

TABLE DES MATIÈRES

Pour utiliser l'appareil en sécurité	.57
Caractéristiques de l'appareil	.58
Tableau de commande avec contrôle avancement cuisson	.60
Contrôle avancement cuisson	.61
Programmations Menus	.62
Mode d'emploi de l'appareil	.64
Phases simples à suivre pour la cuisson	.65
Cuire le pain: un art et une science	.66
Conseils importants pour le dosage	.67
Distributeur de fruits secs et de noisettes	.68
Le processus de cuisson	.68
Programmation de l'appareil	.69
Comment utiliser la fonction départ différé	.71
Protection du programme en cas de coupure de courant	.71
Conseils pratiques pour un meilleur résultat	.72
Entretien et nettoyage	.73
Recettes:	.74-102
Tableau des temps de cuisson	.103
Renseignements affichés et temps de programmation	.105
Recherche et suppression des pannes	.106
Questions et réponses	.108

POUR UTILISER L'APPAREIL EN SÉCURITÉ

1. Lisez toutes les instructions, les avertissements et les étiquettes. Conservez cette notice.
2. Retirez du moule à pain tous les corps étrangers.
3. Nettoyez le moule à pain et le couteau pétrin avant usage.
4. Retirez le film en plastique du tableau de commande et toutes les étiquettes.
5. Branchez toujours l'appareil sur une prise 220-230 V C.A.
6. Ne posez rien sur le cordon d'alimentation et évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
Ne laissez pas le cordon dans le passage, vous pourriez vous prendre les pieds dedans.
Évitez de le laisser pendre au bord de la table.

Pendant l'usage

1. Cet appareil est froid au toucher mais il chauffe quand il est en marche.
N'approchez pas le visage ni les mains de l'appareil
2. Évitez d'ouvrir le couvercle et de retirer le moule à pain pendant le fonctionnement sauf si c'est indiqué dans les instructions.
3. Ne posez rien sur le couvercle de l'appareil.
Ne couvrez pas les événements.
4. L'appareil est doté d'un programme de protection capable de maintenir le cycle de cuisson en cas de panne de courant.
Une interruption prolongée peut provoquer la suppression du programme (voir page 71 pour les détails complets).
5. **Évitez de toucher et/ou d'essayer de bloquer les pièces mobiles (par exemple couteau pétrin en marche).**
6. **Évitez d'introduire la main dans la cuve quand l'appareil est en marche.**

Où utiliser l'appareil

1. Utilisez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Ne laissez pas l'appareil exposé à la lumière directe du soleil ni à d'autres sources de chaleur (poêles, fours).
3. N'installez pas l'appareil sur d'autres appareils.
4. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants car il chauffe. De plus, si les touches sont effleurées accidentellement pendant la marche, la cuisson peut être interrompue.
5. Laissez au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, que la chaleur pourrait décolorer.

Après usage

1. Après usage et avant le nettoyage, arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le.
2. Utilisez des maniques pour sortir le moule du four après la cuisson.
3. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
4. Lisez le mode d'emploi avant le nettoyage. N'immergez pas l'appareil ni la fiche dans l'eau, vous risqueriez de vous électrocuter ou d'abîmer l'appareil.
5. Évitez de nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus ou coupants.

Consignes de sécurité

1. Pour éviter les décharges électriques et les lésions, utilisez exclusivement les accessoires conseillés par le producteur.
2. Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un but commercial ou autre qui ne serait pas prévu.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est tombé ou s'il est en quelque sorte abîmé ; rapportez-le au centre après-vente agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
4. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche (pas le cordon) et tirez.
5. Usage de rallonges: le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques de lésions que vous

pourriez vous procurez en vous prenant les pieds dans un fil long.

Soyez prudent si vous utilisez une rallonge et faites en sorte qu'elle ne pende pas de la table pour que les enfants ne puissent pas tirer dessus ni se prendre les pieds dedans.

6. Alimentation électrique: si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il serait préférable de le brancher sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

7. Par mesure de sécurité et pour éviter que des personnes non qualifiées s'occupent de l'entretien, certains appareils sont scellés.

Pour tout réglage ou réparation nécessaire, apportez toujours votre appareil au centre de service agréé le plus proche.

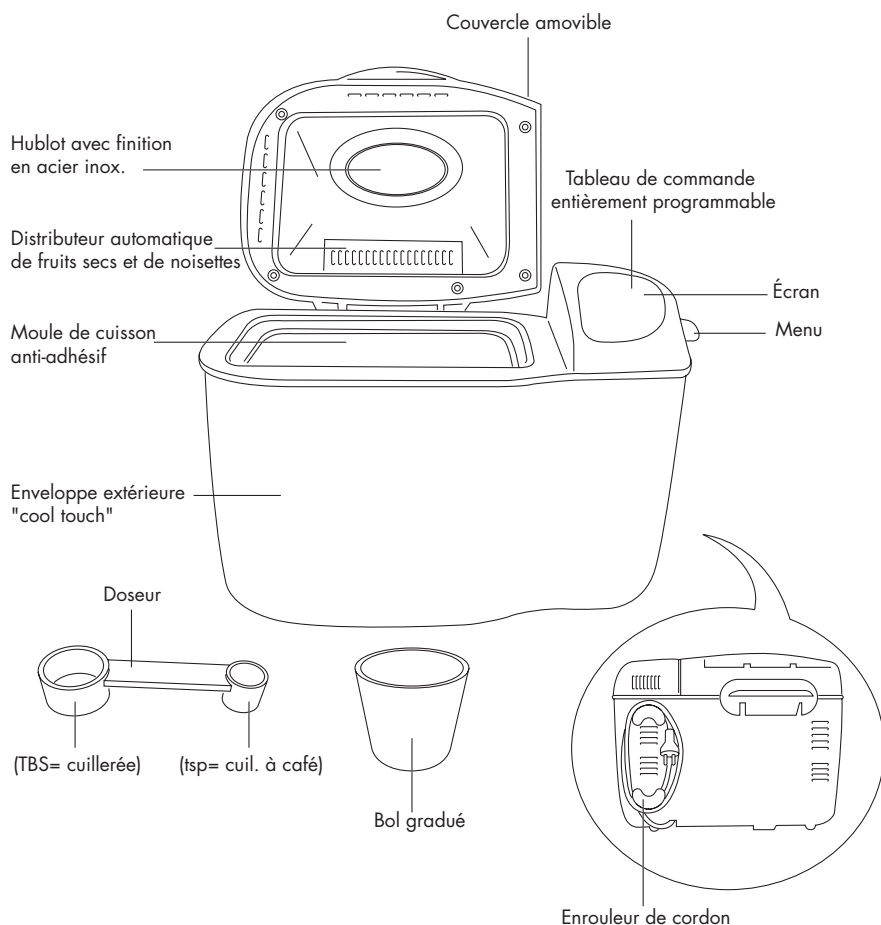
8. Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.

9. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

10. **ATTENTION:** Une utilisation erronée (recette erronée, temps de cuisson trop long) pourrait provoquer un réchauffement excessif du pain avec émission de fumée ou de flammes. Le cas échéant, **n'ouvrez pas le couvercle ! Débranchez l'appareil.** Laissez-le refroidir avant d'ouvrir le couvercle.

Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES



Cet appareil est une machine à pétrir le pain, entièrement programmable, qui permet de cuire du pain frais facilement en quelques heures.

L'appareil offre d'autres caractéristiques:

Distributeur automatique de fruits secs et de noix

Il distribue automatiquement les ingrédients pendant le cycle de pétrissage en s'inspirant des recettes. Voir page 68 pour plus de détails.

8 programmations mémorisables

La technologie de l'appareil vous permet de programmer et de mémoriser vos 8 recettes préférées. Vous pouvez partir des ingrédients de base ou choisir un des 8 premiers menus préétablis. Voir page 69 pour plus de détails.

76 options de cuisson et de pâte

Comprenant classique, sans levure/gluten, complet, français, sucré, gâteau, plum-cake, confiture, pâte à pâtes et à pizza.

Guide rapide

Les fiches extractibles facilitent le fonctionnement de l'appareil, sans consulter le mode d'emploi. Voir page 8 pour plus de détails.

Contrôle avancement cuisson

Il montre chaque phase du processus de cuisson du pain. Voir page 61 pour plus de détails.

Miches horizontales jusqu'à 1,5 kg

4 miches horizontales jusqu'à 1,5 kg avec possibilité de programmer 3 degrés de dorage, pour satisfaire l'appétit de toute la famille.

Fonction départ différé de 15 heures

Se réveiller le matin avec le parfum du pain chaud et croustillant grâce à la fonction départ différé jusqu'à 15 heures. Voir page 71 pour plus de détails.

Protection du programme en cas de coupure de courant

Elle mémorise le programme en cas de coupure de courant ou de surtension momentanée. Quand le courant revient, la cuisson reprend où elle avait été interrompue. Voir page 71 pour plus de détails.

Enrouleur de cordon

Un enrouleur permet de ranger le cordon au dos de l'appareil quand celui-ci n'est pas en marche.

Enveloppe extérieure "cool touch"

L'appareil est plus sûr pendant la cuisson du pain, notamment en présence d'enfants.

Hublot

Il permet de voir chaque phase du cycle de cuisson du pain.

Fonction maintien au chaud 60 minutes

Elle maintient le pain au chaud pendant une heure après la cuisson.

TABEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande de l'appareil est conçu pour en faciliter l'usage.

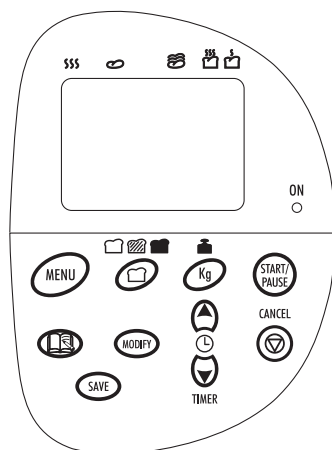
La simplicité du panneau de commande permet de sélectionner le programme de cuisson désiré ; le grand écran facilite la lecture du menu sélectionné et les temps de programmation.

Écran

L'écran affiche le programme sélectionné de (1) à (12), le degré de NIVEAU DE CUISSON et le POID du pain.

L'écran affiche le nombre d'heures et de minutes jusqu'à la fin du cycle (indiqué par "0:00").

Tableau de commande



Menu

Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner les menus de cuisson automatiques de (1) à (12).

Chacune de ces programmations est illustrée page 62. Le menu par défaut quand l'appareil est allumé est MENU 1.

Dorage

Appuyez sur la touche  "niveau de cuisson" pour sélectionner le degré désiré: Clair, Moyen, Foncé. Le réglage par défaut est Moyen.

Poids

Appuyez sur la touche Kg pour sélectionner la dimension du pain: 750 g, 1 kg ou 1,25 kg (1,5 kg).

On obtient un pain de 1,5 kg en réglant sur 1,25kg.

Le réglage par défaut est 1,0 kg.

Recettes personnalisées

Appuyez sur la touche  "recette personnalisée" pour faire défiler les recettes personnalisées mémorisées ; l'icône d'un LIVRE apparaîtra à l'écran. Si vous n'avez enregistré aucune recette, l'icône restera vide et l'écran affichera "0:00".

Save (Enregistrer)

Cette fonction permet d'enregistrer les programmes préférés modifiés, selon le goût de chacun.

Le menu enregistré est indiqué par un signal sonore du tableau de commande.

Retard/réglage

Cette fonction permet d'enregistrer les programmes préférés modifiés, selon le goût de chacun.

Le menu enregistré est indiqué par un signal sonore du tableau de commande TIMER ▲▼.

Cancel (Supprimer)

En maintenant la pression sur cette touche pendant plus de 3 secondes, vous pouvez supprimer la programmation ou le processus de cuisson. Une fois le processus de cuisson supprimé, vous revenez au début du cycle en cours.

Start/Pause

Appuyez sur la touche START/PAUSE pour démarrer la programmation sélectionnée ou le compte à rebours de la minuterie. Pour suspendre le cycle de cuisson en cours, il suffit de maintenir la pression sur la touche START/PAUSE pendant plus de 3 secondes. L'heure qui clignote indique la PAUSE. Pour reprendre le cycle de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche.

Batterie

Quand l'appareil perd de sa puissance, l'écran affiche l'icône de la batterie . Cela indique que la machine est alimentée par une batterie interne.

CONTRÔLE AVANCEMENT CUISSON

Le contrôle d'avancement cuisson se trouve en haut de l'écran.

Il affiche chaque phase du cycle de cuisson et sous chaque icône se trouve une série de cases.

Pendant le cycle de cuisson, une de ces cases est éclairée pour indiquer la phase en cours.

Préchauffage

Cette option ne fait partie que des programmations Complet et Confiture.

L'appareil préchauffe les ingrédients avant que ne commence la phase de pétrissage.

Pétrissage

Signale que le pain se trouve dans une des 2 phases de pétrissage ou de dégonflement.

Levée

Signale que le pain se trouve dans une des 3 phases de levée, favorisées par la basse température.

Four

Indique que le pain est en phase de cuisson.

Cette étape est la phase finale du cycle, pendant laquelle on règle sur une température élevée pour cuire le pain.

Maintien au chaud

Cette option démarre quand le cycle de cuisson du pain est terminé et elle le maintient chaud pendant 60 minutes.

PROGRAMMATIONS MENUS

(1) Classique

Appuyez une fois sur la touche MENU, l'écran affichera "1". Utilisez cette programmation pour cuire du pain blanc traditionnel. Vous pouvez choisir parmi 3 degrés de dorage - Clair, Moyen ou Foncé.

La programmation implicite (par défaut) de l'appareil est d'un pain de 1,0 kg avec dorage moyen.

