

KENWOOD

Rapid-Bake



Notice d'utilisation / Livre de recettes

BM300 series

« GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE »

PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

Avant d'utiliser pour la première fois votre machine à pain, lisez attentivement les instructions et le livre de recettes qui vous sont fournis. Pour faire connaissance avec votre machine à pain, nous vous suggérons d'essayer l'une des recettes suivantes pour votre premier pain.

Recette	Gros pain blanc	Pain blanc express
Programme	1	12
Ingrédients	1 kg, croûte moyenne (3 h 10)	(59 minutes)
Eau	400 ml	400 ml (tiède 30 à 35 °C)
Farine à pain blanc non blanchie	600 g	600 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	4 cuillères à café	5 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	4 cuillères à café
Remarque		L'eau doit être tiède (30 à 35 °C) pour que le pain lève. Mesurez-la avec un thermomètre ou mélangez 90 ml d'eau bouillante avec 310 ml d'eau froide.

CONSEILS & ASTUCES POUR RÉUSSIR LES PAINS

1. Respectez toujours les recettes fournies et assurez-vous que tous les ingrédients sont mesurés et pesés avec précision. Utilisez toujours les mesures sur la cuillère et pour les ½ mesures, remplissez la cuillère fournie jusqu'à la ligne. Le gobelet doseur fourni ne doit être utilisé que pour mesurer des ingrédients liquides. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
2. Utilisez toujours des ingrédients frais et vérifiez que les dates de péremption ne sont pas échues, particulièrement pour la levure et la farine. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé dans les 48 heures. Les sachets ouverts peuvent être refermés et conservés dans le congélateur jusqu'à utilisation.
3. La quantité d'eau requise peut varier légèrement en fonction du type et de la marque de la farine utilisée et des ajustements mineurs peuvent être nécessaires lorsqu'une marque particulière est utilisée pour la première fois. Si le pain ne lève pas suffisamment et si sa texture est dense, essayez d'augmenter la quantité d'eau de 15 ml (3 cuillères à café) la prochaine fois. **Remarque : le programme EXPRESS 12 produit un pain légèrement plus petit, plus dense que les autres programmes en raison du cycle de levée plus court.**
4. Pour obtenir les meilleurs résultats et conserver une texture croustillante, enlevez le pain de la machine à pain dès que le cycle de cuisson s'achève. La croûte se ramollit si le pain reste dans la machine pendant la période de maintien au chaud.
5. Les programmes Pain complet 3 & 4 commencent par un cycle de préchauffage. La lame à pétrir ne fonctionne pas pendant cette période.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES, REPORTEZ-VOUS AU GUIDE DE DÉPANNAGE SUR LA COUVERTURE ARRIÈRE DE VOTRE MODE D'EMPLOI/LIVRE DE RECETTES.

« GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE »

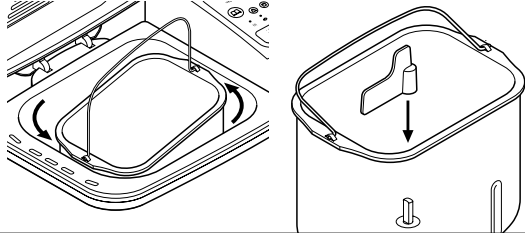
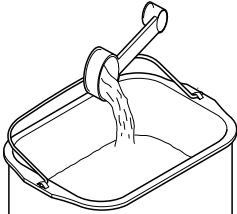
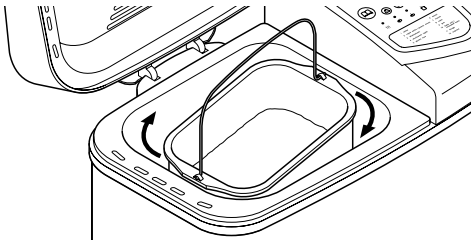
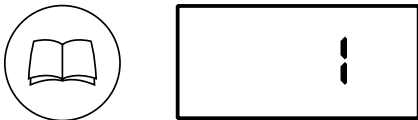

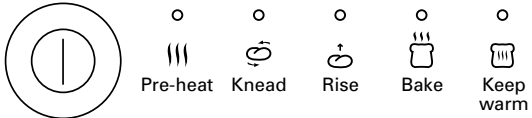
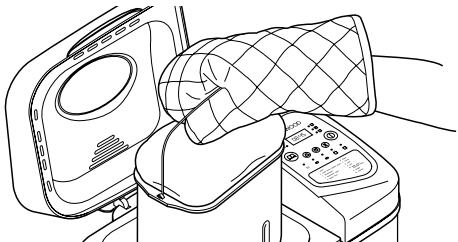
ÉTAPE	COMMENTAIRES
1 	<p>Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tournant la cuve vers l'arrière de la machine à pain.</p> <p>Adaptez ensuite le pétrin.</p>
2 	<p>Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué dans les recettes (voir pages 22 à 47).</p> <p>Assurez-vous que tous les ingrédients sont pesés avec exactitude car des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.</p>
3 	<p>Introduisez la cuve à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson en la positionnant inclinée par rapport à l'arrière de la machine. Verrouillez ensuite la cuve en la tournant vers l'avant. Abaissez la poignée et fermez le couvercle.</p>
4 	<p>Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension (interrupteur MARCHE/ARRÊT situé à l'arrière de la machine). Appuyez sur la touche MENU jusqu'à la sélection du programme requis (voir pages 6 & 7). La machine à pain se règle par défaut sur 1 kg et une couleur de croûte moyenne. Exemple – programme 1 sélectionné.</p>
5 	<p>Sélectionnez la taille de pain et la couleur de croûte requises en appuyant sur la touche TAILLE (🍞) puis sur la touche CROÛTE (🍞).</p> <p>Le témoin lumineux correspondant s'allume lorsque la taille et la couleur de croûte requises sont sélectionnées.</p>
6 	<p>Appuyez sur Départ.</p> <p>Le témoin lumineux au-dessus du symbole approprié s'allume pour indiquer l'étape du cycle atteinte par la machine à pain.</p>
7 	<p>À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain.</p> <p>Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tournant la cuve vers l'arrière de la machine à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.</p>
<p>Nettoyez la cuve à pain et le pétrin immédiatement après utilisation. Faites tremper le pétrin dans la cuve pendant 10 minutes avant de le retirer.</p>	

Table des matières

Introduction	1
Recommandations Importantes pour la Sécurité	2
Votre machine à pain Kenwood	3
Comment utiliser votre machine à pain	4
Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT	4
Panneau de commande	5-10
Touche menu	6-7
Couleur de la croûte et taille du pain	7
Barre d'état du programme	8
Levée prolongée	9
Cuisson prolongée	9
Cuisson uniquement	9
Minuteur	10
Décomposition de la durée des cycles pain/pâte	11 – 12
Protection en cas de coupure de courant	13
Entretien & nettoyage	13
Ingrédients	14 – 17
Comment adapter vos propres recettes	18
Comment défourner, couper en tranches et conserver le pain	19
Recommandations générales et petits conseils pratiques	20 – 21
Recettes	22 – 47
Pain blanc basique	23 – 24
Pain bis	25
Pain blanc rapide/préparations	26 – 27
Pain complet	28 – 29
Pain complet rapide/pain de grains maltés	30 – 31
Pain sans gluten	32 – 35
Pain sucré	36 – 37
Pain français	38
Gâteaux/Pain rapide	39 – 40
Confiture	41
Cycle de pâte	42 – 44
Cycle express	45 – 47
Guide de dépannage	48 – 52
Entretien & service après-vente	53

Introduction

Le pain joue un rôle important dans notre régime alimentaire, en fournissant des vitamines essentielles, des minéraux et des protéines. Les pains complets faits avec de la farine complète et les pains multi-grains sont aussi une bonne source de fibres. Votre machine à pain vous aidera à transformer quelques ingrédients en un beau pain doré et savoureux, en éliminant le dur labeur que constituent le mélange et le pétrissage ainsi que le nettoyage de nombreux ustensiles.

Si, comme beaucoup, vous souhaitez réaliser immédiatement votre premier pain avec votre nouvelle machine, essayez les recettes figurant dans le guide de démarrage rapide situé en début de notice.

Faites connaissance avec votre machine, et ne soyez pas déçu(e) si vos premiers essais paraissent un peu moins que parfaits ; cela ne leur empêchera pas d'avoir un excellent goût. Après avoir fait quelques pains en suivant les recettes de ce livret, vous souhaitez peut-être expérimenter tout(e) seul(e) ou apprendre comment obtenir de meilleurs résultats.

Vous trouverez ici des informations sur les ingrédients de base qui vous aideront à comprendre pourquoi ils ont de l'importance pour faire du pain avec succès. Nous vous donnons des recommandations générales et des petits conseils pratiques pour vous aider à obtenir constamment les meilleurs résultats, ainsi que pour vous montrer comment adapter vos propres recettes en utilisant votre four à pain.

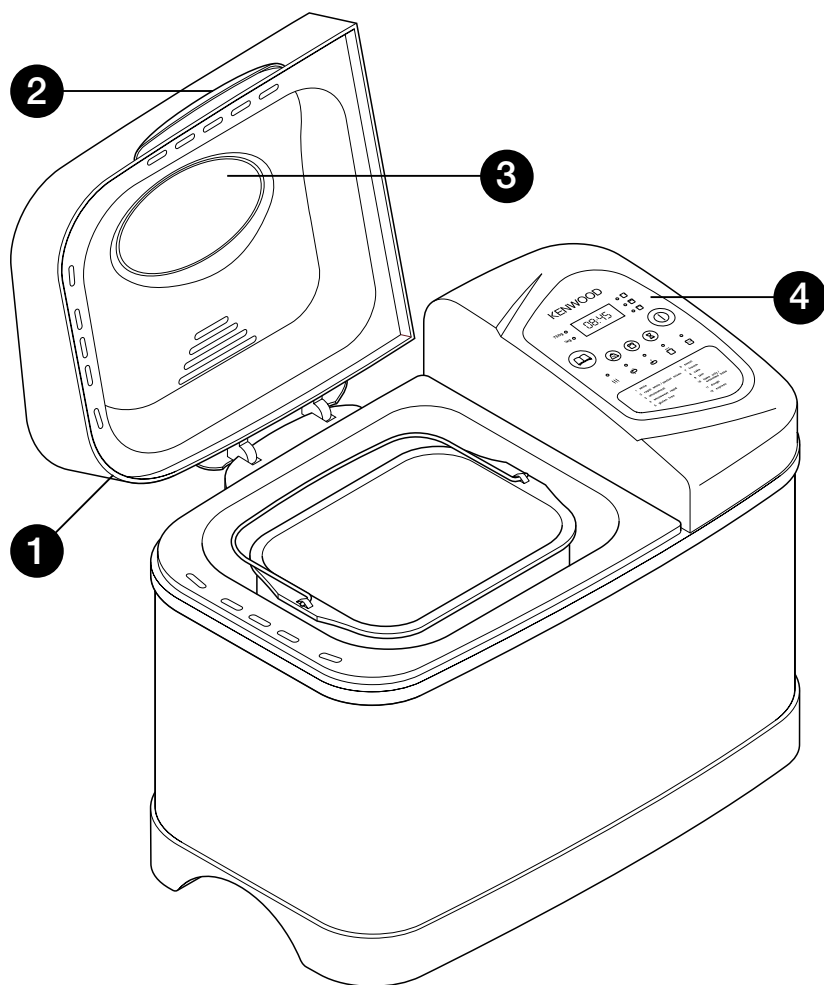
MODE D'EMPLOI

Pour votre sécurité et celle de vos proches, veuillez lire très soigneusement les recommandations importantes pour la Sécurité énumérées ci-dessous.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITE

