

# HINARI

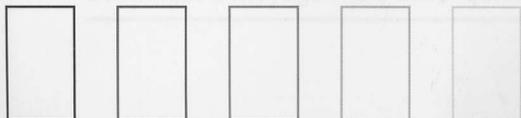
*Un boulanger à domicile*



## GUIDE D'UTILISATION & RECUEIL DE RECETTES

**FOUR A PAIN**

**HBMC - 10**



## 2 Four à pain Hinari modele HBMC - 10

Merci d'avoir choisi ce four qui a été conçu pour vous garantir un usage sans problème durant de nombreuses années.

Vous connaissez probablement déjà ce type de four mais consacrez quand même quelques instants à la lecture de ces instructions d'utilisation. Elles ont été rédigées dans le but de vous familiariser avec des nouvelles fonctions et vous permettre de tirer le maximum de profit de votre achat.

### **Pensez à la sécurité**

Pensez à la vôtre mais aussi à celle d'autrui. Lisez au préalable les recommandations s'y rattachant avant d'utiliser votre four.

# Recommandations en matière de sécurité

## A lire avant la première utilisation

### Alimentation

Branchez impérativement à une prise de secteur de 230V à 240V courant alternatif, 50 Hz

### Utilisation du four

- Le four reste très chaud après une opération. Par précaution, munissez-vous de gants isolants.
- Ce matériel est destiné uniquement à un usage domestique.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation, sa fiche ou le four lui-même dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Le four doit être posé sur une surface stable, qui résiste bien à la chaleur.
- Si cette surface de travail est très lisse, intercalez une petite natte en caoutchouc
- Assurez-vous que le four n'est pas exposé aux rayons directs de soleil, ni situé près d'une source de chaleur.
- Avant de le mettre en marche, assurez-vous qu'une distance de 10 cm minimum sépare les parois de l'appareil des murs ou mobiliers.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'on travaille à proximité des enfants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'une surface chaude et/ou à la portée des enfants.
- Lorsque le four est en marche, ne pas le couvrir, ni soulever le couvercle.
- Aussitôt utilisé, débranchez et laissez se refroidir avant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas déformer, ni endommager la cuve-moule à pain, sinon le four ne pourrait fonctionner.
- Si le cordon (ou la fiche) est endommagé, ou si l'appareil lui-même est defectueux (ou ayant mal fonctionné), ne pas le mettre en marche. Retournez le à un Centre agréé pour contrôle et réparation.

- Lorsque vous introduisez la pâte dans le moule à pain, veillez à ne pas dépasser le niveau indiqué : votre pain sera cuit de manière homogène et vous éviterez tout débordement de la pâte.
- Des éléments métalliques ou autres matériaux ne doivent pas être introduits dans l'appareil, cela pourrait provoquer un court circuit et un risque d'incendie.

### Après-vente

- Il n'est pas possible de réparer par soi-même, l'opération nécessitant l'emploi d'outils spéciaux.
- Il est préférable de consulter votre revendeur chaque fois que vous avez un doute sur l'installation, le fonctionnement ou la sécurité de votre matériel.



# Introduction

**Retirez avec précaution votre matériel de son emballage que vous pouvez éventuellement conserver pour un usage ultérieur.**

Ce four vous permet d'avoir du pain frais à domicile, d'environ 700g max.. Il est simple à utiliser sans que vous perdiez du temps à mélanger et à pétrir. Avant de commencer, veuillez lire et suivre les instructions suivantes, vous permettant de bénéficier à la fois de sa performance et de la sécurité.

## A l'intérieur du carton

Vous trouverez :

L'appareil (comprenant la cuve-moule à pain et la pale de pétrissage)

Un verre doseur

Un élément de mesure

Le Guide d'Utilisation/ Recueil de recettes.

**Veillez lire ces instructions avant de mettre l'appareil en marche**

## Nettoyage

Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, **Ne pas brancher l'appareil**, lavez l'intérieur de la cuve et la pale de pétrissage avec de l'eau chaude et du savon. Rincez et séchez convenablement. Avec un linge humide, essuyez l'extérieur du four, de la cuve et l'intérieur du couvercle. Lavez aussi l'élément de mesure et le verre doseur.

## Dosage des ingrédients

Utilisez uniquement des ingrédients frais. Vérifiez la date d'expiration. Les levures dont la date de validité est dépassée ne donnent pas de bons pains. Dosez les ingrédients de manière précise, à l'aide du verre doseur.

Pesez la farine correctement. Pour obtenir de meilleurs résultats, les ingrédients (sauf sous forme liquide) doivent être à température ambiante.

## Mise en marche

### Secteur

Branchez la fiche à une prise de secteur et mettez en marche le four.

### Remarque

En cas de non utilisation, il est plus prudent de débrancher

## Fonction sécurité

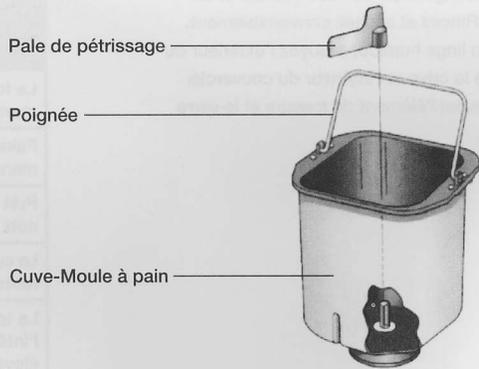
Après utilisation, si la température demeure trop élevée (au dessus de 40° C) il n'est pas possible de recommencer dans l'immédiat. Des bips se font entendre (2 courts et un long) : il faudra laisser à l'appareil le temps de se refroidir suffisamment.