Pour sélectionner un autre type de dorage, appuyez sur la touche  "niveau de cuisson": une fois pour le foncé et deux fois pour le clair.

Si la dimension requise pour le pain n'est pas de 1,0 kg, appuyez sur la touche Kg jusqu'à atteindre la dimension voulue.

(2) Turbo

Pour une cuisson plus rapide, la programmation Turbo est utilisée pour accélérer la durée totale du cycle.

Le pain cuit avec cette programmation peut être moins grand et plus dense à cause du temps réduit de levée.

Il est conseillé de sélectionner la programmation Turbo pour cuire le pain Classique, Complet, Sucré et Français.

Pour utiliser la programmation Turbo, mettez les ingrédients dans le moule de cuisson et celui-ci dans l'appareil ; appuyez deux fois sur la touche MENU : l'écran affichera "2".

(3) Sans levure

Cet appareil est la première machine à pain qui ait programmé une recette spécifique pour satisfaire aux exigences de nombreuses personnes allergiques au gluten.

Le pain sans gluten exigeant des ingrédients différents, il convient, avant de commencer à cuire, de lire quelques conseils pratiques fournis dans les instructions Sans Gluten, au chapitre Recettes.

Cette programmation est également la base pour le pain Sans Levain.

Lisez les instructions Sans Levure dans la section Recettes. Appuyez trois fois sur la touche MENU, l'écran affichera "3".

(4) Complet

Le pain complet demande un temps de levée plus long car la farine intégrale 'pousse' plus lentement.

Par conséquent, le temps de cuisson du pain complet sera plus long et la consistance plus lourde.

Appuyez quatre fois sur la touche MENU, l'écran affichera "4".

Remarque: quand la programmation Complet est sélectionnée, le premier pétrissage ne commence pas tout de suite.

Cela est dû à une option Préchauffage de 30 minutes, qui fait partie de la programmation même et qui assure le bon résultat de l'opération.

(5) Sucré

Ce cycle est utilisé pour le pain qui demande des ingrédients supplémentaires tels que sucre, fruits secs ou chocolat pour le sucrer.

Appuyez cinq fois sur la touche MENU, l'écran affichera "5".

Pour éviter un brunissage trop foncé, nous conseillons le dorage Clair.

(6) Français

Ce cycle est utilisé pour du pain à croûte plus croquante, type français ou italien.

Appuyez six fois sur la touche MENU, l'écran affichera "6".

Cette programmation convient à un type de pain contenant peu de graisses et de sucres.

(7) Gâteau

Cette programmation permet de préparer des entremets et des gâteaux maison exquis.

Vous pouvez l'utiliser pour préparer et cuire des gâteaux. Nous conseillons des mélanges pour gâteaux prêts à l'emploi. Choisissez un dorage clair pour ne pas brûler les côtés.

Lisez le mode d'emploi des gâteaux dans la section Recettes.

Appuyez sept fois sur la touche MENU, l'écran affichera "7".

(8) Plum-cake

Cette programmation vous permet de préparer divers types de Plum-cakes sucrés et savoureux en une heure vingt pour 1 kg

Le cycle Plum-cake étant terminé, il peut être nécessaire de sélectionner la fonction Four pour cuire encore 15 minutes et avoir une croûte croustillante.

Autrement, vous pouvez choisir la modalité de programmation pour obtenir ce résultat (voir page 69 pour plus de détails).

En raison de la farine avec poudre levante utilisée dans les recettes de Plum-cakes, le goût peut ressembler à celui d'une fougasse.

Lisez les instructions Plum-Cake dans la section Recettes.

Appuyez quatre fois sur la touche MENU, l'écran affichera "8".

(9) Confiture

Cette programmation permet de préparer toute l'année des confitures fraîches et savoureuses.

Lisez les instructions Confiture dans la section Recettes.

Appuyez neuf fois sur la touche MENU, l'écran affichera "9".

Remarque : comme pour le Complet, la programmation Confiture prévoit un préchauffage de 30 minutes pour assurer un bon résultat.

(10) Four

Cette modalité Four permet d'exécuter une cuisson comme dans un four électrique normal.

Cette programmation reste en fonction pendant une heure et vous pouvez la contrôler manuellement en appuyant sur la touche START/PAUSE pour la bloquer à tout moment.

Vous pouvez utiliser cette programmation pour compléter le processus de cuisson du pain en cas de panne d'électricité.

Dans ce cas, laissez lever la pâte dans le moule, sans courant, jusqu'à ce qu'elle 'pousse' de 3/4 sur le moule.

Rétablissez le courant électrique, sélectionnez la programmation (10) Four, et appuyez sur START/PAUSE.

Cette programmation sert également à augmenter les temps de cuisson.

Si le pain ressemble encore à une pâte à la fin du cycle de cuisson ou si vous désirez le cuire davantage, il suffira de sélectionner la fonction Four pour continuer la cuisson.

Remarque : il se peut que vous ayez à attendre 10-15 minutes que la machine refroidisse, avant de sélectionner le programme Four.

Si vous essayez d'utiliser l'option Four avant le refroidissement, l'écran affichera le message d'erreur "E01" (voir page 105 pour plus de détails)

Appuyez 10 fois sur la touche MENU, l'écran affichera "10".

(11) Pâte à pâtes

Cette programmation permet de préparer une pâte pour pâtes fraîches. Dès qu'elle est prête, introduisez la pâte dans une machine à fettuccine, raviolis et lasagnes.

Lisez les instructions pour les Pâtes dans la section Recettes.

Appuyez 11 fois sur la touche MENU, l'écran affichera "11".

(12) Pâte à pizza

Cette programmation permet de créer une variété de pâtes à croissants, petits pains et pizza, à cuire dans un four conventionnel.

Lisez les instructions pour la Pâte à pain dans la section Recettes.

Appuyez douze fois sur la touche MENU, l'écran affichera "12".

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Avant de mettre l'appareil en marche

Il est conseillé de retirer le moule de cuisson (voir les instructions ci-après). Nettoyez le moule et le couteau pétrin avec un chiffon humide et essuyez-les soigneusement.

N'immergez pas le moule de cuisson dans l'eau si cela n'est pas nécessaire.

Évitez les détergents abrasifs qui pourraient abîmer la surface anti-adhésive.

Ne passez aucun composant de l'appareil au lave-vaisselle.

Comment retirer le moule de cuisson

Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez le moule en le saisissant par la poignée et en le soulevant.

Il vaut mieux retirer le moule de cuisson avant d'y ajouter les ingrédients pour éviter que ceux-ci ne pénètrent dans la chambre de cuisson.

Adjonction des ingrédients

Ajoutez les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre indiqué.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et soigneusement dosés.

Remise en place du moule de cuisson

Pour remettre le moule dans la chambre de cuisson, il suffit de l'y introduire et de pousser vers le bas jusqu'à ce qu'il entre bien dans son logement.

Abaissez la poignée du côté du moule.

Refermez le couvercle et branchez l'appareil sur une prise de 230-240 V C.A.

Remarque : lors du premier branchement, l'écran émettra un signal sonore, affichera "0.00" et clignotera jusqu'à la sélection d'un programme.

PHASES SIMPLES À SUIVRE POUR LA CUISSON

Le but de ces instructions est de guider les débutants dans chaque phase du processus de cuisson.

Ces instructions concernent notamment les recettes de pain, le pétrissage et les pâtes (voir section Recettes dans ce manuel).

Il est conseillé de peser soigneusement tous les ingrédients et d'utiliser le bol gradué et le doseur fourni avec l'appareil.

Phase 1 Ajouter les ingrédients

Il suffit d'ajouter les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre suivant :

1. Ingrédients liquides
2. Ingrédients secs
3. Levure

Pour un résultat parfait, il est important que les ingrédients soient ajoutés dans le bon ordre et pesés avec précision.

Phase 2 Sélectionner la programmation du menu

Appuyez sur la touche MENU pour effectuer la sélection désirée.

En appuyant sur la touche MENU, vous passez d'une recette à l'autre, de (1) à (12), et chaque fois l'écran affiche le numéro de la recette.

Phase 3 Sélectionner le degré de dorage

Appuyez sur la touche  "niveau de cuisson" pour sélectionner le degré désiré.

Vous pouvez choisir entre un dorage Clair, Moyen et Foncé selon les programmations sélectionnées.

Si aucun degré de dorage n'est choisi, l'appareil utilisera automatiquement un dorage Moyen par défaut.

Phase 4 Sélectionner le poids du pain

Appuyez sur la touche Kg pour sélectionner la dimension désirée: 750 g, 1 kg ou 1,25 kg (1,5 kg).

Si aucun poids n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement un poids de 1 kg, par défaut.

Phase 5 Appuyer sur Start

Remarque: Faute de sélections, l'appareil utilisera par défaut un poids de 1 kg et un degré de dorage moyen, programmé sur le Menu 1.

Appuyez sur la touche START/PAUSE pour démarrer la programmation sélectionnée. L'écran affichera les heures et les minutes jusqu'à la fin du cycle.

Phase 6 Pain chaud, frais et croustillant

À la fin du cycle de cuisson, la machine émet un signal sonore et l'écran affiche "0:00".

L'appareil passe automatiquement au cycle Maintien au chaud pendant 60 minutes

L'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour réduire la condensation.

Une lumière rouge, sur le tableau de commande, clignote pendant environ 15-20 minutes. Dès qu'elle cesse, utilisez les maniques pour extraire le moule de la chambre de cuisson en le soulevant.

Laissez refroidir le pain sur le moule pendant 10 minutes avant de le retirer.

Renversez et secouez délicatement pour faire sortir le pain.

Si besoin est, utilisez une spatule en plastique pour détacher le pain des parois du moule.

Posez le pain sur une grille métallique et laissez-le refroidir.

Le temps de refroidissement conseillé est de 15 minutes, pour assurer au pain une consistance parfaite et le couper plus facilement.

Après usage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de démarrer un autre programme. Si l'appareil est réutilisé trop tôt, il émettra un signal sonore et l'écran affichera "E:07", pour indiquer que le refroidissement est insuffisant.

Attendez que l'appareil ait refroidi et appuyez sur START/PAUSE.

CUIRE LE PAIN: UN ART ET UNE SCIENCE

Cuire le pain est à la fois un art et une science,

L'appareil exécute la majeure partie du travail mais il reste quelques aspects à connaître sur chaque ingrédient de base et sur le processus de cuisson du pain.

Les ingrédients du pain classique sont très simples: farine, sucre, sel, liquide (eau ou lait), éventuellement une matière grasse (beurre ou huile) et levure. Chacun de ces ingrédients joue un rôle spécifique et donne un goût particulier au produit final.

Il est donc important d'utiliser les bons ingrédients dans les bonnes proportions pour assurer un résultat parfait.

Levure

La levure est un véritable microorganisme "actif". Autrement dit, sans levure, le pain ne lève pas.

Une fois humidifiée par un liquide, alimentée par le sucre et soigneusement réchauffée, la levure produit les gaz qui permettent à la pâte de lever.

La levure ne se développe pas s'il fait trop froid et elle meurt s'il fait trop chaud.

L'appareil tient compte de cet aspect et maintient la bonne température dans la chambre de cuisson.

Il est donc recommandé de n'utiliser que de la levure sèche active. Vérifiez la date de péremption car la levure périmée rance ne fait pas lever le pain.

Il est conseillé de creuser sur le mélange sec un puits pour la levure pour vous assurer qu'elle s'activera une fois en contact avec le liquide et le sucre pendant le pétrissage.

Si vous voulez utiliser de la levure fraîche en cube, délayez-la avec une fourchette dans l'eau du moule.

Farine

Il est nécessaire d'utiliser de la farine de bonne qualité avant sa date de péremption.

Pour que le pain lève, la farine doit avoir un contenu protéique assez élevé.

Il est recommandé d'utiliser une farine pour panification.

Contrairement à la farine blanche, la farine de froment contient du son et des germes de blé, qui sont lourds et empêchent de lever.

Le pain complet a donc tendance à présenter une consistance plus lourde et un volume réduit.

Vous pouvez obtenir un pain plus grand et plus léger en utilisant à la fois de la farine blanche et de la farine de froment dans les recettes de pain complet.

En raison de son aération naturelle, il est important de peser la farine nécessaire pour chaque recette.

Cela assure une cuisson parfaite du pain.

Vous pouvez utiliser des paquets contenant de grandes quantités de farine, mais le résultat peut varier.

La consistance et la hauteur du pain ne seront pas homogènes si la farine est conservée longtemps dans des conditions inadéquates.

Alors, achetez des paquets contenant de grandes quantités de farine seulement pour une cuisson constante.

Sucres

Les sucres adoucissent le pain, rendent la croûte plus foncée et donnent une consistance plus molle.

Vous pouvez utiliser des quantités équivalentes de sucre blanc ou roux, mélasse, sucre d'érable, miel ou autres édulcorants.

Vous pouvez opter pour les édulcorants artificiels en quantités équivalentes, mais le goût et la consistance du pain seront différents.

Liquides

Quand les liquides sont mélangés aux protéines dans la farine, il se forme le gluten, nécessaire pour faire lever le pain.

La plupart des recettes utilisent de l'eau mais vous pouvez préférer d'autres liquides (lait, jus de fruit).

Vous devez expérimenter les quantités de ces liquides pour obtenir des résultats parfaits car un excès de liquide peut faire dégonfler le pain pendant la cuisson et une quantité insuffisante, en revanche, l'empêcher de lever. Utilisez des liquides à température ambiante.

Sel

En petites quantités, le sel ajoute du goût et contrôle l'action de la levure. En quantités excessives, il empêche de lever, alors dosez-le correctement. Vous pouvez utiliser du sel de table ordinaire.

