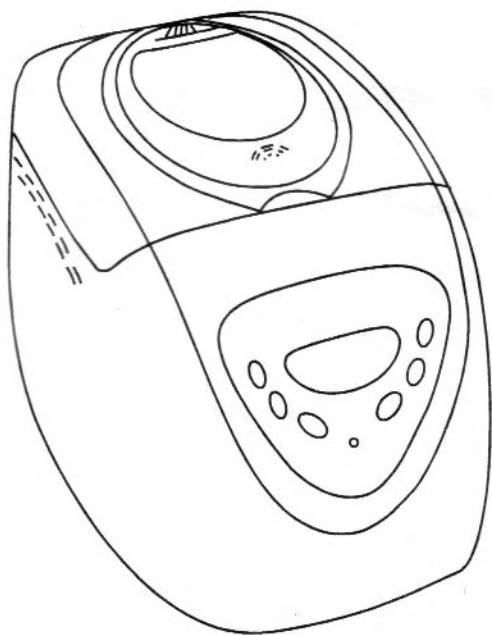


BLUESKY

BBM 1038

Manuel d'utilisation

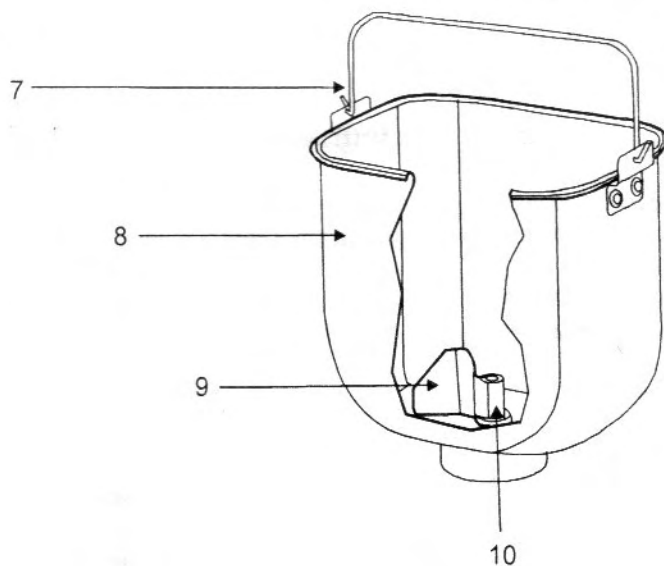
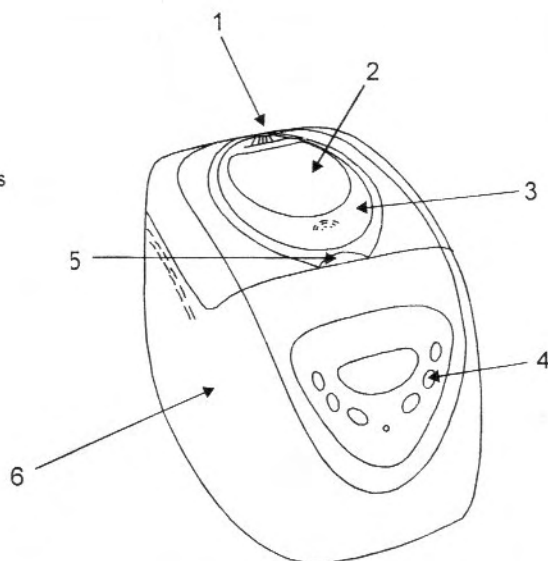
Four à pain



BLUEsky BBM 1038

Désignation des pièces :

1. Ouïes d'aération
2. Hublot de contrôle
3. Couvercle
4. Panneau de commandes
5. Poignée du couvercle
6. Corps de l'appareil
7. Poignée
8. Cuve/moule à pain
9. Pale de pétrissage
10. Axe rotatif



Consignes de sécurité importantes

L'utilisation de tout appareil électrique nécessite de suivre certaines règles de sécurité de base qui découlent du simple bon sens.

Tout d'abord, il existe un risque de s'infliger des blessures corporelles, et ensuite le risque d'endommager d'autres biens et l'appareil proprement dit. Les mises en garde sont indiquées dans le texte par les avertissements suivants :

DANGER : Risque de blessures corporelles

IMPORTANT : Risque d'endommagement de l'appareil

En outre, nous vous offrons les consignes de sécurité essentielles suivantes.

Positionnement

1. Veillez à toujours éloigner votre appareil du bord du plan de travail.
2. Assurez-vous que l'appareil est posé sur une surface plane et stable.
3. Ne vous servez pas de l'appareil à l'extérieur.

Cordon d'alimentation secteur

1. Le cordon d'alimentation secteur doit relier la prise électrique à l'appareil sans que des contraintes excessives s'exercent sur les raccordements.
2. Ne laissez pas le cordon d'alimentation secteur pendre du bord d'un plan de travail, dans une position où un enfant pourrait le saisir.
3. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas à travers un espace libre, p. ex. entre une prise électrique située au ras du sol et un dessus de table.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas au-dessus d'une cuisinière ou d'un grille-pain, ou de toute autre zone chaude qui risque d'endommager le câble.

Votre sécurité

1. **DANGER : Ne touchez pas les surfaces chaudes.** Servez-vous de gants de cuisine ou de maniques pour sortir le moule à pain lorsqu'il est chaud. Veillez à n'obstruer en aucun cas les ouïes d'évacuation de la vapeur.
2. **DANGER : Evitez tout contact avec les pièces mobiles.**
3. A titre de protection contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Les plus extrêmes précautions doivent être observées lorsque l'on déplace un appareil dont le contenu est chaud.
5. Ne vous servez pas du four à pain à des fins de stockage et veillez à ne pas y introduire d'ustensiles, car ceci peut engendrer un risque d'incendie ou de choc électrique.
6. Ne vous servez pas de l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides.

Enfants

Ne laissez jamais un enfant se servir de cet appareil. Les enfants sont vulnérables dans une cuisine, en particulier lorsqu'on les y laisse sans surveillance alors que l'on se sert d'appareils ou que des cuissons sont en cours.

Enseignez aux enfants à prendre conscience des dangers de la cuisine, mettez-les en garde contre les risques auxquels ils s'exposent s'ils mettent les mains dans des endroits qu'ils ne voient pas bien ou sur des choses qu'ils ne devraient pas toucher.

Autres considérations en matière de sécurité

1. Abstenez-vous de réparer la machine vous-même, mais consultez plutôt un expert agréé.

2. Par mesure de sécurité, une fiche cassée ou endommagée ne doit être remplacée que par une fiche équivalente, et l'opération ne doit être réalisée que par le constructeur, notre service après-vente ou un technicien réparateur qualifié.
3. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur peut être cause d'endommagement du four à pain.
4. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles que des cuisinières à gaz ou électriques, ou des plaques de cuisson.
5. Pour éviter d'endommager l'appareil, ne placez pas le moule à pain ou quelque autre objet que ce soit sur le dessus de l'appareil.
6. Ne nettoyez pas l'appareil avec un tampon à récurer. Ne lavez pas le moule à pain, la pale de pétrissage, le doseur ou la dosette dans un lave-vaisselle.
7. Tenez l'appareil et le câble à l'abri de la chaleur, du rayonnement direct du soleil, de l'humidité, des angles aigus et de tout ce qui risque de l'endommager.
8. Le moule à pain doit impérativement être en place avant de mettre l'appareil en fonction.
9. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil, avant de monter des accessoires, de nettoyer l'appareil ou dès que survient le moindre problème. Pour débrancher, tirez sur la fiche, non sur le câble.

Avant la première mise en service

Avant de vous servir de l'appareil pour la première fois, veuillez consacrer quelques instants à la lecture du présent manuel d'instructions et trouver un endroit où vous le rangerez afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Accordez une attention toute particulière aux consignes de sécurité.

1. Déballiez le four à pain avec précaution et enlevez tous les matériaux d'emballage.

2. Eliminez la poussière qui peut s'être accumulée pendant le conditionnement.
3. Essayez le moule à pain, la pale de pétrissage et la surface extérieure du four à pain au moyen d'un chiffon propre humidifié. Le moule à pain possède un revêtement anti-adhésif. Ne vous servez pas de tampons ou de produits abrasifs sur quelque partie que ce soit du four à pain.
4. Lors de la première utilisation, enduisez le moule à pain d'huile, de beurre ou de margarine et mettez-le chauffer à vide pendant 10 minutes environ (sélectionnez le programme Extrabake).
5. Nettoyez le moule à pain une nouvelle fois.
6. Placez la pale de pétrissage sur son axe dans le moule à pain.

Lors du processus de fabrication, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces de l'appareil. Ceci peut se traduire par l'émission d'une petite quantité de vapeurs lors de la première utilisation ; il s'agit là d'un phénomène normal.

Alimentation électrique

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond bien à celle du réseau électrique qui dessert votre habitation, lequel doit être en C.A. (Courant Alternatif).

Si les prises de courant que vous avez chez vous ne conviennent pas pour la fiche fournie avec cet appareil, la dite fiche doit être enlevée et remplacée par une autre de type approprié.

