

**Panasonic**

**SD-253**



# *Bread Bakery*<sup>®</sup>

*Automatisch broodbakautomaat*  
*Four à pain automatique*



**De Warme Bakker bij u thuis: geurige recepten**  
**La Boulangerie chez vous: recettes savoureuses**

# Inhoudsopgave

Introductie.....	3
Voorzorgen voor de veiligheid.....	4
Plaatsing .....	4
Belangrijke Tips .....	4
Basisprincipes .....	5-8
Onderdelen .....	5
Voorzorgen voor het gebruik van de krenten/noten-strooier.....	6
Displayvenster.....	6
Basiskenmerken .....	7-8
Beschikbare keuzes voor iedere toets.....	7-8
Bedieningspaneel – Functies en bedieningen.....	7-8
Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma .....	7-8
Bakken met uw <i>Bread Bakery</i> ®.....	9-16
Algemene procedure.....	9-11
Gebruik van de Timer.....	12
Gebruik van de "DOUGH" (deeg) modus.....	13
Gebruik van het "bake only" (alleen bakken) programma....	14
Gebruik van het "gluten free" (zonder kleefstoffen) programma.....	15-16
Het toestel schoonmaken .....	17
Hoe bak je een smakelijk brood en recepten .....	18-32
Om tot een optimaal bakresultaat te komen .....	18
Snijden en bewaren van het brood .....	18
Hoe bak je een smakelijk brood?.....	19
Overzicht van ingrediënten voor de krenten/noten-strooier.....	20
Beknopt bedieningscverzicht .....	21
Index van recepten.....	22
Recepten .....	23-32
Oplossen van problemen .....	33-34
Aanduidingen op het display bij ongewone situaties .....	35
De ingrediënten lopen over in het bakblik.....	36
Indien u onderdelen voor vervanging nodig heeft.....	36
Technische gegevens .....	36

# Table des matières

Introduction .....	37
Instructions de sécurité .....	38
Installation .....	38
Précautions pour l'utilisation .....	38
Principes de base .....	39 – 42
Nomenclature des pièces.....	39
Précautions pour l'emploi du distributeur de raisin sec.....	40
Fenêtre d'affichage .....	40
Caractéristiques de base .....	41 – 42
Choix disponibles pour chaque pad .....	41 – 42
Panneau de commande –	
Caractéristiques et mode de fonctionnement .....	41 – 42
Fonctions disponibles et temps requis	
pour chaque programme .....	41 – 42
Cuisson avec le <i>Bread Bakery</i> ® .....	43 – 50
Méthode générale .....	43 – 45
Pour utiliser le "timer" (minuterie) .....	46
Emploi de l'option "DOUGH" (pâte).....	47
Emploi du programme "bake only" (cuisson seule).....	48
Emploi du programme "gluten free" (exempt de gluten) ....	49 – 50
Nettoyage de l'appareil .....	51
Conseils de cuisson et recettes.....	52 – 66
Pour obtenir un résultat de cuisson de pain optimale .....	52
Découpage du pain en tranches et conservation .....	52
Comment faire un pain appétissant? .....	53
Guide des ingrédients à placer dans	
le distributeur de raisin sec .....	54
Quelques mots d'explication .....	55
Index des recettes .....	56
Recettes .....	57 – 66
Dépannage .....	67 – 68
Indications en cas de défaillance .....	69
Fuites au niveau du moule .....	70
Pour les pièces de rechange.....	70
Caractéristiques techniques.....	70

## Geachte Klant,

Onze dank voor de aankoop van de Panasonic broodbakautomaat, SD-253.

Een van de belangrijkste voordelen van dit toestel is dat het kneden, de meest tijdrovende bezigheid bij het bakken van brood, geheel automatisch is. U houdt tijd over en hoeft niet diverse schalen te wassen omdat de voor-geprogrammeerde cyclus met hetzelfde bakblik wordt uitgevoerd. Daarbij wordt met de automatische krenten/noten-strooier gedroogd fruit, noten of krenten op het juiste tijdstip tijdens het kneden in het bakblik gestrooid. Na het eenmaal starten hoeft u dus geen extra handelingen uit te voeren.

Hopelijk beleeft u er veel plezier mee en komt u tot het bakken van fantastische én vooral zeer smakelijke broden.

De recepten die u op de volgende bladzijden vindt, zijn hier in België ontwikkeld met bakbloem die in ons land te koop aangeboden wordt.

Voornamelijk getest met de bloem van Soezie Baking (AVEVE), omdat er een enorme keuze aan bloemsoorten beschikbaar is en ze tevens over het ganse land te verkrijgen is. Ook de firma INTERGRAIN was zo vriendelijk haar bloemsoorten ter beschikking te stellen. Niets belet u er echter van andere merken te gebruiken, maar u dient er dan wel rekening mee te houden dat bloem een natuurlijk produkt is en de ene soort bloem bv. meer vocht opneemt dan een andere soort.

Dit houdt de mogelijkheid in dat u de opgegeven ingrediënten in kleine mate zal dienen aan te passen.

We zijn er oprecht van overtuigd dat u met de Panasonic broodbakautomaat een zeer goede keuze gemaakt heeft en wensen u verder nog enorm veel bakplezier! Neem uit veiligheidsoverwegingen en voor het beste resultaat deze handleiding aandachtig door.

### OPMERKING :

1. Voor de verschillende verkooppunten van Soezie Baking (AVEVE), kunt u terecht op het tel. nummer 0800/940.29.

Voor alle informatie betreffende de recepten en de verschillende baktechnieken kunt u terecht op het nummer: 016/24.26.25.

2. Voor INTERGRAIN kunt u terecht op het tel. nummer 04/240.37.00 of 01.

Deze bloem is momenteel echter enkel te verkrijgen in de provincie Luik.

3. Voor klanten die in Nederland wonen, is bloem van het merk "Honig" en de supermarkt Albert Heijn aan te raden. Maar u zal een beter resultaat krijgen als u 1 eetlepel suiker toevoegt, en u 10 ml water meer gebruikt.

Voor de verschillende verkooppunten van Soezie Baking (AVEVE) in Nederland of voor alle informatie betreffende recepten en de verschillende baktechnieken, bel 0800/022.92.10.

# **Cher Client, Chère Cliente,**

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat du four à pain automatique Panasonic, modèle SD-253.

Français

L'un des principaux avantages de cet appareil, c'est que la phase la plus fastidieuse de fabrication du pain, c.-à-d., le pétrissage, est entièrement automatique, ce qui économise du temps et évite le lavage de vaisselle supplémentaire, car le cycle pré-programmé s'effectue entièrement dans le même récipient.

En outre, notre distributeur automatique de raisin sec introduira dans la pâte, à l'instant précis durant le malaxage, les noix/fruits secs sélectionnés, de sorte qu'aucune autre action n'est requise après avoir appuyé sur le pad de mise en marche.

Vous trouverez ci-joint des recettes que j'ai élaborées à partir de farine à pâtisserie que vous pouvez acheter ici même en Belgique. J'ai essentiellement testé les farines Soezie Baking (AVEVE), car cette société propose l'assortiment le plus large et est implantée à travers tous le pays. La société INTERGRAIN a aussi eu la gentillesse de mettre à ma disposition ses différentes sortes de farine. Rien ne vous empêche d'employer des farines d'autres marques, mais vous ne devez jamais oublier que la farine est un produit naturel et qu'une sorte peut, par exemple, absorber d'avantage d'eau qu'une autre. Il est donc possible que vous deviez adapter légèrement les proportions des ingrédients. Nous espérons que vous éprouvez beaucoup de joie et de plaisir à cuire des pains "maison" particulièrement savoureux.

Nous sommes sincèrement convaincus que votre four à pain Panasonic est un très bon choix et nous souhaitons qu'à l'avenir il vous apporte encore beaucoup de satisfaction ! Pour des résultats optimaux et une sécurité maximale, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation.

## REMARQUE :

1. Pour connaître les points de vente Soezie Baking (AVEVE), appelez directement le 0800/94029.

Pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, n'hésitez pas à appeler le 016/24.26.25.

2. Pour INTERGRAIN, vous pouvez appeler directement le 04/230.37.00 ou 01.

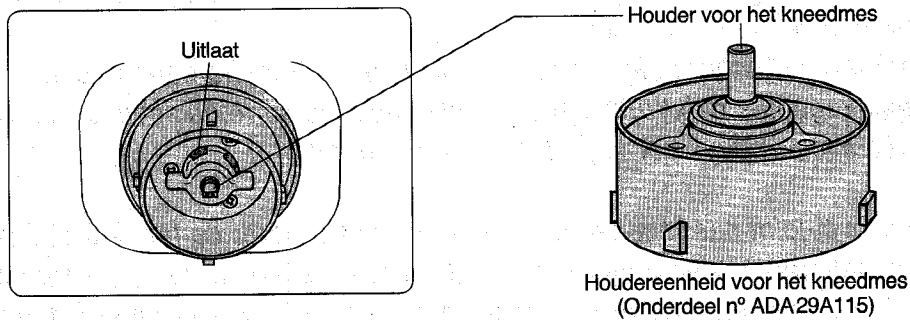
Actuellement, cette farine n'est disponible que dans la province de Liège.

3. Pour les habitants des Pays-Bas, nous conseillons la farine de marque "Honig" et des supermarchés "Albert Heijn". Vous obtiendrez des résultats meilleurs encore en ajoutant une cuillère à soupe de sucre et 10 ml d'eau supplémentaire aux quantités indiquées dans les recettes.

Afin de connaître les points de vente Soezie Baking (AVEVE) des Pays-Bas, ou pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, appeler le 0800/0229210.

# De ingrediënten lopen over in het bakblik

- Na langdurig gebruik kan het voorvallen dat een kleine hoeveelheid van de ingrediënten uit het bakblik lekken. Dit is normaal. Het bakblik werd zodanig ontworpen dat er ingrediënten in de houdereenheid voor het kneedmes kunnen terechtkomen zonder dat het draaien wordt stopgezet.
- Als de houder voor het kneedmes niet meer draait, moet deze eenheid vervangen worden door een nieuwe.



## Indien u onderdelen voor vervanging nodig heeft

Neem contact op met de Panasonic servicedienst voor reparatie en aanschaf van vervangingsonderdelen. Controleer het onderdeelnummer van de kneedmesaseenheid.

## Technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V wisselstroom 50 Hz
Stroomverbruik	550 W
Inhoud	max. 600 gr bloem min. 300 gr bloem
Timer	Digitale timer (tot max. 13 uur)
Bescherming	Zelfterugstellende bescherming van de motor
Afmetingen (h X b X d)	Ong. 37,0 X 34,0 X 26,0 cm
Gewicht	Ong. 7.5 kg.
Toebehoren	Maatbeker, maatlepelkje

## Installation

Installation du four à pain *Bread Bakery*®

**IMPORTANT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE POUR VOTRE SECURITE.**

Si votre prise secteur n'est pas raccordée à la terre, c'est votre responsabilité, en tant qu'utilisateur, de la faire remplacer par une prise secteur 230 V/50 Hz correctement raccordée à la terre.

1. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Il est exclusivement conçu pour être utilisé à l'intérieur.
2. Posez l'appareil sur une surface de travail plane, ferme et sèche. Evitez de le poser sur une surface instable ou sur du textile (nappe, tapis, etc.).
3. Pour que la cuisson soit parfaite, l'appareil ne doit jamais être utilisé dans le voisinage immédiat de sources de chaleur ou dans une pièce où l'humidité est élevée.
4. Comme son coffret chauffe pendant la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver à 5 cm minimum du mur et des objets environnants.

