



DUAL HOME BAKER



Description

F



Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- 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 entraîner éventuellement 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.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- 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 angle vif.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°12 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élément chauffant peut s'enflammer, aussi :
 - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
 - ne dépassez pas 1000 g de pâte pour la cuve ronde et 1200 g pour la cuve rectangulaire.
 - ne dépassez pas 530 g de farine et 9 g de levure pour la cuve ronde et 650 g de farine et 11 g de levure pour la cuve rectangulaire.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 63 dBA.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Introduction

Le pain joue un rôle important dans notre alimentation. Qui n'a jamais rêvé de faire son pain à la maison ? Voici la chose réalisable grâce à la machine à pain.

Que vous soyez novice ou déjà familier de la machine, il vous suffira d'ajouter les ingrédients et la machine à pain s'occupera du reste. Vous pourrez réaliser facilement pains, brioches, pâtes, confitures, sans aucune intervention, ou alors laisser libre à cours à votre inspiration et à votre créativité. Mais attention, un temps d'apprentissage est toutefois nécessaire afin d'utiliser au mieux votre machine à pain. Prenez le temps de faire connaissance avec votre machine à pain. Pour votre première utilisation, nous vous conseillons de réaliser notre recette se trouvant dans le paragraphe "Démarrage rapide". Sachez que la texture du pain obtenu est plus compacte que celle du pain de boulangerie.

Conseils et astuces pour réussir vos pains

1. Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez ses recettes : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
2. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indications contraires), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
3. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
4. La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
5. Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indications contraires). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

Ordre général à respecter :

Liquides

(beurre, huile, œufs, eau, lait)

Sel

Sucre

Farine première moitié

Lait en poudre

Ingrédients spécifiques solides

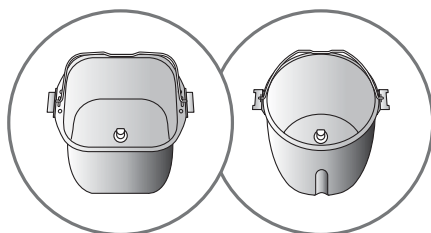
Farine deuxième moitié

Levure

Vous avez la possibilité de varier la forme de vos pains avec l'une ou l'autre des 2 cuves fournies.

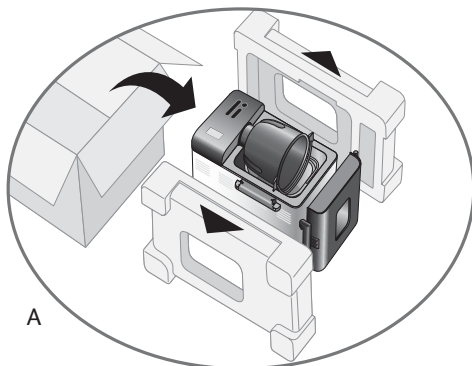
Ronde : ne pas dépasser 1000 g de pâte au total

Rectangulaire : ne pas dépasser 1200 g de pâte au total.



Avant la première utilisation

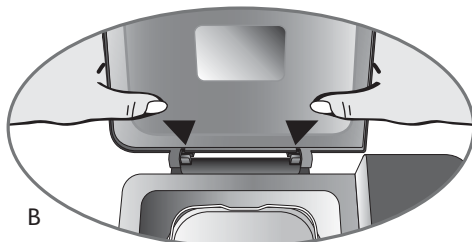
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - A.
- Nettoyez tous les éléments et l'appareil avec un linge humide.



A

Mise en service de l'appareil

- Mettez en place le couvercle - B.
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.



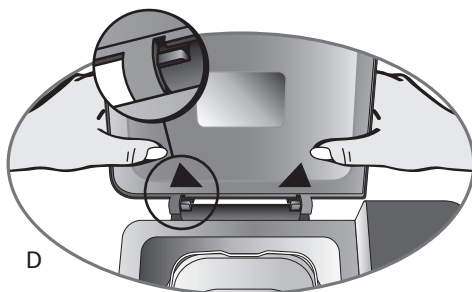
B

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil.
Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide.
Séchez soigneusement - C.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse.
Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude - D.
- **Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.**
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool.
- Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.

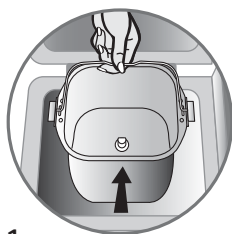


C

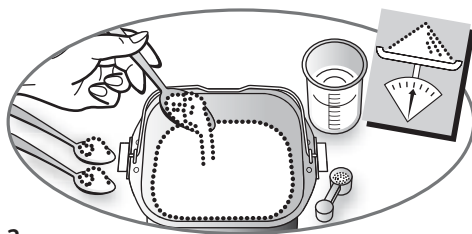
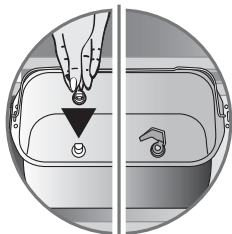


