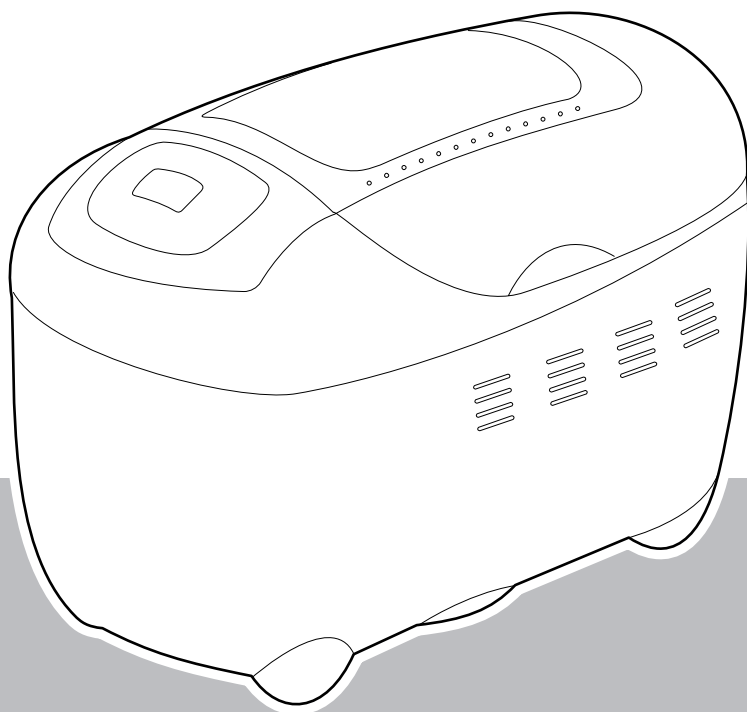


# **BESTRON®**

**DBM2007**



- NL** Gebruikershandleiding snelle broodbakautomaat
- DE** Bedienungsanleitung Schneller Brotbackautomat
- FR** Mode d'emploi machine à pain expresse
- EN** Instructions for use Automatic breadmaker
- IT** Macchina per pane - Istruzioni per l'uso
- ES** Instrucciones de uso de la panera automática super-rápida

## MACHINE À PAIN EXPRESSE DBM2007

OBTENEZ LES MEILLEURS RÉSULTATS DE VOTRE MACHINE À PAIN EXPRESSE DBM2007.

### Un pesage précis des ingrédients est très important

Afin d'obtenir un produit de qualité supérieure, les quantités et les poids indiqués doivent absolument être respectés. Veuillez utiliser le godet et la cuillère de dosage fournis.

### La quantité de levure

Si la pâte dans la machine à pain automatique lève trop et retombe aussitôt, vérifiez encore une fois si vous avez mesuré correctement tous les ingrédients.

### Interrupteur principal

Mettez l'interrupteur principal qui se trouve sous la machine à pain en position ON "I" (allumée).

## Consignes de sécurité importantes

### Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

### Choix de l'emplacement :

- Ne posez jamais la machine à pain sur un support ou dans un lieu dangereux.
- Posez la machine à pain sur une surface plane.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

### Cordon d'alimentation

- N'exercez aucune traction mécanique sur le cordon.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre d'un plan de travail, afin d'éviter de le mettre à la portée des enfants.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre librement entre la prise murale et la machine à pain.
- Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation au-dessus d'un objet chaud tel qu'une plaque de cuisson.

### Votre sécurité

- Avertissement : Ne touchez pas les parties chaudes de la machine à pain. Utilisez toujours des mouffles de cuisine ou autre accessoire de protection contre la chaleur pour retirer le moule chaud de la machine.
- Ne couvrez jamais l'appareil.
- Ne trempez jamais la fiche dans un liquide à cause du risque d'électrocution.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la machine à pain.
- Ne déposez jamais des accessoires inflammables dans la machine à pain.
- Ne manipulez jamais votre machine à pain avec des mains humides ou mouillées.



## Enfants

- Ne laissez jamais vos enfants sans surveillance.
- Faites prendre conscience à vos enfants des dangers dans la cuisine.