Français

## Précautions pour l'utilisation

1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son service d'entretien ou par une personne de compétence similaire afin d'éviter tout danger.
2. N'essayez jamais de réparer vous-même cet appareil. S'il doit être vérifié, réglé ou réparé, déposez-le chez votre revendeur Panasonic qui le confiera à un technicien compétent et agréé.
3. Ne plongez pas l'appareil, sa fiche ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre depuis le bord de la table ou de la surface de travail. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
5. Ne jamais retirer le moule à pain ou débrancher l'appareil en cours d'utilisation. Si la coupure d'alimentation dépasse 10 minutes, la programmation se trouvera annulée. Cet appareil comporte une mémoire fonctionnant 10 minutes au maximum, de sorte que si une coupure de courant a lieu dans cet intervalle, le programme reprendra automatiquement aussitôt après mise sous tension. (Voir condition anormale à la page 69).
6. Durant l'usage, ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil. Ne poser aucun recouvrement ou tissu sur l'appareil au risque de l'endommager.
7. N'ouvrez pas l'appareil une fois le pétrissage de la pâte terminé. Cela pourrait altérer la levée et la cuisson du pain.
8. Lorsque vous retirez le moule à pain encore chaud, alors qu'il renferme le pain qui vient d'être cuit, munissez-vous d'un linge ou de gants isolants, car le moule et le corps de l'appareil sont très chauds.
9. Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil et le moule à pain soient toujours propres afin de préserver le bon déroulement du programme de cuisson.
10. Placez l'appareil hors de portée des enfants. N'autorisez son utilisation par des enfants que sous la surveillance étroite d'adultes et pour autant que des instructions précises aient été préalablement données aux enfants afin qu'ils puissent utiliser l'appareil en toute sécurité en comprenant bien les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.
11. Cet appareil doit être utilisé pour la préparation de la pâte à pain ou à brioche, de la manière indiquée dans les instructions qui suivent.

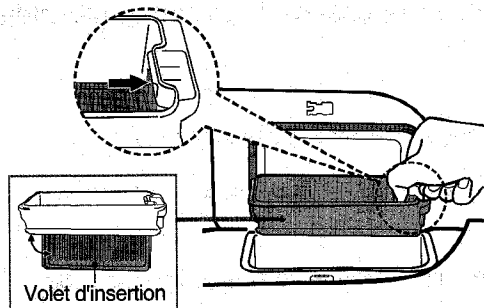
**Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. 89/336, 93/68 (Pays membres de la C.E.E. uniquement)**

# Principes de base

## Nomenclature des pièces

Français

### Distributeur de raisin sec



### Couvercle de distributeur

#### Pour l'ouverture

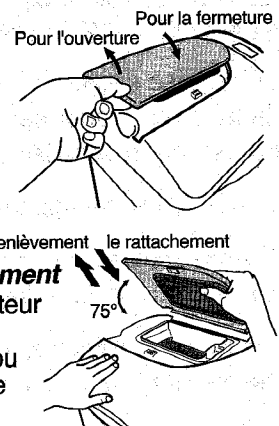
Soulever le couvercle en utilisant l'échancrure sur le côté gauche.

#### Pour la fermeture

Presser légèrement le couvercle jusqu'à entendre le déclic des aimants.

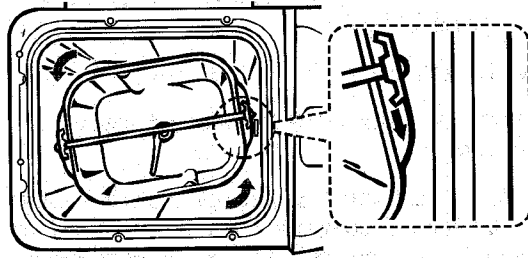
#### Pour l'enlèvement/le rattachement

Relever le couvercle de distributeur d'un angle d'environ 75 degrés. Pour l'enlever, le tirer vers soi, ou l'ajuster dans le joint à charnière pour le rattacher.



### Moule à pain

Insérez le moule dans le récipient du four, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à verrouillage complet. Pour retirer le moule, il vous suffira de tourner dans le sens inverse.



Axe de fixation du malaxeur

Tableau de commande

### Accessoires

#### Cuiller de mesure

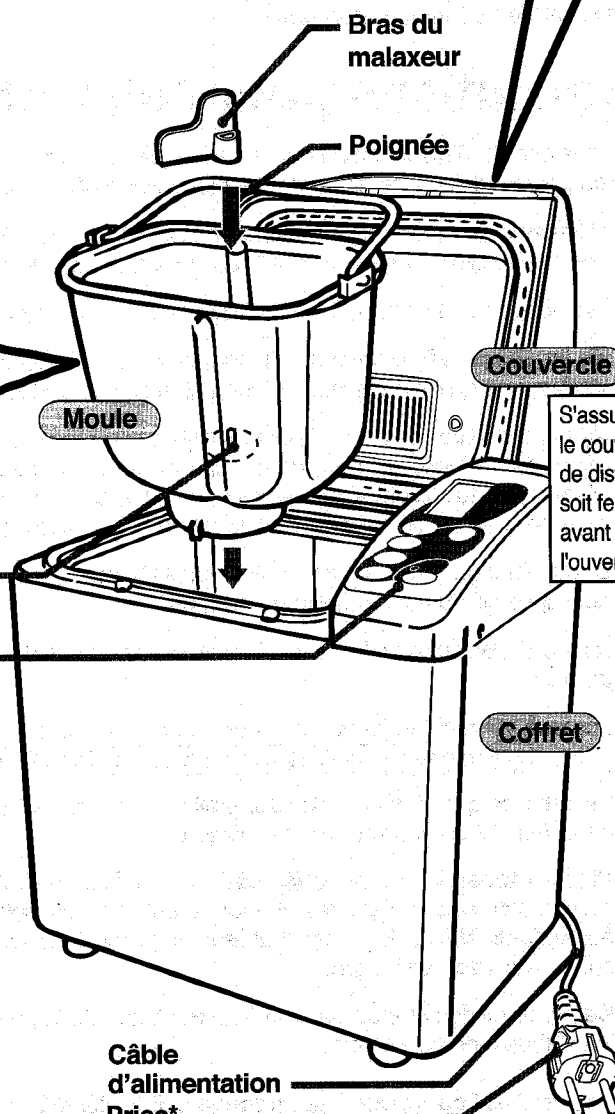
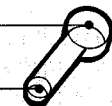
A utiliser pour mesurer la quantité de sucre, sel, etc. Vous trouverez l'indication suivante.

Cuiller à soupe (env. 15ml) 1/2

Cuiller à thé (env. 5ml) 1/4, 1/2, 3/4

#### Récipient gradué (env. 240 ml)

A utiliser pour mesurer le volume des liquides. Pour certaines recettes, le volume de liquide requis est supérieur à 240 ml. Dans ce cas, mesurez tout d'abord 200 ml, versez-les dans le moule à pain puis mesurez le volume restant.



Câble d'alimentation  
Prise\*

\*La forme réelle de la fiche peut être différente de celle sur l'illustration.



## Précautions pour l'emploi du distributeur de raisin sec

- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir enclenché le distributeur de raisin sec, quel que soit le choix de programmation.
- Pour éviter d'endommager le distributeur de raisin sec, le manipuler avec soin.
- Ne pas exercer de contrainte sur le couvercle du distributeur ou le volet d'insertion au risque de l'endommager.
- Pour manipuler le couvercle de distributeur, voir le schéma à la page 39.
  - Lorsqu'on enlève ou rattache le couvercle de distributeur, il se peut qu'il soit ajusté très serré en premier lieu, mais cela n'est pas l'indice d'un mauvais fonctionnement.
  - S'assurer que le couvercle de distributeur soit posé convenablement.
  - Ne pas essayer d'enlever ou de rattacher le couvercle de distributeur s'il n'est pas bien mis en place, car cela pourrait l'endommager.
- Ne pas frotter ou tirer sur le joint en caoutchouc fixé sur couvercle du distributeur au risque de l'abîmer.  
Si le joint est abîmé, il y a risque de fuite de vapeur, de condensation ou de cuisson défectueuse du pain.

### Fonctions du panneau de commande

Le panneau de commande est recouvert d'un film plastique qui le protège de toute rayure et de tout dommage durant le transport.

Vous pouvez enlever et jeter ce film avant l'utilisation.

Voir page 41 pour le détail des fonctions et l'utilisation de chaque pad.

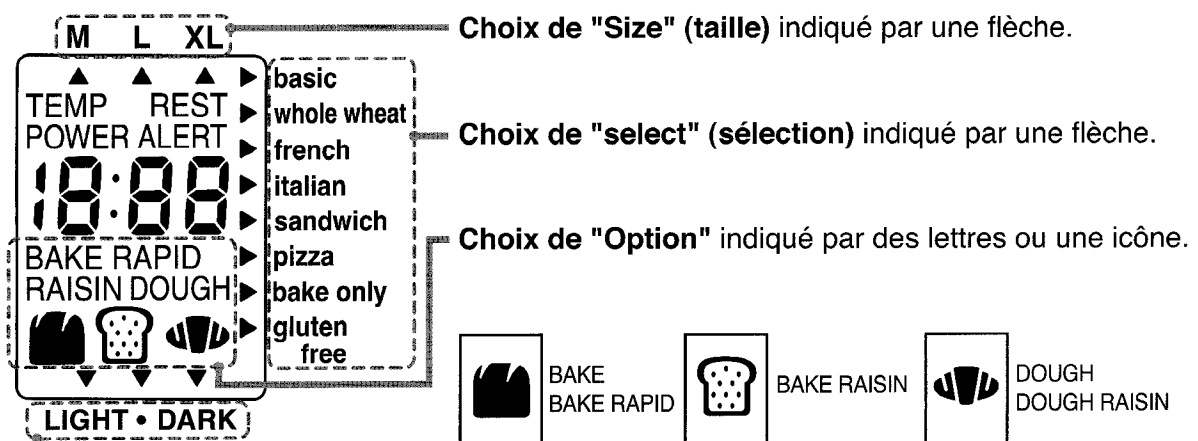
### Fenêtre d'affichage

**TEMP** : Indique que l'appareil est chaud et nécessite un refroidissement avant réutilisation.  
(Voir page 69)

**"REST" (repos)** : Indique que la température du moule à pain et des ingrédients est réglée avant l'opération de pétrissage.

**"POWER ALERT" (alerte d'alimentation)** : Indique une coupure du courant d'alimentation.  
(Voir page 69)

**Temps restant** : Indique le laps de temps avant la fin de l'opération.



**Choix de "Crust" (croûte)** qui a été/qui est sélectionné, indiqué par une flèche.



**basic**..... Pour un pain blanc tendre à l'intérieur et présentant une croûte dorée et croustillante. ou pour des pains de froment ou seigle à base de la farine blanche. Consulter les recettes pour plus de précisions sur la fabrication du pain blanc et sur les variantes possibles avec des farines de froment ou de seigle.

**whole wheat**..... Pour des pains comprenant entre 51 et 100% de farine de blé intégrale. Ces pains sont riches en fibres, en vitamines du groupe B et en vitamine E. Consulter les recettes pour tous renseignements sur la fabrication de divers types de pains à base de farine intégrale.

**french**..... Pour des pains à la croûte croustillante et à la mie aérée. Son divers types de pains à base de farine intégrale.

**italian**..... Pour le pain à goût léger. Idéal pour les mets italiens ou à base de pâtes.

**sandwich**..... Pour le pain de taille moyenne avec croûte souple et texture consistante. Convient pour confectionner les sandwiches.