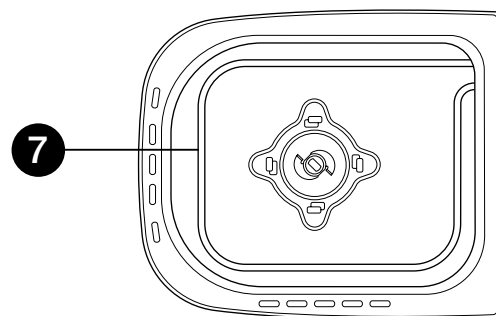
- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de devenir très chaudes en cours d'utilisation. Utilisez toujours un gant pour sortir le bol à pain chaud.
- 3 Utilisez votre machine à pain uniquement pour son usage domestique prévu.
- 4 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil s'il y a un quelconque signe visible de dommage au cordon fourni ou s'il est accidentellement tombé.
- 5 **NE METTEZ JAMAIS** l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- 6 **DEBRANCHEZ TOUJOURS** l'appareil quand il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces ou avant de le nettoyer.
- 7 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes comme une plaque électrique ou à gaz.
- 8 **NE LAISSEZ PAS** des personnes handicapées ou des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- 9 **NE METTEZ PAS** votre main à l'intérieur du four après avoir enlevé le bol à pain.
- 10 **NE TOUCHEZ PAS** les pièces mobiles dans la machine à pain.
- 11 **NE DEPASSEZ PAS** les capacités maximales de charge établies car cela pourrait provoquer une surcharge de la machine à pain.
- 12 **NE PLACEZ PAS** la machine à pain directement au soleil, près d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Toutes ces choses peuvent affecter la température interne du four, et les résultats pourraient être voués à l'échec.
- 13 Dans la malheureuse éventualité d'une coupure de courant après que les ingrédients aient été partiellement traités, vous devrez recommencer à zéro.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dehors.
- 15 **NE FAITES PAS** fonctionner la machine à pain à vide car cela pourrait l'endommager sérieusement.
- 16 **N'UTILISEZ PAS** l'intérieur de la machine comme lieu de stockage quelconque.
- 17 **NE COUVREZ PAS** les trous d'échappement de la vapeur situés sur le couvercle et assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine à pain lorsqu'elle fonctionne.
- 18 Nettoyez consciencieusement la machine et le bol après usage mais seulement après refroidissement.
- 19 **NE LAISSEZ PAS** les enfants jouer avec cette machine.
- 20 **NE laissez PAS** la machine à pain sans surveillance lorsque la fonction Cuisson prolongée est utilisée.

VOTRE MACHINE À PAIN KENWOOD

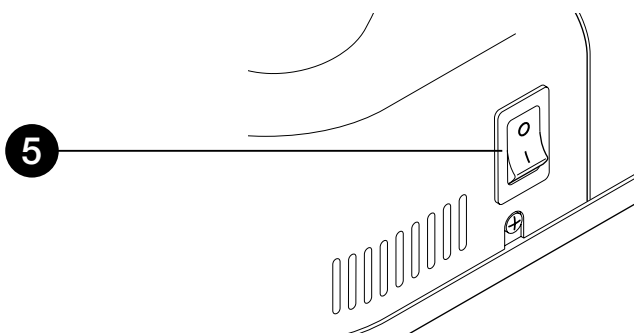


1. couvercle amovible
2. poignée du couvercle
3. hublot de contrôle
4. panneau de commande
5. interrupteur marche/arrêt
6. enroulement du cordon
7. résistance
8. poignée de la cuve
9. pétrin
10. axe d'entraînement
11. accouplement de transmission
12. gobelet doseur
13. cuillère mesureur double – 1 cuillère à café & 1 cuillère à soupe

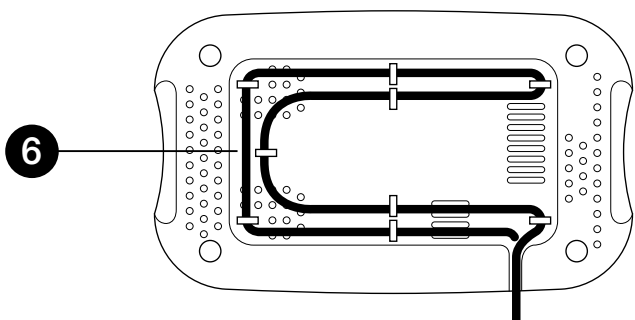
Intérieur de la chambre de cuisson – vue de dessus



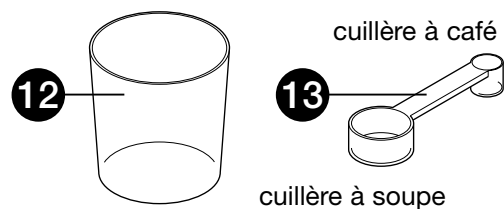
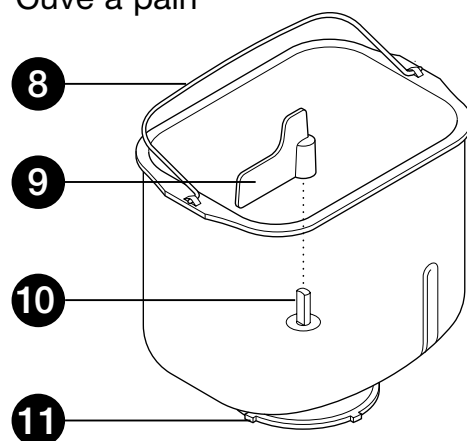
Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT – arrière de la machine à pain



Enroulement du cordon – en dessous



Cuve à pain



COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN

Avant de la brancher :

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la Communauté Economique Européenne.

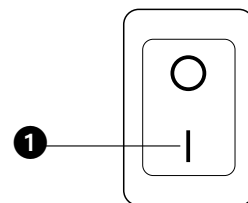
Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

- Retirez tous les emballages et étiquettes, y compris le film protecteur sur le panneau de commande.
- Lavez tous les éléments de l'appareil (*voir "Nettoyage"*).

Interrupteur MARCHE/ARRÊT

Votre machine à pain BM300 est équipée d'un interrupteur MARCHE/ARRÊT et ne fonctionne pas tant qu'une pression n'a pas été appliquée sur l'interrupteur « MARCHE ».

- Branchez et allumez ❶ – « 000 » clignote dans la fenêtre de visualisation.
- Éteignez et débranchez toujours votre machine à pain après utilisation.



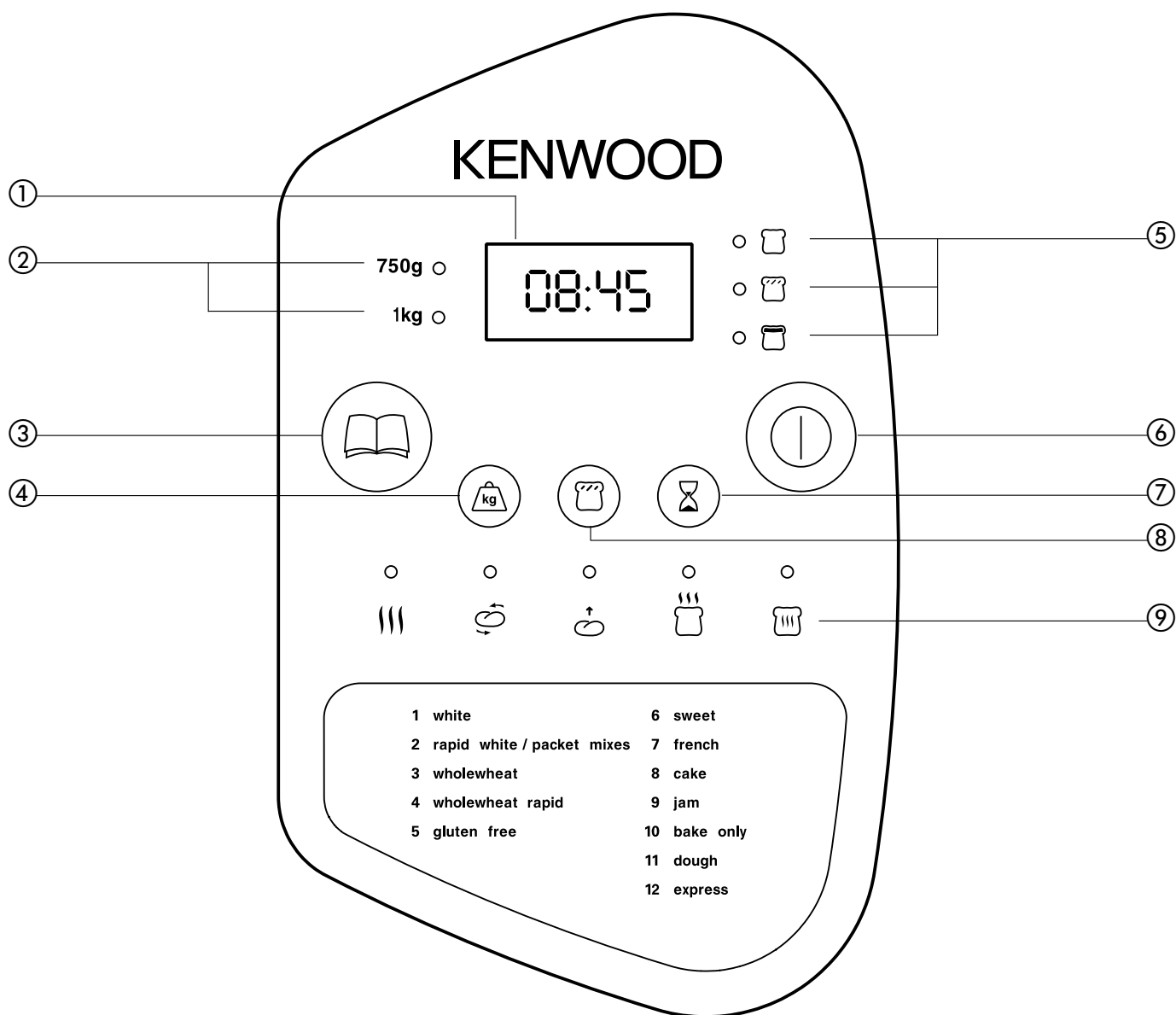
Comment mesurer les ingrédients :

Il est extrêmement important de mesurer exactement tous les ingrédients à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats.

Ne mélangez pas les mesures métriques et impériales. Utilisez un système de mesure ou l'autre.

- **MESUREZ TOUJOURS** les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci.
- **UTILISEZ TOUJOURS** des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle rapide d'une heure. Suivez les instructions données dans le livre de recettes.
- **Mesurez TOUJOURS** les ingrédients liquides dans le gobelet doseur transparent avec les repères gradués fourni. Pour 1 cuillerée à café, remplir au ras et aplanir le dessus. Pour 1/2 cuillerée à café, mesurez jusqu'à la ligne.

PANNEAU DE COMMANDE



1. Fenêtre de visualisation
2. Témoins lumineux de la taille du pain
3. Touche Menu
4. Touche de la taille du pain (1 kg, 750 g)
5. Témoins lumineux de la couleur de la croûte
6. Touche Départ/Arrêt
7. Minuteur
8. Touche de la couleur de la croûte (pâle, moyenne ou foncée)
9. Barre d'état du programme

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande inclut les caractéristiques et fonctions suivantes : -

Fenêtre de visualisation

Le numéro du programme et la durée des cycles s'affichent dans le panneau.

