

HB-152CE

Machine à pain automatique à sept programmes de cuisson



Manuel de montage et d'utilisation

	Directives importantes pour votre sécurité A observer impérativement	2
	Page dépliant pratique pour une vue rapide Fonction des divers éléments	3
	Performances, dimensions Caractéristiques techniques	4
	Le bon emplacement Montage et raccordement	5
	Mise en service, programmes de cuisson Utilisation de la machine à pain automatique	7
	Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel Nettoyage et entretien	13
	Recherche des erreurs, remèdes Lorsque quelque chose ne fonctionne pas	15
	26 recettes sélectionnées pour tous les programmes de cuisson Recettes éprouvées	17

Attention: La machine à pain ne peut être montée, raccordée et utilisée que dans le strict respect du présent manuel. Le fabricant déclinera toute responsabilité pour les dégâts consécutifs au non-respect du présent manuel.

Conservez le présent manuel à proximité de l'appareil afin de l'avoir à votre portée si des questions se posent à l'avenir!

1. Avant de monter et d'utiliser la machine à pain automatique...

...respectez **impérativement** les indications contenues dans le présent manuel. En cas de non-respect du présent manuel,

- des erreurs de comportement peuvent mettre **votre santé et votre vie en danger**,
- des erreurs de montage et de raccordement sont susceptibles d'**endommager** aussi bien la **machine à pain automatique** que l'**équipement de cuisine**,
- le **fabricant déclinera toute responsabilité** pour les dommages consécutifs au non respect, délibéré ou par négligence, des indications contenues dans le présent manuel!

2. A quoi dois-je être particulièrement attentif?

On ne doit apprendre à personne qu'un fourneau peut brûler les doigts. Ce sont surtout aux particularités propres d'une machine à pain automatique que vous devrez faire attention:

- **Respectez scrupuleusement les données des recettes** figurant aux pages 17 à 22. Ceci vaut particulièrement pour les quantités et la nature des ingrédients.
Faute de quoi, la pâte peut monter tellement haut dans le moule de cuisson qu'elle risque de déborder et de toucher les résistances de chauffage. D'où **risque d'incendie**.
- **N'utilisez jamais un autre moule ni un autre bras de pétrissage** que ceux livrés comme pièces d'origine avec la machine à pain. S'il vous faut remplacer ces éléments, demandez à votre revendeur de commander **impérativement** des pièces de rechange d'origine.
Faute de quoi, **il y a risque d'accident ou d'incendie**, si vous utilisez du matériel inadapté. Vous courez également le risque que du matériel inadéquat libère des **résidus** nocifs pour la santé dans votre pâte!
- **Commencez impérativement par enlever le bras de pétrissage avant de couper ou de consommer le pain.** Le bras de pétrissage reste souvent bloqué sous le pain si on le retire après la cuisson.
Vous risquez de déclencher un **incendie** en appuyant par inadvertance sur le bras de pétrissage lors de la cuisson ou de la consommation.
- **Commencez par laisser la machine refroidir à fond**, avant de la nettoyer ou de la ranger après usage.
Faute de quoi, vous risquez de toucher des parties très chaudes lors du nettoyage ou du démontage.

Attention:

La machine à pain automatique doit être utilisée **exclusivement pour préparer du pain ou des pâtes d'après les recettes figurant dans le présent manuel.**

En aucun cas, vous ne pouvez utiliser la machine à pain automatique à d'autres fins, et surtout pas pour sécher ou chauffer un quelconque objet de petite taille. Vous courriez de graves risques d'incendie ou d'accident.

La machine à pain ne peut pas être utilisée à des fins professionnelles. Elle est réservée à un usage domestique privé!

- Protégez le revêtement du moule à pain et du bras de pétrissage contre les griffes et autres dégâts. Veillez tout particulièrement à éviter que des objets métalliques touchent le revêtement lors du nettoyage, du remplissage et du démoulage.
Faute de quoi, les pâtes risquent d'attacher aux parties endommagées.
- En aucun cas, vous ne pouvez allumer la machine à vide! Vous risqueriez de surchauffer le revêtement. Vous risqueriez même de mettre votre santé en danger suite au brûlage du revêtement (voir "A propos du Teflon®...")

A propos du "Teflon®"

Les ustensiles revêtus de Teflon® possèdent une surface très lisse. C'est pourquoi pratiquement rien ne peut y adhérer.

Le Teflon® est une matière telle qu'elle est rejetée par l'organisme humain sans avoir été digérée. Comme il est très bien toléré, la médecine recouvre volontiers de Teflon® des éléments destinés à être implantés dans le corps humain.

Le Teflon® n'est donc pas en soi nocif pour la santé - à moins que l'on ne modifie sa structure. Ceci ne vise pas les griffes ou les trous comme on le croit généralement...

Le Teflon® n'a des effets nocifs que si on le surchauffe. Il dégage alors des émanations toxiques, comme c'est le cas lors de la combustion de tous les synthétiques. Or le Teflon® est lui aussi un synthétique.

Donc: Faites attention à ne pas surchauffer vos ustensiles ménagers recouverts, par exemple en les faisant chauffer à vide...!

Teflon® est une marque déposée de la firme E.I. Du Pont de Nemours & Co., Wilmington, Delaware, USA.



Fonction des divers éléments

Affichage

programme sélectionné,
degré de cuisson, temps
de cuisson
cf. pp. 9, 12

Touche fléchée

Allonger/Réduire la durée
cf. p.12

Régler le degré de cuisson

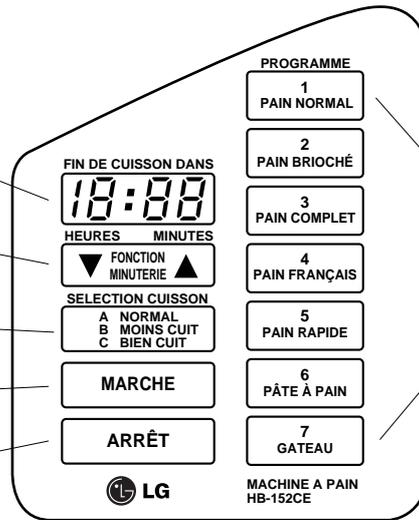
cf. p.9

Touche démarrage

cf. pp.9, 12

Touche arrêt

Annuler données
Arrêter programme
cf. pp. 11,12



Sélectionner le
programme de cuisson
cf. p.9

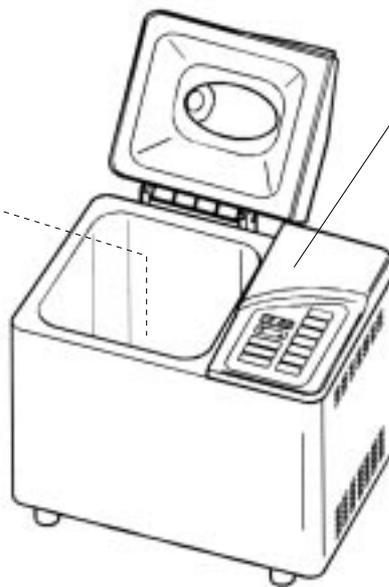
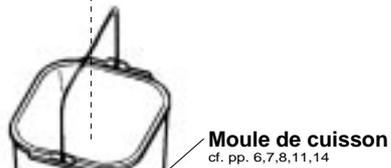


Tableau de commande
v. pp. 9, 11, 12

Caractéristiques techniques du HB-152 CE

Alimentation électrique.....: 230 V/50 Hz

Raccordement au réseau.....: via une prise de sécurité, montée par vos soins

Puissance absorbée.....: 110 W pétrir
550 W chauffer

Protection IP: IP XO

Programmes de cuisson.....: Pain normal
Pain brioché
Pain complet
Pain français
Pain rapide
Pâte à pain
Gâteau

Degrés de cuisson.....: normal
moins cuit
bien cuit

Autres fonctions: Arrêt automatique de la chaleur 3 heures,
Minuterie de démarrage pour différer le début de la cuisson,
entre 4:10 heures et 13 heures

Dimensions: 350 × 330 × 230 mm (l × h × p)

Poids.....: 7,2 kg

Contenu de l'emballage: Machine à pain automatique,
moule de cuisson,
bras de pétrissage,
gobelet-doseur,
mode d'emploi

Attention!

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



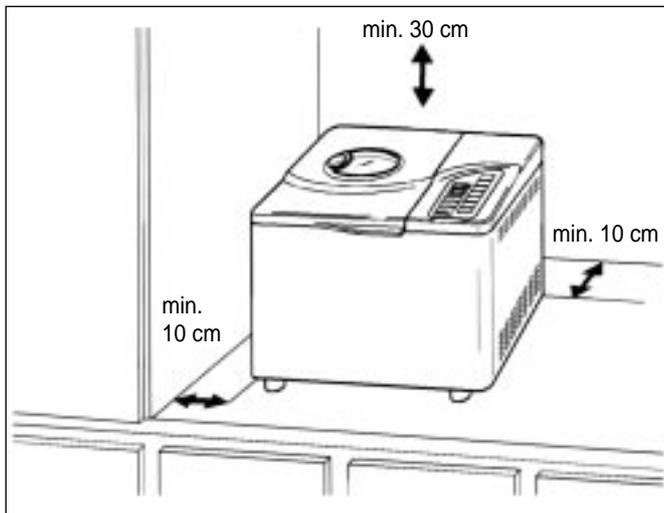
3. Avant le montage, vérifiez...