**pizza**..... Mode de préparation rapide de la pâte des pizza, focaccia et autres pains italiens.

**bake only**..... Programme convenant à la cuisson seulement. Convenant pour cuisson des petits pains du goûter.

**gluten free**..... Pour pain à base de pâte à mélange spécial exempt de gluten.

Option

**BAKE**..... L'appareil mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis cuit.

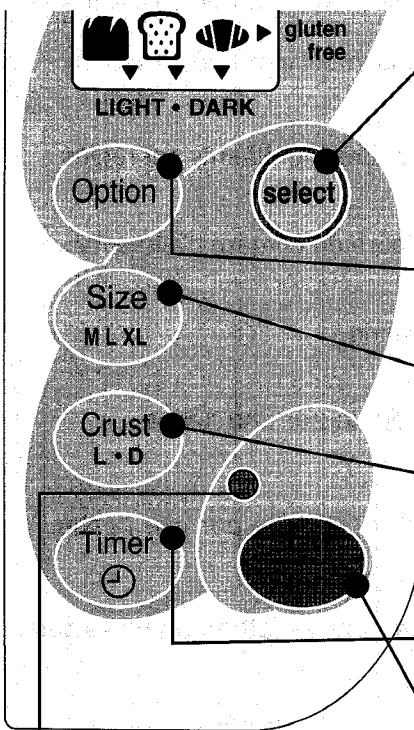
**BAKE RAPID**..... Procédé presque identique au mode "BAKE" (cuisson standard), mais le temps requis pour la cuisson est moindre.

**BAKE RAISIN**..... Procédé presque identique au mode "BAKE" (cuisson standard), mais en ajoutant automatiquement des fruits secs durant l'opération de pétrissage.

**DOUGH**..... L'appareil prépare automatiquement de la pâte pour pizza, petits pains, beignets, croissants, couronne de pain (pain yiddish), etc.

**DOUGH RAISIN**..... Procédé presque identique au mode "DOUGH" (pâte), mais en ajoutant automatiquement des fruits secs durant l'opération de pétrissage.

Bien se familiariser avec la fonction de chaque pad avant d'utiliser l'appareil *Bread Bakery*.



**select (sélection)** : Presser pour choisir le type de pain/pâte. A chaque fois qu'on appuie sur le pad, la flèche ► apparaissant dans la fenêtre d'affichage se déplace à la position suivante sur le panneau de commande.

**Option** : Presser pour choisir l'option. A chaque fois qu'on appuie sur le pad, le choix suivant clignote dans la fenêtre d'affichage.

**Size (taille)** : Presser pour choisir la taille du pain.

**Crust (croûte)** : Presser pour choisir la couleur de la croûte.

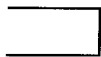
**Timer (minuterie)** : Presser pour consigner le délai ou la durée de cuisson pour l'opération "bake only" (cuisson seulement). (Voir page 46 pour de plus amples explications)

**Voyant de fonctionnement :**  
Le voyant rouge s'allumera durant le fonctionnement. Il clignotera durant la cuisson du pain ou après achèvement de la pâte. Il clignotera aussi à une fréquence différente lorsque le fonctionnement s'avère anormal.

**Start/Stop (marche/arrêt)** : Presser pour commencer l'opération ou enclencher la minuterie. Presser ce pad également pour arrêter l'opération ou annuler le réglage de minuterie. Pour arrêter l'opération, appuyer sur le pad pendant plus d'une seconde. La durée réglée reviendra à zéro.

<b>select</b>		
<b>Option</b>	BAKE	BAKE RAISIN
<b>Size</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Crust</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> *
<b>Timer</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>P r o c é d u r e</b>	<b>Repos</b>	30 min - 1 heure
	<b>Pétrissage</b>	15 - 30 min
	<b>Levée</b>	1 hr 50 min - 2 hr 20 min
	<b>Cuisson</b>	50 min
<b>Total</b>	4 heures	
<b>Garder chaud</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

\*Pour la



Size  
M L XL

Le choix de la taille est **M** (Moyenne), **L** (Large) ou **XL** (Extra Large).  
En l'absence de sélection, l'appareil choisira automatiquement la taille de XL.  
Voir le tableau ci-dessous pour la disponibilité de ce pad.

Crust  
L • D

Le choix de la croûte est **LIGHT** (Claire), **MEDIUM** (Moyenne) ou **DARK** (Foncée).  
En l'absence de sélection, l'appareil choisira automatiquement la croûte moyenne.  
Voir le tableau ci-dessous pour la disponibilité de ce pad.

Timer  
⌚

L'appareil peut être programmé jusqu'à 13 heures à l'avance. Si vous désirez vous réveiller avec la délicieuse odeur du pain frais, il vous suffit de tout préparer la veille au soir et de laisser l'appareil cuire votre pain durant la nuit.  
Voir le tableau ci-dessous pour la disponibilité de ce pad.

Français

**REMARQUE :**

- Le réglage initial est "basic-BAKE XL size, MEDIUM crust" (cuisson standard, taille extra-large, croûte moyenne).
- Il suffit de presser ce pad de mise en marche sans choisir "select" (sélection) ni "Option" pour débiter la cuisson selon ce programme.
- La durée de chaque opération n'est qu'approchée et variera en fonction de la température ambiante.
- Pour tous les modes de "BAKE" (cuisson standard), (sauf "bake only" (cuisson seulement) et "gluten free" (exempte de gluten)), il y aura une période de maintien au chaud de 60 minutes au maximum une fois la cuisson terminée. (Voir le tableau ci-dessous). L'opération s'arrêtera en appuyant sur le pad Stop.
- Pour certains réglages, il y aura une courte pause durant l'opération de pétrissage. Cela ne constitue pas une panne.

**Fonctions disponibles et temps requis pour chaque programme**

basic			whole wheat					french		italian	sand-wich	pizza	bake only	gluten free
BAKE RAPID	DOUGH	DOUGH RAISIN	BAKE	BAKE RAISIN	BAKE RAPID	DOUGH	DOUGH RAISIN	BAKE	DOUGH	BAKE	BAKE	DOUGH	BAKE	BAKE
○	—	—	○	○	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—
○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○
—	—	—	○	○	—	—	—	○	—	○	○	—	—	—
—	30 - 50 min	1 heure - 1 hr 30min	15 min	55 min - 1 hr 15 min	40 min - 1 hr 55 min	40 min - 1 hr 35 min	30 min - 1 heure	1 heure - 1 hr 30 min	Pétrissage 10 - 15 min	—	—	—	—	
15 - 20 min	15 - 30 min	15 - 25 min	15 - 25 min	15 - 25 min	10 - 20 min	10 - 20 min	10 - 15 min	15 - 25 min	Levée 10 - 15 min	—	15 min	—	15 min	
Environ. 1 heures	1 heure - 1 hr 20 min	2 hr 20 min - 2 hr 50 min	Environ. 1 hr 40 min	1 hr 40 min - 2 heures	2 hr 55 min - 4 hr 10 min	1 hr 45 min - 2 hr 40 min	2 hr 25 min - 3 heures	2 hr 20 min - 2 hr 50 min	Pétrissage Environ. 10 min	—	1 heure	—	1 heure	
35 min	—	50 min	45 min	—	55 min	—	50min	50min	Levée Environ. 10 min	30 min - 1 hr 30 min	45 min	—	45 min	
1 hr 55 min	2 hr 20 min	5 heures	3 heures	3 hr 15 min	6 heures	3 hr 35 min	4 hr 30 min	5 heures	45 min	30 min - 1 hr 30 min	2 heures	—	2 heures	
○	—	—	○	○	○	—	—	○	—	○	○	—	—	○

cuisson standard de "BAKE RAISIN" (cuisson raisin), seules les couleurs de croûte LIGHT (Claire) et MEDIUM (Moyenne) sont disponibles.

# Cuisson avec l'appareil *Bread Bakery*®

Voir page 48 pour "bake only" (cuisson seulement).

Voir pages 49 et 50 pour "gluten free" (exempte de gluten).

## Méthodes générales

Mesurer soigneusement les ingrédients selon chacune des recettes indiquées aux pages 57 à 66.

Options affichées dans la fenêtre

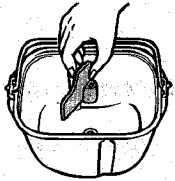
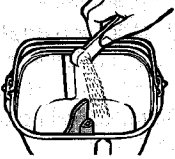
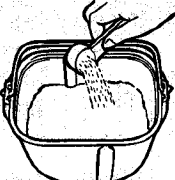
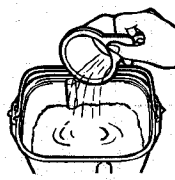

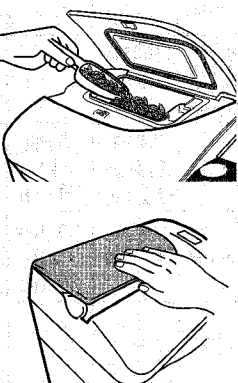
BAKE RAPID  
RAISIN DOUGH









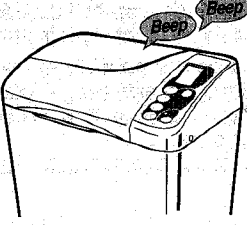
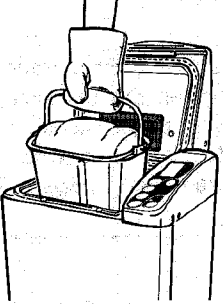
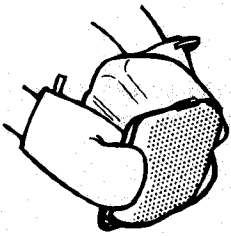
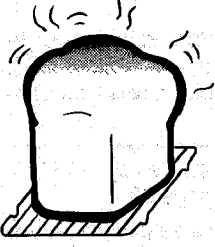
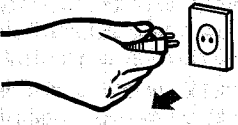
LETTRES NOIRES: Option(s) disponible(s)

LETTRES GRISES: Option clignotante  
(en cours de sélection)

Français

Etapes		Commentaires
<b>1</b>	 <p>Enlever le moule à pain de l'appareil en tournant légèrement la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en la tirant vers le haut. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus de pain sur le malaxeur ou son axe de fixation.</p>	Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.
<b>2</b>	 <p>Versez la <u>levure</u> dans le moule.</p>	Pour obtenir les meilleurs résultats, mettre d'abord la levure de façon qu'elle soit au fond et séparée des autres ingrédients liquides.
<b>3</b>	 <p>Versez la farine et tous les ingrédients secs dans le moule.</p>	Farine, lait en poudre, sel, sucre, beurre et autres ingrédients secs en premier lieu.
<b>4</b>	 <p>Versez l'eau et, éventuellement, les autres liquides dans le moule.</p>	
<b>5</b>	 <p>Remplacez le moule à l'intérieur du récipient. S'assurer que le bac touche le fond du four. Baissez la poignée. Fermez le couvercle.</p>	Essuyer toute humidité ou retirer tout corps étranger de la surface extérieure du bac avant de l'insérer dans l'appareil. Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.
<b>6</b>	 <p>S'assurer que l'intérieur du distributeur de raisin sec soit propre et complètement sec. Le distributeur doit être mis en place pour tous les programmes. Ne pas manquer de fermer le couvercle du distributeur.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>1. Enlever tous les résidus avant l'emploi. 2. Placer les ingrédients à l'intérieur du distributeur. (Voir page 54 pour de plus amples détails).</p> </div> <p>Refermer le couvercle du distributeur en pressant légèrement dessus jusqu'à entendre le dé clic des aimants.</p>	Si l'intérieur du récipient est mouillé, les ingrédients risquent de coller dans le distributeur. Si le distributeur n'est pas mis en place, la fuite de vapeur peut entraîner une mauvaise cuisson du pain. Nettoyer toujours le distributeur après chaque usage.  S'assurer que le couvercle du distributeur soit fermé, autrement, cela risquerait de produire de la condensation.

