



MARQUE: ELECTROLUX

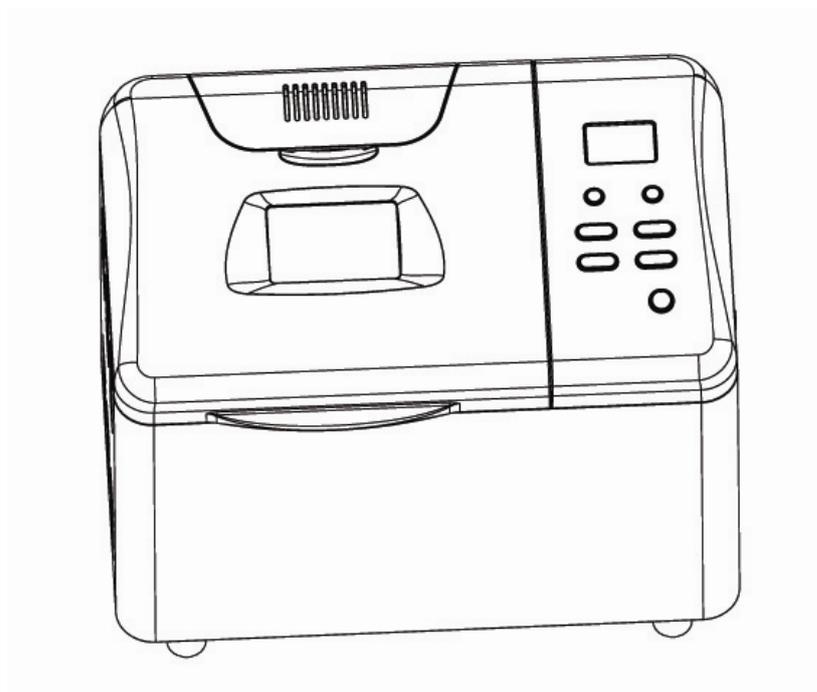
REFERENCE: EBM 955

CODIC: 2782715

Thinking of you

Electrolux

Bread Maker EBM955



GB	Operating instructions	1	CZ	Návod k obsluze	62
FR	Instructions d'utilisation.....	17	SL	Pokyny k obsluhu	77
NL	Handleiding	32			
IT	Istruzioni per il funzionamento	47			

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ :

Avant d'utiliser votre appareil, respectez les précautions de base suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions portées dans ce guide.
2. Vérifiez que la tension fournie par la prise secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette de spécifications de l'appareil.
3. N'utilisez pas votre appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est défectueuse, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est tombé, ou après avoir constaté tout autre défaut. Dans un tel cas, apportez l'appareil au magasin où vous l'avez acheté ou au service de réparation le plus proche de chez vous pour conseil.
4. La température des surfaces accessibles devient très chaude lorsque vous utilisez votre appareil.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez votre appareil du secteur lorsque vous ne voulez plus l'utiliser, avant de monter/démonter des accessoires et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus de l'appareil ou entrer en contact avec une surface chaude.
8. Utilisez uniquement les équipements et accessoires recommandés par le constructeur pour éviter des dommages et/ou des blessures, sans possibilité de recourir à la garantie.
9. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez votre appareil à proximité de personnes infirmes ou d'enfants.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un réchaud électrique, d'un réchaud à gaz ou d'un four chaud.
11. Ne touchez aucune pièce mobile de votre appareil lorsque celui-ci fonctionne.
12. N'introduisez ni feuille d'aluminium ni ustensile métallique dans votre machine à pain. Vous vous exposez à un risque d'incendie.
13. Ne couvrez pas votre appareil avec une serviette ou tout autre matériau afin de permettre l'évacuation de la chaleur et de la vapeur. Couvrir votre appareil ou le placer à côté de matériaux combustibles alors qu'il fonctionne risque de provoquer un incendie. L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (et enfant) ne disposant pas de toutes ses capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après que ces personnes aient reçu une formation appropriée et soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité. Dans tous les cas, ne permettez pas aux enfants de s'amuser avec l'appareil.
14. N'utilisez votre appareil pour aucune autre application que celle qui lui a été affectée.
15. N'utilisez pas votre appareil à l'extérieur ni dans un endroit exposé à la pluie.
16. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation invalide la garantie et vous expose à un danger.