## Conseils généraux de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation est abîmé.
- Ne posez jamais votre appareil à proximité d'appareils chauds tels qu'un four, une plaque de cuisson, un réchaud à gaz ou des brûleurs.
- Ne posez jamais le moule de cuisson chaud sur l'appareil afin d'éviter tout endommagement.
- N'exposez jamais directement votre appareil à la lumière du soleil, à la chaleur ou à l'humidité.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un produit abrasif. Ne passez jamais le moule, les crochets pétrisseurs et les godets de mesure au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le moule de cuisson est correctement positionné avant d'allumer l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé, lorsqu'un dérangement se produit ou lorsque vous voulez nettoyer l'appareil.

## Introduction

L'odeur du pain cuit à la maison est une expérience inoubliable. Du pain préparé soi-même et encore chaud avec un peu de beurre est une véritable friandise. Profitez-en chaque jour avec votre machine à pain Bestron DBM2007. Par ailleurs, la machine à pain vous permet, jour après jour, de renouveler ce plaisir, sans trop d'efforts. Elle est dotée d'un petit ordinateur qui se charge de tout.

1. Mettez les ingrédients dans la machine.
2. Sélectionnez et lancez un programme.
3. Attendez de pouvoir sortir votre pain frais et encore chaud de la machine.

Vous pouvez réaliser vous-même toutes les sortes de pains spéciaux. Vous pouvez même préparer de la confiture, ainsi que de la pâte pour des petits pains, de la pizza et des cakes. C'est très facile et aussi bon qu'un produit artisanal.

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, il est conseillé de prendre le temps d'étudier cette notice d'utilisation. Accordez une attention toute particulière aux conseils de sécurité.

1. Retirez précautionneusement votre machine à pain de son carton et enlevez l'emballage.
2. Enlevez éventuellement toute poussière produite lors de l'emballage.
3. Nettoyez la machine à pain avec un chiffon humide. Souvenez-vous que le revêtement du moule est antiadhésif. N'utilisez pas d'abrasif.
4. Graissez la surface du moule avant la première utilisation avec de l'huile ou de la margarine, puis laissez fonctionner l'appareil 3 à 5 minutes sans contenu. (Sélectionnez pour cela un programme de cuisson.)
5. Laissez refroidir l'appareil puis procédez à un nouveau nettoyage.
6. Mettez les crochets pétrisseurs sur les axes d'entraînement.

Lors de la fabrication de cet appareil, il a été nécessaire de lubrifier les pièces et il est par conséquent possible qu'un peu de fumée apparaisse lors de la première utilisation. Cela est cependant tout à fait normal.

Lancez et arrêtez les programmes de cuisson à l'aide de la touche Start/Stop (Marche-Arrêt) sur l'affichage. Si l'affichage n'indique aucune fonction alors que l'appareil est branché, vérifiez si l'interrupteur principal qui se trouve sous l'appareil est en position allumée.

### Exigences relatives au branchement électrique

Vérifiez si la tension et l'intensité du courant nécessaires à votre appareil correspondent à celles fournies par le secteur.



### Avertissement :

Cet appareil doit être mis à la masse.

### À propos de la machine à pain DBM2007

Avec cette machine à pain, vous pouvez préparer de petits pains d'environ 680 g ou de gros pains d'environ 909 g (poids approximatif, selon les recettes).

### Composants

Voir dessin

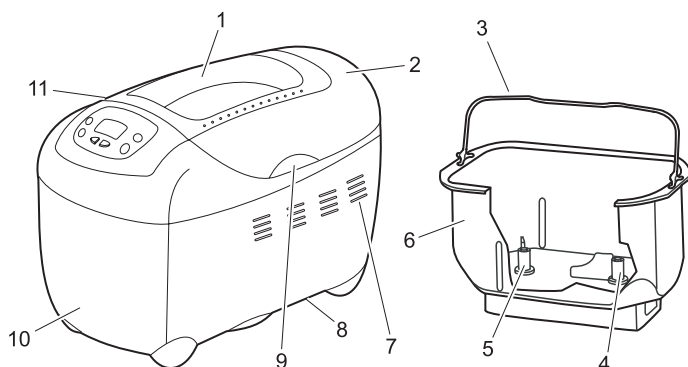


Figure 1

1. Hublot de contrôle
2. Couvercle
3. Poignée
4. Arbre moteur
5. Pale de malaxage
6. Cuve
7. Ouverture de ventilation
8. Commutateur Marche Arrêt inférieur
9. Poignée du couvercle
10. Boîtier
11. Panneau de commande