Etapes	Commentaires
<p><b>7</b> </p> <p></p>	<p><b>Eloigner l'appareil du bord de la table ou du comptoir de cuisine.</b></p> <p><b>L'appareil peut vibrer ou bouger durant le pétrissage ; placez l'appareil là où il ne risque pas de tomber.</b></p>
<p><b>8</b> </p>	<p>Refermez le couvercle et branchez l'appareil dans une prise de 230 V.</p> <p>0:00 s'éclaire.        ⇒ pour l'option "DOUGH" (pâte), se reporter à la page 47.</p> <p><b>REMARQUE:</b> Le programme Cuisson standard, Taille extra-large, Croûte moyenne est prêt à l'usage.</p> <p>Pour débiter selon ce critère, il suffit de presser la touche <b>Start/Stop</b>.</p> <p>Presser <b>select</b> pour choisir le type de pain.</p> <p>A chaque fois qu'on appuie sur <b>select</b>, la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante. Le temps restant et les options disponibles affichées dans la fenêtre changeront en conséquence.</p> <p>Voir la section "select" (sélection) à la page 41.</p> <p>Pour "bake only" (cuisson seulement) et "gluten free" (exempte de gluten), voir les pages suivantes:  <b>bake only</b> ... page 48  <b>gluten free</b> ... pages 49 – 50</p>
<p><b>9</b> </p>	<p>Presser <b>Option</b> pour choisir le mode de cuisson.</p> <p>Pour "BAKE" (cuisson standard), il n'est pas nécessaire de presser ce pad.</p> <p>Les options disponibles seront affichées et celle qui est requise clignotera.</p> <p>A chaque fois qu'on appuie sur <b>Option</b>, les indications en lettres clignoteront et changeront dans l'ordre suivant (Les options non disponibles pour le mode désiré seront omises):        "BAKE" (cuisson standard) → "BAKE RAPID" (cuisson rapide) → "BAKE RAISIN" (cuisson raisin) → "DOUGH" (pâte) → "DOUGH RAISIN" (pâte raisin) → "BAKE" (cuisson standard)...</p> <p>Presser <b>Option</b> pour choisir le mode de cuisson.</p> <p>Pour la section "Option" à la page 41.</p> <p>Le temps restant changera en conséquence.</p>
<p><b>10</b> </p>	<p>Presser <b>Size</b> pour choisir la taille du pain.</p> <p>Presser <b>Crust</b> pour choisir la couleur de croûte du pain.</p> <p>Voir les disponibilités de "sizes" (tailles) et couleurs de "crust" (croûte) aux pages 41 et 42.</p>
<p><b>11</b> </p> <p>L'affichage ci-dessus concerne l'option cuisson standard, taille extra-large, croûte moyenne.</p> <p>Presser <b>Start/Stop</b>.</p> <p>Le voyant rouge s'allume, le programme est réglé et aucun pad n'est utilisable à ce moment.</p> <p>L'opération "REST" (repos) commence. Cette opération maintient la température du moule à pain et des ingrédients. (Certains programmes ne comportent pas ce réglage).</p> <p>Après l'opération "REST" (repos), le pétrissage aura lieu, puis la levée de pâte et finalement la cuisson. Le temps restant jusqu'à l'obtention du pain sera indiquée en heures et minutes (3:59, 3:58...).</p> <p><b>Remarque:</b> Pour annuler l'opération, presser le pad <b>Start/Stop</b> pendant plus d'une seconde. L'affichage s'annulera. Reprendre à partir de l'étape 8.</p> <p>Pour "BAKE RAISIN/DOUGH RAISIN" (cuisson raisin/pâte raisin)        Le distributeur de raisin sec incorporera automatiquement les ingrédients dans la pâte au moment optimal durant la dernière phase du pétrissage. L'opération sera interrompue un instant pour incorporer les ingrédients, puis reprendra automatiquement.</p>	<p>Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.</p> <p>Il n'y aura pas d'action de mélange durant l'opération de repos.</p> <p>Un bruit de cliquetis peut se faire entendre durant l'opération. Cela n'est nullement l'indice d'un mauvais fonctionnement.</p> <p>Pour les détails du procédé de chaque programme, voir pages 41 et 42.</p> <p>Le temps requis pour chacune des étapes varie en fonction de plusieurs facteurs tels que fluctuation de voltage et de température ambiante.</p> <p>Les ingrédients dans le distributeur se trouveront incorporés entre:        Pâte standard :        52 min – 1 h 12 min à partir de la mise en marche        Pâte au blé complet :        1 h 12 min – 1 h 42 min à partir de la mise en marche.</p>

	Etapas	Commentaires
<p><b>12</b></p> 	<p>Une fois le pain ou la pâte prête, la tonalité se fait entendre à huit reprises et le témoin lumineux clignote.</p>	
<p><b>13</b></p> 	<p>Presser ●.</p> <p>Ouvrez <b>promptement</b> le couvercle et retirez le moule du four à pain à l'aide de gants isolants.</p> <p>Le four à pain garde le pain au chaud pendant 1 heure ou jusqu' à ce qu' on appuie sur le bouton <b>Start/Stop</b> afin d'éviter la condensation de la vapeur.</p>	<p><b>Le moule étant brûlant, ne le posez pas sur une surface plastifiée ou sensible à la chaleur. Manipulez le moule avec précaution.</b></p> <p>Si le pain est laissé dans l'appareil, l'extérieur du pain peut brunir.</p>
<p><b>14</b></p> 	<p>Renversez le moule et secouez-le plusieurs fois pour démouler le pain.</p> <p>Si le bras du malaxeur reste attaché à la base du pain, détachez-le à l'aide d'un ustensile en plastique résistant à la chaleur.</p>	<p><b>Le pain et le bras du malaxeur sont brûlants.</b></p> <p>N' utilisez pas d'ustensile en métal, vous risqueriez d'endommager ou de rayer le bras du malaxeur.</p>
<p><b>15</b></p> 	<p>Placez le pain sur une grille métallique afin de laisser la vapeur s'évaporer et le pain refroidir.</p>	<p>Voir "Découpage du pain en tranches et conservation" à la page 52.</p>
<p><b>16</b></p> 	<p>Débranchez l'appareil après utilisation.</p> <p><b>Bien saisir la fiche en la retirant de la prise.</b></p>	<p><b>Ne jamais tirer sur le fil d'alimentation.</b></p>


—Laisser l'appareil refroidir au moins pendant 1 heure avant l'usage suivant.

## Pour utiliser le "timer" (minuterie)

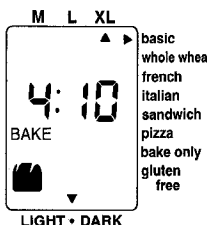

La minuterie servant à différer la mise en marche de l'appareil ne peut être utilisée que pour les programmes suivants.  
Voir le tableau ci-dessous.

### Délais

La minuterie peut être réglée pour tout délai compris dans les limites ci-après.

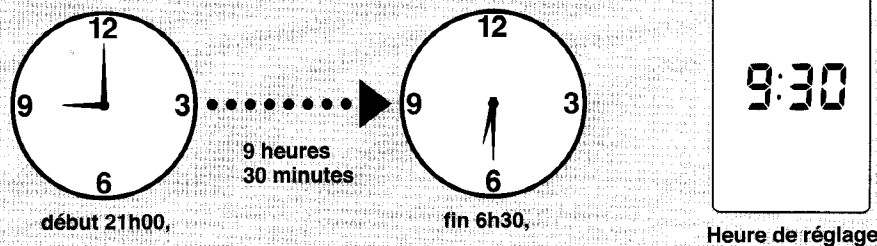
	basic (pain à base de farine de blé raffinée)	whole wheat (pain à base de farine de blé intégrale)	french (pain parisien)	italian (italien)	sandwich	
Option	BAKE (cuisson standard)	BAKE RAISIN (cuisson raisin)	BAKE (cuisson standard)	BAKE RAISIN (cuisson raisin)	BAKE (cuisson standard)	BAKE (cuisson standard)
Plage de réglage	4-13 heures	5-13 heures	6-13 heures	4 h 30 min - 13 heures	5-13 heures	



Suivre les mêmes étapes aux pages 43 à 45 jusqu'à l'étape 10.  
Pour l'étape 11, suivre les instructions ci-dessous.

	Etapes	Commentaires
	<p>Presser  (Minuterie) pour consigner l'heure à laquelle on désire que le pain soit prêt.</p> <p>Pour les limites de réglage de minuterie, voir le tableau ci-dessus.</p>	<p>A chaque fois qu'on appuie sur <b>Timer</b> (Minuterie), l'heure avancera de 10 minutes.</p> <p>L'heure changera rapidement en maintenant une pression constante sur le pad.</p>

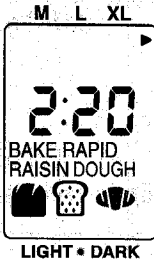







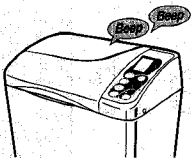




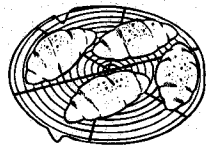
#### Exemple:

il est 21h00 au moment du réglage du programmateur et vous voulez que le pain soit prêt pour 6h30 le lendemain matin. Vous devez donc régler le programmateur sur (9 heures et 30 minutes), ce qui correspond au temps requis pour la fabrication et la cuisson du pain.



 <p>L'affichage ci-dessus concerne la cuisson de cuisson standard, taille extra-large, croûte moyenne.</p>	<p>Presser .</p> <p>La durée de cuisson apparaît à l'affichage en heures et en minutes.</p>	<p>Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.</p> <p>Aucune action ne se produit mais le programmateur continue à fonctionner.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

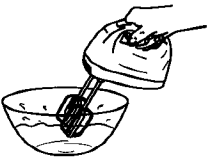
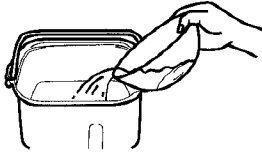





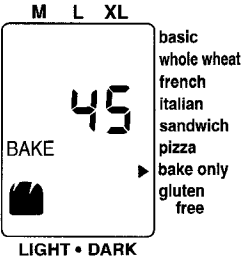


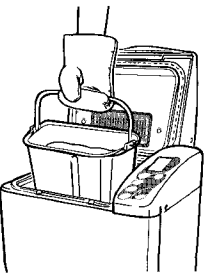
Suivre les étapes 1 à 7 comme mentionnées sur les pages 43 – 44.

	Etapes	Commentaires
<p><b>8</b></p>  <p>M L XL 2:20 BAKE RAPID RAISIN DOUGH LIGHT • DARK</p> <p>basic whole wheat french italian sandwich pizza bake only gluten free</p>	<p>Presser  pour choisir le type de pâte.</p> <p>A chaque fois qu'on appuie sur , la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante.</p> <p>L'option "DOUGH" (pâte) est disponible pour pain standard, au blé complet, parisien et pizza.</p> <p>Presser  choisir "DOUGH" (pâte) ou "DOUGH RAISIN" (pâte raisin)</p> <p>A chaque fois qu'on appuie sur , les indications en lettres clignoteront et changeront dans l'ordre suivant (Les options non disponibles pour le mode désiré seront omises): "BAKE" (cuisson standard) → "BAKE RAPID" (cuisson rapide) → "BAKE RAISIN" (cuisson raisin) → "DOUGH" (pâte) → "DOUGH RAISIN" (pâte raisin) → "BAKE" (cuisson standard)...</p>	<p>Voir la section "select" (sélection) à la page 41.</p> <p>Voir la section "Option" à la page 41.</p>
<p><b>9</b></p>  <p>M L XL REST 2:20 DOUGH LIGHT • DARK</p> <p>basic whole wheat french italian sandwich pizza bake only gluten free</p>	<p>Presser .</p> <p>Le voyant rouge s'allume, le programme est réglé et aucun pad n'est utilisable à ce moment.</p> <p>La constitution de la pâte commence par la phase "REST" (repos). (Il n'y a pas de phase de repos pour le "pizza". Le pétrissage commence immédiatement.)</p> <p>Le temps restant jusqu'à l'obtention de la pâte complète est affiché en heures et minutes (2:20, 2:19, 2:18 ...)</p> <p><b>Remarque:</b> Pour annuler l'opération, presser le pad  pendant plus d'une seconde. L'affichage s'annulera. Reprendre à partir de l'étape 8.</p>	<p>Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.</p> <p>Il n'y aura pas d'action de mélange durant l'opération de repos.</p> <p>Un bruit de cliquetis peut se faire entendre durant l'opération. Cela n'est nullement l'indice d'un mauvais fonctionnement.</p> <p>Pour les détails du procédé de chaque programme, voir pages 41 et 42.</p>
<p><b>10</b></p> 	<p>La sonnerie retentira huit fois et le voyant de fonctionnement clignotera lorsque la pâte est réalisée.</p> <p>Presser  lorsque la sonnerie s'arrête. Ensuite, enlever le moule à pain.</p>	<p>L'affichage s'éteindra lorsque la sonnerie s'arrête, mais le voyant de fonctionnement clignotera jusqu'à ce qu'on appuie sur .</p>
<p><b>11</b></p> 	<p>Débranchez l'appareil après utilisation.</p> <p><b>Bien saisir la fiche en la retirant de la prise.</b></p>	<p><b>Ne jamais tirer sur le fil d'alimentation.</b></p>
<p><b>12</b></p> 	<p>Modeler la pâte et la laisser lever une demière fois avant de la cuire dans un four conventionnel, selon les indications de la recette.</p>	<p>Voir les pages de 59 – 60, 63 pour les recettes utilisant l'option "DOUGH" (pâte).</p>
<p><b>13</b></p> 	<p>Une fois la cuisson terminée, retirer le pain du four à l'aide des gants isolants, puis le laisser refroidir sur une grille métallique.</p>	



## Emploi du programme "bake only" (cuisson seule)

Mesurer soigneusement les ingrédients en fonction de chacune des recettes décrites aux pages 64.

