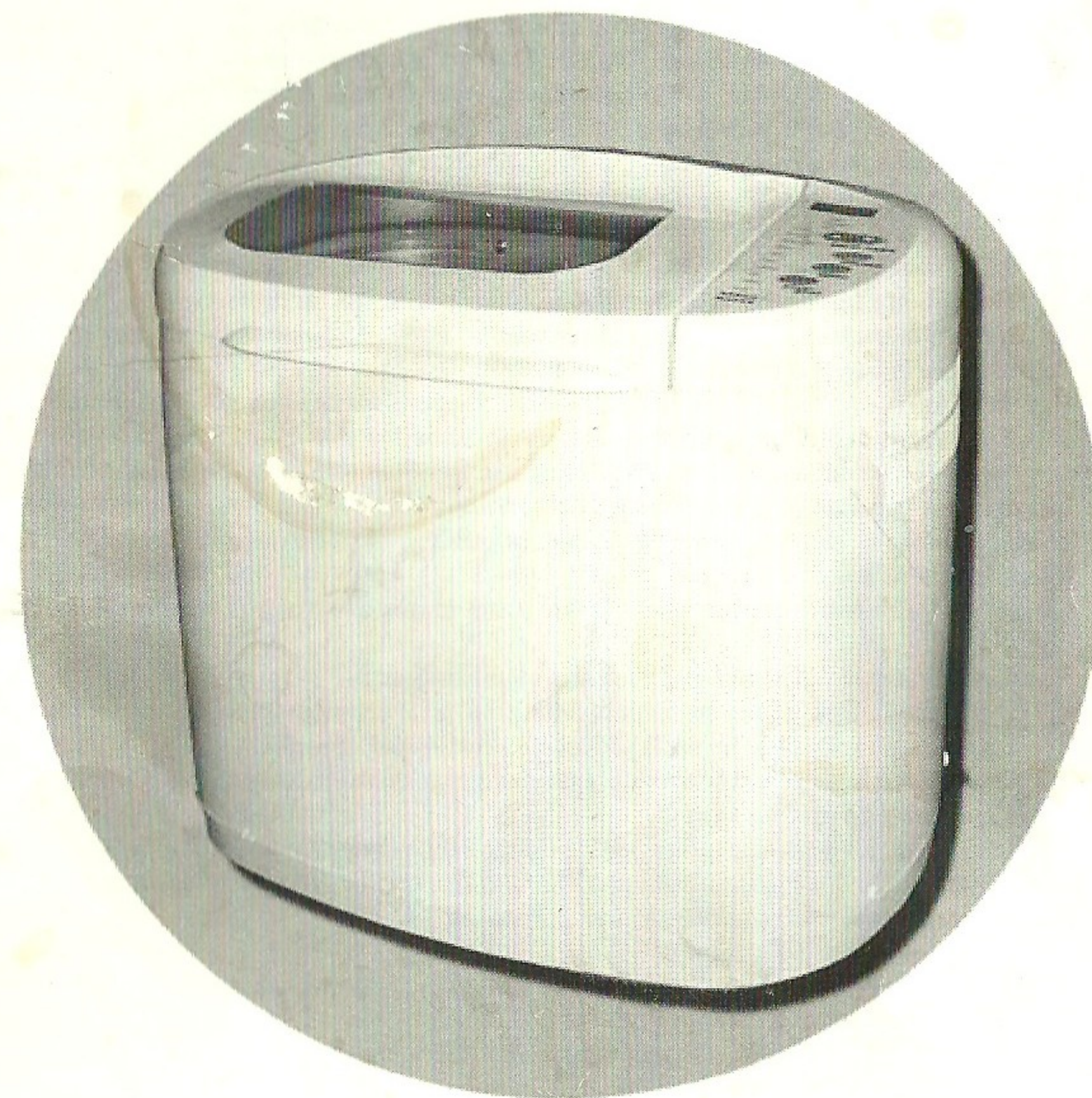


TABLE DES MATIERES

REMARQUES :	2
EMPLACEMENT	3
DESCRIPTIF	4
TOUCHE MENU	5
TOUCHE START/STOP	5
CONTRÔLE DE CUISSON (COLOUR)	5
PROGRAMMATEUR (TIMER)	5
FONCTIONS	6
AVANT DE COMMENCER	6
TEMPÉRATURE	6
LES INGRÉDIENTS	7
LA FARINE	7
LE GLUTEN	7
LA LEVURE	7
LE BEURRE	7
LE SEL	7
LE SUCRE	7
L'EAU (LES LIQUIDES)	8
LE LAIT	8
FRUITS ET NOIX	8
GRANDEUR ET STRUCTURE DU PAIN	8
CONVERSIONS	8
MODES DE FONCTIONNEMENT	9
FAIRE DU PAIN	10
CONSEILS ET SUGGESTIONS	11
RECETTES	12
RECETTES DE PAIN	12
RECETTES DE PAIN RAPIDE	16
FAIRE DE LA CONFITURE	18
CONFITURE DE FRAISE	18
FAIRE DE LA PÂTE	19
FAIRE DES YAHOURTS	19
CUIRE DU RIZ	20
RIZ BLANC OU MARRON	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
PROBLÈMES ET SOLUTIONS	21
MANUEL DE SURETÉ	23
TABLE DES MATIERES	24

MACHINE A PAIN ET A PÂTE REF :86205



Approuvé
Par Mickey le 15 janv. 12 13:33

Nous vous félicitons d'avoir acheté cette nouvelle machine à pain électronique. Vous constaterez que cet appareil est extrêmement simple et agréable à utiliser. Nous avons tenté de garder les instructions de fonctionnement les plus simples possible et nous avons inséré un grand nombre de recettes testées en cuisine à la grande joie de l'utilisateur. Dès que vous serez familiarisé avec le fonctionnement de votre machine à pain, n'hésitez pas à essayer des variantes de nos recettes selon vos besoins. Votre imagination est votre seule limite.

REMARQUES :