## Affichage et fonctions, panneau de commande

Affichage :

- indique la dureté de la croûte sélectionnée
- indique la taille sélectionnée
- indique le numéro du programme sélectionné
- indique le temps qu'il reste
- affiche l'avertissement relatif à la température (voir le chapitre sur la résolution des problèmes).

Touche **Loaf** (Quantité de pâte) : pour régler la quantité de pâte (petit 680 g, gros 909 g.).

Touche **Colour** (Couleur) : pour le réglage de la couleur de la croûte (peu cuit, cuit, très cuit) et pour le programme rapide.

Touche **Timer** ▼ ▲ (Cuisson différée) : pour déterminer un début de cuisson différé (réglage pour tous les programmes).

Touche **Start/Stop** (Marche-Arrêt) :

Appuyez au moins 1 seconde sur la touche Start. Vous entendez un signal sonore et le deux point sur l'affichage clignote ; le programme commence.

Appuyez au moins 1 seconde sur la touche Stop. Vous entendez un signal sonore et le deux point sur l'affichage arrête de clignoter.

Touche **Menu** : Pour sélectionner le menu des programmes (liste de 1 à 11).

## Description des programmes

1. **Basic white** (Pain blanc) (3:18 et 3:25)  
Pour pain blanc et pain bis. Également pour pains avec des herbes et des raisins.
2. **French** (Pain français) ( 3:32 et 3:35)  
Pour un pain aéré et croquant, comme le pain français, par exemple.
3. **Whole wheat** (Pain complet) (03:33 et 03:40)  
Pour un pain complet avec une proportion élevée de farine complète.  
Le temps de préchauffage de ce programme est plus long, afin de permettre une meilleure absorption de l'eau et une fermentation plus importante de la pâte.  
Pendant cette période de repos de 15 minutes, les crochets pétrisseurs ne fonctionnent pas. Il est par ailleurs déconseillé de programmer une cuisson différée. Cela pourrait mener à un résultat plus médiocre.
4. **Sweet** (Brioches) (3:22 et 03:27)  
Pour les brioches et autres types de pains sucrés dont la croûte doit être croquante. Cette dernière est obtenue grâce à une cuisson à haute température du sucre.
5. **Fastbake** (Programme de cuisson rapide) (1:20) petits pains  
Pour préparer plus rapidement de petits pains blancs. Les pains préparés avec ce programme peuvent avoir une structure plus moelleuse. La température de l'eau doit être de 35-45° C.
6. **Fastbake** (Programme de cuisson rapide) (1:20) gros pains  
Pour préparer plus rapidement de gros pains blancs. Les pains préparés avec ce programme peuvent avoir une structure plus moelleuse. La température de l'eau doit être de 35 à 45°C.

7. **Cake**  
Les ingrédients sont mélangés puis cuits dans les délais programmés au préalable. Nous vous conseillons de mélanger séparément deux types d'ingrédients différents, puis d'en remplir ensuite la machine à pain (voir la recette du cake).  
Le paramètre "Gros pain" (quantité de pâte) prolonge la durée de cuisson et permet d'obtenir un pain croustillant.
8. **Dough (Pâte)**  
La pâte est pétrie jusqu'à ce qu'elle soit prête. Aucune fonction de cuisson. Retirez la pâte de l'appareil et formez vos petits pains ou votre pizza. Permet au maximum de préparer 1 kg de pâte par session.
9. **Pasta (Pâte à nouilles)**  
La pâte à nouilles est pétrie pendant 30 minutes. Vous pouvez utiliser des mélanges prêts à l'emploi standard ou d'autres produits à base de farine.
10. **Jam (Confiture)**  
Préparation de confiture de fruits frais. Assurez-vous en permanence que la confiture ne déborde pas. Si la confiture déborde, enlevez le moule avec précaution de l'appareil, laissez l'appareil refroidir puis nettoyez-le consciencieusement.
11. **Bake (Cuisson)**  
Ce paramètre peut être utilisé pour chauffer ou pour prolonger le temps de cuisson et est notamment pratique lors de la préparation de confiture. La durée de prolongation minimale lors de la sélection de ce programme est de 10 minutes (0:10). L'affichage indique le temps restant par palier de 1 minute. Si vous devez prématurément mettre fin à la cuisson, utilisez la touche Stop. Vous pouvez prolonger la cuisson au maximum d'une heure par paliers de 10 minutes. Pour cela, appuyez sur la touche ▲, puis sur la touche Start.

