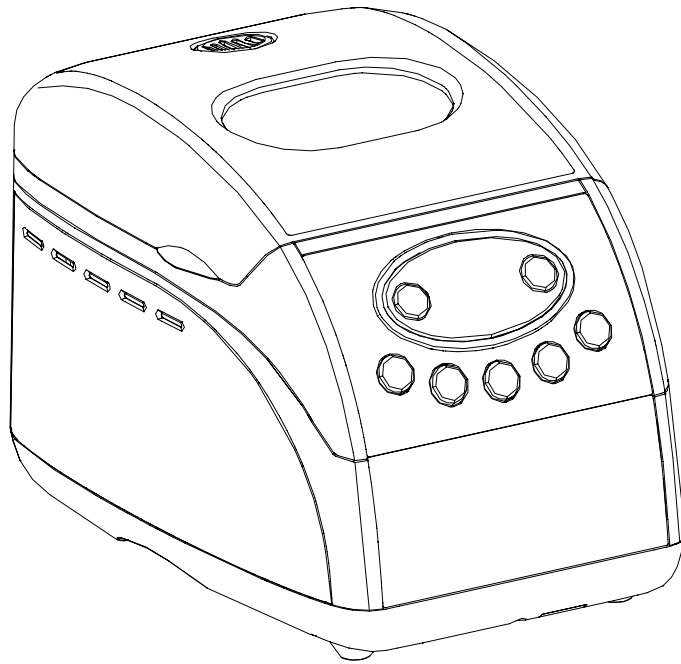




MANUEL D'UTILISATION

Baker



AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER « BAKER », NOUS VOUS SUGGERONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI. CELA VOUS PERMETTRA D'EN TIRER LES MEILLEURS RESULTATS ET DE VOUS GARANTIR UNE UTILISATION EN TOUTE SECURITE. VEUILLEZ RESPECTER IMPERATIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER TOUT RISQUES D'ACCIDENTS ET DOMMAGES. LE NON RESPECT DES CONSIGNES DE SECURITE ENTRAINE LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.

Cher (e) Consommateur, Consommatrice,

« Baker » travaille et pétrit votre pâte, lui laisse des phases de repos pour lever et la cuit ensuite comme chez un boulanger, en choisissant la durée et la température. Réjouissez vous en pensant au pain parfait que vous allez pouvoir préparer à tout moment en ajoutant les ingrédients que vous souhaitez. Vous pouvez également préparer avec « Baker » des gâteaux et des pâtes. « Baker » est un véritable enrichissement pour votre cuisine.