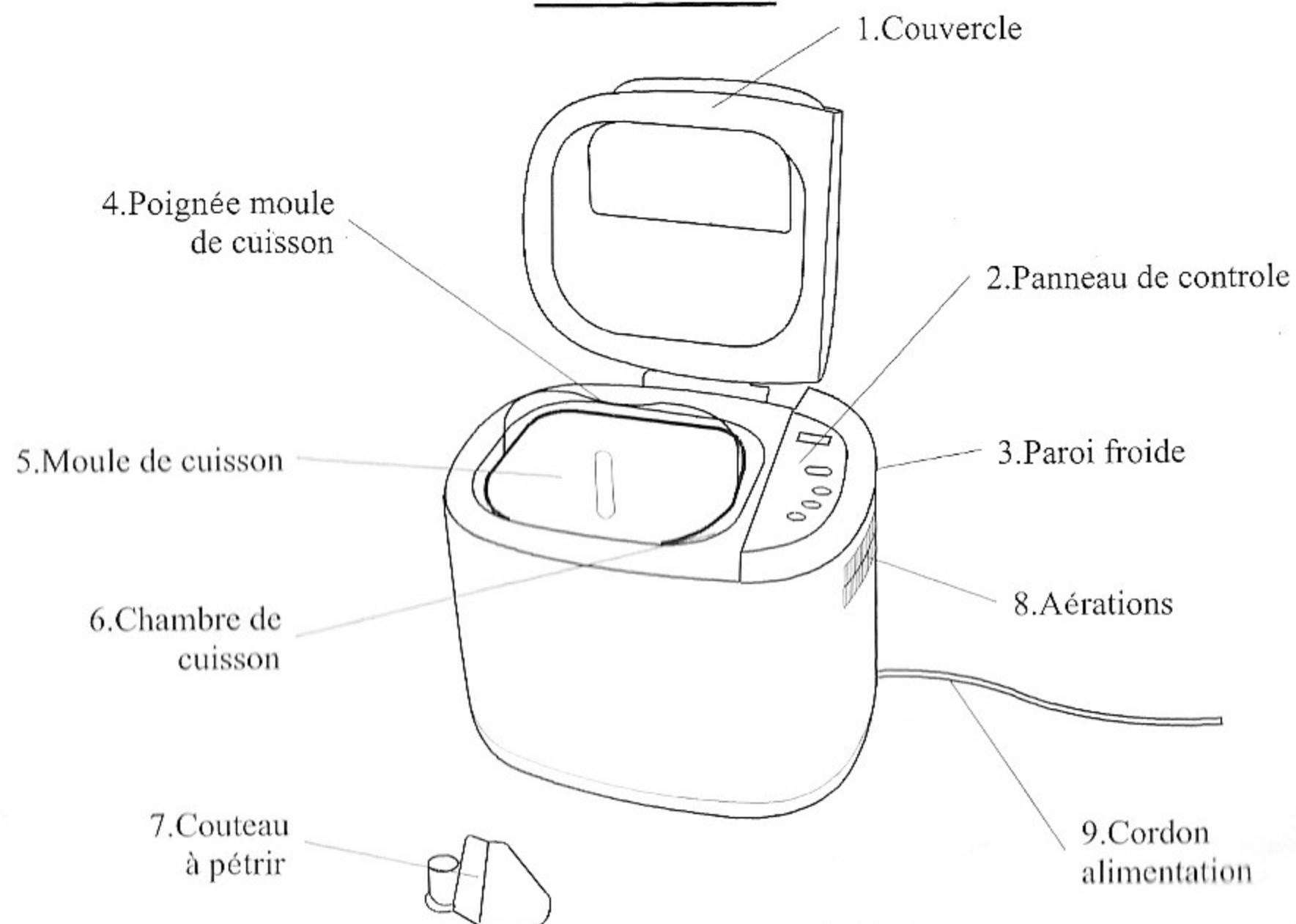
- Durant et après l'utilisation, la machine à pain sera très chaude. Agir avec extrême prudence lors de son déplacement. Veiller toujours à utiliser des gants cuisine ou des maniques avant de retirer le moule de cuisson. Si le couteau à pétrir reste dans le pain après retrait du moule, le retirer à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
- Ne pas recouvrir les aérations.
- Ne pas immerger le corps, la prise ou d'autres éléments du four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance accrue est nécessaire lors de l'utilisation du four près des enfants.
- Le four doit être froid avant d'enlever les accessoires pour les nettoyer.
- Le cordon d'alimentation du produit doit être débranché de la source électrique si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période
- Des précautions doivent être prises pour que les objets ne tombent pas ou les liquides ne se déversent pas dans l'appareil à travers les ouvertures
- Le produit doit seulement être branché à une source d'alimentation ou type décrit dans les instructions d'opération ou indiqué sur l'équipement
- Les précautions doivent être prises pour que les systèmes de terre ou polarisation de l'équipement ne soient pas défaits
- Le cordon d'alimentation électrique doit être placé de manière à ne pas être écrasé par des objets
- Le produit doit être réparé par une personne qualifiée quand :
 - a) Le cordon d'alimentation électrique, ou la prise a été endommagée
 - b) Des objets sont tombés, ou un liquide a été versé dans l'appareil
 - c) L'appareil semble ne pas fonctionner normalement ou démontre un changement remarquable en performance
 - d) Réparation : La personne qui se sert de l'appareil ne doit pas essayer l'appareil autrement que décrit dans les instructions d'opération. Toutes autres réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié
- Ne pas utiliser le four à l'extérieur.
- Ne jamais enlever la cuve lorsque le four est en marche et ne jamais toucher les parties en mouvement.
- Ne jamais mettre les ingrédients directement dans le four mais dans la cuve.
- Ne jamais mettre une quantité supérieure d'ingrédients à celle indiquée dans les recettes. Le pain ne sera peut-être pas bon et le four pourrait être endommagé.

Les premières fois que vous utiliserez votre machine à pain. Vous remarquerez une odeur. Cette odeur est parfaitement normale et est due à l'échauffement de certains composants lubrifiés. Cette odeur disparaîtra rapidement.

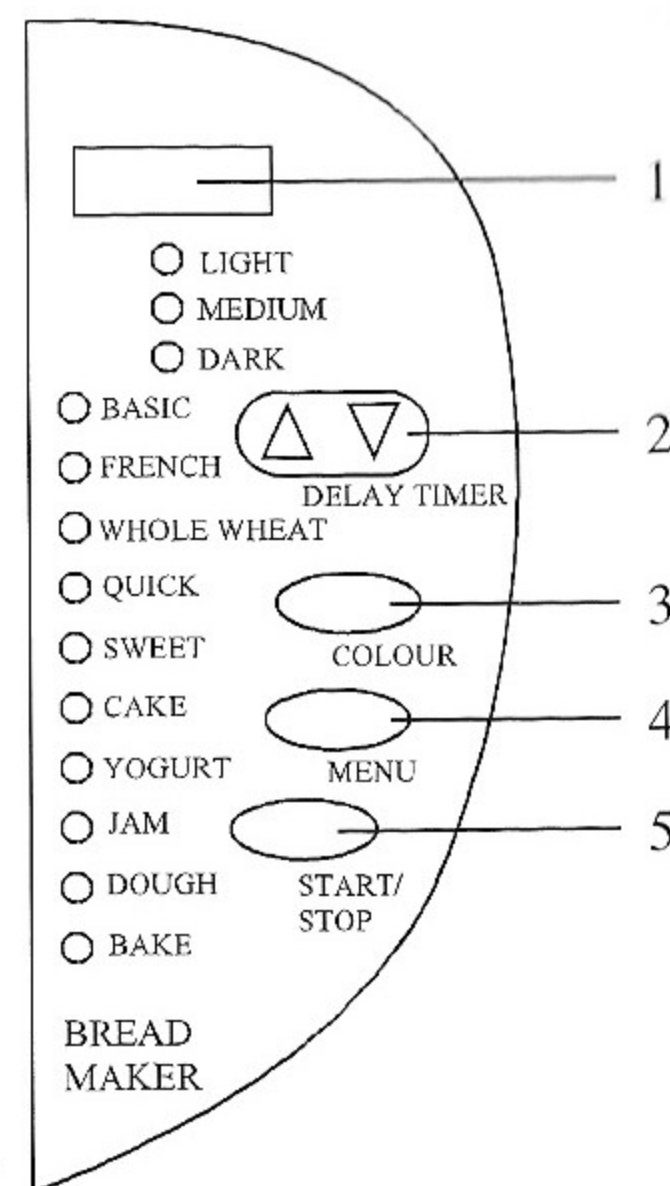
EMPLACEMENT

L'emplacement approprié devra au minimum satisfaire aux exigences suivantes, pour que l'appareil puisse fonctionner de manière sûre et sans problèmes :

- 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.
- 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 n'entre pas en contact direct avec les rayons du soleil (par exemple pas près d'une fenêtre ni près d'une porte extérieure).
 - Ne placez pas la machine à proximité d'objets qui dégagent eux-mêmes de la chaleur (par exemple pas à proximité de radiateurs, foyers, réfrigérateurs...).
 - Respectez la distance minimum de 10 cm par rapport aux objets environnants.
 - Ne pas installer et utiliser la machine 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 ; veillez donc 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. Il pourrait en résulter une surchauffe immédiate.