Œufs

Les œufs sont utilisés dans certaines recettes de pain ; ils ajoutent du liquide, aident le pain à lever et en accroissent la valeur nutritionnelle et le goût ; on les trouve surtout dans les recettes plus sucrées.

Graisses

De nombreux types de pain utilisent des graisses pour renforcer le goût et retenir l'humidité.

Vous pouvez utiliser de l'huile ou du beurre ramolli en quantités équivalentes.

Si vous n'ajoutez pas de graisses, le goût et la consistance du pain peuvent changer.

Conseils

- Plusieurs marques de levure, utilisées avec différentes marques de farine, auront une incidence sur la taille et la consistance du pain.

Essayez ces ingrédients pour établir la combinaison offrant les meilleurs résultats.

- Il est normal que la hauteur et la consistance du pain ne soient pas homogènes même si vous utilisez plusieurs fois les mêmes ingrédients.

Cette irrégularité vient généralement des niveaux protéiques naturels de froment variables dans la farine.

CONSEILS IMPORTANTS POUR LE DOSAGE

Chaque ingrédient du pain joue un rôle spécifique, il est donc très important de les doser correctement pour obtenir les meilleurs résultats.

Remarque: pour un résultat parfait, il est conseillé de peser les ingrédients sur une balance de cuisine, surtout la farine car, en raison de son aération, la quantité doit être très précise si vous désirez du pain excellent.

Chaque recette indique les dosages.

Si vous n'avez pas de balance de cuisine, utilisez le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil et respectez les instructions suivantes.

Ingrédients secs

Utilisez le bol gradué ou le doseur fourni avec l'appareil. Évitez les cuillers de table et les tasses à café et nivelez toujours. Versez toujours la farine dans le bol gradué sans la tasser et nivelez-la avec une lame plate. Ne pressez pas les ingrédients secs dans le bol.

Liquides

Remplissez le bol gradué jusqu'au niveau indiqué. Contrôlez le dosage du bol en le posant sur une surface plane.

Et pour finir...

Versez d'abord les liquides dans le moule de cuisson, puis les ingrédients secs et, en dernier, la levure.

Ainsi, le pain lèvera bien et cuira de façon homogène.

DISTRIBUTEUR DE FRUITS SECS ET DE NOISETTES

L'appareil est doté d'un distributeur de fruits et de noisettes qui introduit automatiquement les ingrédients secs dans la pâte pendant le cycle de pétrissage.

Cela advient environ 8 minutes avant la fin du pétrissage 2 et garantit que les fruits secs et les noisettes ne seront pas broyés, que les morceaux resteront entiers et seront distribués uniformément.

La capacité du distributeur de fruits secs et de noisettes est de 1 tasse d'ingrédients secs et représente une option disponible sur toutes les programmations de menus, même si l'usage n'est conseillé que pour le Classique (1), Sans levure (3), Complet (4) et Sucré (5).

Le distributeur de fruits secs et de noisettes est une autre caractéristique de l'appareil, conçue pour accroître la commodité selon les recettes.

REMARQUE: ne forcez pas la porte ! Elle ne peut être ouverte que par la commande électronique.

Si vous devez vider le réservoir de fruits secs, débranchez, retirez le moule à pain et renversez l'appareil.

LE PROCESSUS DE CUISSON

Mélange, pétrissage, fermentation, cuisson... telles sont les phases qui se déroulent dans l'appareil.

Mélange et pétrissage

Dans la cuisson standard, le boulanger mélange d'abord puis pétrit à la main.

L'appareil exécute ces opérations automatiquement.

Fermentation

Dans la cuisson manuelle, la pâte, une fois pétrie, est placée dans un endroit chaud pour qu'elle lève et que la levure puisse fermenter et produire du gaz.

Après avoir pétri la pâte, l'appareil maintient la température parfaite pour qu'elle lève pendant cette phase du processus.

Si vous avez choisi le cycle de Pâte seulement, l'appareil s'arrêtera à la fin de la première fermentation.

Vous pouvez maintenant retirer et façonner la pâte - fougasse, pizza ou autres créations – et l'enfourner pour la cuisson.

Dégonflement

Une fois la pâte levée, le boulanger normalement la 'dégonfle.'

Ce processus permet de chasser les poches d'air et de gaz qui se sont formées pendant la fermentation et donne au pain une consistance plus homogène et plus appétissante.

L'appareil gère automatiquement cette opération en tournant le couteau pétrin le nombre exact de fois nécessaire.

Seconde fermentation

Une fois 'dégonflé', le pain est soumis à une seconde fermentation plus ou moins longue selon le type.

Par exemple, le pain complet exige une fermentation plus longue parce que la farine contient du son et des germes de blé qui entravent le processus.

L'appareil règle automatiquement la température et la durée de cette seconde fermentation selon les sélections effectuées.

Cuisson

L'appareil règle automatiquement les temps de cuisson pour offrir chaque fois un résultat parfait !

Refroidissement

Dans la cuisson standard, le boulanger retire immédiatement le pain du moule pour éviter que la croûte ne devienne lourde.

Dans ce but, l'appareil est doté d'une fonction Maintien au chaud qui facilite la suppression de l'air chaud dans la chambre de cuisson une fois que le pain est cuit.

Après avoir retiré le pain du moule, laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de le couper.

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

La technologie de l'appareil vous permet de programmer 8 recettes personnalisées, que vous préparerez facilement en suivant ces quelques instructions.

Avant de commencer la programmation des recettes personnalisées, il est important de bien comprendre chacune des phases du cycle de cuisson.

Remarque: l'ordre dans lequel sont illustrées les phases ne correspond pas à la séquence du cycle de cuisson.

Chaque phase consécutive a été numérotée de (1) à (10).

Préchauffage: l'appareil est doté d'une fonction Préchauffage qui aide à amener les ingrédients à la température idéale pour activer la levure quand le cycle de pétrissage commence. Cette option est utilisée essentiellement pour le pain complet et la confiture, mais elle est pratique aussi quand les journées sont froides.

- Pétrissage:**
1.  Le temps réglable pour le préchauffage est de 0-99 minutes. ce cycle transforme les ingrédients en une pâte ; il s'agit de la phase essentielle du processus de cuisson. Il mélange les ingrédients, active la levure et crée les bases pour la fermentation de la pâte.
 2.  Le temps réglable pour le pétrissage 1 est de 0-10 minutes. Vitesse du couteau pétrin: lente
 3.  Le temps réglable pour le pétrissage 2 est de 0-30 minutes. Vitesse du couteau pétrin: rapide
- Bien qu'il fasse partie du cycle de pétrissage, le dégonflement contrôle l'expansion du gaz dans les cycles de fermentation (en chassant les poches d'air).
5.  Le temps réglable pour le dégonflement 1 est de 0-30 secondes. Vitesse du couteau pétrin: rapide
 7.  Le temps réglable pour le dégonflement 1 est de 0-30 secondes. Vitesse du couteau pétrin: rapide

Fermentation: la température de l'appareil monte et provoque l'expansion et la fermentation de la pâte.

4.  Le temps réglable pour la fermentation 1 est de 0-99 minutes. Température: chaude
6.  Le temps réglable pour la fermentation 3 est de 0-99 minutes. Température: chaude
8.  Le temps réglable pour la fermentation 3 est de 0-99 minutes. Température: chaude

Cuisson: la température de l'appareil remonte et la pâte continue de lever.

9.  Le temps réglable pour la cuisson est de 0-99 minutes. Température : élevée

Maintien au chaud:

la température de l'appareil remonte et la pâte continue de lever.

10.  Le temps réglable pour la fonction Maintien au chaud 3 est de 0-99 minutes. Température: chaude

Pendant la programmation, vous pouvez utiliser l'un des menus existants ou commencer à zéro en appuyant sur la touche  "recette personnalisée" et en suivant les phases 3-5 décrites ci-après.

1. Avant de programmer votre recette personnelle, sélectionnez l'un des menus existants (1) à (8). Cette base servira pour la nouvelle recette.

Appuyez sur la touche MENU pour faire défiler la liste correspondante.

Remarque: lisez le tableau des temps de cuisson pages 50-51, il vous permettra de choisir le menu le plus approprié.

2. Pour démarrer la programmation, maintenez la pression sur la touche MODIFY pendant 2 secondes.

Le tableau de commande émet un signal sonore, l'icône LIVRE  apparaît à l'écran et la première phase du cycle de cuisson – Préchauffage– clignote.

3. Pour régler les temps, appuyez sur les touches TIMER ▲▼. Le temps désiré étant sélectionné, appuyez sur la touche MODIFY pour passer à la phase suivante du cycle de cuisson.

Appuyez à nouveau sur les touches TIMER ▲▼ pour sélectionner les temps voulus. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez entré tous les temps.

Remarque: le processus est terminé quand vous entendez un double signal sonore, que l'icône LIVRE  clignote et que l'écran affiche tout le cycle de cuisson

Remarque: n'oubliez pas que vous pouvez utiliser la carte assistance à référence rapide.

4. La programmation étant terminée, vous pouvez enregistrer les recettes en appuyant sur la touche SAVE (enregistrer). L'icône LIVRE  cessera de clignoter et le tableau de commande émettra trois signaux sonores. La recette a été enregistrée dans l'une des 8 cases des recettes personnalisées

OU

Vous pouvez essayer la recette sans l'enregistrer, en appuyant sur START/PAUSE

Pour enregistrer la recette, vérifiez si vous avez appuyé sur SAVE avant la fin de la modalité MAINTIEN AU CHAUD .

Remarque: Vous ne pouvez plus enregistrer la recette une fois que le cycle Maintien au chaud est achevé.

5. Pour supprimer le processus de programmation dans n'importe quelle phase, maintenez la pression sur la touche CANCEL (Suppr).

Reprogrammation d'une recette personnalisée

1. Sélectionnez la recette que vous désirez modifier en appuyant sur la touche  "recette personnalisée". Cela vous permet de faire défiler toutes les recettes personnalisées (1) à (8).

2. Pour démarrer la programmation, appuyez pendant 2 secondes sur la touche MODIFY.

Le tableau de commande émet un signal sonore et la première phase du cycle de cuisson – Préchauffage– clignote.

Vous pouvez maintenant suivre les instructions de la section programmation, phases 3-5.

Modification des recettes pendant le processus de cuisson

La technologie de l'appareil vous offre une liberté totale de cuisson. Vous pouvez même modifier une recette pendant la cuisson : il suffit d'appuyer sur la touche MODIFY pour la pause machine, et agir sur les touches TIMER ▲▼ pour changer la phase en cours. Appuyez une nouvelle fois sur la touche MODIFY pour reprendre le cycle de cuisson.

Aperçu des menus et des recettes personnalisées

1. Vous pouvez avoir un aperçu de n'importe quel programme au début du processus de cuisson en appuyant sur la touche MODIFY.

Maintenez la pression sur la touche pour traverser les différentes phases.

2. Pour quitter l'option Aperçu d'un menu ou d'une recette personnalisée, appuyez sur la touche CANCEL: vous reviendrez automatiquement au début du menu ou de la recette personnalisée suivant(e).

COMMENT UTILISER LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

L'appareil permet de différer la cuisson du pain jusqu'à 15 heures ; vous pouvez ainsi vous réveiller le matin et sentir l'odeur du pain à peine cuit ou sortir alors que l'appareil est encore en marche.

Remarque: évitez d'utiliser la fonction de départ différé si la recette contient des ingrédients périssables (lait, œufs, fromage) car ils pourraient s'abîmer.

1. Suivez les phases 1-4 page 65.
2. Appuyez sur la touche **TIMER ▲▼** jusqu'à afficher le nombre d'heures et de minutes désirées pour préparer le pain
3. Appuyez sur la touche **START/PAUSE** pour démarrer le cycle. La minuterie commence le compte à rebours et l'indicateur de Préchauffage clignote. Le pain sera cuit et prêt dans les heures et les minutes affichées.

Remarque: en cas d'erreur ou pour remettre la minuterie à zéro, maintenez la pression sur la touche **START/PAUSE** pendant 2-3 secondes.

Exemple

Avant de sortir, à 8 heures, pour aller travailler, vous pouvez décider de programmer la fonction départ différé de manière à ce que le programme sélectionné, ou le pain, soit terminé et prêt à 18 h, dès votre retour, soit 10 heures plus tard.

Après avoir suivi les instructions susmentionnées, appuyez sur la touche **TIMER ▲▼** Après avoir suivi les instructions susmentionnées, appuyez sur la touche **TIMER 10.00**, puis appuyez sur **START/PAUSE**.

Cela veut dire que le pain ou le programme sélectionné sera terminé en 10 heures.

L'appareil commence le compte à rebours et le programme sélectionné sera conclu à 18 h 00.

Remarque: il n'est pas indispensable de prendre en considération le temps nécessaire pour réaliser le programme sélectionné.

Il sera automatiquement enregistré dans l'appareil au moment de la sélection.

PROTECTION DU PROGRAMME EN CAS DE COUPURE DE COURANT

L'appareil est doté d'une protection qui protège la mémoire de programme en cas de panne d'électricité ou de surtension.

Cela veut dire qu'en cas de panne d'électricité pendant la cuisson du pain, la machine conservera la mémoire pendant au moins 10 minutes et, une fois que le courant sera revenu, elle reprendra la cuisson.

Cette option est applicable pendant le cycle de Pétrissage, Cuisson, Fermentation ou Départ différé.

Sans cette option, la machine ferait une remise à zéro et le cycle de cuisson du pain s'arrêterait.

Si la panne dure plus de 10 minutes, il faudra peut-être jeter les ingrédients et tout recommencer.

Remarque: en cas de panne, l'écran peut rester visible pendant quelques minutes avant de s'éteindre.

