
- 1 Cuillère de mesure, 1 Gobelet gradué

Panneau de commande

- 1 **Écran LED**
indique le temps restant à écouler jusqu'à la fin du programme.
- 2 Touche **START/STOPP**
pour la mise en marche et l'interruption du cycle d'un programme
- 3 Touche **FARBE**
pour régler l'intensité du dorage
- 4 Touche **TEIGMENGE**
réglage pour 2 poids différents, comme décrit ci-après
- 5 Touche **AUSWAHL**
pour sélectionner les programmes décrits au chapitre "Déroulement dans le temps".
- 6 Touches **ZEIT** (temps)
pour programmer l'heure de la mise en marche

Explications du panneau de commande

Introduisez la prise au secteur dans la prise de courant au contact protégé 230 V, 50 Hz installée correctement. Mettez en marche l'appareil à l'aide de la touche (L).

1. DISPLAY

Réglage de base

Cet affichage signale que l'appareil est prêt à fonctionner. Il correspond au programme standard. Sur l'écran apparaît "1 3:30".

Le "1" indique le programme dans lequel vous vous trouvez, "3:30" est la durée du programme.

Les positions de deux flèches indiquent le degré de brunissage choisi et le poids.

Le réglage de base après mise en marche de l'appareil est: "gros pain" et "brunissage moyen".

Au cours du fonctionnement, le cycle du programme peut être relevé sur les indications du temps affichées sur l'écran par compte à rebours.

2. Touche START/STOPP

Pour lancer et arrêter le cycle du programme.

Lorsque vous appuyez sur la touche START / STOPP, les points entre les indications du temps se mettent à clignoter. La touche START / STOPP vous permet l'interruption du programme à tout moment. Maintenez la touche enfoncée jusqu'au résonnement d'un signal sonore. L'écran affiche alors la position initiale du programme de démarrage ci-dessus. Si vous souhaitez faire démarrer un autre programme, sélectionnez-le à l'aide de la touche AUSWAHL (sélection).

3. Touches ZEIT

Les programmes pouvant être lancés de manière décalée figurent au tableau "Déroulement dans le temps des programmes". Les programmes SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT et MARMELADE ne peuvent pas être programmés pour une mise en marche différée. Vous devez additionner les heures et minutes après lesquelles l'appareil doit se mettre en marche en plus de la durée automatiquement indiquée pour les différents programmes et éventuellement en plus du temps de garde au chaud d'une heure (après la fin de la cuisson).

Le retardement maximum dans le temps est de 13 heures.

Exemple:

Il est 20 heures 30 et votre pain doit être prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Enfonchez la touche ZEIT jusqu'à 10:30, puisqu'il s'agit de 10 heures et 30 minutes de temps différé entre "maintenant" (20:30) et le temps de mise en marche.

Ne pas employer des ingrédients périssables, tels que du lait, des œufs, des fruits, du yaourt, des oignons, etc. pour la cuisson à retardement dans le temps!

4. Touche FARBE

Cette touche permet le réglage de l'intensité du dorage souhaitée:
HELL - MITTEL - DUNKEL (CLAIR - MOYEN - FONCE.)

5. Touche TEIGMENGE

Il est ainsi possible de régler l'appareil pour les différents programmes (voir tableau):

STUFE I (POSITION I) = pour un petit pain
STUFE II (POSITION II) = pour un gros pain.

Nos recommandations se trouvent dans les recettes.

6. Touche AUSWAHL

Grâce à la touche MENU vous pouvez sélectionner les différents programmes, décrits en détail dans la section "Déroulement dans le temps des programmes". Les différents programmes servent aux préparations suivantes :

1. **NORMAL** (normal) pour le pain blanc et le pain aux farines mélangées. C'est le programme employé le plus souvent
2. **SCHNELL** (rapide) pour la préparation plus rapide de pains blancs et de pains aux farines mélangées
3. **WEISSBROT** (pain blanc) pour la préparation de pain blanc à la pâte particulièrement légère
4. **SÜSSES BROT** (pain sucré) pour la préparation de pâte sucrée à la levure
5. **VOLLKORN** (pain complet) pour les pains complets
6. **KUCHEN** pour la pâtisserie à levure
7. **TEIG** (pâte) pour la préparation de pâtes
8. **BACKEN** pour une nouvelle cuisson de pains et gâteaux
9. **MARMELADE** pour la cuisson de confitures
10. **SANDWICH** pour la préparation de pain à mie légère

Les fonctions du robot de cuisson de pain

Fonction du signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsqu'on appuie sur toutes les touches de programme
- pendant la deuxième phase de pétrissage pour les programmes NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN et SANDWICH pour indiquer que les céréales, fruits, noix ou autres ingrédients peuvent être incorporés
- à la fin du programme.

Le signal sonore se met souvent en marche pendant la phase pour garder au chaud après la fin de la cuisson.

Fonction répétition

En cas de panne de courant l'appareil doit à nouveau être mis en marche. Ceci est faisable uniquement lorsque la pâte n'était pas plus avancée que dans la phase de pétrissage au moment de l'interruption. Dans le cas contraire, il faut recommencer dès le début!

Fonctions de sécurité

Lorsque, après une utilisation antérieure, la température dans l'appareil est encore trop chaude pour un programme sélectionné (plus de 40°C), l'écran affiche H :HH lors d'un nouveau démarrage et le signal sonore retentit. Dans ce cas, maintenez enfoncée la touche START/STOPP jusqu'à effacement de l'écran H :HH et apparition de l'affichage de base sur l'écran. Ensuite, ôtez le récipient et patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

Le programme BACKEN (cuisson) peut être démarré tout de suite, même si l'appareil est encore chaud.

Mise en service et déroulement des programmes du four à pain automatique

Placement du moule

Saisir le moule revêtu anti-adhérent avec les deux mains par le bord et le placer exactement au milieu du socle dans l'espace de cuisson. Poussez le moule délicatement vers le bas jusqu'à ce qu'il s'emboîte. Placez les deux bras pétrisseurs sur les arbres d'entraînement.

Remplir les ingrédients

Il y a lieu de remplir les ingrédients dans le moule dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette concernée.

Mise en marche

Branchez la fiche secteur dans une prise électrique de sécurité de 230V, 50Hz installée selon les règles et mettez en marche l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche / arrêt (L).