Touche Menu

Le touche MENU vous permet de choisir parmi un certain nombre de programmes de pain différents, ainsi que le programme Pâte, Cuisson uniquement et Confiture. Chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant dans le menu de ❶ à ❷.

Lorsque vous branchez et allumez pour la première fois la machine à pain, un signal sonore unique est émis et « 000 » clignote jusqu'à la sélection d'un programme. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le programme requis. La machine à pain se règle par défaut sur 1 kg et une couleur de croûte moyenne.

❶	pain blanc basique	❷	pain français
❷	pain blanc rapide/préparations	❸	gâteau
❸	pain complet	❹	confiture
❹	pain complet rapide	❺	cuisson uniquement
❺	pain sans gluten	❻	pâte
❻	pain sucré	❼	express

- ❶ Le programme **Pain blanc basique** permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé comme farine principale. On peut également utiliser de la farine complète avec ce programme. Appuyez une fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ❶.
- ❷ Le programme **Pain blanc rapide** permet de réduire le cycle de pain blanc d'environ 1 heure. On peut également utiliser des préparations avec ce programme. Appuyez deux fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ❷.
- ❸ On doit utiliser le programme **Pain complet** pour les recettes employant de la farine brute ou de la farine pour pain complet comme farine principale. Appuyez trois fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ❸.
- ❹ On doit utiliser le programme **Pain complet rapide** pour la farine de grains maltés et pour obtenir un pain complet plus rapidement. Ne convient pas aux pains 100 % blé complet. Appuyez quatre fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ❹.
- ❺ On doit utiliser le programme **Sans gluten** pour les farines sans gluten et les préparations pour pain sans gluten. Appuyez cinq fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ❺.

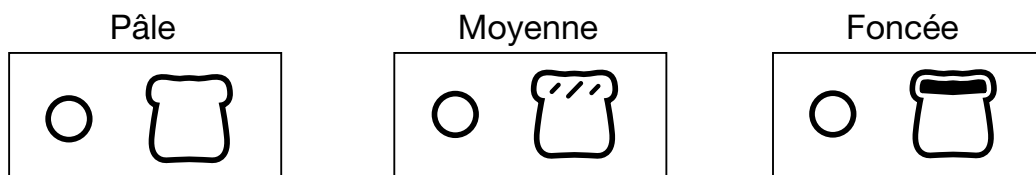
- ⑥ Le programme **Pain sucré** cuit le pain à une température inférieure pour minimiser le sur-brunissement des pâtes qui contiennent plus de sucre. Appuyez six fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑥.
- ⑦ Le programme **Pain français** fournit une croûte plus croustillante et mieux adaptée aux pains contenant peu de matière grasse et de sucre. Appuyez sept fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑦.
- ⑧ Le programme **Gâteau/Pain rapide** est unique car il permet de fabriquer des pains à la farine de maïs sans levure, comme le pain d'épice. Les pains rapides ne nécessitent pas de temps de levée. Les ingrédients sont simplement mélangés et le pain est cuit. Appuyez huit fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑧.
- ⑨ Le programme **Confiture** cuit automatiquement la confiture dans la cuve. Appuyez neuf fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑨.
- ⑩ Le programme **Cuisson uniquement** vous permet de faire cuire pendant 80 minutes. Il permet également de réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis. Appuyez dix fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑩.
- ⑪ Le programme **Pâte** permet de préparer de la pâte pour une mise en forme manuelle et une cuisson au four. Appuyez onze fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑪.
- ⑫ **Le cycle Express** permet de fabriquer un pain chaud et frais en tout juste 1 heure. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez de la levure très facile à mélanger et moins de sel. Appuyez douze fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ⑫.

Touche Taille du pain

Après la sélection du programme souhaité à partir du MENU, appuyez sur la touche TAILLE pour sélectionner la taille de pain requise 500 g/750 g ou 1 kg. Le témoin lumineux approprié s'allume en regard de la taille sélectionnée. La taille du pain se règle automatiquement par défaut sur 1 kg. Les pains de 500 g doivent être fabriqués en utilisant le programme de 750 g. L'option Taille du pain n'est pas disponible avec les programmes ②, ④, ⑤, ⑦ à ⑫ car elle n'est pas requise avec ces programmes.

Touche Couleur de la croûte

Après avoir sélectionné le programme souhaité et la taille du pain, appuyez sur la touche CROÛTE pour sélectionner la couleur de croûte requise : pâle, moyenne ou foncée. Le témoin lumineux approprié s'allume en regard de la couleur de croûte sélectionnée.



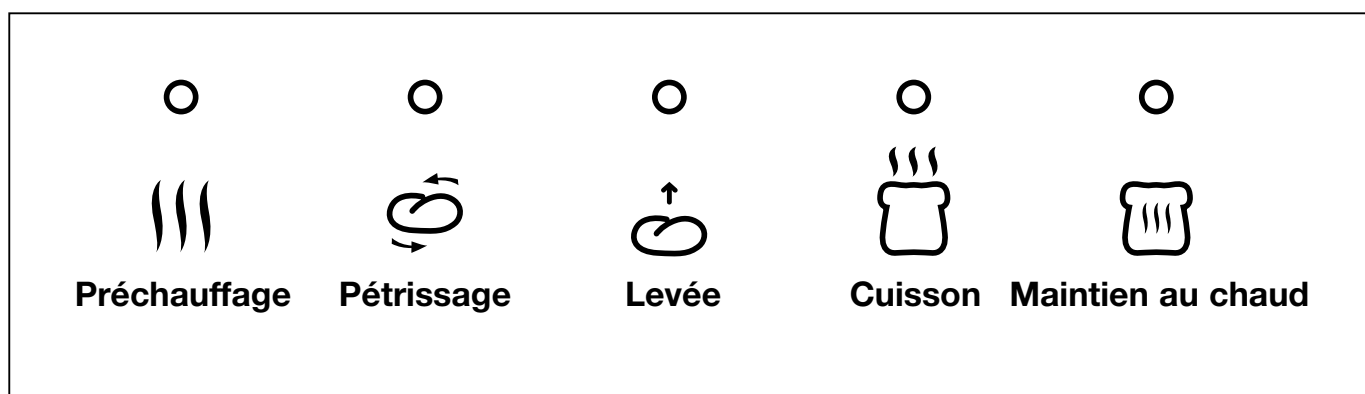
La couleur de la croûte se règle automatiquement par défaut sur moyenne. L'option Couleur de la croûte n'est pas disponible avec les programmes ②, ④, ⑤, ⑦ à ⑫ car elle n'est pas requise avec ces programmes.

Touche Départ/Arrêt ①

Appuyez sur la touche DÉPART pour démarrer le programme sélectionné ou pour débiter le compte à rebours du minuteur. Pour arrêter le programme ou annuler le minuteur, appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT et maintenez-la enfoncée pendant 2 à 3 secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Débranchez la machine à pain après utilisation.

Barre d'état du programme

Le témoin lumineux au-dessus du symbole approprié s'allume pour indiquer l'étape du cycle atteinte par la machine à pain.



Préchauffage |||

La fonction préchauffage ne fonctionne qu'au début des programmes Complet ③ & ④ et Confiture ⑨. Pendant l'étape de préchauffage, les ingrédients sont chauffés pendant 15 minutes pour le programme Confiture, 5 minutes pour le programme Complet rapide et 30 minutes pour le programme Complet avant le début de la première étape de pétrissage. **Le pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.**

Pétrissage ↻

La pâte se trouve dans la 1ère ou 2ème étape de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levée. Au cours des 10 dernières minutes du 2ème cycle de pétrissage pour les programmes ① à ⑥ & ⑪, un signal sonore est émis vous indiquant d'ajouter manuellement des ingrédients supplémentaires.

Levée ↻

La pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

Au cours des 5 dernières minutes du 3ème cycle de levée pour les programmes ①, ②, ④, ⑥ et ⑦, la durée peut être prolongée jusqu'à 20 minutes (voir page 9).

Cuisson ☺

Le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.


Au cours des 5 dernières minutes du cycle de cuisson pour les programmes ① à ⑧, ⑩, et ⑫, la durée peut être prolongée jusqu'à 20 minutes (voir page 9). Pour obtenir un pain plus croustillant, retirez-le immédiatement après la fin du cycle de cuisson.

Maintien au chaud

Lors de l'utilisation des programmes **1** – **4**, **6**, **7** **10** & **12**, la machine à pain passe automatiquement en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste en mode Maintien au chaud pendant 1 heure au maximum ou jusqu'à ce que la machine soit arrêtée, selon la première de ces deux occurrences.

Remarque : La résistance s'allume, s'éteint et s'illumine par intermittence pendant le cycle de maintien au chaud.


Prolongement du cycle de levée

Le cycle final de levée peut être manuellement prolongé jusqu'à 20 minutes maximum si souhaité. Cette fonction est disponible avec les programmes **1**, **2**, **4**, **6** – **7** et **12**. La machine émet 8 signaux sonores lorsqu'elle atteint les 5 dernières minutes du cycle final de levée. Pour augmenter le temps de levée, appuyez une fois sur la touche PAIN  pendant les signaux sonores et la durée est prolongée de 10 minutes. Lorsque les 10 minutes supplémentaires se sont écoulées, le cycle de levée peut être remis à zéro une fois de plus pour 10 autres minutes en appuyant sur la touche PAIN. Le cycle de levée ne peut être augmenté que deux fois pour une durée maximale de 20 minutes.

Remarque : si vous appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT, le programme est annulé.

Cuisson prolongée

La fonction Cuisson prolongée vous permet d'allonger la cuisson de 20 minutes pour cuire le pain un peu plus longtemps afin qu'il soit juste comme vous le souhaitez. Cette fonction est disponible avec les programmes **1** à **8**, **10** et **12** et ne peut être sélectionnée qu'au cours des 5 dernières minutes du cycle de cuisson de ces programmes.

La machine émet 8 signaux sonores lorsqu'elle atteint les 5 dernières minutes du cycle de cuisson. Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche CROÛTE  pendant les signaux sonores et la durée est prolongée de 10 minutes. Lorsque les 10 minutes supplémentaires se sont écoulées, le cycle de cuisson peut être remis à zéro une fois de plus pour 10 autres minutes en appuyant sur la touche CROÛTE. Le cycle de cuisson ne peut être augmenté que deux fois pour une durée maximale de 20 minutes.

Remarque : si vous appuyez sur le bouton DÉPART/ARRÊT, le programme est annulé.

Cuisson uniquement (80 minutes)

Le programme Cuisson uniquement peut être sélectionné seul et être utilisé :

- en association avec le cycle Pâte uniquement
- pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme Cuisson uniquement pour réchauffer des pains. Arrêtez manuellement le programme lorsque la couleur de croûte souhaitée a été obtenue. Mettez la machine hors tension et débranchez-la après utilisation.

Minuteur

Le minuteur vous permet de retarder la fabrication du pain pour une durée maximale de 15 heures. Il n'est pas recommandé d'utiliser le minuteur avec les programmes Pâte, Confiture, Sans gluten ou Express.

IMPORTANT : lorsque vous employez cette fonction de départ retardé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables – des aliments qui se gâtent à température ambiante ou à une température supérieure, comme le lait, les œufs, le fromage, le yaourt, etc.