	Etapas	Commentaires
<p><b>1</b></p> 	<p>Préparer la pâte dans un bol.</p>	<p>Suivre attentivement les instructions pour chaque recette.</p>
<p><b>2</b></p> 	<p>Verser le mélange dans le moule à pain en ayant préalablement retiré le malaxeur.</p>	<p>S'assurer que le moule à pain soit aligné avec la bordure de cuisson de façon que le mélange de pâte ne touche pas les côtés.</p>
<p><b>3</b></p> 	<p>S'assurer que le distributeur de raisin sec soit réglé et que les couvercles correspondants soient fermés.</p> <p>Presser  pour choisir bake only (Cuisson seule). A chaque fois qu'on appuie sur , la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante.</p> <p>Presser  pour régler l'heure requise. (Entre 30 et 90 minutes).</p> <p><b>Le  ne peut pas être utilisé pour ce programme.</b></p>	<p>Voir la section "select" (sélection) à la page 41.</p> <p>L'indication de temps débute à 30 minutes et continue de croître jusqu'à 1 heure 30 minutes par incréments de 1 minute. L'heure changera rapidement en maintenant une pression constante sur le pad.</p>
<p><b>4</b></p> 	<p>Presser .</p> <p>Le voyant rouge s'allume, le programme est réglé et aucun pad n'est utilisable à ce moment.</p> <p>La cuisson commence.</p>	<p>Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.</p>
<p><b>Remarque:</b> Si la cuisson est encore insuffisante, on peut la prolonger en répétant les étapes 3 et 4 ci-dessus, après avoir appuyé sur le bouton .</p> <p>Si le pain n'est pas assez cuit, poursuivez la cuisson en procédant de la manière indiquée aux étapes 3 et 4 ci-dessus. Vous pouvez programmer un temps de cuisson supplémentaire à condition que le temps de cuisson total ne dépasse pas 90 minutes.</p>		<p>Veillez à ce que l'humidité présente à l'intérieur du four à pain et du moule soit complètement disparue avant de ranger l'appareil.</p>
<p><b>5</b></p> 	<p>Ouvrez <b>promptement</b> le couvercle et retirez le moule du four à pain à l'aide de gants isolants.</p> <p>Débranchez l'appareil après utilisation.</p> <p><b>Bien saisir la fiche en la retirant de la prise.</b></p>	<p><b>Ne jamais tirer sur le fil d'alimentation.</b></p>

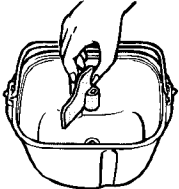
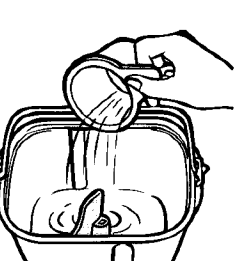
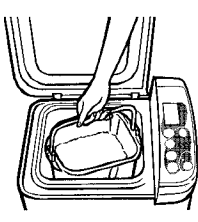






La confection du pain exempt de gluten est très différente de la méthode normale de production du pain dans l'appareil *Bread Bakery*®.

Si l'on doit confectionner du pain exempt de gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter le médecin et de suivre les directives ci-dessous.

- Ce programme est conçu spécialement pour certains mélanges exempts de gluten, par conséquent, l'emploi de son propre mélange particulier risque de ne pas apporter de bons résultats.
- Lorsqu'on choisit l'option "gluten free" (exempt de gluten), les détails pour chaque recette à la page 66 et le procédé décrit à la page 50 doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant).  
Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant de la farine non à base de blé et "sans gluten". Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les recettes exemptes de gluten à la page 66 ont été conçues en utilisant des préparations exemptes de gluten telles que Farines coeliaci Floer by AVEVE.  
Il est conseillé d'utiliser ces préparations pour obtenir les meilleurs résultats.  
Ces préparations sont disponibles dans certaines pharmacies, boutiques d'aliments naturels et quelquefois dans les grands supermarchés.
- Les résultats dépendent du type de préparation.  
En certaines occasions, le pain peut présenter de la farine restant sur le flanc.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent.  
Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.
- Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, la lame ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.

Pour de plus amples informations sur les produits AVEVE, veuillez contacter les numéros à la page 37.

Mesurer les ingrédients avec soin selon les indications de chaque recette à la page 66.

	Etapas	Commentaires
1	 <p>Enlever le moule à pain de l'appareil en tournant légèrement la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en la tirant vers le haut.</p> <p>Veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus de pain sur le malaxeur ou son axe de fixation.</p>	<p>Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.</p>
2	 <p>Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant de façon à garantir que la farine exempte de gluten soit mélangée plus efficacement pour former une pâte lisse.</p> <p><u>Eau, sel, et huile → mélange exempt de gluten → levure</u></p>	<p>L'ordre de placement des ingrédients diffère des autres programmes.</p> <p>Les résultats peuvent être décevants si l'on ne respecte pas l'ordre de placement des ingrédients.</p> <p>Mesurer avec précision les ingrédients, car cela risque d'affecter considérablement les résultats de la confection du pain.</p>
3	 <p>Remplacez le moule à l'intérieur du récipient. S'assurer que le bac touche le fond du four. Baissez la poignée. Fermez le couvercle.</p> <p>Ne pas manquer de bien disposer le distributeur de raisin sec et de refermer son couvercle.</p>	<p>Essuyer toute humidité ou retirer tout corps étranger de la surface extérieure du bac avant de l'insérer dans l'appareil.</p> <p>Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.</p>
4	 <p>Presser  pour choisir "gluten free" (exempt de gluten).</p> <p>A chaque fois qu'on appuie sur , la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante.</p> <p>Presser  pour choisir la couleur de croûte du pain.</p> <p><b>REMARQUE:</b> Nous recommandons une croûte foncée pour la plupart des pains exempts de gluten.</p>	<p>Voir la section "select" (sélection) à la page 41.</p>
5	 <p>Presser .</p> <p>Le malaxage commence immédiatement.</p>	<p>Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.</p>

**NOTE IMPORTANTE:**

Les ingrédients se trouvent malaxés pour former automatiquement un mélange épais, mais la farine exempte de gluten est très différente de la farine consistante pour le pain ordinaire.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats et de réduire le risque que la farine ne s'attache sur les flancs, suivre les conseils ci-dessous: A l'aide d'une spatule en plastique, détacher la farine des bords du moule à pain, entre 5 et 10 minutes le début du pétrissage.

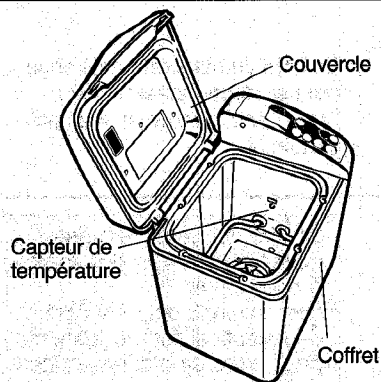
Tout en procédant ainsi, faire attention de ne pas toucher l'axe du pétrin.

⇒ Procéder à l'étape 12 à la page 45

# Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Français

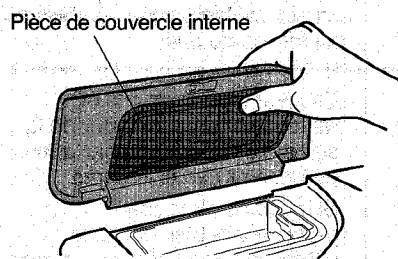


## Coffret et couvercle

- Nettoyez le coffret et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez uniquement un détergent liquide non abrasif.
- N'utilisez ni poudre à récurer, ni tampon en paille de fer, ni aucune matière abrasive.
- N'utilisez ni benzène (détachant), ni dissolvant, ni alcool, ni aucun liquide de ce type.

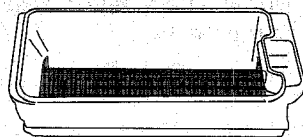
## Capteur de température

- Essuyez-le délicatement en veillant à ne pas le plier.



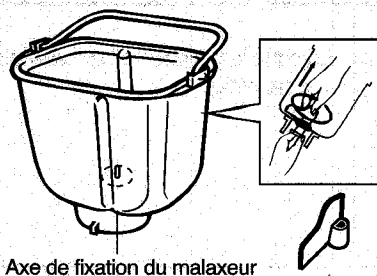
## Couvercle du distributeur

- Le couvercle du distributeur sera très chaud après la cuisson. Le retirer une fois qu'il est refroidi complètement.
- Pour le nettoyage, démonter le couvercle du distributeur et le laver doucement avec une éponge douce. Ne pas frotter ou tirer sur le joint d'étanchéité en caoutchouc. Le frottement ou une manipulation brusque risque d'abîmer le joint en caoutchouc solidaire du couvercle de distributeur. La pièce de couvercle interne n'est pas amovible.
- Ne pas employer de produits abrasifs.
- Si le joint est abîmé, il faudra remplacer le couvercle du distributeur, car autrement cela risquerait de causer une fuite de vapeur, de la condensation ou une déformation. (Voir page 70 pour le remplacement).
- Ne pas placer cette pièce dans un lave-vaisselle.



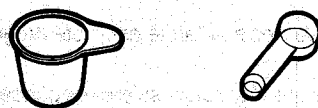
## Distributeur de raisin sec

- Le distributeur sera très chaud après la cuisson. Le retirer une fois qu'il est refroidi complètement.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants énergiques, ni d'éponge à laine métallique, ou tous autres ustensiles ou matériaux abrasifs, spécialement sur la surface à revêtement anti-adhésion. Autrement, cela risquerait de rayer la surface et faire coller les ingrédients.
- Nettoyer le distributeur après chaque usage pour éviter l'accumulation préjudiciable de résidus et ingrédients.
- Ces pièces ne sont pas prévues pour les produits de nettoyage de vaisselle qui risquent de les endommager.



## Moule et malaxeur

- Si vous éprouvez des difficultés à retirer le malaxeur du moule en faisant pivoter son axe, versez de l'eau tiède dans le moule préalablement refroidi et laissez-la reposer 5-10 minutes. Retirez ensuite le malaxeur.
- Après chaque utilisation, retirez toujours le malaxeur et lavez le moule avec du détergent liquide doux, sinon vous risquez de le rayer.
- N'utilisez aucun autre matériau abrasif.
- Ces éléments ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.