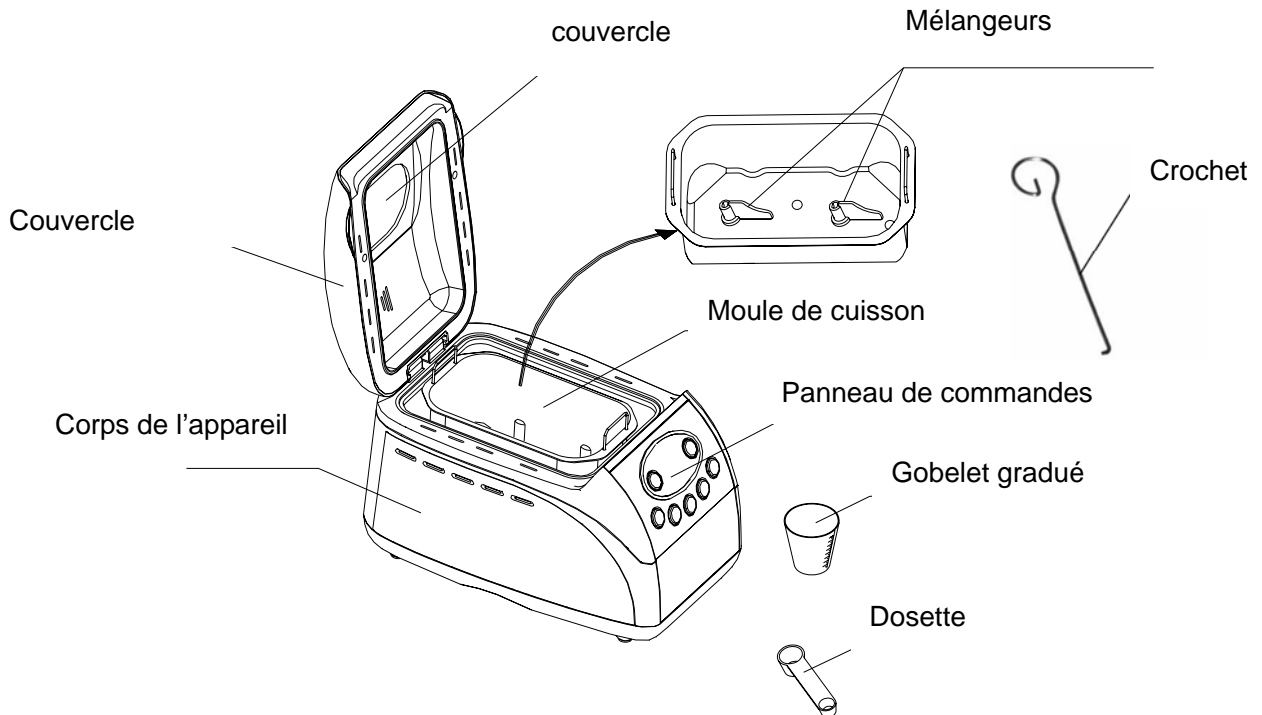
Directives de sécurité

1. "Baker" est exclusivement réservé à l'usage domestique. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce manuel.
2. Tout emploi abusif est strictement interdit en raison des risques éventuels ! En cas d'utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.
3. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. Le non respect de cette consigne peut endommager l'appareil.
4. Risques de brûlures : N touchez pas les surfaces internes chaudes avec vos mains nues. Utilisez toujours un torchon pour enlever le moule à cuisson chaud de l'appareil.
5. Ne retirez jamais le moule à cuisson durant l'utilisation de l'appareil.
6. Ne recouvrez pas l'appareil durant son utilisation, il pourrait surchauffer.
7. Veillez à ce que l'appareil soit hors de portée des enfants.
8. Veillez à ce que le câble électrique ne traîne pas pour éviter que les enfants ne jouent avec et tirent sur le fil.
9. Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures.
10. Ne branchez « Baker » qu'à une prise de courant alternatif de 230V/50Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 10 ampères au minimum.
11. Débranchez toujours le câble d'alimentation après usage de l'appareil. Faites en de même pour installer les accessoires ou procéder au nettoyage.
12. N'utilisez pas « Baker » avec des mains humides. S'il arrive par accident que de l'eau atteigne l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation et ne touchez pas les parties mouillées.
13. Si le cordon d'alimentation est défectueux, faites le remplacer de suite par le service après vente agréé.
14. Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant le cordon.
15. Placez « Baker » sur une surface plane et stable, de sorte qu'il ne puisse tomber par terre.
16. Sachez que l'appareil peut vibrer en pétrissant certaines pâtes.
17. De la chaleur et de la vapeur s'échappent de l'appareil pendant l'utilisation. Par conséquent, choisissez un endroit bien ventilé et gardez une distance minimale de 10cm entre l'appareil et le mur.
18. "Bon Pain" fonctionne de façon optimale avec une température ambiante de 10° à 35°

Avant la 1ère mise en service

1. Sortez « Baker » de son emballage.
2. Retirez le moule de cuisson en tirant avec un peu de force vers le haut.
3. Lavez le moule à cuisson, les mélangeurs, le gobelet et la dosette à l'eau chaude savonneuse.
4. Pour renforcer le revêtement anti-adhésif, nous vous conseillons d'appliquer avec un pinceau de l'huile sur le moule de cuisson et les mélangeurs. Posez ensuite le moule de cuisson vide avec les mélangeurs dans le four à pain, fermez le couvercle, réglez le programme CUIRE et laissez l'huile agir pendant une dizaine de minutes. Laissez refroidir l'huile et bien l'étaler sur le moule de cuisson et les mélangeurs.
5. Répétez cette opération de temps à autre.

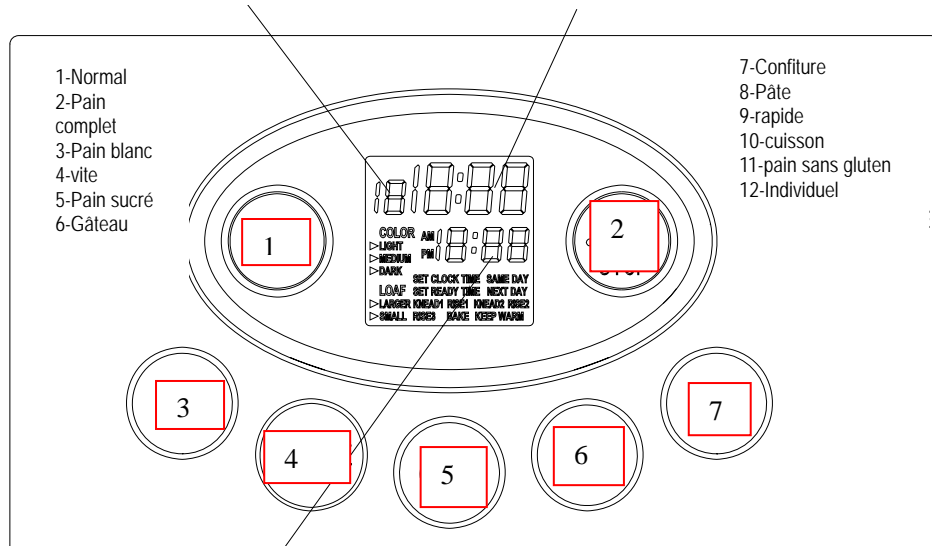
Description de l'appareil



Fonction Introduction

Indique le programme choisi

Indique le temps pour chaque programme



Indique l'heure exacte

- 1- PAUSE
- 2- MARCHÉ / ARRÊT
- 3- MENU
- 4- TAILLE
- 5- COULEURS

- 6-CYCLE
- 7-TEMPS

Mise en service et utilisation

Réglage de l'heure :

« Baker » dispose d'une montre qui fonctionne avec des piles 2AA. Une fois que les deux piles ont été installées dans le bas de l'appareil, que l'appareil est branché, vous pouvez régler l'heure exacte. Celle-ci continuera à fonctionner même si l'appareil n'est pas branché.

ATTENTION : Il est impératif de régler l'heure sans quoi il est impossible de régler les différents programmes.