Sélectionner un cycle de programme

1. Sélectionnez votre programme désiré à l'aide de la touche AUSWAHL (sélection).
2. Si possible, sélectionnez le dorage désiré.
3. Si possible, sélectionnez la quantité de pâte désirée.
4. Les touches ZEIT (heure) vous permettent, si possible, de retarder le lancement du programme.
5. Appuyez sur la touche START/STOPP.

Attention!

Les programmes:

- NORMAL
- SCHNELL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- VOLLKORN
- TEIG
- SANDWICH

commencent par le préchauffage des ingrédients. Pendant ce temps, le programme est lancé sans que le bras pétrisseur ne soit en mouvement. Pour les détails, veuillez-vous référer au tableau „Déroulement dans le temps des programmes“.

Mélanger et pétrir la pâte

Le four à pain automatique mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce que cette dernière ait atteint la bonne texture.

Faire lever la pâte

Après le dernier cycle de pétrissage, le robot de cuisson de pain génère la température optimale pour faire lever la pâte.

Cuisson

Le four à pain automatique régule la température et le temps de la cuisson automatiquement. Si le pain était encore trop clair après achèvement du programme de cuisson, vous pouvez continuer la cuisson à l'aide du programme BACKEN. Appuyez d'abord sur la touche START/STOPP, appelez ensuite le programme BACKEN et démarrez. Arrêter le cycle une fois le degré de dorage souhaité atteint.

Maintenir au chaud

Un signal sonore retentit plusieurs fois après achèvement de la cuisson pour indiquer que le pain ou les plats peuvent être enlevés. Une phase de maintien au chaud d'une heure est déclenchée parallèlement.

Fin du cycle du programme

Arrêtez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (L) et débranchez-le. Une fois le déroulement du programme terminé, sortir le moule du four à l'aide de maniques, le mettre tête-bêche et, si le pain ne tombe pas tout de suite sur la grille, agiter dans les deux sens l'entraînement de pétrissage d'en bas jusqu'à ce que le pain tombe du moule. Si un des bras pétrisseurs devait rester accroché dans le pain, servez-vous de la brochette en crochet fournie. Introduisez-la par le côté inférieur du pain encore chaud dans l'ouverture (presque) ronde du bras pétrisseur et calez la brochette en crochet sur le bord inférieur du crochet, de préférence à l'endroit auquel se trouvent les ailes du bras pétrisseur. Tirez ensuite doucement le fouet à l'aide de la tige vers le haut. Vous pouvez alors voir à quel endroit l'arc du fouet se trouve. Vous pouvez alors légèrement entailler le pain pour finir de sortir complètement le fouet pétrin.

Déroulement dans le temps des programmes

N° du menu.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SÜSSES BROT	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH	
Niveau	1	2				1	2					1	2
Poids du pain en grammes, env.	750	1300				750	1300					750	1300
Durée total en heures	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Toutes les indications de durées suivantes en minutes													
Préchauffage Moteur ne fonctionne pas – Chauffage marche/ arrêt 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	-	Chauffage marche/arrêt 15 s/15 s	11	12
Agiter (vers la gauche)	3	3	3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. Pétrir (vers la gauche)	2	2	2	2	2	2		-	2	-	-	2	
2. Pétrir (vers la droite / gauche en alternance) Chauffage marche / arrêt 5/25 s*	13	20	16	5	13			Agiter 12,5 min. (ou chauffer.) 8 min. Chauffage marche / arrêt 5/25 sec.	16			13	
Signal sonore pour rajouter des ingrédients													
Indication du temps à l'écran	env. 2:54	env. 2:57	env. 1:33	-	-	env. 2:44	env. 2:47	env. 1:49	-	-	-	env. 2:34	env. 2:45
1. Monter Chauffage marche / arrêt (5/25 s)*	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-	45	-
Lisser la pâte	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-
2. Monter Chauffage marche / arrêt (5/25 s)*	18	7	25	7	18	-	45	-	-	-	-	18	-
Lisser la pâte	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-
3. Monter Chauffage marche / arrêt (5/25 sec.)*	45	25	50	27	35	-	22	-	-	-	-	39	-
Cuire Chauffage marche / arrêt (22/8 s), 8/22 sec. après avoir atteint la température	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Agiter / cuire marche dr.- /g.- Chauffage marche / arrêt 15 s/15 s	56	-
Phase de repos (sans chauffage)	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
Maintenir au chaud Chauffage marche / arrêt	60	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-
Préréglage													
Minuterie (max.)	13 Std.	-	13 Std.	-	13 Std.	-	-	13 Std.	13 Std.	-	-	13 Std.	-

- * Le chauffage ne démarre qu'à une température ambiante en-dessous d'environ 25°C, au-delà d'une température ambiante de 25°C, les ingrédients ont déjà la bonne température, un préchauffage n'étant alors pas nécessaire. Pour faire lever la pâte pour la première et la deuxième fois, une température ambiante de plus de 25°C est également suffisante et ne nécessite pas de chauffage supplémentaire.
- * Le chauffage ne se met en marche que par une température ambiante inférieure à 35°C. Si la température ambiante est supérieure à 35°C, cela suffit pour que la pâte gonfle sans chauffage supplémentaire.