Cela ne veut pas dire que le programme est perdu.

Pâte	10 minutes
Cuisson	10 minutes
Fermentation	10 minutes
Départ différé	30 minutes

CONSEILS PRATIQUES POUR UN RÉSULTAT PARFAIT

Distributeur automatique de fruits et de noisettes

Avant la cuisson, vérifiez si le distributeur de fruits et de noisettes est fermé.

Fraîcheur

Veillez à ce que tous les ingrédients soient frais et utilisés avant la date de péremption indiquée.

Contrairement au pain acheté au supermarché, celui qui est cuit dans l'appareil ne dure pas longtemps car il ne contient pas de conservant.

Évitez d'utiliser des ingrédients périssables (lait, yogourt, œufs, fromage) avec la fonction Départ différé.

Conservez les produits secs dans des récipients étanches pour qu'ils ne s'abîment pas.

Couper le pain

Pour obtenir un meilleur résultat, laissez refroidir le pain pendant au moins 15 minutes avant de le couper.

Congeler le pain

Avant de congeler le pain frais, laissez-le refroidir complètement.

Quand le pain est froid, coupez-le en tranches et enveloppez-le dans un film en plastique pour l'utiliser selon vos exigences.

Démouler le pain

De même qu'un gâteau, le pain doit refroidir légèrement avant d'être démoulé.

Laissez le pain dans son moule pendant environ 10 minutes avant de le démouler.

Parfois, le couteau reste attaché au pain, cela est normal, il suffit de le retirer avec les mains.

Garnitures

Vous pouvez ajouter des ingrédients (herbes, graines de sésame et petits lardons) sur le pain pendant la phase de cuisson.

Ouvrez le couvercle de l'appareil, appliquez délicatement une petite quantité de lait ou de jaune d'œuf et ajoutez la garniture. Évitez que les ingrédients ne débordent du moule.

Refermez le couvercle et continuez la cuisson.

Remarque: cette phase doit être exécutée rapidement pour éviter que le pain ne s'affaisse.

Degré de dorage

Il est normal que le dessus du pain soit plus clair que les côtés.

Des combinaisons diverses d'ingrédients peuvent plus ou moins favoriser le dorage.

Si vous désirez que le dessus du pain soit légèrement plus foncé, sélectionnez la programmation Cuisson et cuisez jusqu'à obtenir le degré désiré.

Cuisson à haute altitude

Au-dessus de 900 mètres d'altitude, la pâte à pain lèvera plus rapidement.

Pendant la cuisson à haute altitude, il est donc nécessaire d'effectuer quelques essais.

Voici quelques conseils.

N'oubliez pas de noter celui qui convient le mieux à vos exigences.

Indications :

1 Réduisez la quantité de levure de 25%, pour éviter que le pain ne lève trop.

2. Augmentez le sel de 25%. Le pain lèvera plus lentement et aura moins tendance à dégonfler.

3. Contrôlez la pâte pendant le pétrissage.

La farine conservée à des altitudes élevées a tendance à être plus sèche.

Vous pouvez ajouter quelques cuillerées d'eau à la pâte pour former une boule homogène.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION: avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.

Nettoyage extérieur

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide et essuyez avec un chiffon sec et doux. Évitez les pailles de fer et les éponges abrasives pour ne pas rayer la surface extérieure.

Nettoyage du moule anti-adhésif

Nettoyez le moule de cuisson et le couteau pétrin avec un chiffon humide et essuyez soigneusement. Évitez les abrasifs ou détergents agressifs qui pourraient abîmer la surface anti-adhésive. N'immergez pas le moule dans l'eau.

Au besoin, lavez délicatement le moule à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.

Remarque: pour mieux nettoyer le moule, nous conseillons de retirer le couteau qui se trouve à l'intérieur

Entretien du moule anti-adhésif

Évitez les ustensiles métalliques pour enlever les ingrédients ou le pain car ils pourraient abîmer le revêtement anti-adhésif.

Ne vous inquiétez pas si le revêtement anti-adhésif s'use ou change de couleur avec le temps.

C'est le résultat de l'action de la vapeur, de l'humidité, de la nourriture, des acides et du mélange de plusieurs ingrédients, de l'usure et de la rupture.

Cela ne comporte aucun danger et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

Ne passez aucun composant de l'appareil au lave-vaisselle.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Retirez et nettoyez le couvercle

Pour retirer le couvercle, soulevez-le de 45° environ et tirez-le vers vous.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon humide et essuyez-le soigneusement avant de le remettre.

Rangement

Laissez refroidir complètement l'appareil et essuyez-le avant de le ranger, couvercle fermé. Évitez de poser des objets lourds dessus.

RECETTES

Remarque importante:

Les recettes peuvent changer selon le contenu d'humidité dans les ingrédients et exiger une modification; par exemple, le poids de la farine change quand elle absorbe l'humidité de l'air.

Vous pouvez donc modifier légèrement nos recettes pour obtenir un meilleur résultat.

Enregistrez toujours les quantités essayées de manière à modifier les recettes à votre guise.

Le goût, la consistance et l'aspect du pain cuit dans cet appareil peuvent varier.

Ce phénomène est assez normal et généralement dû aux ingrédients utilisés.

Pour éviter les déceptions, lisez la liste des ingrédients conseillés page 72 avant de préparer les recettes fournies dans ce Manuel.

RECETTES CLASSIQUES

Méthode pour pain classique

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.

4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN BLANC TRADITIONNEL

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuil. à café
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuil. à café	1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café
Farine	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Levure sèche	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU LAIT

	750g	1,0kg	1,25kg
Lait	375ml	410ml	450ml
Huile	1 1/2 cuillerée	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	3 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	560g (3 1/2)	680g (4)	760g (4 1/2)
Levure sèche	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café

Préparation du pain complet

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.

2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (4) COMPLET.

4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire.

Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN COMPLET	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées	2 ¹ / ₂ cuillerée
Sale	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café
Sucre roux	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées	2 ¹ / ₂ cuillerées
Farine intégrale	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuillerée	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

VARIÉTÉ DE PAIN CLASSIQUE

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (1) CLASSIQUE.
 4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.
- Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN AU POTIRON	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	400ml	500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Potiron haché/ cuit	¹ / ₄ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
Noix de muscade moulue	2 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sel	1 cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	2 cuillerées
Farine	520g (3 ¹ / ₃)	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU FROMAGE ET AUX HERBES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées
Farine	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

Distributeur de fruits et de noixettes

Parmesan râpé	¹ / ₂ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
Mélange d'herbes	1 cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AU PISTOU

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile d'olive	2 cuillerées	2 ¹ / ₂ cuillerées	3 cuillerées
Ail écrasé	1 gousse	1 gousse	1 gousse
Basilic frais et ciselé	¹ / ₂ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
Sel	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café	2 ¹ / ₂ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 ¹ / ₂ cuillerée	2 cuillerées
Farine	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Levure sèche active	1 ¹ / ₂ cuil. à café	1 ¹ / ₂ cuil. à café	2 cuil. à café

Distributeur de fruits et de noixettes

Pignons	¹ / ₂ tasse	¹ / ₂ tasse	³ / ₄ tasse
---------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

PAIN À L'AIL ET AUX ÉPICES

750g	
Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Ail écrasé	2 gousses
Épices hachées	2 cuil. à café
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuillerée

1,0kg

415ml
2 cuillerées
2 gousses
2 cuil. à café
2 cuil. à café
1 cuillerée
680g (4 1/4)
1 1/2 cuil. à café

1,25kg

515ml
3 cuillerées
3 gousses
3 cuil. à café
2 1/2 cuil. à café
1 1/2 cuil. à café
760g (4 3/4)
2 cuil. à café

PAIN À LA TOMATE ET AU BASILIC

750g	
Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Basilic frais et ciselé	1 cuillerée
Concentré de tomate	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café

1,0kg

415ml
2 cuillerées
2 cuillerées
1 1/2 cuillerée
2 cuil. à café
1 cuil. à café
680g (4 1/4)
1 1/2 cuil. à café

1,25kg

515ml
3 cuillerées
3 cuillerées
2 cuillerées
2 1/2 cuil. à café
1 1/2 cuil. à café
760g (4 3/4)
2 cuil. à café

PAIN AU ROMARIN ET À L'HUILE

750g	
Eau	265ml
Huile d'olive	50ml
Romarin, séché ou frais	1 cuil. à café
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café

1,0kg

340ml
75ml
2 cuil. à café
2 cuil. à café
1 1/2 cuil. à café
680g (4 1/4)
1 1/2 cuil. à café

1,25kg

415ml
100ml
3 cuil. à café
2 1/2 cuil. à café
2 cuillerées
760g (4 3/4)
2 cuil. à café

PAIN AUX OLIVES ET AUX TOMATES SÉCHÉES

750g	
Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noix</i>	1 1/2 cuil. à café
Tomates séchées et hachées	
Olives, séchées, dénoyautées et émincées	2 cuillerées
	2 cuillerées

1,0kg

415ml
2 cuillerées
2 cuil. à café
1 cuillerée
680g (4 1/4)
1 1/2 cuil. à café
3 cuillerées
2 1/2 cuillerées

1,25kg

515ml
3 cuillerées
2 1/2 cuil. à café
1 1/2 cuil. à café
760g (4 3/4)
2 cuil. à café
4 cuillerées
3 cuillerées

PAIN AUX ORANGES ET AU THYM

750g	
Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Thym, séché	1 cuillerée
Oranges, écorce, râpée	1 1/2 cuil. à café
Sel	1 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café

1,0kg

415ml
2 cuillerées
1 1/2 cuil. à café
2 cuil. à café
2 cuil. à café
1 1/2 cuillerée
680g (4 1/4)
1 1/2 cuil. à café

1,25kg

515ml
3 cuillerées
2 cuil. à café
2 1/2 cuil. à café
2 1/2 cuil. à café
2 cuillerées
760g (4 3/4)
2 cuil. à café

PAIN AUX OIGNONS

Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Oignon, émincé	$\frac{3}{4}$ tasse
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

415ml
2 cuillerée
$\frac{3}{4}$ tasse
2 cuillerée
1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

515ml
3 cuillerée
1 tasse
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
760g (4 $\frac{1}{4}$)
2 cuil. à café

PAIN AU SAUCISSON ET AU FROMAGE

Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Origan, séché	$\frac{1}{2}$ tasse
Saucisson haché	$\frac{2}{3}$ tasse
Mozzarella, émincée	$\frac{1}{3}$ tasse
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

415ml
2 cuil. à café
1 tasse
$\frac{2}{3}$ tasse
$\frac{1}{3}$ tasse
2 cuil. à café
1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

515ml
3 cuillerées
1 $\frac{1}{2}$ tasse
1 tasse
$\frac{1}{2}$ tasse
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
760g (4 $\frac{3}{4}$)
2 cuil. à café

PAIN AU CITRON ET AUX GRAINES DE PAVOT

Eau	315ml
Huile	1 cuillerée
Zeste de citron, râpé	2 cuillerées
Graines de pavot	2 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

415ml
2 cuillerées
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
3 cuillerées
2 cuil. à café
1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

515ml
3 cuillerées
3 cuillerées
4 cuillerées
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
760g (4 $\frac{3}{4}$)
2 cuil. à café

PAIN À LA BIÈRE ET AU LARD

Bière	140ml
Eau	180ml
Huile	1 cuillerée
Lard, cuit en dés	$\frac{1}{3}$ tasse
Oignon, émincé	$\frac{1}{2}$ tasse
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	1 cuillerée
Farine	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

200ml
215ml
2 cuillerées
$\frac{1}{2}$ tasse
$\frac{3}{4}$ tasse
2 cuil. à café
1 cuillerée
680g (4 $\frac{1}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

260ml
250ml
3 cuillerées
$\frac{2}{3}$ tasse
1 tasse
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
760g (4 $\frac{3}{4}$)
2 cuil. à café

VARIÉTÉ DE PAIN COMPLET

Tous les cycles de COMPLET commencent par 30 minutes de préchauffage des ingrédients. Dans cette phase, le couteau ne bouge pas.

