

HBMC-15 MACHINE A PAIN

HiNARI

COMPLEMENT: INTERRUPTEUR ON/OFF (marche/arrêt)

Par mesure de sécurité nous avons ajouté un interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) sur le côté droit de votre appareil HBMC-15 (voir schéma ci-dessous).



POSITIONNER L'INTERRUPTEUR SUR "ON"

Brancher l'appareil à une prise secteur puis positionner l'interrupteur sur "I" (marche).

ATTENTION: Toujours débrancher et positionner l'interrupteur sur "O" (arrêt) avant tout nettoyage mais aussi quand l'appareil est hors d'usage.

FELICITATIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four à pain, si facile pour faire son pain soi-même, et chez soi !.

En moins de 2 heures, vous pouvez avoir un bon pain. La machine vous permet de laisser libre cours à votre imagination, et à beaucoup de spécialités. Le choix est si vaste ! Vous pouvez aussi préparer des pâtes, votre confiture favorite, des cakes et pains au lait !

Et c'est aussi facile que de compter **1..2..3**

Etape 1 : Retirez la cuve-moule à pain du four et ajoutez des ingrédients.

Etape 2 : Remplacez la cuve et choisissez le mode de fabrication.

Etape 3 : Dans peu de temps, un pain tout chaud va vous être servi.

Imaginez dès votre réveil : l'odeur d'un pain frais et chaud traverser vos narines. Ceci est tout à fait possible grâce à la fonction « départ différé » de l'appareil (il est possible de programmer jusqu'à 15 heures à l'avance). Il suffit donc de faire un réglage la veille au soir.

Avant que vous ne mettiez en marche votre appareil accordez-vous un moment pour lire les instructions d'utilisation mentionnées dans ce Guide, vous permettant ainsi d'obtenir le maximum d'information sur votre machine.

Bon pain !

SOMMAIRE

IMPORTANTES RECOMMANDATIONS	3
FAISONS CONNAISSANCE AVEC LE FOUR	5
LE PANNEAU DE COMMANDE	7
CHOIX DES PROGRAMMES	8
RÔLE DES INGREDIENTS	9
UTILISATION DU FOUR	10
CHOIX D'UN PROGRAMME	11
OPTIONS DES PROGRAMMES	12
UTILISATION DE LA MINUTERIE (DEPART DIFFERE)	12
PROGRAMMES	13
INDICATIONS UTILES POUR LA MESURE DES INGREDIENTS	14
CONSEILS PRATIQUES	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	16
RECETTES	16
PAINS BLANCS	17
TURBO	19
PAINS COMPLETS	21
PAINS SUCRES	22
PAINS A LA FRANCAISE	25
CAKES	26
CONFITURE	27
CUISSON	29
GALETTES	31
PÂTES ALIMENTAIRES	31
PÂTES	33
PÂTE A PIZZA	35
REGLAGES ET AFFICHAGE DES INFORMATIONS	37
GUIDE D'ANOMALIES - MACHINE	38
GUIDE D'ANOMALIES - RECETTES	39
RACCORDEMENT AU SECTEUR	40
NOTES	41

IMPORTANTES RECOMMANDATIONS

Avant utilisation

A TOUJOURS FAIRE	A NE JAMAIS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Enlevez tous les matériaux d'emballage du four ○ Enlevez le film plastique de protection du panneau de commande, ainsi que toutes les étiquettes ○ Lavez la cuve-moule à pain et la pale dans l'eau savonneuse chaude et essuyez à fond pour éliminer la poussière qui peut être accumulée pendant le conditionnement. ○ Assurez-vous que vos mains ne sont pas mouillées ou humides avant de toucher la fiche électrique, ou faire marcher l'appareil. ○ Vérifiez que la tension indiquée en bas de l'appareil correspond bien à celle du réseau électrique qui dessert votre habitation. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ A titre de protection contre les électrochocs, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau. ○ N'immergez pas la base de la cuve dans l'eau. ○ N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de nettoyeurs caustiques pour nettoyer le four car ceci pourrait rayer la surface anti-adhésive. ○ Ne mettez jamais la cuve ni la pale de pétrissage dans le lave-vaisselle. ○ Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou en contact avec des surfaces chaudes. ○ Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles que des cuisinières à gaz ou électriques, ou des plaques de cuisson.

En cours d'utilisation

A TOUJOURS FAIRE	A NE JAMAIS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Il faut bien faire attention lorsqu'on se trouve à côté des surfaces chaudes, car tous les éléments de l'appareil sont portés à une certaine température, surtout lorsque le couvercle est ouvert pendant ou après utilisation. ○ Laissez toujours un espace suffisant autour de l'appareil pour faciliter la circulation d'air. ○ Suivre avec attention les instructions mentionnées dans les recettes. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ N'ouvrez pas le couvercle ni retirez la cuve pendant l'opération sauf lorsque ce sera mentionné dans le Guide. ○ Ne laissez pas l'appareil au contact des rideaux, des revêtements muraux, des serviettes pour vaisselle ou d'autres matériaux inflammables. ○ Ne couvrez pas le couvercle ou cuïes d'aération. Faites attention aux surfaces susceptibles d'être endommagées par la chaleur. Utilisez un dessous isolant.

Le four est équipé d'un système de protection contre toute coupure de courant de courte durée. En effet, cette fonction permet au cycle de cuisson de continuer pendant cette période. Mais si l'interruption se prolonge, il risque de produire une annulation du programme en cours. Reportez-vous à la page 13 pour plus d'informations.

Où utiliser ce four

A TOUJOURS FAIRE	A NE JAMAIS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Placez l'appareil sur une surface sèche et plane. ○ Placez l'appareil au moins à 2cm des murs afin d'éviter que ceux-ci ne se décolorent sous la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ N'utilisez pas votre appareil dans un endroit où il sera exposé aux rayons directs du soleil ou autres sources de chaleur telles qu'un autre four. ○ Ne le placez pas sur un autre appareil ○ Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil. Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé à proximité d'eux. ○ Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table.

IMPORTANTES RECOMMANDATIONS

Après utilisation

A TOUJOURS FAIRE	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Mettre le commutateur sur OFF(Arrêt) et retirez la fiche du cordon du secteur après utilisation et avant tout nettoyage ○ Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez la cuve-moule à pain du four après la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Attendez que le four ait refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger ○ Avant tout nettoyage, il est utile de lire les instructions. Afin d'éviter tout risque d'origine électrique, n'immergez aucun élément de l'appareil, ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou autre liquide.

Consignes de sécurité

A TOUJOURS FAIRE	A NE JAMAIS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Faites bien attention lorsque vous déplacez l'appareil. Ne le déplacez pas lorsqu'il est en cours d'opération ou avant qu'il ait refroidi après utilisation. ○ Pour débrancher, tirez sur la fiche et non sur le cordon. ○ Contrôlez souvent l'état du cordon pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. S'il existe le moindre défaut, retournez l'ensemble à votre Service Après-vente . 	<ul style="list-style-type: none"> ○ N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant ○ N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. ○ N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. ○ Ne l'utilisez pas lorsqu'il est endommagé, ou lorsqu'il a déjà mal fonctionné. Retournez le à votre Service Après-vente pour contrôle, réparation ou ajustement car cela demande l'emploi d'outils spéciaux.

FAISONS CONNAISSANCE AVEC NOTRE FOUR COMPACT



1. Hublot de contrôle
2. Couvercle amovible
3. Corps de l'appareil isolant

4. Panneau de commande des options menu
5. Pain de forme verticale

FAISONS CONNAISSANCE AVEC NOTRE FOUR COMPACT

L'appareil est entièrement automatique. Il vous permet d'avoir du pain ou des pâtes en peu de temps. Voici d'autres caractéristiques :

Programme Turbo

Pour le pain requis dans un temps très court (moins de 2 heures), lorsque par exemple, vous avez des amis qui viennent à l'improviste.

Corps de l'appareil isolant

Ceci a été conçu pour prévoir le cas où les enfants se trouvent à proximité. Certains éléments se chauffent pendant l'opération. Bien faire attention.

Pain vertical – 750g ou 1kg

Le pain a une forme verticale et a 2 tailles, idéales pour les sandwichs

Protection contre des coupures de courant

Fonction permettant au four de continuer son cycle de cuisson lorsqu'il y a une coupure momentanée de courant. Voir détails en page 13.

Hublot de contrôle

Vous permet de voir les étapes du processus de fabrication.

Fonction maintien au chaud

L'appareil garde le pain chaud pendant une heure après la cuisson.

Minuterie

Vous permet de programmer l'heure à laquelle vous désirez avoir votre pain (jusqu'à 15h d'avance)

Alarme sonore pour fruits et noix

Fonction permettant de signaler par un bip sonore le moment où vous pouvez ajouter des fruits et noix pour qu'ils ne soient hachés par la pale de pétrissage.

Variété de types de pain

Vous pouvez avoir toute une variété de pains. Il vous suffit de faire un choix dans le menu suivant : Basic, Wheat(Froment), French(Français), Damper(Galette) et Sweet(Brioches).

Choix de la coloration de la croûte

Cette fonction vous permet de choisir entre une croûte légèrement colorée, moyennement colorée ou très foncée (valable pour la plupart des programmes)

Pain à farine de blé complet rapide

Vous pouvez avoir votre pain à farine de blé complet beaucoup plus rapidement.