Nettoyage et maintenance

- Avant la première utilisation, rincez brièvement le moule de cuisson du four à pain automatique et nettoyez les bras pétrisseurs.
- Nous recommandons de badigeonner le nouveau moule de cuisson et le bras pétrisseur d'une graisse résistant à la chaleur avant le premier emploi et de les chauffer pendant environ 10 minutes au four à 160°C. Après refroidissement, répartir (polir) la graisse dans le moule à l'aide de Sopalín. Ainsi, vous rendrez votre revêtement anti-adhérent plus durable. Vous pouvez répéter l'opération de temps à autre.
- Après son utilisation, toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et le ranger. Le temps de refroidir l'appareil et de pouvoir l'utiliser de nouveau pour la cuisson et la préparation d'une pâte prend environ une demi-heure.
- Avant le nettoyage, toujours séparer la fiche du secteur et laisser refroidir l'appareil. Utiliser un produit pour laver la vaisselle doux, en aucun cas un détergent chimique, de benzine, un produit pour nettoyer le four ou des produits abrasifs.
- Enlever tous les ingrédients et miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé. **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne jamais introduire de l'eau dans la chambre de cuisson!** Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'ôter le couvercle en positionnant celui-ci à la verticale et en exerçant ensuite une pression vers l'arrière sur la charnière.
- Essuyez le moule de cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé à l'extérieur. Il est possible de rincer le moule à l'eau par l'intérieur. Ne pas l'exposer à l'eau pendant une durée prolongée.
- Le bras pétrisseur tout comme les arbres d'entraînement doivent être nettoyés immédiatement après leur emploi. Si les bras pétrisseurs restent accrochés dans le moule, il est difficile de les retirer ultérieurement. Dans ce cas, remplir le récipient d'eau chaude et laisser agir pendant environ 30 minutes. Ensuite, le bras pétrisseur se laisse retirer.
- Le moule de cuisson a subi un revêtement anti-adhérent. Par conséquent, n'utilisez pas d'objets métalliques pour son nettoyage, qui risqueraient de rayer sa surface. Il est normal que la couleur du revêtement change au fil du temps, ceci n'affectera en aucune manière son fonctionnement.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il ait totalement refroidi, propre et sec. Conservez l'appareil le couvercle fermé.

Questions sur la cuisson

Après la cuisson, le pain reste accroché dans le récipient

Faire refroidir le pain dans son récipient pendant env. 10 minutes - mettre le récipient tête bêche - en cas de besoin, agiter légèrement les entraînements de pétrissage dans les deux sens. Enduire les bras pétrisseurs d'un peu de graisse avant la cuisson.

Comment éviter les trous dans le pain (provoqués par le bras pétrisseur)

Vous pouvez enlever les bras pétrisseurs à l'aide de vos doigts enduits de farine avant que la pâte ne monte pour la dernière fois (cf. „Déroulement dans le temps des programmes“ et affichage à l'écran). Si vous ne souhaitez pas procéder ainsi, utilisez la brochette en crochet après la cuisson. Si l'on procède délicatement, on peut éviter de provoquer un grand trou.

En levant, la pâte déborde du moule

Ceci arrive notamment lors de l'emploi de farine de froment qui lève particulièrement bien en raison de sa forte proportion de gluten.

Remède:

- Réduire la quantité de farine et adapter les autres ingrédients. Le pain terminé a toujours un volume important.
- Ajouter 1 cuillère à soupe de margarine chaude sur la farine.

Le pain lève, mais retombe pendant la cuisson

- L'apparition d'un creux en forme de « V » au centre du pain indique un manque de gluten ce qui est dû au fait que la farine manque de protéines (ceci arrive suite à un été pluvieux) ou que la farine est trop humide.

Remède:

Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment sur 500 g de farine

- Si le pain retombe, formant un creux en forme d'entonnoir au milieu ceci peut être dû au fait que
 - la température de l'eau était trop élevée,
 - la pâte contient trop d'eau,
 - la farine manque de gluten.

Quand est-ce qu'on peut ouvrir le couvercle du robot de cuisson de pain pendant la cuisson?

En principe, ceci est toujours possible pendant le pétrissage. Pendant ce cycle, on peut toujours rajouter de petites quantités de farine ou de liquide en cas de besoin.

Si, après la cuisson, le pain doit avoir un aspect particulier, on procède de la manière suivante: Avant que la pâte ne monte pour la dernière fois (voir tableau „Déroulement dans le temps des programmes“ et affichage à l'écran), on ouvre délicatement et brièvement le couvercle et pratique p. ex. des incisions dans la croûte du pain en formation à l'aide d'un couteau coupant et préchauffé ou l'on la saupoudre de graines ou l'on badigeonne la croûte du pain d'un mélange féculé de pommes de terre / eau pour qu'elle brille après la cuisson. L'ouverture du robot de cuisson de pain est possible pour la dernière fois pendant le laps de temps indiqué, passé ce cycle, le pain levé retomberait.

Que signifient les chiffres associés au type de farine?

Plus le chiffre est petit, et moins la farine ne contient de substances de lest et plus elle est claire.

Qu'est-ce que c'est, la farine complète?

Tous les types de blé sont propices à la fabrication de farine complète, donc le froment aussi. La désignation « complet » signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante de substances de lest. Par conséquent, la farine de froment complète est un peu plus foncée. Mais, contrairement aux idées reçues, le pain complet n'est pas forcément un pain foncé.

De quelles particularités faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain préparé à base de farine de seigle ne lève donc pratiquement pas. Pour une meilleure digestion, il convient donc de préparer un « PAIN COMPLET DE SEIGLE » en utilisant du levain.

La pâte lève seulement si, lors de l'emploi de farine de seigle ne contenant pas de gluten, on remplace au moins ¼ de la quantité indiquée par de la farine du type 550.

Qu'est-ce que c'est, le gluten dans la farine?

Plus le chiffre associé au type de farine est élevé, moins la farine contient de gluten et moins la pâte lèvera. C'est la farine du type 550 qui contient la proportion la plus élevée de gluten.

Quelles sont les différentes variétés de farine et quel est leur mode d'emploi?

- La farine de maïs, de riz et de pommes de terre est particulièrement bien adapté aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de la « stéatorrhée idiopathique » ou de la « cœliakie ».
- La farine d'épeautre est très chère mais aussi totalement exempte de substances chimiques étant donné que l'épeautre, cultivé sur des sols très pauvres, n'absorbe aucun engrais. C'est pourquoi, la farine d'épeautre est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques. Toutes les recettes indiquées pour les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées conformément au mode d'emploi.
- La farine de millet est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques contre plusieurs allergènes. Toutes les recettes indiquées pour les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées conformément au mode d'emploi.
- En raison de sa consistance, la farine de blé dur peut très bien être employée pour la préparation de pains baguettes et peut également être remplacée par la semoule de blé dur.

Comment mieux digérer le pain frais?

Si l'on mélange la purée d'une pomme de terre bouillie à la farine, le pain frais est plus digeste.

Quelles sont les proportions pour l'utilisation de la levure ou du levain?