Pour utiliser le MINUTEUR, placez simplement les ingrédients dans la cuve à pain et verrouillez la cuve dans la machine à pain. Puis :

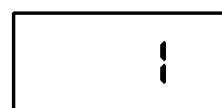
- Appuyez sur la touche MENU [symbole] pour choisir le programme requis.
- Sélectionnez la couleur de croûte et la taille souhaitées.
- Réglez ensuite le minuteur.
- Appuyez sur la touche du minuteur et la durée du cycle pour le programme sélectionné s'affiche. Maintenez la touche du minuteur enfoncée jusqu'à ce que la durée totale requise s'affiche. Lorsque vous appuyez sur la touche du minuteur, celui-ci se déplace par incréments de 10 minutes. Vous n'avez pas besoin de calculer la différence entre la durée du programme sélectionné et les heures totales requises car la machine à pain inclut automatiquement la durée des cycles du programme lorsque vous appuyez pour la première fois sur la touche du minuteur.

Exemple : pain fini souhaité à 7 h 00. Si la machine à pain est programmée avec les ingrédients de la recette requise à 22 h 00 la veille, la durée totale à définir sur le minuteur est de 9 heures.

- Appuyez sur la touche MENU pour choisir votre programme, par ex. **1** et utilisez la touche du minuteur pour faire défiler le temps par incréments de 10 minutes pour afficher « 9:00 ». Si vous dépassez « 9:00 », appuyez simplement sur le minuteur jusqu'à ce que vous reveniez à « 9:00 ».
- Appuyez sur la touche Départ et les deux-points (:) et le témoin lumineux de préchauffage clignotent. Le minuteur commence le compte à rebours.
- Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore et que 000 s'affiche. Vous pouvez alors réinitialiser le temps.



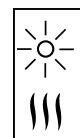
=



=



=



Décomposition des cycles Pain/Pâte

Afin que vous sachiez exactement ce qui se passe à l'intérieur de la Machine à pain pendant la fabrication, le tableau suivant décompose le temps requis par chaque cycle en minutes et secondes. Ces durées sont approximatives et ne doivent être utilisées qu'à titre indicatif. La durée totale de fabrication est également donnée en heures et minutes, en fonction de la sélection effectuée.

MENU	Taille	Croûte	Durée Totale	Préchauf fage *	Pétris- sage 1	Pétris- sage 2**	Levée 1	Pétris- sage 3	Levée 2	Pétris- sage 4	Levée 3***	Cuisson ***	Maintien au chaud
1 Pain blanc basique	750g	Pâle	2:55	-	3	22	37	15s	28	3s	25	60	60
		Moyenne	3:05	-	3	22	37	15s	28	3s	25	70	60
		Foncée	3:15	-	3	22	37	15s	28	3s	25	80	60
2 Pain blanc rapide/ Préparations	1Kg	Pâle	3:00	-	3	22	37	15s	28	3s	25	65	60
		Moyenne	3:10	-	3	22	37	15s	28	3s	25	75	60
		Foncée	3:20	-	3	22	37	15s	28	3s	25	85	60
3 Pain complet	750g	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2s	35	63	60
		-	2:15	-	3	20	-	-	12	2s	35	65	60
		Pâle	4:00	30	3	22	60	20s	60	-	-	65	60
4 Pain complet rapide	1Kg	Moyenne	4:10	30	3	22	60	20s	60	-	-	75	60
		Foncée	4:20	30	3	22	60	20s	60	-	-	85	60
		Pâle	4:05	30	3	22	60	20s	60	-	-	70	60
5 Pain sans gluten	750g	Moyenne	4:15	30	3	22	60	20s	60	-	-	80	60
		Foncée	4:25	30	3	22	60	20s	60	-	-	90	60
		-	2:45	5	3	20	-	-	22	3s	40	75	60
6 Pain complet rapide	1Kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3s	40	78	60
		-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-
		-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-

MENU	Taille	Croûte	Durée Totale	Préchauffage *	Pétrissage 1	Pétrissage 2**	Levée 1	Pétrissage 3	Levée 2	Pétrissage 4	Levée 3***	Cuisson ***	Maintien au chaud
6 Pain sucré	750g	Pâle	3:10	-	3	22	43	15s	27	3s	40	55	60
		Moyenne	3:20	-	3	22	43	15s	27	3s	40	65	60
		Foncée	3:30	-	3	22	43	15s	27	3s	40	75	60
7 Pain français	1Kg	Pâle	3:25	-	3	22	43	15s	27	3s	40	70	60
		Moyenne	3:35	-	3	22	43	15s	27	3s	40	80	60
		Foncée	3:45	-	3	22	43	15s	27	3s	40	90	60
8 Gâteau	750g	-	3:45	-	3	22	42	15s	28	3s	50	80	60
		-	3:50	-	3	22	42	15s	28	3s	50	85	60
9 Confiture	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
		-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 Cuisson uniquement	-	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
		-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
11 Pâte	-	-	1:20	-	1	8	-	-	-	-	-	30	60
		-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60
12 Express	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Pendant l'étape de préchauffage, les ingrédients sont chauffés avant le début de la première étape de pétrissage. Le pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.

** Un signal sonore est émis 8 minutes avant la fin du cycle de pétrissage pour les programmes **1** à **6** et **11** pour permettre l'ajout d'ingrédients si la recette le recommande.

*** Un signal sonore est émis 5 minutes avant la fin du cycle de levée pour les programmes **1**, **2**, **4**, **6**, **7** et **12** et au cours du cycle de cuisson pour les programmes **1** à **8**, **10** & **12** pour permettre de prolonger la durée.

Remarque : lors de l'utilisation des programmes **1** à **4**, **6**, **7**, **10** & **12**, la machine à pain passe automatiquement en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste en mode Maintien au chaud pendant une heure au maximum ou jusqu'à ce que la machine soit arrêtée, selon la première de ces deux occurrences.

Remarque : la durée totale n'inclut pas le cycle de Maintien au chaud.

Protection en cas de coupure de courant

Votre machine à pain dispose d'une protection en cas de coupure de courant de 5 à 8 secondes si l'unité est accidentellement débranchée pendant le fonctionnement. L'unité poursuit le programme si elle est immédiatement rebranchée.

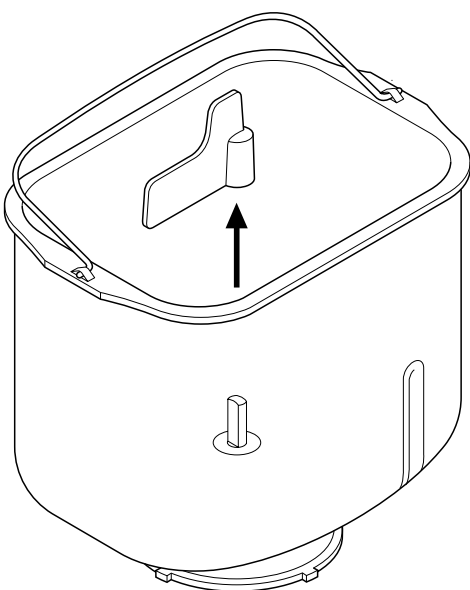
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- **N'IMMERGEZ PAS** le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- **NE LAVEZ PAS** le bol à pain dans un lave-vaisselle car cela pourrait altérer ses propriétés anti-adhésives et le pain se collerait alors aux parois pendant la cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrin après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrin, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez.

Si pétrin ne peut pas être retiré au bout de 10 minutes, soulevez l'axe depuis le dessous de la cuve et effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il se débloque.

- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.
- Le couvercle peut être retiré pour le nettoyer.



Retrait du pétrin.

Ingrédients

Le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain est la farine, et il est crucial de choisir celle qui convient le mieux pour obtenir du bon pain.

Les farines de blé

Ce sont celles qui font le meilleur pain. Le blé se compose d'une enveloppe externe, que l'on appelle souvent le son, et d'un grain interne, qui contient le germe de blé et l'endosperme. C'est la protéine dans l'endosperme qui, lorsqu'elle est mélangée à l'eau, forme le gluten. Le gluten s'étire comme un élastique et les gaz qui se dégagent de la levure durant la fermentation ne peuvent se libérer, et ce sont eux qui font lever la pâte.

Les farines blanches

Dans ces farines, le son externe et le germe de blé ont été enlevés, ce qui laisse l'endosperme qui est moulu en une farine blanche. Il est essentiel d'utiliser de la farine blanche forte ou de la farine pour pain blanc, car elle a une plus forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. N'utilisez pas de la farine blanche ordinaire ou de la farine à gâteau pour faire du pain à levure dans votre machine à pain, car vous n'obtiendrez que des pains de qualité inférieure.

Il existe plusieurs marques de farine pour pain blanc; utilisez une farine de bonne qualité, de préférence non blanchie, pour obtenir les meilleurs résultats.

Une petite quantité de farine ordinaire française est souvent ajoutée aux recettes pour le pain français de façon à obtenir la texture associée à ce style de pain. Voir la recette de la page 38.

Les farines complètes

Les farines complètes contiennent le son et le germe de blé, qui leur donnent un petit goût de noix et produisent un pain à texture plus grossière. A nouveau, il faut utiliser de la farine complète forte, ou de la farine pour pain complet. Les pains préparés avec de la farine complète à 100 % seront plus denses que les pains blancs. Le son présent dans la farine inhibe la libération du gluten et, de ce fait, les pâtes à base de farine complète lèvent plus lentement. Utilisez les programmes spéciaux pour farines complètes qui donnent plus de temps au pain pour lever.

Pour un pain plus léger, remplacez une partie de la farine complète par de la farine pour pain blanc. Vous pouvez faire un pain complet rapidement grâce au réglage numéro 4 = Pain complet Rapide.

La farine bis forte

Celle-ci peut être utilisée en association avec de la farine blanche, ou bien seule. Elle contient environ 80 à 90 % de grains de blé et elle produit donc un pain plus léger, qui a toutefois très bon goût. Essayez d'utiliser cette farine avec le cycle "Pain blanc normal", en remplaçant 50 % de la farine blanche forte par de la farine bis forte. Il vous faudra peut-être ajouter un peu plus de liquide.

Ingrédients

La farine pour pain avec grains broyés

Il s'agit d'un mélange de farines blanche, complète et de seigle enrichi de grains de blés entiers, ce qui améliore le goût et la texture du pain. Elle peut être utilisée seule ou avec de la farine blanche forte.

Les farines autres que de blé

On peut utiliser d'autres farines, telles que la farine de seigle, avec des farines pour pain blanc et pour pain complet pour préparer des pains traditionnels comme le pain noir ou le pain de seigle. Il suffit d'en ajouter une toute petite quantité pour obtenir une saveur acidulée bien distincte. Ne les utilisez pas seules car elles produiront une pâte qui colle et un pain lourd et dense.

D'autres grains tels que le millet, l'avoine, le sarrasin, la farine de maïs et la farine d'avoine sont pauvres en protéines et elles ne produisent donc pas assez de gluten pour obtenir un pain traditionnel. Ces farines peuvent donner de bons résultats si on les utilise en petites quantités. Essayez de remplacer 10 à 20 % de la farine pour pain blanc par n'importe laquelle des farines précitées.

Le sel

Il est crucial d'ajouter une petite quantité de sel dans la fabrication du pain pour que la pâte se développe et qu'elle ait bon goût. Utilisez du sel de table fin ou du sel de mer, mais non du sel moulu grossièrement : il vaut mieux saupoudrer celui-ci sur des petits pains formés à la main afin de leur donner une texture croustillante. Nous vous conseillons de ne pas utiliser des substituts à faible teneur en sel car la plupart d'entre eux ne contiennent pas de sodium.

- Le sel renforce la structure du gluten et rend la pâte plus élastique.
- Le sel inhibe la croissance de la levure, ce qui évite que la pâte ne lève trop ou qu'elle s'affaisse.
- Une quantité trop grande de sel empêchera à la pâte de lever suffisamment.