...absolument votre machine à pain automatique, pour rechercher les dégâts extérieurs visibles. Examinez soigneusement l'appareil pour voir...

- si des dommages à l'emballage indiquent que l'appareil est tombé pendant le transport,
- si des dommages quelconques sont visibles sur le boîtier ou
- sur le moule de cuisson
- sur la fiche ou sur le câble de raccordement.

Si vous constatez des dégâts:

- Faites vérifier l'appareil **immédiatement** par le service clientèle.
- **en aucun cas, vous ne pouvez mettre l'appareil en service, s'il est endommagé.** Il est en effet possible que ces dommages rendent l'appareil insuffisamment sûr.
- en cas de doute, demandez conseil à votre revendeur ou appelez le service clientèle!



4. L'emplacement approprié...

...devra au minimum satisfaire aux exigences suivantes, pour que l'appareil puisse fonctionner de manière sûre et sans problème.

- **Placez l'appareil sur une surface plane, à l'abri des chocs.** Celle-ci doit être suffisamment stable pour pouvoir supporter en toute sécurité aussi bien le poids de la machine à pain automatique que les ingrédients qui y auront été introduits.
- **Le fond de l'appareil peut chauffer pendant l'emploi!** L'emplacement devra donc pouvoir résister à la chaleur.
- Choisissez l'emplacement **de telle manière que des liquides ne puissent s'écouler à aucun prix** et ne puissent pas pénétrer dans l'appareil par les bouches d'aération.
- L'appareil **ne peut pas** être utilisé à l'extérieur, en effet, les rayons du soleil et l'humidité ambiante risqueraient de nuire à la sécurité de l'appareil.

A propos de la "chaleur"...

En fonctionnement, l'appareil dégage de la chaleur. Lorsque tout est en ordre, il ne peut en résulter aucun dommage, même pendant les canicules estivales.

Il y a cependant risque de surchauffe lorsque la chaleur ne peut pas être suffisamment évacuée - ou lorsque la chaleur s'accumule. Il y a même risque d'incendie! Aussi:

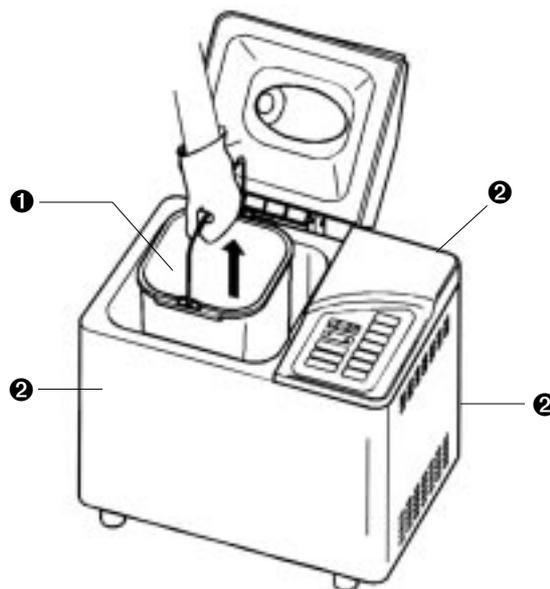
- **Veillez à ce que la machine à pain automatique n'entre pas en contact direct avec les rayons du soleil** (par exemple pas près d'une fenêtre ou d'une porte extérieure...).
- **Ne placez pas la machine à pain automatique à proximité d'objets qui dégagent eux-mêmes de la chaleur**, (par exemple pas à proximité de radiateurs, foyers, réfrigérateurs...).
- **Respectez la distance minimum** par rapport aux objets environnants, conformément au dessin ci-contre. **Ne pas installer et utiliser** la machine à pain **dans un placard!** La circulation de l'air pourrait être insuffisante pour évacuer la chaleur.
- Pendant l'utilisation, de la buée se dégage par les bouches d'aération, qui peut être brûlante du moins dans le rayon de la distance minimum.
Donc, veillez à ce que dans le rayon de vaporisation, il ne se trouve aucun objet sensible à la chaleur ou à l'humidité.
- **N'obstruez jamais les bouches d'aération et ne posez jamais de linge sur la machine à pain automatique.** Il pourrait en résulter une surchauffe immédiate.



5. Après le montage...

...vous devrez d'abord débarrasser l'appareil de tous les films de plastique et de tous les déchets d'emballage et nettoyer convenablement la chambre de cuisson! Il y a un **risque d'incendie** si les déchets d'emballage dans la chambre de cuisson entrent en contact avec les résistances chauffantes ou si les bouches de ventilation sont obstruées par les feuilles de protection en plastique.

- Enlevez ensuite du moule de cuisson **tous** les objets qui y ont été placés afin de faciliter le transport.
- ❶ Extrayez le moule de cuisson de son guide en le soulevant!
- Nettoyez la chambre de cuisson, le moule de cuisson et le bras de pétrissage qui y est déposé uniquement avec un **linge légèrement humide!**
N'utilisez aucun détergent ou produit de nettoyage abrasif -vous risqueriez d'entamer le revêtement en Teflon.
Vous ne pouvez en aucun cas placer le moule de cuisson sous l'eau ni l'asperger d'eau. Vous risqueriez d'abîmer les parties mécaniques du moule de cuisson. En outre, des restes d'eau risquent de s'écouler ultérieurement dans la machine à pain et de l'endommager.
- ❷ Enlevez du boîtier tous les films de protection en plastique qui subsistent encore. Vous devez absolument vous assurer qu'aucune bouche de ventilation **sur les côtés et à l'arrière** n'est obstruée.



6. Le raccordement...

...au réseau ménager 230-V ne peut s'effectuer en toute sécurité que si l'on respecte les consignes suivantes:

- **Veillez à ce que le câble d'alimentation ne reste coincé nullepart et ne soit pas recouvert par un objet quelconque. Faute de quoi, il risque d'être endommagé.**
- **Tirez le câble de manière à ce qu'il ne puisse jamais entrer en contact avec des objets chauds ou coupants.**
- **Ne faites jamais passer le câble d'alimentation sous le fond de l'appareil,** en effet celui-ci chauffe pendant son utilisation!
- **Veillez à ce que la fiche d'alimentation reste facilement accessible à tout moment,** afin de pouvoir l'extraire rapidement de la prise en cas de danger. Comme l'appareil ne possède pas de commutateur principal, il ne peut pas rester branché en permanence.
- **Etirez le câble de manière à ce qu'il ne passe pas dans la zone de travail de la cuisine - ni ne pende sous la surface d'installation.** Vous éviterez ainsi que quelqu'un se prenne dans le câble et fasse tomber la machine à pain par inadvertance.
- **Le câble ne peut pas non plus entrer en contact avec l'humidité** - par exemple lors de la vaisselle.
- **N'enlevez jamais du câble la fiche que nous y avons placée.** Si vous ne pouvez accéder à aucune prise avec le câble d'origine, laissez notre service clientèle se charger des modifications nécessaires.
- **Si vous utilisez un domino ou une rallonge électrique, ceux-ci devront être suffisamment fiables!** N'utilisez donc que des produits dont la conformité aux normes est certifiée par un label extérieur (actuellement encore "GS" = sécurité contrôlée", dans l'avenir le label "CE").
- **Ne tirez jamais sur le câble!** Si vous voulez couper l'arrivée de courant, tirez toujours sur la fiche proprement dite.
- **Veillez à ce que la fiche soit toujours fixée de manière sûre et solide dans la prise de courant.** Les fiches et les prises branlantes entraînent des risques d'incendie. Faites réparer immédiatement ces sources de danger par un spécialiste!

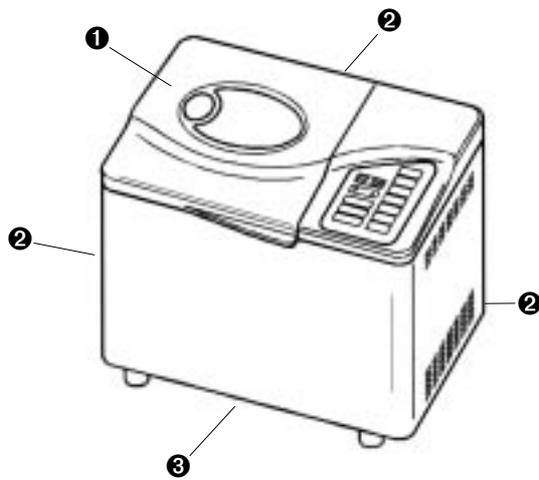


7. Avant d'utiliser la machine à pain automatique...

...vous devez vous familiariser avec les points suivants - afin de pouvoir réagir correctement lorsque le présent manuel ne sera peut-être pas ouvert devant vous...

- **N'utilisez jamais la machine à pain automatique à vide!** Vous risqueriez de surchauffer l'appareil!
- **Débranchez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.** Vous éviterez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance. En outre, vous réaliserez ainsi des économies d'énergie!
- **N'ouvrez jamais le couvercle avant que le programme de cuisson en cours soit terminé.** Dans une chambre de cuisson aussi petite, un afflux d'air inopiné aurait des répercussions immédiates. Il se pourrait alors que la pâte ne réagisse plus de manière normale. Néanmoins, certains programmes de cuisson permettent d'ajouter encore des ingrédients supplémentaires. A cette fin, la machine à pain automatique émet encore huit signaux sonores pendant la seconde phase de pétrissage qui signifie:

Vous avez environ 1 minute pour ouvrir le couvercle et ajouter de nouveaux ingrédients.