Pour ce qui est de la levure tout comme pour le levain, disponibles dans le commerce dans des quantités les plus diverses, il convient de se conformer aux instructions du fabricant indiquées sur l'emballage et d'adapter la quantité à la quantité de farine.

Que faire lorsque le pain a un goût de levure?

- Lorsque vous utilisez du sucre, y renoncer, le dorage du pain n'étant alors pas très prononcé.
- Rajoutez à l'eau du vinaigre d'alcool ordinaire. 1,5 cuillère à soupe pour un petit pain, 2 cuillères à soupe pour un grand pain.
- Remplacez l'eau par du petit-lait ou du kéfir, ce qui d'ailleurs possible pour toutes les recettes et est recommandable en raison de la fraîcheur du pain.

Pourquoi y-a-t-il une différence de goût entre le pain provenant du four et celui du robot de cuisson de pain?

La raison en est la différence du degré d'humidité:

Grâce au grand espace de cuisson dans le four, le pain y devient beaucoup plus sec. Le pain en provenance du robot de cuisson de pain est plus humide.

Questions relatives au robot de cuisson de pain

Ci-après un tableau reprenant tous les incidents pouvant éventuellement se produire:

Problème	Cause	Remède
Le four ou l'écran ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas branché la fiche du secteur. Vous n'avez pas actionné l'interrupteur marche / arrêt (L).	Contrôlez la fiche du secteur et l'interrupteur.
De la fumée se dégage de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la face extérieure du moule.	Séparer le câble de raccordement du secteur, retirer le moule et nettoyer la face extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est partiellement tombé et humide sur la face inférieure.	Le pain est resté trop longtemps dans son moule après la cuisson et le maintien au chaud.	Retirer le pain de son moule au plus tard après l'arrêt du cycle de maintien au chaud.
Il est difficile de retirer le pain de son moule.	La face inférieure du pain est accrochée au bras pétrisseur.	Nettoyer le bras pétrisseur et les arbres après chaque cycle de cuisson. Si nécessaire et en complément, remplir le moule d'eau chaude et laisser agir pendant 30 minutes. Les bras pétrisseurs seront alors plus faciles à retirer et à nettoyer.

Problème	Cause	Remède
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'est pas bien cuit.	Mauvais réglage du programme.	Vérifier de nouveau le menu sélectionné et les autres réglages.
	La touche START/STOPP a été effleurée pendant que la machine était en marche.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que la machine était en marche.	Ne plus ouvrir le couvercle après que la pâte soit montée pour la dernière fois.
	Une interruption prolongée de l'alimentation électrique pendant la marche de l'appareil.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
Le moule de cuisson saute pendant le processus de pétrissage.	La rotation des bras pétrisseurs est bloquée.	Vérifier si les bras pétrisseurs sont bloqués par des graines, etc.. Ôtez le moule et vérifiez si les entraîneurs tournent. Dans la négative, il convient d'envoyer l'appareil au service après vente.
	Les ressorts latéraux sur le socle dans le boîtier intérieur ont perdu de leur tension	Appuyez sur la touche START-/STOPP et annuler le programme. Sortir le récipient et pousser les ressorts légèrement vers le côté. Remettre le récipient en place et fermer le couvercle. Redémarrer le programme.
L'appareil ne démarre pas. L'écran affiche H:HH.	La pâte est trop compacte, bloquant ainsi les bras pétrisseurs et poussant le récipient vers le haut	Ouvrir le couvercle. Rajouter du liquide à la pâte et refermer le couvercle.
	L'appareil est encore trop chaud en raison du dernier cycle de cuisson.	Appuyez sur la touche START-/STOPP jusqu'à l'affichage sur l'écran du réglage de base. Enlever le moule de cuisson et laisser refroidir l'appareil. Ensuite, remettre le moule et programmer l'appareil. de nouveau

Questions au niveau des recettes

Incident	Cause	Remède
Le pain lève trop	- trop de levure, trop de farine, pas assez de sel	a/b
	- ou plusieurs de ces causes	
Le pain ne lève pas ou pas assez	- pas ou pas assez de levure	a/b
	- levure périmée	d
	- liquide trop chaud	c
	- levure en contact avec du liquide	c
	- farine mal adaptée ou périmée	d
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	- trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	- manque de sucre	a/b
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	- l'eau très douce fait trop fermenter la levure	f/k
	- un excès de lait affecte la fermentation de la levure	c
Le pain est tombé	- Volume du pain plus important que le moule, d'où le problème	a/f
	- Fermentation de la levure trop précoce ou trop rapide due à une eau trop chaude, une chambre de cuisson chaude, trop d'humidité.	c/h
Après la cuisson, le pain présente un creux	- manque de gluten dans la farine	k
	- trop de liquide	a/b/h
Structure lourde en grumeaux	- trop de farine ou manque de liquide	a/b/g
	- manque de levure ou de sucre	a/b
	- trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients	b
Le pain n'est pas cuit au milieu	- farine périmée ou de mauvaise qualité	d
	- trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	- humidité élevée	g
Structure ouverte, grossière ou trouée	- recettes aux ingrédients humides, comme p. ex. du yaourt	f
	- trop d'eau	g
	- pas de sel	b
Surface fongueuse, non cuite	- humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	- liquide trop chaud	c
	- volume du pain supérieur au moule	a/e/j
	- quantité de farine trop importante, notamment pour le pain blanc	e
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou forment des grumeaux au milieu	- trop de levure ou manque de sel	a/b/j
	- trop de sucre	a/b
	- ingrédients sucrés en supplément au sucre	b
Résidus de farine sur la croûte du pain	- Le pain n'a pas été suffisamment refroidi (La vapeur s'est échappée)	j
Résidus de farine sur la croûte du pain	- La farine n'est pas correctement mélangé sur les côtés lors du pétrissage	k

Remèdes aux problèmes

- a) Mesurez correctement les ingrédients.
- b) Adaptez la quantité des ingrédients en conséquence et vérifiez si vous avez oublié un ingrédient.
- c) Choisissez un autre liquide ou faites-le refroidir jusqu'à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette. Former un petit creux au milieu et ajoutez-y la levure en grumeaux ou la levure sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- d) Employez exclusivement des ingrédients frais conservés correctement.
- e) Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez en aucun cas plus de farine que la quantité indiquée. Réduisez éventuellement la quantité de tous les ingrédients d'1/3.
- f) Corrigez la quantité du liquide. En cas d'utilisation d'ingrédients contenant de l'eau il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence.
- g) Par un temps très humide, utiliser 1 à 2 cuillères à soupe de liquide en moins.
- h) Ne pas utiliser la fonction de réglage du temps par un temps chaud. Utilisez des liquides froids.
- i) Retirez le pain de son moule immédiatement après la cuisson et faites-le refroidir sur le grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
- j) Réduisez d'1/4 la quantité de levure ou, si nécessaire, de tous les ingrédients.
- k) Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment à la pâte.