### Fonction de cuisson rapide

Cette fonction est disponible dans les programmes de cuisson **Basic white** (Pain blanc), **French** (Pain français) et **Whole wheat** (Pain complet). Sélectionnez tout d'abord le menu de votre choix 1,2,3 ..., puis la fonction Rapide par le biais de la touche colorée.

### Utilisation de la machine à pain

1. **Retrait du moule**  
Ouvrez le couvercle, soulevez la poignée et tirez fermement le moule vers l'extérieur. Il est important de remplir le moule à l'extérieur de la machine, afin d'éviter que des ingrédients, ou d'autres composants, s'introduisent dans le moteur.
2. **Positionnement des crochets pétrisseurs**  
Ajustez simplement les crochets sur les deux arbres moteurs prévus à cet effet.
3. **Mesure/pesée des ingrédients**  
Mesurez précisément tous les ingrédients conformément à la recette et déposez-les dans le moule dans le bon ordre.

Assurez-vous que la levure à ajouter n'entre pas en contact avec l'eau. Cela déclencherait immédiatement le processus de fermentation.

Utilisez de l'eau tiède ( 21-28°C).

Lorsque votre recette comporte des ingrédients qui doivent rester intact et ne doivent donc pas être pétris, ajoutez ces derniers plus tard (voir tableau des séquences des programmes).

4. Introduction du moule  
Appuyez fortement sur le moule pour le mettre en place. Vous entendez un déclic lorsqu'il est verrouillé à sa place.
5. Branchement de l'appareil.  
Mettez la fiche dans la prise de votre choix. L'affichage indique automatiquement le 1er menu et l'heure actuelle. Vous entendez un signal sonore à chaque pression sur une touche.
6. Choix d'un menu  
Sélectionnez un programme en appuyant sur la touche Menu.
7. Choix de la quantité de pâte  
Appuyez sur la touche de choix de la quantité de pâte (petit pain ou gros pain)
8. Couleur du pain  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur du pain ou le processus de cuisson accéléré.
9. Réglage de la cuisson différée  
Si vous voulez avoir du pain frais pour votre petit-déjeuner, sélectionnez la cuisson différée de la manière décrite au prochain chapitre.
10. Start  
Mettez la machine à pain en marche en appuyant sur la touche Start/Stop.  
L'affichage indique le temps qui reste.
11. Séquence des programmes  
La machine à pain passe automatiquement par toutes les étapes du programme que vous avez préalablement sélectionné. Lors de la cuisson, de la vapeur peut s'échapper de la machine par la ventilation. Cela est tout à fait normal.
12. Fin de programme  
Lorsque le programme est terminé, l'affichage indique 0:00 et un signal sonore est émis. Ensuite, l'affichage indique la durée initiale du programme.
13. Maintien au chaud  
La fonction de maintien au chaud permet de faire circuler de l'air chaud dans l'espace de cuisson pendant environ une heure. Cela s'applique à la majorité des programmes (voir tableau des séquences des programmes). Pour un résultat optimal, enlevez le moule de la machine dans les délais indiqués. Vous entendez un signal sonore lorsque la fonction de maintien ne fonctionne plus. Vous pouvez arrêter la fonction en appuyant sur la touche Stop/Start.
14. Retrait des produits.  
Appuyez sur la touche Stop/Start et retirez le moule de la machine.

#### REMARQUE

- Utilisez toujours des gants de cuisine.