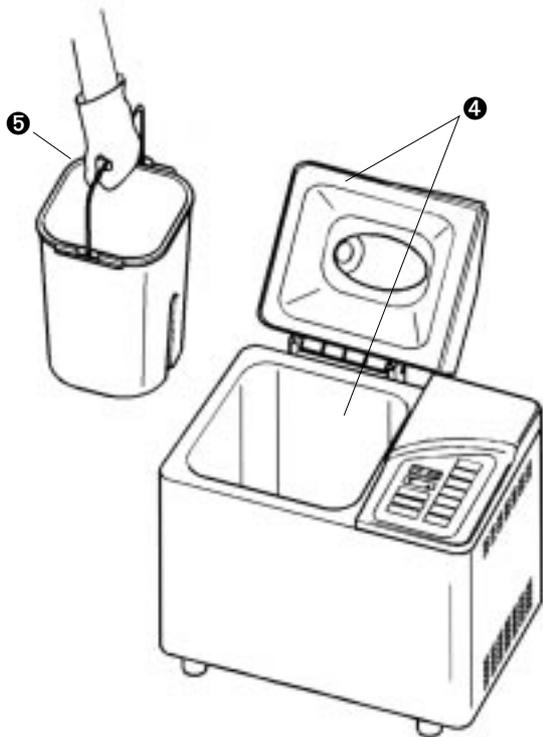


Attention - chaud!

Pendant le fonctionnement de votre machine à pain automatique, les points suivants dégageront de la chaleur:

- 1 le disque transparent sur le couvercle,
- 2 les bouches d'aération situées sur les faces gauche et droite du boîtier ainsi qu'à l'arrière,
- 3 le fond du boîtier,
- 4 le couvercle lors de son ouverture - de la buée chaude s'échappe alors de l'ensemble de la surface de cuisson,
- 5 lors de l'extraction du moule de cuisson: utilisez toujours des gants ou des poignées appropriées!

Veillez à ce que des enfants ne risquent pas d'utiliser la machine à pain automatique par inadvertance.



8. Si vous observez de la fumée dans la machine à pain automatique...

...maintenez à tout prix le couvercle fermé et enlevez immédiatement la fiche de la prise de courant! Le feu s'éteindra dès que l'air contenu dans la chambre de cuisson sera épuisé!

Attention!

En aucun cas, n'éteignez les ingrédients en feu ou dilatés dans l'appareil avec de l'eau - vous courriez de graves risques de court-circuit!

De la fumée peut se dégager lorsque la pâte déborde du moule de cuisson et tombe sur les résistances chauffantes.

- **Suivez scrupuleusement les recettes de cuisson,** afin que la pâte ne déborde pas.
- Ne laissez jamais des appareil de cuisine dégagant de la chaleur sans surveillance, **par exemple four, Micro-ondes, machine à pain automatique..**



9. Remplissage de la machine à pain automatique

Respectez scrupuleusement les quantités figurant dans les recettes de cuisson - au gramme près! Cela s'applique également aux liquides. Aidez-vous éventuellement d'une balance, afin de pouvoir mesurer avec plus de précision. Des modifications, même minimales, peuvent avoir pour conséquence que la pâte...

- ...ne monte pas correctement ou retombe,
- ...monte trop haut et déborde du moule de cuisson. Il peut même y avoir risque d'incendie, si la pâte qui déborde tombe sur les éléments chauffants.

a) Ajouter les ingrédients dans le moule de cuisson :

Remplissez par principe le moule de cuisson uniquement lorsqu'il est extrait de l'appareil. Vous éviterez ainsi que les ingrédients versés tombent dans la chambre de cuisson et touchent les éléments chauffants.

- ❶ Enlevez d'abord la fiche électrique de la prise de courant et extrayez le moule de cuisson de la manière décrite au chapitre 5.
 - ❷ Commencez par placer le bras de pétrissage: placez-le sur l'axe aplati au fond du moule de cuisson.
- Ensuite, versez les ingrédients dans l'ordre suivant:
 - les ingrédients liquides doivent être introduits en premier lieu, par exemple l'eau, le babeurre, le fromage blanc...
 - et ensuite les éléments secs, par exemple la farine, le sel, le sucre...
 - N'introduisez la levure qu'en dernier lieu, de manière à ce que les ingrédients secs la séparent des liquides.
 - Ne mélangez pas les ingrédients - mais laissez-les simplement dans le moule de cuisson. Les ingrédients seront mélangés de manière optimale au démarrage du programme. En outre, vous éviterez ainsi de griffer par inadvertance le revêtement du moule lors du mélange!

b) Remettre en place le moule de cuisson :

Placez correctement le moule de cuisson dans la chambre de cuisson.

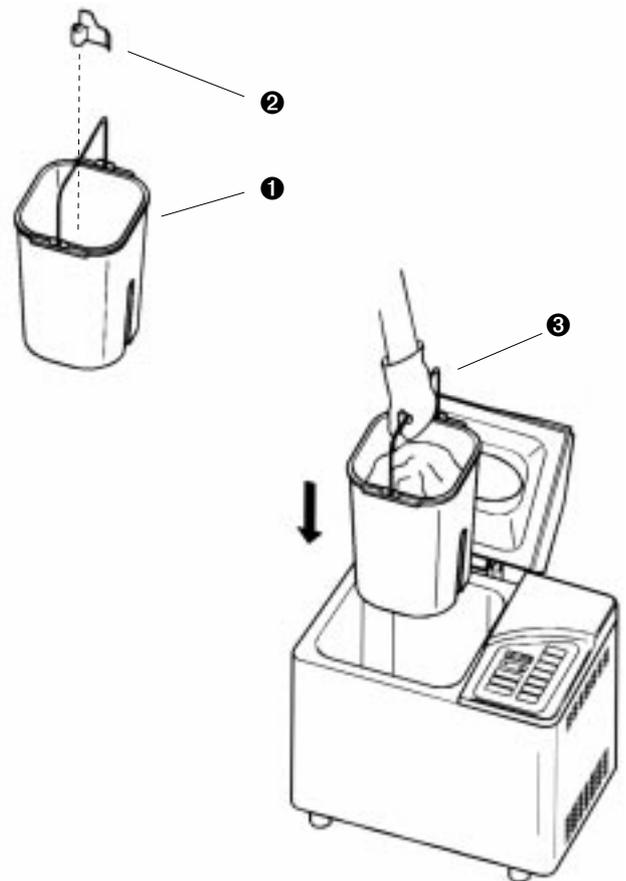
- ❸ Descendre avec précaution le moule de cuisson dans la chambre de cuisson...
- et tournez le moule de cuisson légèrement de droite à gauche jusqu'à ce qu'il s'adapte dans le guide situé au fond du moule de cuisson.
- ❹ Le moule de cuisson sera correctement placé dans le guide s'il se trouve à équidistance des bords comme indiqué sur le dessin. Rabattez ensuite l'anse.

Attention!

Débranchez toujours la fiche de l'appareil de la prise de courant pour enlever ou déposer le moule de cuisson! Vous éviterez ainsi une mise en route intempestive de l'appareil ou que des ingrédients versés n'entrent en contact avec des conducteurs électriques.

Ne mettez jamais les mains dans le moule ou dans la chambre de cuisson lorsque la fiche de l'appareil se trouve dans la fiche de courant! Il y a un risque important de blessures si vous venez à toucher fortuitement le bras de pétrissage en rotation ou les éléments chauffants portés à température!

Débranchez d'abord la fiche de l'appareil de la prise électrique si vous avez oublié le bras de pétrissage et que vous voulez le monter par la suite!





10. Cuire le pain

Une fois que vous avez versé les ingrédients dans le moule - placer et verrouiller correctement le moule de cuisson,

- fermez le couvercle et...
- branchez **enfin la fiche dans la prise!**
- ❶ l'écran affichera l'indication "1 A" pour contrôle.

a) Sélectionner le programme de cuisson

Sélectionnez le programme de cuisson comme indiqué dans la recette en...

- ❷ Appuyant simplement sur une des sept touches PAIN NORMAL, PAIN BRIOCHÉ, PAIN COMPLET, PAIN FRANÇAIS, PAIN RAPIDE, PÂTE À PAIN ou GATEAU.
- ❶ Le chiffre sélectionné s'affiche à l'écran et il correspond au chiffre indiqué sur la touche de commande (par exemple, " 1 " correspond à Normal).

b) Régler le degré de cuisson

Sélectionnez maintenant un des degrés de cuisson " NORMAL / MOINS CUIT / BIEN CUIT ", au choix. A présent, appuyez simplement...

- ❸ sur la touche " NORMAL / MOINS CUIT / BIEN CUIT "
- ❶ en répétant autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la lettre affichée corresponde à celle figurant sur la touche à côté du degré de cuisson souhaité (par exemple, " A " pour le degré de cuisson " Normal ").