Annotation sur les recettes

1. Ingrédients

Étant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis dans la bonne réussite du pain, la prise de mesure est tout aussi importante que le bon ordre chronologique dans lequel les ingrédients sont ajoutés.

- Les ingrédients les plus importants, tels que le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure (on peut utiliser de la levure sèche comme de la levure fraîche) ont une influence sur la bonne réussite lors de la préparation de la pâte et du pain. Utilisez donc toujours les bonnes quantités dans une bonne proportion les unes par rapport aux autres.
- Utilisez des ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez démarrer le programme à retardement dans le temps, les ingrédients doivent être froids pour éviter que la levure ne fermente trop tôt.
- La margarine, le beurre et le lait n'ont une influence que sur le goût du pain.
- La quantité du sucre peut être réduite de 20 % pour obtenir une croûte plus claire et moins épaisse sans pour autant affecter le résultat global de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par le miel.
- Le gluten, qui se forme dans la farine lors du pétrissage, assure la structure du pain. La composition idéale de la farine consiste à 40 % de farine complète et à 60 % de farine blanche.
- Si vous souhaitez ajouter des graines de blé complètes, faites les tremper la veille. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 1/5 en moins).

- Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique conférant au pain sa légèreté et son acidité fine. On peut le fabriquer soi-même, ce qui nécessite cependant un certain temps. C'est pourquoi, dans les recettes ci-après, nous employons de la poudre de levain concentré disponibles dans le commerce dans des sachets de 15 g (pour 1 kg de farine). Il convient de se conformer aux indications données dans les recettes (1/2, 3/4, voire 1 sachet). Les quantités moins importantes donnent un pain à grumeaux.
- Si vous utilisez de la poudre de levain d'une autre concentration (paquet de 100 g pour 1 kg de farine), il y a lieu de réduire une quantité d'1 kg de farine d'environ 80 g voire de l'adapter à la recette en conséquence.
- On peut également très bien utiliser du levain liquide commercialisé en sachets. Pour ce qui est de la quantité, conformez-vous aux indications données sur l'emballage. Versez le levain liquide dans le gobelet et rajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le levain de froment, également disponible sous forme sèche, améliore la texture de la pâte, sa conservation et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain à levain au programme NORMAL ou VOLLKORN pour lui permettre de bien lever et de cuire. Le ferment peut remplacer le levain et est une pure question de goût. Il permet une très bonne cuisson dans le robot de cuisson de pain.
- Vous rajouterez du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en substances de lest. Utilisez 1 cuillère à soupe sur 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'une demie cuillère à soupe.
- Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger, lui confère plus de volume, a moins tendance à tomber et est plus digeste. Cet effet est particulièrement prononcé chez les pains et gâteaux à base de farine complète et moulue maison.
- La malte colorée est une malte d'orge torréfiée pour présenter une couleur foncée. On l'utilise pour obtenir une mie et une croûte de couleur plus foncée (p. ex. chez le pain noir). La malte de seigle, qui est moins foncée, est également disponible. Ces types de maltes sont commercialisés dans des magasins bio.
- Vous pouvez rajouter des épices spéciales pour pain à tous nos pains à farines mélangées. La quantité est fonction de votre goût et des indications du fabricant.
- La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel augmentant le volume du pain, rendant la mie plus molle et prolongeant la conservation.

2. Adaptation des ingrédients

Si vous augmentez ou réduisez les quantités des ingrédients, veillez à ce que les proportions des quantités correspondent à la recette d'origine. Pour obtenir un résultat parfait, il convient de se conformer aux règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients :

- Liquides/farine: La pâte doit être molle (pas trop molle), légèrement collante, mais sans former des fils. Les pâtes légères permettent la formation d'une boule. Pour les pâtes lourdes, comme p. ex. le pain à la farine complète de seigle

ou le pain aux graines, ce n'est pas le cas. Vérifiez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est encore trop humide, rajoutez de la farine, jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance. Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau par cuillères à soupe pendant le pétrissage.

- **Remplacer du liquide:** Si vous utilisez, pour une recette donnée, des ingrédients contenant du liquide (p. ex. du fromage frais, du yaourt, etc.), il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet gradué et remplissez-le avec le liquide jusqu'à atteindre la quantité prescrite.

Si vous habitez à une altitude importante (à partir de 750 m), la pâte lève plus vite. Dans ces régions, la quantité de levure peut être réduite d'1/4 à 1/2 cuillère à café pour éviter que la pâte ne lève trop. Ceci vaut également pour les régions ayant une eau très douce.

3. Rajouter et mesurer les ingrédients

- **Toujours ajouter d'abord le liquide et la levure en dernier.** Pour éviter que la levure ne fermente trop vite (notamment en cas de la sélection du retardement dans le temps), il y a lieu d'éviter le contact entre la levure et le liquide.
- **Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est à dire, pour l'indication d'une cuillère à soupe ou à café p. ex. utilisez soit les cuillères fournies avec le robot de cuisson de pain soit les cuillères de ménage.**
- En raison de la précision, il convient de peser les ingrédients indiqués en grammes.
- Pour les proportions en millilitre vous pouvez utiliser le verre mesureur livré avec l'appareil, gradué de 50 à 300 ml.

Les abréviations utilisées dans les recettes signifient :

- EL = cuillère à soupe rase
(ou une grande cuillère de mesure)
- TL = cuillère à café rase (ou une petite cuillère de mesure)
- g = gramme
- ml = millilitre
- Sachet = levure sèche d'un contenu de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche

- Rajout de fruits, de noix ou de graines. Si vous souhaitez rajouter d'autres ingrédients, vous pouvez-le faire dans certains programmes (cf. tableau „Déroulement dans le temps des programmes“) au moment du signal sonore. Si vous rajoutez les ingrédients trop tôt, ceux-ci seront moulus par les bras pétrisseurs.