DESCRIPTIF

1. Afficheur
 2. Touches programmeur (Timer)
 3. Touche contrôle de cuisson
 4. Touche sélection menu
- | Programme | durée en heures |
|----------------------------------|-----------------|
| Basic (pain blanc) | 3 :30 |
| French | 4 :20 |
| Wholewheat (pain complet) | 4 :10 |
| Quick (rapide) | 3 :00 |
| Sweet (dessert) | 4 :00 |
| Cake (gateau) | 3 :40 |
| Yoghurt (yaourt) | 4 :00 |
| Jam (confiture) | 1 :00 |
| Dough (pâte) | 2 :30 |
| Bake (pour la cuisson seulement) | 1 :00 |
5. Touche Start/Stop

**TOUCHE MENU**

Cette touche vous permet de sélectionner le mode de cuisson désiré. A chaque fois que vous pressez la touche MENU, le mode avance. (Voir à la page suivante pour plus d'explications sur les différents modes de cuisson.)

TOUCHE START/STOP

Pour mettre en route votre machine à pain, pressez cette touche et maintenez-la enfoncée jusqu'au moment où vous entendez un bip. Vous devez sélectionner le mode de cuisson désiré avant d'appuyer sur la touche START.

Pour éteindre votre machine à pain, pressez cette touche et maintenez-la enfoncée. Appuyez toujours sur la touche STOP après avoir retiré le pain de la machine. Dans le cas contraire, l'élément de chauffe continuera à fonctionner durant un cycle de maintien au chaud.

CONTRÔLE DE CUISSON (COLOUR)

Pressez cette touche pour obtenir une croûte claire (light), dorée (medium) ou foncée (dark). Si vous sélectionnez la croûte foncée, votre pain sera généralement un peu plus petit que si vous sélectionnez la croûte claire. Si vous ne pressez pas cette touche, la cuisson dorée sera choisie automatiquement.

PROGRAMMATEUR (TIMER)

Ces touches vous permettent de programmer votre machine à pain afin de cuire le pain plus tard. Vous ne pouvez utiliser le programmeur qu'après avoir appuyé sur la touche MENU qui détermine le mode de cuisson désiré. A chaque fois que vous appuyez sur "↑", le programmeur avance de 10 minutes. A chaque fois que vous appuyez sur "↓", le programmeur recule de 10 minutes.

Le temps affiché à la minuterie est le temps complet qui est nécessaire pour terminer complètement la cuisson. Le programmeur ne peut pas être réglé à plus de 13 heures.

Exemple : S'il est 20 h. 30 et que vous désirez que votre pain soit prêt à 7 h. du matin:

1. Insérez tous les ingrédients dans le moule de cuisson comme indiqué dans la recette.
2. Placez correctement le moule de cuisson à l'intérieur de la machine à pain.
3. Fermez le couvercle.
4. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le mode de cuisson désiré.
5. Appuyez sur la touche COLOUR pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
6. Appuyez sur "↑" jusqu'au moment où la minuterie affiche "10:30" étant donné qu'il s'écoulera un laps de temps de 10 heures et 30 minutes à partir du moment où vous pressez la touche START jusqu'au moment de la cuisson complète.
7. Appuyez sur la touche START. Le double point sur l'affichage clignotera et le programmeur décomptera en minutes jusqu'au moment où l'heure exacte de mise en route de la machine est atteinte. La machine se mettra alors à parcourir les cycles de pétrissage, de fermentation et de cuisson afin de vous procurer du pain frais au moment où vous l'avez sélectionné.

NE PAS UTILISER LE PROGRAMMATEUR EN CAS D'UTILISATION D'INGRÉDIENTS PÉRISABLES (par ex.: DU LAIT FRAIS, DES OEUFS, DU FROMAGE, ETC...).

FONCTIONS

Votre machine à pain a les fonctions suivantes :

Mélange et pétrissage de la pâte

La machine à pain mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à obtention de la bonne consistance. Le temps de pétrissage est automatiquement défini selon le programme choisi.

Temps de repos

Après le premier pétrissage, il y a un temps de repos pour permettre à la farine et à la levure d'absorber les liquides.

Fermentation

Après le pétrissage, la machine à pain chauffe pour optimiser la température pour permettre la fermentation.

Cuisson

La machine à pain régule la température selon le programme et la cuisson choisie.

Fin/maintien au chaud

Lorsque la cuisson se termine, la machine à pain bip plusieurs fois et l'afficheur montre 0 :00. Le pain peut être enlevé immédiatement. Si le pain n'est enlevé immédiatement, la machine à pain le garde au chaud pendant ½ heure.

DUREES DE CYCLE (en minutes)

MENU	Basic	French	Whole Wheat	Quick	sweet	cake	yoghurt	jam	dough	Bake
Programmeur	13 h	13 h	13 h	-	13 h	13 h	13 h	-	13 h	-
Pétrissage 1	10	10	10	10	10	10	-	10	10	-
Repos	10	20	15	10	20	15	-	-	5	-
Pétrissage 2	20	25	25	20	20	20	-	-	25	-
Fermentation 1	45	60	60	30	60	45	-	-	50	-
Mise en forme	30s	30s	30s	30s	30s	30s	-	-	30s	-
Fermentation 2	65	75	70	50	70	70	4 h 00	-	60	-
Cuisson	60	70	70	60	60	60	-	50	-	60
Temps total	3 h30	4 h20	4 h10	3 h00	4 h 00	3 h 40	4 h 00	1 h 00	2 h 30-	1 h 00
Garde au chaud	60	60	60	60	60	22	-	-	-	60
Ajouter fruits	2 h 55	3 h 30	3 h 00	2 h 35	3 h 20	3 h 00	-	-	-	-

AVANT DE COMMENCER

La qualité du pain produit dans votre nouvelle machine à pain peut être influencée par de nombreux facteurs. Il est important de bien comprendre ces facteurs afin d'obtenir un pain parfait à chaque cuisson.

TEMPÉRATURE

Tous les ingrédients, y compris les liquides, doivent être à température ambiante. La température de la cuisine doit se situer entre 18°C (65°F) et 23°C (74°F) lors de la cuisson.

LES INGRÉDIENTS

Les facteurs les plus CRITIQUES qui influencent le succès de votre cuisson sont la qualité, la fraîcheur et la précision de dosage de vos ingrédients.

LA FARINE

La farine constitue l'ingrédient de base du pain. Il existe différents types de farine. Vous pouvez utiliser de la farine de ménage ou de la farine à pain. Le pain à base de farine complète ou de farine de seigle ne monte généralement pas autant que le pain à base de farine blanche de ménage ou de farine à pain.

2 cups (tasses) de farine = 1 livre de pain

3 cups (tasses) de farine = 1 1/2 livre de pain

4 cups (tasses) de farine = 2 livres de pain

LE GLUTEN

Le gluten est une substance qui ressemble à la farine, qui contribue à la fermentation du pain et lui confère une structure. Le gluten doit être utilisé avec des farines à basse teneur en protéines telles que la farine complète ou la farine de seigle.

LA LEVURE

La levure fait monter la pâte. Il existe différents types de levure. Utilisez pour la machine à pain uniquement de la levure qui ne requiert pas de fermentation préliminaire. **N'utilisez pas de levure chimique, mais seulement de la "levure de boulangerie"** (déshydratée ou fraîche).

La levure déshydratée produira un pain légèrement plus petit que la levure fraîche.

Si vous utilisez de la levure fraîche, **contrôlez la date de péremption.**

Remarque:

Une fois ouverte, la levure ne se conserve que durant 3 mois, indépendamment de la date de péremption sur le paquet. Conservez la levure non utilisée dans le réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et n'ajoutez la levure à la recette que lorsqu'elle est à température ambiante.

Nous recommandons de ne pas utiliser de levure fraîche vendue dans des magasins d'aliments en vrac car elle y est conservée en vrac et non pas dans des récipients fermés hermétiquement.