Conseil : Pour les programmes de cuisson " PÂTE À PAIN " et " GATEAU ", il n'y a pas de réglage du degré de cuisson car ici les valeurs optimales sont préprogrammées en usine. Un signe " - " apparaît seulement derrière le chiffre affiché à l'écran.

c) Démarrer le programme de cuisson

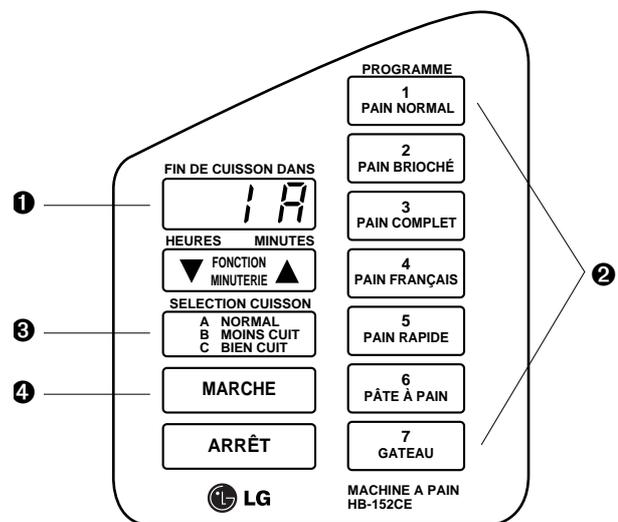
- ❹ A présent, appuyez sur la touche MARCHE. La machine à pain automatique entamera le programme réglé.
- ❶ A des fins de contrôle, l'écran affiche le temps qu'il reste avant la fin du programme.

Que dois-je encore faire...?

Rien - la machine à pain travaille entièrement automatiquement! Il ne vous reste qu'à attendre tranquillement que le pain soit prêt. Le schéma de déroulement, à la page suivante, reprend les différentes étapes du programme.

Remarque importante!

En aucun cas, n'ouvrez le couvercle avant la fin du programme de cuisson. Dans une chambre de cuisson aussi réduite, un afflux d'air inopiné aurait des répercussions immédiates. Il se pourrait alors que la pâte ne monte plus de manière normale ou qu'elle retombe.



d) Faut-il encore ajouter des ingrédients?

Les programmes de cuisson " PAIN BRIOCHÉ ", " PAIN COMPLET ", " PAIN FRANÇAIS " et " PAIN RAPIDE " donnent la possibilité d'ajouter d'autres ingrédients pendant la deuxième phase de pétrissage :

- Ouvrez le couvercle **dès que** la machine à pain émet **huit signaux sonores!**
Ne confondez pas: Huit signaux se font également entendre au début de la phase d'arrêt de la chaleur - mais c'est bien plus tard alors que le pain est déjà cuit à point...!
- Vous ne disposez maintenant que d'**une minute** pour ajouter les ingrédients. Refermez donc le couvercle après une minute au maximum pour empêcher une trop grande évaporation de la pâte.



11. Les étapes du programme...

...se déroulent entièrement automatiquement. vous n'avez plus à vous occuper de rien. Cependant, il peut être intéressant de savoir "ce que la machine à pain est en train de faire"...! C'est pourquoi cette page vous informe sur le déroulement des étapes des programmes.

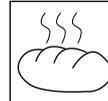
A l'aide de ce tableau et de l'affichage, vous pouvez savoir à quelle étape le programme se trouve. L'écran affiche à rebours, le temps encore nécessaire au programme.

Programme de cuisson	PAIN NORMAL	PAIN BRIOCHÉ	PAIN COMPLET	PAIN FRANÇAIS	PAIN RAPIDE	PÂTE À PAIN	GATEAU
Démarrage minuterie (cf. p.12)	oui	oui	oui	oui	oui	oui	–
Degré de préchauffage	–	–	20 min	20 min	–	–	–
Mélanger et pétrir	7 min	7 min	13 min	13 min	7 min	6 min	–
Temps d'attente	5 min	5 min	50 min	50 min	5 min	5 min	–
Pétrissage 2	12 min	12 min	12 min	12 min	7 min	12 min	–
Ajouter d'autres ingrédients	–	8 signaux sonores	8 signaux sonores	8 signaux sonores	8 signaux sonores	–	–
Lever 1	40 min	40 min	20 min	20 min	13 min	40 min	–
Insuffler air	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	–
Lever 2	26 min	26 min	15 min	15 min	–	–	–
Insuffler air	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	–	–	–
Lever 3	60 min	60 min	40 min	40 min	52 min	–	–
Cuire	50 min	50 min	50 min	50 min	35 min	–	60 min
Laisser refroidir	20 min	20 min	20 min	20 min	–	–	10 min
Durée totale	3:40	3:40	4:00	4:00	1:59	1:03	1:10
Arrêt chauffage	3 heures	3 heures	3 heures	3 heures	3 heures	–	3 heures

Remarque:

Le mélange des ingrédients au début de la première phase de pétrissage s'effectue à intervalles rapides - environ une minute. Ensuite, le processus de pétrissage commence conformément aux étapes décrites ci-dessus.

Le fait que le moteur au début et à plusieurs reprises ne tourne que très brièvement n'est pas le signe d'une défaillance.



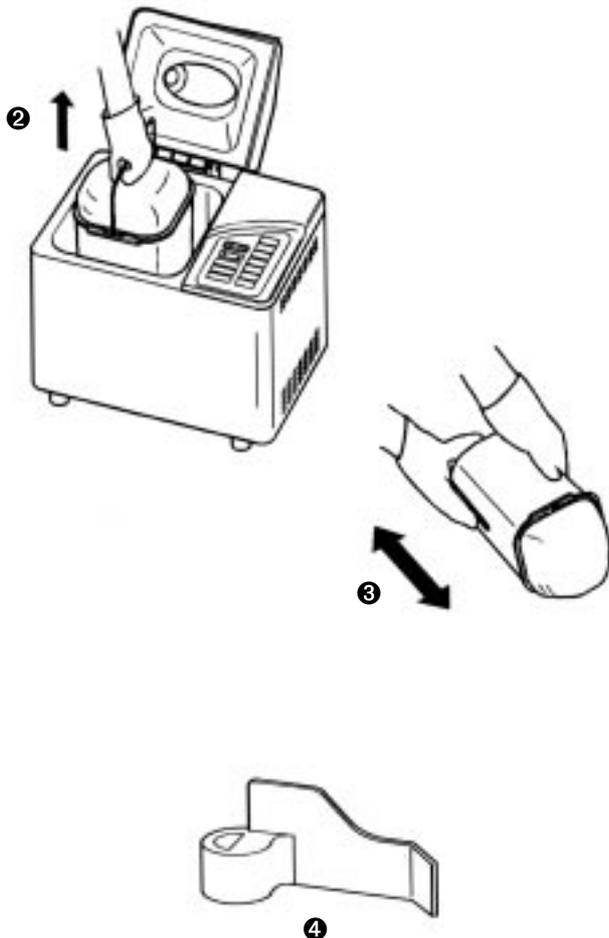
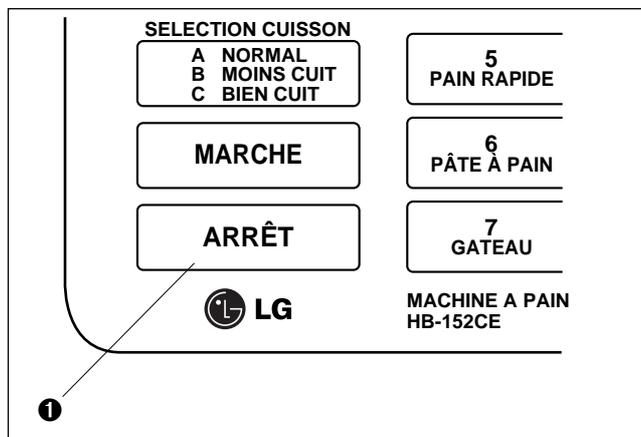
12. Lorsque le programme est terminé...

... l'appareil de cuisson émet **huit** signaux sonores (dans certains programmes, quatre signaux se font entendre au début de la phase de refroidissement). Vous pouvez maintenant décider de garder le pain au chaud pendant trois heures supplémentaires au maximum ou de défourner immédiatement le pain ou la pâte.

a) La fonction "maintien de la chaleur"...

... tient au chaud le pain fraîchement cuit pendant trois heures supplémentaires - elle succède directement à la phase de refroidissement. Comme contrôle, l'écran affichera "[:H]" - à la fin de la période de maintien au chaud, l'écran affichera "FIN".

- ❶ Vous pouvez à tout moment mettre fin à la phase de maintien au chaud en maintenant la touche ARRÊT enfoncée pendant environ une seconde ou en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant!



b) Enlever le moule de cuisson:

Lorsque la fonction de maintien au chaud est terminée - ou que vous l'avez interrompue prématurément...

- **débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant.** Vous éviterez ainsi que le moule de cuisson métallique ne soit mis sous tension en cas d'erreur.
- **Portez obligatoirement des gants ou employez des poignées appropriées.** Faute de quoi, vous risqueriez d'être brûlé si de la vapeur brûlante se dégage lors de l'ouverture du couvercle - de même, le moule de cuisson peut être brûlant...!
- ❷ Ouvrez le couvercle de l'appareil et extrayez avec précaution le moule de la chambre de cuisson.

c) Enlever le pain ou la pâte du moule de cuisson:

N'employez **en aucun cas** d'objet dur ou pointu. Vous risqueriez sinon d'endommager le revêtement de l'appareil!

- ❸ Secouez le moule! Grâce au revêtement lisse, le pain ou la pâte se détache facilement du moule de cuisson.

d) Commencez par retirer le bras...!