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (4) COMPLET.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN D'AVOINE AUX GRAINES

DE TOURNESOL

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	275ml	375ml	475ml
Huile	1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuil. à café
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Miel	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Farine	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)	480g (3)
Farine intégrale	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)
Avoine	$\frac{1}{3}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse
Levure	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Graines de tournesol	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{3}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse

COMPLET RAISINS SECS/

NOISETTES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cucchiari	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Farine intégrale	540g (3 $\frac{1}{2}$)	700g (4 $\frac{1}{3}$)	860g (5 $\frac{1}{3}$)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Raisins secs	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{3}$ tasse
Noix, hachées	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse

PAIN AU SOJA

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	370ml	470ml	570ml
Huile	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Soja en poudre	3 cuillerées	3 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
Farine intégrale	320g (2)	320g (2)	370g (2 $\frac{1}{2}$)
Farine	220g (1 $\frac{1}{3}$)	380g (2 $\frac{1}{3}$)	510g (3)
Levure sèche active	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN DE SEIGLE

Eau	750g
Huile	300ml
Sel	1 cuillerée
Graines de cumin	1 cuil. à café
Farine intégrale	1 cuillerée
Farine de seigle	400g (3 $\frac{1}{2}$)
Levure sèche active	160g (1)
	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

400ml
1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
480g (4)
160g (1)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

500ml
2 cuillerées
2 cuil. à café
2 cuillerées
560g (4 $\frac{1}{2}$)
200g (1 $\frac{1}{4}$)
2 cuil. à café

PAIN NOIR

Eau	750g
Huile	300ml
Graines de fenouil	1 cuillerée
Mélasse	1 cuil. à café
Sel	2 cuillerées
Café instantané en poudre	1 cuil. à café
Pain de seigle	1 cuil. à café
Farine intégrale	120g (3 $\frac{3}{4}$)
Farine	120g (1 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	200g (1 $\frac{1}{4}$)
	1 cuil. à café

1,0kg

375ml
2 cuillerées
1 cuil. à café
3 cuillerées
1 cuil. à café
2 cuil. à café
160g (1)
160g (1)
240g (1 $\frac{1}{2}$)
1 cuil. à café

1,25kg

450ml
3 cuillerées
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
4 cuillerées
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
3 cuil. à café
200g (1 $\frac{1}{4}$)
200g (1 $\frac{1}{4}$)
280g (1 $\frac{3}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

PAIN AUX CÉRÉALES

Eau	750g
Huile	370ml
Mélange de blé	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
Sel	$\frac{1}{2}$ tasse
Sucre roux	1 cuil. à café
Farine	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
Farine intégrale	320g (2)
Levure sèche active	220g (1 $\frac{1}{3}$)
	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

470ml
2 cuillerées
$\frac{3}{4}$ tasse
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
2 cuillerées
380g (2 $\frac{1}{3}$)
380g (2 $\frac{1}{3}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

570ml
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
1 tasse
2 cuil. à café
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
540g (3 $\frac{1}{3}$)
440g (2 $\frac{2}{3}$)
2 cuil. à café

PAIN DE SEIGLE COMPLET

Eau	750g
Huile	320ml
Cacao	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée
Mélasse	2 cuillerées
Sel	$\frac{1}{3}$ tasse
Farine de seigle	1 cuil. à café
Farine intégrale	120g (3 $\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	420g (2 $\frac{2}{3}$)
	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,0kg

420ml
2 cuillerées
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
$\frac{1}{2}$ tasse
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
160g (1)
540g (3 $\frac{1}{3}$)
1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1,25kg

520ml
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées
3 cuillerées
$\frac{2}{3}$ tasse
2 cuil. à café
200g (1 $\frac{1}{4}$)
660g (4)
2 cuil. à café

PAIN COMPLET À LA CAROTTE			
	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	300ml	375ml	450ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Carotte, épluchée et râpée	$\frac{1}{3}$ tasse	$\frac{2}{3}$ tasse	1 tasse
Noix de muscade moulue	1 cuil. à café	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sel	1 cuil. à café	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées	$2\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
Farine intégrale	240g ($1\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g ($2\frac{1}{2}$)
Farine	200g ($1\frac{1}{4}$)	240g ($1\frac{1}{2}$)	280g ($1\frac{3}{4}$)
Levure sèche active	1 cuil. à café	1 cuil. à café	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café
PAIN AUX POMMES DE TERRE ET GRAINS DE POIVRE VERT			
	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	$1\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	$2\frac{1}{2}$ cuillerées
Sel	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	$2\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre	$1\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées	$2\frac{1}{2}$ cuillerées
Flocons de pommes de terre	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées
Farine intégrale	380g ($2\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)
Farine	160g (1)	160g (1)	320g (2)
Levure sèche active	1 cuil. à café	1 cuil. à café	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café
Distributeur de fruits et de noix			
Grains de poivre vert	2 cuillerées	2 cuillerées	3 cuillerées

PAIN SANS GLUTEN

La cuisson d'un pain sans gluten de bonne qualité exige de la pratique et une meilleure compréhension des ingrédients.

Pour vous guider dans la cuisson d'un pain sans gluten parfait, voici quelques conseils pratiques et quelques renseignements sur les ingrédients. Lisez-les avant de commencer.

Conseils pratiques

- Pour un résultat parfait, suivez attentivement les instructions de chaque recette.
- Toutes nos recettes sans gluten peuvent être surgelées et bien conservées.
- Pour bien amalgamer les ingrédients, vous devez peut-être surveiller le cycle de pétrissage.
Pendant la cuisson des premiers pains, contrôlez la consistance de la pâte pendant 5 minutes.
S'il y a des ingrédients secs non mélangés, raclez avec une spatule métallique les parois du moule de cuisson et tournez dans la même direction que le couteau.
Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson du pain sans gluten car certains ingrédients sont périssables et pourraient se détériorer.
- Laissez refroidir complètement le pain avant de le couper.
- Il est normal que le pain sans gluten ait une consistance lourde et légèrement dense.
Ce pain doit avoir une hauteur d'au moins 10-12 cm et être riche en goût.
Pour qu'il soit plus léger, réduisez la quantité de sel à $\frac{1}{2}$ cuil. à café.
- Pour un meilleur résultat, pesez tous les ingrédients, y compris l'eau.
- Utilisez des mesures métriques pour tous les ingrédients secs.
- Si vous utilisez du vinaigre, évitez le vinaigre de malt.
- Retirez le moule de la chambre de cuisson juste après la fin du cycle, ne le laissez pas pour la fonction Maintien au chaud.
- Laissez le pain dans le moule de cuisson pendant environ 7 minutes avant de le poser sur une grille métallique pour qu'il refroidisse.

Farines

- Un mélange de farines donnera un meilleur résultat et favorisera le dorage.
- Si vous n'utilisez que de la farine de riz, le dorage sur le dessus apparaîtra très clair, indépendamment du temps de cuisson.
- Vous pouvez utiliser de la farine de riz blanc, fine ou grosse.
- Si vous utilisez de la farine de riz blanc seule, le pain deviendra rassis plus vite que si vous utilisez un mélange de farines.
- L'adjonction d'huile aide à maintenir le pain frais plus longtemps.

Consistance

- La pâte ressemblera à un mélange épais pour gâteaux.
Surveillez la pâte pendant 10-15 minutes pendant le pétrissage et, si la consistance est excessive, ajoutez un peu d'eau – 1 cuillerée à la fois.
- Les facteurs environnementaux peuvent influencer considérablement sur la consistance de la pâte.
Un changement des conditions atmosphériques peut avoir une incidence sur la réaction de la levure sèche active.
Par exemple, si vous cuisez du pain par temps humide et pluvieux, il se peut que vous ayez à réduire l'eau de 10-20 ml pour que la pâte atteigne la consistance désirée.

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) SANS LEVURE.
4. Sélectionnez le NIVEAU DE CUISSON foncé.
5. Sélectionnez le poids 1,25 kg et appuyez sur START/PAUSE.

PAIN À LA FARINE DE RIZ SANS GLUTEN

500 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

$\frac{1}{3}$ tasse d'huile d'olive

1 cuil. à café de vinaigre blanc (jamais de malt)

1 tasse de farine de riz brun

2 tasses de farine de riz non poli

1 tasse de farine fine de maïs

2 cuillerées de sucre

2 cuil. à café de levure sèche active

1 $\frac{1}{3}$ cuil. à café de sel

Pain à la farine de céréales sans gluten

490-500 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile

1 cuil. à café de vinaigre

$\frac{1}{2}$ tasse de farine de riz brun

$\frac{1}{2}$ tasse de pois chiches

2 tasses de farine de riz non poli

3 cuillerées de céréales*

2 cuillerées de sucre

1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

2 cuil. à café de levure sèche active

* Mélange de céréales à utiliser : sésame, pavot, graines de tournesol, soja en poudre, graines de potiron.

PAIN À LA FARINE DE RIZ ET AUX CÉRÉALES SANS GLUTEN

470 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

¹/₃ tasse d'huile

1 cuil. à café de vinaigre

¹/₂ tasse de farine de riz non blanchi

¹/₂ tasse de pois chiches

2 tasses de farine de riz non poli

2 cuillerées de sucre

1 ¹/₂ cuil. à café de sel

2 cuil. à café de levure sèche active

Variation: vous pouvez ajouter 1/2 tasse de fromage râpé après la racine/tubercule.

PAIN SANS GLUTEN AUX FRUITS

470 ml d'eau chaude

3 œufs de 60 g

¹/₃ tasse d'huile

1 cuil. à café de vinaigre

¹/₂ tasse de farine de riz brun

¹/₂ tasse de farine de soja ou de pois chiches

2 tasses de farine de riz non poli

2 cuillerées de sucre blanc

3 cuillerées de sucre roux

1 ¹/₂ cuil. à café de sel

1 cuillerée de cannelle

2 cuil. à café de levure sèche active

Fruits: remplissez le distributeur de fruits et de noisettes d'un mélange de : raisins de Corinthe, groseilles, raisins secs, morceaux d'abricots, pommes, poires, prunes, dattes, figues.

Utilisez exclusivement des fruits séchés.

Pains sans gluten (conseilles pour les enfants)

Adaptés à tous les types de recette sans gluten fournis ici

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE À PIZZAS.
4. La programmation étant terminée, retirez le moule de cuisson et remplissez de pâte uniformément 12 moules à muffins moyens bien huilés.
5. Utilisez une fourchette mouillée et de l'eau froide pour niveler le haut des moules.
Remarque: appliquez la garniture sur les petits pains – fromage râpé, cannelle, sucre ou noix broyées pour les petits pains aux fruits.
6. Cuisez au four préchauffé (190°C) pendant 10-12 minutes ou jusqu'au niveau de cuisson.

Options de programmation conseillées

De nombreux facteurs peuvent influencer la réussite du pain sans gluten, comme la qualité des ingrédients et les conditions environnementales : altitude, humidité et température.

Il est conseillé d'essayer la capacité de programmation de cet appareil, notamment pour les recettes sans gluten. Voir page 80 pour plus de détails.

Phases pour modifier la pâte 2

1. Appuyez sur la touche Menu pour programmer Sans Gluten (MENU 3).
2. Sélectionnez un degré de NIVEAU DE CUISSON foncé et un POID de 1,25 kg
3. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche MODIFY jusqu'au signal sonore. L'icône LIVRE  apparaît à l'écran et la première phase du cycle de cuisson – PRÉCHAUFFAGE  – clignote.
4. Appuyez deux fois sur la touche MODIFY pour passer à la deuxième Pâte (Pâte 2). Dans la section pâte du Contrôle Avancement Cuisson le deuxième rectangle  est surligné.
Le temps lu à l'écran est de 15 minutes.
5. Augmentez jusqu'à 30 en agissant sur la touche TIMER ▲▼.
6. Continuez d'appuyer sur MODIFY jusqu'à la fin de la recette. Vous entendrez un second signal sonore et l'icône LIVRE  clignotera.
7. Appuyez sur la touche SAVE, l'icône LIVRE cessera de clignoter ; la machine émettra 3 signaux sonores.
8. Appuyez sur START/PAUSE.

Cette nouvelle recette a été enregistrée comme "3" dans la section "Recettes personnalisées". Pour la récupérer, consultez la page 69.

Remarque: consultez le tableau des temps de cuisson page 103, pour mieux comprendre la durée de chaque phase de cuisson du pain.

PAIN SANS LEVURE

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (3) SANS LEVURE.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON clair et le POIDS de 1,25 kg.
5. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche MODIFY.
6. Appuyez cinq fois sur la touche MODIFY jusqu'à ce que le Contrôle Avancement Cuisson clignote dans la phase de Fermentation. Agissez sur la touche TIMER ▲▼ pour programmer la durée à "0.00". Répétez cette opération pour toutes les phases de fermentation.
7. Appuyez sur la touche MODIFY ; le Contrôle Avancement Cuisson doit clignoter pendant la phase de cuisson. Agissez sur la touche TIMER ▲▼ pour augmenter le temps de cuisson à 80 minutes.
8. Appuyez deux fois sur MODIFY et appuyez sur START/PAUSE.

Remarque: ce pain aura normalement une consistance moins uniforme que le pain standard. Il est conseillé d'utiliser de la farine de bonne qualité.

Il est conseillé d'enregistrer dans les recettes personnalisées (consultez la page 69 pour plus de détails).

Important

- Si le pain a encore l'aspect de la pâte à la fin du cycle ou si vous désirez prolonger le temps de cuisson, sélectionnez la fonction Cuisson pour continuer.

Remarque: il se peut que vous ayez à attendre 10-15 minutes que la machine refroidisse, avant de sélectionner le programme de cuisson.

- Vous pouvez bloquer le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche CANCEL pendant 2 secondes ou prolonger les temps de cuisson en appuyant sur la touche MODIFY.

PAIN AU MIEL ET AU CITRON

3 cuil. d'huile

3 œufs

220 ml de petit-lait

$\frac{1}{4}$ tasse de miel

$\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel

1 cuillerée de zeste de citron râpé

$\frac{3}{4}$ tasse de banane broyée

600g (3 $\frac{3}{4}$) de farine

PAIN AUX DATTES ET AUX NOIX

3 $\frac{1}{2}$ cuillerées d'huile

3 œufs

220 ml de petit-lait

$\frac{1}{4}$ à café de sel

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre roux

400g (2 $\frac{1}{2}$ tasse) de farine avec poudre levante

Distributeur de fruits et de noixettes

$\frac{1}{4}$ tasse de dattes coupées en morceaux

$\frac{1}{4}$ tasse de noix en petits morceaux

PAIN AUX CÉRÉALES

3 cuillerées d'huile
3 œufs, 220 ml de lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
2 cuillerées de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse de mélange de céréales
600g ($3\frac{3}{4}$ tasses) de farine

PAIN AU FROMAGE ET AUX PIMENTS

$3\frac{1}{2}$ cuillerées d'huile
3 œufs, 220 ml de petit-lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de parmesan
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillerée de sucre
600 ($3\frac{3}{4}$ tasses) de farine

Distributeur de fruits et de noix

$\frac{1}{3}$ tasse de piment rouge, écrasé

PAIN AUX OLIVES ET AUX OIGNONS

3 cuillerées d'huile
3 œufs
220 ml de lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
2 cuillerées de sucre
600g ($3\frac{3}{4}$ tasses) de farine

Distributeur de fruits et de noix

$\frac{1}{4}$ tasse d'oignons émincés
2 cuillerées d'olives en petits morceaux

BANANE ET NOIX

3 cuillerées d'huile
3 œufs
220 ml de lait
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
3 cuillerées de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de banane broyée
600g ($3\frac{3}{4}$) de farine

Distributeur de fruits et de noix

$\frac{1}{3}$ tasse de noix broyées

PAIN SUCRÉ

Pour un résultat parfait, sélectionnez toujours le Dorage Clair pour éviter de brûler la croûte

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (5) SUCRÉ.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POIDS du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pour la programmation SUCRÉ car les ingrédients se détériorent. Remarque: si vous sélectionnez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire.

Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer l'opération.

PAIN DE CAMPAGNE À L'AVOINE	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	270ml	400ml	525ml
Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Flocons d'avoine	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
Sel	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	$2\frac{1}{2}$ cuil. à café
Miel	$\frac{1}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	$2\frac{1}{2}$ cuil. à café

PAIN AUX RAISINS	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	500ml
Cannelle, moulue (option)	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café	$2\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	$2\frac{1}{2}$ cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noix</i>			$\frac{3}{4}$ tasse
<i>Raisins secs et de Corinthe</i>	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	

PAIN AU CHOCOLAT	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	420ml
Cannelle, moulue (option)	2 cuillerées	2 cuillerées	3 cuillerées
Huile	1 cuillerée	$1\frac{1}{2}$ cuillerée	2 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	$1\frac{1}{2}$ cuil. à café	2 cuil. à café
Farine	480g (3)	520g (3 $\frac{1}{4}$)	560g (3 $\frac{1}{2}$)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noix</i>			
Éclats de chocolat	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse	1 tasse

PAIN À LA BANANE ET AUX NOISETTES

750g	
Eau	125ml
Banane, broyée	$\frac{3}{4}$ tasse
Huile	2 cuillerées
Œufs	1x60 g
Sucre	3 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	520g (3 $\frac{1}{4}$)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Noisettes	$\frac{1}{2}$ tasse

1,0kg	1,25kg
200ml	275ml
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
2 cuillerées	3 cuillerées
1x60g	1x60g
3 cuillerées	4 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)
2 cuil. à café	3 cuil. à café
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse

PAIN AROMATISÉ AUX POMMES

750g	
Eau	250ml
Cannelle, moulue	2 cuillerées
Huile	1 cuillerée
Clous de girofle	$\frac{1}{2}$ cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	480g (3)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Pommes séchées, en morceaux	$\frac{1}{3}$ tasse

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
2 cuillerées	3 cuillerées
$\frac{1}{2}$ cuil. à café	$\frac{1}{2}$ cuil. à café
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
$\frac{2}{3}$ tasse	1 tasse

PAIN À LA PIÑA COLADA

750g	
Eau	225ml
Rhum	1 cuillerée
Huile	1 cuillerée
Ananas, broyé et séché	$\frac{2}{3}$ tasse
Sucre	2 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	480g (3)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Noix de coco grillées	$\frac{1}{2}$ tasse

1,0kg	1,25kg
290ml	360ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuillerées	3 cuillerées
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
640g (4)	800g (5)
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse

PAIN AUX ABRICOTS

750g	
Eau	250ml
Huile	1 cuillerées
Noix de muscade moulue	2 cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
Farine	480g (3)
Levure sèche active	2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>	
Abricots séchés, en morceaux	$\frac{2}{3}$ tasse

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 cuillerées	3 cuillerées
2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café	3 cuil. à café
2 cuillerées	3 cuillerées
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
2 cuil. à café	2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café
$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse

PAIN AUX NOIX DE COCO ET AUX CERISES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	240ml	320ml	400ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Miel	3 cuillerées	1/4 tasse	4 cuillerées
Cerises en boîte, en morceaux	2/3 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Farine intégrale	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Farine	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Noix de coco grillées	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse

IN AUX FRUITS SECS

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Clous de girofle	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Noix de muscade moulue	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sucre roux	2 cuillerées	2 cucchiari	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Farine	480g (3)	680g (4 1/4)	880g (5 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Mélange de fruits secs	1/3 tasse	2/3 tasse	1 tasse

PAIN AUX NOIX ET AU SIROP D'ÉRABLE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	140ml	220ml	300ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sirop d'érable	1/4 tasse	1/2 tasse	1/2 tasse
Farine intégrale	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Farine	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Noix, en morceaux	1/3 tasse	2/3 tasse	1 tasse

PAIN AUX FIGUES ET À LA MÉLASSE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	270ml	400ml	525ml
Huile	1 cuillerée	2 cuil. à café	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Gingembre, moulu	1/2 cuil. à café	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café
Mélasse	1/4 tasse	1/2 tasse	1/2 tasse
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
<i>Distributeur de fruits et de noisettes</i>			
Figues séchées, en morceaux	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse

PAIN AU GINGEMBRE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	250ml	375ml	500ml
Huile	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Gingembre, moulu	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café	3 cuil. à café
Mélasse	1/4 tasse	1/4 tasse	1/3 tasse
Épices broyées	1/2 cuil. à café	1/2 cuil. à café	1 cuil. à café
Farine	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Distributeur de fruits et de noisettes			
Raisins de Corinthe	1/4 tasse	1/4 tasse	1/2 tasse
Amandes, pilées	1/4 tasse	1/4 tasse	1/4 tasse

PAIN AUX DATTES ET AU CAFÉ**EXPRESSO**

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau bouillante	275ml	375ml	475ml
Dattes en petits morceaux	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Café et essence de chicorée	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées

15 MINUTES DE PAUSE

Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	480g (3)	560g (3 1/2)	640 (4)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café

Remarque: mélangez les 3 premiers ingrédients dans le moule et laissez refroidir pendant 15 minutes avant de continuer.

PAIN AUX ARACHIDES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	270ml	370ml	470ml
Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sucre roux	1 1/2 cuillerée	2 1/2 cuillerées	3 1/2 cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Farine	320g (2)	360g (2 1/4)	400g (2 1/2)
Farine intégrale	160g (1)	200g (1 1/4)	240g (1 1/2)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Distributeur de fruits et de noisettes			
Arachides grillées, en morceaux	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse

PAIN FRANÇAIS

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
 2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
 3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (6) FRANÇAIS.
 4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.
- Remarque: si vous utilisez la programmation TURBO (2), la cuisson pourra demander un temps supplémentaire. Dans ce cas, sélectionnez (10) FOUR pour continuer.

PAIN FRANÇAIS

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	290ml	350ml	410ml
Huile	1 1/2 cuillerée	2 cuillerées	2 1/2 cuillerée
Sel	1 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuillerées
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	1 1/2 cuil. à café
Farine	520g (3 1/4)	680g (4 1/4)	840g (5 1/4)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café	1 3/4 cuil. à café	2 cuil. à café

PAIN AIGRE-DOUX

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	220ml	270ml	320ml
Huile	2 cuil. à café	1 cuillerée	1 1/2 cuillerée
Yogourt	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Jus de citron	2 cuil. à café	1 cuillerée	1 1/2 cuillerées
Sel	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerée	2 cuillerées
Farine intégrale	540g (3 1/3)	700g (4 1/3)	860g (5 1/3)
Levure sèche active	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

TURBO

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (2) TURBO.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.

Le pain cuit dans les temps indiqués.

Remarque: la programmation Turbo a un temps réduit de fermentation

La programmation Turbo peut être utilisée pour toutes les recettes de classiques, complets, sucrés ou français.

Le volume sera néanmoins réduit et la consistance sera plus dense.

Vous pouvez expérimenter cette option en augmentant la levure sèche active d'1/2 cuil. à café dans les recettes standard. Prenez des notes de manière à répéter les résultats satisfaisants.

Il est déconseillé de cuire des pains de 1,5 kg/1,25 kg avec la fonction TURBO.

PAIN CLASSIQUE

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	315ml	415ml	515ml
Huile	1 cuillerée	2 cuil. à café	3 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre	1 cuillerée	1 cuillerée	1 1/2 cuillerée
Farine	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760 (4 3/4)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

PAIN COMPLET

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	320ml	420ml	520ml
Huile	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Sel	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Farine intégrale	540g (3 1/3)	700g (4 1/2)	860 (5 1/3)
Levure sèche active	2 cuillerées	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

PAIN AUX CÉRÉALES

	750g	1,0kg	1,25kg
Eau	370ml	470ml	570ml
Huile	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Mélange de céréales	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Sel	1 cuil. à café	1 1/2 cuil. à café	2 cuil. à café
Sucre roux	1 1/2 cuillerées	2 cuillerées	2 1/2 cuillerées
Farine	320g (2)	320g (2)	440 (2 3/4)
Farine intégrale	220 (1 1/3)	380 (2 1/3)	540g (3 1/3)
Levure sèche active	2 cuil. à café	2 cuil. à café	2 1/2 cuil. à café

GÂTEAUX

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (7) GÂTEAU.
4. Sélectionnez le degré de NIVEAU DE CUISSON, le POID du pain et appuyez sur START/PAUSE.
5. Mélangez pendant 5-8 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Repliez délicatement le mélange pour bien amalgamer les ingrédients.

Refermez le couvercle et continuez le cycle.

Remarque: contrôlez le gâteau quand vous entendez le signal sonore de 5 secondes et ajoutez le temps nécessaire au cycle de cuisson.

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Il est normal que les gâteaux ne lèvent que de moitié au-dessus du moule. La consistance doit être agréable et légère.
 - Comme les gâteaux contiennent beaucoup de sucres et de graisses, il est conseillé de toujours programmer le Dorage Clair pour éviter de brûler les côtés.
 - N'utilisez pas de quantités doubles de mélange pour gâteaux: un gâteau plus grand et plus dense ne pourra pas cuire complètement dans l'appareil.
 - Il est conseillé d'utiliser les mélanges pour gâteaux, en vente dans tous les supermarchés.
 - Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant au moins 10 minutes avant de le poser sur une grille.
 - Détachez les côtés à l'aide d'une spatule en plastique et extrayez délicatement.
- Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson des gâteaux car les ingrédients se détériorent.

Gâteau aux pommes et aux noix

2 pommes pelées et émincées.

165 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre

2 œufs

125 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre fondu $\frac{3}{4}$ tasse de noix

50 ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine avec levure

90 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

1 cuil. à café d'écorce de citron, râpée

Garnitures suggérées

Saupoudrez de sucre glace ou de chocolat fondu.

Gâteau à la carotte

2 œufs

165 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre roux

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$ tasse de noix broyées

$\frac{1}{2}$ tasse de carottes râpées

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de cannelle

90 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine avec poudre levante

90 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

Garniture suggérée

250g de crème de fromage

60 g de beurre mou

2 cuillerées de jus de citron

125 g de sucre glace

Battez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux

PLUM-CAKE

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (8) PLUM-CAKE et appuyez sur START/PAUSE.
4. Mélangez pendant 5 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Repliez délicatement le mélange pour bien amalgamer les ingrédients. Refermez le couvercle et continuez le cycle. Évitez d'utiliser la fonction Départ différé pendant la cuisson du plum-cake car l'agent levant serait activé trop tôt.

PLUM-CAKE

150 ml de lait
1 œuf entier + 1 jaune
60 g de beurre mou
250 g de farine
1 pincée de sel
12 g de levure sèche active
100 g de sucre
40 g de cacao sucré

PLUM-CAKE AUX HERBES ET AU FROMAGE

150 ml de lait
130 ml d'eau
3 tasses (480 g) de farine avec poudre levante
1 cuil. à café de sel
20 g de beurre fondu
1/4 tasse de mozzarella ou de parmesan râpé
2 cuil. à café de mélange d'herbes séchées

PLUM-CAKE AU BLÉ ET AU PIMENT

3 tasses (480 g) de farine avec poudre levante
1 cuil. à café de sel
20 g de beurre fondu
1/4 tasse de grains de blé en boîte
1/4 tasse de piment émietté

PLUM-CAKE AU LARD ET À LA CIBOULETTE

150 ml de lait
130 ml d'eau
3 tasses (480 g) de farine levure sèche active en poudre
1 cuil. à café de sel
20 g de beurre fondu
1/4 tasse de lard, en petits morceaux
2 cuillerées de ciboulette fraîchement coupée

PLUM-CAKE À LA FARINE D'AVOINE ET AU MIEL

150 ml de lait

130 ml d'eau

3 tasses (480 g) de farine avec poudre levante

1 cuil. à café de sel

20 g de beurre fondu

1/4 tasse de flocons d'avoine

2 cuillerées de miel

Remarque: vous pouvez également utiliser des mélanges pour plum-cakes en vente dans les supermarchés. Le mode d'emploi doit figurer sur le paquet.

CONFITURES

Conseils pratiques pour un résultat parfait

- Utilisez des fruits frais et mûrs que vous couperez en petits morceaux.
- Ne réduisez pas la quantité de sucre spécifiée et évitez d'utiliser des succédanés.
- Versez la confiture chaude dans des pots stérilisés (voir remarques suivantes) jusqu'à 2 cm du bord. Fermez le pot hermétiquement.
- Étiquetez les pots. Laissez refroidir à température ambiante avant de réfrigérer.
- L'épaississant est nécessaire dans toutes les recettes. Il contient de la pectine, un agent stabilisant essentiel pour la qualité gélatineuse de la confiture. L'épaississant est généralement en vente en sachets dans les supermarchés.
- Faites attention en manipulant la confiture chaude.