Procédez de la façon suivante :

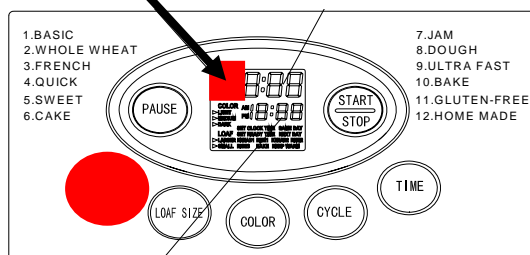
- Vérifiez que « Baker » n'est pas branché
- Tournez l'appareil et ouvrez le boîtier à piles.
- Insérez les 2 piles en respectant la position des pôles + et –
- Refermez le boîtier.
- Une fois les piles installées, branchez l'appareil dans la prise et régler l'interrupteur situé à l'arrière sur « I ». Un signal sonore retentit, vous pouvez à présent régler l'heure.
- Appuyez sur la touche PAUSE, le display s'allume et affiche « SET CLOCK TIME » « PROGRAMMER L'HORLOGE », les chiffres en position heure clignotent. Pour régler la bonne heure, il vous faut maintenant appuyer sur la touche « TEMPS ». A chaque touche, la montre affiche une heure de plus. En maintenant la touche « TEMPS » appuyée, les heures défilent plus vite.
- Assurez vous d'identifier entre AM qui correspond entre 00h00 et 12h (midi) et PM entre l'heure de midi/minuit.
- Une fois terminée le réglage des heures, appuyez à nouveau sur « PAUSE », les minutes se mettent à clignoter. Réglez les minutes de la même façon que vous avez réglé les heures.
- Une fois les heures et minutes réglées, appuyez à nouveau sur « PAUSE » pour enregistrer les données. L'affichage « SET CLOCK TIME » disparaît.

Les fonctions de votre four à pain :

A)-MENU

La touche «MENU» (en rouge) vous permet de choisir entre différents programmes de cuisson.

Indique le programme choisi



Les programmes sont au nombre de 12. Ils figurent à gauche et à droite du display du N°1 au N°12

- 1) **NORMAL** : Ce programme est utilisé pour le pain à base de farine blanche, mi blanche, farine grise et en partie les pains à base farine complète.
- 2) **PAIN COMPLET** : Pour des pains à bases de céréales relativement grossières. Ce programme à une phase de repos plus longue, pour que la lourde farine complète lève mieux.
- 3) **PAIN BLANC** : ce programme est utilisé pour des pains blancs avec une croûte robuste et une mie aérée. Dans ce programme, les phases de pétrissage et de repos sont plus longue, et la température de cuisson est plus élevée que dans le programme **NORMAL**.
- 4) **RAPIDE** : Permet de cuire des pains dans un temps record. Comme la phase de levage de la pâte est réduite, la pâte est moins légère que normalement. Utilisez pour ce programme de l'eau à 50°C et de la levure fraîche au lieu de déshydratée. Ce programme ne convient qu'à du pain à farine blanche, complète, ou du pain blanc.
- 5) **PAIN SUCRE** : Ce programme est destiné pour des pains ou gâteaux à levure avec une part élevée de beurre ou sucre, comme par exemple le panettone, avec des ajouts de chocolat, de raisins secs...ces pains sont cuits à température basse et ont une phase de levage plus longue.
- 6) **GATEAU** : Ce programme correspond pour des gâteaux à pâte travaillée (avec poudre à lever sans levure), comme des gâteaux aux citrons ou noisettes. Ce programme ne convient pas aux pâtes à levure car la

phase de repos est trop courte. Ce programme convient particulièrement aux mélanges industriels. Choisir la couleur « light » pour que les côtés ne foncent pas trop.

- 7) **CONFITURE** : Programme destiné à la réalisation de confitures et compotes à bases de fruits frais. Ce programme mélange et chauffe des fruits et du sucre gélifiant.
- 8) **PATE** : ce programme permet de réaliser entre autre de la pâte à pizza. Il comprend une phase de pétrissage et de repos. Ensuite, la pâte est sortie du four à pain, travaillée à nouveau puis cuite dans un four traditionnel.
- 9) **ULTRA RAPIDE** : Pour cuir du pain le plus vite possible en moins d'une heure. Il sera relativement compact. Pour ce programme, utilisez de l'eau à 50°C et de la levure fraîche au lieu de la levure déshydratée.
- 10) **CUISSON** : Pour cuire des pâtes préparées à la main et les tenir au chaud. Avec ce programme, vous pouvez cuire une heure maximum et interrompre la cuisson à tout moment grâce à la touche « MARCHE / ARRET ». pour régler la durée de cuisson, appuyez sur la touche « TEMPS », l'heure choisie s'affiche sur le display Ce programme est aussi parfait si vous voulez de finir de cuire votre pain ou gâteau après une coupure de courant(si la pâte doit encore reposer un peu, laissez-la aussi longtemps dans le four à pain éteint, jusqu'à ce que son volume atteinte les $\frac{3}{4}$ du moule à cuisson), ou si votre pain ne vous paraît pas encore cuit en fin de programme de cuisson.
- 11) **SANS GLUTEN** : Avec ce programme, vous pouvez cuire du pain sans gluten.
- 12) **INDIVIDUEL** : Vous permet d'inventer et de réaliser vos propres recettes, en choisissant une durée individuelle pour chaque phase de réalisation (consulter la rubrique *cuire avec le programme individuel*).

En règle général chaque pression sur la touche « MENU » modifie le programme en passant à celui du dessus, après le programme 12 on revient au 1.