Réglage cake

Ce réglage assure le mélange des ingrédients et ensuite la cuisson pour toute une variété de cakes !

Réglage confiture

Servez-vous de ce réglage pour faire de la confiture « maison ». Référez-vous à la section recettes.

Réglage cuisson

Vous permet tout un choix de préparations, depuis le pudding jusqu'au célèbre risotto : un régal !

Pain en galette

Ce réglage est destiné à la cuisson des pains en galette, en une heure.

Pâte alimentaire

Utilisez ce réglage pour faire des pâtes alimentaires fraîches

Pâte

Une fois la pâte prête, on la met en forme pour réaliser des pizzas, des petits pains etc..

Couvercle amovible

Pour faciliter le nettoyage

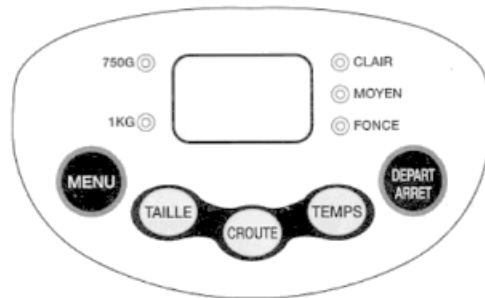
Cuve amovible à revêtement anti-adhésif

Facilite l'enlèvement du pain et le nettoyage de la cuve

Puissance 600 Watts

Puissance nécessaire à une cuisson parfaite d'un pain.

LE PANNEAU DE COMMANDE



Touches menu

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Basic | 7. Cake / GATEAUX |
| 2. Turbo | 8. Jam / CONFITURE |
| 3. Wheat / BLE COMPLET | 9. Bake / CUISSON |
| 4. Wheat Rapid / BLE COMPLET RAPIDE | 10. Damper / GALETTES |
| 5. Sweet / SUCRE | 11. Pasta / PATES |
| 6. French / A LA FRANCAISE | 12. Dough / PA TE A PIZZA |

Display Window (Fenêtre d'affichage)

Affiche le programme choisi de (1) à (12) ainsi que la couleur de la croûte et la taille du pain jusqu'à ce que le bouton Start (départ) soit enclenché. L'affichage indique aussi le nombre d'heures et de minutes jusqu'à ce que le cycle soit complet.

Menu Button (Bouton menu) « MENU »
Appuyez sur ce bouton pour choisir un programme de (1) à (12). Un « bip » se fait entendre chaque fois que l'on appuie sur ce bouton.

Delay Button (Touche Minuterie) "TEMPS"
Vous permet de différer le début du cycle. Voir page 12 « Utilisation de la minuterie »

Crust Colour Button (Touche coloration de la croûte) « CROUTE »
Appuyez pour choisir entre léger (Light), moyen (Medium) et sombre (Dark)

Size Button (Taille du pain) « TAILLE »
Appuyez pour choisir 750g ou 1kg.

Start/Stop Button (Bouton Marche/Arrêt) "DEPART/ARRET"
Appuyez pour démarrer un cycle ou la minuterie.

Pour arrêter une opération ou annuler une programmation, appuyez et gardez appuyé le bouton précédent (START/STOP) pendant 2 à 3 secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

CLAIR = LIGHT
MOYEN = MEDIUM
FONCE = DARK

CHOIX DES PROGRAMMES

1. Basic

Pour les pains traditionnels blancs. Quant à la coloration de la croûte, vous avez le choix entre Light/Medium et Dark.

2. Turbo

Pour le pain requis en moins de 2 heures. Le pain cuit sous ce réglage est généralement plus petit, avec une texture dense dû à ce que la pâte n'a pas suffisamment de temps pour lever.

3. Wheat

La farine de blé complet a besoin d'avantage de temps pour gonfler. Aussi les pains complets sont plus lourds, ayant une texture plus dense.

4. Wheat Rapid

Ce menu permet d'avoir du pain complet plus rapidement.

5. Sweet

Pour la cuisson des pains de type sucré (rajout de sucre, fruits secs, ou chocolat). Il est conseillé de choisir Light pour ne pas avoir une croûte trop sombre.

6. French

Pour la cuisson des pains à croûte croustillante tels que le pain français ou italien. Ces pains tendent à avoir une texture plus sèche.

7. Cake

Pour préparer des cakes que vous aimez. Vous pouvez aussi utiliser des mélanges de cakes conditionnés pour préparer un cake tout chaud à tout moment.

8. Jam

Utilisez des fruits frais pour avoir une confiture de qualité que vous pouvez garder toute l'année.

9. Bake

Ce réglage propose la cuisson uniquement. Aussitôt choisi, le processus démarre immédiatement.

10. Damper (Speciality Loaf)

Pour la cuisson des pains en galettes traditionnels. Ils sont plus petits, ayant une texture plus lourde, plus dense que le pain Basic, mais plus riches en saveur.

11. Pasta

La pâte obtenue sera placée dans une machine à pâte et obtenir des raviolis, lasagnes..

12. Dough

Utilisez ce réglage pour préparer uniquement de la pâte que vous pouvez pétrir et donnez la forme de différents pains (pizzas ou gressin) et faire cuire dans un four conventionnel.

ROLE DES INGREDIENTS

Pour faire un bon pain, il est nécessaire d'utiliser des ingrédients frais et de qualité.

Levure

Nécessaire dans la fabrication car c'est elle qui fait lever le pain, au travers d'un processus de fermentation (en contact avec du liquide, du sucre, sous une certaine température).

Si celle-ci est trop basse, la levure ne peut être activée. Si elle est trop élevée, la levure meurt. L'appareil a été conçu pour éviter ce problème, c'est à dire fournir de manière permanente une température adéquate dans la chambre de cuisson.

Certaines levures nécessitent l'emploi d'additifs fournissant d'avantage de gluten à la farine pour faire un meilleur pain.

IMPORTANT : Il existe 2 formes de levure : fraîche et sèche. Utilisez plutôt de la levure sèche sous forme de sachets sur lesquels est mentionné **ACTION RAPIDE OU FACILEMENT MIXIBLE/CUISON FACILE**. N'utilisez pas de levure en boîte ou celle qui nécessite une fermentation préliminaire.

Stockage

La levure en sachets est très sensible à l'humidité une fois le sachet ouvert, ne gardez pas la levure plus d'un jour. Conservez ces sachets dans un endroit sec. Vérifiez la date d'expiration car une levure périmée empêche le pain de lever.

Nous vous suggérons de créer une petite poche au dessus du mélange sec pour conserver la levure qui sera activée au contact du liquide et du sucre pendant le pétrissage. Veillez à ce que, à l'intérieur de la cuve, la levure soit placée loin du sel

Farine

Pour permettre au pain de lever, la farine doit contenir suffisamment de protéine. Nous vous recommandons d'utiliser de la farine à pain de bonne qualité.

Actuellement, la plupart des fabricants mentionnent sur l'emballage qu'il s'agit bien d'un produit destiné à la panification.

Indication : Dosez toujours la farine avec précision.

Différente de la farine blanche, la farine de blé complet contient du son et des germes qui empêchent le pain de lever. Le pain réalisé avec cette farine est donc généralement plus petit et possède une texture plus lourde. Pour surmonter cet obstacle, on ajoute habituellement de la farine ordinaire (blanche).

Sucres

On l'utilise pour donner un peu de douceur au pain et aussi de la couleur. Le sucre donne de la tendresse à la texture et constitue l'aliment de la levure dans le processus de fermentation. On peut aussi bien se servir de sucre blanc ou roux, que du sirop d'érable, de la mélasse raffinée ou du miel ...

Toutefois, trop de sucre peut empêcher le pain de lever et réduire même son volume. Comme le sucre brûle facilement, l'excès peut donner à la croûte une coloration très foncée. Dans les préparations à mélange de fruits, il est recommandé de réduire le pourcentage de sucre dû au fait que les fruits en contiennent aussi.

Liquides

Lorsqu'on mélange des liquides avec de la farine de protéine, on fabrique du gluten qui est nécessaire pour faire lever le pain. La plupart des recettes utilisent du lait en poudre et de l'eau mais on peut aussi utiliser d'autres liquides tels que du lait et du jus de fruit. Les liquides doivent être à température ambiante. Une préparation avec un excès de liquide peut faire retomber un pain durant la cuisson, alors qu'un manque de liquide peut l'empêcher de lever. Pour un départ différé, n'utilisez pas de lait frais car il risque de tourner.

- o Les liquides doivent être mesurés avec précision.
- o Le lait donne au pain une croûte plus souple et une couleur plus dorée

Sel

En petite quantité le sel donne du goût au pain et régularise l'action de la levure. A l'excès, il empêche le pain de lever. D'où il est nécessaire de mesurer correctement. Un sel ordinaire de table peut convenir.

Le sel et la levure ne doivent jamais être introduits dans la cuve. Evitez leur contact avant la procédure de mixage. Ne pas utiliser du sel moulu de manière grossière.

Oufs

Quelques préparations les utilisent. Ils fournissent du liquide, aident le pain à lever et augmentent sa valeur nutritive. Ils donnent une saveur particulière et sont présents dans des gâteaux.

