

Glénan

MANUEL D'UTILISATION

A lire attentivement avant d'utiliser votre appareil



FOUR A PAIN ELECTRIQUE GL1000

Page 2 : Mode d'emploi

Page 10 : Informations pratiques sur la cuisson

Page 11 : Informations pratiques sur la préparation des recettes

Page 13 : Recettes

Conserver ce manuel d'utilisation

CONSEILS DE SECURITE

Avant d'utiliser votre four à pain, lisez entièrement le mode d'emploi et suivez attentivement les instructions d'utilisation et les règles de sécurité suivantes :

- ◇ Lisez entièrement les instructions du manuel.
- ◇ Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique et vérifiez que votre appareil est branché sur une prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques en vigueur.
- ◇ Dans tous les cas, ne pas utiliser votre four à pain si votre installation électrique n'est pas conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur.
- ◇ Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur le disjoncteur est d'au moins 10 ampères.
- ◇ Posez votre four à pain sur un plan de travail ou sur un meuble supportant des températures supérieures à 90 °C. N'encastrez jamais le four à pain, ne le mettez pas dans un placard ou dans un meuble.
- ◇ La température du couvercle et des surfaces métalliques accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez un gant isolant pour ouvrir le couvercle du four à pain. Evitez de toucher les surfaces chaudes lorsque votre four à pain fonctionne.
- ◇ Veuillez vérifier qu'aucun accessoire n'obstrue les grilles d'aération de votre appareil. Ne placez jamais d'objets ou de torchons sur le four à pain afin d'éviter l'obstruction des grilles d'aération.
- ◇ Ne tapissez dans aucun cas l'intérieur du four à pain avec du papier aluminium. Vous risqueriez de gêner le bon fonctionnement du thermostat et d'endommager votre four à pain.
- ◇ N'utilisez jamais votre appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné. Votre four à pain, d'usage domestique est uniquement réservé à la préparation de pâte à pain et à la cuisson de pain.
- ◇ Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas votre appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- ◇ Ne tirez jamais brusquement le cordon pour débrancher votre appareil.
- ◇ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ◇ N'utilisez jamais votre four à pain si le cordon ou la fiche électrique est endommagé. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne démontez jamais l'appareil. Un mauvais réassemblage de l'appareil peut provoquer un court circuit. Si vous remarquez un problème de fonctionnement ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit, apportez l'appareil chez un réparateur agréé pour vérification, réparation ou réglage.
- ◇ N'exposez pas l'appareil à une source de chaleur ou à l'humidité.
- ◇ Ne pas utiliser des accessoires autres que ceux fournis pour le four à pain. Cela pourrait endommager l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter des risques.
- ◇ Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous utilisez vos appareils ménagers à proximité des enfants.
- ◇ Ne laissez pas votre four à pain hors de votre attention lorsqu'il fonctionne.
- ◇ Débranchez votre appareil après chaque utilisation ou pour le nettoyer. Attendez qu'il soit complètement froid pour le nettoyer ou le ranger.
- ◇ Apprenez aux enfants les dangers et les règles de la sécurité électrique. Ne les laissez pas utiliser vos appareils. Par mesure de sécurité, tenez les éloignés du four à pain.
- ◇ Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- ◇ Ne laissez pas le cordon courir sur une table, un meuble ou près d'une source de chaleur.

- ◇ Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- ◇ Assurez-vous que votre appareil est posé sur un plan de travail stable.
- ◇ En aucun cas cet appareil ne doit être utilisé en extérieur.
- ◇ N'utilisez jamais votre four à pain si celui-ci est endommagé.
- ◇ Ne nettoyez pas votre four à pain avec des liquides/poudres/récupérants éponges métalliques ou autres matériaux abrasifs.
- ◇ Des brûlures peuvent être occasionnées lors de mauvaises utilisations en touchant les parties métalliques.