LA DUREE DU PROGRAMME S'AFFICHE A LA DROITE DU N° DU PROGRAMME.

sélection	durée du programme		taille de miche		Couleur			bip fruits	différé
	900gr petit	1100gr grand	900gr petit	1100gr grand	clair	moyen	foncé	et noisettes	
MENU									
1 normal	02:55	03:00	●	●	●	●	●	●	●
2 pain complet	03:32	03:40	●	●	●	●	●	●	●
3 pain blanc	03:40	03:50	●	●	●	●	●	●	●
4 rapide	02:10		●		●	●	●	●	●
5 pain sucré	02:45	02:50	●	●	●	●	●	●	●
6 gâteau	01:50				●	●	●	●	●
7 confiture	02:10								●
8 pâte	01:30								●
9 ultra rapide	00:59		●		●	●	●	●	●
10 cuire	00:10	01:00			●	●	●		●
11 sans gluten	02:50		●		●	●	●	●	●
individuel	03:00				●	●	●	●	●

B) TAILLE :

Vous pouvez indiquer à l'aide de cette touche la taille de votre pain. Appuyez sur la touche « TAILLE » et le mot « LOAF » apparaît dans le display, en dessous s'affiche :

- Soit « small » pour petit (=900g)
- Soit « large » pour grand (1100g)

C) COULEUR :

Vous avez le choix entre une couleur claire, moyenne ou foncée. Appuyez sur la touche « COULEURS », le mot « color » apparaît sur le display, en dessous s'affiche en fonction du nombre de fois que vous appuyez sur la touche :

- Light= clair
- Medium = moyen
- Dark = foncé.

Choisissez le dorage en fonction de votre goût. La couleur ne peut être réglée pour les programmes CONFITURE et PATES.

D) MARCHE / ARRET :

Après avoir choisi toutes les fonctions, appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour mettre en route la production du pain. Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume. Sur le display, les deux points entre les heures et les minutes clignotent et la durée du programme commence à s'écouler. Le display affiche aussi tout le temps dans quelle phase de travail on se trouve :

- Knead 1 ou knead 2 = phase de pétrissage 1 ou 2
- Rise 1,2,3 = phase de levage 1,2,3
- Bake = phase de cuisson
- Keep warm= phase de maintien au chaud, 60 minutes au maximum.

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche « MARCHE / ARRET ». Maintenez la touche appuyée pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que un signal sonore retentisse. Les deux points entre les heures et les minutes cessent de clignoter et le display se règle à nouveau sur la dernière programmation.

E) TOUCHE PAUSE :

Appuyez sur cette touche si vous voulez interrompre la cuisson. Un signal sonore va retentir. La durée restante s'affichera et le programme reste enregistré. Si vous voulez interrompre la « PAUSE » et reprendre la cuisson, il vous suffit d'appuyer à nouveau sur la touche « PAUSE » jusqu'à ce que un nouveau signal sonore retentisse. Attention : une trop longue pose peut nuire au résultat de la cuisson.

CUISSON DIFFERE :

La plupart des programmes peuvent être déclenchés en différé, c.à.d que vous fixez un horaire auquel le pain doit être prêt, et l'appareil démarre le programme au moment voulu pour que la pain soit prêt à temps. Vous pouvez régler jusqu'à 24H de différé.

1. Programmez l'appareil selon vos souhaits :
 - a) Menu
 - b) Taille
 - c) Couleur
2. Appuyez sur la touche « TEMPS » pour ajouter le temps différé à la durée du programme, qui s'affiche sur le display.
 - Si vous réglez votre appareil à 8H pour obtenir votre pain à 19H, appuyez sur la touche « TEMPS » jusqu'à ce que le display affiche 7 :00PM
 - Si vous appuyez sur la touche « TEMPS », le display vous affiche : heure réelle plus durée de préparation ou de cuisson plus (se rajoutent à chaque nouvelle pression) 10 minutes de différé.
 - Pendant que vous réglez le temps avec la touche « TEMPS », le display affiche « set ready time » Si vous n'avez pas appuyé sur la touche « TEMPS » pendant 5 secondes, le temps différé sélectionné s'efface à nouveau.
 - La montre indique jusqu'à 12, puis change de AM (avant midi) à PM (après midi) Vous pouvez régler une heure pour la même journée (SAME DAY) ou pour le jour suivant (NEXT DAY).
 - Le différé le plus long qui peut être réglé est de 24H.
 - Une fois réglé l'heure à laquelle votre pain doit être prêt, appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET ». Le programme est enregistré et l'appareil se met en marche de façon différée.

Exemple « a » : le matin à 6H vous souhaitez régler l'appareil pour avoir du pain à 5 heures de l'après midi le même jour. Réglez le temps de façon à ce que le display indique 5 :00PM « SAME DAY »

Exemple « b » le soir à 21H vous réglez l'appareil pour avoir du pain à 6H du matin le lendemain. Le display doit afficher 6 :00AM « NEXT DAY ».

- Attention le lait frais, œufs, fruits ou légumes, LEVURE FRAICHE ne peuvent être utilisés pour une cuisson différée.
- L'heure réelle apparaîtra de nouveau sur le display une fois le programme terminé.