Les édulcorants

Utilisez des sucres blancs ou roux, du miel, de l'extrait de malt, du sirop de sucre roux, du sirop d'érable, de la mélasse ou de la mélasse raffinée.

- Le sucre et les édulcorants liquides contribuent à la couleur du pain et aident à donner un aspect doré à la croûte.
- Le sucre attire l'humidité, ce qui permet de mieux conserver le pain.
- Le sucre sert de nourriture à la levure, bien que cela ne soit pas requis, car les types modernes de levure déshydratée peuvent se nourrir des sucres et amidons naturels trouvés dans la farine ; il rendra la pâte plus active.
- Les pains sucrés ont une teneur en sucre modérée et on peut les rendre plus sucrés en ajoutant des fruits, un glaçage ou un nappage. Utilisez le cycle pour pains sucrés pour ce genre de pain.
- Si vous remplacez le sucre par un édulcorant liquide, il sera nécessaire de réduire légèrement la quantité totale de liquide indiquée dans la recette.

Ingrédients

Les matières grasses et les huiles

On ajoute souvent une petite quantité de matière grasse ou d'huile au pain pour qu'il ait une mie plus lisse. Cela aide aussi à garder le pain frais plus longtemps. Utilisez de petites quantités, 25 g maximum, de beurre, de margarine ou même de saindoux. Quand de plus grandes quantités sont indiquées dans une recette pour que le goût soit plus riche, le beurre donnera le meilleur résultat.

- L'huile d'olive ou de tournesol peut remplacer le beurre ; à ce moment-là, ajustez en conséquence la quantité de liquide lorsqu'elle dépasse 15 ml (3 cuillères à café). L'huile de tournesol est une bonne alternative si vous tenez à surveiller votre taux de cholestérol.
- N'utilisez pas des pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir jusqu'à 40 % d'eau et elles n'ont donc pas les mêmes propriétés que le beurre.

Le liquide

Il est essentiel d'ajouter un liquide quelconque ; d'habitude, on se sert d'eau ou de lait. L'eau produit un dessus plus croustillant que le lait. On peut souvent mélanger l'eau à du lait écrémé en poudre. Cela est crucial si la cuisson du pain est différée car le lait frais tournera. Pour la plupart des programmes, l'eau du robinet convient ; cependant, pour le cycle rapide d'une heure, elle doit être tiède.

- Quand il fait très froid, mesurez l'eau et laissez-la reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Faites-en de même si vous utilisez du lait sortant du réfrigérateur.
- Du babeurre, du yaourt, de la crème aigre et des fromages à pâte molle, par exemple du ricotta, du cottage cheese ou du fromage frais, peuvent tous être ajoutés à la quantité de liquide prévue pour obtenir une mie tendre et moelleuse. Le babeurre apporte un petit élément aigre agréable, un peu comme celui que l'on trouve dans les pains de campagne et les pâtes aigres.
- On peut aussi ajouter des oeufs pour enrichir la pâte, améliorer la couleur du pain et aider le gluten à avoir une meilleure structure et une plus grande stabilité pendant que la pâte lève. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Placez le ou les oeuf(s) dans le gobelet doseur et complétez avec du liquide jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité indiquée dans la recette.

Ingrédients

La levure

La levure se vend sous forme fraîche ou déshydratée. Toutes les recettes données dans ce livre ont été testées avec de la levure déshydratée à action rapide et facile à mélanger qui ne doit pas être au préalable dissoute dans de l'eau. Elle est placée dans un creux au centre de la farine où elle reste sèche et séparée du liquide jusqu'à ce que le pétrissage commence.

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la levure déshydratée. L'utilisation de levure fraîche n'est pas recommandée dans la mesure où elle a tendance à donner des résultats plus variables que la levure déshydratée. Ne pas utiliser de levure fraîche avec le minuteur.
Si vous souhaitez utiliser de la levure fraîche, veuillez noter les précisions suivantes :
6 g de levure fraîche = 1 cuillère à café de levure déshydratée
Mélangez la levure fraîche avec 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau (tiède). Laissez reposer le mélange 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients dans la cuve.
Pour obtenir les meilleurs résultats, il est possible qu'une adaptation de la quantité de levure soit nécessaire.
- Utilisez les quantités indiquées dans les recettes ; si vous dépassez ces valeurs, le pain risque de trop lever et de déborder du bol à pain.
- Dès qu'un sachet de levure a été ouvert, il doit être utilisé en 48 heures, sauf indication contraire du fabricant. Refermez le sachet après l'usage.
- Utilisez la levure déshydratée avant la date d'utilisation indiquée sur l'emballage car sa force se détériore avec le temps.
- Il se peut que vous trouviez dans le commerce de la levure déshydratée spécialement conçue pour utiliser dans les machines à pain. Celle-ci donnera de bons résultats, mais il vous faudra peut-être ajuster les quantités recommandées.

Comment adapter vos propres recettes

Après avoir suivi certaines des recettes données dans ce livre, vous désirez peut-être adapter un petit nombre de vos recettes préférées que, jusqu'à présent, vous mélangez et pétrissiez à la main. Commencez par choisir une des recettes de ce livre, qui se rapproche de votre recette préférée, et utilisez-la à titre de guide.

Lisez les directives ci-dessous pour vous aider, et préparez-vous à avoir à apporter des ajustements au fur et à mesure.

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre machine à pain. Ne dépassez pas le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour correspondre aux quantités de farine et de liquide indiquées dans les recettes qui suivent.
- Ajoutez toujours en premier le liquide dans la cuve. Séparez la levure du liquide en l'ajoutant après la farine.
- Remplacez la levure fraîche par de la levure déshydratée facile à mélanger.
- Utilisez du lait écrémé en poudre et de l'eau au lieu du lait frais, si vous utilisez le Réglage Minuterie pour la cuisson différée.
- Si votre recette conventionnelle se sert d'oeuf, ajoutez l'oeuf en l'incorporant dans la quantité totale de liquide nécessaire.
- Gardez le sel, le sucre, le beurre et la levure séparés jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du pétrissage. Les machines à pain nécessitent une pâte légèrement plus molle donc il vous faudra peut-être ajouter du liquide. La pâte doit être assez humide pour se détendre à nouveau progressivement.

Comment défourner, couper en tranches et conserver le pain

- Dès que votre pain est cuit, il vaut mieux le sortir de la machine et de la cuve, bien que votre machine à pain puisse le garder au chaud pendant 1 heure maximum si vous n'êtes pas là.
- Sortez la cuve du four en vous servant de maniques, et cela même durant le cycle "Garder au chaud". Renversez la cuve et secouez-la plusieurs fois pour libérer le pain cuit. Si vous avez du mal à faire sortir le pain, essayez de taper doucement le coin de la cuve contre une surface en bois, ou de faire tourner la base de l'axe situé la cuve.
- Le pétrin doit rester dans la cuve quand le pain est libéré mais, de temps à autre, il risque de demeurer dans le pain. Si tel est le cas, enlevez-le avant de couper le pain en tranches, en utilisant un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour l'arracher. N'utilisez pas un outil en métal car cela rayerait le revêtement anti-adhésif.
- Laissez refroidir le pain pendant au moins 30 minutes, afin que la vapeur puisse être libérée. Il sera difficile de couper le pain en tranches immédiatement.

La conservation

Le pain fait maison ne contient pas d'agents de conservation et il doit donc être consommé dans les 2 à 3 jours suivant sa cuisson. Si vous ne le mangez pas immédiatement, enveloppez-le dans du papier aluminium ou bien placez-le dans une poche en plastique scellée.

- Le pain croustillant de style français se ramollira lorsque conservé, et il vaut donc mieux le garder à découvert jusqu'au moment de le couper en tranches.
- Si vous désirez garder votre pain plusieurs jours, conservez-le au réfrigérateur. Coupez le pain en tranches avant de le congeler, et vous pourrez ainsi facilement sortir la quantité désirée.

Recommandations générales et petits conseils pratiques

Le succès de la fabrication de votre pain dépend d'un certain nombre de facteurs divers, parmi lesquels la qualité des ingrédients, leur mesure exacte, la température et l'humidité. Pour vous aider à obtenir de bons résultats, voici quelques recommandations générales et petits conseils pratiques qui valent la peine d'être mentionnés.

La machine à pain n'est pas une unité hermétique et elle sera affecté par la température. S'il fait très chaud ou si le four est utilisé dans une cuisine très chaude, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximale doit se situer entre 20°C et 24°C.

- Lorsqu'il fait très froid, attendez 30 minutes pour que l'eau soit à la température ambiante avant de l'utiliser. Il en va de même pour les ingrédients sortant du réfrigérateur.
- Utilisez tous les ingrédients à température ambiante, sauf indication contraire dans la recette. Par exemple, pour le cycle rapide d'une heure, il vous faudra réchauffer le liquide.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre suggéré dans la recette. Gardez la levure sèche et séparée de tous les autres liquides quelconques ajoutés au bol jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- La mesure exacte des ingrédients est probablement le facteur le plus crucial pour obtenir un bon pain. La plupart des problèmes viennent du fait que les quantités n'ont pas été mesurées avec exactitude, ou qu'un ingrédient a été oublié. Suivez soit les mesures métriques, soit les mesures impériales ; elles ne sont pas interchangeables. Utilisez le gobelet doseur et la cuillère-mesure fournis.
- Utilisez toujours des ingrédients frais, sans dépasser leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables tels que le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais risquent de se détériorer, surtout dans un milieu tiède. Ils ne doivent être utilisés que pour des pains qui sont cuits immédiatement.
- N'ajoutez pas trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui ralentit l'action de la levure et donne un pain lourd et compact.
- Coupez le beurre et les autres matières grasses en petits morceaux avant de les ajouter dans la cuve.
- Remplacez une partie de l'eau par des jus de fruits, soit d'orange, de pomme ou d'ananas, quand vous faites des pains au goût fruité.

Recommandations générales et petits conseils pratiques

- Une partie du liquide nécessaire peut être remplacée par des bouillons de cuisson de légumes. L'eau provenant de la cuisson des pommes de terre contient de l'amidon, qui est une source supplémentaire d'alimentation pour la levure, d'où la production d'un pain bien levé, plus doux et qui se conserve plus longtemps.
- Les légumes tels carottes râpées, courgettes ou purée de pommes de terre, peuvent être ajoutés pour obtenir une saveur plus riche. Il vous faudra réduire la quantité de liquide de la recette car ces aliments contiennent de l'eau. Commencez avec un peu moins d'eau, vérifiez la pâte au début du pétrissage et ajustez sa consistance si nécessaire.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes car vous pourriez endommager votre machine à pain.
- Si le pain ne lève pas comme il faut, essayez de remplacer l'eau du robinet par de l'eau en bouteille, ou bien de l'eau bouillie et refroidie. Si votre eau du robinet est très riche en chlore et en fluor, il se peut qu'elle empêche le pain de bien lever. L'eau calcaire peut aussi avoir cet effet.
- Il est bon de vérifier la pâte après environ 5 minutes de pétrissage continu. Gardez une spatule en caoutchouc souple près de la machine à pain pour pouvoir racler les parois de la cuve si quelques ingrédients se collent dans les coins. Ne la placez pas près du pétrin, ou ne perturbez pas le fonctionnement de ce dernier. Vérifiez aussi la pâte pour voir si sa consistance convient. Si la pâte est friable, ou si la machine a l'air de peiner, ajoutez un peu plus d'eau. Si la pâte colle aux parois de la cuve et ne forme pas une boule, ajoutez un peu plus de farine.