CONSEILS DE SECURITE SPECIFIQUES

- ◇ Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- ◇ Placer l'appareil de sorte qu'il ne glisse pas du plan de travail. En effet, lors du pétrissage d'une pâte lourde l'appareil peut se déplacer. Veuillez notamment respecter cette mesure de sécurité lorsque vous programmez l'appareil et que celui-ci fonctionne sans surveillance. En présence de plan de travail très lisse, il convient de placer l'appareil sur un support anti-dérapant pour éviter qu'il ne glisse. Ce support doit être résistant à des températures supérieures à 90°C.
- ◇ Le four à pain doit être placé à une distance minimum de 10 cm de tout objet.
- ◇ Ne jamais placer le four à pain sur ou à côté d'un four électrique ou à gaz ou d'une plaque de cuisson.
- ◇ Déplacer le four à pain avec précaution lorsqu'il est rempli de liquides chauds.
- ◇ Ne jamais retirer la cuve lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ◇ Ne remplissez pas la cuve avec plus de quantité que celles indiquées dans les recettes. Le pain ne cuirait pas d'une manière uniforme ou bien la pâte déborderait. Veuillez vous conformer aux instructions de ce manuel.
- ◇ Ne pas introduire de feuilles métalliques (aluminium...) ou d'autres matériaux dans le four à pain. Cela risque d'entraîner un incendie ou un court-circuit.
- ◇ Ne jamais couvrir l'appareil en fonctionnement avec une serviette ou d'autres matériaux. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Le fait de couvrir l'appareil d'un matériel combustible ou sa mise en contact avec de tels matériaux, tels que des rideaux, entraînerait un risque d'incendie.
- ◇ Lorsque vous souhaitez faire cuire un pain sans surveillance essayez d'abord la recette en surveillant la cuisson pour vous assurer que les quantités des ingrédients s'accordent, que la pâte ne soit pas trop compacte ou liquide, ou qu'il n'y ait pas trop de pâte afin qu'elle ne déborde pas de l'appareil.
- ◇ L'appareil est équipé de parois froides. Cependant certaines pièces métalliques chauffent pendant le fonctionnement. Il est donc conseillé de laisser l'appareil refroidir avant de le ranger.
- ◇ Afin d'éviter tout danger ne jamais toucher les parties en mouvement de l'appareil (comme le mélangeur par exemple).

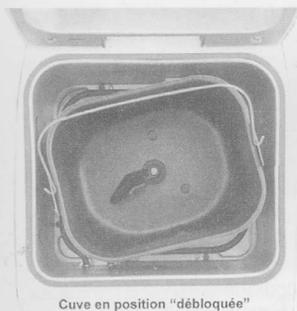
CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Sortez votre four à pain de son emballage. Déballez les accessoires et lavez les en vous suivant les instructions du chapitre « Conseils pour l'entretien et le nettoyage de votre four à pain ».

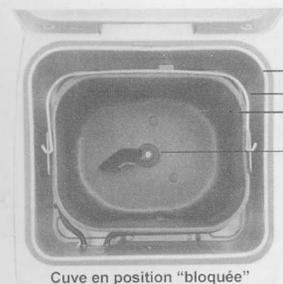
Ne nettoyez pas votre four à pain avec des liquides/poudres/récupérants éponges métalliques ou autres matériaux abrasifs. La cuve est équipée d'une surface anti-adhérente qui pourrait être détériorée par ces produits.

Laissez refroidir complètement l'appareil et nettoyez le de nouveau.

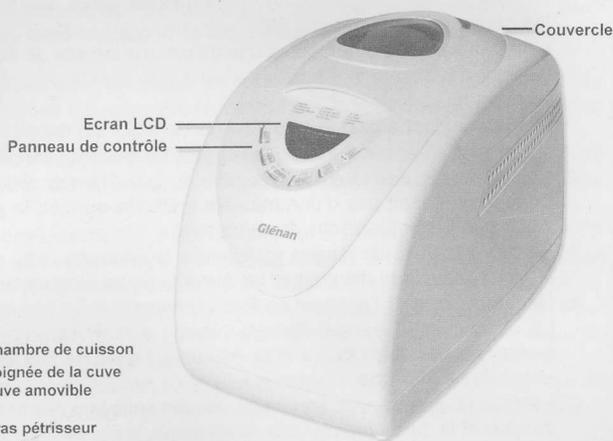
DESCRIPTION DU FOUR A PAIN



Dessin n°1



Dessin n°2



Dessin n°3

- Chambre de cuisson
- Poignée de la cuve
- Cuve amovible
- Bras pétrisseur

- Accessoires fournis :**
- Un verre mesureur
 - Une cuillère doseur

MISE EN SERVICE

Lorsque que vous branchez la prise de courant du four à pain, un bip retenti et l'écran LCD affiche « 1 3 :00 ».

Le four à pain est alors prêt à fonctionner. Par défaut le programme « 1 » est sélectionné.

1 - Le panneau de contrôle :

Votre four à pain dispose d'un panneau de contrôle avec six touches et un écran à affichage LCD.