ROLE DES INGREDIENTS

Matière grasse

On en utilise pour donner au pain plus de saveur et pour éviter l'humidité. Habituellement, nous utilisons du beurre mais le beurre à tartiner ou l'huile peuvent aussi convenir, en quantités équivalentes.

Si vous trouviez que l'ajout de matière grasse n'est pas indispensable, votre pain aurait un autre goût et la texture serait moins moelleuse et plus sèche.

Bread Improver(Additif de gluten)

Ce n'est pas un ingrédient indispensable mais recommandé.

En effet, il augmente la teneur en gluten dans le mélange farine. Par son effet sur la structure, la taille et texture du pain, il évite celui-ci de s'effondrer durant la cuisson. Il améliore donc l'aspect et d'une manière générale la qualité du pain.

La quantité à utiliser est mentionnée dans toutes les recettes. Le «Bread Improver » a une texture comparable à celle des farines et s'achète dans des magasins de diététique ou dans certains supermarchés.

Mélanges de pains

Une variété de mélanges de pain peut être utilisé dans ce four. Le Guide d'utilisation devrait être fourni avec l'emballage.

Certains mélanges en quantité importante peuvent nécessiter l'utilisation de Bread Improver.

Nous vous recommandons de contacter le fabricant pour des informations détaillées sur l'utilisation de ce produit.

INDICATIONS

Il est normal de constater qu'il y a un manque de consistance en taille et texture, même si vous utilisez toujours les mêmes ingrédients pendant des années. Cette inconstance est due aux niveaux de variation naturelle des protéines de blé dans la farine.

UTILISATION DU FOUR

1. Avant la première mise en service

Retirez la cuve en la soulevant doucement. Avec un linge humide essuyez la cuve ainsi que la pale de pétrissage et séchez convenablement.

N'immergez pas la cuve dans l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour ne pas rayer le revêtement anti-adhésif. Ne placez aucun élément de la machine dans le lave-vaisselle.

Choisissez une recette à la section recettes et préparez les ingrédients comme indiqué (voir « Indications utiles pour les mesures » à la page (14).

2. Ajoutez les ingrédients

Placez la cuve et dans l'ordre indiqué. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante et dosés minutieusement. Essuyez tout ce qui est répandu à l'extérieur de la cuve.

3. Introduire la cuve

à l'intérieur de la chambre de cuisson du four en alignant la poignée sur deux clips à chaque côté de la chambre. Appuyez la cuve vers le bas de manière à la bloquer en position. Laissez la poignée se poser horizontalement vers l'avant de la cuve. Refermez le couvercle solidement, branchez à une prise de secteur de 230-240volts CA et mettez le commutateur sur ON(Marche).

Note : Lorsque le four est mis sous tension, la fenêtre d'affichage émettra un bip et clignote '0 :00' jusqu'à ce qu'on ait choisi un programme.

4. Choisir le programme désiré, le poids du pain, la couleur de la croûte. Appuyez sur START, l'affichage indique les heures et minutes jusqu'à ce que le cycle soit terminé.

5. Pour retirer la cuve

du four : vous référer au texte à la page 11

CHOIX D'UN PROGRAMME

1. Pour choisir un programme

Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que le N° (de 1 à 12) s'affiche sur le panneau de commande. Chaque fois que vous appuyez, un bip se fait entendre et le N° change par permutation circulaire.

2. Utilisez le bouton SIZE

Pour choisir la taille du pain.
Poids par défaut : 1kg. L'affichage indique les heures et minutes jusqu'à ce que le cycle se termine. Celle-ci change dès qu'on appuie sur CRUST

3. Appuyez sur CRUST

Pour choisir la coloration de la croûte Une lumière rouge s'allume après votre sélection. Vous pouvez faire un choix entre Light(Clair), Medium(Moyen) ou Dark(Fonçée). Voir le tableau à la page 12. Couleur par défaut : Medium.

NOTE : le choix de coloration est possible pour la plupart des menus, sauf pour le N° 8, 9, 10, 11 et 12.

4. Pour démarrer

Appuyez sur la touche START/STOP. Un bip se fait entendre et l'affichage indique les heures et minutes jusqu'à la fin du cycle.

Pour annuler l'opération à n'importe quel moment, appuyez sur START/STOP et gardez appuyé pendant 2-3 secondes. Evitez d'ouvrir le couvercle pendant le cycle sauf lorsqu'il faut ajouter des fruits et des noix (ce sera mentionné).

Le tableau à la page 12 affichent les différents programmes et choix de la coloration de la croûte.

Pour ajouter des fruits et noix

Si vous avez choisi le menu Basic (1) ou Sweet (5), vous pouvez ajouter des fruits et des noix (voir recettes correspondantes) dès que vous entendez 8 bips courts (après approximativement 15-20 mn), pendant que le pétrissage est en cours. Refermez ensuite le couvercle et le four continue son cycle.

Pour divers menus, l'appareil émet un bip approximativement 50 mn avant la fin du cycle pour signaler le début de cuisson.

L'appareil émettra un bip 5 minutes avant la fin du cycle de cuisson.

A la fin du cycle de cuisson, l'appareil émettra un bip et l'affichage indique '0 :00'. Le four se mettra automatiquement à la position 'Keep Warm'(Garder au chaud) pendant 1 heure. Un courant d'air chaud circulera à travers la chambre de cuisson pour atténuer tout phénomène de condensation.

Vous pouvez retirer le moule et son contenu lorsque le programme initial est achevé ou pendant la période de maintien au chaud. Appuyez simplement sur START/STOP puis sur OFF(Arrêt) et débranchez le four de la prise de secteur.

Pour enlever le pain du four

Servez-vous des gants isolants pour sortir le moule à pain. Faites très attention car il est très chaud. Le soulevez doucement.

Laissez le pain refroidir dans son moule pendant 10 mn. Puis tournez le moule à l'envers et tapotez dessus pour faire tomber le pain hors du moule. Si nécessaire, utilisez une spatule en plastique pour éviter de rayer le revêtement anti-adhésif de la cuve.

Placez le pain ensuite sur une grille au moins pendant 10 mn pour qu'il ait suffisamment refroidi avant de trancher. Nous vous recommandons, à cet effet, d'utiliser un couteau électrique ou un couteau à pain de qualité.

Après chaque opération, laissez refroidir le four pendant une demi-heure avant de recommencer avec un autre programme. Au cas, où ceci ne sera pas respecté, un bip se fait entendre et l'affichage indique 'E :01' signifiant que le four est encore chaud. Appuyez alors sur START/STOP et attendre.

OPTIONS DES PROGRAMMES

MENU	PROGRAMME	COULEUR DE LA CROÛTE			DEPART DIFFERE	FRUITS ET NOIX (Alarme)	750g	1kg
		Clair	Medium	Fonçée				
1	Basic	x	x	X	x	x	x	x
2	Turbo	x	x	X	x		x	x
3		x	x	X	x		x	x
4	Wheat rapid	x	x	X	x		x	x
5	Sweet	x	x	X	x	x	x	
6	French	x	x	X	x		x	
7	Cake	x	x	X	x		x	
8	Jam				x			
9	Bake				x			
10	Damper				x			
11	Pasta				x			
12	Dough				x			

La fonction Minuterie n'est pas recommandée pour les programmes Basic et Sweet qui nécessitent l'ajout de fruits et de noix

UTILISATION DE LA MINUTERIE (DEPART DIFFERE)

Servez-vous de cette fonction si vous souhaitez que votre pain soit prêt plus tard ou le lendemain matin. Vous pouvez fixer un délai de départ différé donnant une durée de cycle maximum de 15 heures

Nous vous recommandons fortement de créer une poche au-dessus des ingrédients pour placer votre levure sèche, qui ne risque pas d'être activée avant que le programme choisi ne démarre.

Note : Ne vous servez pas de cette fonction avec des recettes qui comportent des ingrédients périssables tels que : du lait, des œufs ou du fromage.

Ne vous servez pas non plus de cette fonction avec des recettes qui comprennent des fruits et noix. Vous ne pouvez pas les introduire plus tard et seraient hachés par la pale de pétrissage.

1. Suivre les étapes 1, 2, 3 à la page 11
2. Appuyez sur la touche DELAY jusqu'à ce que soit affichée en heures et en minutes, la différence de temps séparant le moment présent et le

moment où vous désirez que votre pain soit prêt.

3. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le cycle (en différé). Le compteur indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle.

Note : Si vous avez sélectionné un temps qui ne convient pas, appuyez sur START/STOP pendant 2-3 secondes et recommencez le réglage.

Exemple :

Avant d'aller au travail à 8h, vous voulez avoir votre pain à 18h, c'est à dire 10h plus tard. Procédez comme suit :

Après avoir suivi les étapes 1 à 3 de la page 11, appuyez sur DELAY jusqu'à ce que l'affichage indique '10 :00'. Puis appuyez sur START.

Le décompte commence.

Note : Vous n'avez pas à tenir compte de la durée de cuisson qui y est incluse de manière automatique.

PROGRAMMES

Programme Turbo

(voir p.9).