## Récipient gradué et cuiller de mesure.

- Rincez et essuyez.
- Ces éléments ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

1. Laissez tous les éléments sécher complètement avant de ranger l'appareil.
2. L'intérieur peut éventuellement se colorer suite aux dépôts laissés par les cuissons successives.

## Pour obtenir un résultat de cuisson de pain optimale

### IL Y A LIEU DE TENIR COMPTE DES POINTS SUIVANTS :

- Le four à pain ne peut se trouver dans un endroit humide.
- Tous les ingrédients doivent être utilisés à température ambiante.
- La farine doit être fraîche.
- Le sel et la levure doivent être séparés.
- Ajouter un peu de sucre à la préparation pour un meilleur résultat.
- Veillez à utiliser une farine bien fraîche.
- Toujours utiliser des mesures à juste niveau.

### CONSEILS PRATIQUES

- Avec le mode "BAKE RAPID" (cuisson rapide), le pain lèvera moins haut. Ce mode est préférable pour les pains qui contiennent du sucre, comme : le pain au chocolat, le pain brioche,...
- Les pain complet lèvera moins que le pain blanc, dès lors il est préférable d'utiliser le mode "whole wheat" (pain à base de farine de blé intégrale) qui dure 5 heures afin que le pain puisse lever plus longtemps.
- Si vous utilisez la minuterie, le pain lèvera plus haut.
- Les pains qui contiennent du sucre lèveront plus rapidement.
- Si vous utilisez de la levure fraîche, il faut d'abord la dissoudre dans un peu d'eau tiède.
- Si vous utilisez de la levure en graines, employez le petit côté de la mesure pour mesurer la levure. Ceci est égal au contenu d'une cuillère à café, l'autre côté est égal à la mesure d'une cuillère à soupe.
- Si vous voulez un pain moins lourd, vous pouvez prendre moins de farine et plus d'eau.  
Attention : Gardez toujours la même quantité de levure.

Ajouter dans l'ordre :

1. Levure
2. Sucre
3. Farine
4. Liquide (eau ou lait)
5. Sel
6. Beurre

Remarque :

Pour un pain de 500 gr, ajoutez environ 10g de levure sèche.

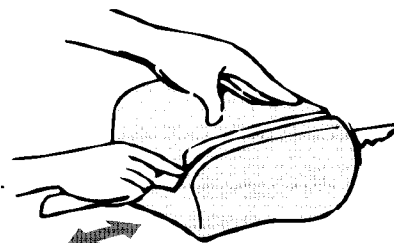
Pour les autres recettes, adaptez la quantité selon la règle de trois.

## Découpage du pain en tranches et conservation

### Tranchage du pain

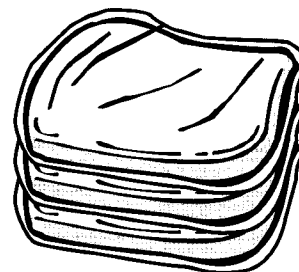
Laisser refroidir le pain sur un casier à barreaux métalliques avant le coupage.

Le tranchage du pain sorti immédiatement du four, en particulier du pain exempt de gluten, peut présenter des difficultés.



### Emmagasinement du pain

1. Laisser refroidir le pain complètement à la température ambiante.
2. L'envelopper dans une feuille ou un sac en plastique pour préserver sa fraîcheur.
3. Pour profiter de la pleine saveur du pain maison fraîchement cuit, le consommer aussitôt que possible.
4. Pour l'entreposage prolongé, bien l'envelopper et le ranger dans un congélateur.  
Il est préférable de le trancher avant de le mettre dans le congélateur.



Tous les ingrédients ont des caractéristiques différentes qui influencent le résultat final de la cuisson du pain.

## LES INGRÉDIENTS DE BASE

### FARINE

*Farine de froment :*

Peut être utilisée pour du pain blanc ou comme base pour d'autres pains.

*Farine de ménage :*

Est moins chère, mais n'est pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

*Farine fermentante :*

Pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

*Farine pour pâtisserie :*

Est moulue plus finement et peut être utilisée pour la préparation de pâtes (ex., pâte à tarte)

*Farine de blé complète :*

La totalité du grain a été moulue. Le pain complet sera plus lourd de texture et lèvera moins haut.

*Autres farines :*

Pour ajouter du goût et de la valeur nutritive au pain, comme la farine de soja, la farine de seigle, la farine de pain noir, etc...

Ces différentes sortes de farines sont disponibles pré-mélangées dans la plupart des grandes surfaces.

Le "Boerenbond"/AVEVE propose une gamme complète de farines et de graines spécialement conçues pour le four à pain.

### SEL

Raffermit la structure de la pâte et rend la pâte plus élastique.

### SUCRE

- Donne un goût sucré.
  - Rend la structure de pâte plus molle et plus fine.
  - Donne une croûte foncée au pain.
  - Stimule la levure
- Attention : Ne pas utiliser du sucre perlé. Ce sucre peut abîmer la couche de téfal du récipient de cuisson.

### MATIERE GRASSE

- Améliore la douceur et le goût du pain.
  - Donne du goût au pain.
  - Maintient un niveau correct d'humidité du pain.
  - Donne de la légèreté à la pâte feuilletée.
- Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine, du saindoux, de la minarine à cuire ou de l'huile.

### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

- Améliore le goût du pain.
- Augmente la valeur nutritive du pain.
- Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre.

### LIQUIDES

Il faut tenir compte de la quantité de liquide d'autres ingrédients afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

**Remarque :** Il est conseillé, en mode BAKE RAPID, d'utiliser de l'eau tiède, principalement pendant les mois d'hiver particulièrement froids.

### LEVURE

Vous pouvez utiliser de la levure fraîche ou séchée. Ne pas utiliser de poudre à lever ou autres moyens chimiques de levée du pain.

### GRAINES ET SEMENCES

Sont vendues séparément et donnent un autre goût à la farine, ex., graine de lin, graines de tournesol, son, etc...

La farine multigraines est vendue pré-mélangée dans le commerce, au supermarché et auprès du "Boerenbond/AVEVE" où on les appelle les 10 farines de blé. Il existe également des compositions mixtes de certaines sortes de graines de blé telles que la farine d'avoine, la farine de soja, la farine d'épautre, etc... Ces mix sont plus faciles à manipuler et donnent un meilleur résultat grâce au bon rapport farine et graines.

### ŒUFS

Améliore le goût et la texture du pain. Il faut toujours tenir compte de la quantité de liquide mentionnée (eau ou lait) lorsque vous ajoutez des œufs à la préparation, afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

### NOIX

Vous pouvez utiliser des noix en petits morceaux. Il faut tenir compte que le pain ne lèvera pas autant lorsque vous ajoutez des noix à la préparation.

### HERBES

Peuvent être utilisées en petites quantités afin de modifier le goût du pain.

**Remarque :** Le bon résultat du pain dépend d'un grand nombre de facteurs, comme la qualité de la farine qui peut varier selon l'endroit et la température de stockage.

Un autre facteur très important est la qualité de la farine qui peut changer d'année en année suite à la qualité de la récolte qui est sous l'influence continue du temps. Lorsque une farine de mauvaise qualité est obtenue, le pain ne lèvera pas assez ou retombera après la levée.

## Guide des ingrédients à placer dans le distributeur de raisin sec

En général, tous les ingrédients qui sont en petits morceaux et qui sont complètement secs peuvent être placés dans le distributeur de raisin sec pour descendre automatiquement dans le moule à pain durant le processus de confection du pain.

Les ingrédients qui sont mouillés ou collants en surface peuvent ne pas descendre complètement dans le moule à pain et rester dans le distributeur.

Les ingrédients doivent être placés dans le distributeur après avoir mis celui-ci en bonne position dans le four à pain, autrement, les ingrédients minuscules tels que les graines de sésame pourraient s'échapper par les interstices.

### Exemples principaux

○ = Peut être placé dans le distributeur de raisin sec

✕ = Ne doit pas être placé dans le distributeur de raisin sec

	Ingrédients	Remarques
○	Fruits secs	Les fruits secs enrobés de sirop ou de liqueur ou hachés en petits morceaux auront une surface collante et peuvent ne pas descendre complètement dans le moule à pain.
	Noisettes	
	Céréales	
	Graines	
	Herbes	
	Lard, Salami	Le lard à haute teneur de graisse peut ne pas descendre complètement dans le moule à pain.
✕	Fruits frais	Ces ingrédients ont une haute teneur en eau et peuvent coller sur la paroi du distributeur.
	Croustillons de chocolat	Ces ingrédients peuvent fondre dans le distributeur avant de descendre, ou peuvent avoir des surfaces collantes, et par conséquent, peuvent ne pas descendre complètement du distributeur. Ces ingrédients doivent être placés tout au début dans le moule à pain avec les autres ingrédients.
	Fromage	

※ Les résultats varieront selon l'état des ingrédients, les circonstances telles que la température ambiante ou l'usage de la minuterie. Par exemple, les fruits mélangés enrobés de sucre qui peuvent être secs en surface au début, mais auront une surface collante après avoir été coupés en petits morceaux, et en plus, le sucre peut fondre dans le distributeur durant les mois chauds d'été si on les laisse dedans pendant une période prolongée.

※ Couper les fruits secs suffisamment gros, car si les ingrédients sont trop petits, ils risquent de s'attacher au récipient et ne pas être incorporés au pain ou à la pâte.

### Quantité maximum

La quantité des ingrédients devant être placés dans le distributeur de raisin sec ne doit pas dépasser la valeur indiquée dans les recettes.

Placer soigneusement les ingrédients dans le distributeur de raisin sec. Ne pas les presser car cela risquerait d'endommager le distributeur, et les ingrédients pourraient alors ne pas être ajoutés à la mie ou à la pâte.

Touche SELECT	Touche OPTION	SIZE	CRUST	temps de cuisson
basic (pain à base de farine de blé raffinée) appuyer 1x	cuisson standard	ok	ok	4 heures
	cuisson rapide 1x	ok	ok	1 h 55 min
	cuisson raisin 2x	ok	ok	4 heures
	pâte 3x	—	—	2 h 20 min
	pâte raisin 4x	—	—	2 h 20 min
whole wheat (pain à base de farine de blé intégrale) appuyer 2x	cuisson standard	ok	—	5 heures
	cuisson rapide 1x	ok	—	3 heures
	cuisson raisin 2x	ok	—	5 heures
	pâte 3x	—	—	3 h 15 min
	pâte raisin 4x	—	—	3 h 15 min
french (pain parisien) appuyer 3x	cuisson standard pâte	— —	— —	6 heures 3 h 35 min
italian (italien) appuyer 4x	cuisson standard	—	—	4 h 30 min
sandwich appuyer 5x	cuisson standard	—	—	5 heures
pizza appuyer 6x	pâte	—	—	45 min
bake only cuisson seulement appuyer 7x	cuisson seule	—	—	30 min tot 1 h 30 min
gluten free exempt de gluten appuyer 8x	cuisson standard	—	ok	2 heures

### Remarques

La touche SELECT sert à choisir le programme de base.

La touche OPTION sert à choisir parmi les options du programme de base.

Le programme sélectionné clignote.

La touche CRUST sert à définir la croûte.

La touche SIZE permet de sélectionner la taille.

Ne pas presser START avant d'avoir correctement tout programmé.

Si l'on a fait une erreur, presser la touche STOP et recommencer.

Il ne sert à rien de retirer la prise de courant, car l'appareil dispose d'une mémoire de 10 min.