DUREE DES PHASES DES PROGRAMMES :

Les durées de cuisson standard pour les différents programmes sont les suivants :

- 1 NORMAL 3.00 H
- 2 PAIN COMPLET 3.40 H
- 3 PAIN BLANC 3.50H
- 4 RAPIDE 2.10H
- 5 PAIN SUCRE 2.50H
- 6 GATEAU 1.50H
- 7 CONFITURE 1.20H
- 8 PATE 1.30H
- 9 ULTRA RAPIDE 0.59H
- 10 CUISSON 0.10 - 1.00H
- 11 SANS GLUTEN 2.50H
- 12 INDIVIDUEL

Les durées varient légèrement selon le choix de couleur et de quantité.

La plupart des programmes de cuisson sont composés de différentes phases, dont la durée varie selon le programme. La plupart des programmes comprennent une phase de pétrissage, de repos, une deuxième phase de pétrissage pendant laquelle on peut ajouter des nouveaux ingrédients, une deuxième phase de repos, une phase de cuisson et une phase de maintien au chaud.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
programme de cuisson	normal	pain complet	pain blanc	rapide	pain scuré	gâteau	confiture	pâte	ultra rapide	cuisson	sans gluten	individuel
Durée totale en heures	03:00	03:40	03:50	02:10	02:50	01:50	01:20	01:30	00:59	01:00	02:50	
DUREE DES DIFFERENTES PHASES EN MINUTES												
pétrissage (knead 1)	10	10	18	10	10	6		20	10		10	6 12
levage (rise 1)	20	25	40	10	5	5	15				5	20 60
pétrissage (knead 2)	15	20	22	10	20	10					10	5 20
levage (rise 2)	25	35	30		30	9		30			30	5 120
levage (rise 3)	45	70	50	30	55		45	40			45	0 120
cuisson (bake)	65	60	70		55	80					70	0 80
reposer							20					
m. au chaud (keep warm)	60	60	60	70	60	60	60	60			60	0 60

LA REALISATION DU PAIN

Pour vous adapter à votre four à pain « Baker », nous vous conseillons de commencer par préparer un petit pain de 900gr à l'aide du programme « NORMAL » et choisir la couleur moyenne

1. ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson en tenant les deux poignées et en tirant vers le haut. Vous éviterez ainsi en mettant les ingrédients, qu'ils parviennent dans la cuve.
2. Posez et calez bien les deux mélangeurs sur les deux entraîneurs dans le moule de cuisson, sinon les ingrédients ne se mélangeront pas bien.
3. Mettez les ingrédients dans le moule de cuisson. Tous les ingrédients (même les liquides) doivent être à température ambiante. Conformez vous à l'ordre décrits dans la recette et commencez toujours par ajouter les liquides. Saupoudrez le sel et sucre sur le bord des ingrédients. Ajoutez en dernier la levure dans un trou que vous aurez formé au milieu de la farine.

4. Insérez le moule de cuisson dans l'appareil et appuyez fermement avec les mains sur les poignées vers le bas jusqu'à ce qu'il se cale. Refermez le couvercle.
5. Branchez la fiche du réseau et mettez l'interrupteur sur « I »
6. A l'aide du programme « MENU », choisissez le programme puis utiliser les touches « TAILLE » et « COULEURS » selon vos besoins.
7. Si vous souhaitez, réglez la cuisson différée.
8. Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET ». Les points entre les heures et minutes clignotent. Pendant les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11 et 12 un signal sonore retentit pendant la deuxième phase du pétrissage. Vous pouvez alors si vous le souhaitez à ce moment précis ajouter des fruits et/ou des noisettes.
De la vapeur peut éventuellement s'échapper des ouvertures de ventilation pendant la phase de cuisson, ceci est tout à fait normal.

FENETRE DE VISION

A travers la fenêtre de vision, vous pouvez vérifier la consistance de la pâte. Elle doit toujours être molle et tendre.
Si la pâte est sèche ➡ rajoutez un peu d'eau pendant la phase de pétrissage
Si la pâte est liquide ➡ rajoutez de la farine pendant la phase de pétrissage

Attention : Ne pas ouvrir le couvercle pendant que la pâte lève, ceci pourrait la faire s'effondrer.

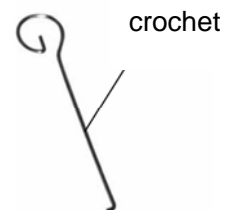
Pour mieux suivre les différentes phases de programmation, il vous suffit d'appuyer sur l'une des touches du programme-le display s'illumine et toutes les informations sont indiquées pendant quelques secondes.

FIN DE CUISSON

- En fin de cuisson vous entendrez 10 signaux sonores. VOTRE MACHINE SE MET AUTOMATIQUEMENT EN FONCTION MAINTIEN AU CHAUD PENDANT UNE HEURE. Celle-ci prend fin avec un nouveau signal sonore, puis l'appareil s'éteint automatiquement.

Pour retirer votre pain ou gâteau pendant la phase de maintien au chaud, il vous suffit d'appuyer sur la touche « MARCHE / ARRET ».

- Le gâteau et le pain doivent refroidir lentement. Si vous souhaitez les retirer avant la phase finale de maintien au chaud, nous vous conseillons de les laisser pendant 10 minutes encore dans le moule à cuisson.
- Si le pain reste plus d'une heure après la fin de la cuisson sa croûte devient molle.
- Pour extraire le pain, ouvrez le couvercle, tenez les poignées du moule avec des gants et sortez le en tirant vers le haut.
- Retournez le moule et secouez le légèrement jusqu'à ce que tombe le pain. Si le pain résiste, tournez légèrement les entraîneurs avec la main.
- **Si les mélangeurs restent à l'intérieur du pain,** retirez les avec précautions du pain encore chaud à l'aide du crochet.
- Laissez refroidir le pain au moins pendant 10 Minutes avant de le couper en tranches.