Ces six touches vous permettent de sélectionner le programme et les options de cuisson selon la recette choisie :

- Touche « DORAGE » :

Cette touche vous permet de sélectionner le dorage du pain : peu doré (« CLAIR »), doré (« MOYEN ») ou très doré (« BRUN »). Une petite flèche en haut à gauche de l'écran vous indique le dorage sélectionné. Pour modifier votre sélection appuyez sur la touche. **La sélection du dorage du pain est possible uniquement pour les programmes 1 à 7.**

- Touche « POIDS » :

Cette touche vous permet de sélectionner le poids de la préparation : 750G ou 900G. Une petite flèche en haut à droite de l'écran vous indique le poids sélectionné. Pour modifier votre sélection appuyez sur la touche. Le temps de cuisson dépend du poids de la préparation. **La sélection du poids de la préparation est possible uniquement pour les programmes suivants : 1, 2, 3, 5 et 11.**

- Touche « MARCHE / ARRET » :

Pour démarrer un programme (après avoir sélectionné les options) vous devez appuyer une fois sur cette touche. Un bip retenti, les deux points (« : ») clignotent sur l'écran.

Pour arrêter un programme, appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pendant environ 2 secondes. Un bip retenti indiquant l'arrêt du programme.

Quant les deux points (« : ») clignotent sur l'écran cela signifie que le programme est en cours.

Quant les deux points (« : ») sont fixes sur l'écran cela signifie que le programme est terminé.

- Touche « MENU » :

Cette touche vous permet de sélectionner le programme de cuisson en fonction de la recette de pain ou de pâte choisie. Votre four à pain dispose de 12 programmes différents. Pour changer de programme il suffit d'appuyer sur cette touche. Le numéro du programme choisi s'affiche sur l'écran en bas à gauche (à chaque fois que vous changez de programme un bip retenti). A droite de l'écran le temps de cuisson correspondant au programme sélectionné s'affiche.

- Touches « MINUTEUR + » et « MINUTEUR - » :

Les programmes 1 à 5 et 8 à 12 peuvent être programmés pour une mise en marche différée. Les programmes 6 et 7 ne peuvent pas être programmés pour une mise en marche différée.

Vous devez additionner les heures et minutes après lesquelles l'appareil doit se mettre en marche en plus de la durée automatiquement indiquée pour les différents programmes (et éventuellement en plus le temps de garde au chaud d'une heure après la fin de la cuisson).

La durée maximum de fonctionnement à retardement est de 13 heures selon les programmes.

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

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

Après la fin du programme de cuisson le pain est gardé automatiquement au chaud pendant 1 heure. Si vous souhaitez sortir le pain avant la fin de cette heure vous devez arrêter le four à pain en appuyant pendant deux secondes sur la touche « MARCHE / ARRÊT ».

2 - Les programmes :

Grâce à la touche « MENU » vous pouvez sélectionner les différents programmes. Il y a au total 12 programmes différents :

N°1. NORMAL : Pour la préparation de pain aux farines mélangées. C'est un programme complet qui comprend la préparation de la pâte et la cuisson.

N°2. FRANCAIS : Pour la préparation de pain blanc à la pâte particulièrement légère. Ce programme inclus la préparation de la pâte et la cuisson.

N°3. COMPLET : Pour la préparation des pains complet. Ce programme inclus la préparation de la pâte et la cuisson.

N°4. RAPIDE : Pour le pétrissage et la cuisson rapide de pain. Ce programme inclus la préparation de la pâte et la cuisson.

N°5. SUCRE : Pour la préparation de pâte sucrée à la levure. Ce programme inclus la préparation de la pâte et la cuisson.

N°6. ULTRA-RAPIDE 1 : Pour le pétrissage et la cuisson ultra rapide de pain jusqu'à 750 grammes.

N°7. ULTRA-RAPIDE 2 : Pour le pétrissage et la cuisson ultra rapide de pain jusqu'à 900 grammes.

N°8. PATE : Pour la préparation et le pétrissage de la pâte.

N°9. CONFITURE : Pour la préparation et la cuisson de confitures.

N°10. GATEAU : Pour la préparation et la cuisson de cake ou de gâteau.

N°11. SANDWICH : Pour la préparation et la cuisson de pain à sandwich.

N°12. CUISSON : Permet uniquement de faire cuire la pâte.

UTILISATION DU FOUR A PAIN

Pour utiliser votre four à pain veuillez impérativement suivre les instructions suivantes dans l'ordre indiqué :

1 - Mettre les ingrédients dans la cuve :

Enlever la cuve du four à pain. Pour la débloquer, prenez la par la poignée et faites la tourner d'un quart de tour vers la gauche. La cuve est débloquée, vous pouvez la retirer.

Posez la cuve sur un plan de travail stable et mettez les ingrédients à l'intérieur.

Attention :

Les ingrédients doivent être à la température de la pièce. Les ingrédients doivent être introduits dans la cuve dans l'ordre chronologique indiqué dans chaque recette.

2 - Mise en place de la cuve :

Placer la cuve légèrement en biais au centre de la chambre de cuisson (voir dessin n°1) et tourner d'un huitième de tour vers la droite pour la bloquer (voir dessin n°2). Fermez le couvercle.