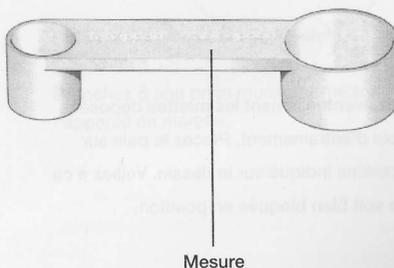
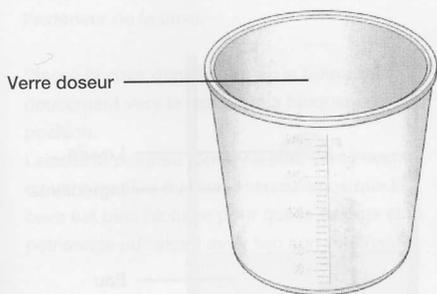
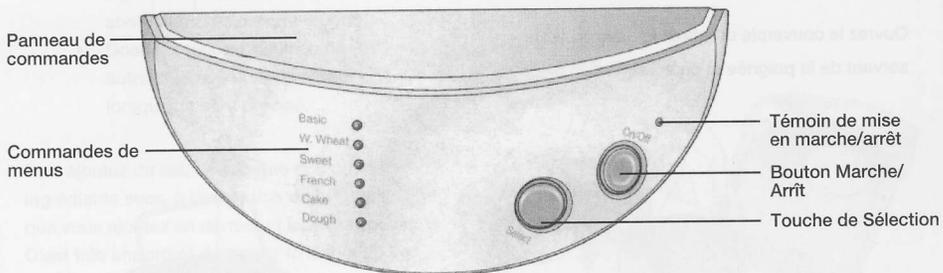
## Signification de l'alarme sonore (bip)

FONCTION	TYPES DE BIPS
Le four est mis en marche	Bip long
Faire un choix dans le menu	Big court
Prêt à recevoir fruit et noix	8 bips courts
Le cycle de cuisson est terminé	Bips courts et longs
La température à l'intérieur est trop élevée	2 courts et 1 long

# Description

6





- |         |   |                |
|---------|---|----------------|
| Basic   | = | BASIC          |
| W.Wheat | = | BLE COMPLET    |
| Sweet   | = | SUCRE          |
| French  | = | A LA FRANCAISE |
| Cake    | = | GATEAUX        |
| Dough   | = | PATE A PIZZA   |
| On/Off  | = | MARCGE/ARRET   |
| Select  | = | SELECTION      |

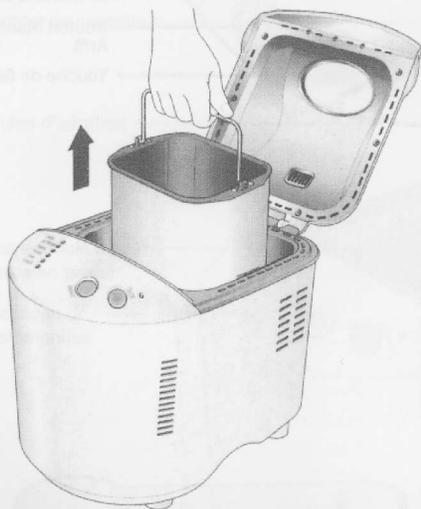
# Utilisation du four

## Cuisson d'une miche de pain

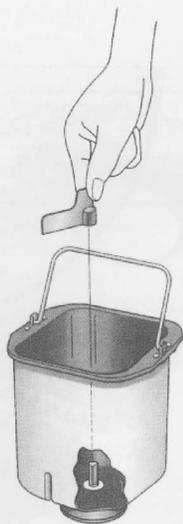
Utilisez un des réglages standards

Ouvrez le couvercle et retirez la cuve en vous servant de la poignée et en soulevant.

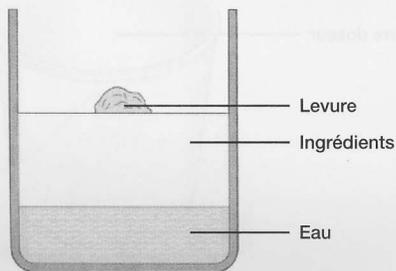
8



Enlevez éventuellement les miettes déposées sur l'axe d'entraînement. Placez la pale sur l'axe comme indiqué sur le dessin. Veillez à ce qu'elle soit bien bloquée en position.



Introduire tous les ingrédients dans la cuve (voir le chapitre des recettes). Veillez à ne pas en laisser à l'extérieur.



Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce (21-27°C)

### Remarque :

Lorsque la température ambiante est au-dessus de 18°C, utilisez de l'eau tiède (environ 38-43°C) pour faciliter la fermentation de la levure.

## Toujours :

- Mettre dans la cuve les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés dans la recette.
- Dosez et ajoutez de l'eau ou autre liquide en premier, sauf lorsque ce sera précisé.

Puis ajoutez du sel, de la farine et d'autres ingrédients secs, à l'exception de la levure, que vous ajoutez en dernier et laissez reposer. C'est très important de garder la levure au sec, loin du sel.

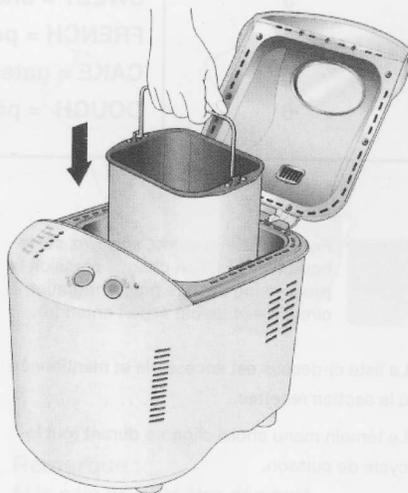
Avant de mixer, évitez de mettre en contact la levure avec du sel. Cela empêcherait la levure de lever correctement.

(L'eau va activer la levure avant que les ingrédients ne soient mixés et pétris convenablement).

Essuyez l'eau et autres dépôts indésirables à l'extérieur de la cuve.

Placez la cuve dans le four en la poussant doucement vers le bas pour la bloquer en position.

Laissez la poignée tomber à plat, vers l'avant ou vers l'arrière du four. Assurez-vous que la cuve est bien bloquée pour que le mixage et le pétrissage puissent avoir lieu correctement.



Refermez doucement le couvercle.

Branchez à une prise murale et mettez l'appareil en marche.

Reglage	Menu	Duree
1	BASIC = basic	3h10mn
2	W.WHEAT = pains au froment	3h50mn
3	SWEET = brioches	3h20mn
4	FRENCH = pains à la française	3h30mn
5	CAKE = gateaux/cakes	1h25mn
6	DOUGH = pâtes/petits pains	1h15mn



Pour choisir un menu, appuyez sur le bouton SELECT. A chaque pression le programme change par permutation circulaire et un bip se fait entendre.

La liste ci-dessus est accessible et mentionnée à la section recettes.

Le témoin menu choisi clignote durant tout le cycle de cuisson.



Appuyez sur le bouton Marche/ Arrêt. L'alarme sonore émettra des bips longs et courts pour avvertir que le pain est cuit.