Cette fonction ne peut être sélectionnée que pour la préparation du pain blanc et du pain complet.

Appuyez d'abord sur TURBO (2) puis sur START pour démarrer le cycle.

Programme Cake

Vous permet d'avoir des cakes savoureux.

Vous pouvez utiliser ce programme pour mixer et cuire les cakes. Nous vous recommandons d'utiliser des mélanges de cakes pré-emballés. Choisir Light pour éviter de donner à la croûte une coloration trop sombre. (voir les instructions à la section Recettes).

Programme Jam

Voir page 8 et Recueil des Recettes.

Programme Cuisson

Ce programme propose la cuisson uniquement. A l'enclenchement, la durée par défaut est de 1 heure. On peut arrêter à n'importe quel moment en appuyant sur START/STOP.

Cette fonction est utile en cas de coupure de courant, pour compléter la phase cuisson. En cas de coupure, laissez la pâte lever jusqu'à ¾ de son volume.

Lorsque le courant revient, appuyez sur BAKE (9) puis sur START.

Note : Vous aurez besoin d'attendre 10-15 mn, permettant le four de refroidir avant de sélectionner le programme Bake. Sinon, le message d'erreur 'E :01' s'allumerait.

Programme Damper

Vous permet d'avoir du pain en galette en moins d'une heure. Voir les instructions à la section Recettes.

Programme Pasta

(Voir p.6 & 8)

Programme Dough

(Voir p. 6 & 8)

Protection contre des coupures de courant

En cas de coupure de courant, cette fonction permet à la machine de continuer son cycle pendant au moins 10 mn et est opérationnelle quelque soit l'étape en cours : pétrissage, cuisson ou en mode minuterie.

Si cette fonction n'existait pas, la machine s'arrêterait et vous devriez recommencer les réglages.

Si la coupure dure plus de 10 mn, vous devrez changer d'ingrédients (car ils ne sont plus actifs) et redémarrer.

INDICATIONS UTILES POUR LA MESURE DES INGREDIENTS

Chaque ingrédient joue un rôle particulier dans la fabrication, c'est pourquoi il est extrêmement important de mesurer vos ingrédients avec précision, sans quoi le résultat de la cuisson risque d'être médiocre ou inacceptable.

Pour obtenir un bon pain, nous vous recommandons de peser vos ingrédients avec une balance de cuisine, surtout pour la farine, dont il est nécessaire d'avoir une quantité précise.

Les quantités utiles sont mentionnées dans chaque recette.

Si vous n'avez pas une telle balance, veuillez suivre les instructions suivantes :

Ingrédients secs

Utilisez un doseur métrique (cuillère ou tasse), puis égalisez le niveau avec la lame d'un couteau.

Ne tassez pas les ingrédients secs dans le doseur ni tapotez ce dernier, car cela va compacter les ingrédients et vous auriez une quantité supérieure à celle requise, sauf si cela est demandé dans la recette.

Mesure des liquides

Remplissez le doseur métrique (cuillère ou tasse) au niveau indiqué. Vérifiez en plaçant le doseur sur une surface plane et avec l'œil en regard de la graduation (et non en regardant le biais). Le niveau du liquide doit être aligné sur le repère de mesure.

Matière grasse solide

Les quantités sont précisées dans chaque recette. Pour le beurre et la margarine, il est important de découper en cubes avant d'introduire dans la cuve-moule à pain. Ces cubes devraient être à température ambiante. Utilisez des matières grasses non salées.

Addition de fruits et noix

Le faire à la fin du pétrissage, lorsque la machine vous signalera par l'émission des bips sonores. S'ils sont introduits trop tôt, ils seraient réduits en purée par la pale de pétrissage.

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre

1. Tous les liquides : eau, sirop, miel, huile.
2. Matières grasses : beurre, huile, margarine
3. Sel et poivre
4. Farine
5. Lait en poudre, sec.
6. Levure. Faire une petite poche au dessus de la farine et y placez la levure.

Essayez l'extérieur de la cuve

Assurez-vous que les ingrédients sont placés sur des couches sauf si cela ne vous est pas demandé dans la recette.

Cuillères de mesures métriques

- ¼ Cuillère à café = 1,25 ml
- ½ Cuillère à café = 2,5 ml
- 1 cuillère à café = 5 ml
- 1 cuillère à soupe = 15 ml

CONSEILS PRATIQUES

Ordre des ingrédients

(Voir p. précédente)
N'ajoutez les fruits et noix qu'après la 1^{ère} étape de pétrissage. Vous obtiendriez ainsi de manière certaine un pain croustillant et homogène.

Fraicheur

Assurez-vous que tous les ingrédients sont frais et que la date de validité n'est pas dépassée.

N'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que : lait, yaourt, œufs ou fromage avec la fonction minuterie.

Stockez les ingrédients dans des récipients étanches.

Tranchage du pain

Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez au moins 10 mn avant de découper en tranches, car le pain a besoin du temps pour refroidir. Placez le sur le côté et découpez avec un couteau à pain ou un couteau électrique.

Conservation du pain frais

Après avoir découpé en tranches, enveloppez les dans un sachet en plastique et les mettre dans le réfrigérateur ou congélateur.

Pour retirer le pain du moule.

De la même manière que pour les cakes, le pain nécessite de refroidir progressivement avant d'être retiré. Laissez le donc dans son moule pendant approximativement 10mn.

Si le moule est encore chaud, vous devez utiliser des gants.

Nappages

Des ingrédients tels que des herbes, des grains de sésame et du jambon découpé peuvent être déposés sur le pain pendant la cuisson.

Ouvrez le couvercle, badigeonnez de lait ou du jaune d'œuf et étalez le nappage (en faisant attention de ne pas répandre à l'extérieur de la cuve). Refermez le couvercle et continuez la cuisson.

Note :

Ceci doit être fait rapidement pour éviter que le pain ne retombe.

Couleur de la croûte

La face supérieure du pain est toujours plus sombre que les côtés. Il est à noter que chaque combinaison d'ingrédients donne un degré de coloration différente.

Faire du pain en hautes altitudes

Au dessus de 900m, la pâte monte plus rapidement. Il est donc nécessaire d'avoir quelques expériences. Suivez les indications suivantes. Appliquez une suggestion à la fois et retenez la meilleure.

Suggestions :

1. Réduisez de 25% la quantité de levure
2. Augmentez de 25% le pourcentage de sel. Le pain va lever moins vite et a moins tendance à retomber.
3. Surveillez la pâte en cours de mixage. La farine stockée à hautes altitudes a tendance à se sécher. Vous devez ajouter quelques cuillères à soupe d'eau, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Indications supplémentaires

- Mesurez les ingrédients avec précision.
- Laissez toujours le pain refroidir avant de le placer dans des sachets étanches.

Note : La pale de pétrissage est en permanence attachée à la cuve. Il n'y a donc aucun risque de la voir sortir avec le pain.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez de la prise murale et le laissez refroidir complètement.

Pour nettoyer l'extérieur

Essayez avec un linge légèrement humide et séchez avec un linge doux sec. N'immergez pas la machine, ni le cordon dans l'eau ou autre liquide.

Pour nettoyer la cuve-moule à pain à revêtement anti-adhésif.

Essayez la cuve et la pale de pétrissage avec un linge humide et séchez convenablement. Ne pas utiliser de nettoyants puissants ou abrasifs car pouvant endommager la surface anti-adhésive

Lavez à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un linge doux et bien sécher avant et après chaque utilisation.

Entretien de votre cuve-moule à pain

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer des ingrédients ou du pain

Le revêtement peut changer de couleur ; ceci est normal, car dû, d'une part du mélange vapeur, humidité, acides alimentaires et divers ingrédients et d'autre part de l'usure. Ceci, en aucun cas, est nocif et n'affecte nullement la performance de la machine. Ne placez aucune pièce dans le lave-vaisselle.

Pour retirer et nettoyer le couvercle

Pour retirer, soulevez le juste à la position verticale (approximativement à 70°). En maintenant la base de la machine d'une main, retirez le couvercle avec l'autre main hors de la charnière.

Essayez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un linge humide et séchez à fond avant de le remettre à sa place.

Rangement

Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi et est sec avant de le ranger. Laissez le couvercle fermé. Ne placez aucun objet au-dessus du couvercle.

RECETTES

Note : Certaines recettes peuvent changer en fonction du taux d'humidité contenue dans les ingrédients. D'où nécessité d'ajuster. Par exemple, le poids de la farine change si elle absorbe de l'humidité de l'air. A vous de faire des expériences et ajustez, afin que la recette corresponde à votre goût.

Vous pouvez trouver que le pain préparé par votre machine manque de consistance au niveau de goût, texture et aspect. Ceci est presque normal, dû aux ingrédients utilisés. Pour éviter déception et coût, Veuillez prendre connaissance de notre liste d'ingrédients recommandés à la page 9, avant de faire un essai avec une des recettes fournies dans ce Guide.

NOTA : Les recettes fournies peuvent donner des résultats différents selon la qualité des ingrédients utilisés et du respect des quantités indiquées. Celles ci ne sont communiquées qu'à titre indicatif.