Pour enlever la cuve, prenez-la par la poignée et faites-la tourner d'un huitième de tour vers la gauche. Prenez la cuve par la poignée pour l'extraire du four à pain.

Attention !

La poignée est chaude après la cuisson. Veuillez utiliser un gant de protection résistant à la chaleur afin d'éviter toute brûlure.

3 - Sélectionner un programme :

Appuyez sur la touche « MENU » pour sélectionner le programme voulu.

En fonction du programme sélectionné, choisissez les options de dorage et de poids en utilisant les touches « DORAGE » et « POIDS » (veuillez vous reporter à la description du panneau de contrôle et des programmes).

Les touches « MINUTEUR + » et « MINUTEUR - » vous permettent de retarder le démarrage du programme (uniquement pour les programmes 1 à 5 et 8 à 12).

Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour lancer le programme.

Attention :

Si vous sélectionnez les programmes NORMAL, FRANÇAIS, COMPLET ou SANDWICH une série de signaux sonores retentit lors de la deuxième phase de pétrissage. Ces signaux sonores vous indiquent que vous pouvez ajouter les fruits ou les noix prévus dans la recette choisie.

4 - Levage de la pâte :

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

5 - La cuisson

Le four à pain régule automatiquement la température de la cuisson. Si le pain était encore trop clair après achèvement du programme de cuisson, vous pouvez continuer la cuisson à l'aide du programme CUISSON (n°12). Appuyez d'abord sur la touche « MARCHE / ARRET », sélectionnez ensuite le programme CUISSON (n°12) et démarrez.

Arrêtez le cycle de cuisson une fois le degré de dorage souhaité atteint.

Remarque :

Durant la phase de cuisson de la vapeur peut s'échapper du couvercle et de la grille de ventilation située sur le dessus du four à pain. Ceci est normal.

6 - Maintien au chaud :

Un signal sonore retentit 10 fois après achèvement de la cuisson pour indiquer que le pain ou les plats peuvent être enlevés. Une phase de maintien au chaud d'une heure est enclenchée automatiquement. Après cette phase de maintien au chaud, un signal sonore retentit encore 10 fois indiquant la fin complète du programme. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

7 - Fin du programme :

Lorsque le programme est terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche « MARCHE / ARRET » pendant 2 secondes (un long bip retenti).

Sortez la cuve en vous munissant de gants isolants résistant à la chaleur. Retournez-la cuve.

Si le pain semble coller à la cuve, bougez le pétrin de l'avant vers l'arrière plusieurs fois jusqu'à ce que le pain se décolle. Si le bras pétrisseur reste pris dans le pain, remuez-le légèrement vers le haut jusqu'à ce qu'il soit suffisamment dégagé. Coupez tout autour à l'aide d'un couteau. Vous pouvez alors le retirer sans difficulté.

Vous pouvez à tout moment interrompre la cuisson. Il suffit pour cela d'appuyer sur la touche « MARCHE / ARRET » pendant deux secondes. Un long bip se fait alors entendre signalant

l'arrêt du four à pain.

Remarques :

- Conditions d'utilisations :

Pour une utilisation optimale de l'appareil la température de la pièce doit être comprise entre 10°C et 36°C.

- Préchauffage de l'appareil pour faire lever la pâte :

Le préchauffage ne démarre qu'à une température ambiante en dessous d'environ 25°C. Au dessus d'une température ambiante de 25°C, les ingrédients ont déjà la bonne température, un préchauffage n'est pas nécessaire.

Pour faire lever la pâte pour la première et la deuxième fois, une température ambiante de plus de 25°C est également suffisante et ne nécessite pas de préchauffage supplémentaire.

- Fonctions du signal sonore :

Le signal sonore retentit :

- ◇ Lorsque vous appuyez sur les touches du panneau de contrôle
- ◇ Lors de la deuxième phase de pétrissage pour les programmes NORMAL, FRANÇAIS, COMPLET ou SANDWICH pour indiquer que les céréales, fruits, noix ou autres ingrédients peuvent être incorporés.
- ◇ A la fin du programme de cuisson et pendant la phase de maintien au chaud.

- Fonctions de sécurité :

Lorsque après une première utilisation la température de l'appareil est encore trop chaude (plus de 40°C) vous ne pouvez commencer un nouveau programme. L'écran du four à pain affiche alors « H :HH » et un signal sonore retentit si vous tentez un nouveau démarrage. Dans ce cas appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pendant 2 secondes pour arrêter l'appareil. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 20 minutes minimum.

Le programme n°12 (CUISSON) peut être démarré immédiatement, même si le four à pain est encore chaud.