Stérilisation des pots

- Décollez les étiquettes et les opercules des couvercles en les immergeant dans l'eau chaude. Lavez soigneusement à l'eau + produit vaisselle.
- Posez les pots sur un plat et enfournez-les pendant 20-25 minutes à 100 °C. Retirez-les du four en utilisant les maniques et remplissez-les aussitôt de confiture chaude.
- La stérilisation des pots détruira les germes et supprimera les bactéries qui auraient pu attaquer la confiture.

Vous pourrez ainsi savourer toute l'année une confiture maison.

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (9) CONFITURE et appuyez sur START/PAUSE.
4. Mélangez pendant 5 minutes, ouvrez le couvercle et raclez les parois du moule avec une spatule en plastique.

Remarque: il est normal que pendant le processus de cuisson la quantité de vapeur en excès sorte par l'évent. Laissez le couvercle fermé jusqu'à cuisson complète.

CONFITURE DE FRAISES

500g de fraises en morceaux.

1 1/2 tasse de sucre

3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE D'ABRICOTS

500g d'abricots frais, sans noyau et en petits morceaux

1 1/2 tasse de sucre

1/4 tasse de jus de citron

2 cuillerées d'eau

3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE POMMES ET RHUBARBE

1 pomme pelée et coupée en morceaux
300 g de rhubarbe en morceaux
150 ml d'eau
1 tasse de sucre
2 cuillerées de jus de citron
3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE KIWIS

6 grands kiwis pelés et coupés en petits morceaux
1 tasse de sucre
1 cuillerée d'eau
1 cuillerée de jus de citron
3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE PRUNES

500g de prunes fraîches, pelées, dénoyautées et coupées en morceaux
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 cuillerée de jus de citron
3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE DE PÊCHES AU CARDAMOME

500 g de pêches fraîches, avec noyau, coupées en morceaux
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{4}$ tasse de jus de citron
 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de graines de cardamome, écrasées
2 cuillerées d'eau
3 cuillerées d'épaississant

CONFITURE TRADITIONNELLE

500 g d'oranges divisées en deux et émincées.
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 cuillerées de jus de citron
3 cuillerées d'épaississant

PÂTES

Préparation

1. Versez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué. Nettoyez la farine éventuellement versée en dehors du moule.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (11) PÂTE À PÂTES et appuyez sur START/PAUSE.

PÂTE À PÂTES

125 ml d'eau

4 œufs de 60 g

Farine 500 g

1/2 cuil. à café de sel

Remarque: si la pâte est trop visqueuse, ajoutez de la farine.

Variations

Pâtes aux épinards: ajoutez aux ingrédients de la recette 100 g d'épinards soigneusement égouttés

Pâtes à la tomate: ajoutez aux ingrédients de la recette 2 cuillerées de concentré de tomate.

RAVIOLIS AU POTIRON ET AU FROMAGE

1 quantité de pâte pour les pâtes

Farce

150 g de potiron pelé, cuit et mouliné

100 g de ricotta écrasée

Sel et poivre

300 g de chapelure

1 pincée de noix de muscade

1 cuil. à café d'ail écrasé

1. Si le mélange est trop dense, ajoutez un œuf. Salez et poivrez
2. Divisez la pâte en 4.
Formez avec chaque portion un carré de 25 x 25 cm.
3. Mettez 2 cuil. à café de farce sur deux des carrés de la pâte roulée.
Appliquez sur les bords un peu d'eau ou d'œuf battu et posez dessus les bouts de pâte restants.
Appuyez fort entre la farce et les bords pour refermer les raviolis.
Coupez les raviolis en carrés à l'aide de la roulette de pâtissier.
4. Cuisez les raviolis dans un grand faitout d'eau bouillante pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient 'al dente.'

Égouttez bien et servez avec une sauce tomate ou à la crème.

Pour 4 à 6 personnes

FETTUCCINE À LA SAUCE TOMATE

1 quantité de pâte pour des pâtes aux épinards

Sauce

3 cuillerées d'huile d'olive

1 oignon, en morceaux

2 boîtes de tomates pelées de 400 g

2 cuillerées de concentré de tomate

Sel et poivre

1. Avec une machine, formez trois rectangles de pâte de 10 x 40 cm.
Introduisez la pâte dans la même machine pour la couper en fettuccine.
2. Faites bouillir l'eau dans un grand faitout.
Ajoutez une cuillerée d'huile et cuisez les fettuccine pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente.'

SAUCE TOMATE

1. Mettez l'huile et l'oignon dans une casserole et faites rissoler.
2. Passez les tomates dans un bol et versez dans la casserole. Salez et poivrez. Laissez bouillir lentement pendant 20 minutes.

SPAGHETTIS À LA CARBONARA

1 quantité de pâte pour les pâtes

Sauce

3 cuillerées d'huile d'olive

6 tranches de lard, en dés

$\frac{1}{2}$ tasse de parmesan

4 œufs

Poivre

1. Avec une machine, formez trois rectangles de pâte de 10x40 cm. Introduisez la pâte dans la même machine pour couper les spaghettis.
2. Faites bouillir l'eau dans un grand faitout. Ajoutez une cuillerée d'huile et cuisez les spaghettis pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient 'al dente'.

Sauce carbonara

1. Chauffez l'huile dans une casserole. Ajoutez le lard et cuisez pendant quelques minutes.
2. Dans un récipient, mélangez le fromage, les œufs et le poivre.
3. Ajoutez les pâtes cuites – voir ci-dessus la sauce fromage+œufs - et faites-les sauter pour bien les amalgamer avec la sauce.

PIZZAS ET AUTRES PÂTES 'POLYVALENTES'

Préparation

1. Versez tous les liquides dans le moule; recouvrir avec la farine. Placez tous les autres ingrédients dans les coins, bien séparés les uns des autres, et versez la levure dans un puits pratiqué au milieu de la farine.
2. Introduisez le moule dans l'appareil et refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU pour programmer (12) PÂTE À PIZZA et appuyez sur START/PAUSE.
4. Retirez la pâte du moule et suivez les instructions pour chaque recette.

PÂTE À PIZZA

Pâte

Eau 290 ml

2 cuillerées d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

1 cuil. à café de sucre

Farine 480 g (3 tasses)

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

1. Retirez toute la pâte du moule. Huilez deux plats à pizza. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en deux et étalez-la sur les plats à peine huilés. Garnissez la pizza à votre gré et cuisez-la pendant 20 minutes.

FOUGASSE AUX HERBES

Pâte

Eau 230 ml

1 cuillerée d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

2 cuillerées de sucre

Farine 480 g (3 tasses)

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

2 cuillerées d'huile d'olive

1 cuil. à café d'origan

1 cuil. à café de basilic ciselé

1. Retirez toute la pâte du moule. Huilez le plat de cuisson
2. Pétrissez en ajoutant un peu de farine jusqu'à obtenir une pâte suffisamment élastique que vous étalerez dans le plat à peine huilé
3. Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes.
4. Versez un filet d'huile, ajoutez les herbes et cuisez au four préchauffé pendant 30 minutes à 180 °C.

Petit pain sucré

Pâte

Eau 320 ml

2 cuillerées d'huile

1 œuf de 60 g

$\frac{3}{4}$ de raisins de Corinthe

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de noix de muscade

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre roux

520g (3 $\frac{1}{4}$ tasses) de farine

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farina 80g ($\frac{1}{2}$ tasse)

Eau 80 ml

2 cuillerées de sucre

1. Retirez toute la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé.
2. Pétrissez en ajoutant un peu de farine jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment élastique. Divisez la pâte en 12 pâtons.

Roulez chaque pâton pour former une boule et placez-les les uns à côté des autres sur le plat de cuisson.

Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes. Cuisez les petits pains pendant 30 minutes au four préchauffé à 180 °C . Quantité obtenue 12 petits pains

GRESSINS

Pâte

Eau 240 ml

2 cuillerées d'huile

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

2 cuillerées de sucre

Farine 480 g (3 tasses)

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

1 cuil. à café d'eau

1 blanc d'œuf

Graines de sésame

1. Retirez toute la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en 30 pâtons. Roulez chaque pâton pour former un rouleau de 20 cm. Posez-les à intervalles de 2,5 cm sur le plat de cuisson.
Couvrez et laissez lever la pâte pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle gonfle.
3. Battez le blanc d'œuf et l'eau, badigeonnez les gressins et ajoutez les graines de sésame.
Cuisez pendant 25 minutes ou jusqu'au dorage des gressins. Quantité obtenue 30 gressins

PETITS PAINS

Pâte

Eau 250 ml

1 œuf de 60 g

2 cuillerées d'huile

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

Farine 520g (3 $\frac{1}{4}$ tasses)

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Garniture

Beurre fondu

1. Retirez toute la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en 15 pâtons. Roulez chaque pâton en boule. Posez-les sur le plat de cuisson
Couvrez et laissez lever la pâte pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Badigeonnez de beurre. Cuisez pendant 15 minutes.

PAIN AU FROMAGE

Ingédients

3 œufs de 60 g

3 cuillerées d'huile

Eau 425 ml

Fromage , râpé, $\frac{1}{2}$ tasse

Graines de sésame, 1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café

1 cuillerée de graines de pavot

1 cuillerée d'oignon haché

2 cuillerées de sucre

1 cuil. à café de sel

Farine de riz non blanchi 100 g

Farine de riz non poli 200 g

2 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de levure sèche active

GÂTEAUX AU CAMEL

Pâte

Eau 250 ml
2 cuillerées d'huile
1 œuf de 60 g
 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
2 cuillerées de sucre
Farine 520 g ($3\frac{1}{4}$ tasses)
 $2\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farce

Beurre fondu, 80 g
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre roux
2 cuil. à café de cannelle
1. Retirez la pâte du moule. Huilez un plat de cuisson
2. Mélangez le beurre, le sucre roux et la cannelle.
3. Avec la pâte, formez un rectangle et couvrez le moule .
4. Versez la farce. Commencez à rouler la pâte ; coupez en tranches de 2,5 cm environ que vous poserez dans le plat.
5. Couvrez et laissez lever la pâte ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
6. Cuisez au four préchauffé, pendant 30 minutes à 180°C .

CHAUSSENS

Pâte

Eau 250 ml
1 cuillerée d'huile d'olive
 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
1 cuil. à café de sucre
Farine 400g ($2\frac{1}{2}$ tasses)
 $2\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farce au pistou

6 tomates séchées
6 cuillerées de pistou
 $1\frac{1}{2}$ tasse de mozzarella morcelée
1 tasse de champignons
 $\frac{3}{4}$ de lard en dés
1 œuf, légèrement battu
Sel et poivre

1. Retirez la pâte du moule. Couvrez le plat de papier sulfurisé. Chauffez le four à 180 °C
2. Divisez la pâte en 6 pâtons égaux. Abaissez chaque pâton avec un rouleau à pâtisserie de manière à former des cercles de 18 cm environ.
Étalez une couche de pistou sur chaque cercle en laissant une marge de 2 cm
3. Ajoutez le fromage, le lard, les champignons et les tomates sur la moitié de chaque cercle, en laissant une marge de 1 cm. Salez et poivrez.
4. Pliez la pâte sur la farce et repliez le bord vers le haut en serrant fort pour fermer.
Posez-les sur le plat de cuisson
Badigeonnez avec l'œuf et cuisez pendant 25-30 minutes.
Quantité obtenue 6 portions

GÂTEAUX À LA CANNELLE

Pâte

Eau 250 ml

2 cuillerées d'huile

1 œuf de 60 g

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

2 cuillerées de sucre

Farine 520 g (3 $\frac{1}{4}$ tasses)

2 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure sèche active

Farce

3 cuillerées de beurre fondu

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

2 cuillerée de cannelle

1. Retirez la pâte du moule. Huilez un plat de cuisson

2. Mélangez le sucre et la cannelle Abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à former un rectangle. Étalez le beurre et le mélange sucre et cannelle. Enroulez la pâte sur elle-même et coupez en tranches de 2,5 cm que vous poserez dans le plat.

3. Couvrez et laissez lever la pâte pendant 1 heure et demie ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4. Cuisez au four préchauffé pendant 30 minutes à 180°C.

GLAÇAGES ET PÂTES A TARTINER

BEURRE À L'AIL

Mélange:

$\frac{1}{4}$ tasse d'huile ou de beurre, ramolli

$\frac{1}{8}$ cuil. à café d'ail en poudre

BEURRE AU FROMAGE ET AUX HERBES

Mélange:

$\frac{1}{4}$ tasse d'huile ou de beurre, ramolli

1 cuillerée de parmesan râpé

1 cuil. à café de persil frais haché

$\frac{1}{4}$ cuil. à café de feuilles d'origan séchées

Une pincée de sel à l'ail

PÂTE A TARTINER AU CHOCOLAT ET À LA BANANE

Mélange:

$\frac{1}{3}$ tasse de banane mûre broyée

$\frac{1}{3}$ tasse de paillettes de chocolat noir fondu

PÂTE A TARTINER AU FROMAGE ET CRÈME DE FRUITS

Mélange:

Battez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance moelleuse :

250g de crème de fromage, ramolli

$\frac{1}{4}$ tasse de votre confiture de fruits préférée

PÂTE A TARTINER AU JAMBON ET AU FROMAGE SUISSE

Mélange:

250 g de crème de fromage, ramolli

2 cuillerées de jambon coupé en petits morceaux

1 cuillerée de fromage suisse morcelé

$\frac{1}{2}$ cuil. à café de moutarde

PÂTE A TARTINER AUX NOIX ET AU MIEL

Mélange:

200 g de crème de fromage, ramolli
1 cuillerée de noix broyées
2 cuillerées de miel

PÂTE A TARTINER AU MIEL ET À L'ORANGE

Mélange:

Battez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance moelleuse :
250 g d'huile ou de beurre, ramolli
2 cuillerées de miel
2 cuil. à café d'écorce d'orange râpée

Glaçage au beurre

Mélange:

2 cuillerées d'huile ou de beurre
 $\frac{2}{3}$ tasse de sucre glace
 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de vanille
3-4 cuil. à café de lait
Dorez légèrement le beurre dans une casserole, à feu modéré et laissez refroidir.
Mélangez avec le sucre glace et la vanille.
Ajoutez le lait jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler.