**Remarque :**

On ajoute des fruits et noix a la fin du cycle de pétrissage pour éviter que ceux-ci ne soient hachés par la pale de pétrissage. Vous serez avertis par huit bips courts.

**Important :**

De la vapeur peut s'échapper lorsqu'on ouvre le couvercle. Par prudence, munissez-vous de gants.

**Remarque :**



Le four est équipé d'une fonction permettant de garder au chaud le pain venant d'être cuit, pendant une heure, a condition de ne pas " éteindre " le four apres la cuisson. Apres cette periode, retirez le pain des que possible sinon la croute deviendra toute molle.

De meme pour les gateaux. Si vous n'ouvrez pas le couvercle (ou appuyez sur Marche/ Arrêt) Votre gateau reste chaud pendant 22 minutes.

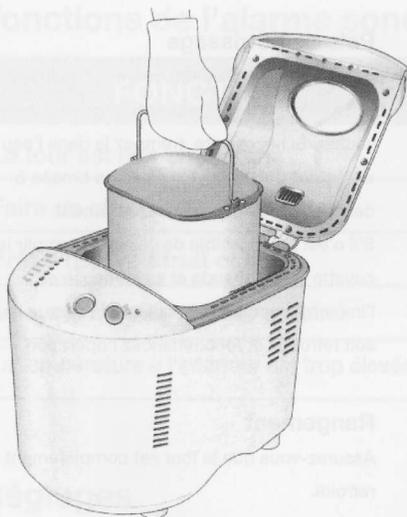
Lorsque les bips s'arretent, appuyez sur Marche/ Arrêt et ouvrez le couvercle avec precaution.

**Remarque :**



Pour que la commande Marche/ Arrêt soit activee, appuyez et gardez la appuyee pendant 2 a 3 secondes.

Retirez la cuve en vous munissant de gants. Soulevez la poignée et tirez vers le haut pour débloquer et ensuite l'enlevez du four.

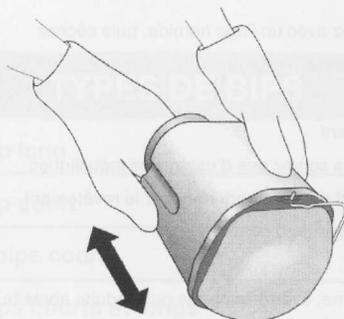


Placez la cuve sur une surface calorifugée.

**Important :**

La cuve, la pale de pétrissage, l'axe d'entraînement et le pain lui même, sont portés à une température élevée.

Toujours en vous munissant de gants de cuisine, retournez la cuve-moule et le secouez doucement pour libérer le pain. Placez celui-ci sur une grille afin que la vapeur puisse s'échapper et le pain refroidisse vite.



**Remarque :**

Si le pain ne peut être démoulé facilement, tournez l'axe de rotation (en bas de la cuve) dans les deux sens, à l'aide d'un gant.

Si la pale et le pain se dégagent ensemble, utilisez un ustensile en bois ou en plastique pour les séparer.

Le four peut aussi être utilisé dans la préparation des gâteaux.

**Préparation des cakes**

Suivre les mêmes procédures que pour le pain mais vous devez vous référer au livre de recettes pour ce qui concerne les ingrédients. Vous devez surveiller l'état de vos gâteaux après une heure de cuisson.

# Entretien

## Important

Avant toute chose, assurez-vous que le four a été débranché de la prise murale.

## Nettoyage

### Cuve

Essayez avec un linge humide, puis séchez convenablement.

### Important

Ne vous servez pas d'ustensiles métalliques car ceci risque d'endommager le revêtement anti-adhésif du moule.

De même, évitez tampons ou produits abrasifs. Utilisez éventuellement et simplement du liquide pour vaisselle.

Ne pas mettre des éléments amovibles dans le lave-vaisselle.

Ni immerger la cuve dans l'eau.

## Axe de rotation

Essayez simplement avec un linge doux ou une éponge légèrement imbibée.

Veillez à bien sécher le moule à pain avant de le replacer dans la chambre de cuisson.

## Extérieur

Essayez avec un linge humide

N'immergez et n'aspergez pas de liquide

## Intérieur

Après utilisation, laissez le d'abord se refroidir puis essayez les miettes ou traces de farine avec un linge humide. On peut utiliser aussi une petite brosse douce imbibée d'eau.

## Pale de pétrissage

Après chaque utilisation, retirez et essayez avec un linge doux ou une éponge et laissez sécher. Si nécessaire, trempez la dans l'eau un instant puis essayez avec une brosse à dent souple. Séchez convenablement.

S'il n'est pas possible de l'enlever, remplissez la cuvette d'eau chaude et savonneuse et l'immerger complètement jusqu'à ce que l'eau soit refroidie et recommencez l'opération.

## Rangement

Assurez-vous que le four est complètement refroidi.

Tous les éléments amovibles doivent être nettoyés et séchés convenablement.

Entreposez le four avec le couvercle fermé.

## Section Recettes

Veillez lire d'abord les instructions sur

l'utilisation du four avant de procéder à la

fabrication des diverses recettes

## Fonctions de l'alarme sonore

FONCTION	TYPES DE BIPS
Le four est mis en marche	Bip long
Faire un choix dans le menu	Bip court
Prêt à recevoir fruit et noix	8 bips courts
Le cycle de cuisson est terminé	Bips courts et longs
La température à l'intérieur est trop élevée	2 courts et 1 long

13

## Réglages

Réglage	Menu	Duree
1	BASIC = basic	3h10mn
2	W.WHEAT = pains au froment	3h50mn
3	SWEET = brioches	3h20mn
4	FRENCH = à la française	3h30mn
5	CAKE = gateaux/cakes	1h25mn
6	DOUGH = pâtes/petits pains	1h15mn

NOTA : Ces recettes sont données a titre indicatifs et peuvent donner des résultats très différents selon la qualité des ingrédients utilisés et du respect des proportions.