Si l'écran affiche « E :EE » après avoir appuyé sur la touche « MARCHE / ARRET » cela signifie que le capteur de température est défectueux. Veuillez arrêter et débrancher l'appareil immédiatement. Rapportez le à un centre de service après vente agréé ou à votre point de vente.

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR A PAIN

- ◇ Débranchez votre four à pain et laissez le complètement refroidir.
- ◇ Veuillez laver la cuve et le bras pétrisseur du four à pain à l'aide d'un liquide vaisselle et d'un chiffon doux avant le premier emploi.
- ◇ Nous vous recommandons de badigeonner la cuve et le bras pétrisseur d'une graisse alimentaire résistant à la chaleur avant le premier emploi. Positionnez les dans le four à pain et faites les chauffer pendant 10 minutes en utilisant le programme 12. Après refroidissement, répartir la graisse dans le moule à l'aide d'un chiffon doux ou de sopalin. Ceci améliorera la résistance du revêtement anti-adhérent. Vous pouvez répéter l'opération de temps en temps.
- ◇ Après son utilisation, toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et le ranger. Ensuite, l'appareil peut de nouveau être utilisé pour la cuisson ou la préparation d'une pâte.
- ◇ Avant le nettoyage, toujours débrancher le cordon d'alimentation du secteur et laisser refroidir l'appareil.

- ◇ Pour le nettoyage veuillez uniquement utiliser du liquide vaisselle, en aucun cas vous ne devez utiliser un détergent chimique, un produit pour nettoyer les fours électriques ou à gaz ou des produits abrasifs.
- ◇ Enlevez tous les ingrédients et miettes du couvercle, de la cuve et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- ◇ **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne jamais introduire de l'eau dans la chambre de cuisson ! L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne l'immergez pas ou ne le faites pas tremper dans l'eau pour éviter toute introduction d'eau par les grilles d'aération. Ne lavez aucune partie du four à pain au lave vaisselle.**
- ◇ Essuyez la cuve à l'aide d'un chiffon humide à l'extérieur. L'intérieur de la cuve peut être rincé avec un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne pas l'exposer à l'eau pendant une durée prolongée.
- ◇ Le bras pétrisseur doit être nettoyé immédiatement après utilisation (laissez le four à pain complètement refroidir avant toute intervention). Si le bras pétrisseur reste accroché dans le moule, remplir le récipient d'eau chaude et laisser agir pendant environ 30 minutes. Ensuite, le bras pétrisseur se retire facilement.
- ◇ La cuve a un revêtement anti-adhérent. Par conséquent, n'utilisez pas d'objets métalliques pour son nettoyage, cela risquerait de rayer sa surface. Il est normal que la couleur du revêtement change au fil du temps, ceci n'affecte en aucune manière son fonctionnement.
- ◇ Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il soit totalement froid, propre et sec. Conservez l'appareil le couvercle fermé.

Dans tous les cas vous devez absolument proscrire tampons et poudres à récurer, éponges abrasives.

PRECAUTIONS

- ◇ Si votre appareil ne fonctionne pas, adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre technique agréé.
- ◇ Si votre cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer obligatoirement par un centre technique agréé, le distributeur, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire.
- ◇ L'utilisation de votre four à pain et d'un autre appareil sur un même circuit électrique peut provoquer une surcharge électrique susceptible de faire sauter le fusible ou d'activer la rupture du circuit.
- ◇ Si vous utilisez une rallonge, choisissez une rallonge ayant des conducteurs de section suffisante, capable de supporter au moins 10 Ampères. Un cordon de faible section pourrait surchauffer. Toujours dérouler complètement la rallonge avant de raccorder l'appareil.

ATTENTION : La garantie ne couvre pas les pannes dues à une mauvaise utilisation de l'appareil, au non-respect des instructions du manuel d'utilisation, d'un défaut d'entretien ou d'une usure normale. Aussi, elle ne peut être invoquée en cas de casse de l'appareil ou de ses accessoires.

Appareil conforme à la réglementation européenne.
Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION.

Informations pratiques sur la cuisson

• Après la cuisson, le pain reste accroché dans la cuve :

Laisser refroidir le pain dans la cuve pendant environ 10 minutes –et retourner la. En cas de besoin, faire légèrement pivoter l'entraînement du bras pétrisseur.

Pour éviter ce phénomène, légèrement enduire le bras pétrisseur d'un peu de graisse avant la cuisson.

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

Vous pouvez enduire vos doigts de farine et retirer le bras pétrisseur avant de faire lever la pâte pour la dernière fois. L'écran doit, en fonction du programme sélectionné, afficher une durée restante d'environ 1h30.