PAINS BLANCS

Pain blanc traditionnel	750g	1kg
Eau	315 ml	415 ml
Sel de table	1½ c.à café	2 c.à café
Beurre (découpé en cubes)	30g	35g
Farine ordinaire forte	600g (3¼ tasse)	680g (4¼ tasse)
Sucre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Bread Improver	1½ c. à café	1 c. à café
Levure sèche en sachet	1½ c ; à café	1½ c. à café

Méthode

1. Introduisez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine, du sucre, du lait et du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le

couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Basic (1)

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué

Pain blanc	750g	1kg
Eau	315 ml	415 ml
Sel de table	1½ c. à café	2 c.à café
Beurre (découpé en cubes)	30g	35g
Farine ordinaire forte	600g (3¼ tasse)	680g (4¼ tasse)
Sucre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel de table	1 c. à café	1 c. à café
Bread Improver	1½ c. à café	1 c. à café
Levure sèche en sachet	1½ c ; à café	1½ c. à café

Méthode

1. Introduisez de l'eau, du sel et du beurre dans la cuve. Mélangez ensemble de la farine, du sucre, du lait, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Bien essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Turbo (2)

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit suivant le temps indiqué.

PAINS BLANCS

Pain au bacon et à la bière	750g
Bière	140 ml
Eau	140 ml
Sel de table	1½ c. à café
Margarine (découpée en cubes)	20g
Oignons découpés	½ tasse
Bacon cuit	1/3 tasse
Moutarde	1 c.à soupe
Farine ordinaire forte	600g (3¼ tasse)
Sucre	1 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe
Bread Improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	1½ c.à café

Méthode

1. Introduire de la bière, de l'eau et du sel dans la cuve. Ajoutez de la margarine, des oignons, du bacon et de la moutarde et mélangez avec une spatule en plastique. Mélangez ensemble de la farine avec du sucre, puis du lait, bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans le four. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

Brioche	750g
Eau, tiède	160 ml
Sel de table	½ c.à café
Beurre fondu	100g
Jaunes d'œufs	3
Farine ordinaire forte	360g (2¼ tasse)
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Méthode

1. Battre les jaunes d'œufs avec de l'eau et du sel et versez dans la cuve. Ajoutez du beurre fondu et de la farine et faire une poche au-dessus de l'ensemble pour déposer la levure. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans le four. Abaissez la poignée et refermez le couvercle

3. Appuyez sur MENU pour choisir Basic (1)

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai affiché

Note : Cette recette ne convient que pour des pains de 750g.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Basic (1).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai affiché

Note : Cette recette ne convient que pour des pains de 750g.

PAINS BLANCS

Pain au salami et au fromage	750g
Eau	315 ml
Sel de table	1½ c.à café
Margarine (découpée en cubes)	30g
Sucre	1 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe
Bread Improver	1 c.à café
Oregano séché	½ c.à café
Salami découpé	100g (2/3 tasse)
Mozzarella râpé	50g (1/3 tasse)
Farine ordinaire forte	600g (3¾ tasses)
Levure sèche en sachet	1 ½ c.à café

Méthode

1. Introduire les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué. Bien mélanger. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans le four. Abaissez la poignée et refermez le couvercle

3. Appuyez sur MENU pour choisir Basic (1).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera prêt dans le délai indiqué.

Note : Cette recette ne convient que pour des pains de 750g.

TURBO

Pain complet	750g	1kg
Eau	355 ml	420 ml
Sel de table	1½ c.à café	2 c.à café
Margarine (en petits cubes)	1 c.à soupe	2 c.à soupe
Farine auto-levante	350g	400g
Farine de blé complet ordinaire	250g	300g
Sucre roux	1 c.à soupe	2 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe	2 c.à soupe
Bread Improver	2 c.à café	2 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café	3 c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez de la margarine. Mélangez ensemble les 2 farines, du sucre, du lait et du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Turbo (2)

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

TURBO

Pain aux herbes Cajun	750g
Eau	315 ml
Sel de table	1½ c. à café
Beurre en petits cubes	30g
Oignons, finement coupés	¼ tasse
Herbes fraîches mixées : Basilic, fenouil & thym coupés grossièrement	3 c. à soupe
Ail, coupé finement	1 grosse gousse
Farine ordinaire forte	600g (3¾ tasse)
Sucre	1 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe
Paprika moulu	1 c. à café
Bread Improver	1 c. à café
Levure sèche en sachet	1½ c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau, et du sel dans la cuve. Ajoutez du beurre, de l'oignon, des herbes et de l'ail et à l'aide d'une spatule en plastique, mélangez le tout. Mettre ensemble de la farine, du sucre, du lait, du paprika, du Bread Improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Turbo (2)

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué

Note : Cette recette ne convient que pour des pains de 750g.

Pain blanc	750g	1kg
Eau	315 ml	415 ml
Sel de table	1 ½ c.à café	2 c.à café
Beurre en petits cubes	30g	35g
Farine ordinaire forte	600g (3¾ tasse)	680g (4¼ tasses)
Sucre	1 c.à soupe	2 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe	1 c.à soupe
Bread Improver	1½ c.à café	1 c.à café
Levure sèche en sachet	1 ½ c.à café	1 ½ c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine, du sucre, du lait, du Bread Improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Turbo (2)

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

PAINS COMPLETS

Tous les cycles débutent par un préchauffage des ingrédients de 30 mn (5 mn avec le programme Wheat Rapid). Pendant cette période, le pétrissage n'a pas encore démarré.

Pain complet	1kg
Eau tiède	375 ml
Sel de table	1 ½ c.à café
Beurre en petits cubes	30g
Farine à pain complet ordinaire	320g
Farine ordinaire forte	300g
Sucre roux	1 c.à soupe
Bread Improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine à pain complet et de la farine ordinaire forte avec du sucre, du Bread Improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans le four. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Wheat (3) ou Wheat Rapid (4).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 1kg.

Pain au soja et aux grains de lin	750g
Eau	325ml
Sel de table	1 c.à café
Beurre en petits cubes	30g
Farine à pain complet ordinaire	320g (2 tasses)
Farine ordinaire forte	200g (1½ tasses)
Grains de lin en poudre	1/3 tasse
Sucre roux	2 c.à soupe
Bread Improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	1 c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine à pain complet et de la farine ordinaire forte avec des grains de lin en poudre, du sucre, du Bread Improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Wheat (3) ou Wheat Rapid (4).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai affiché.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g.

PAINS COMPLETS

Pain de seigle aigre	1kg
Bière	200 ml
Eau	125 ml
Sel de table	¼ c.à café
Farine ordinaire forte	300g
Farine de seigle	200g
Bread Improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2½ c. à café

Méthode

1. Versez de la bière, de l'eau et du sel dans la cuve. Mélangez ensemble de la farine ordinaire forte avec de la farine de seigle, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Wheat (3) ou Wheat Rapid (4).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai affiché.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 1kg.

PAINS SUCRES

Pour obtenir de meilleurs résultats, sélectionnez toujours Light car la présence du sucre donne toujours une coloration plus sombre.

Pain d'avoine traditionnel	750g
Eau	290 ml
Sel de table	1½ c.à café
Miel	¼ tasse
Beurre en cubes	35g
Farine ordinaire forte	480g (3 tasses)
Rouleaux d'avoine	200g (2 tasses)
Lait écrémé en poudre	2 c.à soupe
Bread Improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve. Ajoutez du miel et du beurre et mélangez le tout avec une spatule en plastique. Mélangez ensemble de la farine ordinaire forte avec des rouleaux d'avoine, du lait, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Sweet (5).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai affiché.

Ne pas utiliser la fonction Départ Différé avec cette recette car les ingrédients peuvent être périmés entre temps.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

PAINS SUCRES

Pain au chocolat	750g
Eau	250 ml
Sel de table	1½ c.à café
Beurre en cubes	35g
Farine à pain ordinaire forte	480g (3 tasses)
Sucre	2 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	2 c.à soupe
Poudre de cacao	1 c.à soupe
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café
Mix-ins : Chips chocolat	¼ tasse

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine avec du sucre, du lait, du poudre de cacao, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Sweet (5).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai affiché.

Ne pas utiliser la fonction Départ Différé avec cette recette car les ingrédients peuvent être périmés entre temps.

L'alarme sonore (8 bips courts) signalent le moment où il faut ajouter des chips de chocolat durant le cycle de pétrissage

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

Pain aux pommes et aux épices	750g
Eau	250 ml
Sel de table	1½ c.à café
Margarine en cubes	1 c.à soupe
Farine ordinaire	500g (3 tasses)
Sucre roux	2 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe
Cannelle moulue	2 c.à café
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café
Mix-ins : pommes séchées, découpées	70g (1 tasse)

PAINS SUCRES

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez de la margarine. Mélangez ensemble de la farine avec du sucre, du lait, de la cannelle moulue, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Sweet (5).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

Ne pas utiliser la fonction Départ Différé avec cette recette car les ingrédients peuvent être périmés entre temps.