15. Retrait du pain de son moule

Laissez refroidir le pain pendant 5 à 10 minutes dans son moule, puis retournez le moule et laissez tomber le pain sur une grille. Si les crochets pétrisseurs se



trouvent encore dans le moule, remplissez ce dernier d'eau chaude, laissez tremper les crochets puis retirez les après un certain temps. Normalement, les crochets pétrisseurs restent dans le pain. Lorsque le pain a entièrement refroidi, retirez-les avec un ustensile qui n'endommage pas le revêtement antiadhésif (cuillère en bois, etc.).

16. Après chaque utilisation, appuyez sur la touche Stop et débranchez l'appareil.

Ne soulevez jamais le couvercle de la machine à pain lors qu'un programme est en cours d'exécution. Cela peut influencer la qualité du pain.

## Température ambiante d'utilisation

La température ambiante doit se trouver entre 15° et 30°C.

### Réglage de la cuisson différée

Utilisez la fonction de cuisson différée lorsque vous voulez faire cuire le pain plus tard, par exemple pour obtenir un délicieux pain frais pour le petit-déjeuner. N'utilisez pas cette fonction lorsque vous utilisez des ingrédients périssables (œufs, lait frais, fromage, etc.)

1. Choisissez une heure à laquelle le pain doit être prêt et calculez la différence entre l'heure actuelle et l'heure souhaitée (Vous voulez, par exemple, votre pain à 8h du matin et il est actuellement 9h du soir ; la différence est de 11 heures).
2. Saisissez les heures avec les touches ▼ et ▲. Augmentez ou diminuez le temps par paliers de 10 minutes. Après avoir appuyé sur la touche Start, le deux point sur l'affichage clignote.

Si vous avez fait une erreur de programmation, appuyez 2 secondes sur la touche Stop.  
Répétez la procédure décrite ci-dessus.

3. Au maximum, vous pouvez différer la cuisson de 13 heures. Le temps de fin est toujours l'heure à laquelle le pain doit être prêt.

### Signal sonore

Vous pouvez entendre le signal sonore :

- lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche ;
- lorsqu'un programme est terminé ;
- lorsque la fonction de maintien au chaud est terminé ;
- lors de la deuxième phase de pétrissage, dans le cas de certains programmes, afin de vous rappeler que certains ingrédients doivent encore être ajoutés (noix, chocolat, etc.)

### Coupages de courant

La machine à pain se remettra automatiquement à fonctionner après une coupure de courant de moins de 7 minutes.

Dans le cas d'une coupure de courant plus longue, l'affichage retourne à la durée de départ du programme concerné et vous devez à nouveau mettre la machine à pain en marche.



## Conservation et découpe du pain

Afin de pouvoir couper le pain dans les meilleures conditions, laissez le refroidir pendant 20 à 40 minutes. Utilisez de préférence un couteau électrique aiguisé ou un couteau à pain.

Pour conserver le pain, les sacs de congélation sont particulièrement recommandés. Dans ces sacs, vous pouvez conserver votre pain à température ambiante pendant au moins 3 jours. En cas de forte chaleur ou d'humidité importante, conservez le pain dans le réfrigérateur ou congelez-le.

## Nettoyage et entretien

### REMARQUE

- Débranchez l'appareil avant de procéder à tout nettoyage.
- Attendez que la machine à pain ait complètement refroidi.
- **IMPORTANT !** N'aspergez pas le couvercle ni le boîtier et ne les immergez pas dans du liquide ou de l'eau.
- Nettoyez l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide uniquement.
- Les taches à l'intérieur du couvercle ou dans les ouvertures d'aération ne sont que des manifestations esthétiques et se produisent lors de la cuisson. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Enlevez ces taches après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit pour laver la vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à pain avec un chiffon humide uniquement.
- Pour pouvoir enlever le couvercle de l'appareil, vous devez le faire glisser de la rainure de fixation et le soulever (voir dessin).
- Pour le remettre en place, procédez inversement.