• En levant, la pâte déborde du moule :

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

Remède :

- Réduire la quantité de farine et adapter la quantité des autres ingrédients.
- Ajouter 1 cuillère à soupe de margarine chaude sur la farine.

• Le pain lève, mais retombe pendant la cuisson :

L'apparition d'un creux en forme de « V » au centre du pain indique un manque de gluten ce qui est dû au fait que la farine manque de protéines ou que la farine est trop humide. Pour éviter de phénomène, rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment pour 500 g de farine. Si le pain retombe, formant un creux en forme d'entonnoir au milieu ceci peut être dû au fait que :

- La température de l'eau était trop élevée,
- La pâte contient trop d'eau
- La farine manque de gluten
- Le couvercle a été ouvert pendant la cuisson.

• Peut-on ouvrir le couvercle du four à pain pendant la cuisson ?

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

• Que signifient les chiffres associés au type de farine ?

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

• Comment est constituée la farine complète ?

Tous les types de blé sont propices à la fabrication de farine complète, notamment le froment. La désignation « complet » signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante de substances de lest.

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

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain préparé à base de farine de seigle ne lève donc pratiquement pas. Il est conseillé de préparer un «PAIN COMPLET DE SEIGLE» en utilisant du levain.

La pâte lève seulement si, lors de l'emploi de farine de seigle (ne contenant pas de gluten), on remplace au moins 1/4 de la quantité indiquée par de la farine du type 550.

• A quoi correspondent les chiffres indiqués sur les paquets de farine ?

Plus le chiffre associé au type de farine est élevé, moins la farine contient de gluten et moins la pâte lèvera.

C'est la farine du type 550 qui contient la proportion la plus élevée de gluten.

• **Pourquoi y a t il une différence de goût entre le pain provenant du boulanger et celui du four à pain :**

La raison en est la différence du degré d'humidité : Grâce au grand espace de cuisson dans le four du boulanger, le pain y devient beaucoup plus sec. Le pain préparé à l'aide du four à pain électrique est plus humide.

Informations pratiques concernant la préparation des recettes

1. Les ingrédients :

Chaque ingrédient joue un rôle précis dans la bonne réussite du pain. Veuillez scrupuleusement respecter les quantités indiquées ainsi que l'ordre chronologique dans lequel les ingrédients sont ajoutés.

- ◇ Les ingrédients de base, tels que la farine, le sel, le sucre et la levure ont une influence sur la réussite de la préparation de la pâte et du pain. Respectez toujours les quantités et les proportions indiquées.
- ◇ Utilisez des ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous programmez le four à pain pour un départ différé, les ingrédients doivent être froids pour éviter que la levure ne fermente trop tôt.
- ◇ La margarine, le beurre et le lait n'ont une influence que sur le goût du pain.
- ◇ La quantité du sucre peut être réduite de 20 % pour obtenir une croûte plus claire et moins épaisse sans pour autant affecter le résultat global de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par le miel.
- ◇ Le gluten, qui se forme dans la farine lors du pétrissage, assure la structure du pain. La composition idéale de la farine consiste à 40 % de farine complète et à 60 % de farine blanche.
- ◇ Si vous souhaitez ajouter des graines de blé complètes, faites les tremper dans de l'eau la veille. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 1/5 en moins).
- ◇ Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique conférant au pain sa légèreté et son acidité.
- ◇ Le levain de froment améliore la texture de la pâte, sa conservation et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- ◇ Pour cuire le pain à levain, utilisez les programmes « NORMAL » ou « COMPLET » pour lui permettre de bien lever et de cuire.
- ◇ Vous pouvez ajouter du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en substances de lest. Utilisez 1 cuillère à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'une demie cuillère à soupe.
- ◇ Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger, lui confère plus de volume, a moins tendance à tomber et est plus digeste.
- ◇ La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel augmentant le volume du pain, rendant la mie plus molle et prolongeant la conservation.

2. Adaptation des ingrédients :

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

- ◇ La pâte doit être molle et légèrement collante, mais sans former des fils. Les pâtes légères permettent la formation d'une boule. Vérifiez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est encore trop humide, rajoutez de la farine, jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance. Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau pendant le pétrissage.
- ◇ Si vous utilisez des ingrédients contenant du liquide (fromage frais, yaourt, ...), il convient de réduire la quantité d'eau ou de lait en conséquence.

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

3. Ajouter les ingrédients :

- ◇ L'eau, le lait et la levure doivent toujours être ajoutés en dernier. Pour éviter que la levure ne fermente trop vite (notamment en cas de départ différé), il est déconseillé de la mettre en contact avec les liquides.
- ◇ Si vous souhaitez rajouter d'autres ingrédients (fruits, noix ou graines) vous pouvez-le faire dans certains programmes au moment du signal sonore lors de la deuxième phase de pétrissage. Si vous rajoutez les ingrédients trop tôt, ceux-ci seront moulus par le bras pétrisseur.