# Sommaire

## Basic

Pain blanc basique.....	15
Pain aux oignons, fromage et herbes.....	16
Pain à la tomate.....	17
Pain aux olives.....	18

## Wholewheat

Pain de son basique.....	19
Pain Granary.....	20
Pain semi-complet.....	21

## Sweet

Pain aux groseilles.....	22
Pain aux pépites chocolatées.....	23
Pain aux abricots et aux noix.....	24

## French

Pain à la française.....	25
Pain au chocolat et aux noisettes.....	26

## Cake

Cake au chocolat fondant.....	27
Cake aux cerises.....	28
Pain au gingembre.....	29
Cake aux fruits.....	30

## Dough

Petits pains fantaisies.....	31
Pain au romarin et à l'ail.....	32
Petits pains de son.....	33
Pain Naan.....	34
Floury baps.....	35
Beignets aux pommes et à la cannelle.....	36
Petits pains.....	37
Petits pains au lait en croix.....	38
Petits pains au lait Chelsea.....	39
Muffins.....	40
Pain complet.....	41
Pâte pour pizza (basique).....	42
Pâte de son pour pizza.....	43
Bagels ordinaires.....	44
Bagels aux raisins secs et à la cannelle.....	45
Bagels aux oignons.....	46

# Pain blanc basique

Réglage à utiliser : Basic

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10 ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café

15

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain du four
2. Posez la pale de pétrissage sur l'axe de la cuve en appuyant pour bien la bloquer en position
3. Introduire tous les ingrédients ci-dessus dans la cuve-moule en respectant l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Basic
6. Appuyez sur Marche (ON)
7. A la fin du cycle, retirez la cuve à l'aide d'un gant de cuisine.
8. Enlevez le pain du moule et le placez sur une grille pour le refroidir.

# Pain aux oignons, au fromage & herbes

Réglage à utiliser : Basic

## Ingrédients

	680g
Eau	275ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Moutarde en poudre séchée.	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Poivre de Cayenne	1 pincée
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	5 ml / 1 cuillère à café
Fromage Cheddar râpé	100g
Petit oignon pelé et coupé finement	1
Herbes fraîches, coupées et mixées ou	15 ml / 1 cuillère à soupe ou
Herbes séchées et mixées	5 ml / 1 cuillère à café

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule du four
2. Installez la pale de pétrissage (voir précédemment)
3. Introduire eau, farine, lait, sel, sucre, moutarde, poivre de Cayenne, beurre et levure dans la cuve.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu Basic
6. Appuyez sur ON
7. Ajoutez fromage, oignon et herbes aux bips correspondant au second cycle de pétrissage.
8. A la fin du cycle, retirez le moule, en vous munissant de gants.
9. Enlevez le pain du moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain à la tomate

Réglage à utiliser : Basic

## Ingrédients

	680g
Eau	275ml
Concentré de tomate	30 ml / 2 cuillères à soupe
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10 ml / 2 cuillère à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Tomates égouttées et coupées	50g

17

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage  
Introduire eau, concentré de
3. tomate, farine, lait, sel, sucre, beurre, et levure.dans la cuve.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Basic
6. Appuyez sur ON
7. Ajoutez tomates aux bips correspondant au second cycle de pétrissage.
8. A la fin du cycle, retirez la cuve.  
Enlevez le pain du moule et le
9. laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain aux olives

Réglage à utiliser : Basic

## Ingrédients

	680g
Eau	250 ml
Huile d'olive	30 ml / 2 cuillère à soupe
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10ml / 2 cuillères à café
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café
Olives noires égouttées et coupées	50g

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage  
Introduire eau, huile d'olive, farine,
3. lait, sel, sucre, et levure.dans la cuve
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu Basic
6. Appuyez sur ON
7. Ajoutez les olives aux bips  
correspondant au second cycle de  
pétrissage.
8. A la fin du cycle, retirez la cuve.
9. Enlevez le pain du moule et le  
laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain de son basique

Réglage à utiliser : Wholewheat

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine à pain de son, forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre roux doux	10 ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café

19

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu-Wholewheat
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la cuve.
8. Enlevez le pain du moule et le laisser sur une grille pour refroidir.

# Pain Granary

Réglage à utiliser : Wholewheat

## Ingrédients

	680g
Eau	325 ml
Farine Granary	200g
Farine à pain de son, forte.	300g
Lait en poudre sec	30 ml / 2 cuillères à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre roux doux	10ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu Wholewheat
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la cuve,
8. Enlevez le pain du moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain semi complet

Réglage à utiliser : Wholewheat

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine de blé complet forte	225g
Farine à pain de son, forte	225g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre roux doux	10ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	5 ml / 1 cuillère à café

21

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu-Wholewheat
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la cuve
8. Enlevez le pain du moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain aux groseilles

Réglage à utiliser : Sweet

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	5 ml / 1 cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café
Groseilles	75g

22

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire eau, farine, lait, sel, sucre, beurre, et levure.dans la cuve.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu-Wholewheat
6. Appuyez sur ON
7. Ajoutez groseilles aux bips au cours du second cycle de pétrissage
8. A la fin du cycle, retirez la cuve,
9. Enlevez le pain du moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain aux chips chocolatés

Réglage à utiliser : Sweet

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	5 ml / 1 cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10 ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Chips chocolatés	75g

23

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire, lait, sel, sucre, beurre, et levure. dans la cuve.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu-Wholewheat
6. Appuyez sur ON
7. Ajoutez les chips chocolatés aux bips au cours du second cycle de pétrissage
8. A la fin du cycle, retirez la cuve.
9. Enlevez le pain du moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain aux abricots et noix

Réglage à utiliser : Sweet

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	5 ml / 1 cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Noix	25g
Abricots secs coupés	50g

24

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire, lait, sel, sucre, beurre, et levure. dans la cuve.
4. Remettre la cuve
5. Choisir le menu-Wholewheat
6. Appuyez sur ON
7. Ajoutez des noix et abricots aux bips au cours du second cycle de pétrissage
8. A la fin du cycle, retirez la cuve.
9. Enlevez le pain du moule et le laissez sur une grille pour refroidir

# Pain à la française

Réglage à utiliser : French

## Ingrédients

	680g
Eau	275 ml
Farine à pain blanche forte	300g
Farine tous usages (ordinaire)	150g
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sucre en poudre (semoule)	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café

25

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu-French
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la cuve.
8. Enlevez le pain de la cuve-moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Pain au chocolat et aux noisettes

Réglage à utiliser : French

## Ingrédients

	680g	
Eau	275 ml	
Pâte chocolat-noisettes à tartiner	90 ml /	6 cuillères à soupe
Farine à pain blanche forte	300g	
Farine tous usages (ordinaire)	150g	
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml /	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml /	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml /	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café

26

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu-French
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la cuve.
8. Enlevez le pain de la cuve-moule et le laissez sur une grille pour refroidir.