Le bras de pétrissage reste généralement planté dans le pain lorsque vous voulez le démouler.

- ❹ Extrayez avec précaution le bras de pétrissage avec les doigts dès que le pain est refroidi.

N'employez en aucun cas d'objet dur ou pointu! Vous risqueriez sinon d'endommager le revêtement du bras de pétrissage!

Enlevez à tout prix le bras de pétrissage du pain avant de le couper ou de le manger! Faute de quoi, vous risqueriez un accident en touchant par inadvertance le bras lors du découpage ou de la consommation!



13. Minuterie - Début de cuisson différé

Cette fonction vous permet de décider que la machine à pain automatique ne démarrera pas son programme aussitôt mais un peu plus tard.

Il peut par exemple être intéressant d'introduire déjà les ingrédients le matin mais de ne cuire le pain que l'après-midi. vous aurez alors du pain tout frais pour le repas du soir...

Attention!

Vous ne devez pas utiliser cette fonction avec des recettes faisant appel à des ingrédients qui se dégradent facilement, p.ex. des oeufs, du lait frais, de la crème aigre, de la crème fraîche...! **Ces ingrédients pourraient s'avarier pendant le temps d'attente précédant le début de la cuisson!**

Vous devez introduire les fruits secs, les épices, les fruits et les légumes de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact direct avec les ingrédients liquides. Vous évitez ainsi que les liquides soient absorbés pendant le temps d'attente.

a) Sélection du programme et du degré de cuisson

Commencez par sélectionner le programme de cuisson désiré et le degré de cuisson nécessaire, De la manière décrite en détail au chapitre 10.

Mais **n'enfoncez pas encore** la touche de démarrage, réglez d'abord la minuterie.

b) Réglage de la minuterie

Commencez par régler la durée nécessaire pour que le pain soit prêt. Ce choix va d'un minimum de quatre heures et dix minutes (4:10) à un maximum de treize heures (13:00). Pour cela, enfoncez

- ❶ la touche fléchée vers le haut, pour augmenter la durée et
- ❶ la touche fléchée vers le bas, si vous voulez à nouveau réduire la durée réglée.

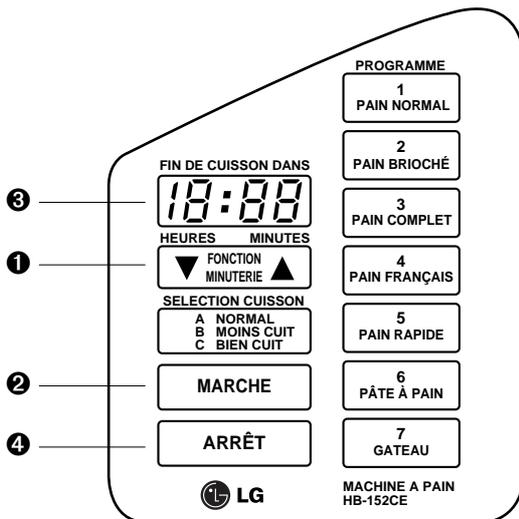
c) Démarrer la minuterie

- ❷ Appuyez sur la touche MARCHE. Si vous avez réglé la minuterie (de la manière décrite ci-dessus), la machine à pain automatique ne démarrera pas immédiatement - seulement à un moment postérieur.
- ❸ pour le contrôle, le double point de l'affichage clignote - et le temps affiché s'écoule à rebours. Lorsqu'il arrive à "0:00", le pain est prêt!

d) Eteindre la minuterie

Vous pouvez éteindre la minuterie à tout moment ainsi que les réglages déjà effectués:

- ❹ Pour cela, il vous suffit de maintenir la touche ARRÊT enfoncée, jusqu'à ce que
- ❸ ...l'indication "1A" soit à nouveau affichée à l'écran.

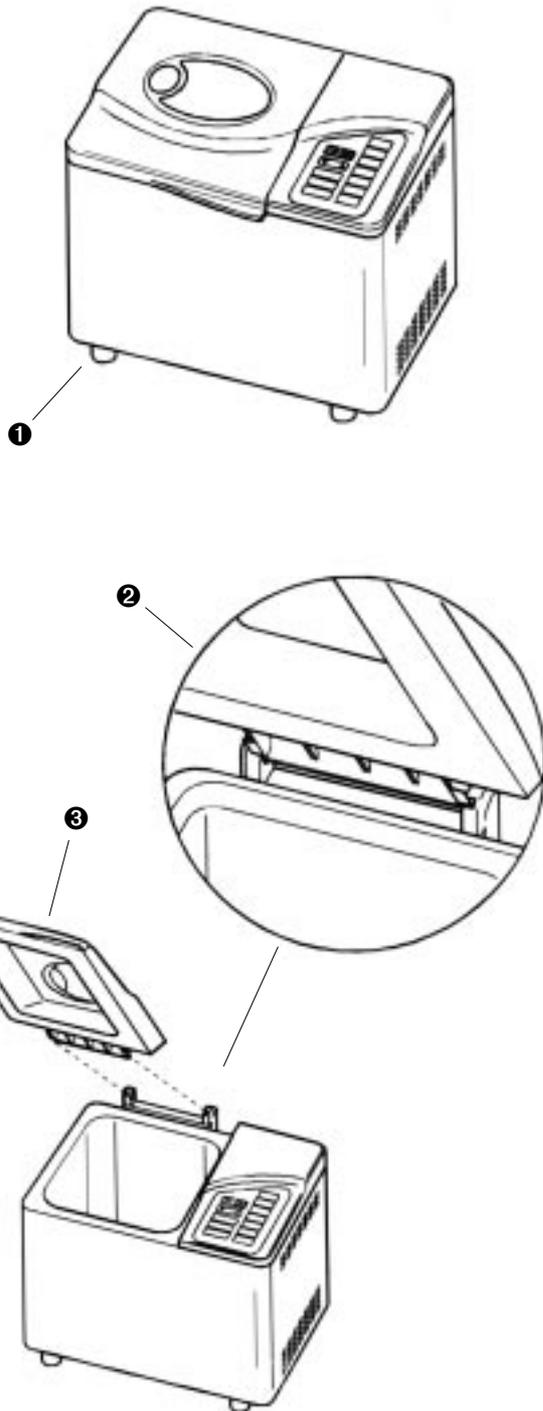




Attention!

Commencez par retirer la fiche de la prise, avant d'entamer les travaux de nettoyage. Faute de quoi, vous risquez de provoquer un court-circuit au cas où de l'humidité pénétrerait dans l'appareil lors du nettoyage.

Commencez par laisser l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage! Aussi bien l'appareil que le moule de cuisson et le bras de pétrissage peuvent être très chauds si l'on a procédé à une cuisson peu avant. **Danger de brûlures!**



14. Nettoyage du boîtier

Il n'est nécessaire que si vous constatez des souillures sur les surfaces en plastique:

- ❶ Pour le nettoyage, utilisez exclusivement un chiffon doux légèrement humidifié.

En aucun cas, de l'eau ou un autre liquide ne peut pénétrer dans l'appareil. soyez particulièrement attentif à ce détail lorsque vous nettoyez les alentours des bouches d'aération. Faute de quoi, vous risqueriez de provoquer un **court-circuit** et d'endommager la machine à pain automatique!

- Si vous voulez utiliser un produit de nettoyage, tenez vous en exclusivement à un détergent doux.

En aucun cas, n'utilisez de détergent ou d'abrasif fort. vous risqueriez d'endommager les surfaces en plastique.

15. Enlever et nettoyer le couvercle

Le couvercle s'enlève facilement, par exemple lorsque vous voulez nettoyer à fond le couvercle et ses charnières. Ceci s'avèrera nécessaire lorsque vous aurez remarqué que des déchets se sont accrochés aux charnières du couvercle. Pour cela...

- ❷ Ouvrez le couvercle et maintenez-le légèrement incliné.
- ❸ A présent, vous pouvez tirer le couvercle en biais vers le haut et le nettoyer.

- Pour nettoyer le couvercle, utilisez exclusivement un chiffon légèrement humide.

En aucun cas, vous ne pouvez plonger le couvercle dans l'eau ou le passer sous un jet d'eau. Vous risqueriez que des restes d'eau restent prisonniers des rainures du boîtier, tombent ensuite à l'intérieur de l'appareil et finissent par provoquer un court-circuit!

- ❷ Replacez le couvercle aussitôt après le nettoyage.



