

14. Le programme cuisson permet de cuire uniformément de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. 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,
- 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 utilisée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 14.

Pour information, le cycle doré fin, orléanais, normalement le programme par un signal long sur la touche .

SÉLECTION DU PONDUS DU PAIN

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Les poids sont donnés à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions.

Les programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 600 g ou 1000 g.

LES CYCLES

Le tableau pages 10-11 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

TRISSAGE	REPOS	LEVÉE	CUSSION	MANTEN AU CHAUD
Permet de faire lever la pâte de la levure et donc la qualité du pétrissage.	Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	Transforme la pâte en mie et permet le dorage et la croustillance de la croûte.	Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

LEVÉE : la pâte se trouve dans le 1^{er} ou 2^{ème} ou 3^{ème} cycle de levée.

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

MANTEN AU CHAUD : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.

Un témoin visuel s'allume en face . L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 n'ont pas le programme différé.

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.

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.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.

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

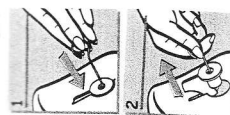
> une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,

> insérez le crochet dans l'axe du mélangeur (dessin 1),

> tirez délicatement pour retirer le mélangeur (dessin 2),

> répétez l'opération pour l'autre mélangeur,

> redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



50 g, si les œufs sont plus gros, ajoutez 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 émulsions 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.