L'alarme sonore (8 bips courts) signalent le moment où il faut ajouter des pommes séchées durant le cycle de pétrissage

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

Pain aux fruits assortis	750g
Eau	250 ml
Sel de table	1½ c.à café
Beurre en cubes	30g
Farine ordinaire	500g (3 tasses)
Mélange de fruits secs	1/3 tasse
Sucre roux	2 c.à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe
Noix de muscade moulue	2 c.à café
Clous de girofle moulus	1 ½ c.à café
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine avec le mélange de fruits secs, du sucre, du lait, des noix de muscade, des clous de girofle, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Sweet (5).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

Ne pas utiliser la fonction Départ Différé avec cette recette car les ingrédients peuvent être périmés entre temps.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

PAINS A LA FRANCAISE

Pain à la française	750g
Eau	290 ml
Sel de table	1 c.à café
Beurre en cubes	30g
Farine ordinaire forte	520g (3¼ tasse)
Sucre	1 c.à soupe
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	1½ c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine avec du sucre, du bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans le four. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir French (6).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

Pain au citron	750g
Eau	220 ml
Sel de table	1 c.à café
Yaourt ordinaire	½ tasse
Jus de citron	2 c.à café
Beurre en cubes	30g
Farine à pain ordinaire forte	540g (3 1/3 tasse)
Sucre	1 c.à soupe
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Méthode

1. Battre de l'eau, du sel, du yaourt et du jus de citron et versez dans la cuve. Ajoutez du beurre. Mélangez ensemble de la farine avec du sucre, du bread improver et versez dans la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble et remplir de levure. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir French (6).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit suivant le temps indiqué.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

Ne pas utiliser la fonction Départ Différé avec cette recette car les ingrédients peuvent être périmés entre temps

CAKES

Indications pratiques pour avoir de meilleurs résultats

- Il est normal que les cakes ne montent qu'à ou de la hauteur de la cuve. La texture devrait être aérée et appétissante.
 - Le sucre et la matière grasse contenus dans le mélange cake influencent sur la coloration du gâteau. Nous vous suggérons de sélectionner Light.
 - Evitez d'utiliser une double quantité de mélange cake car la texture serait trop dense.
- Note :** Nous vous recommandons d'utiliser des mélanges de cakes vendus dans les supermarchés.

Cake à l'orange et aux oeillettes	1kg
1 paquet de mélange cake à l'orange et grains d'oeillettes	750g
Œufs	3 x 60g
Eau	200 ml (3/4 tasse)
Margarine ou beurre à tartiner	30g

Méthode

1. Mixez le cake suivant les instructions mentionnées et versez dans la cuve.. Essayez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Cake (7).

4. Sélectionnez Size, Crust Color et appuyez sur START. Le pain sera cuit dans le délai indiqué.

NOTE : Cette recette ne convient que pour du pain de 750g

Ne pas utiliser la fonction Départ Différé avec cette recette car les ingrédients peuvent être périmés entre temps

Laissez le cake refroidir dans le moule au moins 5 mn avant de le sortir, à l'aide d'une spatule en plastique, isolante.

CONFITURE

Indications utiles

- Utilisez toute la quantité de sucre mentionnée. Ne pas utiliser de substituts.
- Utilisez uniquement de fruits frais et mûrs pour un meilleur goût et un pourcentage de pectine naturelle
- Avant de découper, enlevez les tiges, graines ou pépins du fruit.
- Ne pas réduire les fruits en purée. Conservez les morceaux dans la confiture.
- La substance gélifiante peut être achetée dans les supermarchés sous étiquette Pectine ou Préparation pour confiture.
- Chaque pot de confiture préparé ne doit pas contenir plus de 3 tasses. Après la découpe, pesez les morceaux.
- La matière gélifiante, la texture, le goût, l'arôme et la couleur d'une confiture faite par soi-même diffèrent sûrement de celles d'une confiture trouvée dans le commerce. La pectine naturelle la maturité, la succulence etc... des fruits utilisés ont une influence certaine sur le produit final.
- Dû à l'existence de la pectine naturelle dans certains fruits, si la préparation devient suffisamment épaisse avant la fin du cycle et si une cuisson supplémentaire ne s'avère utile, appuyez sur START/STOP puis terminez par la procédure de mise en pot.
- La matière gélifiante contient de la 'pectine' contenue dans les fruits frais. Cette substance, après cuisson donne un gel. L'ajout de ce gel donne aux préparations un aspect épaississant. Ce produit, en sachets, est disponible dans la plupart des supermarchés.

Conseils pratiques pour obtenir de meilleurs résultats.

- N'ajoutez ni ne retranchez aucun des ingrédients indiqués dans les recettes.
- Versez la confiture encore chaude dans des pots stérilisés, laissant un espace de 2cm (approximativement) du haut du pot. Refermez de manière étanche.
- Mettez une étiquette, laissez refroidir et placez dans le frigo.
- Dans chaque recette, il est nécessaire d'ajouter du gel. Utilisez toujours du sucre spécial pour confiture.

NOTE : Durant la cuisson, il se peut qu'il y ait un excès de vapeur s'échappant par les ouïes de ventilation. Il s'agit d'un phénomène normal.

Confiture aux fraises

Fraises, coupées en deux	500g
Sucre spécial confiture	1 1/2 tasse
Matière gélifiante	3 c.à soupe

Méthode

- Introduire les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué. Essayez l'extérieur de la cuve.
- Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.
- Appuyez sur MENU pour choisir Jam (8).et appuyez sur START. Laissez mixer pendant 5 mn. Ouvrez le couvercle et raclez les côtés de la cuve avec une spatule en plastique.

La confiture sera prête dans le délai indiqué

- Ecumez la surface et versez** dans des bocaux stérilisés chauds. Bien refermer et mettre une étiquette. Laissez la confiture refroidir.

Mesures : 600ml (3 bocaux de 300 ml)

CONFITURE

Confiture aux pommes et à la rhubarbe

Pommes Granny Smith, pelées et coupées	160g
Rhubarbe, découpée (de 3cm de longueur)	300g
Sucre pour confiture	1 1/2 tasse
Matière gélifiante	3 c.à soupe
Jus de citron	2 c.à soupe

Méthode

- Introduire les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Essayez l'extérieur de la cuve.
- Remettre la cuve dans le four. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.
- Appuyez sur MENU pour choisir Jam (8).et appuyez sur START. Laissez mixer pendant 5 mn. Ouvrez le couvercle et raclez les côtés de la cuve avec une spatule en plastique.

La confiture sera prête dans le temps indiqué

- Ecumez la surface et versez** dans des bocaux stérilisés et chauds. Bien refermer et mettre une étiquette. Laissez la confiture refroidir.

Préparation : 500ml (2 bocaux de 250 ml)

Saveur tomate

Tomates pelées, coupées	1kg
Oignons pelés, coupés	250g
Ail pelé, coupé	30g
Sel de table	100g (1/3 tasse)
Vinaigre de malt	125 ml (1/2 tasse)
Sucre	350g (1 1/2 tasse)
Matière gélifiante/ Pectine	4 c.à soupe
Moutarde en poudre	3 c.à café
Carry en poudre	3 c.à café

Méthode

- Mettre les tomates coupées, oignons et de l'ail dans un bol et mélangez dans du sel. Couvrez et laissez reposer pendant 12 heures ou toute une nuit. Egouttez et introduire la pulpe dans la cuve. Ajoutez du vinaigre, du sucre, de la matière gélifiante, moutarde et du carry en poudre. Mélangez avec une spatule en plastique. Essayez l'extérieur de la cuve.
- Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.
- Appuyez sur MENU pour choisir Jam (8).et appuyez sur START. Laissez mixer pendant 5 mn. Ouvrez le couvercle et raclez les côtés de la cuve avec la spatule en plastique.

La confiture sera prête dans le délai affiché.

- Versez la préparation** dans des bocaux stérilisés et chauds. Bien refermer et étiquetter. Le contenu aura une consistance légère et fraîche en refroidissant. Il accompagne délicieusement la viande, le poisson ou la volaille rôtis ou en grillade.

Préparation : 1l (4 tasses)

BAKE

Lorsque vous sélectionnez le programme Bake, le four se met immédiatement à la fonction cuisson. Le cycle dure une heure mais vous pouvez arrêter à n'importe quel moment en appuyant sur START/STOP.

Délicieux Pudding au citron

Beurre à tartiner	60g
Sucre en poudre (semoule)	175g (3/4 tasse)
Œufs, séparés	2
Farine auto-levante	40g (4 c. à soupe)
Citron (écorce râpé et jus)	2 (1/3 tasse)
Lait	310 ml (1¼ tasse)

Méthode

1. Battre le beurre, le sucre et les jaunes œufs jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez de la farine, l'écorce râpé et le jus de citron et mélangez avec une spatule en plastique. Ajoutez doucement du lait. Battre du blanc d'œuf jusqu'à consistance et versez dans le mélange citron. Versez le tout dans la cuve et essuyez l'extérieur de cette dernière.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Bake (9).et appuyez sur START. Le pudding sera prêt dans une heure. Si la cuisson demande un peu plus de temps, répétez le cycle. Durant l'opération, on peut arrêter à n'importe quel moment : il suffit d'appuyer sur START/STOP.