Nota : L'ancienne fiche du cordon d'alimentation secteur, si elle a été enlevée en sectionnant le cordon, doit impérativement être détruite car une fiche avec un bout de cordon dénudé est dangereuse si elle est enfoncée dans une prise de courant alimentée en électricité.

DANGER : CET APPAREIL DOIT IMPERATIVEMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

Si le fusible logé dans la fiche 13 A a besoin d'être changé, remplacez-le par un fusible de 13 ampères conforme à la norme BS1362.

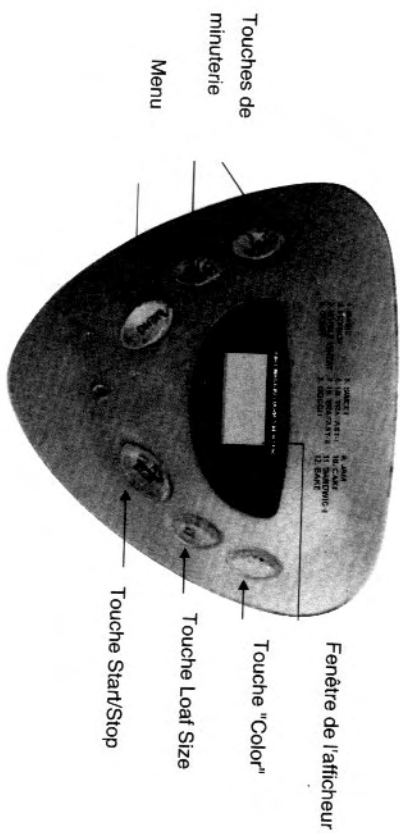
A propos de ce four à pain

1. Il possède deux réglages permettant de faire des pains petits (454 g) ou gros (680 g) (poids approximatif – dépend de la recette).
2. Un signal sonore "Fruits et Noix" indique quand des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés de manière à ce qu'ils ne soient pas hachés par la pale de pétrissage.
3. Les deux tailles de pain sont faites sur le réglage 680 g.
4. Il existe un réglage spécial qui permet de rendre les pains plus croustillants (compatible avec certains programmes uniquement).

A propos des recettes

Les recettes données dans ce manuel ont été entièrement testées pour garantir les meilleurs résultats. Ces recettes ont été créées spécifiquement pour cette machine et ne donneront pas forcément des résultats acceptables dans d'autres machines similaires.

1. Veillez à toujours ajouter les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés dans la recette.
2. Il est essentiel de mesurer les ingrédients très exactement. N'utilisez pas de plus grosses quantités que celles indiquées.



Fenêtre de l'afficheur

Touches de minuterie

Touche "Color"

Touche Loaf Size

Menu

Touche Start/Stop

Touches du panneau de commandes, affichages et fonctions

Fenêtre de l'afficheur

Indique le niveau de coloration choisi

Indique le poids choisi

Indique le numéro du programme

Indique le temps restant avant achèvement du programme (3:20, par exemple, signifie 3 heures et 20 minutes; 0:20 signifie 20 minutes)

Affiche l'alarme de température – Voir 'Dépistage des pannes'

Touches de minuterie

Elles servent à différer le départ du programme (pour tous programmes sauf Fastbake)

Start

Appuyez sur cette touche pendant 1 seconde environ pour démarrer : un bip se fait entendre, le double point (:) se met à clignoter et le programme démarre.

Stop

Appuyez sur cette touche pendant 2 secondes environ pour arrêter l'appareil : un bip retentit pour confirmer l'arrêt.

Touche Color

Permet de choisir entre une croûte légèrement colorée, moyennement colorée ou de coloration foncée (pour certains programmes uniquement).

Touche Menu

Permet de choisir un programme dans la liste (numérotée de 1 à 12).

Touche Loaf Size

Lorsque le four à pain est mis en fonction, la taille de pain se règle par défaut sur la position "crusty". Pour les pains normaux (454 g et 680 g), appuyez une fois sur la touche Loaf Size.

Description des programmes**1. Basic white (3:00 et 2:53)**

Pour les pains blanc et brun. Sert aussi pour les pains aromatisés avec ajout d'herbes et de raisins.

2. French (3:50 et 3:40)

Pour la cuisson des pains légers tels que le pain français, qui a une croûte plus croustillante et une texture légère.

3. Wholewheat (3:40 et 3:32)

Pour la cuisson des pains contenant une forte proportion de blé complet. Ce réglage comporte un plus long temps de préchauffage pour permettre à la farine complète de bien s'imbibber d'eau et de gonfler. Il est déconseillé de se servir de la minuterie de départ différée car celle-ci pourrait produire de mauvais résultats.

4. Quick (1:40)

Pour le pain blanc requis dans un temps très court. Le pain cuit sous ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.

5. Sweet (2:55 et 2:50)

Pour la cuisson des pains de type sucré, pour donner une croûte plus croustillante que sur le réglage "Basic". Le croustillant de la croûte est produit par le sucre qui brûle.

6. Ultra fast – 1

Pétrissage, levage et cuisson d'un pain de 680 g sur une courte durée.

7. Ultra fast – 2

Pétrissage, levage et cuisson d'un pain de 680 g sur une courte durée.

8. Dough (1:30)

Ce réglage sert uniquement à fabriquer la pâte et fait l'impasse sur la cuisson finale du pain. Sortez la pâte de l'appareil et mettez-la en forme pour réaliser des petits pains, des pizzas, etc... Il est possible de préparer n'importe quelle pâte avec ce réglage. Veillez à ne pas aller au-delà de 1000 g d'ingrédients au total.

9. Jam (1:20)

Servez-vous de ce réglage pour faire de la confiture de fruits frais et de la marmelade d'oranges de Séville. N'augmentez pas les quantités ou veillez à ce que la préparation ne déborde pas, en bouillant, de la cuve/moule à pain dans la chambre de cuisson. Si cela se produit, stoppez la machine immédiatement. Sortez la cuve avec précaution, laissez refroidir un peu et nettoyez à fond.

10. Cake (2:50)

Ce réglage assure le mélange des ingrédients et ensuite la cuisson pendant une durée préétablie. Il est nécessaire de mélanger deux groupes d'ingrédients dans des saladiers avant de les verser dans le four à pain (voir les recettes de gâteaux).

11. Sandwich (3:00 et 2:55)

Ce réglage est destiné à la cuisson d'un pain de texture légère mais avec une croûte plus souple et plus épaisse.

12. Extra bake (1:00)

Ce réglage propose la cuisson uniquement et peut être utilisé pour allonger le temps de cuisson de certains réglages. Ceci est tout spécialement utile pour aider la confiture et la marmelade à 'prendre'. A l'enclenchement, la durée par défaut est de 1 heure (1:00) minimum et le décompte s'effectue par intervalles de 10 minutes. Il faudra désactiver la fonction manuellement en appuyant sur la touche Stop, une fois le processus de surcuisson (Extrabake) achevé. Il est conseillé de vérifier l'état de cuisson du pain ou de la confiture au bout de 10 minutes et à intervalles de 10 minutes. Appuyez sur la touche ▲ pour allonger la durée par incréments de 10 minutes.

Lorsque vous sélectionnez Extrabake juste après un autre programme, si le message H:HH s'affiche, ouvrez le couvercle, sortez le moule à pain et laissez refroidir pendant 10 minutes. Une fois refroidi, replacez le moule à pain et son contenu dans l'appareil, sélectionnez le programme et appuyez sur la touche Start.

Utilisation du four à pain**1. Sortez le moule à pain**

Ouvrez le couvercle et sortez le moule à pain ; pour ce faire, prenez-le par sa poignée, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez. Placez-le sur la surface de travail. Il est important de verser les ingrédients dans le moule à pain à l'extérieur de la machine, de manière à ce que des ingrédients accidentellement versés à côté du moule ne prennent pas feu par contact avec les résistances de chauffage.

2. Fixez la pale de pétrissage

Fixez la pale de pétrissage à son axe en appuyant dessus.

3. Mesurez les ingrédients

Mesurez les ingrédients requis et versez-les tous dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Lorsque vous versez de la levure dans le moule à pain, prenez garde à ce que la levure n'entre pas en contact avec de l'eau ou tout autre liquide, sans quoi elle va commencer à s'activer immédiatement. Servez-vous d'eau tiède (21-28°C).

4. Remettez le moule à pain en place

Remettez le moule à pain dans le four à pain, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Refermez le couvercle.

5. Branchez l'appareil

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant. Le four à pain va se régler automatiquement sur le programme Basic et sur une durée normale. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous allez entendre un bip de confirmation.

6. Sélectionnez le programme

Choisissez le réglage désiré dans la liste en appuyant sur la touche Menu.

7. Sélectionnez le poids

Appuyez sur la touche Loaf size pour choisir entre Crusty (croustillant) et Small/large (petit/gros). Le réglage par défaut est Crusty lorsque le four à pain est mis sous tension.

8. Sélectionnez la couleur

Choisissez la coloration de croûte désirée en appuyant sur la touche Color.

9. Sélectionnez le délai de départ différé

Si vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, réglez dès maintenant le délai de départ différé, comme décrit sous la rubrique suivante.

10. Démarrage

Appuyez sur la touche Start Stop pour démarrer la machine. Le temps restant va être décompté par incréments de une minute.