D

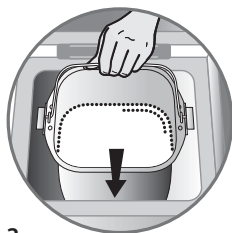
Démarrage rapide



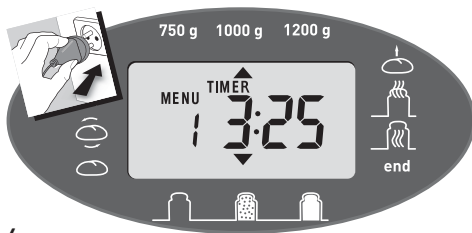
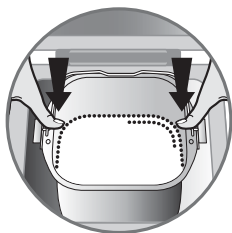
1
Retirez la cuve en soulevant la poignée et en tirant verticalement. Adaptez ensuite le mélangeur.



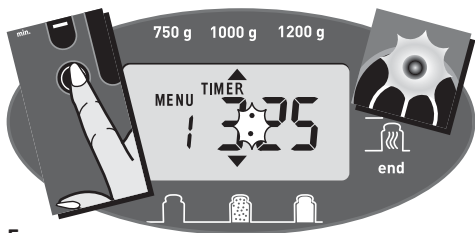
2
Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.



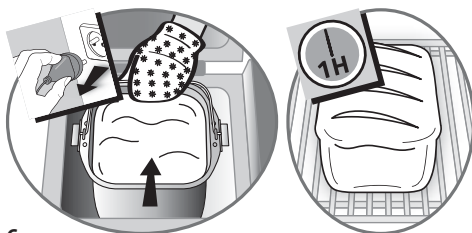
3
Introduisez la cuve. Appuyez sur la cuve pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



4
Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen, puis le temps correspondant.



5
Appuyez sur la touche ①.
Les 2 points de la minuterie clignotent.
Le témoin de fonctionnement s'allume.

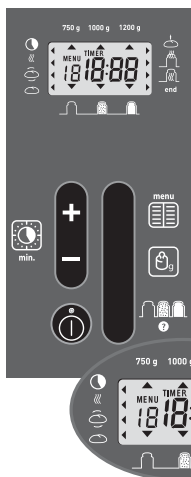


6
A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.

Pour faire connaissance avec votre machine à pain, nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.

PAIN BASIQUE - Programme 1	INGRÉDIENTS (c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe)
DORAGE = MOYEN	- HUILE = 1,5 c à s - LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g (cuve ronde)	- EAU = 330 ml - FARINE = 605 g
TEMPS = 3 : 18	- SEL = 1,5 c à c - LEVURE SÈCHE = 1,5 c à c
	- SUCRE = 1 c à s

Les programmes



Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 13 :

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1 > pain basique | 8 > cake |
| 2 > pain basique rapide | 9 > pain sans gluten |
| 3 > pain complet | 10 > pâtes levées et pâtes fraîches |
| 4 > pain complet rapide | 11 > pâtes levées tradition |
| 5 > pain français | 12 > confiture |
| 6 > pain sucré | 13 > cuisson uniquement |
| 7 > pain super rapide | |

1 Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

2 Ce programme est équivalent au programme Pain basique, mais en version rapide.

3 Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

4 Ce programme est équivalent au programme Pain complet, mais en version rapide.

5 Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

6 Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait, prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total pour la cuve rectangulaire et 750 g pour la cuve ronde.

Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.

7 Ce programme est spécifique à la recette du PAIN-SUPER RAPIDE.

8 Le programme Cake permet de confectionner des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.

9 Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet.

La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit égale-

ment sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

10 Ce programme ne cuit pas. Il correspond à la fois à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées (ex : pâte à pizza) et à un programme de pétrissage uniquement pour les pâtes non levées (ex : nouilles). Dans ce cas à la fin du cycle de pétrissage, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur start/stop (se référer au tableau page 10).

11 Ce programme ne cuit pas. Il permet un pétrissage et une levée de plus de 4H00. Vous obtiendrez une pâte aux arômes plus développés que nous vous conseillons de cuire au four.

12 Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

13 Le programme Cuisson uniquement permet de cuire de 10 mn à 1H30 réglables par tranches de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :

- a) en association avec le programme Pâtes levées,
- b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis lorsqu'ils sont toujours dans la cuve.
- c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 13. Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 8, 10, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche  pour régler le poids. Trois choix possibles : 750 g, 1000 g et 1200 g. **Ne pas sélectionner 1200 g en cas d'utilisation de la cuve ronde.** Le témoin visuel s'affiche en face du réglage choisi. Le temps total du programme change en fonction du poids choisi.

Sélection de la couleur de la croûte (dorage)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 8, 10, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : CLAIR - MOYEN - FONCE. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'affiche en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le voyant de fonctionnement s'allume. Le compte à rebours commence. Vous pouvez arrêter ou annuler la programmation différée par un appui long sur . Le voyant de fonctionnement s'éteint.