GLAÇAGE À LA CANNELLE

Mélange:

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler.
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre glace
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de cannelle moulue
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cuil. à café d'eau

GLAÇAGE AUX AGRUMES

Mélange:

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre glace
1 cuil. à café d'écorce d'orange ou de citron, râpée
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cuil. à café de jus de citron ou d'orange

GLAÇAGE À LA CRÈME DE VANILLE

Mélange:

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance assez homogène permettant de bien l'étaler.
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre glace
 $\frac{1}{4}$ cuil. à café de vanille
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cuil. à café de lait

N. programmation	OPTION:	POID	NIVEAU DE CUISSON	TEMPS (heures/ min)	PRÉCHAUFFAGE (heures/ min)	PÉTRISSAGE 1 (min.)	PÉTRISSAGE 2 (min.)	FERMENTATION 1 (min.)	Dégorgement (sec)	FERMENTATION 2 (min.)	Dégorgement 2 (sec)	FERMENTATION 3 (min.)	CUISSON (min.)	RÉCHAUFFAGE (min.)
1	Classique	750g	Clair	3:08-15:08	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	53 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:16-15:06	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	61 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:26-15:06	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	71 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	3:12-15:02	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:20-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:30-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
	turbo	1.25kg	Clair	3:17-15:07	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:25-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:35-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	80 (110°C)	60 (70°C)
		750g	Clair	2:06-15:06	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	54 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	2:14-15:04	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
2	turbo	1.0kg	Clair	2:07-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	2:10-15:00	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	58 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	2:15-15:05	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Clair	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	2:12-15:02	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	2:17-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
	Sans gluten/levure sèche active	750g	Clair	2:08-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	2:16-15:06	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	2:26-15:06	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	73 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	2:10-15:00	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	2:18-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	2:28-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
3	Sans gluten/levure sèche active	1.25kg	Clair	2:13-15:03	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	2:21-15:01	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	68 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	2:31-15:01	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	78 (110°C)	60 (70°C)
		750g	Clair	3:37-15:07	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	51 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:45-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	59 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:55-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	69 (110°C)	60 (70°C)
	Complet	1.0kg	Clair	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Clair	3:48-15:08	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:56-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)
4	Sans gluten/levure sèche active	750g	Clair	3:37-15:07	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	51 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:45-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	59 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:55-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	69 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)
	Complet	1.25kg	Clair	3:48-15:08	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:56-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)
			Foncé	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)

N. programmation	OPTION:	POID	NIVEAU DE CUISSON	TEMPS (heures/min)	PRÉCHAUFFAGE (heures/min)	1 (min)	2 (min)	(min.)	Dégonflement 1	LEVITAZIONE2	FERMENTATION 2	LEVITAZIONE3	CUISSON (min)	RÉCHAUFFAGE (min)
5	Sucré	750g	Clair	3:15-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	57 (105°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:23-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	65 (105°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:33-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	75 (105°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Clair	3:17-15:07	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	59 (105°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	67 (105°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	77 (105°C)	60 (70°C)
6	Français	1.25kg	Clair	3:21-15:01	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	63 (105°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:29-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	71 (105°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:39-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	81 (105°C)	60 (70°C)
		750g	Clair	3:17-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	50 (115°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:25-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	58 (115°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:35-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	68 (115°C)	60 (70°C)
7	Gâteau	1.0kg	Clair	3:22-15:02	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	55 (115°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:30-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	63 (115°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:40-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	73 (115°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Clair	3:29-15:09	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	62 (115°C)	60 (70°C)
			Moyen	3:37-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	70 (115°C)	60 (70°C)
			Foncé	3:47-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	80 (115°C)	60 (70°C)
8	Gâteau	750g	Clair	1:16-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	60 (110°C)	22 (70°C)
			Moyen	1:21-15:01	-	3	13	-	-	-	-	-	65 (110°C)	22 (70°C)
			Foncé	1:26-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	70 (110°C)	22 (70°C)
		1.0kg	Clair	1:20-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	64 (110°C)	22 (70°C)
			Moyen	1:25-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	69 (110°C)	22 (70°C)
			Foncé	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)
9	Gâteau	1.25kg	Clair	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)
			Moyen	1:35-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	79 (110°C)	22 (70°C)
			Foncé	1:40-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	84 (110°C)	22 (70°C)
		1.0kg	-	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	28 (60°C)	40 (125°C)	60 (70°C)
			Confiture	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	65 (105°C)	14 (70°C)
			Four	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60 (110°C)	60 (70°C)
10	Pâtes	-	-	0:23-15:03	-	3	20	-	-	-	-	-	-	-
11	pizza	-	-	1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	-	-	-

La porte du distributeur s'ouvre 6 minutes avant la fin du PÉTRISSAGE 2

RENSEIGNEMENTS AFFICHÉS ET TEMPS DE PROGRAMMATION

L'écran affichera la présence de problèmes dans l'appareil.

Celui-ci devra être installé dans un endroit sans courants d'air, à l'intérieur, loin des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.

LECTURE ÉCRAN	PROBLÈME	SOLUTION
"0:00" clignotant	Sélection programmation	Utilisez la touche MENU pour sélectionner le programme
"E:01" clignotant	Chambre de cuisson trop chaude pour	Ouvrez le couvercle et retirez le moule. Démarrez un autre cycle pour refroidir la chambre. Dès que le message disparaît du tableau, repositionnez le moule dans la chambre et appuyez sur START/PAUSE.
"E:02" clignotant "E:03" clignotant "E:04" clignotant "E:05" clignotant "E:08" clignotant	Dysfonctionnement du capteur Dysfonctionnement du capteur Dysfonctionnement CPU Panne commande chauffage Panne commande chauffage	Contactez le Centre de Service agréé

Remarque: il est conseillé, après avoir cuit un pain, de laisser refroidir l'appareil à température ambiante, car les températures plus élevées influencent la sensibilité de la levure sèche active et le pain lève moins.

Vous entendrez un signal sonore quand:

Vous allumez l'appareil	Signal sonore prolongé
Vous sélectionnez une programmation du menu	Signal sonore bref
Entrée non valide	Signal sonore prolongé
Début d'un cycle de cuisson	2 signaux sonores prolongés
Achèvement d'un processus de cuisson	Signaux sonores brefs et prolongés

RECHERCHE ET SUPPRESSION DES PANNES

CONTRÔLEZ:		DYSFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE							
		Le voyant indicateur de temps ne s'allume pas	Ingrédients non mélangés	Temps de cuisson du pain trop longs	Le pain s'affaisse sur les côtés et la base est humide	Niveau de cuisson insuffisant	Doré et visqueux, cru ou mal cuit à l'intérieur	Côtés dorés mais base couverte de farine	Tranches irrégulières et pain visqueux
Débranché		✓							
Le moule est mal introduit									
Ingrédients versés sur la résistance									
Couvercle ouvert plusieurs fois pendant l'opération ou laissé ouvert						✓	✓		
Tableau de commande	Sélection erronée du programme		✓			✓			
	Sélection erronée de la modalité (ou PÉTRISSAGE)						✓		
	Vous avez appuyé sur START/PAUSE après le démarrage						✓		
Pain laissé dans le moule trop longtemps après la cuisson					✓				
Pain coupé en tranches à peine cuit (sans laisser la vapeur sortir)									✓
Eau ajoutée après le pétrissage de la farine								✓	
Panne d'électricité				✓			✓		

CONTRÔLEZ:			RÉSULTATS DE CUISSON								
			Consistance très dense	Pas cuit au centre	Consistance rugueuse et non homogène	Affaissement	Le pain lève trop	Croissance insuffisante	Farine sur la partie supérieure	Niveau de cuisson excessif	Côtés dorés et recouverts de farine, centre visqueux et cru
Errori dosaggio	FARINE	Pas assez		✓							
		Trop	✓				✓				
	LEVURE SÈCHE ACTIVE	Pas assez				✓		✓			
		Trop					✓				
	EAU OU LIQUIDE	Pas assez	✓					✓			
		Trop		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUCRE	Omis	✓								
		Trop				✓		✓		✓	
	SEL	Omis			✓	✓	✓				
FARINA	Marque rance ou générique		✓					✓			
	Farine avec levure sèche active en poudre			✓				✓	✓		
Levure sèche active périmée	Farine avec levure sèche active		✓			✓		✓			
	Levure sèche active inadéquate		✓			✓		✓			
L'eau utilisée était chaude et non à température ambiante.						✓		✓			

QUESTIONS ET RÉPONSES

Pourquoi faut-il si souvent modifier la quantité de farine et d'eau dans les recettes ?

Les caractéristiques de la farine varient d'une saison à l'autre, selon le stockage et l'humidité de l'air. La farine absorbe l'humidité donc, si elle est exposée à des conditions différentes, la dose sera modifiée. Contrôlez la pâte après 10 minutes de pétrissage : si elle "colle", ajoutez de la farine, 1 cuillerée à la fois. Si la pâte est "sèche" ou "trop solide", ajoutez de l'eau, 1 cuillerée à la fois. Une pâte à pain bien équilibrée doit avoir un aspect uniforme et élastique et être souple au toucher.

Peut-on utiliser la programmation Turbo pour toutes les recettes ?

La programmation Turbo peut être utilisée pour toutes les recettes de classiques, complets, sucrés ou français. Mais le volume sera réduit et la consistance plus dense, donc le résultat ne sera pas parfait. Vous pouvez expérimenter cette option en augmentant la levure sèche active d' $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ cuil. à café dans les recettes standard. Prenez note des résultats satisfaisants de manière à répéter l'opération Turbo.

Et si je n'ai pas de balance ?

Pour un résultat parfait, il est conseillé de peser la farine (1 tasse = 60 g). Vous pouvez cuire du pain appétissant chez vous sans balance, en respectant les dosages.

Puis-je accélérer le démarrage du programme (10) Four ?

Non. Le thermostat incorporé ne permet pas la surchauffe de la machine. La machine doit refroidir pendant une dizaine de minutes avant de démarrer la fonction Four. Pour pallier cet inconvénient, vous pouvez contrôler le pain quand vous entendez le signal sonore de 5 minutes. Si vous estimez qu'il faut plus de temps, appuyez sur la touche MODIFY (pendant 2 secondes) et réglez en conséquence. Appuyez à nouveau sur MODIFY à la fin pour faire redémarrer la machine.

Comment rendre le pain classique plus nourrissant ?

Toutes les recettes de ce manuel peuvent être modifiées $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{2}$: moitié farine blanche et moitié farine intégrale. Vous pouvez ainsi ajouter plus de fibres au pain classique ou alléger la consistance du pain complet. Il suffit de contrôler la pâte après 10 minutes et régler la quantité d'eau si nécessaire. Prenez note des résultats satisfaisants.

Pourquoi utiliser du lait écrémé en poudre ? Peut-on utiliser du lait frais ?

Le lait écrémé en poudre est utilisé dans les recettes pour le pain parce que c'est un ingrédient plus stable que le lait frais. Autrement dit, il ne se détériore pas. De plus, il permet d'utiliser la fonction Différé. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait frais dans toutes les recettes, il suffit de retirer le lait en poudre.

Les enfants aiment le miel. Peut-on l'utiliser à la place du sucre ?

Dans les mêmes doses, vous pouvez utiliser du miel, de la mélasse ou du sucre roux à la place du sucre blanc. Il est déconseillé d'utiliser les édulcorants artificiels dans les recettes de pain.

Peut-on cuire du pain sans sel ?

Le sel joue un rôle important dans le processus de cuisson du pain.

Il contrôle la fermentation de la levure sèche active et il a une incidence sur la structure du pain en renforçant le gluten. Il est déconseillé d'omettre le sel dans les recettes.

Sans sel, le pain aura une forme, une couleur et une mie non homogènes et il se conservera moins longtemps.

Est-il possible de supprimer une programmation Menu enregistrée par l'utilisateur ?

Non. Aucune touche ne vous permet de supprimer une programmation Menu enregistrée par l'utilisateur ; vous pouvez seulement en enregistrer une autre par-dessus.

Dois-je laisser le pain à l'intérieur pour le garder au chaud ?

Non. Cette fonction fait circuler de l'air chaud pendant la période indiquée pour maintenir le croustillant et la forme du pain à peine cuit.

Vous pouvez retirer le pain de l'appareil à tout moment après la cuisson.

Parfois le pain ne lève pas, pourquoi ?

Parce que vous avez peut-être simplement oublié la levure sèche active.

Ou encore, la levure sèche active pourrait être périmée ou ne pas fermenter.

Les autres raisons peuvent être un mauvais dosage des ingrédients ou encore l'eau chaude utilisée.

La fraîcheur des ingrédients et les bonnes techniques de mesure sont essentielles pour bien réussir la cuisson du pain.

Peut-on toujours utiliser la fonction de Différé ?

Le programme de Différé est pré-réglable de manière à avoir le pain prêt jusqu'à 15 heures plus tard.

Réglez la fonction avant d'aller travailler ou de vous coucher, vous aurez tout le pain frais et chaud que vous désirez, quand vous le désirez.

N'oubliez pas que certaines recettes ne sont pas adaptées à la fonction de différé parce qu'elles contiennent des ingrédients périssables qui pourraient se détériorer (lait, œufs, yogourt, fromage ou viande).