RECETTES POUR PAIN BLANC .....	57
RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT.....	57
RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER .....	58
RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT.....	58
PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes) .....	59
RECETTE POUR TARTE AU SUCRE .....	59
RECETTE POUR TARTE AU RIZ .....	59
RECETTE POUR TARTE AUX POMMES .....	59
RECETTE POUR BABA AU RHUM .....	60
RECETTE POUR BOULES AUX RAISINS .....	60
RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER .....	60
RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS .....	60
RECETTE POUR PAIN PISTOLET .....	61
RECETTE POUR PAIN ITALIAN .....	61
RECETTE POUR SANDWICH ORDINAIRE .....	62
RECETTE POUR SANDWICH AU BLE COMPLET .....	62
RECETTE POUR PÂTE A PIZZA.....	63
RECETTE POUR PÂTE A SANDWICHES .....	63
RECETTE POUR PÂTE A PISTOLETS .....	63
RECETTES POUR GÂTEAU .....	64
Les recettes de Soezie Baking (AVEVE)	
Blanc d'antan .....	65
Bio blanc .....	65
Pain brioche.....	65
Mix All-in pour pain blanc .....	65
Mix All-in pour pain gris .....	65
Mix All-in pour pain multi — céréales .....	65
Gris fermier .....	66
Seigle fermier.....	66
Masteluin .....	66
Pain d'abbaye .....	66
Pain à la bière.....	66
Pain d'Eiffel .....	66
Pain exempt de gluten .....	66
Pain exempt de gluten avec œufs .....	66

# Pain à base de farine de blé raffinée

## RECETTES POUR PAIN BLANC

select basic (pains à base de farine de blé raffinée)

Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

Français

medium	large	xlarge	Ingrédients
3/4	1	1 1/4	cuillère à thé de levure sèche
(1 1/2)	1 3/4	2	cuillère à thé pour RAPID option)
1	2	2	cuillère à thé de sucre
400 g	500 g	600 g	de farine "Surfina" Soezie Baking (AVEVE)
250 ml	320 ml	380 ml	d'eau
1	1	1 1/2	cuillère à soupe de beurre
1	1 1/2	2	cuillère à thé de sel

### Programmation

- 1 x appuyer sur select
- (1 x appuyer sur option pour le RAPID option donne un pain plus léger)
- 1,2,3 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

### REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en **option BAKE RAPID**.  
Le pain est alors moins levé et moins aéré.

## RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

select basic (pains à base de farine de blé raffinée)

Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)

medium	large	xlarge	Ingrédients
1	1 1/2	2	cuillère à thé de levure sèche
30 g	45 g	50 g	de sucre
1	1	1	petit sachet de sucre vanillé
300 g	450 g	500 g	de farine "Surfina" Soezie Baking (AVEVE)
170 ml	270 ml	300 ml	de lait
1	1	1	œuf
1	2	2 1/2	cuillère à soupe de beurre
1/2	1	1 1/2	cuillère à thé de sel
60 g	80 g	100 g	de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)

### Programmation

- 1 x appuyer sur select
- 2 x appuyer sur option
- 1,2,3 x appuyer sur size
- 1,2, x appuyer sur crust (de préférence la sélection pâle ou moyenne)
- 1 x appuyer sur start

### REMARQUES

Vous pouvez également utiliser la farine "Luxe Fermier" de Soezie Baking (AVEVE).  
Dans ce cas, veuillez utiliser la recette imprimée sur le dos de l'emballage.  
Pour le pain au chocolat, utilisez un total de 170 ml du mélange lait-œuf.  
Il est préférable d'utiliser des pépites de chocolat (par ex. de DIBRO).

# Pain à base de farine de blé intégrale

## RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER

**select whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale)**  
**Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)**

<i>medium</i>	<i>large</i>	<i>xlarge</i>	<i>Ingrédients</i>
1	1 <sup>1/4</sup>	1 <sup>1/2</sup>	cuillère à thé de levure sèche
(1 <sup>1/2</sup> )	1 <sup>3/4</sup>	2	cuillère à thé pour BAKE RAPID option)
300 g	400 g	450 g	de farine intégrale fine Soezie Baking (AVEVE)
100 g	100 g	150 g	de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)
1	2	2	cuillère à thé de sucre
1	1 <sup>1/2</sup>	2	cuillère à soupe de beurre
1	1	2	cuillère à thé de sel
250 ml	320 ml	380 ml	d'eau

### Programmation

2 x appuyer sur select

1,2,3 x appuyer sur size

1 x appuyer sur start

### REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en **option BAKE RAPID**.

Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.

Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme.

Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

## RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

**select whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale)**  
**Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)**

<i>medium</i>	<i>large</i>	<i>xlarge</i>	<i>Ingrédients</i>
1/2	1	2	cuillère à soupe de miel
1	1 <sup>1/2</sup>	2	cuillère à thé de levure sèche
250 g	325 g	400 g	de farine "Gris Fermier" Soezie Baking (AVEVE)
50 g	125 g	100 g	de farine "Blanc d'Antan" Soezie Baking (AVEVE)
180 ml	270 ml	300 ml	d'eau
1	1	2	cuillère à soupe de beurre
1	1	1 <sup>1/2</sup>	cuillère à thé de sel
50 g	75 g	100 g	de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)

### Programmation

2 x appuyer sur select

3 x appuyer sur option

1,2,3x appuyer sur size

1 x appuyer sur start

### REMARQUES

Comme ces recettes utilisent peu de farine blanche, les pains seront moins bien levés. Vous pouvez bien entendu intégrer davantage de farine blanche, mais vous devez alors réduire la quantité d'eau.

# Pâte à base de farine de blé raffinée

## RECETTES POUR PÂTES AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

select baisic (pains à base de farine de blé raffinée)  
Option DOUGH (pâte)

Français

### PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes)

#### Ingrédients

60 g de sucre  
2 cuillère à thé de levure sèche  
500 g de farine patissière  
100 ml d'eau  
3 œufs  
100 g de beurre  
1 1/2 cuillère à thé de sel

#### Programmation

3 x appuyer sur option  
1 x appuyer sur start

### RECETTE POUR TARTE AU RIZ

#### Ingrédients

500 g de pâte à tarte  
2 boîtes de riz à la crème  
2 œufs  
1 sachet de sucre vanillé

#### Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Mélanger les deux boîtes de riz à la crème avec les jaunes d'œuf. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange de riz à la crème. Verser la préparation sur la pâte. Cuire pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés.

### RECETTE POUR TARTE AU SUCRE

#### Ingrédients

500 g de pâte à tarte  
3 œufs  
1 cuillère à thé de beurre  
1 dl de crème fraîche  
100 g de sucre brun  
quelques morceaux de sucre

#### Préparation

Etendre la pâte au rouleau dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Dorer les bords avec un œuf battu. A l'aide d'un pinceau, enduire le fond de la pâte de beurre ramolli. Battre la crème et 2 œufs, puis verser sur le fond de pâte. Saupoudrer le tout de sucre brun en ajoutant un morceau de sucre de-ci, de-là. Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

### RECETTE POUR TARTE AUX POMMES

#### Ingrédients

200 g de pâte à tarte  
4 pommes  
40 g de farine  
40 g de beurre  
1 1/2 dl de crème fraîche  
1 cuillère à soupe de kirsch  
2 œufs  
50 g de sucre

#### Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Eplucher les pommes, retirer le coeur et les couper en quartiers minces. Répartir les morceaux de pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le beurre fondu, la crème, le kirsch et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange aéré. Verser ensuite la préparation sur les pommes. Cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

## RECETTE POUR BABA AU RHUM (Pour un moule à Savarin de 1L)

### Ingrédients

2 dl d'eau  
200 g de sucre  
1 dl de rhum  
farine impalpable  
crème fraîche  
fruits

### Préparation

Préparer la pâte à tarte. La placer dans un moule à savarin et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.  
Mélanger le sucre semoule, le rhum et l'eau pour obtenir un sirop. Verser ce mélange sur la pâte cuite préalablement et la laisser s'imbiber.  
Saupoudrer généreusement de sucre impalpable et remplir éventuellement la cavité de crème fraîche et/ou de fruits.

## RECETTE POUR BOULES AUX RAISINS

### select basic

(pains à base de farine de blé intégrale)

### Option DOUGH RAISIN (pâte raisin)

### Ingrédients

250 ml d'eau  
500 g de farine "Gris Fermier"  
Soezie Baking (AVEVE)  
50 g de beurre  
150 g de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)

### Programmation

1 x appuyer sur select  
4 x appuyer sur option  
1 x appuyer sur start

### Préparation

Façonner ensuite des boules d'environ 50 grammes. Les laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge ou jusqu' à levée suffisante.  
Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

## Pâte à base de farine de blé intégrale

### RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

### select basic

(pains à base de farine de blé intégrale)

### Option DOUGH (pâte)

### Ingrédients

2 cuillère à thé de levure sèche  
1 cuillère à soupe de sucre  
250 g de farine "Crousty Français"  
Soezie Baking (AVEVE)  
250 g de farine "Gris Fermier"  
Soezie Baking (AVEVE)  
280 ml d'eau  
1 1/2 cuillère à thé de sel

### Programmation

2 x appuyer sur select  
3 x appuyer sur option  
1 x appuyer sur start

### Préparation

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

### select basic

(pains à base de farine de blé intégrale)

### Option DOUGH RAISIN (pâte raisin)

### Ingrédients

2 cuillère à thé de levure sèche  
300 g de farine "Crousty Français"  
Soezie Baking (AVEVE)  
200 g de farine "Mastelun"  
Soezie Baking (AVEVE)  
280 ml d'eau  
1 1/2 cuillère à thé de sel  
100 g de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)

### Programmation

2 x appuyer sur select  
4 x appuyer sur option  
1 x appuyer sur start

### Préparation

Voir la recette à gauche

# Pain parisien

## RECETTE POUR PAIN PISTOLET

**select french (pain parisien)**  
**Option BAKE (cuisson standard)**

### Ingrédients

- 2 cuillère à thé de levure sèche  
400 g de farine "Crousty Français"  
Soezie Baking (AVEVE)  
260 ml d'eau.  
1 cuillère à thé de sel  
1 cuillère à soupe de beurre

### Programmation

- 3 x appuyer sur select  
1 x appuyer sur start

### Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.  
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

Français

# Pain italien

## RECETTE POUR PAIN ITALIEN

**select italian (italien)**  
**Option BAKE (cuisson standard)**

### Ingrédients

- $\frac{3}{4}$  cuillère à thé de levure sèche  
400 g de farine "Surfina"  
Soezie Baking (AVEVE)  
240 ml d'eau  
 $\frac{1}{2}$  huile d'olive  
 $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de sel

### Programmation

- 4 x appuyer sur select  
1 x appuyer sur start

### Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.  
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

# Pain à sandwich

## RECETTE POUR SANDWICH ORDINAIRE

**select sandwich**  
**Option BAKE (cuisson standard)**

### Ingrédients

- 1 cuillère à thé de levure sèche
- 1/2 cuillère à thé de sucre
- 400 g de farine "Surfina" Soezie Baking (AVEVE)
- 260 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 1/2 cuillère à thé de sel

### Programmation

- 5 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

### Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.  
Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

Français

## RECETTE POUR SANDWICH AU BLE COMPLET

**select sandwich**  
**Option BAKE (cuisson standard)**

### Ingrédients

- 1 1/2 cuillère à thé de levure sèche
- 1/2 cuillère à thé de sucre
- 200 g de farine "Blanc d'Antan" Soezie Baking (AVEVE)
- 200 g de farine "Gris Fermier" Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 1/2 cuillère à thé de sel

### Programmation

- 5 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

### Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.  
Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

# Pâte à pizza

## select pizza Option DOUGH (pâte)

### RECETTE POUR PÂTE A PIZZA

#### Ingrédients

- 2 cuillère à thé de levure sèche
- 500 g de farine "Crousty Français"  
Soezie Baking (AVEVE)
- 290 ml d'eau
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 1/2 cuillère à soupe de beurre

#### Programmation

- 6 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

#### Préparation

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.  
Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

### RECETTE POUR PÂTE A PISTOLETS

#### Ingrédients

- 2 1/2 cuillère à thé de levure sèche
- 500 g de farine "Crousty Français"  
Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau (très froide)
- 2 cuillère à thé de sel

#### Programmation

- 6 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

#### Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough".  
Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

### RECETTE POUR PÂTE A SANDWICHES

#### Ingrédients

- 1 cuillère à thé de levure sèche
- 500 g de farine "Luxe Fermier"  
Soezie Baking (AVEVE)
- 250 ml d'eau
- 2 cuillère à soupe de beurre
- 1/2 cuillère à thé de sel

#### Programmation

- 6 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

#### Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Aplatir les boules et façonner de petits bâtons de forme cylindrique.  
Dorer à l'oeuf battu.  
Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 230 degrés.