Programme différé

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 13 h à l'avance.

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches  et , affichez le temps trouvé ( vers le haut et  vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches  et . Appuyez sur la touche . Un signal sonore est émis et les 2 points : du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume. Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche  jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

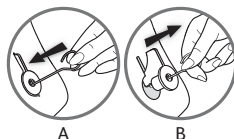
Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

Pour démouler votre pain

Il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

- une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- insérez le crochet dans l'axe du mélangeur (A),
- tirez délicatement pour retirer le mélangeur (B),
- redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il

s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation, afin que le produit refroidisse complètement.

Les cycles

	> 	> 	> 	> 	> 
Préchauffage Utilisé dans les programmes 3 et 4 pour améliorer la levée de la pâte.	Pétrissage Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.	Repos Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	Levée Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	Cuisson Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.	Maintien au chaud Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

 **Préchauffage** : n'est actif que pour les programmes 3 et 4. Le mélangeur ne fonctionne pas pendant cette période. Cette étape permet d'accélérer l'activité des levures et ainsi favoriser la pousse des pains constitués de farines ayant tendance à ne pas trop lever.

 **Pétrissage** : la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 et 11, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps page 10 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

 **Levée** : la pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

 **Cuisson** : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson. Un témoin visuel s'allume en face "END" indiquant la fin du cycle.

 **Maintien au chaud** : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 et 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et le voyant de fonctionnement clignote. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs bips.

Consommation d'énergie

La consommation d'énergie pour la réalisation d'un pain basique de 1000 g (programme 1) est d'environ 0,35 Kwh. Il suffira de vous référer au coût de l'électricité local dans votre pays pour calculer le coût de la consommation en électricité.

Les ingrédients

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Évitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en per-

dant. Utilisez de préférence une farine dite “de force”, “panifiable” ou “boulangère” plutôt qu’une farine standard. L’addition d’avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros. **L’utilisation d’une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d’utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total pour la cuve rectangulaire et 750 g pour la cuve ronde.** Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c’est à dire qu’elle contient une partie de l’enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l’emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l’utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N’utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il donne du goût à l’aliment, et permet de réguler l’activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : La levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. NOUVEAU : la levure existe désormais sous forme fraîche liquide; présentée en sachet, à conserver au frais, elle se verse directement dans la farine. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous toutes ses formes, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d’eau tiède avant d’être utilisée. Choisir une température proche de 37 °C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à adapter la quantité de levure selon le type utilisé (voir le tableau d’équivalences ci-dessous).

Equivalences quantité/poids/volume entre levure sèche, levure fraîche et levure liquide :

Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levure liquide (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Le levain fermentescible : vous pouvez utiliser du levain fermentescible à la place de la levure. C’est un levain naturel déshydraté que l’on trouve dans les magasins biologiques. Il produit une levée et un goût différents. La proportion à utiliser est de 2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine.

La levure chimique : elle ne peut servir qu’à la préparation de cakes ou gâteaux et n’entre jamais dans la fabrication du pain. Il existe des farines préparées qui contiennent de la levure chimique.

Les additifs (olives, lardons etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

- de bien respecter le signal sonore pour l’ajout d’ingrédients, notamment les plus fragiles,
- les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l’utilisation de la machine (départ différé par exemple),
- de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
- de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
- de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

Conseils pratiques

La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d’humidité. En cas de forte chaleur, il est conseillé d’utiliser des liquides plus frais qu’à l’accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu’il soit nécessaire de faire tiédir l’eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

Il est aussi parfois utile de vérifier l’état de la pâte en milieu de pétrissage : elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.

- s’il reste de la farine non incorporée, c’est qu’il faut mettre un peu plus d’eau,
- sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l’amélioration ou non avant d’intervenir de nouveau.

Une erreur courante est de penser qu’en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.

Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s’affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l’état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l’empreinte des doigts doit s’estomper peu à peu.

Les temps de cuisson

PROGRAMME	DORAGE	TAILLE	TEMPS TOTAL DE CUISSON (h)	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (mn)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

PROGRAMME	DORAGE	TAILLE	TEMPS TOTAL DE CUISSON (h)	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (mn)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Le temps de pétrissage est égal à 30 mn.

Remarque :
la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud
pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 et 13.

Guide de dépannage pour le pain

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.

	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
						
La touche ① a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

Guide de dépannage technique

PROBLEMES	SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve	• Laisser tremper avant de les retirer.
Le mélangeur reste coincé dans le pain	• Huiler légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
Après appui sur ① rien ne se passe	• La machine est trop chaude. Le message d'erreur suivant s'affiche E01 + 5 bips. Attendre 1 heure entre 2 cycles. Si un autre message d'erreur que celui-ci s'affiche, amener la machine dans un centre service agréé. • Un départ différé a été programmé. • Il s'agit d'un programme avec préchauffage.
Après appui sur ① le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé	• Vous avez oublié d'appuyer sur ① après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.