4. Indications des recettes pour le robot de cuisson de pain, type BBA 2865

Les recettes suivantes sont prévues pour des pains plus gros. Dans certains programmes (cf. tableau „Déroulement dans le temps des programmes“) il est fait une différence selon les poids. Nous vous conseillons:

la **position I** pour les pains d'environ 750 g,
la **position II** pour les pains de 1000 à 1300 g.

Au cas où les recettes n'indiqueraient pas de niveaux, étant donné que ceux-ci n'existent pas dans les programmes proposés, c'est les grandes comme les petites quantités qui sont possibles.

5. Poids de pains et volumes

- Dans les recettes ci-après, vous trouverez les indications précises sur le poids du pain. Vous constaterez que le poids du pain purement blanc est moins élevé que celui du pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage, ce qui limite alors sa quantité.
- Malgré ces indications précises du poids, des déviations minimales sont possibles. Le poids effectif du pain dépend dans une large mesure de l'humidité dans l'air ambiante lors de la préparation.
- Tous les pains présentant une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus important et, une fois levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du récipient. Mais ils ne débordent pas. C'est pourquoi, le pain dépassant le bord du récipient est un peu moins doré que le pain dans le récipient.
- Si le programme SCHNELL est proposé pour un pain sucré, vous pouvez alors faire cuire la plus petite quantité (seulement) proposée dans la recette avec le programme SÜSSES BROT. Votre pain sera ainsi plus léger.

6. Résultats de la cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions sur place (eau douce - grande humidité - altitude importante - qualité des ingrédients, etc.). C'est pourquoi, les indications dans les recettes sont une orientation susceptible d'adaptation en cas de besoin. Si l'une ou l'autre des recettes ne réussit pas à la première tentative, ne vous découragez pas, mais essayez d'en déterminer les causes et essayez p. ex. d'autres quantités.
- Si, une fois la cuisson terminée, le pain était trop clair, vous pouvez-le faire recuire immédiatement par le programme BACKEN.
- Avant de faire cuire un pain durant la nuit à l'aide du retardement dans le temps, nous vous recommandons de cuire tout d'abord un pain d'essai sous surveillance pour vous permettre de modifier la recette si nécessaire.

Recettes classiques de cuisson de pain

Pain blanc classique

	Position I	Position II
Poids du pain env.	740 g	1080 g
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Semoule de blé dur	150 g	200 g
Farine, type 550	350 g	500 g
Levure	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: WEISSBROT		

Pain à raisins secs et aux noix

ASTUCE: Rajouter les raisins et les noix après le signal sonore pendant la 2e phase de pétrissage

	Position I	Position II
Poids du pain env.	900 g	1180 g
Eau ou lait	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	½ TL	¾ TL
Sucre	1 EL	2 EL
Farine, type 405	500 g	650 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Raisins secs	75g	100 g
Noix hachées	40g	60g
Programme: SCHNELL ou SÜSSES BROT		

Attention! Le pain sucré dans le programme SÜSSES BROT sera moins compact, mais, il faut alors utiliser seulement les quantités du niveau 1, faute de quoi, le volume sera trop important.

Pain au pavot

ASTUCE: Avant que la pâte ne monte une dernière fois, brièvement ouvrir le couvercle de l'appareil, badigeonner la pâte d'un peu d'eau et saupoudrer de pavot que vous fixerez en la tapotant légèrement à la main.

	Position I	Position II
Poids du pain env.	850 g	1380 g
Eau	375 ml	570 ml
Farine de blé, type 550	500 g	670 g
Semoule de maïs	75 g	130 g
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Sel	1 TL	1 ½ TL
Pavot entier ou moulu	50 g	75 g
Beurre	15 g	20g
Noix de muscade entière ou râpée	1 pincée	2 pincées
Parmesan râpé	1 EL	1 ½ EL
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: SCHNELL ou SÜSSES BROT		

Attention! Le pain sucré dans le programme SÜSSES BROT sera moins compact, mais, il faut alors utiliser seulement les quantités du niveau 1, faute de quoi, le volume sera trop important.

Pain blanc paysan

	Position I	Position II
Poids du pain env.	750 g	950 g
Lait	275 ml	350 ml
Margarine/beurre	25 g	30 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Farine, type 1050	500 g	650 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: NORMAL		

Pain blanc italien

	Position I	Position II
Poids du pain env.	900 g	1300 g
Eau	375 ml	570 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL
Huile végétale	1 EL	1 ½ EL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Farine, type 550	475 g	650 g
Semoule de maïs	100 g	150 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: SANDWICH		

Pain d'avoine

	Position I	Position II
Poids du pain env.	800 g	1200 g
Eau	350 ml	500 ml
Margarine/beurre	25 g	30 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre brun	1 TL	1 ½ TL
Flocons d'avoine – "flocons tendres"	150 g	200 g
Farine, type 1050	375 g	550 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: NORMAL		

Pain au petit-lait

	Position I	Position II
Poids du pain env.	860 g	1150 g
Petit-lait	375 ml	550 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Farine, type 1050	500 g	760 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: WEISSBROT		

Pain sucré

	Position I	Position II
Poids du pain env.	750 g	1080 g
Lait frais	275 ml	400 ml
Margarine/beurre	25g	35 g
Œufs	2	4
Sel	1 TL	1 ½ TL
Miel	2 EL	3 EL
Farine, type 550	500 g	700 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: SCHNELL ou SÜSSES BROT		

Attention! Le pain sucré dans le programme SÜSSES BROT sera moins compact, mais, il faut alors utiliser seulement les quantités du niveau 1, faute de quoi, le volume sera trop important.

Pain aux raisins secs

ASTUCE: Rajouter des raisins secs ou encore des fruits secs après le signal sonore pendant la 2e phase de pétrissage

	Position I	Position II
Poids du pain env.	850 g	1100 g
Eau	275 ml	350 ml
Margarine/beurre	30 g	40 g
Sel	½ TL	¾ TL
Miel	1 EL	2 EL
Farine, type 405	500g	650g
Cannelle	¾ TL	1 TL
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Raisins secs /Trockenobst	75 g	100 g
Programme: SCHNELL ou SÜSSES BROT		

Attention! Le pain sucré dans le programme SÜSSES BROT sera moins compact, mais, il faut alors utiliser seulement les quantités du niveau 1, faute de quoi, le volume sera trop important.