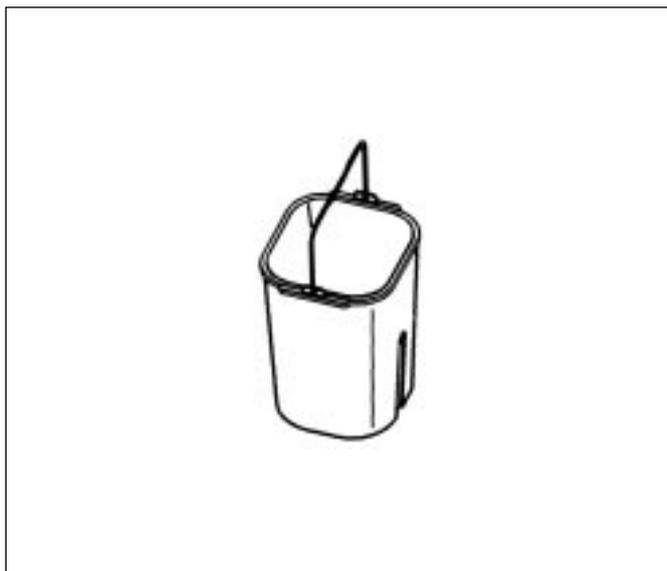
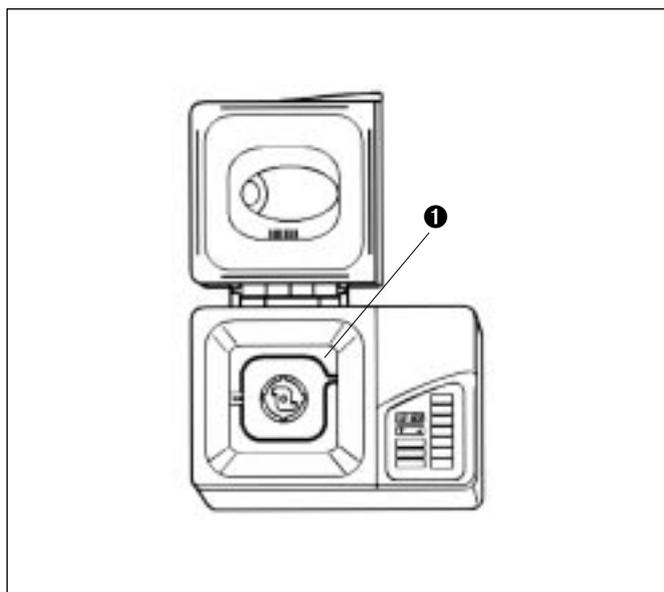
16. Nettoyage de la chambre de cuisson

Nettoyez la chambre de cuisson après chaque utilisation! Faute de quoi, les éclaboussures de graisse et les restes de pâte risquent de brûler et de provoquer un incendie:

- **Pour le nettoyage, utilisez exclusivement un chiffon légèrement humide.** En aucun cas, vous ne pouvez verser d'eau ou un autre liquide dans la chambre de cuisson! Vous risqueriez ainsi de provoquer **un court-circuit** et d'endommager la machine à pain automatique!

- ❶ **Ne nettoyez les résistances chauffantes qu'avec la plus grande prudence!**

Veillez à ce que les résistances ne soient pas tordues ou endommagées d'aucune manière. En aucun cas, vous ne pouvez utiliser l'appareil si des résistances sont relâchées ou endommagées. Faute de quoi, vous courrez des risques de **court-circuit, voire d'incendie**, si des résistances relâchées ou endommagées entrent en contact avec les éléments métalliques de la chambre de cuisson!



17. Nettoyage du moule de cuisson

Nettoyez le moule de cuisson après chaque utilisation - ne serait-ce que pour des raisons d'hygiène. Vous éviterez ainsi que des déchets se mêlent à la nouvelle pâte, propageant ainsi des bactéries:

- **Pour le nettoyage, utilisez exclusivement un chiffon légèrement humide.**

En aucun cas, vous ne pouvez plonger le moule de cuisson dans l'eau ou le passer sous un jet d'eau. Vous endommageriez les parties mécaniques du fond.

En outre, vous risqueriez que des restes d'eau restent prisonniers des rainures du boîtier, tombent ensuite à l'intérieur de l'appareil et finissent par provoquer un court-circuit!

- **En aucun cas, n'utilisez d'objet dur ou tranchant pour enlever les déchets rebelles.**

Vous risqueriez ainsi de griffer le revêtement. Essayez plutôt de ramollir ces déchets, par exemple en passant dessus avec un chiffon humidifié.

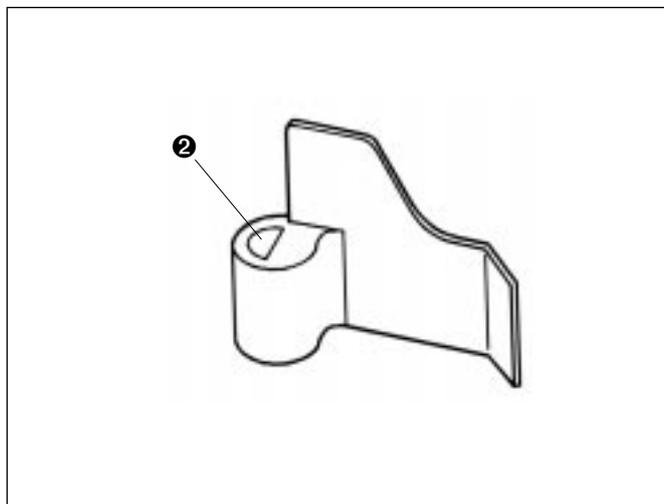
18. Nettoyage du bras de pétrissage

Nettoyez le bras de pétrissage après chaque utilisation - ne serait-ce que pour des raisons d'hygiène. Vous éviterez que des déchets se mêlent à la nouvelle pâte, propageant ainsi des bactéries:

- **Vous pouvez nettoyer le bras de pétrissage à l'eau de vaisselle.** Veillez seulement à ce qu'il n'entre pas en contact avec des objets durs ou pointus, par exemple lorsque vous lavez le bras avec d'autres pièces de vaisselle.

- **En aucun cas, n'utilisez d'objet dur ou tranchant pour enlever les déchets rebelles.** Vous risqueriez ainsi de griffer le revêtement

- ❷ **Si le bras de pétrissage ne se détache pas du moule de cuisson,** déposez une goutte d'eau sur le dessus du guide. Le bras de pétrissage devrait pouvoir se libérer rapidement.





19. Le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant...?

Le tableau ci-dessous devrait vous aider si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant. Sur la ligne d'en haut, vous trouverez une description des problèmes qui peuvent survenir, dans les premières colonnes horizontales, une énumération des causes à rechercher. En règle générale, ce tableau devrait vous permettre de résoudre les problèmes de cuisson - si tel n'était pas le cas, les pages suivantes devraient vous apporter une aide supplémentaire

Problèmes		Causes possibles:											
		La machine ne démarre pas	Les résistances fument, fumée	Pain effondré sur le côté sous l'humidité	Pain/pâte monte trop haut..	...et retombe ensuite	Pâte monte trop haut	Le dessus du pain est farineux	Pâte grumeleuse ne monte même pas	Côtés brûlés, farineux, trop irréguliers	Le bas des côtés est farineux	Pain pas cuit à fond	Pain colle lors de la découpe
Erreur d'utilisation	La chambre d'utilisation est trop chaude? L'écran affiche un "HI"	X											
	Quelque chose (peut-être un déchet de pâte) bloque les résistances?		X										
	Les touches MARCHÉ ou ARRÊT ont été enfoncées durant l'utilisation?							X			X		
	Le couvercle a-t-il été ouvert durant l'utilisation (même brièvement)?										X		
	Le programme de cuisson PATE a été choisi par erreur?										X		
	Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson?			X									
	Le pain a été coupé trop tôt, avant évacuation de la vapeur?												X
	Du liquide a été rajouté après le pétrissage?									X			
	Bras de pétrissage pas ou mal placé?							X					
Problème d'ingrédients	Farine	Trop peu								X			
		Trop				X							
	Levure	Trop peu							X				
		Trop				X	X						
		Pas							X				
	Liquides	Trop peu						X					
		Trop				X	X			X			
	Oublié le sucre ou la mélasse?								X				
	Avez-vous utilisé d'autres ingrédients que ceux de la recette?					X		X					
	Farine	Trop vieille?							X				
		Qualité adéquate?				X		X					
	Levure	Levure humide avant le pétrissage?							X				
		Levure trop vieille?							X				
		Bon type de levure?							X				
	Avez-vous utilisé des ingrédients trop chauds?								X				

20. Avec cette aide...

...vous devez normalement trouver une réponse qui vous aidera à résoudre votre problème. Si votre question sort de son cadre, adressez-vous au service clientèle. **En aucun cas, vous ne devez effectuer vous-même de contrôle ou de travaux sur votre machine à pain automatique!**

1. La machine est correctement raccordée, mais ne fonctionne pas..?

Regardez si l'appareil fonctionne sur une autre prise. Si non, confiez l'appareil au service clientèle pour réparation!

Si l'appareil fonctionne sur une autre prise, faites vérifier la première prise par un spécialiste...!

2. Le câble ou la fiche d'alimentation est endommagé...?

Enlevez immédiatement la fiche de la prise! Si ce n'est pas possible sans danger, commencez par enlever le fusible correspondant! En aucun cas, vous ne pouvez continuer à utiliser l'appareil, tant que ces dommages n'ont pas été réparés en bonne et due forme. **Attention: Il y a danger de mort par court-circuit!**

Ni le câble, **ni** la fiche d'alimentation ne peuvent être réparés, il doivent être remplacés par un nouveau câble avec fiche intégrée! Confiez ces travaux exclusivement aux techniciens du service clientèle, il ont été formés spécialement pour cela par le fabricant.

3. On n'entend rien après le démarrage...

Avec les programmes " PAIN COMPLET " et " PAIN FRANÇAIS ", le processus de mixage et de pétrissage ne commence qu'après le préchauffage, avec le programme " GATEAU ", le mixage et le pétrissage ne fonctionnent même plus du tout.. Avec les autres programmes, on doit entendre la mise en route du bras de pétrissage immédiatement après le démarrage - sinon, contactez le service clientèle.