11. Progression

Le four à pain va avancer automatiquement à travers toutes les étapes programmées comme indiqué sous la rubrique 'Durée des cycles de cuisson'. Si le four à pain a un programme sélectionné qui comporte un second processus de pétrissage, des bips retentissent pour vous informer que les fruits et/ou noix peuvent être ajoutés.

Il est possible que de la vapeur s'échappe par les ouïes de ventilation pendant la cuisson : il s'agit là d'un phénomène normal.

12. Fin du cycle

Une fois le programme achevé et le pain cuit, l'afficheur indique 0:00 et l'alarme sonore retentit.

13. Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud fait circuler de l'air chaud pendant 60 minutes de plus sur la plupart des réglages (voir la rubrique 'Durée des cycles de cuisson'). Pour obtenir les meilleurs résultats, sortez le moule à pain et son contenu pendant cette période ou lorsque le programme initial est achevé. 10 bips se font entendre lorsque la période de maintien au chaud est terminée.

14. Sortez le contenu du four

Appuyez sur la touche Stop. Ouvrez le couvercle.

DANGER : Servez-vous de gants isolants pour sortir le moule à pain (prenez garde parce qu'il est très chaud).

15. Retournez le pain

Laissez le pain refroidir dans son moule pendant 15 minutes, puis retournez le moule à l'envers et tapotez dessus pour faire tomber le pain hors du moule, sur une grille où vous le laisserez refroidir. Remplissez immédiatement le moule d'eau chaude pour éviter que la pale colle à son axe.

Parfois, la pale de pétrissage reste dans le pain. Attendez que ce dernier ait refroidi, et ensuite enlevez la pale au moyen d'un ustensile en bois ou en plastique pour éviter d'endommager la surface anti-adhésive.

16. Débranchez toujours l'appareil après l'emploi

N'ouvrez pas le couvercle tant que le four à pain est en marche, car ceci nuira à la qualité du pain, en particulier à sa capacité à lever convenablement. N'ouvrez le couvercle que si la recette vous oblige à ajouter de nouveaux ingrédients (voir les recettes).

Note relative à la température ambiante

Le four à pain va fonctionner parfaitement sur toute une plage de températures, mais on pourra constater une différence de taille du pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous recommandons que la température ambiante se situe entre 15°C et 34°C.

Utilisation de la minuterie

Servez-vous de la minuterie si vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, ou le lendemain matin. Vous pouvez fixer un délai de départ différé donnant une durée de cycle maximum de 13 heures. Vérifiez si la fonction est disponible en consultant la rubrique 'Durée des cycles de cuisson'. Ne vous servez pas de cette fonction avec des recettes qui comportent des ingrédients périssables tels que des oeufs, du lait frais, de la crème sure ou du fromage.

1. Décidez à quel moment vous voulez que le pain soit prêt et calculez la différence de temps entre le moment présent et le moment voulu. Par exemple, si vous voulez que le pain soit prêt à 08h00, et qu'il est en ce moment 19h30, la différence de temps est de 12 heures 30 minutes.

2. Entrez ce temps en appuyant sur la touche 'Time' ▼ et sur la touche 'Time' ▲. Chaque appui sur la flèche correspondante augmente ou réduit le temps par incréments de 10 minutes. Une fois que vous avez appuyé sur Start, le double point (:) se met à clignoter.

Si vous avez sélectionné un temps qui ne convient pas, appuyez sur la touche Stop pendant 2 secondes. La minuterie revient au temps programmé, et vous pouvez répéter les opérations 1 et 2.

3. Le délai offert par la minuterie autorise une durée de cycle maximum de 13 heures. Une fois le temps total écoulé, le pain sera prêt à être extrait de la machine ; voir la rubrique "Utilisation du four à pain", point 14.

Alarme sonore

L'alarme sonore (bip) retentit :

1. lorsque vous appuyez sur une touche ;
2. pendant le second cycle de pétrissage de certains programmes pour indiquer que vous pouvez ajouter des céréales, fruits, noix ou autres ingrédients ;
3. quand le programme est fini ;
4. quand le maintien au chaud est fini.

Coupure de courant

Après une brève coupure de courant :

1. Si le programme n'a pas atteint la première phase de levage (Rise 1), appuyez sur la touche Start et le programme va se poursuivre grâce à la fonction de répétition automatique ;
2. Si le programme est parvenu au-delà de ce point, le processus doit être repris depuis le tout début. Les ingrédients devront être jetés et vous devrez recommencer avec de nouveaux ingrédients.

Tranchage et stockage du pain

Pour obtenir les meilleurs résultats, placez le pain sur une grille métallique et laissez-le refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.

Servez-vous d'un couteau électrique ou d'un couteau manuel avec une lame dentée bien affûtée pour réaliser des tranches régulières.

Rangez le pain non utilisé bien enveloppé dans un sac en plastique pour le conserver pendant trois jours au maximum à température ambiante. Si le temps est chaud et humide, placez-le dans le réfrigérateur pour la nuit.

Pour un stockage de plus longue durée (jusqu'à un mois), placez le pain dans un emballage bien fermé au congélateur.

Si vous conservez le pain au réfrigérateur, sortez-le suffisamment tôt pour qu'il soit à température ambiante au moment de le servir.

Comme le pain maison ne contient pas de conservateurs, il tend à se dessécher et est rassis plus tôt que le pain du commerce.

Un reste de pain légèrement durci peut être coupé en cubes de 1,3 cm ou 2,5 cm et employé dans vos recettes favorites pour en faire des croûtons, du pudding ou l'incorporer à une farce.

Entretien et nettoyage

1. Attention : Pour éviter un choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Attendez que le four à pain ait refroidi.
IMPORTANT : N'immergez et n'aspergez pas le corps ou le couvercle de liquide, car ceci pourrait être à l'origine d'un endommagement et/ou d'un choc électrique.
3. Extérieur: Essuyez le couvercle et la paroi externe de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement imbibée.
4. Intérieur: Servez-vous d'un chiffon humide ou d'une éponge pour frotter l'intérieur du four à pain.
5. Moule à pain: Nettoyez le moule à pain avec de l'eau chaude ; il n'est pas nécessaire de rajouter du liquide vaisselle. Évitez de rayer la surface anti-adhésive. Veillez à bien sécher le moule à pain avant de le replacer dans la chambre de cuisson.

Ne lavez pas le moule à pain, le doseur (mesure en tasses), la dosette (cuillère) ou la pale de pétrissage au lave-vaisselle.

Ne laissez pas le moule à pain tremper pendant de longues périodes car ceci pourrait nuire au bon fonctionnement de l'axe d'entraînement.

Si la pale de pétrissage est grippée dans le moule à pain, versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi dégager la pale plus facilement.

Assurez-vous que l'appareil est complètement froid avant de le ranger.

Ne vous servez d'aucun de ces produits pour le nettoyage

Diluant à peinture

Benzène

Tampons de laine d'acier

Poudre à récurer

Chiffonnettes imprégnées de produits chimiques

Précautions spéciales d'entretien de la surface anti-adhésive

Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne vous servez pas d'ustensiles en métal tels que spatules, couteaux ou fourchettes.

Le revêtement peut changer de couleur après une longue utilisation ; ceci n'est causé que par l'humidité et la vapeur et n'affectera pas les performances de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Le trou au centre de la pale de pétrissage doit être nettoyé, puis il faut y déposer une goutte d'huile de cuisson et replacer la pale sur son axe dans le moule à pain. Ceci empêche la pale de coller.

Tenez toutes les ouïes de ventilation et autres orifices exempts de poussière.

Rangement de l'appareil

Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les ranger, et notamment essuyez toute humidité déposée sur le hublot de contrôle. Fermez le couvercle et ne rangez rien sur ce dernier.

Apprenez à connaître vos ingrédients

Comprendre la cuisson

On dit souvent que la cuisine est un art qui tient à la créativité du chef tandis que la cuisson du pain relève bien plus de la science. On entend par là que le processus consistant à associer de la farine, de l'eau et de la levure débouche sur une réaction qui produit le pain. Vous devez vous souvenir que lorsque les ingrédients se combinent les uns aux autres, ils produisent un résultat spécifique.

Lisez attentivement les informations ci-après pour mieux comprendre l'importance que chaque ingrédient revêt dans le processus d'élaboration du pain.

Note importante relative aux farines

Les farines, tout en étant similaires au plan visuel, peuvent être très différentes dans la façon dont le blé (ou autre élément de base) a poussé, dont elles ont été moulées, stockées, etc... Vous pourrez constater qu'il faut expérimenter différentes marques de farine pour arriver à réaliser un pain parfait. Le stockage revêt aussi un aspect très important, toutes les farines devant être conservées dans des récipients étanches à l'air.

Farine tous usages/farine ordinaire

La farine tous usages est un mélange de farines raffinées de blé dur et tendre qui convient tout spécialement à la réalisation des gâteaux. Ce type de farine doit être utilisé pour les recettes de la section des préparations rapides pour pains / gâteaux.