LA LEVURE EST L'INGRÉDIENT QUI DOIT TOUJOURS ÊTRE AJOUTÉ EN DERNIER LIEU. PLACEZ LA LEVURE DANS UN PETIT "CRATÈRE" AU MILIEU DU TAS DE FARINE À L'ÉCART DU SEL, DU SUCRE ET DE L'EAU.

LE BEURRE

Le beurre ou la margarine ajoute de la saveur et de l'onctuosité au pain. Veillez à ce que le beurre ou la margarine soit à température ambiante avant de l'ajouter aux autres ingrédients.

LE SEL

Le sel contrôle l'action de la levure et évite une surfermentation.

TOUJOURS AJOUTER LE SEL EN LE RÉPANDANT AUTOUR DU BORD EXTÉRIEUR DU MÉLANGE À L'ÉCART DE LA LEVURE.

LE SUCRE

Le sucre est la source de nutrition pour la levure et est un élément essentiel de la fermentation. Vous pouvez utiliser du sucre blanc courant, du sucre brun, de la mélasse ou du miel. Ces ingrédients donnent un goût sucré au pain, augmentent la valeur nutritionnelle et aident à conserver le pain.

NE PAS UTILISER D'ÉDULCORANTS ARTIFICIELS. AJOUTER LE SUCRE AUTOUR DU BORD EXTÉRIEUR DU MÉLANGE.

L'EAU (LES LIQUIDES)

Le volume et la température des liquides sont extrêmement importants. Dosez-les toujours avec précision et utilisez-les uniquement à température ambiante. La teneur en liquide doit éventuellement être diminuée si la recette requiert des œufs, des fruits, du fromage ou des légumes.

TOUJOURS VERSER DE L'EAU DANS LE MOULE DE CUISSON AVANT D'AJOUTER D'AUTRES INGRÉDIENTS.

LE LAIT

Le lait donne de la couleur à la croûte, donne de la saveur, augmente la valeur nutritionnelle et produit une couleur crémeuse à l'intérieur. Les recettes de ce livre utilisent du lait écrémé en poudre. Vous pouvez également utiliser du lait frais. Consultez dans ce cas le tableau ci-dessous:

<u>Lait en poudre dans la recette</u>	<u>Quantité requise de lait frais</u>
3 cuillères à soupe	1/2 tasse + 1 cuillère à soupe
2 1/2 cuillères à soupe	1/2 tasse
2 cuillères à soupe	3/8 tasse
1 1/2 cuillère à soupe	5 cuillères à soupe
1 cuillère à soupe	3 cuillères à soupe
1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe

Si vous utilisez du lait frais, réduisez la quantité d'eau utilisée en proportion. Ajoutez le lait frais à l'eau avant d'ajouter d'autres ingrédients.

NE PAS UTILISER DE LAIT FRAIS AVEC LE PROGRAMMATEUR.

Le lait peut être remplacé par du jus de fruits, du jus de légumes, du lait de soja ou du lait de riz pour les personnes qui ne supportent pas le lactose ou souffrent d'allergies au lait.

FRUITS ET NOIX

Certaines recettes utilisent des fruits ou des noix. Ajoutez-les durant le SECOND cycle de pétrissage lorsque vous entendez les bips.

GRANDEUR ET STRUCTURE DU PAIN

Les différentes sortes de pain présentent différentes textures et hauteurs car ils sont faits à partir d'ingrédients différents. Certains pains seront nettement plus petits ou plus denses que d'autres. C'est ainsi qu'ils doivent être. Ne croyez pas que votre pain n'est pas réussi parce qu'il n'a pas monté autant que les autres.

CONVERSIONS

Cuillère à soupe (tablespoon)	=15ml
Cuillère à café (teaspoon)	=5ml
Eau (water)	1 cup = 1 tasse = 250ml
Farine (Flour)	1 cup = 1 tasse = 140g
Sucre (sugar)	1 cuillère à soupe = 12g
Sel (salt)	1 cuillère à café = 4,5g
Lait en poudre	1 cuillère à soupe = 7g
Levure déshydratée	1 cuillère à café = 3g

MODES DE FONCTIONNEMENT

1. BASIC

Ce mode de fonctionnement est utilisé le plus fréquemment car il donne les meilleurs résultats pour pratiquement toutes les recettes.

2. FRENCH

Ce mode de fonctionnement prévoit un temps de pétrissage et de fermentation plus élevé que le mode BASIC.

3. WHOLE WHEAT (PAIN COMPLET)

Ce mode de fonctionnement est utilisé pour la cuisson de pains à base de farines plus lourdes telles que la farine complète ou la farine de seigle qui requièrent plus de pétrissage et un temps de fermentation plus long. Les pains à base de ces types de farine seront généralement plus petits que ceux à base de farine blanche.

4. QUICK (RAPIDE)

Utilisez ce mode de fonctionnement uniquement pour du pain blanc ordinaire ou des dérivés de pain blanc car il passe les étapes de fermentation. Les pains obtenus par ce mode de fonctionnement seront généralement plus petits. Sélectionnez toujours une croûte claire (LIGHT) en cas d'utilisation du mode RAPID. MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL.

5. SWEET (PAIN GATEAU)

Ce mode de fonctionnement vous permet de préparer des pains gâteaux (plus sucrés)

6. CAKE

Ce mode de fonctionnement vous permet de préparer des cakes.

7. YOGHURT (YAOURT)

Ce mode de fonctionnement vous permet de préparer des yaourts.

8. JAM (CONFITURE)

Ce mode de fonctionnement vous permet de préparer des confitures

9. DOUGH (PÂTE)

Ce mode de fonctionnement vous permet de préparer de la pâte pour des petits pains, des croissants, des pizzas, etc. Ce mode de fonctionnement ne prévoit PAS DE CUISSON. A la fin du processus. La machine donne un signal sonore (3 bips) pour signaler que la pâte doit être retirée du moule de cuisson.

10. BAKE (CUISSON)

Ce mode de fonctionnement vous permet de cuire de la pâte à pain préparée à l'avance, que ce soit de la pâte fait maison ou de la pâte achetée au magasin. Mettez la pâte dans le moule de cuisson et laissez-la monter conformément aux instructions du fabricant. Après ça, elle sera prête à cuire !

FAIRE DU PAIN

Durant le cycle de pétrissage, il est normal que votre machine à pain vibre et fasse du bruit. Ces vibrations et ce bruit sont dus au système d'entraînement puissant qui est nécessaire pour obtenir un pétrissage correct.

1. Ouvrez le couvercle et Retirez le moule de cuisson en le tenant par la poignée et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Placez le couteau à pétrir sur l'arbre d'entraînement.
Veillez à ce que le couteau soit fixé correctement. Il n'est monté en toute sécurité que d'une seule manière.
3. Placez les ingrédients dans le moule de cuisson.
Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre spécifié dans la recette: D'abord l'eau, puis les ingrédients solides et la levure en dernier lieu. Ajoutez le sel ou le sucre en le répandant autour du bord extérieur du mélange. Pour ajouter la levure : formez un petit cratère avec le doigt au milieu du tas de farine et versez-y la levure.
4. Essuyez tout liquide à l'extérieur du moule.
Placez le moule de cuisson dans la machine et tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. Fermez le couvercle. Enfichez la fiche dans la prise de courant.
6. Sélectionnez le mode de fonctionnement.
Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Le mode de fonctionnement avance à chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU.
Réglez éventuellement le programmeur. Ne réglez pas le programmeur si vous utilisez des ingrédients périssables.
7. Sélectionnez la couleur de la croûte.
Appuyez sur la touche COLOUR pour sélectionner LIGHT (claire), MEDIUM (dorée) ou DARK (foncée). N'appuyez pas sur la touche si vous désirez une croûte intermédiaire.
8. Mettez la machine en route.
Appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée jusqu'au moment où vous entendez un signal sonore (bip).
Ne touchez pas au panneau de contrôle une fois que le cycle commence.
9. Fin du travail.
Lorsque la cuisson se termine, la machine à pain bip et l'afficheur montre 0 :00. Le pain peut être enlevé immédiatement. Si le pain n'est enlevé immédiatement, la machine à pain le garde au chaud pendant ½ heure. Appuyez sur la touche START/STOP avant de retirer le moule. Retirez la fiche de la prise de courant.
ATTENTION : LE MOULE DE CUISSON SERA TRÈS CHAUD. UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE OU DES MANIQUES.
10. Retournez le moule de cuisson au-dessus du plan de travail et secouez-le jusqu'à ce que le pain se détache. Veillez à ne pas déposer le moule chaud sur un plan de travail, une nappe ou une surface plastifiée. Si le couteau à pétrir dépasse du fond du pain, utilisez un couteau ou une fourchette pour le retirer. **N'utilisez jamais vos doigts car il sera très chaud.**