# Cake au chocolat fondant

Réglage à utiliser : Cake

## Ingrédients

Chocolat ordinaire	100g
Lait	300 ml
Sucre roux doux	100g
Beurre à tartiner	100g
Sucre en poudre (semoule)	100g
Œufs, séparés	2
Farine tous usage (ordinaire)	225g
Bicarbonate de soude	5 ml / 1 cuillère à café
<b>Glaçage</b>	
Beurre	25g
Lait	15-30ml/ 1/2 cuillères à soupe
Sucre glacé	100g
Poudre de cacao	15ml/ 1 cuillère à soupe

## Méthode

1. Retirez la cuve. Enduire l'intérieur avec un peu de gras.
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire le chocolat, 4x15 ml / 4 cuillères.à soupe de lait et le sucre roux dans une casserole
4. Chauffez doucement jusqu'à ce que le tout soit fondu. Remuez le reste de lait et versez dans la cuve.
5. Ajoutez beurre, sucre, jaunes d'œuf, farine et bicarbonate de soude.
6. Battre le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une certaine consistance et versez dans la cuve.
7. Replacez la cuve dans le four
8. Choisir le menu-French
9. Appuyez sur ON
10. Au bout de 10 mn, ouvrez le couvercle, puis à l'aide d'une spatule en plastique raclez les côtés de la cuve pour faire partir les poches de farine qui se sont déposées dans les angles après cuisson.
11. Refermez le couvercle.
12. A la fin du cycle, retirez la cuve.
13. Placez le cake sur une grille pour refroidir. Puis coupez en deux.
14. Pour préparer le glaçage: mettre du beurre et 1 x 15 ml / 1 cuillère.à soupe de lait dans une casserole et chauffez jusqu'à ce que le mélange soit fondu.
15. Mettre ensemble sucre glacé et cacao et versez dans la cuve. Bien mélanger
16. Faire un sandwich avec la moitié du glaçage et répandre l'autre moitié par dessus.

# Cake aux cerises

Réglage à utiliser : Cake

## Ingrédients

Lait	30-45 ml /	2-3 cuillères à soupe
Œufs moyens, battus	2	
Extrait de vanille	2 1/2 ml /	1/2 cuillère à café
Beurre allégé	50g	
Sucre en poudre (semoule)	100g	
Cerises cristallisées, coupées en 4	100g	
Farine auto levante	225g	
Semoule	50g	

28

## Méthode

1. Retirez la cuve. Enduire l'intérieur avec un peu de gras.
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients mentionnés ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Cake
6. Appuyez sur ON
7. Au bout de 10 mn, ouvrez le couvercle, puis à l'aide d'une spatule en plastique raclez les côtés de la cuve pour faire partir les poches de farine qui se sont déposées dans les angles, après cuisson.
8. Refermez le couvercle.
9. Vérifiez la cuisson 15-20mn avant la fin. Si au point, retirez la cuve.
10. Placez sur une grille por refroidir.

# Pain au gingembre

Réglage à utiliser : Cake

## Ingrédients

Lait	60 ml / 4 cuillères à soupe.
Mélasse noire	30 ml / 2 c.à soupe.
Œufs moyens, battus	2
Sucre roux doux	50g.
Beurre	50g
Mélasse raffinée	225g
Bicarbonate de soude	5 ml / 1 cuillère à café.
Épices pilées et mélangées	10 ml / 2 cuillères à café.
Gingembre moulu	20 ml / 4 cuillères à café.
Farine tous usages (ordinaire)	350g

29

## Méthode

1. Retirez le moule. Enduire l'intérieur avec un peu de gras
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire le lait, la mélasse noire et les œufs dans la cuve.
4. Introduire le sucre, le beurre et la mélasse raffinée dans une casserole et chauffez doucement jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Versez dans la cuve.
5. Tamisez du bicarbonate de soude, épices, gingembre et farine et versez dans la cuve.
6. Remplacez la cuve.
7. Choisir le menu Cake
8. Appuyez sur ON
9. Au bout de 10 mn, ouvrez le couvercle, puis à l'aide d'une spatule en plastique raclez les côtés de la cuvette pour faire partir les poches de farine cuites qui se sont déposées dans les angles.
10. Refermez le couvercle.
11. Vérifiez la cuisson 15-20mn avant la fin. Si au point, retirez le moule.
12. Placez sur une grille pour refroidir.

# Cake aux cerises

Réglage à utiliser : Cake

## Ingrédients

Beurre à tartiner	100g
Sucre roux doux	100g
Œufs moyens, battus	2
Farine auto-levante	75g.
Farine tous usages (ordinaire)	75g
Poudre à lever	5 ml / 1 cuillère à Café.
Muscade en poudre	1 pincée
Lait	15 ml / 1 cuillère à soupe.
Cerises cristallisées, coupées.	25g.
Mélange de fruits secs..	100g

## Méthode

1. Retirez la cuve. Enduire l'intérieur avec un peu de gras (huile, beurre ou margarine)
2. Installez la pale de pétrissage.
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients mentionnés ci-dessus dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Cake
6. Appuyez sur ON
7. Au bout de 10 mn, ouvrez le couvercle, puis à l'aide d'une spatule en plastique raclez les côtés de la cuve pour faire partir les poches de farine cuites qui se sont déposées dans les angles.
8. Refermez le couvercle.
9. Vérifiez la cuisson 15-20mn avant la fin. Si au point, retirez le moule.
10. Placez sur une grille pour refroidir.

# Petits pains fantaisie

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	275 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10 ml / 2 cuillères à café
Beurre	25g
Levure sèche, facilement mélangée	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café

## Méthode

1. Retirez la cuve. Enduire l'intérieur avec un peu de gras (voir précédemment).
2. Posez la pale de pétrissage.
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients mentionnés ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve.
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée.
8. Partagez la pâte en 12 pâtons égaux (approximativement) et les mettre en forme.
9. Placez les pâtons sur une plaque de cuisson, enduite de matière grasse, Recouvrir d'un film étirable anti-adhésif et laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume
10. Retirez le film étirable. Badigeonnez d'œufs battus ou de lait et saupoudrez d'oeillettes ou de sésame.(option)
11. Placez dans un four préchauffé à 220°C/ Thermomètre 7 et faire cuire pendant 10-15 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.
12. Refroidir sur une grille.