Farine blanche forte/farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten/protéines qui a été traitée avec des conditionneurs qui donnent à la pâte une grande aptitude au pétrissage. La farine à pain a généralement une concentration de gluten plus élevée que la farine tous usages ; toutefois, en fonction des différentes pratiques de mouture, celle-ci peut varier. Il est conseillé de se servir de farine ordinaire forte ou de farine à pain avec cet appareil.

Farine complète/farine de blé complet

La farine complète/farine de blé complet est moulue à partir du grain de blé entier, qui contient le son et le germe, ce qui la rend plus lourde et plus riche en nutriments que la farine blanche. Le pain réalisé avec cette farine est généralement plus petit et plus lourd que le pain blanc. Pour surmonter cet obstacle, la farine complète/farine de blé complet peut être mélangée avec de la farine à pain ou de la farine ordinaire forte pour produire un pain très léger et texturé.

Farine auto-levante

La farine auto-levante contient des ingrédients de levage inutiles qui vont nuire à la bonne réalisation du pain et des gâteaux. Son usage est déconseillé.

Son

Le son (non traité) et le germe de blé constituent les parties externes grossières des grains de blé ou de seigle, séparées de la farine parassage ou blutage. On les ajoute souvent en petites quantités dans le pain aux fins d'enrichissement nutritionnel, ainsi que pour la saveur et le goût qu'ils confèrent. On s'en sert aussi pour améliorer la texture du pain.

Farine d'avoine

La farine d'avoine est réalisée à partir d'avoine en flocons. On s'en sert principalement pour renforcer le goût et la texture.

Autres ingrédients**Levures (levure sèche active)**

La levure, au travers d'un processus de fermentation, produit le gaz (dioxyde de carbone) nécessaire pour faire lever le pain. La levure doit être en mesure de se nourrir des hydrates de carbone du sucre et de la farine afin de produire ce gaz. De la levure granulaire à action rapide est utilisée dans toutes les recettes imposant l'usage de levure. Il existe essentiellement trois types différents de levure disponibles : la levure fraîche, la levure sèche active traditionnelle et la levure à action rapide. **Il est conseillé de se servir de cette dernière.** La levure fraîche ou la levure comprimée à gâteaux sont déconseillées car elles donnent de mauvais résultats. Conservez la levure conformément aux instructions du fabricant. Assurez-vous que votre levure est fraîche en contrôlant sa date d'expiration. Une fois qu'un sachet ou une boîte de levure est ouvert(e), il est important de mettre immédiatement le restant dans un emballage étanche et au réfrigérateur le plus tôt possible si l'on veut pouvoir s'en servir ultérieurement. Souvent, le fait que du pain ou de la pâte ne veuille pas lever provient du fait que l'on a utilisé de la levure éventée. Le test suivant peut être utilisé pour déterminer si votre levure est éventée et inactive :

1. Versez une demi-tasse d'eau tiède dans un petit bol ou une tasse.
2. Dissolvez 1 cuillère à café de sucre dans l'eau, puis saupoudrez 2 cuillères à café de levure à la surface.
3. Placez le bol ou la tasse dans un endroit chaud et laissez reposer pendant 10 minutes sans y toucher.
4. Le mélange doit mousser et dégager un fort arôme de levure. Si tel n'est pas le cas, jetez le mélange et recommencez avec un autre sachet de levure sèche.

Sucre

Le sucre est important pour la couleur et la saveur des pains. Il constitue également l'aliment de la levure dans le cadre du processus de fermentation. Les édulcorants artificiels ne peuvent pas remplacer le sucre car la levure ne va pas réagir convenablement avec eux.

Sel

Le sel est nécessaire pour équilibrer la saveur des pains et gâteaux, ainsi que pour la couleur de croûte qui se développe au cours de la cuisson. Le sel limite également la croissance de la levure, de sorte que les quantités indiquées dans les recettes ne doivent pas être augmentées. Pour des raisons diététiques, on peut réduire les quantités, toutefois la cuisson risque d'en souffrir.

Liquides/Lait

Les liquides tels que le lait ou la combinaison de lait en poudre et d'eau peuvent être utilisés dans l'élaboration du pain. Le lait va améliorer la saveur, procurer une texture veloutée et amollir la croûte, tandis que l'eau toute seule va produire une croûte plus croustillante. Certains liquides sont des jus (d'orange, de pomme, etc...) que l'on ajoute comme exhausteurs de goût. Nota : Pour la plupart des recettes, nous suggérons de se servir de lait écrémé en poudre.

Oeufs

Les oeufs ajoute de la richesse et une texture veloutée aux pâtes à pain et à gâteaux.

Huile de tournesol

Elle donne du moelleux à la texture des pains faits avec de la levure. On peut se servir de beurre ou de margarine pour la remplacer. Si l'on se sert de beurre ou de margarine sortant directement du réfrigérateur, il faudra l'amollir pour une meilleure incorporation au cours du cycle de mélange.

Levure chimique

La levure chimique est un agent levant dont on se sert dans les gâteaux. Ce type d'agent levant ne nécessite pas de temps de levage avant cuisson car la réaction chimique s'effectue lorsque les ingrédients liquides sont ajoutés.

Bicarbonate de soude

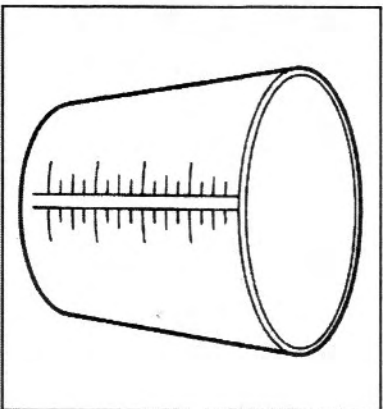
Le bicarbonate de soude est un autre agent levant à ne pas confondre avec ou utiliser à la place de la levure chimique. Lui non plus ne nécessite pas de temps de levage avant cuisson car la réaction chimique intervient pendant le processus de cuisson.

Mesure des ingrédients

L'étape clé, et de la plus haute importance lorsque vous vous servez de votre four à pain, est celle qui consiste à mesurer vos ingrédients avec précision et même exactitude. Il est extrêmement important de mesurer convenablement chaque ingrédient liquide ou sec, sans quoi le résultat de la cuisson risque d'être médiocre, voire inacceptable. Les ingrédients doivent aussi être ajoutés dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont indiqués dans chaque recette. Les mesures des ingrédients liquides et secs s'effectuent de manière quelque peu différente, comme suit :

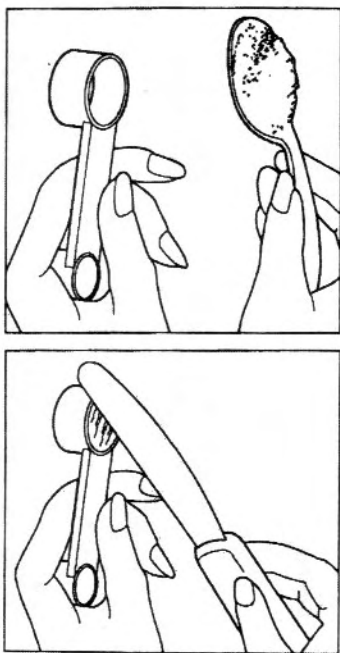
Mesure des liquides

Servez-vous du verre doseur fourni. Lorsque vous lisez les quantités, le verre doseur doit impérativement être placé sur une surface horizontale plane et avec l'œil en regard de la graduation (et non en regardant de biais). Le niveau du liquide doit être aligné sur le repère de mesure. Une simple estimation 'à peu près' ne suffit pas car elle peut perturber totalement l'équilibre critique de la recette.



Mesure des ingrédients secs

La mesure des ingrédients secs (en particulier les farines) doit impérativement être effectuée au moyen du doseur fourni. Le doseur est basé sur la tasse standard américaine d'une valeur de 8 fluid oz (236,56 cm³) – la tasse anglaise équivaut à 10 fluid oz (295,7 cm³). Pour mesurer les ingrédients secs, il faut verser doucement, à l'aide de la cuillère, les ingrédients dans le doseur et, une fois ce dernier rempli, égaliser le niveau avec la lame d'un couteau. Puiser les ingrédients directement avec le doseur ou tapoter ce dernier va compacter les



ingrédients et vous aurez, au bout du compte, des quantités supérieures à celles requises. Or un excédent risque de perturber l'équilibre de la recette. Ne tamisez pas la farine, sauf si cela vous est demandé.

Lorsque vous mesurez de petites quantités d'ingrédients secs ou liquides (à savoir levure, sucre, sel, lait en poudre, miel, mélasse), **vous devez utiliser la cuillère de mesure (dosette) fournie**. Vous devez mesurer des dosettes rases, et non pas bombées car cette petite différence peut fort bien perturber l'équilibre critique de la recette.

Votre four à pain vous permet de réaliser de délicieux produits avec facilité. Cette machine ne vous demande pour cela que de suivre attentivement les instructions de la recette. En cuisine, il suffit normalement d'indications du genre 'une pincée de ceci et un soupçon de cela', mais pas avec un four à pain. L'utilisation d'un four à pain automatique impose une mesure précise de chaque ingrédient pour obtenir de bons résultats.