Pain paysan

	Position I	Position II
Poids du pain env.	780 g	980 g
Eau	300 ml	450 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL
Pâte de blé au levain séché*	25 g	40 g
Farine, type 1050	500g	750g
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: WEISSBROT		

* La pâte de blé au levain améliore la texture de la pâte, son maintien au frais et son goût. Il est plus doux que la pâte d'avoine au levain.

Pain aux oignons

	Position I	Position II
Poids du pain env.	860 g	1180 g
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 TL
Oignons rôtis	50 g	75 g
Farine, type 1050	540 g	760 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: SCHNELL		

Pain de seigle

	Position I	Position II
Poids du pain env.	780 g	1050 g
Eau	350 ml	450 ml
Pâte à levain sec *	½ Sachet	¾ Sachet
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	½ TL	¾ TL
Malt de seigle	10 g	15 g
Farine de seigle	300 g	400 g
Farine, type 1050	200 g	260 g
Levure	1 Sachet	1 ½ Sachet
Programme: VOLLKORN		

* La pâte au levain sec est un concentré disponible dans le commerce dans des packs de 15 g.

Pain de pommes de terre

	Position I	Position II
Poids du pain env.	1000 g	1400 g
Eau ou lait	300 ml	400 ml
Margarine ou beurre	25 g	30 g
Œuf	1	1
Pommes de terre cuites et écrasées	150 g	200 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Farine, type 1050	630 g	780 g
Levure sèche	1 Sachet	1 ½ Sachet
Programme: SCHNELL		

Pain à levain

	Position I	Position II
Poids du pain env.	740 g	1050 g
Pâte à levain sec *	½ Sachet	¾ Sachet
Eau	350 ml	450 ml
Condiments de pain	½ TL	¾ TL
Sel	1 TL	1 ½ TL
Farine de seigle	250 g	340 g
Farine, type 1050	250 g	340 g
Levure sèche	1 Sachet	1 ½ Sachet
Programme: NORMAL		

* La pâte au levain sec est un concentré disponible dans le commerce dans des packs de 15 g.

Pains complets

Pain complet bavarois

ASTUCE: À la place du cumin, vous pouvez également utiliser respectivement une cuillère à café (5 g) de coriandre, de fenouil ou d'anis.

	Position I	Position II
Poids du pain env.	850 g	1180 g
Eau	300 ml	360 ml
Farine complète de blé	400 g	570 g
Farine complète de seigle	125 g	150 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Cumin	1 EL	2 EL
Pomme de terre, moyenne, cuite, en purée	100 g	150 g
Pâte à levain sec	½ Sachet	¾ Sachet
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: VOLLKORN		

Pain aux multiples graines

	Position I	Position II
Poids du pain env.	960 g	1350 g
Eau	450 ml	650 ml
Farine de blé complète	175 g	250 g
Farine de seigle complète	175 g	250 g
Gruau de seigle	50 g	70 g
Gruau de blé vert	50 g	70 g
Gruau de sarrasin	50 g	70 g
Graines de tournesol	35 g	50 g
Graines de potiron	35 g	50 g
Graines de lin	1 EL	1 ½ EL
Sésame	1 EL	1 ½ EL
Sel	1 TL	1 ½ TL
Miel	1 TL	1 ½ TL
Pâte à levain sec	½ Sachet	¾ Sachet
Levure sèche	1 Sachet	1 ½ Sachet
Programme: VOLLKORN		

Pain d'épeautre

Astuce: Avant que le pain ne monte pour la dernière fois, ouvrez brièvement le couvercle, badigeonnez le pain à l'eau chaude, saupoudrez-le aux flocons d'épeautre ou d'avoine que vous fixerez en appuyant légèrement à la main.

	Position I	Position II
Poids du pain env.	940 g	1350 g
Petit-lait	400 ml	500 ml
Farine complète d'épeautre	230 g	280 g
Farine complète de seigle	180 g	230 g
Gruau d'épeautre, gros	180 g	180 g
Graines de tournesol	75 g	100 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Pâte à levain sec	¾ Sachet	1 Sachet
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: NORMAL		

Pain de son de blé

	Position I	Position II
Poids du pain env.	850 g	1350 g
Eau	350 ml	570 ml
Margarine/beurre	30 g	40 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Son de blé	75 g	100 g
Germes de blé	50 g	70 g
Vinaigre	1 EL	1 ½ EL
Farine complète de blé	400 g	650 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: VOLLKORN		

Pain noir

	Position I	Position II
Poids du pain env.	920 g	1080 g
Eau	400 ml	450 ml
Gruau complet de seigle, gros	180 g	180 g
Farine complète de seigle	180 g	180 g
Farine complète de blé	230 g	280 g
Malt coloré (en malt rôti d'orge - disponible aux magasins bio – donne une croûte foncée)	10 g	15 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Graines de tournesol	75 g	100 g
Sirop de betterave foncé	¾ EL	1 EL
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Pâte à levain sec	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: VOLLKORN		

Pain complet de blé pur

	Position I	Position II
Poids du pain env.	860 g	1150 g
Eau	350 ml	550 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL
Huile végétale	1 EL	1 ½ EL
Miel	¾ TL	1 TL
Sirop de betterave	¾ TL	1 TL
Farine complète de blé	500 g	760 g
Gluten vital de blé	¾ EL	1 EL
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: VOLLKORN		

Recette de base pour un gâteau

Le four à pain automatique convient également très bien à la cuisson de gâteaux de base. Étant donné que l'appareil travaille avec des bras pétrisseurs et non pas avec des bras agitateurs, le gâteau sera un peu plus compact, ce qui n'altère cependant en rien son goût.

Attention:

- Il n'est pas possible de programmer la cuisson des gâteaux.
- Vous pouvez rajouter de différents ingrédients à la recette de base. Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Veillez à ce que les quantités ci-après ne soient pas

dépassées, faute de quoi, le gâteau risquerait alors ne pas cuire au fond. Si le dorage de la croûte est trop prononcé, appuyez sur la touche START-/STOPP après env. 60 minutes.