Servez le pudding chaud ou froid avec de la crème et/ou la glace vanille

Préparation : 4 parts

Risotto au champignon

Oignon, coupé finement	1
Grosse gousse d'ail, coupée finement	1
Riz Arborio	2 tasses
Bouillon de bœuf, poulet ou de légumes	1 l (4 tasses)
Vin blanc	125 ml (1/2 tasse)
Champignons encore en bouton	250g (2 tasses)
Fromage Parmesan râpé	½ tasse
Persil coupé	¼ tasse

Méthode

1. Mettre de l'oignon, de l'ail, du riz, du bouillon, du vin et des champignons dans la cuve. Essuyez l'extérieur de celle-ci..

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Bake (9).et appuyez sur START.

Le risotto sera prêt dans l'heure indiquée.

Ajoutez du Parmesan et persil.

Préparation : 6 tasses (4 parts)

BAKE

Zucchini Frittata

Huile végétale	2 c.à soupe
Bacon coupé	2 tranches
Zucchini râpé	200g
Petit oignon, râpé	1
Farine auto-levante	80g (1/2 tasse)
Fromage Cheddar râpé	½ tasse
Œufs, battus	3
Basilic frais, grossièrement coupé	2 c.à soupe

Méthode

1. Chauffez l'huile dans une poêle à frire peu profonde et dorez légèrement le bacon. Versez dans la cuve en ajoutant le reste d'ingrédients. Mélangez doucement avec une spatule en plastique et essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Bake (9).et appuyez sur START.

Le Frittata sera prêt dans l'heure indiquée.

Servir chaud ou froid.

Préparation : 4-6 parts

Miettes de pommes

Pommes Granny Smith pelées, dénoyautées, et coupées en petits morceaux	700g
Jus de citron	60 ml (1/4 tasse)

Nappage

Farine à pain complet ordinaire	½ tasse
Rouleaux d'avoine traditionnels	¼ tasse
Sucre roux	2 c.à soupe
Clous de girofle moulus	½ c.à café
Cannelle moulue	½ c.à café
Noix de muscade moulu	½ c.à café
Beurre à tartiner	30g

Méthode

1. Mettre ensemble pommes, jus de citron et sucre et placez dans la cuve.

2. Mettre ensemble la farine et le reste d'ingrédients secs et frottez avec le beurre. Arrosez ceci sur le mélange pommes déjà mis dans la cuve. Essuyez l'extérieur de celle-ci.

3. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

4. Appuyez sur MENU pour choisir Bake (9).et appuyez sur START.

La préparation sera prête dans l'heure indiquée.

Servir chaud avec de la crème vanille ou glacée.

Préparation : 4 parts

PAINS EN GALETTE

Ces pains ont une riche saveur et sont plus lourds, ayant une texture plu dense. ls devraient avoir approximativement 15 cm de hauteur. Il arrive que les dampers ne remplissent pas la largeur de la cuve. Ne vous inquiétez pas : ils retrouvent leur propre forme au fur et à mesure qu'ils gonflent.

Damper

Lait	150 ml
Eau	130 ml
Beurre fondu	20g
Farine ordinaire forte	500g (3 tasses)
Sel de table	½ c.à café

Méthode

1. Versez du lait, de l'eau et du beurre fondu dans la cuve. Ajoutez de la farine et du sel et essuyez l'extérieur de la cuve

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Damper (10).et appuyez sur START.

La préparation sera prête dans l'heure indiquée.

PÂTES ALIMENTAIRES

Pâtes alimentaires

Œufs	4 x 60g
Eau	3 c.à soupe
Farine tous usages (ordinaire) forte	500g (3 tasses)
Sel de table	½ C.à café

Méthode

1. Battre les œufs avec de l'eau et versez dans la cuve. Ajoutez de la farine et du sel et essuyez l'extérieur de la cuve.

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson. Abaissez la poignée et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Pasta (11).et appuyez sur START.

La pâte sera pétrie, prête à passer au rouleau, dans l'heure indiquée.

Préparation : 600g

Si la pâte colle, ajoutez un peu plus de farine dans la cuve pendant le pétrissage.

Variantes :

Pâtes aux épinards :

Ajoutez 100g d'épinards égoutées à fond à la recette

Pâtes à la tomate

Ajoutez 2 c.à soupe de tomates concentrées à la recette.

PÂTES ALIMETAIRES

Ravioli au potiron et au fromage

1 quantité de pâtes alimentaires (voir page 31)

Farce

Potiron, pelé, cuit et mixé	1½ tasse
Chapelure	1½ tasse
Fromage Ricotta moulu	½ tasse
Ail haché	2 grosses gousses
Sel	1 c.à café
Noix de muscade moulu	¼ c.à café

Méthode

1. Mettre tous les ingrédients pour la farce dans un grand bol et bien mélanger.

2. Partagez la pâte en 4 parts. Etalez chaque pâton au rouleau à pâtisserie sur une surface légèrement farinée, pour obtenir des abaisses de 30cm x 30cm.

3. Placez une cuillère à café de farce tous les 5 cm, sur les 2 abaisses. Couvrez avec 2 abaisses qui restent. Appuyez fermement entre les dépôts de farce pour bien souder les raviolis. Découpez avec une roulette de

pâtisserie.

4. Faire bouillir l'eau dans une grande casserole et y mettez les raviolis. Faire cuire pendant 4-5 mn. Bien égoutter et servir avec une sauce tomate ou une sauce-crème.

Préparations : 4-6 parts

PÂTE

Gressin

Pâte	
Eau	240 ml
Sel de table	½ c.à café
Beurre en cubes	30g
Farine ordinaire forte	500g (3 tasses)
Sucre	2 c.à café
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Nappage

Œuf	1
Eau	2 c.à café
Sel de mer en paillettes	3-4 c.à soupe

Méthode

1. Versez de l'eau et du sel dans la cuve et ajoutez du beurre. Mélangez ensemble farine, sucre et bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus pour placer la levure. Essuyez l'extérieur de la cuve

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Dough (12).et appuyez sur START. La pâte va être pétrie, prête dans l'heure indiquée.

4. Enlevez la pâte du moule et la placer sur une surface légèrement farinée. Divisez en 30 pâtons et roulez chacun de manière à obtenir un gressin de 20cm de long.

5. Placez les gressins alignés d'intervalle de 2,5cm sur un plateau de cuisson en prenant soin d'intercaler un papier sulfurisé.. Couvrez avec un linge, et laissez lever dans un endroit tiède pendant 30 mn.

6. **Nappage** : Battre l'œuf avec de l'eau et badigeonnez les gressins. Jetez au-dessus en pluie du sel et laissez cuire pendant 20 mn à 200°C.

Préparation : 30 gressins

PÂTE

Petits pains

Pâte	
Eau	250 ml (1/2 tasse)
Sel de table	½ c.à café
Œuf	1 x60g
Beurre en cubes	30g
Farine ordinaire forte	520g (3¼ tasse)
Sucre	¼ tasse
Bread improver	1 c.à café
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Nappage

Œuf	1
Eau	2 c.à café
Grains d'oeillettes blancs et noirs	2 c.à soupe

Méthode

1. Battre l'œuf avec de l'eau et du sel et versez dans la cuve. Ajoutez du beurre. Mélangez ensemble farine, sucre et bread improver et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus de l'ensemble pour placer la levure. Essuyez l'extérieur de la cuve

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Dough (12).et appuyez sur START. La pâte va être pétrie, prête dans l'heure indiquée.

4. Enlevez la pâte du moule et la placer sur une surface légèrement farinée. Divisez en 12 x 60g pâtons et donnez à chacun la forme d'une petite boule.

5. Placez les en ligne sur un plateau de cuisson en prenant soin d'intercaler un papier sulfurisé..Couvrez avec un linge, et laissez lever dans un endroit tiède pendant 30 mn.

6. **Nappage** : Battre l'œuf avec de l'eau et badigeonnez les pains. Jetez en pluie des grains d'oeillettes au dessus et laissez cuire pendant 25-30 mn à 200°C.

Préparation : 12 petits pains

PÂTE

Pâte pour pizza

Eau	290 ml
Sel de table	½ c.à café
Huile végétale	3 c.à soupe (45 ml)
Sucre	1 c.à café
Farine ordinaire forte	500g (3 tasses)
Levure sèche en sachet	2 ½ c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau, du sel et de l'huile dans la cuve. Ajoutez du sucre et de la farine. Faire une petite poche au dessus et placez la levure. Essuyez l'extérieur de la cuve

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Dough (12) et appuyez sur START. La pâte va être pétrie, prête dans l'heure indiquée.

4. Enlevez la pâte du moule et partagez en 2. Etalez au rouleau de pâtisserie pour faire 2 pizzas. Garnir selon votre goût et laissez cuire pendant 20 mn à 180°C.

Herbes Foccacia

Pâte	
Eau	330 ml
Sel de table	½ c.à café
Huile d'olive	1 c.à soupe (15 ml)
Farine ordinaire forte	500g (3 tasses)
Lait écrémé en poudre	1 c.à soupe
Sucre	2 c.à café
Levure sèche en sachet	2 ½ c.à café

Nappage

Huile d'olive	2 c.à soupe
Feuilles d'oregano séchées	1 c.à café
Basilic séché et coupé	1 c.à café

Méthode

1. Versez de l'eau, du sel et de l'huile dans la cuve. Mélangez ensemble farine, lait, sucre et ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus et placez la levure. Essuyez l'extérieur de la cuve

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Dough (12) et appuyez sur START. La pâte va être pétrie, prête dans l'heure indiquée.