Températures des ingrédients

Tous les ingrédients, y compris la machine et le moule, et tout spécialement les liquides (eau ou lait), doivent être portés à la température ambiante (21°C). Si les ingrédients sont trop froids, à moins de 10°C, ils ne vont pas activer la levure. Les liquides extrêmement chauds, au-dessus de 40°C, peuvent tuer la levure.

Créez vos propres pains à la levure

Avec le four à pain, même l'utilisateur le plus inexpérimenté peut réussir la cuisson satisfaisante d'un pain. Tout ce qu'il y a de mystérieux et de difficile a disparu. Dans cette talentueuse machine dotée d'un cerveau électronique, la pâte est mélangée, pétrie, levée et cuite sans que vous soyez obligé d'être présent. Le four à pain automatique peut aussi se contenter de préparer la pâte, et lorsqu'elle est prête, vous pouvez la mettre en forme, la faire lever et la cuire dans un four traditionnel. Les recettes données dans les pages suivantes sont 'taillées sur mesure' pour ce four à pain. Chaque recette comporte les ingrédients qui conviennent le mieux à un type de pain particulier, et toutes ont été testées dans nos machines. **Il est extrêmement important de ne pas dépasser les quantités de farine spécifiées dans chacune des recettes, sans quoi le résultat de cuisson risque de ne pas être satisfaisant.** Que ce soit pour créer vos propres recettes de pain à la levure ou réaliser la cuisson d'un de vos pains favoris, servez-vous des recettes de ce manuel comme d'un guide pour adapter les quantités indiquées dans votre recette aux capacités de votre four à pain.

Glacages spéciaux pour pains à la levure

Donnez à votre pain juste cuit un aspect professionnel. Sélectionnez l'un des glacages spéciaux ci-après pour améliorer votre pain.

Glacage à l'œuf

Battez 1 gros œuf et 1 cuillère à soupe d'eau ensemble, enduisez généreusement au pinceau. Nota : appliquez uniquement ce glacage sur les pâtes avant cuisson.

Crouûte au beurre fondu

Badigeonnez le pain juste cuit de beurre fondu pour lui donner une crouûte souple et tendre.

Glaçage au lait

Pour une crouûte souple et brillante, badigeonnez le pain juste cuit avec du lait ou de la crème.

Glaçage sucré

Mélangez 1 tasse de sucre glace tamisé avec 1 à 2 cuillères à soupe de lait pour donner à ce dernier la consistance d'un glaçage et versez-le sur des pains aux raisins ou autres pains sucrés.

Graines de pavot/sésame/carvi/brisures d'avoine

Saupoudrez généralement votre pain juste après glaçage des graines de votre choix.

Autres conseils

1. Placez tous les ingrédients de la recette dans le moule à pain de manière à ce que la levure ne touche pas de liquide.
2. Après avoir terminé l'opération de préparation de la pâte dans votre four à pain, généralement lorsque vous laissez la pâte lever hors de ce dernier, attendez 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. La pâte doit être légèrement enduite de matière grasse et couverte d'un papier sulfurisé et d'un torchon sec. Elle doit être placée dans un endroit chaud exempt de courants d'air.
3. L'humidité peut être une source de problèmes, aussi l'humidité et les hautes altitudes nécessitent-elles des ajustements. En cas de forte humidité, ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire si la consistance n'est pas bonne. Aux hautes altitudes, diminuez la quantité de levure d'environ 1/4 de cuillère à café, et réduisez aussi légèrement les quantités de sucre et/ou d'eau ou de lait.

4. Le réglage DOUGH est excellent pour le mélange, le pétrissage et le levage des pâtes riches comme la pâte à croissants. Servez vous du four à pain automatique pour préparer cette pâte de sorte que tout ce que vous aurez à faire sera de mettre vos croissants en forme et de les faire cuire conformément à votre recette.

5. Lorsque les recettes parlent d'une 'surface légèrement farinée', saupoudrez environ 1 à 2 cuillères à soupe de farine sur la surface. Vous pouvez aussi fariner légèrement vos doigts ou votre rouleau à pâtisserie pour faciliter la manipulation de la pâte.

6. Lorsque vous laissez la pâte 'reposer' et 'lever' conformément à une recette, placez-la dans un endroit chaud exempt de courants d'air. Si la pâte ne double pas de volume, le produit obtenu risque de ne pas être tendre.

7. Si la pâte que vous roulez se rétracte, laissez-la reposer à couvert pendant quelques minutes avant de recommencer à la rouler.

8. La pâte peut être enveloppée dans du plastique et stockée au congélateur pour être utilisée ultérieurement. Ramenez la pâte à température ambiante avant de vous en servir.

9. Après 5 minutes de pétrissage, ouvrez le couvercle et vérifiez la consistance de la pâte. La pâte doit former une boule souple et lisse. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine (1/2 to 1 cuillère à soupe à la fois).

Recettes

Toutes les recettes suivantes sont basées sur une même méthode générale :

1. Mesurez les ingrédients dans le moule à pain.
2. Utilisez de l'eau tiède (21-28°C).
3. Introduisez le moule à pain avec précaution dans l'appareil, fermez le couvercle.

4. Sélectionnez le programme approprié.
5. Appuyez sur la touche Start.
6. Une fois que le pain est cuit, sortez le moule de l'appareil en vous servant de gants isolants.
7. Sortez le pain du moule à pain, (et la pale de pétrissage du pain si nécessaire).
8. Laissez refroidir avant de trancher.
Cette méthode est modifiée par des notes, le cas échéant, situées à la fin de chaque recette.

1. Recettes de pains génériques

Pain blanc générique

Eau	3/4 tasse	454 g*	680 g
Lait écrémé en poudre	2 cuillères à soupe		1 1/8 tasse
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe		2 1/2 cuillères à soupe
Sucre	1 1/4 cuillère à soupe		2 1/4 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café		1 1/4 cuillère à café
Farine à pain blanche forte	2 tasses		3 tasses
Levure à action rapide	1 cuillère à café		1 1/4 cuillère à café
Réglage à utiliser	1 Basic		1 Basic

* Servez-vous du réglage 680 g pour un pain de 454 g

Pain moelleux

Eau	1 1/8 tasse	680 g
Lait écrémé en poudre	2 1/2 cuillères à soupe	
Huile de tournesol	2 1/2 cuillères à soupe	
Sucre	2 1/4 cuillères à soupe	
Sel	1/4 cuillère à café	
Farine à pain blanche forte	3 tasses	
Levure à action rapide	1 1/4 cuillère à café	
Réglage à utiliser	1 Basic	

Pain brun

Eau	3/4 tasse	454 g*	680 g
Lait écrémé en poudre	1 1/2 cuillère à soupe		1 tasse
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe		2 cuillères à soupe
Sucre	2 1/2 cuillères à soupe		2 1/2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café		1 1/4 cuillère à café
Farine à pain blanche forte	2 tasses		3 tasses
Levure à action rapide	1 cuillère à café		1 1/4 cuillère à café
Réglage à utiliser	1 Basic		1 Basic

* Servez-vous du réglage 680 g pour un pain de 454 g

Pain italien aux herbes

Eau	1 1/8 tasse	680 g
Lait écrémé en poudre	2 1/2 cuillères à soupe	
Huile de tournesol	2 1/2 cuillères à soupe	
Sucre	2 1/4 cuillères à soupe	
Sel	1 1/2 cuillère à café	
Farine à pain blanche forte	3 tasses	
Marjolaine déshydratée	1 1/2 cuillère à café	
Basilic déshydraté	1 1/2 cuillère à café	
Thym déshydraté	1 1/2 cuillère à café	
Levure à action rapide	1 1/4 cuillère à café	
Réglage à utiliser	1 Basic	

Pain au fromage et à l'oignon

Eau	1 tasse	680 g
Lait écrémé en poudre	2 cuillères à soupe	
Sucre	1 cuillère à soupe	
Sel	1/2 cuillère à café	
Semoule d'oignon	1 1/2 cuillère à soupe	
Cheddar vieux râpé	1 tasse	
Farine à pain blanche forte	3 tasses	
Levure à action rapide	1 1/2 cuillère à café	
Réglage à utiliser	1 Basic	

Pain aux raisins

- 680 g**
- Eau 1 1/4 tasse
 - Lait écrémé en poudre 3 cuillères à soupe
 - Huile de tournesol 3 cuillères à soupe
 - Sucre 2 cuillères à soupe
 - Sel 1 1/2 cuillère à café
 - Cannelle 3/4 cuillère à café
 - Farine à pain blanche forte 3 tasses
 - Levure à action rapide 1 1/2 cuillère à café
 - Raisins* 5/8 tasse
 - Réglage à utiliser 1 Basic
- * Ajoutez les fruits lorsque l'alarme sonore retentit.