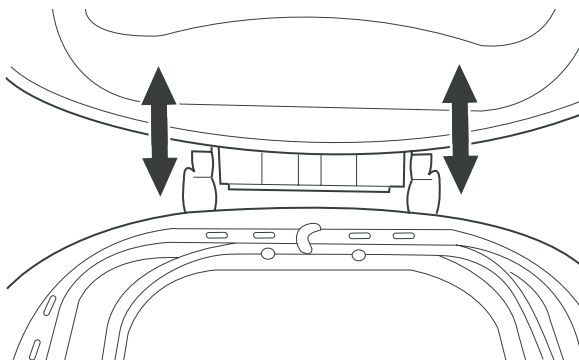


Figure 2

- Utilisez uniquement de l'eau chaude pour nettoyer le moule. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif.
- Ne passez jamais le moule, les crochets pétrisseurs et les divers godets de mesure au lave-vaisselle.
- Avant de ranger la machine à pain, vérifiez que cette dernière a complètement refroidi.



**N'utilisez jamais les produits de nettoyage et accessoires ci-dessous :**

- diluants ;
- benzine ou essence ;
- éponge à récurer ;
- Liquide à polir ;
- chiffons pour nettoyage chimique.

**Entretien particulier du revêtement antiadhésif.**

Évitez de rayer ou d'endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais d'objets tranchants tels qu'une spatule en métal, un couteau ou une fourchette. Au fil du temps, la couche de revêtement peut changer de couleur. Cela est dû au chauffage fréquent et à l'humidité. Cela n'influence pas la qualité du pain préparé par la machine.

L'ouverture au centre des crochets pétrisseurs doit régulièrement être nettoyée et lubrifiée d'une goutte d'huile alimentaire. Cela évite que le crochet pétrisseur se grippe sur son axe.

Assurez-vous que toutes les ouvertures de ventilation sont dépoussiérées.

**Rangement de la machine à pain**

Assurez-vous que tous les éléments sont secs. Faites attention qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil. Fermez le couvercle et assurez-vous de ne rien empiler sur le couvercle.

**Conditions de garantie**

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 36 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par :
  - a. les accidents, une utilisation impropre, l'usure et la négligence ;
  - b. une installation ou une utilisation incorrecte en contradiction avec les normes de sécurité ou techniques légales ;
  - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaque signalétique ;
  - d. une modification non autorisée ;
  - e. une réparation effectuée par des tiers ;
  - f. un transport négligent, sans protection ni emballage adapté.
7. Ces conditions de garantie ne peuvent être invoquées dans les cas suivants :
  - a. pertes qui se déroulent lors du transport ;
  - b. l'enlèvement ou la modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, lampes et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit à indemnité d'un éventuel dommage autre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence occasionnés par l'appareil livré ou ayant un quelconque rapport avec ce dernier.

10. Les frais de transport, emballage et expédition sont toujours à la charge de l'acheteur.
11. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle.

## Maintenance

Si, toutefois, un dérangement se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON :

### PAYS-BAS :

BESKA NEDERLAND BV  
TECHNISCHE SERVICE DIENST  
Moeskampweg 20  
NL-5222 AW 's-Hertogenbosch  
Tél. 073 - 623 11 21  
Télécopie : 073 - 621 23 96  
Courrier électronique : [info@bestron.nl](mailto:info@bestron.nl)  
Site Internet : [www.bestron.nl](http://www.bestron.nl)

### BELGIQUE :

WILLEMEN SERVICE  
BESKA BELGIUM SERVICE  
Te Boelaerlei 27  
2140 Borgerhout- Anvers  
Tél. 03 - 321 78 48  
Télécopie : 03 - 321 28 50  
Courrier électronique : [info@bestron.nl](mailto:info@bestron.nl)  
Site Internet : [www.bestron.nl](http://www.bestron.nl)

## Déclaration de conformité CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive interférence des fréquences radio 87/308/CEE
- Directive sur la basse tension 73/23/CEE.

**R. Neyman**

**Contrôle de la qualité**



## Recettes

### Unités de mesure

ml: millilitre  
g: gramme  
CC: cuillère à café  
CS: cuillère à soupe

Recette de base	Ingrédients	Unité		
Poids : environ 750 g et environ 1 000 g Départ différé : possible	Poids Eau Farine de seigle Sucre Sel Levure sèche	g ml g CS CC g	750 350 500 1 1½ 7	1 000 450 680 1 2 11
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.			