4. Poids et volume des pains :

- ◇ Dans les recettes qui suivent, vous trouverez les indications précises sur le poids du pain. Vous constaterez que le poids du pain blanc est moins élevé que celui du pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage, ce qui limite alors sa quantité.
- ◇ Les ingrédients ne doivent au total pas dépasser un maximum de 900 g.
- ◇ Malgré ces indications précises du poids, des variations sont possibles. Le poids effectif du pain dépend de l'humidité de l'air lors de la préparation.
- ◇ Les pains présentant une forte proportion de froment ont un volume important et, une fois levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du récipient.

5. Résultats de la cuisson :

- ◇ Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions de préparation (eau douce, grande humidité, altitude importante, qualité des ingrédients). Ces recettes ne vous sont données qu'à titre indicatif et doivent être adaptées suivant les conditions de préparation. Si l'une des recettes ne réussit pas à la première tentative, essayez d'en déterminer les causes et recommencez.
- ◇ Si, une fois la cuisson terminée, le pain était trop clair, vous pouvez-le faire recuire en utilisant le programme « CUISSON ».
- ◇ Lorsque vous souhaitez faire cuire un pain sans surveillance essayez d'abord la recette en surveillant la cuisson pour vous assurer que les quantités des ingrédients s'accordent, que la pâte ne soit pas trop compacte ou liquide, ou qu'il n'y ait pas trop de pâte afin qu'elle ne déborde pas de l'appareil.

EXEMPLES DE RECETTES

Pain blanc classique

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Eau	425 ml
Sel	1,5 cuillère à café
Sucre	1,5 cuillère à café
Farine, type 550	600 gr
Levure sèche	1 sachet
Programme "NORMAL" ou "FRANCAIS"	

Pain à raisins secs et aux noix

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Eau ou lait	275 ml
Margarine/beurre	30 gr
Sel	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Farine, type 405	500 gr
Levure sèche	3/4 de sachet
Raisins secs	75 gr
Noix hachées	40gr

Programme "NORMAL"

Rajouter les raisins secs et les noix après le signal sonore lors du deuxième pétrissage

Pain complet

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Eau	350 ml
Margarine/beurre	25 gr
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Farine, type 1050	270 gr
Farine de froment complète	270 gr
Levure sèche	3/4 de sachet
Programme "COMPLET" ou "RAPIDE"	

Pain au lait

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Lait	375 ml
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Farine, type 1050	500 gr
Levure sèche	3/4 de sachet
Programme "NORMAL" ou "FRANCAIS"	

Pain aux oignons

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Eau	350 ml
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Oignons frits	50 gr
Farine, type 1050	540 gr
Levure sèche	3/4 de sachet
Programme "NORMAL" ou "ULTRA RAPIDE"	

Pain blanc paysan

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Lait	350 ml
Margarine/beurre	30 gr
Sel	1,5 cuillère à café
Sucre	1,5 cuillère à café
Farine, type 1050	650 gr
Levure sèche	1 sachet
Programme "NORMAL" ou "FRANCAIS"	

Pain à levain

(poids du pain environ 700 gr)

Ingrédients	Quantité
Pâte à levain sec	1/2 sachet
Eau	350 ml
Epices à pain	1/2 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Farine de seigle	250 gr
Farine, type 1050	250 gr
Levure sèche	1 sachet

Programme: "NORMAL"

(Le levain sec est un concentré commercialisé en sachet de 15 gr.)

Baguette française

(poids du pain environ 900 gr)

Ingrédients	Quantité
Eau	375 ml
Levain de blé séché	25 gr
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Farine, type 550	525 gr
Farine de blé dur	75 gr
Levure sèche	3/4 de sachet

Programme "PATE"

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

Pain à sept types de grains

(poids du pain environ 700 gr)

Ingrédients	Quantité
Eau	300 ml
Margarine/beurre	1,5 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2,5 cuillères à soupe
Farine, type 1150	240 gr
Farine de froment complète	240 gr
Flocons de 7 types de graines	60 gr
Levure sèche	1 sachet

Programme "COMPLET"

Si vous utilisez des graines entières, les tremper au préalable.

Pizza	
Ingrédients	Quantité
Eau	300 ml
Sel	1,5 cuillère à café
Huile d'olive	4 cuillères à soupe
Farine, type 405	600 gr
Sucre	1 cuillère à café
Levure sèche	1 sachet
Programme "PÂTE"	
Aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau, la placer dans un fond rond et laisser lever pendant 10 minutes. Ensuite, la piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Répartir de la sauce pizza sur la pâte et y placer la garniture de votre choix. Faire cuire pendant 20 minutes.	