4. Après le démarrage, le moteur tourne un court moment à plusieurs reprises...

C'est tout-à-fait normal - juste après le démarrage, les ingrédients sont mélangés pendant \pm 1 minute. Le tout à intervalles rapprochés.

5. Lors de la seconde procédure de pétrissage, des signaux retentissent, bien que le programme ne soit pas terminé...

C'est le signal indiquant que vous pouvez ajouter d'autres ingrédients. Vous disposez d'environ 1 minute pour effectuer cette opération.

6. Le bras de pétrissage reste figé dans le pain

Ce n'est pas une défaillance! Le bras est simplement enfoncé de manière assez lâche, afin que le pain se détache bien du moule. Le bras s'extraira facilement du pain!

7. Le bras ne veut pas se mettre en place correctement...

Tournez le moule de cuisson d'un demi-tour et replacez-le ensuite dans le guide. Débarrasser le guide des saletés éventuelles.

Avertissement

En raison des dangers qu'ils comportent, les réparations et autres services d'après-vente ne peuvent être effectués que par des techniciens du service clientèle, qui ont été formés spécialement par le fabricant!

8. Le moule est difficile à extraire...

Ceci ne peut se produire que lorsque la mécanique sous la platine à pain ou en bas de la chambre de cuisson est encrassée. Nettoyez soigneusement ces emplacements de la manière décrite à la page 14.

Laissez refroidir complètement l'appareil en relevant le couvercle. Vous devriez ensuite pouvoir extraire facilement le moule de cuisson.

9. Le message "HI" s'affiche à l'écran...

Ce message apparaît exclusivement lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est trop élevée.

- Appuyez sur la touche ARRÊT et attendez environ 5 minutes. Ensuite, poursuivez le programme en appuyant sur la touche MARCHE.

10. Le message "Er" suivi d'un chiffre s'affiche à l'écran...

Votre machine à pain automatique dispose d'un autocontrôle - il vous signale tout élément défectueux à temps, avant que des dégâts plus importants surviennent. Vous ne pouvez cependant rien entreprendre vous-même - contactez immédiatement le service clientèle.

11. De la vapeur sort par les bouches d'aération, de la vapeur se forme également dans la chambre de cuisson...

Ce n'est pas une défaillance - c'est tout-à-fait normal. La machine à pain automatique est construite de manière à permettre l'évacuation de la buée et de la vapeur. Veillez cependant à ce que les bouches d'aération restent en permanence propres et dégagées.

21. A surveiller lors de la mise à la poubelle!

Nous espérons que la machine à pain vous donnera satisfaction pendant longtemps. Cependant, si dans le futur, vous deviez vous débarrasser de cet appareil:

- rendez à tout prix l'appareil inutilisable, par exemple en arrachant directement le câble d'alimentation du boîtier.
- Vous éviterez ainsi que quelqu'un (par exemple des enfants qui jouent) tentent de mettre en marche un appareil électrique défectueux avec les dangers que cela comporte!

Protégez également l'environnement! Aussi

- Portez l'appareil vers une installation d'élimination appropriée. Vous obtiendrez les renseignements nécessaires auprès de votre administration communale.



22. Les recettes de ce mode d'emploi...

...sont soigneusement adaptées à votre machine à pain. Suivez scrupuleusement ces recettes - surtout les indications de quantité et la nature des ingrédients. **Faute de quoi ces recettes risquent de ne pas réussir!** En outre, suite à des erreurs de quantité et d'ingrédient, la pâte risque de déborder et de toucher les résistances chauffantes - **d'où risque d'incendie!**

- **Pesez les ingrédients**, si vous disposez d'une balance de cuisine. Vous obtiendrez ainsi des résultats plus précis qu'avec le gobelet-doseur.
- **Ne réduisez pas les quantités** - même si vous préférez préparer des portions plus réduites. La pâte risquerait de grumeler à cause de l'insuffisance de masse à pétrir.
- **Si vous utilisez de la levure de boulanger en poudre:** D'un fabricant à l'autre, la levure proposée peut être prévue pour des quantités très différentes. **Faites donc attention également aux indications du fabricant en ce qui concerne les quantités à utiliser!**
- **Réglez sur le degré de cuisson "NORMAL"** - sauf mention contraire dans la recette!



Pain au fromage

Programme "PAIN NORMAL"

230 ml d'eau

1 oeuf

460 g de farine de blé type 55

160 g de parmesan

1 Cuil à Café de sel

3 Cuil à Soupe de sucre en poudre

1 Cuil à Café de jus de citron

Pain normal: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Baguette

Programme "PAIN NORMAL" ou "PAIN RAPIDE"

290 ml d'eau

500 g de farine de blé type 55

1,5 Cuil à Café de sel

1 Cuil à Café de jus de citron

Pain normal: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 3 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain de mie

Programme "PAIN NORMAL" ou "PAIN RAPIDE"

180 ml d'eau

90 ml de lait frais

450 g de farine de blé de type 55

1,5 Cuil à Café de sel

3 Cuil à Soupe de sucre en poudre

26 g de beurre

Pain normal: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 3 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain pour le Petit Déjeûner

Programme "PAIN NORMAL" ou "PAIN RAPIDE"

220 ml de lait frais

470 g de farine de blé type 55

1,5 Cuil à Café de sel

4 Cuil à Soupe de sucre en poudre

52 g de beurre

1 oeuf

Pain normal: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain au beurre

Programme "PAIN NORMAL" ou "PAIN RAPIDE"

250 ml d'eau

310 g de farine de blé type 55

230 g de farine de blé type 45

1,5 Cuil à Café de sel

3,5 Cuil à Soupe de sucre en poudre

4 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre

65 g de beurre

1 oeuf

Pain normal: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain à l'avoine

Programme "PAIN NORMAL" ou "PAIN RAPIDE"

250 ml de lait frais

440 g de farine de blé type 55

80 g d'avoine

2 Cuil à Café de sel

60 ml de miel liquide

1 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre

2 Cuil à Soupe d'huile végétale

Pain normal: 3 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 3 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)



Pain au maïs

Programme "PAIN NORMAL" ou "PAIN RAPIDE"

240 ml de lait frais
330 g de farine de blé type 55
120 g de maïs en poudre
60 g de sucre en poudre
46 g de beurre
1,5 Cuil à Café de sel
2 oeufs

Pain normal: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain aux raisins

Programme "PAIN BRIOCHÉ" ou "PAIN RAPIDE"

200 ml d'eau
60 ml de lait frais
460 g de farine de blé type 55
100 g de sucre roux en poudre
40 g de beurre
1 Cuil à Café de sel

Pain brioché: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

100 g de raisins secs

Pain au miel et aux noisettes

Programme "PAIN BRIOCHÉ" ou "PAIN RAPIDE"

100 ml d'eau
120 ml de lait frais
460 g de farine de blé type 55
80 ml de miel liquide
40 g de beurre
1 Cuil à Café de sel
3 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre

Pain brioché: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

40 g de raisins secs
100 g de noisettes effilées

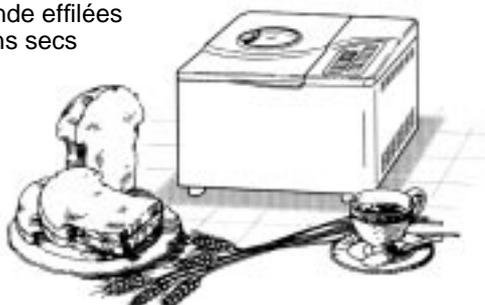
Pain aux amandes

Programme "PAIN BRIOCHÉ"

250 ml d'eau
440 g de farine de blé type 55
100 g de poudre d'amandes
1,5 Cuil à Café de sel
3 Cuil à Soupe de sucre en poudre
2 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre
1 Cuil à Café de jus de citron
26 g de beurre

Pain brioché: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

100 g d'amande effilées
45 g de raisins secs



Pain aux fruits secs

Programme "PAIN BRIOCHÉ" ou "PAIN RAPIDE"

230 ml 1 oeuf + de l'eau pour compléter
460 g de farine de blé type 55
40 g de beurre
1,5 Cuil à Café de sel
2 Cuil à Soupe de sucre en poudre
2 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre

Pain brioché: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain rapide: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

80 g de fruits secs mélangés (raisins, noix, bananes)

100% Pain complet

Programme "PAIN COMPLET" ou "PAIN NORMAL"

260 ml d'eau
460 g de farine de blé complet
60 g de sucre roux en poudre
40 g de beurre
1 Cuil à Café de jus de citron
3 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre
1,5 Cuil à Café de sel

Pain complet: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain normal: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

50% Pain complet

Programme "PAIN COMPLET" ou "PAIN NORMAL"

270 ml d'eau
220 g de farine de blé type 55
220 g de farine de blé complet
30 g de sucre roux en poudre
30 g de beurre
1 Cuil à Café de jus de citron
2 Cuil à Café de sel

2 Cuil à Soupe de lait écrémé en poudre

Pain complet: 3 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain normal: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain français

Programme "PAIN FRANÇAIS"

280 ml d'eau
240 g de farine de blé type 55
240 g de farine de blé type 45
1 Cuil à Café de sel
2 Cuil à Soupe de sucre en poudre
2 Cuil à Soupe d'huile végétale

Pain français: 2 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)

Pain au jambon

Programme "PAIN FRANÇAIS"

220 ml d'eau
330 g de farine de blé type 55
100 g de farine de blé complet
100 g de jambon
50 g de parmesan
1 Cuil à Soupe de jus de citron
1 Cuil à Café de sel
3 Cuil à Soupe de sucre en poudre
26 g de beurre
1 Cuil à Soupe d'huile végétale

Pain français: 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)



Pâte à Pizza

Programme "PÂTE À PAIN"

280 ml d'eau
 500 g farine de blé type 55
 2 Cuil à Café de sel
 2 Cuil à Soupe de sucre en poudre
 1 Cuil à Soupe de huile
 1,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre
 (TYPE ALSA)

Préparer et bien pétrir la pâte sur une surface recouverte de farine, et l'étaler sur une plaque graissée. Ensuite la laisser reposer une heure à une température ambiante avant de la mettre au four pendant 25 minutes (préchauffer le four à 200°C).