Pain aux tomates séchées

- 680 g**
- Eau 1 tasse
 - Lait écrémé en poudre 2 1/2 cuillères à soupe
 - Huile de tournesol 2 1/4 cuillères à soupe
 - Sel 1 1/4 cuillère à café
 - Mélange d'herbes déshydraté 1 1/2 cuillère à café
 - Farine à pain blanche forte 3 tasses
 - Levure à action rapide 1 1/4 cuillère à café
 - Tomates séchées 3/8 tasse
 - Réglage à utiliser 1 Basic

Pain au malt

- 680 g**
- Eau 1 tasse
 - Huile de tournesol 2 cuillères à soupe
 - Sel 1 cuillère à café
 - Mélasse noire 1 1/2 cuillère à soupe
 - Extrait de malt 2 cuillères à soupe
 - Farine ordinaire 3 tasses
 - Levure à action rapide 1 cuillère à café
 - Raisins de Smyrne* 1/2 tasse
 - Réglage à utiliser 1 Basic
- * Ajoutez les fruits lorsque l'alarme sonore retentit.

2. Recettes de pain français

Pain français

- 454 g***
- ~~Eau~~ 3/4 tasse
 - Lait écrémé en poudre 1 1/2 cuillère à soupe
 - cuillères à soupe 2
 - Sucre 3/4 cuillère à soupe
 - cuillère à soupe 1
 - ~~Sel~~ 1 cuillère à café
 - cuillère à café 1
 - Huile de tournesol 1 cuillère à soupe
 - cuillère à soupe 1
 - Farine à pain blanche forte 2 tasses
 - tasses 3
 - Levure à action rapide 1 cuillère à café
 - cuillère à café 1
 - Réglage à utiliser 2 French
 - French 2
- * Servez-vous du réglage 680 g pour un pain de 454 g

	pour Farinée
230	450
175	300

3. Recettes de pain complet

Pain complet

- 454 g***
- 680 g**
 - Eau 3/4 tasse
 - Lait écrémé en poudre 1 1/8 tasse
 - Cassonade 1 cuillère à soupe
 - Sel 1 1/2 cuillère à soupe
 - Huile de tournesol 2 cuillères à soupe
 - soupe 2 1/2 cuillères à soupe
 - Sel 1 cuillère à café
 - Huile de tournesol 1 1/4 cuillère à café
 - soupe 1 1/2 cuillère à soupe
 - 2 cuillères à

Farine de blé complet forte	2 tasses	3 tasses
Levure à action rapide	1 cuillère à café	
	1 ^{1/4} cuillère à café	
Comprimé de Vitamine C (broyé)		1 x 100 mg
Réglage à utiliser	3 Wholewheat	
* Servez-vous du réglage 680 g pour un pain de 454 g		

Pain Granary

Eau	680 g
Lait écrémé en poudre	1 ^{1/8} tasse
Cassonade	2 cuillères à soupe
Sel	2 ^{1/2} cuillères à soupe
Huile de tournesol	1 ^{1/4} cuillère à café
Farine brune de céréales	2 cuillères à soupe
Levure à action rapide	3 tasses
Réglage à utiliser	1 ^{1/4} cuillère à café
	3 Wholewheat

4. Recettes rapides (réglage Quick)

Pain aux bananes et aux noix

Ingédients du groupe 1	
Beurre (fondu)	2 cuillère à soupe
Lait	1 cuillère à soupe
Banane écrasée	1 tasse
Oeuf	1
Noix (hachées)	1/2 tasse
Zeste de citron	1 cuillère à café
Ingédients du groupe 2	
Farine ordinaire	1 ^{1/2} tasse
Bicarbonate de soude	1/2 cuillère à café
Levure chimique	1/4 cuillère à café
Sucre	1/2 tasse
Sel	1/4 cuillère à café
Réglage à utiliser	4 Quick

Méthode

- Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- Mélangez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- Versez le mélange dans le moule à pain.

Pain de gruau

Lait	1 tasse
Oeufs (battus)	2
Huile de tournesol	1/2 cuillère à café
Mélasse claire	2 cuillères à soupe
Sucre	1/4 tasse
Sel	1 cuillère à café
Farine ordinaire	2 tasses
Flocons d'avoine	1 tasse
Levure chimique	1/2 cuillère à café
Bicarbonate de soude	1/2 cuillère à café
Réglage à utiliser	4 Quick

5. Pains sucrés

Pain aux fruits mélangés

	454 g*	
Eau	680 g	
	3/4 tasse	
	1 ^{1/8} tasse	
Lait écrémé en poudre	2 cuillères à soupe	
Huile de tournesol	2 ^{1/2} cuillères à soupe	
	2 cuillères à soupe	
	2 ^{1/2} cuillères à soupe	
	5 cuillères à soupe	
Sucre	1 cuillère à café	1/4 tasse
Sel	1 ^{1/4} cuillère à café	
Farine à pain blanche forte	2 tasses	3 tasses
Muscade	1/2 cuillère à café	
Levure à action rapide	1 cuillère à café	3/4 cuillère à café
	1 ^{1/4} cuillère à café	

- Mélange de fruits secs + 1/4 tasse
- Réglage à utiliser 5 Sweet
- * Servez-vous du réglage 680 g pour un pain de 454 g
- + Ajoutez les fruits lorsque l'alarme sonore retentit.

Pain au chocolat

- 680 g**
- Eau 1 tasse
- Oeuf (battu) 1 moyen
- Lait écrémé en poudre 1 cuillère à soupe
- Huile de tournesol 1 cuillère à soupe
- Sucre 1/2 tasse
- Sel - Noix (hachées)* 1/4 tasse
- Farine à pain blanche forte 2 1/8 tasses
- Poudre de cacao 1/2 tasse
- Levure à action rapide 1 cuillère à café
- Réglage à utiliser 5 Sweet
- * Ajoutez les noix lorsque l'alarme sonore retentit.

6. Recettes de pâte

Petits pains blancs

- Eau 1 1/4 tasse
- Lait écrémé en poudre 1 cuillère à soupe
- Beurre fondu 2 cuillères à soupe
- Sucre 2 cuillères à soupe
- Sel 1 1/2 cuillère à café
- Farine à pain blanche forte 3 1/4 tasses
- Levure à action rapide 1 1/2 cuillère à café
- Réglage à utiliser 8 Dough

Méthode

1. Pétrissez la pâte et formez 6 rouleaux
2. Placez-les sur une plaque de cuisson enduite de matière grasse
3. Badigeonnez légèrement de beurre fondu
4. Couvrez pendant 20 à 25 minutes
5. Laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume et enduisez de glaçage
6. Mettez à cuire pendant 15-20 minutes à 190°C

Petits pains complets

- Eau 1 1/4 tasse
- Lait écrémé en poudre 2 cuillères à soupe
- Beurre (fondu) 2 cuillères à soupe
- Miel 2 cuillères à soupe
- Cassonade 1 cuillère à soupe
- Sel 1 1/2 cuillère à café
- Farine à pain blanche forte 3 1/4 tasses
- Levure à action rapide 1 1/2 cuillère à café
- Réglage à utiliser 8 Dough

Méthode

Suivez la méthode indiquée pour les petits pains blancs.

Petites brioches chaudes

- Eau 1 tasse
- Beurre (fondu) 1/2 tasse
- Sucre 1/2 tasse
- Oeuf (battu) 1
- Sel 1 cuillère à café
- Farine à pain blanche forte 3 3/4 tasses
- Cannelle 1 cuillère à café
- Muscade 1/2 cuillère à café
- Raisins 1 tasse
- Réglage à utiliser 8 Dough

Méthode

1. Divisez la pâte en 8 à 12 pièces. Mettez en forme et aplatissez légèrement.
2. Glacez avec de l'œuf et du lait (mais pas sur l'entaille).
3. Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes.
4. Mettez au four à 375°F (190°C) pendant 16 à 18 minutes.

Pâte à pizza

Eau	1 tasse
Beurre (fondu)	1 cuillère à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Farine à pain blanche forte	2 ^{3/4} tasses
Levure à action rapide	1 cuillère à café
Réglage à utiliser	8 Dough

Méthode

1. Préchauffez le four.
2. Donnez à la pâte une forme ronde et plate. Placez sur une plaque de cuisson enduite de matière grasse. Badigeonnez légèrement d'huile.
3. Couvrez pendant 15 minutes et laissez lever.
4. Ajoutez la garniture de votre choix.
5. Mettez au four à 200°C environ jusqu'à obtention d'une coloration brun doré.

7. Recettes de confitures**Marmelade**

Jus d'oranges	3 moyennes
Zestes d'orange râpés	2
Sucre cristallisé	1 tasse
Eau	1 cuillère à soupe
Pectine, si nécessaire	2 cuillères à café
Réglage à utiliser	9 Jam

Commentaires

1. Chauffez les pots avant de les remplir.
2. Allongez le temps de cuisson si nécessaire en fonction de la prise de la marmelade et de la taille des oranges.
3. Otez la pale au moyen de pincettes avant de verser la marmelade dans les pots.
4. Ne soulevez pas le couvercle pendant le mélange.
5. Il faut en principe utiliser des oranges de Séville pour la marmelade, mais celles-ci ne sont disponibles qu'en janvier. Si vous utilisez d'autres oranges, de la pectine sera nécessaire pour affermir la marmelade.
6. Cette recette permet de remplir approximativement 1 pot moyen (400 g).

Confiture de framboises et pommes

Framboises surgelées, mesurées avant décongélation	2 tasses
Pommes à cuire hachées (pelées et épinées)	1 tasse
Sucre cristallisé	1 tasse
Jus de citron	3
cuillères à soupe	
Réglage à utiliser	9 Jam

Commentaires

1. Chauffez les pots avant de les remplir.
2. Otez la pale au moyen de pincettes avant de verser la confiture dans les pots préparés.
3. N'ouvrez pas le couvercle pendant le mélange.