Pain blanc	Ingrédients	Unité	
Poids : 1 250 g Départ différé : impossible à cause de l'ajout de lait	Lait Farine blanche Beurre (ramolli) Sucre Sel Levure sèche	ml g g CC CC g	400 790 50 1½ 3 11
Programme : 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux herbes	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : possible	Eau Levain Farine de seigle Sucre Sel Poivre noir (moulu) Mélange d'herbes (congelées) Levure sèche	ml g g CC CS CC g g	400 100 400 1 1 1 25 7
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain au jambon	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 750 g Départ différé : possible	Eau Levain Farine de seigle Farine blanche Sucre Sel Levure sèche  Ajouter après le signal sonore : dés de jambon	ml g g g CC CC g  g	270 100 250 25 1 1 7  130
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux trois céréales	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : impossible à cause de l'ajout de lait et d'oeufs	Lait Yaourt Oeuf Beurre ou margarine Farine blanche Sel agrémenté d'aromates Levure sèche Ajouter après le signal sonore : Graines de lin Grains de blé Graines de tournesol	ml CS pièce g g CC  g  g g g	1 000 1½ 1 50 500 3  7  25 50 25
Programme : 3	Remarque Vous pouvez remplacer les grains de blé par des graines de sésame ou de potiron.		

Pain à l'oignon	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 250 g Départ différé : possible	Eau Huile de tournesol Farine blanche Sucre Sel agrémenté d'aromates Oignons grillés Levure sèche	ml CS g CC CC g g	400 3 790 1½ 4 100 11
Programme : 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain à la bière	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : déconseillé	Eau	ml	150
	Bière	ml	150
	Levain (liquide)	ml	150
	Sirop de malt	CS	1½
	Farine blanche	g	540
	Farine de sarrasin	CS	3
	Son	CS	1½
	Graines de sésame	CS	3
	Sel	CC	2
Levure sèche	g	7	
Programme : 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

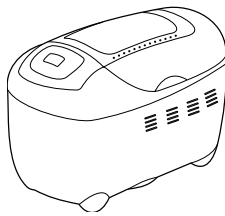
Pain aux raisins à la cannelle	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 250 g Départ différé : impossible	Lait	ml	330
	Beurre (ramolli)	g	40
	Farine blanche	g	600
	Sucre	g	80
	Sel	CC	1
	Cannelle	CC	2
	Levure sèche	g	11
	Ajouter après le signal sonore : Raisins secs	g	100
Programme : 1	Conseil : Rincez les raisins secs sous l'eau, puis saupoudrez-les de farine avant de les intégrer à la pâte. Vous éviterez ainsi qu'ils tombent tous au fond.		

Pain complet	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : possible	Eau	ml	350
	Miel de sapin	CS	2½
	Farine complète	g	650
	Sel	CC	2
	Levure sèche	g	11
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux amandes et abricots	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 250 g Départ différé : impossible	Lait Beurre (ramolli) Oeuf Farine blanche Sucre Sel Levure sèche Ajouter après le signal sonore : Abricots (secs / émincés) Amandes (hachées)	ml g pièce g g CC g g g	250 75 1 750 100 ½ 11 60 60
Programme : 4	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Confiture de fraises et d'oranges	Ingrédients	Unité	
	Fraises Sucre gélifiant Acide citrique Oranges Grenadine	g g Paquet pièce CS	500 250 1 1 2
Programme : 10	Lavez les fraises et coupez-les en morceaux. Pelez les oranges et coupez-les en morceaux. Mélangez les ingrédients et mettez-les dans le moule. Après 60 mn, la confiture est prête. Vous pouvez immédiatement remplir des pots en verre.		

Confiture de rhubarbe	Ingrédients	Unité	
	Rhubarbe Rhizome de gingembre Sucre gélifiant Cannelle	g g g CC	300 20 250 1
Programme : 10	Laver la rhubarbe, la couper en petits morceaux, mélanger avec le sucre gélifiant et la cannelle. Laissez reposer environ 15 mn. Couper le gingembre en fines lanières. Ajouter au mélange rhubarbe/sucre/cannelle, puis mettre dans le moule.		



**»»» BESTRON®**

DBM2007  
v 040908-02