11. Placez le pain sur un support métallique pour le laisser refroidir. Attendez toujours 15 à 20 minutes avant de couper le pain.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

ATTENTION :

Une machine à pain n'est pas un être humain. Elle ne dose pas les ingrédients et ne vérifie pas si la levure est fraîche. Elle ne se souvient pas qu'il faut mettre en place le couteau à pétrir, enclencher la machine ou retirer le pain avant qu'il ne reste trop longtemps dans la machine et soit imbibé d'humidité. Ces tâches incombent à la responsabilité du boulanger

1. Placez la levure dans un cratère formé dans la farine à l'écart du sel, du sucre et de l'eau.
2. Assurez-vous que vos ingrédients soient fraîs, surtout la levure. Ne conservez jamais la levure plus longtemps que 3 mois, indépendamment de la date de péremption. Pour tester la fraîcheur de la levure, dissoudre 1 cuillère à café de sucre dans 1/2 tasse d'eau chaude et ajouter 1 cuillère à café de levure. Après quelques minutes, le mélange doit faire des bulles et mousser.
3. Contrôlez la pâte durant le processus de pétrissage. Après 10 minutes, elle doit avoir la forme d'un ballon lisse, élastique et rond. Si la pâte a une consistance "grumeleuse", ajoutez de l'eau en versant 1 cuillère à soupe à la fois. Si la pâte est "liquide", ajoutez de la farine en versant 1 cuillère à soupe à la fois.
Tout juste avant le début de la cuisson, le pain doit se situer tout juste en dessous du bord du moule de cuisson. Cependant, en mode de fonctionnement rapide, le pain sera légèrement plus petit. Il continuera à monter au cours de la cuisson.
4. Veillez à ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans les recettes et assurez-vous que tous les ingrédients soient à température ambiante.
5. Occasionnellement, votre pain peut monter trop haut. Ce phénomène est alors probablement dû à une température ambiante ou une température des ingrédients trop élevée. Assurez-vous que tous les ingrédients, spécialement l'eau, soient à température ambiante.
6. Si vous désirez cuire deux pains l'un après l'autre, laissez refroidir la machine durant 30 minutes entre les deux cuissons. En outre, rincez le moule de cuisson à l'eau froide avant d'ajouter les ingrédients pour le second pain.

RECETTES

Accessoires :

Votre four à pains est livré avec 2 accessoires:

- une mesurette avec 2 doses : une dose correspondant à 1 cuillère à café (teaspoon TSP TL) et une dose correspondant à une cuillère à soupe (Tablespoon Tbsp EL).
- une mesurette graduée en millilitres (jusque 300 ml) et en tasse (cup).

RECETTES DE PAIN

Les quantités pour les recettes suivantes sont données pour une machine à pain de 1,5 livres et 2 livres. Utilisez les quantités suivant la contenance de votre machine.

PAIN BLANC TRADITIONNEL

Ingrédients	Pain de 1 ½ livres	2 livres
Eau	1 tasse (cup)	1 ¼ tasse (cup)
Beurre/huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick, French et le programmeur.

PAIN COMPLET

Ingrédients	Pain de 1 ½ livres	2 livres
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 1/3 tasse (cup)
Beurre/huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Miel	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre roux	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine complète	3 ½ tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Levure à fermentation rapide	2 ½ cuillères à café	2 ½ cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes WholeWheat et le programmeur.

PAIN AUX RAISINS ET CANNELLE

Ingrédients	Pain de 1 ½ livres	2 livres
Eau	1 tasse (cup)	1 1/3 tasse (cup)
Beurre/huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Cannelle	1 cuillère à café	1 cuillère à café
raisins	1 tasse (cup)	1 tasse (cup)
Levure à fermentation rapide	3 cuillères à café	3 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick et le programmeur.

PAIN FRANCAIS

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre	2 livres
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Beurre/huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Sucre	1 ½ cuillère à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Levure à fermentation rapide	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, French et le programmeur.

PAIN AUX FRUITS SEC

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre	2 livres
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Beurre/huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Cannelle	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Morceaux de fruits secs	1 tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	3 cuillères à café

Il n'est pas nécessaire de mettre les fruits secs après le premier pétrissage, simplement les mettre en même temps que les autres ingrédients. Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick et le programmeur.

PAIN AU BEURRE DE CACAHOUETE

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre	2 livres
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Beurre de cacahouète	½ tasse (cup)	2/3 tasse (cup)
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Sucre roux	¼ tasse (cup)	5 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Levure à fermentation rapide	3 cuillères à café	3 ½ cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick et le programmeur.

PAIN AU FROMAGE ET A L'AIL

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre	2 livres
Eau	1 1/8 tasses (cup)	1 3/8 tasse (cup)
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Ail haché	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à café	3 cuillères à café
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Parmesan râpé	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Poivre noir	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	2 ½ cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick et le programmeur.

PAIN AUX CAROTTES ET AUX NOIX

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre	2 livres
Eau	¾ tasse (cup)	1 tasse (cup)
Yaourt	¼ tasse (cup)	¼ tasse (cup)
Miel	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Méclasse	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
carottes râpées	1 tasse (cup)	1 ¼ tasse (cup)
Farine blanche	2 ¼ tasses (cups)	2 ½ tasses (cups)
Farine complète	1 tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Lait en poudre	1 cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Noix en morceaux	¼ tasse (cup)	¼ tasse (cup)
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic ou French.

PAIN AUX PAVOTS

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre	2 livres
Eau	¾ tasse (cup)	1 tasse (cup)
Beurre/huile	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Yaourt	½ tasse (cup)	½ tasse (cup)
Miel	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Jus de citron	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Revelys

Farine blanche	3 tasses (cups)	3 ¾ tasses (cups)
Lait en poudre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café
zeste de citron	1 cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe
graines de pavots	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic ou Quick.

PAIN AUX POMMES DE TERRE

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	¾ tasse (cup)	1 tasse (cup)
Crème aigre	½ tasse (cup)	½ tasse (cup)
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Pomme de terre déshydratée	¼ tasse (cup)	½ tasse (cup)
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	2 ½ cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic ou Quick.

PAIN AUX OIGNONS

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	1 ¾ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Oignons sec broyés	½ tasse (cup)	¾ tasse (cup)
Poivre noir	1 ½ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Levure à fermentation rapide	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec le programme Basic et le programmeur.

PAIN ITALIEN AUX FINES HERBES

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Marjolaine	2 cuillères à café	1 cuillère à soupe
basilic	1 ½ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
origan	2 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec le programme Basic, Quick et le programmeur.

PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Miel	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine blanche	2 ¼ tasses (cups)	3 ½ tasses (cups)
Farine complète	¾ tasse (cup)	1 tasse (cup)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Graines de tournesol	½ tasse (cup)	½ tasse (cup)
Levure à fermentation rapide	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick et le programmeur.

Revelys

PAIN AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Mélasse	¼ tasse (cup)	¼ tasse (cup)
Liqueur d'orange (option)	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine blanche	1 tasse (cup)	2 tasses (cups)
Farine complète	1 tasse (cup)	1 tasse (cup)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Poudre de chocolat	½ tasse (cup)	¾ tasse (cup)
zeste d'orange	½ cuillère à café	¾ cuillère à café
Levure à fermentation rapide	3 cuillères à café	4 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic.

PAIN AUX OEUFS

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau + 1 œuf (voir remarque)	1 tasse (cup)	1 ¼ tasse (cup)
Jaune d'œuf	1	2
beurre	¼ tasse (cup)	¼ tasse (cup)
Farine blanche	3 tasses (cups)	4 tasses (cups)
Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Marjolaine	2 cuillères à café	1 cuillère à soupe
graines de pavots	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café	3 cuillères à café

Remarque : Cassez l'œuf dans le gobelet puis faites le complément d'eau.

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic.

PAIN DE SEIGLE

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	1 ¼ tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine blanche	2 tasses (cups)	3 tasses (cups)
Farine de seigle	1 tasse (cup)	1 tasse (cup)
Sucre	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Farine de maïs	1 cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe
cumin	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Levure à fermentation rapide	3 cuillères à café	4 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, WholeWheat et le programmeur.

PAIN A L'AVOINE

Ingrédients	Pain de 1 ½ livre 2 livres	
Eau	1 tasse (cup)	1 ½ tasse (cup)
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Miel	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses (cups)	3 ½ tasses (cups)
Lait en poudre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Flocons d'avoine	½ tasse (cup)	¾ tasse (cup)
Levure à fermentation rapide	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick et le programmeur.

RECETTES DE PAIN RAPIDE

CAKE

Pour cette recette, vous aurez besoin de faire 2 mélanges séparés.

1^{er} MELANGE

Beurre/huile	1/3 tasse (cup)
Lait	3/4 tasse (cup)
Extrait de vanille	1 cuillère à café
Œuf	2

2^{ème} MELANGE

raisin sec	2 1/4 tasses (cups)
Levure chimique	2 1/2 cuillères à café
sucré	1/3 tasse (cup)
sel	1 cuillère à café

Faire le premier mélange puis le mettre dans le moule. Faire le deuxième mélange puis le mettre dans le moule avec le premier mélange. Utilisez le programme Cake.

CAKE AUX POMMES ET AUX NOIX

Pour cette recette, vous aurez besoin de faire 2 mélanges séparés.

1^{er} MELANGE

Beurre/huile	2 cuillères à soupe
Lait	1 cuillère à soupe
Pomme râpée	1 tasse (cup)
Œuf	1
Noix en morceaux	1/2 tasse (cup)

2^{ème} MELANGE

farine complète	1 1/2 tasse (cup)
bicarbonate de soude	1/2 cuillère à café
Levure chimique	1/4 cuillère à café
sucré	1/2 tasse (cup)
sel	1/4 cuillère à café
cannelle	1/4 cuillère à café
Muscade	1/4 cuillère à café

Faire le premier mélange puis le mettre dans le moule. Faire le deuxième mélange puis le mettre dans le moule avec le premier mélange. Utilisez le programme Cake.

PIZZAS CALZONNE

ingrédients

Bièr*	1 tasse (cup)
Beurre	1 tasse (cup)
sucré	2 cuillères à soupe
sel	1 cuillère à café
farine blanche	2 3/4 tasses (cups)
Levure à fermentation rapide	1 cuillère à café

*Note : La bière peut être remplacée par de l'eau.

ingrédients supplémentaires

Epinaud surgelé	300g
Parmesan râpé	1/3 tasse (cup)
Œuf	1
Basilic	1 cuillère à café
Mozzarella	300g
Chorizo	300g
Sauce à pizza	1 1/4 tasse (cup)
Poivron vert	1/2 tasse (cup)
champignon	1/3 tasse (cup)
oignon	1/3 tasse (cup)

Méthode :

- Placez la bière, le beurre, le sucre et le sel dans le moule.
- Ajoutez la farine et la levure au centre de la farine.
- Mettez le moule dans la machine à pain puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme Dough et appuyez sur la touche START/STOP.
- Lorsque la pâte est prête, la machine à pain bip 3 fois et l'afficheur montre « END ».
- Préparez les ingrédients supplémentaires pendant la dernière demi-heure de fermentation car ces ingrédients doivent être à la température ambiante.
- Décongelez les épinards et séchez-les. Ajoutez l'œuf, le parmesan et le basilic. Laissez cette préparation sur le côté.
- Cuire le chorizo puis l'égouttez.
- Coupez les champignons, les oignons et les poivrons.
- Coupez en morceaux la mozzarella.
- Mettre 1/4 de la pâte à pizza sur le côté.
- Roulez un rectangle d'environ 45 x 30 cm avec le reste de la pâte. Mettre cette pâte dans un plat graissé de 25 x 12 cm. Faire remonter la pâte d'environ 2 cm sur les côtés.
- Eparpillez la moitié du fromage sur la pâte.

14. Etalez le reste des ingrédients.

15. Recouvrir avec le reste de fromage.

16. Roulez un rectangle de 25 x 12 cm avec le reste de pâte.

17. Recouvrir la préparation avec ce rectangle de pâte et pressez les 2 pâtes ensemble.

18. Faire 3 coups de couteau dans la pâte.

19. Cuire au four à 190°C pendant 30 à 40 minutes.

20. Laissez refroidir dans le plat pendant 15 minutes avant le démoulage.

PETITS PAIN BLANC

ingrédients

Eau	1 1/4 tasse (cup)
Lait en poudre	1 cuillère à soupe
Beurre	2 cuillères à soupe
sucré	2 cuillères à soupe
sel	1 1/2 cuillère à café
farine blanche	3 1/4 tasses (cups)
Levure à fermentation rapide	1 1/2 cuillère à café

Méthode :

- Placez les ingrédients dans le moule
- Mettez le moule dans la machine à pain puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme Dough
- Appuyez sur la touche START/STOP.
- Lorsque la pâte est prête, la machine à pain bip 3 fois et l'afficheur montre « END ».
- Enlever la pâte du moule et tourner la sur une surface avec un peu de farine.
- Divisez la pâte en 12 parts égales.
- Modelez les parts en boules.
- Graissez la plaque de votre four et placez les boules de pâte dessus.
- Mettez du beurre fondu sur les boules de pâte à l'aide dans pinceau.
- Laissez recouvert pendant 20 à 25 minutes.
- Cuire à 190°C pendant 15 à 20 minutes.

PETITS PAIN COMPLET

ingrédients

Eau	1 1/4 tasse (cup)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe
Beurre	2 cuillères à soupe
miel	2 cuillères à soupe
molasse	1 cuillère à soupe
sel	1 1/2 cuillère à café
Farine complète	3 1/4 tasses (cups)
Levure à fermentation rapide	1 1/2 cuillère à café

Méthode :

- Placez les ingrédients dans le moule
- Mettez le moule dans la machine à pain puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme Dough
- Appuyez sur la touche START/STOP.
- Lorsque la pâte est prête, la machine à pain bip 3 fois et l'afficheur montre « END ».
- Enlever la pâte du moule et tourner la sur une surface avec un peu de farine.
- Divisez la pâte en 12 parts égales.
- Modelez les parts en boules.
- Graissez la plaque de votre four et placez les boules de pâte dessus.
- Mettez du beurre fondu sur les boules de pâte à l'aide dans pinceau.