Pâte à galette

Programme "PÂTE À PAIN"

260 ml d'eau
 200 g de farine de blé type 55
 250 g de farine de blé complet
 1,5 Cuil à Café de sel
 3 Cuil à Soupe de sucre en poudre
 2 Cuil à Soupe de huile
 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre
 (TYPE ALSA)

Bien pétrir la pâte puis l'étaler en un cercle (25 cm de diamètre) et la poser sur une plaque graissée. Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante. A l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, humidifier la pâte. Piquer la pâte plusieurs fois à l'aide d'une fourchette et parsemer-la de graines de sésame avant de la mettre au four pendant 20 minutes (préchauffer le four à 200°C).

Pain "LAUGEN"

Programme "PÂTE À PAIN"

180 ml de lait frais
 500 g farine de blé type 55
 1 Cuil à Café de sel
 3 Cuil à Soupe de sucre en poudre
 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre
 (TYPE ALSA)

Préparer et bien pétrir la pâte. Former 12 petits pains de pâte. Graver chaque petit pain en forme de croix avant de les laisser reposer pendant 10 minutes. Mélanger 50 g de bicarbonate de soude dans 1,5 l d'eau et faire bouillir. A l'aide d'une cuillère, déposer chaque petit pain dans l'eau pendant 15 secondes. Retirer les petits pains de l'eau avec une écumoire et déposer sur une plaque recouverte d'un papier à cuisson. Parsemer de grains de sel et mettre au four pendant 20 - 25 minutes (préchauffer le four à 200°C).

Pain au lait

Programme "PÂTE À PAIN"

200 ml de lait frais
 500 g de farine de blé type 55
 70 g de sucre en poudre
 50 g de beurre
 1 Cuil à Café de sel
 2,5 Cuil à Café de levure de boulanger en poudre
 (TYPE ALSA)
 1 oeuf

Préparer et bien pétrir la pâte. Former 8 boulettes de pâte, et déposer les dans un plat à gratin graissé. Ajouter 50 ml de lait et 2 cuillères de sucre. Couvrir et mettre au micro-ondes à 360. Watts pendant 7 à 8 minutes. Laisser reposer pendant 3 minutes. Servir avec une sauce vanille ou recouvrir de beurre fondu.

Brioches

Programme "PÂTE À PAIN"

200 ml d'eau
 500 g de farine de blé type 55
 100 g de beurre
 10 g de levure fraîche ou 5 g de levure de boulanger en poudre (TYPE ALSA)
 1 Cuil à Café de sel
 4 Cuil à Soupe de sucre en poudre
 4 jaunes d'oeuf
 1 pointe de couteau d'arôme vanille

Préparer la pâte sur un plan de travail enfariné, pétrissez bien et divisez en 8 parts égales que vous travaillerez chacune en une grosse et une petite boulette. Placez les grosses boulettes sur une plaque graissée et faites un trou sur le dessus, placez les petites boulettes dans le trou et laisser reposer les brioches environ une heure à température de la pièce. Faites dorer 18 - 20 minutes au four (préchauffer à 200°C).





1. Gâteau au chocolat

140 g de farine (type 45)
2 g de sel
2 g de levure chimique
100 g de sucre en poudre
70 g de cacao (non sucre)
60 g de beurre (ramolli)
60 ml de lait
3 g de vanille
2 œufs (de grosseur moyenne)
12 g de jus de citron

1. Huiler le bol de la machine à pain avec de l'huile végétale
2. Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure chimique et le cacao dans une petite jatte.
3. Dans une jatte de taille moyenne, mélanger à l'aide d'un mixeur électrique le beurre de manière à le ramollir. Ajouter les œufs, mélanger bien. Ajouter les ingrédients secs, 30 ml de lait, la vanille et le jus de citron. Mélanger de manière à obtenir un mélange bien lisse. Battre 2 minutes à faible vitesse ou 200 fois si vous battez à la main. Ajouter le reste de lait et battre 1 minute de plus jusqu'à obtenir un mélange jaune clair.
4. Verser le mélange dans le bol de la machine à pain.
5. Régler la machine sur GATEAU
6. Appuyer sur MARCHE.

2. Gâteau à la noix de coco

140 g de farine (type 45)
1 g de sel
3.5 g de levure chimique
100 g de sucre en poudre
50 g de beurre (ramolli)
2 œufs (de grosseur moyenne)
30 ml de lait
25 g de noix de coco rapée
10 g de zeste de citron

1. Huiler le bol de la machine à pain avec de l'huile végétale.
2. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans une petite Jatte.
3. Dans une jatte de taille moyenne, mélanger à l'aide d'un mixeur électrique le beurre, les œufs et le sucre de manière à obtenir un mélange jaune clair. Ajouter alternativement de la farine et du lait jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Ajouter le zeste de citron et la noix de coco râpée, mélanger bien le tout.
4. Verser le mélange dans le bol de la machine à pain.
5. Régler la machine sur GATEAU
6. Appuyer sur MARCHE.

3. Gâteau au café " Rise & Shine "

130 g de farine (type 45)
2 g de sel
3,5 g de levure chimique
40 g de sucre en poudre
50 g de beurre (ramolli)
2 œufs (de grosseur moyenne)
45 ml de lait

GARNITURE : 40 g de farine
72 g de sucre roux
26 g de beurre (ramolli)
8 g de cannelle

1. Huiler le bol de la machine à pain avec de l'huile végétale.
2. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans une petite jatte.
3. Dans une jatte de taille moyenne, mélanger correctement le sucre, le beurre et les œufs. Ajouter le lait. Ajouter lentement les ingrédients secs, puis mélanger bien le tout. Bien battre de manière à obtenir un mélange épais.
4. Dans une petite jatte, mélanger les ingrédients de la garniture de manière à obtenir un mélange bien homogène. Verser la moitié de la garniture au fond du bol de la machine à pain. Verser ensuite le mélange du gâteau au café. Verser le reste de garniture par-dessus.
5. Régler la machine sur GATEAU
6. Appuyer sur MARCHE.



4. Gâteau au pavot

140 g de farine (type 45)
1 g de sel
3.5 g de levure chimique
100 g de sucre en poudre
52 g d'huile végétale
2 œufs (de grosseur moyenne)
45 ml de lait
13 g de jus de citron
10 g de zeste d'orange
52g de graines de pavot

1. Huiler le bol de la machine à pain avec de l'huile végétale.
2. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans une petite jatte.
3. Dans une jatte de taille moyenne, mélanger à l'aide d'un mixeur électrique le sucre et l'huile végétale de manière à obtenir un mélange bien lisse. Ajouter les œufs et mélanger bien. Ajouter alternativement de la farine et du lait jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Ajouter le jus de citron, le zeste d'orange et les graines de pavot. Mélanger bien.
4. Verser le mélange dans le bol de la machine à pain.
5. Régler la machine sur GATEAU
6. Appuyer sur MARCHE.

5. Gâteau " Gold snack "

140 g de farine (type 45)
1 g de sel
3.5 g de levure chimique
32 g de sucre en poudre
60 g de beurre (ramolli)
2 œufs (de grosseur moyenne)
90 ml de lait
7 g de vanille

1. Huiler le bol de la machine à pain avec de l'huile végétale.
2. Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure chimique dans une petite jatte. Ajouter le beurre, les œufs, le lait et la vanille. Battre à vitesse moyenne pendant 2 minutes ou 200 fois si vous battez à la main.
3. Verser le mélange dans le bol de la machine à pain.
4. Régler la machine sur GATEAU.
5. Appuyer sur MARCHE.

6. GATEAU BLANC

140 g de farine (type 45)
3 g de sel
3 g de levure chimique
60 g de sucre en poudre
60 g de beurre (ramolli)
4 g de vanille
3 blancs d'œufs
3 jaunes d'œufs

1. Huiler le bol de la machine à pain avec de l'huile végétale.
2. Mélanger la farine et la levure chimique dans une petite jatte.
3. Dans une jatte de taille moyenne, battre les blancs en neige à l'aide d'un mixeur électrique, ajouter lentement 20 g de sucre (1 cuillère à soupe à chaque fois) jusqu'à ce que les blancs soient fermes.
4. Dans une petite jatte, mélanger les jaunes d'œufs, le reste de sucre et le sel. Ajouter alternativement le mélange et la farine aux blancs en neige fermes. Mélanger bien le tout.
5. Verser le mélange dans le bol de la machine à pain.
6. Régler la machine sur GATEAU.
7. Appuyer sur MARCHE.