# Pâte à gâteau

Pour accéder à ce mode, appuyez 7 fois sur la touche "select". Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche. Maintenez la touche "Timer" enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes, par incrément de 1 minute.

## select bake only (cuisson seulement)

### RECETTE POUR GÂTEAU

---

#### *Ingrédients*

- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 200 g de beurre ramolli
- 1 paquet "ANCO CAKE MIX"

#### *Programmation 1*

- 6 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

#### *Préparation 1*

Laisser l'appareil pétrir pendant 10 minutes environ afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Après 10 minutes, appuyer sur la touche STOP. Retirer immédiatement le crochet pétrisseur du moule. Si vous oubliez de retirer le crochet pétrisseur, un creux se forme à la base du gâteau.

#### *Programmation 2*

- 7 x appuyer sur select
- appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1 : 10 (1 heure et 10 minutes) sur le l'affichage.
- 1 x appuyer sur start

#### *Préparation 2*

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le gâteau, puis le laisser refroidir sur une grille.

#### *Remarque*

Vous pouvez également préparer la pâte manuellement. Dans ce cas, veuillez ne pas tenir compte de la *Programmation 1* et la *Préparation 1*.

### RECETTE POUR GÂTEAU

---

#### *Ingrédients*

- 3 œufs
- 150 g de beurre ramolli
- 330 g "AVEVE CAKE MIX"
- 100 g de raisins (à ajouter après 5 minutes de pétrissage)

#### *Programmation & Préparation*

Voir recette précédente.

### RECETTE POUR GÂTEAU

---

#### *Ingrédients*

- 4 œufs
- 200 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 100 g de granulés de chocolat

#### *Programmation & Préparation*

Voir recette précédente

# Les recettes de Soezie Baking (AVEVE)

## Basic (pains à base de farine de blé raffinée) BAKE (cuisson standard)

### Blanc d'antan (927)

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	1½ càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	220 ml	280 ml	380 ml

### Pain brioche

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	1½ càt	2 càt
Sucre	3½ càs	4 càs	5½ càs
Beurre	140 g	180 g	240 g
Œufs	2	2	3
Lait	77 ml	100 ml	132 ml

### Bio blanc

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	1½ càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	210 ml	270 ml	360 ml

## Basic (pains à base de farine de blé raffinée) BAKE RAPID (cuisson rapide)

### Mix All-in pour pain blanc (942)

	medium	large	xlarge
Levure	350 g	450 g	600 g
Eau	230 ml	300 ml	230 ml

### Mix All-in pour pain multi-céréales (948)

	medium	large	xlarge
Levure	350 g	450 g	600 g
Eau	220 ml	280 ml	370 ml

### Mix All-in pour pain gris (947)

	medium	large	xlarge
Levure	350 g	450 g	600 g
Eau	230 ml	300 ml	230 ml

## Whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale) BAKE (cuisson standard)

### Gris fermier (928)

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	1½ càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	220 ml	280 ml	380 ml

### Seigle fermier (929)

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	400 g	500 g	600 g
Sel	1 càt	1½ càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	240 ml	300 ml	360 ml

### Mastelun

	xlarge	large	medium
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1½ càt	2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1½ càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	220 ml	290 ml	380 ml

## Gluten free (exempt de gluten) Recette utilisant de la farine exempte de gluten

### Pain exempt de gluten

Eau	320 ml
Huile	1 càs
Farine	500 g
Levure	1 càt

#### Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille du pain.

### Pain d'abbaye

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1½ càt	2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	240 ml	310 ml	420 ml

medium: 250 g Crousti Français - 100 g Blé entier fin

large: 300 g Crousti Français - 150 g Blé entier fin

xlarge: 400 g Crousti Français - 200 g Blé entier fin

### Pain à la bière

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1½ càt	2 càt	2 càt
Cassonade	1 càs	1½ càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Bière	250 ml	320 ml	420 ml

Partiellement Blé entier fin

### Pain d'Eiffel

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1½ càt	2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1½ càs	1½ càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	210 ml	270 ml	360 ml

## RESULTATS DE CUISSON :

Fermeture lumineuse non allumée et pas de message.

Emission de fumée depuis départ de seconde. Odeur de brûlé.







Les côtés du pain sont secs et la base est humide.

Le pain est trop








Procédez aux vérifications suivantes :

ERREURS DE MANIPULATION		RESULTATS DE CUISSON				
		Fermeture lumineuse non allumée et pas de message.	Emission de fumée depuis départ de seconde. Odeur de brûlé.	Les côtés du pain sont secs et la base est humide.	Le pain est trop	
Appareil débranché.		<input type="radio"/>				
Ingédient répandu sur élément chauffant.			<input type="radio"/>			
Panne de courant (affichage: 0.00).				<input type="radio"/>		
Pression sur touche Start/Stop après la mise en marche.				<input type="radio"/>		
Ouverture du couvercle supérieur en cours d'opération.						
Erreur de sélection du mode (mode "DOUGH" (pâte) choisi).						
Pain laissé dans le moule trop longtemps après cuisson.				<input type="radio"/>		
Pain coupé en tranches juste après cuisson (humidité non évaporée).						
Eau ajoutée après malaxage de la farine.						
Placement incorrect du bras du malaxeur dans le moule.						
PROBLEMES AU NIVEAU DES INGREDIENTS	Farine	Pas assez				
		Trop			<input type="radio"/>	
	Levure	Pas assez				
		Trop			<input type="radio"/>	
		Pas du tout				
	Eau	Pas assez				
		Trop			<input type="radio"/>	
	Ni sucre ni édulcorant					
	Ingédients utilisés différents de ceux prescrits.					<input type="radio"/>
	Farine	Trop vieille.				
Non adaptée.					<input type="radio"/>	
Levure	Pas placée dans moule en premier ou liquides en contact avec levure avant pétrissage.				<input type="radio"/>	
	Trop vieille.					
	Non adaptée					
L'eau n'est pas à la température ambiante.						

Le pain retombe après avoir trop levé.	Le pain ne lève pas assez.	Pas levé ou pas assez levé.				Pain pas cuit Partiellement /Pas du tout	Difficile à couper en tranches égales- pâte collante.
		Farine sur dessus du pain	Fond bruni	Côtés brunis mais couverts de farine, centre pâteux et non cuit.	Côtés brunis mais farine dans le fond.		
							
						○	
			○			○	
			○			○	
						○	
						○	
							○
	○						
	○					○	
○	○		○				
	○		○			○	
○	○					○	
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						

# Indications en cas de défaillance

Français

Condition	Cause	Solution
 <p><b>TEMP</b> apparaît à l'affichage.</p>	<p>Le four est à température élevée (plus de 40°C). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. Vous devez laisser l'appareil refroidir avant toute nouvelle utilisation.</p>	<p>Dès que le four a atteint une température inférieure à 40°C, le message "TEMP" disparaît et le témoin lumineux rouge s'éteint.</p> <p>Pour réutiliser l'appareil, appuyez successivement sur SELECT et START.</p>
 <p>L'indication "POWER ALERT" (Alerte d'alimentation) est affichée.</p>	<p>Il y a eu une coupure de courant de 10 minutes ou moins (débranchement accidentel du fil d'alimentation ou claquage d'un fusible).</p>	<p>Si la coupure n'est que de très courte durée, les résultats ne souffriront pas de l'interruption.</p> <p><i>Si l'alimentation est rétablie dans un délai de 10 minutes, le fonctionnement du four se poursuit normalement. Cependant, les résultats peuvent laisser à désirer.</i></p>
 <p>L'indication 0:00 est affichée.</p>	<p>L'alimentation du courant a été coupée pendant une certaine période de temps. (La durée peut varier selon les circonstances.) (Causes probables: panne de courant, débranchement du fil d'alimentation, ou sautage du fusible ou coupure du disjoncteur.)</p>	<p>Retirez la pâte et recommencez avec des ingrédients frais.</p>
<p>Non cuit, malgré indication du contraire.</p>	<p>Le dispositif de protection du moteur est en fonction. Ceci se produit lors d'une pression excessive ou d'une surcharge du moteur. Après environ 30 minutes, le moteur se remet automatiquement en marche.</p>	<p>Vérifiez si l'axe de la lame tourne.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>Oui</b></p> <p>S'assurer de ne pas avoir utilisé trop d'ingrédients ou des ingrédients trop lourds ou trop durs. Recommencez avec des ingrédients frais.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>Non</b></p> <p>Consultez un centre d'entretien.</p> </div> </div>

## Dispositif de protection du moteur

Si le four est surchargé et si le moteur subit une contrainte excessive, le dispositif de protection arrête le moteur. Ce n'est que 30 minutes plus tard environ qu'il se remet en marche automatiquement. Il est alors conseillé de recommencer avec de nouveaux ingrédients.

### Solution 1

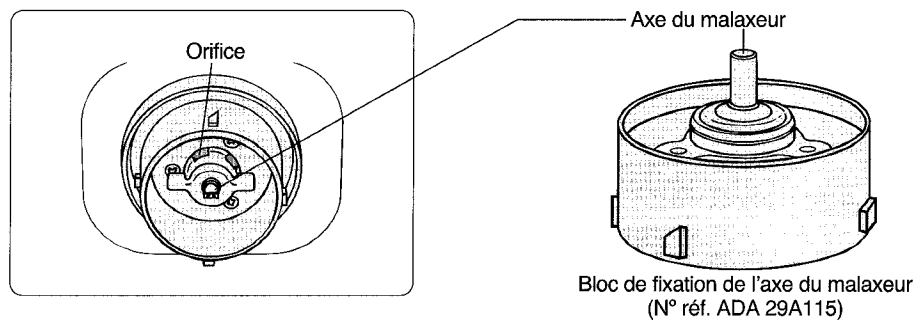
Si le malaxeur est bloqué par de la pâte durcie, retirez-la. L'appareil redémarre 30 minutes plus tard.

### Solution 2

Vérifiez si l'axe du malaxeur du four à pain tourne librement. Dans l'affirmative, redémarrez le four à pain 30 minutes plus tard. Si le malaxeur est bloqué, l'appareil doit être réparé.

# Fuites au niveau du moule

- Il est possible, en cas d'utilisation intensive, que de faibles quantités d'ingrédients s'échappent de l'orifice du moule. Cela est normal. Le moule est conçu de manière que les ingrédients contenus dans le bloc de fixation de l'axe du malaxeur puissent être retirés pour éviter tout blocage au niveau de la rotation.
- Si l'axe du malaxeur est bloqué et ne peut pas tourner, il est nécessaire de remplacer tout le bloc de fixation de l'axe par un neuf.



## Pour les pièces de rechange

Consultez, le Centre Technique Panasonic agréé. Vérifiez le numéro de référence du bloc de fixation de l'axe.

## Caractéristiques techniques

Alimentation	230 V CA., 50 Hz
Consommation	550 W
Contenu	600 g de farine max. 300 g de farine min.
Minuterie	Numérique (jusqu'à 13 heures à l'avance)
Dispositif de protection	Relais de protection du moteur à réenclenchement automatique
Dimensions (H X L X P)	Environ 37,0 X 34,0 X 26,0 cm
Poids	Environ 7,5 kg.
Accessoires	Récipient gradué, cuiller de mesure