Confiture	
Ingrédients	Quantité
Fruits	500 gr
Sucre à confiture « 2 : 1 »	250 gr
Jus de citron	1 cuillère à soupe
Programme "CONFITURE"	

Conseils pour la préparation de confiture :

- Les fruits doivent être au préalable dénoyautés et coupés en morceaux.
- Vous pouvez, à l'aide d'une spatule en plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient.
- Versez ensuite la confiture dans des pots en verre propres, fermez le couvercle et placez environ pendant 10 minutes le pot à l'envers sur le couvercle (il est ainsi sûr que le couvercle est fermé hermétiquement).

Attention : adaptez les recettes au poids désiré.

Vous rencontrez des problèmes lors de la préparation de votre pain

Problème	Cause
Le pain lève trop.	– Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel, ou plusieurs de ces causes
Le pain ne lève pas ou pas assez.	– Pas ou pas assez de levure – Levure périmée – Liquide trop chaud – Levure en contact avec du liquide – Farine mal adaptée ou périmée – Trop ou pas assez de liquide – Manque de sucre
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	– L'eau très douce fait trop fermenter la levure – Un excès de lait affecte la fermentation de la levure
Le pain est tombé	– Le volume du pain plus est important que celui de la cuve, d'où le problème – Fermentation de la levure trop précoce ou trop rapide due à une eau trop chaude, une chambre de cuisson chaude, trop d'humidité. Les liquides chauds font lever la pâte trop vite (elle tombe alors avant la cuisson) – Pas de sel ou manque de sucre – Trop de liquide
Structure lourde en grumeaux	– Trop de farine ou manque de liquide – Manque de levure ou de sucre – Trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients – Farine périmée ou de mauvaise qualité
Le pain n'est pas cuit au milieu	– Trop ou pas assez de liquide – Humidité élevée – Recettes aux ingrédients humides, comme par exemple du yaourt
Structure ouverte, grossière ou trouée	– Trop d'eau – Pas de sel – Humidité élevée, eau trop chaude – Liquide trop chaud
Surface fongueuse, non cuite	– Le volume du pain est plus important que celui de la cuve, d'où le problème – Quantité de farine trop importante, notamment pour le pain blanc – Trop de levure ou manque de sel – Trop de sucre – Ingrédients sucrés en supplément au sucre
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou forment des grumeaux au milieu	– Le pain n'a pas été suffisamment refroidi (la vapeur s'est échappée)
Résidus de farine sur la croûte du pain	– La farine n'est pas correctement mélangée sur les côtés lors du pétrissage

Votre four à pain fonctionne anormalement

Problème	Cause	Solution
De la fumée se dégage de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la face extérieure de la cuve.	Débrancher le câble d'alimentation du secteur, retirer la cuve et nettoyer sa face extérieure ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est partiellement tombé et humide sur la face inférieure.	Le pain est resté trop longtemps dans la cuve après la cuisson et le maintien au chaud.	Retirer le pain de la cuve au plus tard après l'arrêt du cycle de maintien au chaud.
Il est difficile de retirer le pain de la cuve.	La face inférieure du pain est accrochée au bras pétrisseur.	Nettoyer le bras pétrisseur après chaque cycle de cuisson. Si nécessaire et en complément, remplir la cuve d'eau chaude et laisser agir pendant 30 minutes. Le bras pétrisseur sera alors plus facile à retirer et à nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'est pas bien cuit.	Mauvais réglage du programme.	Vérifier de nouveau le menu sélectionné et les autres réglages.
	La touche "MARCHE / ARRÊT" a été effleurée pendant que la machine était en marche.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
	Une interruption prolongée de l'alimentation électrique pendant la marche de l'appareil.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
L'appareil ne démarre pas. Il émet un signal sonore permanent. L'écran affiche H.HH.	La rotation du bras pétrisseur est bloquée.	Vérifier si le bras pétrisseur est bloqué par des graines ou d'autres ingrédients. Enlevez la cuve et vérifiez si l'axe entraîneur tourne. Dans la négative, il convient d'envoyer l'appareil au service après vente.
	L'appareil est encore trop chaud en raison du dernier cycle de cuisson.	Appuyez sur la touche "MARCHE / ARRÊT" pendant 2 secondes pour arrêter l'appareil. Débrancher le câble d'alimentation. Enlevez la cuve et laissez la refroidir à température ambiante.
L'appareil ne démarre pas, l'écran affiche E:EE	Erreur du programme ou des composants électroniques.	Veillez arrêter et débrancher l'appareil immédiatement. Rappelez-le à un centre de service après vente agréé ou à votre point de vente.