# Pain au romarin et a l'ail

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	200 ml
Huile d'olive	15 ml / 1 cuillère à soupe.
Romarin frais, coupé	30 ml / 2 c.à soupe.
Farine à pain blanche forte	350g
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Levure sèche, facilement mélangée	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.
Nappage	
De l'ail pelé et pilé	3 gousses
Romarin frais, coupé	15-30 ml / 1-2 cuillères à soupe.
Huile d'olive	15 ml / 1 cuillères.à soupe

## Méthode

1. Retirez la cuve.
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du récipient et la placez sur une surface légèrement farinée..
8. Etalez la pâte au rouleau et lui donner une forme ronde de 25cm Placez sur une plaque de cuisson enduite de matière grasse .
9. Etalez de l'ail écrasé et saupoudrez de romarin.
10. Bruinez de l'huile d'olive par dessus.
11. Couvrir d'un film étirable et le laisser lever dans un endroit tiède pendant 30-45 mn
12. Retirez le film étirable et faire cuire dans un four préchauffé à 190°C/ thermomètre 5 pendant 15-20 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.

# Petits pains de son

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	275 ml
Farine à pain de son forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe.
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.
Sucre roux doux	10 ml / 2 cuillères à café.
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café.

33

## Méthode

1. Retirez la cuve.
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre mentionné.
4. Remplacez la cuve dans le four
5. Choisissez le manu Dough.
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée.
8. Partagez la pâte en 12 pâtons égaux. Donnez leur la forme désirée.
9. Placez sur une plaque de cuisson enduite de matière grasse, recouvrez d'un film étirable anti-adhérent et laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.
10. Retirez le film étirable. Badigeonnez d'œufs battus ou de lait et saupoudrez d'oeillettes ou de sésame (option)
11. Placez dans un four préchauffé à 220°C/ Thermomètre 7 et faites cuire pendant 10-15 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.
12. Refroidir sur une grille.

# Pain Naan

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Yaourt nature	45 ml / 3 cuillères à soupe
Huile d'olive	15 ml / 1 cuillère à soupe.
Eau	150 ml
Farine à pain blanche forte	350g
Sucre en poudre (semoule)	5 ml / 1 cuillère à café
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Poudre à lever	5 ml / 1 cuillère à café.
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> / 1/2 cuillère à café.

34

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du récipient et la placez sur une surface légèrement farinée..
8. Divisez la pâte en 6 pâtons.
9. Etalez chaque pâton au rouleau et donnez une forme ovale de 23cm x 10cm (approximativement)
10. Les mettre sur du papier sulfurisé
11. Placez sous une grille préchauffée ( qui doit être très chaude) et faire cuire chaque côté pendant 2-3 mn, jusqu'à ce que les pains augmentent de volume et prennent une coloration brun.

# Floury Baps

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	225 ml
Farine à pain blanche forte	400g
Lait en poudre sec	30 ml / 2 cuillères à soupe.
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Sucre en poudre (semoule)	5 ml / 1 cuillère à café.
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.

35

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée..
8. Partagez la pâte en 6 pâtons égaux de façon à obtenir 6 pains ronds
9. Placez les pains sur des plaques de cuisson enduites de matière grasse, Recouvrir d'un film étirable anti-adhérent et laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film étirable
10. Badigeonnez de lait et saupoudrez de farine.
11. Placez dans un four préchauffé à 220°C/ Thermomètre 6 et faire cuire pendant 15-20 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.

# Beignets aux pommes et à la cannelle

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

2 œufs moyens battus et complétés de 225 ml d'eau tiède	
Farine à pain blanche forte	375g
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Lait en poudre	15g
Sucre en poudre (semoule)	15g
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.
<b>Farce &amp; nappage</b>	
Purée de pommes	75g
Sucre en poudre (semoule)	50g
Cannelle moulue	10 ml / 2 cuillères à café.

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du récipient et la placez sur une surface légèrement farinée.
8. Etalez au rouleau et donnez à la pâte une épaisseur approximative de 5 mm. Découpez en 12 pièces rondes.
9. Partagez la purée de pommes en 12 parts et utilisez comme farce. Pincez le bord pour bien garder la farce à l'intérieur.
10. Placez sur une plaque de cuisson huilée. Recouvrir d'un film étirable anti-adhérent et laissez lever dans un endroit tiède pendant 30-45 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film étirable
11. Plongez dans de l'huile à 180°C pendant 5 mn (approx.). Les beignets se gonflent. Tournez régulièrement pour uniformiser la cuisson. Attendez jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment dorés.
12. Egouttez sur du papier absorbant.
13. Mélangez le sucre et cannelle et placez y les beignets.

# Petits pains

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	250 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe.
Sucre en poudre (semoule)	10 ml / 2 cuillères à café.
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.

37

## Méthode

1. Retirez la cuve
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire dans la cuve tous les ingrédients ci-dessus dans l'ordre mentionné.
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez dans un bol huilé. Couvrir et la laisser pendant 20 mn.
8. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée et partagez en 8 ou 12 rectangles plats.
9. Roulez longitudinalement chaque pâton et faire 3 entailles sur la surface supérieure.
10. Placez les pains sur une plaque de cuisson, enduite de matière grasse. Recouvrir d'un film étirable anti-adhérent et laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film étirable.
11. Badigeonnez d'œufs battus ou de lait et placez dans un four préchauffé à 220° C/ Thermomètre 6 et faire cuire pendant 10-15 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.

# Petits pains au lait

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Un œuf moyen, battu et complété de 225 ml d'eau tiède	
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre	30 ml / 2 cuillères. à soupe.
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Sucre en poudre (semoule)	50g.
Cannelle moulue	5 ml / 1 cuillère à café
Epices moulues et mixées	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Groseilles	75g
Zeste de citron mixé	50g
<b>Pâte pour les croix</b>	
Beurre fondu	40g
Farine tous usages (ordinaire)	40g
Eau	75 ml
Œuf battu pour dorer	
<b>Glaçage sucré</b>	
Lait	60 ml / 4 cuillères à soupe
Sucre en poudre (semoule)	50g

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients ci-dessus dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettez la cuve dans l'appareil
5. Choisissez le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Partagez la pâte en 12 pâtons égaux. Donnez leur une forme ronde et les placez sur du papier sulfurisé. Couvrir avec un film étirable et les laisser lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film étirable.
9. A l'aide d'un couteau, entaillez en forme de croix la surface des pains et badigeonnez d'œuf battu. Simultanément, si vous désirez donner aux pains un aspect traditionnel, mélangez la pâte avec les ingrédients et injectez ceci sur la surface des pains à travers une buse fine.
10. Placez les pains dans un four préchauffé à 220°C/Thermomètre 7 pendant 10 mn, jusqu'à l'obtention d'une coloration brun doré.
11. Dès que les pains sont retirés du four, placez les sur une grille pour refroidir.
12. Réchauffez le lait et le sucre avec 4 x 15 ml / 4 cuillères à soupe d'eau. Faire bouillir pendant 1-2 mn, puis badigeonnez les pains.