CONSERVATION DU PAIN

Le pain peut être conservé dans un endroit sec et aéré. Surtout éviter de le mettre dans un sac en plastique. A température ambiante, l'humidité se concentre et il s'y crée très vite des moisissures invisibles à l'oeil. La meilleure façon de conserver le pain est d'utiliser un sac en tissu ou en papier ou une boîte à pain. On peut également congeler le pain. Dans la mesure où vous voulez le congeler, il est recommandé de le couper en tranches au préalable.

UTILISATION DU PROGRAMME INDIVIDUEL

Ne vous étonnez pas si un pain à base de grains égrugés ne lève pas comme un pain blanc. Il s'agit d'un phénomène tout à fait naturel. Les céréales étant plus riches, la levure ne parvient pas à faire monter la pâte de la même façon.

Vous pouvez facilement créer vos propres recettes. Pour cela décidez vous-même de la durée de chaque phase du programme après s'être convenablement familiarisé avec les différentes phases de la réalisation du pain :

- A. Phase de pétrissage : transforme vos ingrédients en pâte, active la levure et réalise la base de la réussite de la pâte.

- B. Phase de levage : durant cette phase, la température augmente dans votre machine afin que la pâte lève parfaitement. Plus vous accordez de temps à cette phase, plus votre pâte devient volumineuse. Toutefois, la pâte peut aussi trop lever, ce qui abaisse le résultat de la cuisson.
- C. Deuxième phase de levage : pendant ce cycle, la température augmente à nouveau pour permettre à la pâte de lever une seconde fois. Si vous augmentez cette phase, le volume de la pâte et la couleur de la croûte deviennent plus fortes.
- D. Phase de maintien au chaud : Cette phase a pour but d'éviter au pain de durcir. Pour plus de précisions, consultez le tableau qui reprend les temps minimum et maximum pour chaque phase :

PHASE	durée standard	temps	
		minimum	maximum
pétrissage (knead 1)	10'	6'	12'
levage (rise 1)	20'	20'	60'
pétrissage (knead 2)	15'	5'	20'
levage (rise 2)	25'	5'	120'
levage (rise 3)	45'	0'	120'
cuisson (bake)	65'	0'	80'
m. au chaud (keep warm)	60'	0'	60'

COMMENT CREER SA PROPRE RECETTE

AVANT TOUTE CHOSE VERIFIER QUE L'APPAREIL EST MUNI DE PILES SINON VOS DONNEES NE POURRONT ETRE ENREGISTREES

1. Branchez le cordon d'alimentation et mettez l'interrupteur sur « I »
 2. appuyez sur la touche de sélection et choisissez le programme 12 individuel
 3. appuyez à présent sur la touche « INDIVIDUEL ». la première phase « knead1 » « pétrissage 1 » apparaît sur le display.
- Si vous souhaitez sauter certaines phases, maintenez la touche « INDIVIDUEL » appuyée jusqu'à ce que la phase souhaitée apparaisse sur le display.
4. Pour enregistrer la durée automatique, par exemple celle de « knead 1 » « pétrissage 1 » appuyez sur la touche « TIME ». La durée apparaît sur le display.
 5. si vous souhaitez une durée plus longue ou plus courte, appuyez plusieurs fois sur la touche « TIME ». Une fois que la durée maximale est atteinte, le display se règle sur la durée minimale et augmente à chaque pression.
 6. Une fois la durée réglée, appuyez pour confirmer sur la touche « INDIVIDUEL ». L'heure cesse de clignoter.
 7. Appuyez à nouveau sur la touche « INDIVIDUEL » pour régler la phase suivante.
 8. pour ceci, procédez exactement de la même façon que les points 5-7 et réglez la durée de chaque phase de préparation de cuisson.
 9. l'enregistrement se fait en appuyant sur la touche « MARCHE / ARRET ». La durée totale du programme s'affiche sur le display. Vous pouvez démarrer le programme en appuyant à nouveau sur la touche « MARCHE / ARRET ».

NETTOYAGE

1. DEBRANCHEZ l'appareil
2. le laisser refroidir.
3. l'utilisation de produit à récurer, d'alcool est strictement interdites.
4. les mélangeurs doivent être nettoyés après chaque usage. Si les mélangeurs restent dans le moule de cuisson, il est difficile de les retirer par la suite. En ce cas verser de l'eau froide et laisser tremper pendant

environ ½ heure.

5. l'extérieur du moule doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.
6. l'intérieur du moule peut être lavé à l'eau savonneuse.
7. Evitez de nettoyer le moule avec des ustensiles coupants au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
8. ne plongez jamais le four à pain dans l'eau et ne versez aucun liquide dans la cuve de cuisson.