8. Recettes de gâteaux

Préparation standard pour gâteaux

Ingrédients du groupe 1	
Beurre (fondu)	¾ tasse
Essence de vanille	½ cuillère à café
Oeufs (battus)	3 moyens
Jus de citron	2 cuillères à café
Ingrédients du groupe 2	
Farine ordinaire	1 ^{5/8} tasse
Levure chimique	2 cuillères à café
Sucre en poudre	1 tasse
Réglage à utiliser	10 Cake

Méthod

1. Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
2. Tamisez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
3. Combinez les ingrédients des groupes 1 et 2 jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Versez le mélange dans le moule à pain.

Cake aux fruits

Ingrédients du groupe 1	
Beurre (fondu)	¾ tasse
Essence de vanille	½ cuillère à café
Oeufs	3
Jus de citron	2 cuillères à café
Mélange de fruits séchés	5/8 tasse
Ingrédients du groupe 2	
Farine ordinaire	1 ^{5/8} tasse
Levure chimique	2 cuillères à café
Sucre	1 tasse
Cannelle en poudre	1/4 cuillère à café
Réglage à utiliser	10 Cake

Méthode

Suivez la méthode indiquée pour la préparation standard pour gâteaux.

9. Recettes de pains à sandwich

Pain à sandwich

Eau	680 g
Margarine ou beurre ramolli	260 ml
Sel	1 ^{1/2} cuillère à soupe
Lait écrémé en poudre	½ cuillère à café
Sucre	1 ^{1/2} cuillère à soupe
Farine à pain blanche forte	3 cuillères à soupe
Levure à action rapide	3 tasses
Réglage à utiliser	¾ cuillère à café
	11 Sandwich

Pain à sandwich "Softgrain"

Eau	680 g
Beurre (fondu)	260 ml
Sel	1 ^{1/2} cuillère à soupe
Lait écrémé en poudre	½ cuillère à café
Sucre	1 ^{1/2} cuillère à soupe
Farine blanche forte type "Softgrain"	3 cuillère à soupe
Levure à action rapide	3 tasses
Réglage à utiliser	¾ cuillère à café
	11 Sandwich

Durée des cycles de cuisson
Enchaînement et durée des opérations

N° de programme	Pétrissage e 1	Levage 1	Pétrissage 2	Levage 3	Cuisson	Durée totale	Maintien au chaud	Type et taille de pain
Dix bips indiquent que des ingrédients peuvent être ajoutés	Heures: minutes secondes	Durées en minutes						
1. Basic	9	20	14	25	45	60	2:53	60
Basic, crusty	10	20	15	25	45	65	3:00	60
2. French	16	40	19	30	50	65	3:40	60
French, crusty	18	40	22	30	50	70	3:50	60
3. Whole wheat	9	25	18	35	70	55	3:32	60
Whole wheat, crusty	10	25	20	35	70	60	3:40	60
4. Quick	7	5	8	80	1:40	60		
Sweet	10	5	20	30	55	50	2:50	60
Sweet, crusty	10	5	20	30	55	55	2:55	60
6. Ultra fast-1	12			11	35	0:58		
7. Ultra fast-2	9			9	40	0:58		
8. Dough	20			30	40	1:30		
9. Jam	15+	45+ mélange		20	1:20	20		
10. Cake	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11. Sandwich	15	40	5	25	40	50	2:55	60
Sandwich, crusty	15	40	5	25	40	55	3:00	60
12. Cake						60	1:00	60

Cycles d'arrêt/marche du moteur, progressant jusqu'à la marche continue	Possibilité de cycles d'arrêt/marche du moteur, puis chauffage jusqu'à atteindre 25°C	Cycles d'arrêt/marche du moteur, puis marche continue ; possibilité de cycles d'arrêt/marche du chauffage* jusqu'à atteindre 32°C, puis coups de chauffage* jusqu'à atteindre 30°C	Possibilité de cycles d'arrêt/marche du chauffage* jusqu'à atteindre 38°C	Possibilité de cycles d'arrêt/marche du chauffage jusqu'à atteindre 121°C
---	---	--	---	---

La minuterie de départ différé est disponible pour tous les programmes. Le délai maximum avant achèvement d'un programme est de 13 heures.

- Un bip "Fruits et Noix" signale quand des ingrédients peuvent être ajoutés de manière à ce qu'ils ne soient pas hachés par la pale de pétrissage.
- * Le chauffage ne se met en marche que si la température ambiante est inférieure à la température indiquée (en fonction du programme).
- + Le chauffage ne se met en marche et à l'arrêt que si la température est inférieure à 121°C

Besoin d'aide ?
Questions à propos du fonctionnement général et de l'utilisation

Question n° 1
Que dois-je faire si la pale de pétrissage sort avec le pain ?
Dégagez-la avec une pincette en plastique avant de trancher le pain. Comme la pale peut être dissociée du moule, cela ne pose pas de problème qu'elle sorte avec votre pain.

Question n° 2
Pourquoi mon pain présente-t-il parfois des traces de farine sur le côté ?
Dans certains cas, du mélange de farine peut rester dans les angles du moule à pain. Quand ceci se produit, vous pouvez généralement le manger avec le pain ou tout simplement découper cette portion de la croûte extérieure avec un couteau bien aiguisé.

Question n° 3

Pourquoi la pâte ne se mélange-t-elle pas ? J'entends le moteur tourner.
La pale de pétrissage ou le moule à pain peut ne pas avoir été mis(e) en place convenablement. Assurez-vous que le moule est orienté comme il faut et qu'il s'est bien 'encliqueté' en place au fond du four à pain.

Question n° 4

Combien de temps cela prend-il pour faire du pain ?
Les durées de chaque programme sont indiquées plus haut.

Question n° 5

Pourquoi ne puis-je pas me servir de la minuterie de départ différé pour cuire une préparation dans laquelle entre du lait frais ?
Le lait va tourner si vous le laissez dans la machine trop longtemps. Les ingrédients frais tels que les oeufs et le lait ne doivent jamais être utilisés avec la fonction de départ différé.

Question n° 6

Pourquoi dois-je ajouter les ingrédients dans un certain ordre ?
Ceci permet au four à pain de mélanger les ingrédients de la manière la plus efficace possible. Cela empêche aussi la levure de se combiner avec le liquide avant que la pâte ait commencé à se mélanger, ce qui est essentiel dans le cadre d'un départ différé.

Question n° 7

Lorsque je règle la minuterie pour le matin, pourquoi la machine émet-elle des sons tard dans la nuit ?
La machine doit se mettre en marche lorsque la minuterie atteint l'heure de démarrage du programme, de manière à ce que le pain soit prêt au bon moment. Ces sons sont émis par le moteur lors du pétrissage de la pâte. Ils entrent dans le cadre du fonctionnement normal ; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

Question n° 8

La pale de pétrissage est coincée dans le moule à pain après la cuisson. Comment faire pour la sortir ?
Il peut arriver que la pale de pétrissage 'colle' en place après la cuisson. Faire couler de l'eau tiède ou chaude sur la pale devrait normalement la décoller suffisamment pour pouvoir la retirer. Si elle demeure coincée, laissez tremper dans l'eau chaude pendant environ 30 minutes.

Question n° 9

Est-ce que je peux laver le moule à pain au lave-vaisselle ?
Non. Le moule à pain et la pale de pétrissage doivent impérativement être lavés à la main.

Question n° 10

Que va-t-il se passer si je laisse le pain cuit dans le moule à pain ?
S'il est laissé dans le four à pain pendant la première heure après la fin de la cuisson, le pain est 'tenu au chaud' pour lui éviter de 'ramollir'.
Le fait de laisser le pain dans le four à pain au-delà de la période de maintien au chaud peut déboucher sur un 'ramollissement' du pain parce que l'excès de vapeur (humidité) ne va pas pouvoir s'échapper. Pour éviter cela, sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille métallique après la cuisson.

Question n° 11

Pourquoi la pâte ne s'est-elle que partiellement mélangée ? Pourquoi ne s'est-elle pas mélangée complètement ?
La pâte est peut-être trop lourde ou sèche. Par ailleurs, il se peut que la pale de pétrissage ou le moule à pain n'ait pas été mis(e) en place convenablement. Les ingrédients ont peut-être été ajoutés dans le mauvais ordre.

Question n° 12

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?
La levure était peut-être éventée, au-delà de sa date limite d'utilisation, ou peut-être la levure a-t-elle été oubliée. De même, si le mélange ne s'est pas fait complètement, des problèmes de levage peuvent se produire.

Question n° 13

Pourquoi le délai d'achèvement ne peut-il pas être porté à plus de 13 heures ? Quelle est la durée minimum dont un cycle peut être différé ?
La durée maximum du délai est de 13 heures, y compris la durée totale du cycle. Par exemple, le réglage 1 (Basic Small) a une durée de cycle de 3h20. Son démarrage peut donc être retardé au maximum de 9h40. La durée minimum de délai est de 10 minutes pour chaque réglage. Le délai est augmenté et diminué par incréments de 10 minutes.