11. Laissez recouvert pendant 20 à 25 minutes.

12. Cuire à 190°C pendant 15 à 20 minutes.

PAIN BLANC DE LUXE

Tous les ingrédients à température ambiante (21-27°C), sauf le lait.

Ingrédients.

Lait chaud	1 ¼ tasse (cup)
sel	1 ½ cuillère à café
Beurre ou huile	2 cuillères à soupe
farine blanche	4 tasses (cups)
sucré	1 ½ cuillère à soupe
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec les programmes Basic, Quick, sweet ou cake.

PAIN FRANÇAIS AU SEIGLE ET AU MIEL

Tous les ingrédients à température ambiante (21-27°C).

Ingrédients.

Eau	1 ¼ tasse (cup)
sel	1 ½ cuillère à café
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Miel	2 cuillères à soupe
farine blanche	2 ½ tasses (cups)
farine de seigle	1 ½ tasse (cups)
Levure à fermentation rapide	2 cuillères à café

Cette recette peut être utilisée avec le programme French et le programmeur.

FAIRE DE LA CONFITURE

1. Epluchez des fruits frais et mur comme des pommes, des poires ou des pêches puis tranchez les (ne pas excéder 3 tasses).
2. Ajoutez ½ à ¾ de tasses de sucre par tasse de fruits (cela dépend de vos préférences) et un sachet de pectine de fruit (ajuster le dosage par rapport aux indications sur le sachet).
3. Sélectionnez le programme JAM (confiture), appuyez sur la touche start/stop.
4. Lorsque l'afficheur montre « 0 :00 », appuyez sur la touche start/stop. Ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson en le tenant par la poignée et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Mettez la confiture dans un récipient puis dans le réfrigérateur. Il faut attendre 1 heure pour que la gelée se forme.
6. Vous pouvez conserver la confiture pendant 1 mois dans un réfrigérateur et 3 mois dans un congélateur.

CONFITURE DE FRAISE

Ingrédients.

Fraises fraîches en tranches	3 tasses (cups)
sucré	2 tasses (cups)
Jus de citron	2 cuillère à soupe
Pectine de fruit	1 sachet

Placez les ingrédients dans le moule. Mettez le moule dans la machine à pain puis fermez le couvercle. Sélectionnez le programme JAM. Appuyez sur la touche START/STOP. Lorsque l'afficheur montre « 0 :00 », appuyez sur la touche start/stop. Ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson en le tenant par la poignée et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Mettez la confiture dans un récipient puis dans le réfrigérateur. Il faut attendre 1 heure pour que la gelée se forme.

FAIRE DE LA PÂTE

Le programme pâte dough (9) vous permet de créer une grande variété de pâtes à mettre en forme à la main et de cuire ensuite la pâte ainsi réalisée dans un four traditionnel.

1. Ouvrez le couvercle et Retirez le moule de cuisson en le tenant par la poignée et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Placez le couteau à pétrir sur l'arbre d'entraînement. Veillez à ce que le couteau soit fixé correctement. Il n'est monté en toute sécurité que d'une seule manière.
3. Placez les ingrédients dans le moule de cuisson. Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre spécifié dans la recette: D'abord l'eau, puis les ingrédients solides et la levure en dernier lieu.
4. Essuyez tout liquide à l'extérieur du moule. Placez le moule de cuisson dans la machine et tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. Fermez le couvercle. Enfichez la fiche dans la prise de courant.
6. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Le mode de fonctionnement avance à chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU. Sélectionnez le mode DOUGH (9).
7. Appuyez sur la touche start/stop. L'afficheur montre « 2 :30 » et commence à décompter les minutes. Lorsque la pâte est prête, l'afficheur montre « 2 :30 ».
8. Lorsque vous utilisez le programme DOUGH (pâte), le moule de cuisson n'est pas chaud. Lorsque l'afficheur montre « 0 :00 », appuyez sur la touche start/stop. Ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson en le tenant par la poignée et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Enlever alors la pâte de la cuve à pain, mettez-la en forme et cuisez la dans un four traditionnel en suivant les instructions de la recette choisie.

FAIRE DES YAHOURTS

Faire des yaourt avec la machine à pain est facile et commode. Voici les instructions :

1. Utilisez un yaourt nature comme base de culture.
2. Versez le lait frais dans une casserole et faites le bouillir pendant 5 minutes pour le stériliser. Laissez le lait se refroidir jusqu'à 40°C.
3. Mélangez le lait et le yaourt dans la cuve avec un ratio de 3 pour 1 (3 mesures de lait pour une mesure de yaourt).
4. Essuyez tout liquide à l'extérieur du moule. Placez le moule de cuisson dans la machine et tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. Fermez le couvercle. Enfichez la fiche dans la prise de courant.

6. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Le mode de fonctionnement avance à chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU. Sélectionnez le mode YOGHURT (7).
7. Appuyez sur la touche start/stop. L'afficheur montre « 4 :00 » et commence à décompter les minutes.
8. Lorsque l'opération est terminée, le four à pain s'arrête automatiquement. Ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson en le tenant par la poignée et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Notes :

1. La température du lait ne doit pas dépasser 40°C pour que la fermentation agisse.
2. Il faut environ 4 heures pour faire un yaourt.
3. Une partie du yaourt obtenu peut être gardé au réfrigérateur pour faire d'autre yaourt plus tard.

CUIRE DU RIZ

Cuire du riz demande un minimum d'effort avec le four à pain.

RIZ BLANC OU MARRON

1. Mettre les ingrédients dans la cuve la quantité en respectant les quantités indiquées sur le paquet de riz.
2. Essuyez tout liquide à l'extérieur du moule.
Placez le moule de cuisson dans la machine et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3. Fermez le couvercle. Enfichez la fiche dans la prise de courant.
4. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Le mode de fonctionnement avance à chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU. Sélectionnez le mode BAKE (10).
5. Appuyez sur la touche start/stop. L'afficheur montre « 1 :00 » et commence à décompter les minutes.
6. Le riz est prêt au bout d'une heure (ne pas tenir compte du temps de cuisson indiqué sur le paquet de riz). Lorsque l'afficheur indique « 0 :00 », appuyez sur la touche start/stop et enlevez la cuve.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉBRANCHEZ TOUJOURS VOTRE MACHINE DU SECTEUR ET LAISSEZ-LA REFROIDIR AVANT DE LA NETTOYER.

- Avant la première utilisation, lavez le moule de cuisson et le couteau à pétrir avec un détergent NON ABRASIF pour usage courant ou un liquide de vaisselle.
- Après l'utilisation, laissez refroidir la machine à pain avant de la nettoyer et la ranger. Il faut environ ½ heure pour que la machine à pain refroidisse avant de pouvoir la réutiliser.
- Avant de laver la machine à pain, il faut toujours débrancher la prise de courant et la laisser refroidir. Lavez le moule de cuisson et le couteau à pétrir avec un détergent NON ABRASIF pour usage courant ou un liquide de vaisselle.
- Enlevez les ingrédients, les miettes avec un chiffon humide. Ne jamais mettre le corps de la machine à pain dans l'eau et ne jamais mettre d'eau dans la chambre de cuisson. Le couvercle se détache pour un nettoyage aisé. Ouvrir le couvercle à mi-chemin environ. Lorsque vous voyez que les goujons de blocage dans la charnière du couvercle sont alignés avec les fentes dans la charnière, retirez le couvercle en le tirant vers l'avant de la machine.