CONSEILS PRATIQUES

- Ajoutez les **ingrédients dans le bon ordre** et en respectant les proportions. N'utilisez que des ingrédients frais pour obtenir un résultat optimal.
- **Versez toujours d'abord le liquide dans le moule de cuisson**, ensuite la farine puis la levure de sorte que la levure ne vienne pas en contact avec le liquide et ne commence pas à fermenter trop tôt.
- **Les ingrédients** destinés à la préparation immédiate **doivent avoir la température ambiante**.
- **La levure est fondamentale** au levage de la pâte. La machine à pain crée la température idéale pour un levage de la pâte parfait.
- **Le sel** donne un bon goût au pain s'il est utilisé en petite quantité. En abuser peut empêcher la pâte de lever.
- **La levure fraîche ou déshydratée** peut être utilisée. Pour une cuisson différée, la levure fraîche ne peut être utilisée. 7 gr. de levure déshydratée correspond à ½ cube de levure fraîche et convient à 500gr de farine.
- **Le sucre influence la couleur** et l'épaisseur de la croûte. Pour une croûte moins foncée et plus mince réduisez de 20% la quantité de sucre.
- Pour obtenir une meilleure consistance de pain mélanger la farine blanche (60%) à la farine complète (40%)
- Pour ajouter des **grains de céréales entiers** laissez-les ramollir (les faire bouillir un court instant et laisser les tremper toute une nuit dans l'eau tiède). Réduisez en conséquence la quantité de la farine et la quantité du liquide.
- La pâte doit rester molle et souple, légèrement collante et ne pas faire de fils. Après le 1^{er} pétrissage vérifier la consistance et ajouter éventuellement, selon les besoins une cuillère après l'autre de l'eau ou de la farine lors du deuxième pétrissage.
- **Vous pouvez mettre des graines sur le pain lors de la phase de cuisson**. Pour cela, ouvrez le couvercle, étalez le jaune d'œuf ou du lait sur le pain, saupoudrez de graines puis refermez le couvercle. Attention : n'ouvrez le couvercle que pendant un très court instant, pour éviter que trop de chaleur ne s'échappe. Veillez à ce qu'aucune graine ne tombe dans la cuve de cuisson.
- **Avant le dernier levage (rise 2 ou 3), vous pouvez ouvrir le couvercle et inciser la croûte à l'aide d'un couteau**.
- La farine de seigle ne contient pas de **gluten** et par conséquent ne se lève pas. Pour la digestibilité, il est recommandé de préparer du pain de seigle avec du levain ou remplacer au moins un quart de la farine de seigle par de la farine de froment.
- Il est très important de vérifier le taux de liquide pour obtenir un bon pain. Il faut compter 60 à 70ml de liquide pour 100gr de farine. 10 minutes après le début du programme, ouvrir le couvercle et contrôler la pâte. Si elle forme une boule lisse et élastique, la quantité de liquide ajoutée était la bonne. Si elle est encore cassante, rajoutez un peu d'eau si au contraire elle est humide et collante, rajoutez un peu de farine.
- Une petite quantité de **beurre** suffit déjà à affiner le pain, le rendre plus mou. Si vous ajoutez un peu de beurre à la pâte pour pain blanc, vous obtenez une pâte pour petits pains.
- **Les œufs** donnent au pain une belle couleur. Toutefois les œufs ont tendance à dessécher la mûte. Utilisez les œufs avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.
- En ajoutant de la **pomme de terre** cuite et écrasée on aide les pâtes plus lourdes de farine grise à lever. Le pain devient ainsi plus juteux.

QUELQUES RECETTES :

Pain complet aux graines de tournesol

Pour 10 petits pains

320 ml d'eau

1 cuillère à soupe rase d'huile d'olive

300 g de farine mélange pain de campagne

280 g de farine mélange 6 céréales

1 cuillère à soupe rase de sucre roux

1 cuillère. à café rase de sel
1,5 cuillère. à café rase de levure sèche de boulanger
70 g de graines de tournesol

Mettez l'eau et l'huile dans la cuve de votre machine à pain.

Ajoutez la farine et le sucre.

Mettez le sel sur les bords puis la levure au milieu.

Mettez les graines de tournesol en les incorporant à la fin de la levée.

Choisissez le programme pain complet.

Sortez votre pâte à la fin du programme « levée ».

Sortez l'air de la pâte puis façonnez 10 boules avec vos mains et disposez-les sur deux plaques de cuisson.

Laissez lever les petits pains 15 minutes.

Pendant ce temps, préchauffez votre four sur 210°C et mettez-y un petit bol d'eau.

Enfournez les petits pains pour 20 minutes environ.

Ils doivent sonner creux lorsque vous tapotez le dessous avec la pointe d'un couteau.

Pain aux céréales et à la farine de châtaignes

- 100g de farine T55
- 150g de farine 5 céréales et 3 graines (**Farine 5 céréales et 3 graines : Ce trouve en magasin bio.**)
- 50g de farine de châtaignes
- 195 ml d'eau
- 1.5 cuillère à café de levure de boulanger déshydratée
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de miel

Mettez tous vos ingrédients dans la machine à pain.

Sélectionnez le programme NORMAL, taille Medium => C'est parti

Pain sans gluten

500g de Mix B Schär (composition : amidon de maïs, farine de riz, dextrose, protéine végétale, fibre végétale, épaississant :

E-464, sel)

1 sachet de levure déshydratée (*) ou 15g de levure fraîche.

400 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile.

On ne met pas de sel, le mix étant déjà salé.

Choisir le programme sans gluten.