Questions à propos des ingrédients et des recettes

Question n° 14

Comment puis-je savoir quand ajouter les raisins, les noix, etc... dans le pain ?

La machine émet une alarme sonore qui signale quand vous pouvez ajouter les raisins, noix, etc... au cours du second cycle de pétrissage. Nota : Voir le tableau 'Durées des cycles de cuisson' pour voir à quel moment les noix et raisins sont ajoutés.

Dans certains cas, les ingrédients peuvent être répartis au cours du cycle de pétrissage initial. Chaque recette indique quel est le meilleur moment pour ajouter les fruits et les noix dans la pâte.

Question n° 15

Comment se fait-il que mon pain sorte trop humide ? Que puis-je faire ?

L'humidité peut affecter la pâte. Ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire. De même, les hautes altitudes peuvent avoir un effet identique. Réduisez la quantité de levure de 1/4 cuillère à café et diminuez aussi légèrement le sucre et/ou l'eau/le lait.

Question n° 16

Pourquoi est-ce que j'ai des bulles d'air au sommet du pain ?

Ceci peut être dû à l'utilisation d'une trop grande quantité de levure. Diminuez la levure de 1/4 cuillère à café

Question n° 17

Pourquoi mon pain lève-t-il, puis retombe ou forme un cratère ?

Le pain peut avoir trop levé. Pour éviter qu'il lève trop, réduisez la quantité de levure et/ou augmentez la quantité de sel.

Question n° 18

Puis-je réaliser mes recettes de pain favorites (pain à la levure traditionnelle) dans mon four à pain ?

Oui, mais il vous faudra faire des expériences pour déterminer les bonnes proportions des différents ingrédients. Familiarisez-vous avec l'appareil et cuisez plusieurs pains avant d'entreprendre vos expériences. N'allez jamais au-delà d'une quantité totale de 5 tasses d'ingrédients secs (y compris la quantité totale de farine, flocons d'avoine, farine d'avoine, son). Servez-vous des recettes du présent manuel pour déterminer le rapport entre ingrédients secs et liquides et

les quantités de levure, sucre, sel, et huile/beurre/margarine à utiliser. Nous vous conseillons de créer vos propres recettes de pain en mode Basic, puis de passer progressivement aux autres modes, en vous servant du tableau des durées de cycles de cuisson comme d'un guide.

Question n° 19

Est-il important que les ingrédients soient à température ambiante avant de les verser dans le moule à pain ?

Oui, et ce même si vous servez de la minuterie de départ différée. (La température doit être comprise entre 21°C et 28°C).

Question n° 20

Pourquoi les pains varient-ils en hauteur et en poids ? Les pains complets sont toujours plus petits. Est-ce que je fais une erreur quelque part ?

Non, il est normal que les pains complets soient plus petits et plus denses que le pain de base ou le pain français. Les farines complètes sont plus lourdes que la farine à pain blanche, aussi ne lèvent-ils pas autant, surtout si le pain contient des fruits, des noix, des flocons d'avoine et du son.

Question n° 21

Puis-je prémélanger la levure avec l'eau ?

Non, la levure doit demeurer sèche et être mise dans le moule à pain en dernier, sur la farine. Ceci est tout spécialement important lorsque l'on se sert de la minuterie de départ différée.

Question n° 22

Pourquoi y a-t-il un gros trou à la base du pain ?

Ce trou est dû à la pale de pétrissage. Parfois, ce trou est plus gros que la normale. La raison en est que de la pâte est restée sur le côté de la pale après le second cycle de pétrissage — ce qui est normal avec un four à pain. Vous pouvez positionner la pâte uniformément à la base du moule.

Dépistage des pannes

Cause possible	Solution
Le pain s'effondre au centre	
Trop de liquide ou liquide trop chaud	Mesurez les ingrédients avec précision. Utilisez les liquides à des températures comprises entre 21 °C et 28 °C
Le sel n'a pas été ajouté, ce qui fait que le pain a trop levé et est retombé	Mesurez les ingrédients avec précision
Trop de levure a été ajoutée	Mesurez les ingrédients avec précision, si le problème persiste, réduisez la levure de ¼ cuillère à café
Les fortes humidités et les températures ambiantes élevées peuvent conduire le pain à trop lever et à retomber	Réalisez la cuisson pendant les heures les plus fraîches de la journée, essayez de réduire la levure de ¼ cuillère à café ou utilisez des liquides sortant directement du réfrigérateur. Ne vous servez pas de la fonction de départ différé.
Les hautes altitudes peuvent faire que le pain lève trop et retombe pendant la cuisson	Essayez de diminuer la levure de 1/4 cuillère à café
Le couvercle a été ouvert pendant la cuisson	N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson
Le pain n'a pas levé suffisamment	

Vous n'avez pas ajouté suffisamment de levure	Mesurez les ingrédients avec précision
La levure est périmée ou inactive	N'utilisez jamais de levure périmée. Stockez-la dans un endroit frais et sombre.
Vous n'avez pas ajouté suffisamment de sucre	Mesurez les ingrédients avec précision
Vous avez ajouté trop de sel	Mesurez les ingrédients avec précision
L'eau était trop chaude et a tué la levure	Utilisez les liquides à des températures comprises entre 21 °C et 28 °C
La levure a été activée avant que le programme ait démarré	Prenez garde à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide avant que le programme ait démarré
Le pain a trop levé	
Les fortes humidités et les températures ambiantes élevées peuvent conduire le pain à trop lever	Réalisez la cuisson pendant les heures les plus fraîches de la journée, essayez de réduire la levure de ¼ cuillère à café ou utilisez des liquides sortant directement du réfrigérateur. Ne vous servez pas de la fonction de départ différé.
Trop de levure	Mesurez les ingrédients avec précision
Trop de liquide	Mesurez les ingrédients avec précision

Les liquides chauds accélèrent l'action de la levure	Utilisez les liquides à des températures comprises entre 21 °C et 28 °C
Trop de farine ou pas assez de sel	Mesurez les ingrédients avec précision
Le pain est sec avec une texture dense	
Vous n'avez pas ajouté suffisamment de liquide	Mesurez les ingrédients avec précision
La farine peut être au-delà de sa date d'utilisation ou être trop sèche, créant un déséquilibre entre ingrédients humides et secs	Essayez d'augmenter la quantité de liquide de 1 cuillère à soupe à la fois
Pain pas assez cuit et humide au centre	
Trop de liquide apporté par les fruits frais ou en conserve	Egouttez toujours bien les liquides comme spécifié dans la recette. Il faudra peut-être réduire légèrement la quantité d'eau
Les grandes quantités d'ingrédients riches tels que noix, beurre, fruits secs, sirops et graines vont rendre la pâte lourde. Ceci va ralentir le levage et empêcher le pain de bien cuire à travers	Mesurez les ingrédients avec précision. Ne dépassez jamais les quantités indiquées dans la recette

Le pain a trop bruni	
Trop de sucre	Mesurez les ingrédients avec précision
Réglage de couleur de croûte trop élevé	Réglez la couleur de croûte sur Light
Le pain présente de gros trous dans sa texture	
L'eau était trop chaude et a tué la levure	Utilisez les liquides à des températures comprises entre 21 °C et 28 °C
Trop de liquide	Mesurez les ingrédients avec précision
Trop de levure	Mesurez les ingrédients avec précision
Les fortes humidités et les températures ambiantes élevées accroissent l'activité de la levure	Réalisez la cuisson pendant les heures les plus fraîches de la journée, essayez de réduire la levure de ¼ cuillère à café ou utilisez des liquides sortant directement du réfrigérateur. Ne vous servez pas de la fonction de départ différé.
L'eau était trop chaude et a tué la levure	Utilisez les liquides à des températures comprises entre 21 °C et 28 °C
La surface du pain est collante	

<p>Le pain a été laissé trop longtemps dans la machine et de la condensation s'est accumulée sur le moule à pain</p>	<p>Chaque fois que possible, sortez le pain du moule à pain et laissez-le refroidir sur une grille en métal avant que la période de maintien au chaud soit terminée</p>
<p>L'équilibre entre ingrédients secs et humides peut être incorrect</p>	<p>Mesurez les ingrédients avec précision</p>
<p>Le message H:HH est affiché</p>	
<p>La température est trop élevée dans le four à pain</p>	<p>Appuyez sur la touche Stop. Sortez le moule à pain, laissez le couvercle ouvert et attendez que l'appareil refroidisse. Lorsqu'il est froid, remplacez le moule à pain dedans, choisissez le programme et relancez-le.</p>
<p>Le pain est difficile à sortir du moule</p>	
<p>Le pain colle au moule</p>	<p>La surface du moule doit être huilée avant chaque utilisation. Nettoyez le moule à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et séchez-le bien. Enduisez largement la paroi interne du moule d'huile, beurre ou margarine. Voir sous 'Utilisation de votre four à pain'. Quand vous sortez le moule à pain de la machine au terme du programme de cuisson, laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le retourner sur une grille. Ne coupez le pain que lorsqu'il a totalement refroidi, au bout de 20 à 40 minutes.</p>