KENWOOD

Rapid-Bake



Recettes

Pain blanc basique (programme 1)

Couleur de croûte moyenne

500 g 3 h 05

750 g 3 h 05

1 kg 3 h 10

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez une fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ① pain blanc BASIQUE.
- 7 Sélectionnez la taille de pain et la couleur de croûte requises. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en la tournant. Utilisez toujours des gants isolants. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain blanc basique			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	400 ml	315 ml	245 ml
Farine à pain blanc	600 g	450 g	350 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	5 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café

Cuillère à café = cuillère à café de 5 ml

Cuillère à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc basique (programme 1)

Pain blanc aux œufs			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Oeuf	2	1 plus 1 jaune d'œuf	1
Eau	Voir point 1	Voir point 1	Voir point 1
Farine à pain blanc	600 g	450 g	350 g
Sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café

- 1 Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir :

Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Liquide jusqu'à	400 ml	300 ml	245 ml

- 2 Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué dans la recette ci-dessus.

Pain aux tomates séchées au soleil			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	375 ml	300 ml	230 ml
Huile d'olive ou huile de tomates séchées au soleil en bouteille	1½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Farine à pain blanc	525 g	400 g	300 g
Farine pour pain complet	75 g	50 g	50 g
Parmesan finement râpé	40 g	25 g	15 g
Sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	3 cuillères à café	2 cuillères à café	1½ cuillère à café
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Tomates séchées au soleil bien égouttées	40 g	25 g	25 g

- 1 Versez l'eau et l'huile dans la cuve.
- 2 Ajoutez les tomates séchées au soleil lorsque la machine émet un signal sonore au bout de 17 minutes environ pendant le cycle de pétrissage.

Pain bis (programme 1)

Couleur de croûte moyenne

500 g 3 h 05

750 g 3 h 05

1 kg 3 h 10

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez une fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme ❶ pain blanc BASIQUE.
- 7 Sélectionnez la taille de pain et la couleur de croûte requises. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en la tournant. Utilisez toujours des gants isolants. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain bis			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	410 ml	325 ml	245 ml
Farine pour pain bis	600 g	450 g	350 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	5 cuillères à café	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café

Cuillère à café = cuillère à café de 5 ml

Cuillère à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc rapide/Préparations (programme 2)

750 g 2 h 13

1 kg 2 h 15

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez deux fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme 2 pain BLANC RAPIDE.
- 7 Sélectionnez la taille de pain requise. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en la tournant. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain blanc rapide			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	400 ml	315 ml	245 ml
Farine à pain blanc	600 g	450 g	350 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	5 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2 cuillères à café	2 cuillères à café	1½ cuillère à café

Cuillère à café = cuillère à café de 5 ml

Cuillère à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Préparations

Des préparations pour pain toutes prêtes peuvent être mélangées et cuites dans la machine à pain. Vérifiez que le poids total de la préparation ne dépasse pas la quantité maximale que votre machine peut prendre en charge.

On peut utiliser le programme ② pour la plupart des préparations pour pain blanc et pain complet. Si votre pain complet ne lève pas suffisamment, essayez d'utiliser le cycle complet rapide la prochaine fois.

Ajoutez en premier la quantité d'eau recommandée par le fabricant de la cuve, puis ajoutez la préparation pour pain.

Il n'est pas conseillé d'utiliser le minuteur pour ces préparations car vous ne pouvez pas séparer la levure du liquide.

Cycle complet (programme 3)

Couleur de croûte moyenne

750 g 4 h 10

1 kg 4 h 15

Remarque : les programmes pain complet débutent par une période de préchauffage de 30 minutes. La lame à pétrir ne fonctionne pas pendant cette période.

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez trois fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme **3** pain COMPLET.
- 7 Sélectionnez la taille de pain et la couleur de croûte requises. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en la tournant. Utilisez toujours des gants isolants. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain 100 % complet		
Taille du pain	1 kg	750 g
Ingrédients		
Eau	420 ml	360 ml
Farine pour pain complet	600 g	500 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	2 cuillères à café	1½ cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe	5 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Cuillère à café = cuillère à café de 5 ml

Cuillère à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Cycle complet (programme 3)

Pain complet		
Taille du pain	1 kg	750 g
Ingrédients		
Œuf	2	1 plus 1 jaune d'œuf
Eau	Voir point 1	Voir point 1
Jus de citron	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Miel	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine pour pain complet	540 g	450 g
Farine à pain blanc non blanchie	60 g	50 g
Sel	2 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1 cuillère à café

- 1 Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir :

Taille du pain	1 kg	750 g
Liquide jusqu'à	380 ml	310 ml

- 2 Versez dans la cuve à pain avec le miel et le jus de citron.

Cycle complet rapide (programme 4)

750 g 2 h 45

1 kg 2 h 48

Remarque : les programmes Pain complet débutent par une période de préchauffage de 5 minutes. La pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez quatre fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme **4** pain COMPLET RAPIDE.
- 7 Sélectionnez la taille de pain requise. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en tournant la cuve vers l'arrière de la machine. Retirez la cuve en utilisant des gants isolants, placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain complet léger			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	380 ml	310 ml	250 ml
Jus de citron	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Farine complète	500 g	425 g	350 g
Farine blanche	100 g	75 g	50 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café	2 cuillères à café
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2 cuillères à café	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café

Cycle complet rapide (programme 4)

Pain de grains maltés			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	380 ml	310 ml	250 ml
Jus de citron	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe	2 cuillères à café
Farine de grains maltés	540 g	450 g	350 g
Farine à pain blanc	60 g	50 g	50 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Sel	2 cuillères à café	2 cuillères à café	1½ cuillère à café
Sucre brun en poudre allégé	2 cuillères à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2 cuillères à café	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café

Pain sans gluten (programme 5)

Les recettes suivantes qui utilisent des préparations pour pain sans gluten et des farines sans gluten ont été essayées dans la Machine à pain BM300. La fabrication du pain sans gluten est différente de la fabrication du pain normal utilisant de la farine de blé. Il convient de respecter les instructions suivantes.

- Il est important d'éviter une contamination croisée avec des farines qui contiennent du gluten, particulièrement si l'on souhaite du pain sans gluten pour des raisons de santé. Il peut être utile d'acheter une deuxième cuve si vous fabriquez également des pains normaux dans la machine. Dans le cas contraire, assurez-vous que la cuve, les ustensiles et tout autre équipement sont minutieusement nettoyés entre chaque utilisation.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, pesez tous les ingrédients, y compris l'eau.
- Les préparations sans gluten forment une pâte/préparation pour gâteau épaisse différente de la boule de pâte obtenue dans la fabrication de pains traditionnels. Il faut racler l'intérieur de la cuve pendant l'étape de pétrissage afin que tous les ingrédients soient complètement incorporés.
- La levure de la plupart des préparations sans gluten ne contient pas non plus de gluten. Si vous utilisez d'autres marques de levure, assurez-vous auprès du fabricant qu'elle est également sans gluten.
- Des préparations sans gluten telles que celles des marques Glutafin, Trufree et Juvela sont disponibles sur ordonnance en pharmacie et dans certains magasins de produits diététiques.
- Dans la plupart des préparations, de la gomme de xanthane ou de guar est incluse dans la liste des ingrédients. Il s'agit de poudres crémeuses qui renforcent la structure du pain et l'aident à lever et à se raffermir lors de la cuisson. La gomme de guar a un contenu en fibres élevé et peut avoir un effet laxatif chez les personnes qui ont un système digestif délicat.
- Retirez la cuve de la machine immédiatement après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud. Laissez le pain dans la cuve pendant 5 minutes environ avant de le sortir et de le placer sur une grille de refroidissement.
- Il est normal que le pain sans gluten soit lourd, de texture légèrement dense et présente une couleur de croûte plus pâle par rapport au pain normal. Les résultats peuvent varier en fonction des préparations ou des farines sans gluten utilisées.
- Conservez le pain dans un endroit frais et sec et consommez-le dans les 2 jours ou tranchez-le et placez-le au congélateur.
- N'utilisez pas le minuteur lors de la fabrication de pain sans gluten car certains des ingrédients sont périssables et peuvent s'abîmer.

Pain sans gluten (programme 5)

Recettes pour pain sans gluten

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve, puis ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans chaque recette.
- 3 Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Appuyez cinq fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme 5 pain SANS GLUTEN. Puis, appuyez sur « Départ ».
- 4 Après un mélange de 5 minutes, raclez avec une spatule en plastique pour vous assurer que tous les ingrédients sont incorporés.
- 5 À la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Placez le pain sur une grille pour refroidir.

Pain blanc basique – Préparations			
Ingrédients	Préparation pour pain Glutafin	Préparation sans gluten Juvela	Préparation pour pain Trufree *
Eau	400 ml	400 ml	400 ml
Huile de tournesol	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Préparation pour pain sans gluten	500 g	500 g	500 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2 cuillères à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café

* Sans blé et sans gluten.

Remarque : si cela est autorisé, vous pouvez ajouter 4 cuillères à café de lait en poudre écrémé pour obtenir une couleur de croûte plus foncée.

Préparation Juvela Harvest/Préparation Juvela Fibre		
Ingrédients	Préparation Harvest	Préparation Fibre
Eau	400 ml	450 ml
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Préparation pour pain sans gluten	500 g	500 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Pain sans gluten (programme 5)

Recettes pour pain sans gluten

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve, puis ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans chaque recette.
- 3 Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Appuyez cinq fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme **5** pain SANS GLUTEN. Puis, appuyez sur « Départ ».
- 4 Après un mélange de 5 minutes, raclez avec une spatule en plastique pour vous assurer que tous les ingrédients sont incorporés.
- 5 À la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Placez le pain sur une grille pour refroidir.

Pain basique sans gluten 1	
Ingrédients	Quantité
Eau	410 ml
Œufs	160 g
Huile de tournesol (ou autre huile végétale)	45 ml
Vinaigre de cidre	5 ml
Farine de riz blanche	330 g
Farine de tapioca	85 g
Farine de pommes de terre	85 g
Gomme de xanthane	2 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	25 g
Levure	1½ cuillère à café 1½tsp

Pain basique sans gluten 2

Ingrédients	Quantité
Eau	410 ml
Œufs	160 g
Huile de tournesol (ou autre huile végétale)	45 ml
Vinaigre de cidre	5 ml
Farine de riz blanche	260 g
Farine de riz complète	65 g
Farine de pois chiches	65 g
Farine de maïs ou de pommes de terre	110 g
Gomme de xanthane	2 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	25 g
Levure	1½ cuillère à café

Remarque : les deux recettes produiront un pain avec un sommet aplati et une texture de mie légèrement aérée.

Variations pour les deux recettes

Pain multi-grains

Ajoutez avec les autres ingrédients

Graines de citrouille	3 cuillères à café
Graines de tournesol	3 cuillères à café
Graines de pavot	2 cuillères à café
Graines de sésame	2 cuillères à café

Pain aux fruits

Laissez le mélange pétrir pendant 10 minutes, puis ajoutez

Raisins de Smyrne	40 g
Raisins secs	40 g
Raisins de Corinthe	40 g

Pain sucré (programme 6)

Couleur de croûte moyenne

750 g 3 h 20

1 kg 3 h 35

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez six fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme 6 pain SUCRÉ.
- 7 Sélectionnez la taille de pain et la couleur de croûte requises. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en tournant la cuve vers l'arrière de la machine. Utilisez toujours des gants isolants. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain aux canneberges, amandes et noix de pécan

Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	235 ml	170 ml	140 ml
Yaourt nature	180 ml	140 ml	115 ml
Farine à pain blanc	540 g	425 g	350 g
Amandes moulues	60 g	50 g	40 g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	½ cuillère à café
Sucre semoule	50 g	40 g	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Noix de pécan, grossièrement hachées	50 g	40 g	25 g
Canneberges séchées, hachées	25 g	25 g	15 g

- 1 Ajoutez les noix de pécan et les canneberges dans la cuve lorsque la machine émet un signal sonore au bout de 17 minutes environ pendant le cycle de pétrissage.