- Lorsque la cuisson du gâteau est terminée, sortez le moule de l'appareil. Placez le moule sur un chiffon mouillé et laissez refroidir le gâteau dans son moule pendant encore env. 15 minutes. Ensuite, vous pouvez légèrement détacher le gâteau des parois du moule à l'aide d'une spatule en caoutchouc et le renverser délicatement.

Recette de base d'un gâteau de base

	Position I	Position II
<i>Ingrédients pour un gâteau d'un poids de</i>	<i>1000 g</i>	<i>1200 g</i>
Œufs	4	6
Beurre ramolli	150 g	250 g
Sucre	150 g	250 g
Sucre de vanille	1 Sachet	2 Sachet
Farine, type 405	450 g	550 g
Levure chimique	1 Sachet	1 Sachet + 1 TL
Programme: KUCHEN		

Ingrédients complémentaires pour varier la recette de base:

	Position I	Position II
<i>Ingrédients pour un gâteau d'un poids de</i>	<i>1000 g</i>	<i>1200 g</i>
Noix moulues	70 g	100 g
ou: chocolat râpé	70 g	100 g
ou: flocons de cocos	70 g	100 g
ou: pommes épluchées en dés (1cm)	70 g	100 g

Préparation de pâte

Votre four à pain automatique vous permet de manière simple de préparer, avec le programme TEIG, que vous raffinerez par la suite et que vous pouvez cuire au four.

Rajouter des ingrédients pendant la 2e phase de pétrissage, lorsque vous entendez le signal sonore.

Il est logique que le programme TEIG ne comporte pas de niveaux différents de la cuisson. Toutefois, nous vous indiquons des quantités différentes que l'on peut préparer. En voici quelques recettes:

Baguettes françaises

Poids du pain env.	850 g	1280 g
Eau	375 ml	550 ml
Pâte de levain séché de blé	25 g	50 g
Sel	1 TL	1 ½ TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL
Farine, type 550	525 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	¾ Sachet	1 Sachet
Programme: TEIG		

- Partager la pâte terminée en 2 à 4 parties, former des miches oblongues et laisser lever pendant 30 à 40 minutes. Faire des entailles diagonales sur le côté supérieur et faire cuire au four.

Gâteau pour le goûter

<i>Ingrédients pour un moule à gâteau de</i>	<i>22 cm Ø</i>	<i>26 cm Ø</i>
Lait	170 ml	225 ml
Sel	¼ TL	½ TL
Jaune d'œuf	1	1
Margarine/beurre	10 g	20 g
Farine, type 550	350 g	450 g
Sucre	35 g	50 g
Levure sèche	½ Sachet	¾ Sachet
Programme: TEIG		

- Enlever la pâte du récipient, la pétrir encore une fois et étaler la pâte au rouleau.
- Placer la pâte dans un moule rond ou côté et y répartir la garniture suivante.

Beurre, ramolli	2 EL	3 EL
Sucre	75 g	100 g
Cannelle moulue	1 TL	1 ½ TL
Noix hachées	60 g	90 g

Glaçage à souhait

- Répartir le beurre sur la pâte.
- Mélanger dans un plat du sucre, de la cannelle et des noix et les répartir sur le beurre.
- Faire monter à un endroit chaud pendant 30 minutes et cuire.

Bretzels

<i>Ingrédients pour des bretzels</i>	<i>9 pièces.</i>	<i>12 pièces.</i>
Eau	200 ml	300 ml
Sel	¼ TL	½ TL
Farine, type 405	360 g	540 g
Sucre	½ TL	¾ TL
Levure sèche	½ Sachet	¾ Sachet
1 Œuf (légèrement battu) pour le badigeonnage		
gros sel pour le badigeonnage		
Remplir tous les ingrédients, sauf l'œuf et le gros sel, dans le récipient.		
Programme: TEIG		

- Lorsque le signal retentit et l'écran affiche "0:00", appuyer sur la touche START/STOPP.
- Préchauffer le four à 230°C
- Couper la pâte en morceaux et enrouler chaque partie pour former un long rouleau.
- En former des bretzels que l'on place sur la plaque du four.
- Badigeonner les bretzels à l'œuf battu et saupoudrer du gros sel.
- Cuire au four préchauffé pendant 12 à 15 minutes à 200°C.

Marmelade

Le four à pain automatique permet la préparation rapide et simple de confiture et de marmelade. Même si vous n'en avez encore jamais préparé au préalable, essayez. Vous obtiendrez une confiture particulièrement délicieuse d'un goût exquis.

Procédez comme suit:

- Lavez des fruits frais et murs. Épluchez éventuellement les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits à écorce dure.
- Prenez toujours les quantités indiquées, car celles-ci sont précisément adaptées au programme MARMELADE. Dans le cas contraire, la masse cuit trop vite et déborde.
- Peser les fruits, les couper en petits morceaux (max.1 cm) ou les réduire en purée et les placer dans le récipient.
- Rajouter la quantité désirée de sucre gélifiant "2:1". Utilisez exclusivement ce type de sucre à l'exclusion de tout sucre normal ou de sucre gélifiant "1:1", faute de quoi la confiture ne sera pas ferme.
- Mélangez les fruits au sucre et lancez le programme qui se déroule alors de manière entièrement automatique.
- Après 1:20 heure, le signal sonore retentit et vous pouvez remplir la confiture dans des verres que vous fermerez bien.

Confiture aux fraises

Fraises frais lavées, équeutées et coupées en petits morceaux ou en purée	900 g
Sucre gélifiant "2:1"	500 g
Jus de citron	1 EL

- Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
- Sélectionner et lancer le programme MARMELADE.
- Enlever les résidus de sucre des parois latéraux du récipient à l'aide d'une spatule.
- Lorsque le signal retentit, sortir le récipient de l'appareil en se servant de maniques.
- Remplir la confiture dans des verres et bien fermer les verres.

Données techniques

Modèle: BBA 2865
 Alimentation:230 V, 50 Hz
 Consommation: 800 W
 Classe de protection: I
 Quantité de remplissage:3 Litres
 (correspond à env. 1300 g poids du pain)

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 07/07