Petits pains aux céréales

Pour 6 petits pains:

- 300g de farine multi céréales (*)

- 150g de farine T55
- 1 sachet de levure déshydratée (environ 1.5 cuiller)
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 260 ml d'eau

Pétrir tous les ingrédients ou bien utiliser le programme pâte de votre machine à pains : Mettre les ingrédients

Pain à l'épeautre en Machine à Pain

300g de farine de blé T55

100g de farine d'épeautre complète (T 150)

270ml d'eau à température ambiante

1 sachet de levure de Boulanger déshydratée

1 cuillère à café de sucre

1.5 cuillères à café de sel

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Dans la cuve de votre Machine à pain, déposez la levure, les farines, le sel et le sucre.

Rajoutez l'eau et l'huile d'olive.

Mettez votre cuve dans la Machine à pain.

Pain quotidien

UN pain blanc tout simple, pour tous les jours

- 300g de farine T55
- 100g de farine d'épeautre T60
- 260 ml d'eau
- 10g de levure fraîche (ou 1 cuiller à café de levure de boulanger déshydratée)
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à café de sel

Faites fondre votre levure dans 20 ml d'eau tiède (à prélever sur les 260 ml totaux). Pendant ce temps peser vos différents ingrédients.

Mettez dans la machine à pain, les ingrédients solides d'abord, les liquides ensuite (eau + eau & levure dissoute).

Pains à Hamburger (sans oeufs)

- 240ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe de margarine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 780 ml de farine T65 ou T55
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 2 cuillères à café de levure déshydratée

Mettez dans la machine à pain, les ingrédients solides d'abord, les liquides ensuite.

Ensuite, rompre la pâte (aplatir pour faire sortir le gaz), puis diviser la pâte en 6 ou 8 boules (ça dépend de la taille de votre four!) Que vous déposez sur votre plaque de four farinée ou sur du papier sulfurisé. Aplatissez légèrement chaque boule, puis faire à nouveau lever dans un endroit tiède pendant 30 à 40 mn.

Badigeonnez vos petits pains de lait, saupoudrez de graines de sésame (si vous le souhaitez) ET enfournez à four froid, thermostat 200°C pendant environ 30 à 35 minutes. Laissez tiédir 30 minutes avant de les manger...Bon appétit...

Spécifications techniques :

Tension nominale : 230V / 50Hz

Puissance nominale 800W

Dimensions externes env.380 x 240 x 280mm

Moule de cuisson : env. 250 x 140 x 160mm

Longueur du cordon : env. 0,75m

Poids : env. 6,8kg

Minuterie : 24 heures

Garantie du produit : 1 an

QUESTIONS & REPONSES

Indications sur le display

question	Réponse
H:HH est indiqué sur le display, après avoir appuyé sur la touche "MARCHE/ARRET"	La température est très haute dans la cuve de cuisson. Appuyez sur la touche "MARCHE/ARRET" ouvrez le couvercle et laissez refroidir pendant 20'
E:EO, E:E1 ou E:EE apparaissent sur le display	apportez votre service au SAV le plus proche de votre domicile en consultant le site www.robusta.fr

Questions sur le résultat de la cuisson

question	Réponse
le dessus du pain ne dore pas	concernant la croûte, il faut savoir que la chaleur agit directement du haut sur la pâte dans un four traditionnel, ce qui forme une croûte, alors que la chaleur est indirecte sur les côtés, car elle est repoussée par le moule et ne devient donc pas si croustillante. Dans le four à pain, cela se passe de la façon inverse, la chaleur émise par le chauffage situé en bas, agit directement sur le moule tandis que le haut n'est cuit qu'indirectement par l'air chaud. C'est pourquoi un pain cuit avec un four à pain est croustillant sur les côtés et le bas alors que le haut reste un peu plus mou
Après la cuisson le pain a une bosse.	La cause la plus fréquente est que l'on a utilisé de la levure fraîche pour une cuisson en différé. Si vous choisissez une cuisson différée, utilisez en tout cas de la levure déshydratée, Veillez que la levure n'entre pas en contact avec le liquide. Souvent ceci est dû aussi à trop de liquide, pas assez de gluten (dans ce cas, ajoutez 1g.m de gluten de blé à la pâte), trop de levure ou un programme trop long.
Les mélangeurs restent bloqués dans le moule de cuisson	Avant de cuire le pain, vous pouvez enduire les mélangeurs d'un peu de margarine résistante à la chaleur avant de les placer dans le moule,
Si le pain ne lève pas assez	Pas assez de levure ou la levure est trop vieille. Le liquide est trop chaud Pas assez de liquide La levure est venue en contact avec le liquide trop tôt
Si le pain lève trop	trop de levure trop de farine pas assez de sel
Le pain s'écroule	trop de liquide Le liquide est trop chaud la quantité de pâte est trop grande
Le pain est lourd et se grumelle	trop de farine et pas assez de liquide Pas assez de levure ou la levure est trop vieille. trop d'ingrédients solides comme des fruits secs ou grains
Si la fumée sort de la cuve de cuisson ou des ouvertures de ventilation	1-Eteignez l'appareil et débrancher la fiche de la prise 2-laissez l'appareil se refroidir 3-sortez le moule de cuisson et enlever les ingrédients qui collent aux parois externes du moule de cuisson et dans la cuve de cuisson
Le pain s'est écroulé partiellement et le dessous du pain est humide	enlevez le pain du moule de cuisson après la phase du maintien au chaud.

**Les ingrédients ne sont pas bien
mélangés ou le pain n'est pas
complètement cuit**

le programme n'est pas réglé correctement.
Le couvercle a été ouvert plusieurs fois durant la cuisson
La rotation des mélangeurs est bloquée par des ingrédients.

Protection de l'environnement

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.



www.robusta.fr