# Petits pains au lait Chelsea

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Un œuf moyen, battu et complété de 150 ml d'eau tiède	
Farine à pain blanche forte	225g
Lait en poudre sec	15 ml / 1 cuillère à soupe.
Sel	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café.
Sucre en poudre (semoule)	25g.
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	5 ml / 1 cuillère à café
<b>Farce</b>	
Beurre fondu	25g
Sucre roux doux	50g
Fruits séchés mixés	100g
Cerises cristallisées, coupées	50g
Noix coupés	25g
<b>Glaçage</b>	
Sucre en poudre (semoule)	45 ml / 3 cuillères à soupe
Eau	30 ml / 2 cuillères à soupe

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Introduire tous les ingrédients ci-dessus dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettre la cuve dans le four.
5. Choisir le programme Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Etalez la pâte au rouleau pour obtenir un rectangle de 30 cm x 23 cm
9. Badigeonnez la surface de la pâte avec du beurre fondu.
10. Arrosez ensuite de sucre, fruits et noix Roulez en commençant par le plus long côté.
11. Découpez en 9 pâtons égaux et les placez côte à côte dans un plateau enduit de matière grasse.
12. Couvrir avec un film étirable et les laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn. Retirez le film.
13. Faire cuire dans un four préchauffé à 220°C/ thermomètre 7 pendant 10-15 mn.
14. Glaçage : Réchauffez le sucre et l'eau ensemble, jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis badigeonnez les pains.

# Muffins

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Un œuf moyen, battu et complété de 200 ml d'eau tiède	
Farine à pain blanche forte	350g
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Sucre en poudre (semoule)	5 ml / 1 cuillère à café.
Beurre	25g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café
Nappage	
Semoule	

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettez la cuve dans le four.
5. Choisissez le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Étendez au rouleau pour obtenir une pâte d'épaisseur de 5mm. Découpez en pièces rondes de 7 1/2 cm. Placez les sur des plateaux de cuisson et arrosez par dessus de semoule en petite quantité.
9. Couvrir avec un film étirable anti-adhérent et les laisser lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.
10. Retirez le film et faire cuire dans un four préchauffé à 220°C/thermomètre 7 pendant 8-10 mn, jusqu'à l'obtention d'une coloration brun doré.

# Pain complet

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	150 ml
Farine à pain blanche forte	100g
Farine à pain complet forte	100g
Sucre en poudre (semoule)	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café.
Sel	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café.
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1/2 cuillère à café.

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Divisez la pâte en 4 pâtons. Etalez au rouleau pour obtenir des formes ovales de 23 cm x 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cm (approximativement).  
Placez les sur des plateaux de cuisson enduits de matière grasse.
9. Couvrir avec un film étirable anti-adhérent et les laisser lever dans un endroit tiède pendant 10-15 mn  
Retirez le film .
10. Placez dans un four préchauffé à 230°C/thermomètre 8 pendant 8-10 mn,

# Pâte à pizza basique

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

<b>Ingrédients pour 3 pizzas de 23 cm</b>	
Eau	250 ml
Huile d'olive	30 ml / 2 cuillères à soupe
Farine à pain blanche forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe .
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre en poudre (semoule)	10 ml / 2 cuillères à café.
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
<b>Ingrédients pour 3 pizzas de 23 cm</b>	
Sauce pizza	225g
Oignons peles et coupés en tranches	1
Poivres verts coupés	1
Champignons encore en bouton	100g
Thon en boîte, égoutté, émietté	185g
Mozzerella râpé ou fromage Cheddar	250g

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Divisez la pâte en 3 pâtons égaux (la pâte peut se garder au congélateur pendant un mois). Couvrir d'un film étirable et laissez la pâte reposer pendant 15 mn
9. Retirez le film et étalez au rouleau pour obtenir des formes rondes de 23 cm. Placez les sur des plateaux de cuisson enduits de matière grasse et piquez avec une fourchette.
10. Etalez la sauce pizza sur toute la base et mettre les garnitures.
11. Placez dans un four préchauffé à 200°C/thermomètre 6 pendant 20-25 mn, jusqu'à ce que la croûte prenne une coloration brun doré.

# Pâte à pizza au son

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Ingrédients pour 3 pizzas de 23 cm	
Eau	275 ml
Huile d'olive	30 ml / 2 cuillères à soupe
Farine à pain de son forte	450g
Lait en poudre sec	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe .
Sel	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sucre roux léger	10 ml / 2 cuillères à café.
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Ingrédients pour 3 pizzas de 23 cm	
Sauce pizza	225g
Oignons pelés et coupés en tranches	1
Poivres verts coupés	1
Champignons encore en bouton	100g
Thon en boîte, égoutté, émietté	185g
Mozzerella râpé ou fromage Chedda	250g

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettre la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Divisez la pâte en 3 pâtons (la pâte peut se garder au congélateur pendant un mois). Couvrir d'un film étirable et laissez la pâte reposer pendant 15 mn
9. Retirez le film et étalez au rouleau pour obtenir des formes rondes de 23 cm. Placez les sur des plateaux de cuisson enduits de matière grasse et piquez avec une fourchette.
10. Étalez la sauce pizza sur toute la base et ajoutez les garnitures.
11. Placez dans un four préchauffé à 200°C/thermomètre 6 pendant 20-25 mn, jusqu'à ce que la croûte prenne une coloration brun doré.

# Bagels ordinaires

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	250 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Sucre en poudre (semoule)	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Beurre	15g
Levure sèche facilement mixable	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml/ 1/2 cuillère à café.

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettez la cuve dans le four
5. Choisir le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Partagez la pâte en 8 ou 12 pâtons égaux. Donnez à chacun la forme d'une boule lisse puis les aplatir et à l'aide d'un doigt creusez un trou au milieu.
9. Placez les sur des plateaux de cuisson enduits de matière grasse et couvrir d'un film étirable
10. Laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film..
11. Placez dans un four préchauffé à 200°C/thermomètre 6 pendant 10-15 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.