Remarque : pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le réglage de croûte PÂLE pour le pain de 500 g.

Cuillère à café = cuillère à café de 5 ml

Cuillère à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Pain sucré (programme 6)

Pain aux abricots & raisins de Smyrne maltés			
Taille du pain	1 kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	315 ml	255 ml	200 ml
Extrait de malt	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	5 cuillères à café
Farine à pain blanc	550 g	450 g	350 g
Lait en poudre écrémé	5 cuillères à café	4 cuillères à café	1 cuillère à soupe
Épices mélangées	1 cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café
Sucre semoule	25 g	25 g	25 g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	½ cuillère à café
Beurre, en morceaux	40 g	40 g	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2 cuillères à café	1½ cuillère à café	1 cuillère à café
Raisins de Smyrne	60 g	50 g	40 g
Abricots secs ne nécessitant pas de réhydratation, hachés	60 g	50 g	40 g
Pour le glaçage			
Sucre semoule	3 cuillères à café	3 cuillères à café	2 cuillères à café
Lait	3 cuillères à café	3 cuillères à café	2 cuillères à café

- 1 Placez les raisins de Smyrne et les abricots dans la cuve lorsque la machine émet un signal sonore au bout de 17 minutes environ pendant le cycle de pétrissage.
- 2 Réalisez le glaçage en dissolvant le sucre semoule dans le lait et répartissez sur la croûte supérieure lorsque le pain est toujours chaud.

Pain français (programme 7)

750 g 3 h 45

1 kg 3 h 50

Méthode

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez sept fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme **7** pain FRANÇAIS.
- 7 Sélectionnez la taille de pain requise. Puis, appuyez sur Départ.
- 8 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en tournant la cuve vers l'arrière de la machine. Utilisez toujours des gants isolants. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain français		
Taille du pain	1 kg	750 g
Ingrédients		
Eau	400 ml	310 ml
Farine à pain blanc	540 g	400 g
Farine ordinaire fine	60 g	50 g
Sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café
Sucre	2 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café

Remarque : vous pouvez utiliser de la farine ordinaire surfine à la place de cette farine.

Gâteaux et pains rapides (programme 8)

Ce réglage est unique car il est prévu pour le mélange et la cuisson de gâteaux et de pains sans levure. Ce programme n'inclut pas une période de fermentation, et il ne doit donc pas être utilisé pour les pains et les gâteaux sucrés à base de levure. Utilisez le cycle ⑥ Sucré pour ces types de recettes.

- Utilisez toujours ce réglage pour les pains et gâteaux sans levure. Les autres programmes ne donneront que des résultats médiocres.
- Utilisez du beurre ou de la margarine à la température ambiante, coupé(e) en petits morceaux, ou bien vous pouvez le(la) faire fondre avant de l'ajouter dans la machine à pain, pour assurer qu'il(elle) soit bien réparti(e) dans le mélange.
- Utilisez de la farine ordinaire et des agents de levage tels que la levure chimique, le bicarbonate de soude et la crème de tartare.
- Après 5 minutes de mélange, raclez les parois de la cuve avec une spatule en plastique pour enlever tout résidu de farine déposé sur celles-ci. Ne touchez pas le pétrin et ne limitez pas son mouvement. N'arrêtez pas la machine à pain, ou bien ne retirez pas la cuve de la machine pour en nettoyer les parois.
- Laissez refroidir le gâteau ou le pain dans la cuve pendant 5 minutes avant de le sortir. Faites au préalable glisser une spatule en plastique aux bordures lisses tout autour du gâteau pour qu'il se défourne plus facilement.
- Laissez le gâteau ou le pain refroidir sur une grille avant de le couper en tranches. Les gâteaux moelleux comme le pain d'épice seront encore meilleurs si vous les enveloppez et les conservez pendant 24 heures avant de les consommer.
- Suivant ce cycle, la machine à pain cuira le gâteau ou le pain pendant 1 h et demie, pour convenir à tous types de pains rapides. Certains gâteaux seront cuits plus rapidement, mais vous pouvez toujours vérifier s'ils sont cuits après 1 h 15, tout comme vous le feriez dans un four ordinaire. Si le pain ou gâteau est cuit, éteignez la machine à pain et retirez le bol à pain. Défournez sur une grille et laissez refroidir.

Gâteaux et pains rapides (programme 8)

Pain d'épice

Ingrédients	Grand
Beurre	115g
Sirop de sucre roux	125g
Mélasses	50g
Cassonade	125g
Lait	180ml
Oeuf, légèrement battu	1
Farine ordinaire	280g
Gingembre en poudre	2 cuillerées à café
Levure chimique	2 cuillerées à café
Bicarbonate de soude	1 cuillerées à café

- 1 Placez le beurre, le sirop, la mélasses et la cassonade dans une petite casserole et faites doucement chauffer jusqu'à ce que tout soit fondu, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir un petit peu puis versez dans la cuve.
- 2 Ajoutez le lait et l'oeuf dans la cuve.
- 3 Tamisez la farine, le gingembre, la levure chimique et le bicarbonate de soude en même temps, et saupoudrez sur les liquides.

Remarque : le pain d'épice est bien meilleur si vous le conservez dans un récipient hermétique pendant 24 heures avant de le consommer, pour qu'il ait le temps de devenir gluant.

Pain des Caraïbes pour le goûter

Ingrédients	Grand
Beurre, fondu	50g
Lait	170ml
Oeufs, légèrement battus	2
Farine ordinaire	280g
Levure chimique	1 cuillère à soupe
Sel	une pincée
Sucre en poudre	115g
Noix de coco séchée	25g
Fruits tropicaux secs prêts à manger, hachés grossièrement	75g

- 1 Ajoutez le beurre fondu, le lait et les oeufs dans la cuve.
- 2 Tamisez la farine, la levure chimique et le sel en même temps. Mélangez le sucre en poudre, la noix de coco séchée et les fruits tropicaux. Saupoudrez le mélange sur les liquides dans la cuve.

Cycle Confiture (programme 9)

Durée : 1 h 20

- Le cycle Confiture commence par une période de préchauffage de 15 minutes. **Le pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.**
- Tout au long du cycle Confiture, le pétrin remue les ingrédients.
- Utilisez toujours des fruits frais et mûrs pour obtenir les meilleurs résultats et coupez les gros fruits en deux ou en quatre.
- Utilisez du sucre à confiture additionné de pectine pour assurer une bonne consistance.
- Si vous utilisez des fruits pauvres en pectine, il est préférable d'ajouter 5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à café) de jus de citron.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la cuve car elle risque d'être brûlante.
- Restez présent pendant toute la durée de cuisson afin de surveiller la confiture une fois portée à ébullition et de vérifier qu'elle ne déborde pas ; si nécessaire, remuez de temps en temps la confiture.
- Une fois cuite, mettez la confiture dans un pot stérile propre, puis fermez et étiquetez-le.

Confiture d'abricot	
Ingrédients	Pour 350 g de confiture
Abricots frais et mûrs	250 g
Jus de citron	2 cuillères à café
Eau	cuillère à soupe
Sucre à confiture additionné de pectine	50 g
Beurre	5 g

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin. Coupez les abricots en deux et dénoyautez-les. Découpez chaque moitié en quatre morceaux et placez-les dans la cuve. Ajoutez le reste des ingrédients.
- 2 Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme **9** CONFITURE depuis le MENU.
- 3 Laissez mélanger pendant 15 minutes, puis, si nécessaire, au moyen d'une spatule en bois, raclez les parois de la cuve pour retirer le sucre. Faites attention car la cuve est chaude.
- 4 À la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Versez soigneusement la confiture dans un pot stérile, puis fermez et étiquetez-le.

Variation :

Les abricots peuvent être remplacés par des prunes.

Cycle pour la pâte (programme 11)

Durée : 1 h 20

Ce programme vous permet de mélanger, de pétrir et de faire lever la pâte sans que la machine à pain ne la cuise, ce qui est essentiel pour les pains et les petits pains façonnés à la main. Après les avoir formés, il ne vous reste plus qu'à laisser reposer la pâte pour une dernière fermentation, puis à la faire cuire dans votre four ordinaire.

Le cycle pour la pâte est excellent pour confectionner des pains de formes différentes, des pizzas, des petits pains, des croissants, des beignets, des baguettes, des petits cakes et des pâtisseries.

La recette pour petits pains qui suit vous donne des informations sur la manière de confectionner des pains de diverses formes. Vous pouvez aussi utiliser cette recette pour faire des baguettes. Si vous le préférez, utilisez 250 ml d'eau et 50 ml d'huile d'olive au lieu de l'eau, de l'oeuf et du beurre. Ajoutez l'huile d'olive avec l'eau.

Comment façonner des baguettes

- 1** Divisez la pâte en deux et formez un rectangle de 1 cm d'épaisseur environ avec chaque morceau de pâte. Coupez en bandes de 7 cm de long et de 2 cm de large approximativement.
- 2** Sur une surface très légèrement saupoudrée de farine, roulez ces bandes en des cordes longues et minces, en utilisant la paume de la main. Vous pouvez soulever chaque corde et étirer légèrement la pâte, si vous le désirez. Si nécessaire, faites reposer la pâte pendant quelques secondes durant le façonnage.
- 3** Incorporez des graines de pavot, des graines de sésame, du sel de mer ou du parmesan râpé suivant le cas.
- 4** Placez, bien séparés, sur des plaques à four légèrement huilées.
- 5** Badigeonnez d'huile d'olive, couvrez et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 10 à 15 minutes.
- 6** Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C, ou thermostat 6, pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré, en le tournant une fois. Placez le pain sur une grille pour le laisser refroidir.

Cycle pour la pâte (programme 11)

Petits pains	
Ingrédients	Pour 12 petits pains
Eau	240ml
Oeuf	1
Farine pour pain blanc	450g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillère à café
Beurre	25g
Levure déshydratée facile à mélanger	1½ cuillère à café
Pour la garniture	
Un jaune d'oeuf battu avec 15 ml (1 cuillerées à soupe) d'eau	1
Quelques graines de sésame et de pavot, pour saupoudrer (facultatif)	

- 1 Enlevez la cuve de la machine à pain et installez le pétrin.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, à l'exception de la levure. Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 4 Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Appuyez sur le bouton MENU et sélectionnez le programme **11** PÂTE. Appuyez sur Départ. Huilez légèrement deux plaques à pâtisserie.
- 5 A la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et divisez-la en 12 morceaux identiques. Formez des boules bombées ou bien faites les formes suivantes :
 - pour les petites miches, coupez 1/3 de la pâte, et formez deux boules avec les deux morceaux. Placez la petite boule sur la grosse et faites un trou au centre avec un doigt légèrement fariné.
 - pour des noeuds, formez un long rouleau avec chaque morceau de pâte et faites un noeud.
 - pour des tresses, divisez chaque morceau de pâte en trois et faites une longue saucisse avec chaque morceau. Pincez les trois bandes entre elles à une extrémité puis tressez-les. Rabattez les bouts pour sceller.
- 6 Placez les pains formés sur les plaques à four préparées, assez éloignés les uns des autres. Couvrez avec du cellophane huilé et laissez lever dans un endroit tiède pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que leur taille ait doublé. En attendant, faites chauffer le four à 220°C, soit thermostat 7.
- 7 Badigeonnez avec le nappage à l'oeuf et saupoudrez de graines de sésame et de pavot, si vous le désirez. Laissez cuire pendant 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Placez-les sur une grille pour refroidir.