- Lavez et essuyez correctement la machine à pain après chaque utilisation.
- Si le couteau se retire difficilement de l'arbre d'entraînement, versez une tasse d'eau chaude dans le moule et laissez tremper pendant quelques minutes.
- S'assurez que la machine à pain est froide avant de la laver et de la ranger. Toujours ranger la machine à pain avec le couvercle fermé.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Si vous n'arrivez pas à produire un pain de qualité satisfaisante, contrôlez les points suivants avant de contacter le service après-vente :

1. LA MACHINE À PAIN NE DÉMARRE PAS

- La prise est peut-être mal enfoncée.
- La fonction programmeur est en fonction, supprimez cette fonction en appuyant sur la touche START/STOP. Note : il y a une période de préchauffage au début du programme pain complet (WHOLEWHEAT) afin de mettre les ingrédients à la bonne température.

2. LA MACHINE À PAIN NE CUIT PAS

- Le programme pâte (DOUGH) est sélectionné. Choisissez le bon programme.

3. MON PAIN EST BRÛLÉ

- Il y a eu des modifications dans la recette, sélectionnez une cuisson claire ou réduisez la quantité de sucre ou de beurre.

4. MON PAIN A MONTÉ TROP HAUT ET A COLLÉ AU COUVERCLE.

- Réduisez la quantité de levure de 1/2 cuillère à café.
- Réduisez légèrement la quantité de tous les ingrédients.
- Trop d'eau - réduisez la quantité de 1 cuillère à café.
- Trop peu de sel - ajoutez 1/4 cuillère à café.

5. MON PAIN N'A PAS MONTÉ

- Les pains complets ou les pains de seigle ne montent pas autant que les pains blancs.
- Utilisez de la levure fraîche, de préférence de la levure à fermentation rapide.
- Ajoutez la levure EN DERNIER LIEU, à l'écart du sel, du sucre et de l'eau.
- L'ajout de gluten contribue à la fermentation.
- Augmentez la quantité d'eau de 30 ml.
- Vérifiez si le couteau à pétrir est correctement mis en place.
- Les ingrédients principaux ont été mal dosés ou oubliés.
- Trop de sel.
- Les ingrédients ne sont pas à température ambiante.

6. MON PAIN A L'AIR D'UN CRATÈRE

- Trop d'humidité dans le mélange; Réduisez légèrement la quantité de liquide.
- Augmentez la quantité de sel de 1/2 cuillère à café ou la quantité de farine de 1 cuillère à soupe.
- Le pain est resté trop longtemps dans la machine après la cuisson.

7. MON PAIN EST PETIT, TROP LOURD OU PRÉSENTE UNE STRUCTURE RUGUEUSE

- Trop peu d'eau; Ajoutez 1 cuillère à soupe.

- Trop de farine, réduire la quantité de farine
- La levure est trop sèche. La conserver dans un récipient fermé hermétiquement.

8. MON PAIN N'EST PAS COMPLETEMENT CUIT

- Trop d'humidité - réduire légèrement la quantité d'eau.
- Problème que l'on rencontre en utilisant des farines plus lourdes. Un cycle de pétrissage supplémentaire est une solution. Après le premier cycle de pétrissage et la fermentation, arrêter la machine et redémarrer depuis le début comme dans le cas d'un nouveau pain. Cette façon de faire permet d'injecter plus d'air dans la pâte.
- Le couvercle était ouvert pendant la cuisson.

9. MON PAIN PRESENTE TROP DE TROUS

- Trop d'eau - réduire la quantité de 1 cuillère à soupe.
- Trop de levure - réduire la quantité de 1/8 cuillère à café.
- Trop peu de sel - ajouter 1/4 cuillère à café.

10. LA MACHINE A PAIN BIP CONTINUELLEMENT LORSQU'ELLE EST BRANCHE

- Débranchez la machine puis la branchez à nouveau.

11. « HHH » CLIGNOTE SUR L'AFFICHEUR ET UN BIP RETENTIT LORSQU'ON APPUYE SUR LA TOUCHE START/STOP

- La température de la chambre de cuisson est trop élevée, appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes pour rétablir l'afficheur puis débranchez la machine. Ouvrez le couvercle pour refroidir la chambre plus rapidement.

12. « LLL » CLIGNOTE SUR L'AFFICHEUR ET UN BIP RETENTIT LORSQU'ON APPUYE SUR LA TOUCHE START/STOP

- La température ambiante de la pièce est trop basse, appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes pour rétablir l'afficheur puis attendre que la température de la pièce atteigne au moins 15°C.

13. « EEE » CLIGNOTE SUR L'AFFICHEUR ET UN BIP RETENTIT LORSQU'ON APPUYE SUR LA TOUCHE START/STOP

- La température ambiante de la pièce est trop haute, appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes pour rétablir l'afficheur puis attendre que la température de la pièce descende au-dessous de 30°C.

14. LE DESSUS DU PAIN EST HUMIDE

- Le pain est resté trop longtemps dans la machine après la cuisson, mettre le pain dans un four chaud pendant 10 minutes.

15. LE PAIN EST TROP LARGE

- Il y avait trop de farine ou de levure, un mauvais type de farine a été utilisé ou il y a eu une erreur dans les proportions.

MANUEL DE SURETE

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES PRECAUTIONS IMPORTANTES SUIVANTES QUI SONT APPLICABLES A VOTRE APPAREIL

1. Toutes les instructions de sûreté et de précaution doivent être lues avant la mise en fonction de l'appareil
2. Les instructions de sûreté et d'opération doivent être retenues pour référence future
3. Tous les avis et cautions sur le produit et dans les instructions d'opération doivent être suivies
4. Le produit ne doit pas être utilisé près de l'eau par exemple près du bain, d'un évier, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine etc...
5. Le produit doit être situé de sorte que sa location ou position n'interfère pas avec sa ventilation propre. Par exemple l'équipement ne doit pas être situé sur un lit, sofa, couverture ou surface similaire qui peut bloquer les ouvertures de ventilation ou placé dans une installation incorporée telle qu'un corps de bibliothèque ou cabinet qui peut gêner la circulation d'air à travers les ouvertures de ventilation
6. Le produit doit être situé à l'abri des sources chaudes telles que radiateurs, appareils de chauffage, poêle ou autre équipement (y compris amplificateurs) qui produisent de la chaleur
7. Le produit doit seulement être branché à une source d'alimentation ou type décrit dans les instructions d'opération ou indiqué sur l'équipement
8. Les précautions doivent être prises pour que les systèmes de terre ou polarisation de l'équipement ne soient pas défaits
9. Le cordon d'alimentation électrique doit être placé de manière à ne pas être écrasé par des objets
10. L'appareil doit seulement être nettoyé selon la recommandation du fabricant
11. Le cordon d'alimentation du produit doit être débranché de la source électrique si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période
12. Des précautions doivent être prises pour que les objets ne tombent pas ou les liquides ne se déversent pas dans l'appareil à travers les ouvertures
13. Le produit doit être réparé par une personne qualifiée quand :
 - Le cordon d'alimentation électrique, ou la prise a été endommagée
 - Des objets sont tombés, ou un liquide a été versé dans l'appareil
 - L'appareil semble ne pas fonctionner normalement ou démontre un changement remarquable en performance
 - Réparation : La personne qui se sert de l'appareil ne doit pas essayer l'appareil autrement que décrit dans les instructions d'opération. Toutes autres réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié

Cet équipement a été testé et déclaré être en conformité avec les limites fixées par la directive 89/336/CEE.

Ces limites visent à offrir une protection raisonnable contre l'interférence nuisible dans les installations résidentielles.

Cet équipement pourrait générer, irradier des perturbations, ou voir ses performances dégradées en présence de perturbations électromagnétiques, en particulier s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions.

Il serait alors recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger les interférences avec une des mesures suivantes

- * Réorienter ou relocaliser l'appareil perturbé
- * Augmenter l'écart entre les appareils
- * Brancher l'équipement dans une prise reliée à un circuit différent de celui auquel est branché le récepteur

* 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.