# Bagels aux raisins secs et à la cannelle

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	250 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Sucre en poudre (semoule)	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Sel	5 ml / 1 cuillère à café
Beurre	15g
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml/ 1/2 cuillère à café
Cannelle moulue	10-15 ml/ 2-3 cuillères à café
Raisins secs	75g

45

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettez la cuve dans le four.
5. Choisissez le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et placez sur une surface légèrement farinée
8. Partagez la pâte en 8 ou 12 pâtons. Donnez à chacun la forme d'une boule lisse puis l'aplatir et à l'aide d'un doigt creusez un trou au milieu
9. Placez les sur des plateaux de cuisson enduits de matière grasse et couvrir d'un film étirable
10. Laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film..
11. Placez dans un four préchauffé à 200°C/thermomètre 6 pendant 10-15 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.

# Bagels aux oignons

Réglage à utiliser : Dough

## Ingrédients

Eau	250 ml
Farine à pain blanche forte	450g
Sucre en poudre (semoule)	5 ml / 1 cuillère à café.
Sel	5 ml / 1 cuillère à café.
Beurre	15g
Levure sèche facilement mixable	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ml / 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café
Petits oignons, pelés et coupés en tranches fines	1

## Méthode

1. Retirez la cuve-moule à pain
2. Installez la pale de pétrissage
3. Versez tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué
4. Remettez la cuve dans le four
5. Choisissez le menu Dough
6. Appuyez sur ON
7. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule et la placez sur une surface légèrement farinée
8. Partagez la pâte en 8 ou 12 pâtons. Donnez à chacun la forme d'une boule lisse puis l'aplatir et à l'aide d'un doigt creusez un trou au milieu
9. Placez les sur des plateaux de cuisson enduits de matière grasse et couvrir d'un film étirable
10. Laissez lever dans un endroit tiède pendant 40-60 mn, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Retirez le film..
11. Placez dans un four préchauffé à 200°C/thermomètre 6 pendant 10-15 mn, jusqu'à obtenir une coloration brun doré.

# Aide et conseils

## Le four ne fonctionnant pas

Vérifiez s'il est branché à une prise de secteur et que le commutateur est sur ON.

## Problèmes que vous pouvez rencontrer durant le processus de fabrication

### La pâte n'a pas levé suffisamment

- Les liquides sont trop chauds (au-dessus de 40°C)
- La levure est inactive ou en quantité insuffisante
- Les ingrédients sont trop froids
- Trop de sel
- Pas suffisamment de sucre
- La farine n'est pas appropriée ou périmée

### Le pain dépassant le récipient

- Il y a trop de pâte
- Trop d'eau
- La pâte a beaucoup levé (réduire légèrement la quantité de levure)
- Pas suffisamment de sucre

### La croûte n'est pas dorée

- Pas suffisamment de sucre
- Choisir un réglage de couleur plus élevé

### Le pain ne se conserve pas bien

- Le pain peut se garder jusqu'à 2 ou 3 jours.
- Ne pas le placer dans le frigo, il deviendrait rassis

### Le pain s'étalant ou perdant sa forme au lieu de lever

- La pâte est trop molle.

### Le pain retombe durant le cycle de cuisson.

- Le pain a trop levé (réduire légèrement la quantité de levure)
- Trop d'eau.

### Le pain a une mauvaise texture, il est friable

- Il a trop levé (réduire légèrement la quantité de levure)

### Le pain a une odeur inhabituelle

- Les ingrédients sont périmés
- Trop de levure

### Le pain a levé trop vite

- Trop de levure
- Trop de farine
- Pas suffisamment de sel

### Le pain a beaucoup de trou

- Absence de sel
- L'eau est trop chaude
- Trop de liquide

### Le pain ressemble à un champignon, non cuit en surface

- Le volume est trop important pour être mis sur le plateau
- Trop de farine
- Trop de levure
- Pas assez de sel
- Trop de sucre.

### Le pain a une structure lourde, grumeleuse

- Trop de farine
- Pas assez de liquide
- Pas assez de levure, ni de sucre
- Trop de fruit
- Farine périmée

### Le pain colle et ne permet pas de trancher régulièrement

- Utilisez chaque fois un couteau à dents
- Attendre un peu plus longuement pour que le pain soit bien refroidi.

### Le pain varie en forme et en hauteur à chaque fois.

- Remesurez les ingrédients avec précision.
- La température ambiante et la durée du cycle ne sont pas constantes.

### La pale de pétrissage sort avec le pain

- Séparez avec un ustensile non métallique.

### Attention :

La pale est très chaude.

## Le pain présente des traces de farine sur le côté

- Ceci est dû au fait qu'il arrive que la farine se dépose dans les angles du moule à pain et ne peut être entraînée par la pale de pétrissage. Quand ceci se produit, vous pouvez généralement le manger avec le pain ou tout simplement découper cette portion de la croûte extérieure avec un couteau bien aiguisé.

## Le four est trop chaud

- Ceci est signalé par deux bips courts et un bip long
- Vous devez le laisser se refroidir
- Choisir un programme et recommencez.

# Garantie

La durée de la garantie est de 12 mois, à partir de la date du 1er achat. Elle couvre tout défaut de fabrication ou vice de matières. L'appareil peut être échangé ou remboursé ou réparé gratuitement.

Adressez-vous à votre revendeur direct.

La garantie doit respecter les conditions suivantes:

- o La garantie n'est valable uniquement que dans le pays où vous avez fait l'acquisition du produit
- o L'appareil doit être correctement monté et utilisé en concordance avec les instructions mentionnées dans ce Manuel.
- o Il doit être utilisé uniquement dans un but domestique.
- o La garantie n'est pas valable si l'appareil fait l'objet d'une revente ou est endommagé par un réparateur non qualifié.
- o Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages fortuits.
- o La garantie est un plus, et ne réduit nullement vos droits légaux et statutaires.

---

## Spécifications techniques

Alimentation.....	230VCA 50 Hz
Consommation.....	550W Max.
Dimensions.....	340 (P) x 250 (L) x 290 (H) mm
Poids net.....	5,2 kgs

# HiNARI

## HBMC-10 MACHINE A PAIN

### 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-10 (voir schéma ci-dessous).



Interrupteur Marche/Attét

### 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.

---