4. Enlevez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée. Etalez au rouleau pour obtenir un rectangle de 12 x 30 cm et posez sur un plateau de cuisson huilé. Couvrez à l'aide d'un linge et le laissez lever pendant 30 mn.

5. Badigeonnez de l'huile et arrosez d'herbes. Laissez cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 mn ou jusqu'à obtenir une coloration dorée.

PÂTE

Petits pains chauds (Cross Buns)

Pâte	
Oeuf	1 x 60g
Eau tiède	150 ml
Sel de table	½ c.à café
Beurre en cubes	35g
Farine ordinaire forte	280g (1¼ tasse)
Sucre roux	2 c.à soupe
Epices moulues	½ c.à café
Mélange de fruits séchés	1 tasse
Levure sèche en sachet	2 c.à café

Croix (cross)

Farine ordinaire	40g (1/4 tasse)
Eau	40 ml
Sucre	1 c.à café

Glaçage

Eau	2 c.à soupe
Sucre	2 c.à soupe
Gélatine	1 c.à café

Méthode

1. Battre l'oeuf avec de l'eau et du sel et versez dans la cuve. Ajoutez du beurre. Mettre ensemble farine, sucre roux, sel et épices et mélangez avec des fruits séchés. Ajoutez à la cuve. Faire une petite poche au dessus et placez la levure. Essuyez l'extérieur de la cuve

2. Remettre la cuve dans la chambre de cuisson et refermez le couvercle.

3. Appuyez sur MENU pour choisir Dough (12) et appuyez sur START. La pâte va être pétrie, prête dans l'heure indiquée.

4. Enlevez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée. Divisez en 12 pâtons et donnez à chacun la forme d'un petit pain. Placez sur un plateau de cuisson légèrement enduit de matière grasse les uns à côté des autres Couvrez à l'aide d'un linge et les laissez lever pendant 30 minutes..

5. **Croix** : Mettre ensemble farine, sucre et eau pour obtenir une pâte lisse. Injectez en forme de croix la pâte à travers d'un tuyau au-dessus des pains qui gonflent. Faire cuire pendant 25 mn à 200°C.

6. **Glaçage** : Mettre de l'eau, du sucre et de la gélatine dans une petite casserole et chauffez jusqu'à dissolution. Badigeonnez les pains chauds.

Préparation : 12 pains.

DUREE DES PROGRAMMES ET AFFICHAGE DES INFORMATIONS

Toutes les durées sont en heures

MENU	TAILLE	CROÛTE	DUREE	PRE-CHAUF	PETRISSAGE		TFL 1	PETRIS. 3	TFL 2	PETRIS. 4	TFL 3	CUISSON	MAINTIEN AU CHAUD
					1	2							
BASIC BREAD	750g	LIGHT	2:55	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	35	50	60
		MEDIUM	3:05	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	35	60	60
		DARK	3:15	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	35	70	60
	1kg	LIGHT	3:00	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	35	55	60
		MEDIUM	3:10	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	35	65	60
		DARK	3:20	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	35	75	60
TURBO BREAD	750g	LIGHT	1:54	-	3	20	-	-	12	2 sec	34	45	60
		MEDIUM	1:57	-	3	20	-	-	12	2 sec	34	48	60
		DARK	2:02	-	3	20	-	-	12	2 sec	34	53	60
	1kg	LIGHT	1:56	-	3	20	-	-	12	2 sec	34	47	60
		MEDIUM	1:59	-	3	20	-	-	12	2 sec	34	50	60
		DARK	2:04	-	3	20	-	-	12	2 sec	34	55	60
WHEAT BREAD	750g	LIGHT	3:34	30	3	22	50	15 sec	20	3 sec	40	49	60
		MEDIUM	3:44	30	3	22	50	15 sec	20	3 sec	40	59	60
		DARK	3:54	30	3	22	50	15 sec	20	3 sec	40	69	60
	1kg	LIGHT	3:40	30	3	22	50	15 sec	20	3 sec	40	55	60
		MEDIUM	3:50	30	3	22	50	15 sec	20	3 sec	40	65	60
		DARK	4:40	30	3	22	50	15 sec	20	3 sec	40	75	60
WHEAT RAPID BREAD	750g	LIGHT	2:22	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	52	60
		MEDIUM	2:27	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	57	60
		DARK	2:35	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	65	60
	1kg	LIGHT	2:25	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	55	60
		MEDIUM	2:30	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	60	60
		DARK	2:38	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	68	60
SWEET BREAD	750g	LIGHT	3:09	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	54	60
		MEDIUM	3:19	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	64	60
		DARK	3:29	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	74	60
FR. BREAD	750g	LIGHT	3:15	-	3	22	42	15 sec	28	3 sec	50	50	60
		MEDIUM	3:25	-	3	22	42	15 sec	28	3 sec	50	60	60
		DARK	3:35	-	3	22	42	15 sec	28	3 sec	50	70	60
CAKE	750g	LIGHT	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		MEDIUM	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		DARK	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1kg	LIGHT	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		MEDIUM	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		DARK	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
JAM			1:20	15	-	-	-	-	-	-	65	14	
BAKE			1:00	-	-	-	-	-	-	-	60	60	
DAMPER			0:59	-	1	8	-	-	-	-	8	42	60
PASTA			0:13	-	3	5	-	1	10 sec	4	-	-	
DOUGH			1:10	-	3	15	52	-	0	-	52	-	-

F.BREAD = FRENCH BREAD(Pain Français)
TFL = Temps mis pour la farine de lever

L'affichage vous avertit lorsqu'il y a un problème. Utilisez votre four dans une pièce, où il n'existe pas de courants d'air. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Evitez toute proximité d'une source de chaleur, ou de l'exposer à des rayons directs du soleil.

AFFICHAGE	PROBLEME	SOLUTION
'0 :00' , 2 points clignotants	Sélectionnez un programme	Appuyez sur le bouton MENU et choisissez un programme
'E :01' clignotant	Le four est très chaud.	Appuyez sur START/ STOP pour annuler. Ouvrez le couvercle et attendez au moins une heure

REGLAGES ET AFFICHAGE DES INFORMATIONS

Vous entendrez un bip sonore quand

L'appareil est en marche	Bip long
Un programme est sélectionné dans le Menu	Bip court
On appuie par erreur sur une touche	Bip long
Il faut ajouter de fruits et noix	8 bips courts
Le cycle de cuisson démarre	2 bips longs
Il y a prolongation de la phase cuisson	Bips courts et longs

ANOMALIES - MACHINE

DISFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE

Veuillez vérifier comme suit :		Témoin de la durée du cycle ne s'allume pas	Les ingrédients ne sont pas mixés	La cuisson du pain est trop longue	Les côtés du pain se dégonflent et le bas est humide	La coloration est en cours	Doré mais le centre colle et non cuit	Les côtés sont dorés mais le fond est recouvert de farine	Les tranches ne sont pas uniformes et collent.
L'appareil n'est pas branché		x							
La cuve n'est pas placée correctement			x						
Le couvercle est souvent ouvert ou reste toujours ouvert						x	x		
Panneau de commandes	Erreur dans le choix du programme		x	X		x	x		
	Le programme DOUGH a été choisi par erreur.							x	
Le pain est resté trop longtemps dans la cuve					x		x		
Le pain est tranché juste après la cuisson (la vapeur n'a pas eu le temps de s'échapper)									x
Le pétrissage n'a pas été effectué complètement								x	
Coupure de courant								x	

ANOMALIES – RECETTES

RESULTATS DE CUISSON

Veuillez vérifier comme suit :		Texture lourde et dense	Non cuit au milieu	Texture grossière et présence de trous	Effondrement	Le pain a trop levé	Le pain n'a pas levé suffisamment	La surface supérieure est enfarinée	Le pain a trop bruni	Les côtés ont bruni et couverts de farine. Le milieu colle et reste crû.
	Pas assez		x							
FARINE	Trop	x				x				
	Pas assez				x	x				
E	LEVURE					x				
R	EAU OU LIQUIDE						x			
R	Pas assez	x					x			
E	Trop		x	x	x		x	x		x
U	SUCRE		x							
R	Omis				x		x		x	
	Trop				x					
	SEL			x	x	x				
	Omis									
F	Utilisation d'une marque générique de farine ou farine périmée	x					x			
A	Utilisation d'une farine auto-levante		x				x	x		
R	Validité dépassée	x			x		x			
I	Levure non appropriée	x			x		x			
N	Eau chaude utilisée à la place d'une eau à température ambiante.				x		x			

ERREUR = Erreur dans les mesures d'ingrédients

RACCORDEMENT A UNE PRISE DE SECTEUR

L'utilisation de tout appareil électrique nécessite de suivre certaines règles de sécurité de base

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE

Votre prise mural doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur sur le lieu d'utilisation, et adapté à l'alimentation électrique de l'appareil.

ATTENTION : Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Vous devez prendre des précautions pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie ou tout autre dommage à vous, à vos proches ou à vos biens.