Cycle pour la pâte (programme 11)

Pizza		
Ingrédients	Pour faire une pizza de 30 cm de diamètre	Pour faire deux pizzas de 30 cm de diamètre
Eau	250ml	140ml
Huile d'olive	1 cuillères à soupe	1 cuillères à soupe
Farine pour pain blanc non blanchie	450g	225g
Sel	1½ cuillerée à café	1 cuillerée à café
Sucre	1 cuillerée à café	½ cuillerée à café
Levure déshydratée facile à mélanger	1 cuillerée à café	½ cuillerée à café
Pour la garniture :		
Concentré de tomates séchées au soleil	8 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Origan séché	2 cuillerée à café	1 cuillerée à café
Mozzarella, en tranches	280g	140g
Tomates Roma fraîches, émincées grossièrement	8	4
Demi poivron vert, épépiné et coupé en fines lamelles	1	½
Demi poivron rouge, épépiné et coupé en fines lamelles	1	½
Champignons émincés	100g	50g
Dolcellate, coupé en petits morceaux	100g	50g
Jambon de Parme, en lambeaux	100g	50g
Parmesan fraîchement râpé	50g	25g
Feuilles fraîches de basilic	12	6
Sel et poivre noir fraîchement moulu		
Huile d'olive	2 cuillerées à café	1 cuillerées à café

- 1 Enlevez la cuve de la machine à pain et installez le pétrin.
- 2 Versez l'eau et l'huile d'olive dans la cuve. Ajoutez la farine, le sel et le sucre.
- 3 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 4 Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Sélectionnez le programme **11** PÂTE depuis le MENU. Appuyez sur Départ. Huilez légèrement une plaque à pizza ou à pâtisserie.
- 5 A la fin du cycle, mettez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte. Roulez-la en un cercle de 30 cm de diamètre et placez-la dans le moule ou sur la plaque à four préparé(e).
- 6 Faites chauffer le four à 220°C, ou thermostat 7. Etalez le concentré de tomates sur la base de la pizza. Saupoudrez l'origan et recouvrez avec deux tiers du mozzarella.
- 7 Eparpillez les tomates, poivrons, champignons, dolcellate, jambon de Parme, le reste de mozzarella, le parmesan et les feuilles de basilic. Assaisonnez avec le sel et le poivre et aspergez d'huile d'olive.
- 8 Faites cuire pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pizza soit bien dorée, et servez immédiatement.

Cycle express (programme 12)

- Votre machine à pain dispose d'un cycle extra rapide, qui pétrit, fait lever et cuit un pain délicieux en tout juste 1 heure. Pour obtenir les meilleurs résultats, observez les instructions fournies ci-dessous.
- Utilisez du liquide tiède pour faciliter l'accélération du processus de levée (une température de 32 à 35 °C est une température optimale). L'utilisation d'eau froide donne un pain plus petit, tandis que l'eau chaude détruit la levure. Pour obtenir les meilleurs résultats, mesurez la température de l'eau avec un thermomètre ou mélangez 90 ml d'eau bouillante avec 310 ml d'eau froide.
- Les recettes de pain doivent contenir au moins 65 % de farine blanche lorsque l'on utilise ce cycle. Les pains 100 % blé complet donneront des résultats médiocres car la pâte ne dispose pas de suffisamment de temps pour lever.
- La quantité de sel est réduite pour les pains fabriqués en utilisant ce cycle car le sel retarde l'activité de la levure. Toutefois, ne l'éliminez pas complètement car il est essentiel pour le goût et la texture du pain. Utilisez 5 ml (1 cuillère à café) de sel avec 600 g de farine.
- La quantité de levure est plus élevée lorsque l'on utilise ce cycle pour garantir une levée rapide. Utilisez 15 à 20 ml (3 à 4 cuillères à café) de levure déshydratée à action rapide facile à mélanger.
- Si vous voulez faire plusieurs pains les uns à la suite des autres en utilisant ce cycle rapide, laissez le couvercle ouvert et la machine éteinte pendant 30 minutes entre les pains. Cela permet au capteur de température situé à l'intérieur de la machine de fonctionner avec précision, ce qui est indispensable avec un cycle court.
- Les pains fabriqués en utilisant ce cycle ne lèvent pas autant que les pains faits en utilisant d'autres programmes, leur croûte est plus molle et ils sont un peu plus denses, ce qui est normal.

Cycle express (programme 12)

Pour 1 gros pain

Durée : 59 minutes

- 1 Retirez la cuve de la machine à pain et assurez-vous que le pétrin est en place.
- 2 Versez les liquides tièdes (32 à 35 °C) dans la cuve.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans les recettes, à l'exception de la levure.
- 4 Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.
- 5 Placez la cuve inclinée vers l'arrière de la machine, puis verrouillez-la en tournant vers l'avant. Abaissez la poignée.
- 6 Appuyez douze fois sur la touche MENU pour sélectionner le programme 12 EXPRESS. Puis, appuyez sur Départ.
- 7 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en tournant la cuve vers l'arrière de la machine. Utilisez toujours des gants isolants. Placez ensuite le pain sur une grille pour refroidir.

Pain blanc basique

Ingrédients	Gros
Eau tiède	400 ml
Farine à pain blanc	600 g
Lait en poudre écrémé	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Sucre	5 cuillères à café
Beurre	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	4 cuillères à café

Pain blanc rustique

Ingrédients	Gros
Lait demi-écrémé, tiède	230 ml
Eau tiède	180 ml
Farine à pain blanc	450 g
Farine complète	150 g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	5 cuillères à café
Beurre	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	4 cuillères à café

Cycle express (programme 12)

Pain aux noix

Ingrédients	Gros
Babeurre tiède	200 ml
Eau tiède	120 ml
Farine à pain blanc	340 g
Farine complète	110 g
Noix hachées	50 g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	3 cuillères à café
Beurre	25 g
Levure déshydratée facile à mélanger	2½ cuillères à café

Pain aux carotte et coriandre

Ingrédients	Gros
Carottes, fraîchement râpées, à température ambiante	235 g
Eau, tiède	280 ml
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe
Coriandre fraîchement hachée	4 cuillères à café
Farine à pain blanc	600 g
Coriandre moulue	2 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	5 cuillères à café
Levure déshydratée facile à mélanger	4 cuillères à café

- 1 Ajoutez les carottes, la coriandre et l'huile dans la cuve avec les liquides tièdes. Ajoutez la coriandre moulue avec la farine. Observez les instructions de la page 46.

Pain aux oignons caramélisés

Ingrédients	Gros
Beurre	50 g
Gros oignon, haché	1
Lait demi-écrémé, tiède	350 ml
Farine à pain blanc	530 g
Farine complète	70 g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	4 cuillères à café
Poivre noir fraîchement moulu	1 cuillère à café
Levure déshydratée facile à mélanger	4 cuillères à café

- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle à frire et revenir les oignons à feu doux jusqu'à ce qu'ils dorent. Retirez du feu. Ajoutez le lait en tournant. Observez les instructions de la page 46.

GUIDE DE DEPANNAGE

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez	<ul style="list-style-type: none"> • Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten. • Il n'y a pas assez de liquide. • Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez • Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas. • Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas. • Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille. • Le cycle rapide pour le pain a été choisi • La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situation normale, sans solution. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide • Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. • N'utilisez pas de la farine à tout faire. • Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ». • Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage. • Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal. • Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La levure a été oubliée. • La levure est trop vieille. • Le liquide est trop chaud. • Vous avez ajouté trop de sel. • Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Vérifiez la date limite d'utilisation. • Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie • Utilisez la quantité recommandée. • Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop de levure. • Il y a trop de sucre. • Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de sel. • Le temps est tiède et humide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café. • Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café. • Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop de liquide. • Il y a trop de levure. • Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine. • Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide. • Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles. Se référer au guide "Recommandations et petits conseils pratiques" dans le livre de recettes.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles recommandées pour le gros pain. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ¼ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mesurez la farine avec exactitude (voir page 4). • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude (voir page 4).
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	<ul style="list-style-type: none"> • Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • S'il y a une panne de courant pendant la cuisson, la machine ne se rallumera pas quand le courant revient. Il vous faudra sortir le pain encore cru du bol à pain et recommencer avec des ingrédients frais. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	<ul style="list-style-type: none"> • Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un réglage Pâle ou Moyenne la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine ne fonctionne pas bien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Référez-vous à la section "Service Après-Vente" (page 60).
14. La croûte est trop pâle.	<ul style="list-style-type: none"> • Le pain n'a pas cuit assez longtemps. • Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prolongez le temps de cuisson. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
15. Le pétrin ne peut pas être sorti de la machine.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez ajouter de l'eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions de lavage après l'usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrin après l'avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela peut se produire après un usage prolongé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frottez légèrement l'intérieur du bol à pain avec de l'huile végétale. • Référez-vous à la section "Service Après-Vente" (page 53).
PROBLEMES MECANIQUES		
17. La machine à pain ne fonctionne pas/le pétrin reste immobile.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine à pain n'est pas sous tension. • La cuve n'est pas correctement placée. • Le minuteur est sélectionné. • Le programme pain complet est sélectionné. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'interrupteur MARCHE/ARRÊT est en position MARCHE (voir page 4) • Vérifiez que la cuve est verrouillée en bonne position. • La machine à pain ne se met en marche qu'une fois que le compte à rebours atteint l'heure de début du programme. • Délai de 5 à 30 minutes au début des programmes 3, 4, 9.
18. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrin dans la cuve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. • Assurez-vous toujours que le pétrin est sur son axe au fond de la cuve avant d'ajouter les ingrédients.
19. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients se sont renversés dans la machine. • La cuve a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans la cuve. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Pour obtenir une pièce de rechange, contactez le magasin où vous avez acheté votre machine à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude (voir page 4).
20. La machine est débranchée par accident ou il n'y a plus de courant pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?	<ul style="list-style-type: none"> • Si la machine est en cycle de pétrissage, retirez les ingrédients et recommencez. • Si la machine est en cycle de levée, retirez la pâte de la cuve, mettez-la en forme et placez-la dans un moule à pain graissé de 23 x 12,5 cm, couvrez et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Utilisez le programme Cuisson uniquement 10 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/repère 6 pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. • Si la machine est en cycle de cuisson, utilisez le programme Cuisson uniquement 10 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/repère 6 et retirez la grille supérieure. Retirez la cuve de la machine avec précaution et placez-la sur la grille inférieure dans le four. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. 	

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
21. Les lettres E:01 apparaissent sur l'affichage et la machine refuse de se mettre en marche.	<ul style="list-style-type: none">• La chambre de la machine est trop chaude.	<ul style="list-style-type: none">• Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
22. E:02, E:03, E:04, E:05 apparaissent sur l'écran et la machine ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• La machine à pain fonctionne mal. E:02 ou E:03 = erreur du capteur de température E:04, E:05 ou E:08 = erreur de la commande de la résistance.	<ul style="list-style-type: none">• Voir la section « Entretien et service après-vente » (page 53).

SERVICE APRÈS-VENTE

Si le cordon de votre machine à pain est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un Réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre machine
- Entretien ou réparer votre machine

Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine à pain.