AVERTISSEMENT:

Pour remplacer le cordon d'alimentation, adressez-vous au constructeur, à son centre de service ou à une personne qualifiée pour éviter tout risque d'électrocution.

Pour vous éviter un risque d'électrocution, n'ouvrez pas l'appareil.

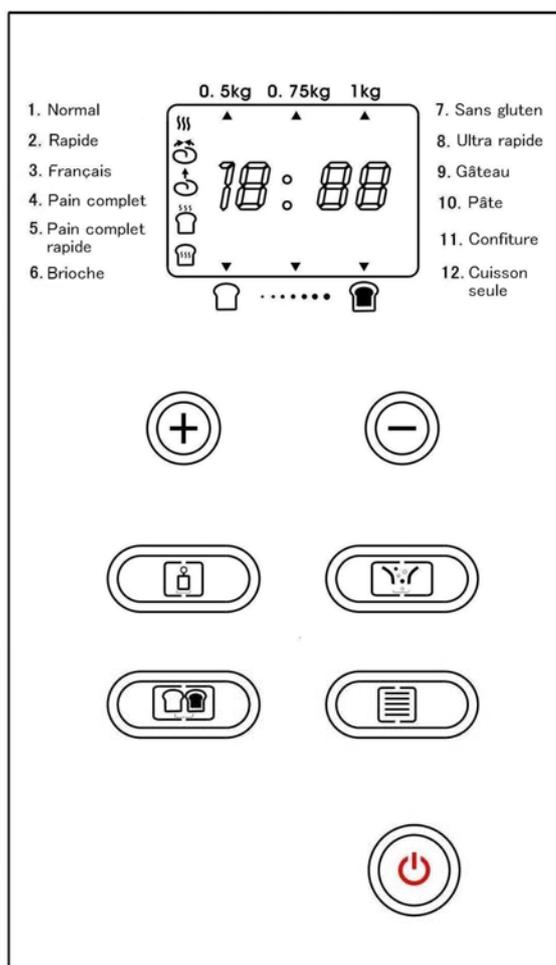
En cas de problème, n'essayez pas de le résoudre par vous-même mais apportez immédiatement votre appareil à un technicien qualifié.

N'exposez pas votre appareil à tout égouttage ou aspersion avec de l'eau, ni ne placez d'objets remplis d'un liquide dessus, tel un vase.

Ne placez jamais une flamme nue sur ou à proximité de votre appareil.

Votre appareil contient de petites pièces. Ne laissez pas de jeunes enfants jouer avec.

Description du panneau de commande



Menu, minuterie, sélecteur de poids, sélecteur de la couleur de la croûte

Description du MENU

1. Standard loaf (Pain normal)
2. Fast bake standard loaf (Pain normal, cuisson rapide)
3. French (Pain français)
4. Whole wheat (Pain complet)
5. Fast bake whole wheat (Pain complet, cuisson rapide)
6. Sweet bread (Pain sucré)
7. Gluten free (Pain sans gluten)
8. Super fast (Yeast Free) Cuisson très rapide (sans levure)
9. Cake (Gâteau)
10. Dough (Pâte à pain)
11. Jam (Confiture)
12. Bake (Cuisson) (réglage 10-90 min)

Le sélecteur de poids vous permet de choisir entre :

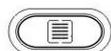
"0.5kg", Pain de 0.5kg; "0.75kg", Pain de 0.75kg; "1kg", Pain de 1kg;

Le sélecteur de couleur de la croûte vous permet de choisir entre :

"CLAIR"; "MOYEN"; "FONCÉ"

Descriptions des touches

Touche Menu



Appuyez sur la touche MENU, autant de fois que nécessaire pour sélectionner le programme que vous voulez démarrer.

12 options vous sont proposées : “Standard loaf (Pain normal)”, “Fast bake standard loaf (Pain normal, cuisson rapide)”, “French (Pain français)”, “Whole wheat (Pain complet)”, “Fast bake whole wheat (Pain complet, cuisson rapide)”, “Sweet Bread (Pain sucré)”, “Gluten Free (Pain sans gluten)”, “Super fast (Cuisson très rapide)”, “Cake (Gâteau)”, “Dough (Pâte)”, “Jam (Confiture)”, “Bake (Cuisson)”.

Pour afficher le programme sélectionné pendant que votre machine à pain fonctionne, appuyez sur la touche Menu.

FR

Touche Minuterie



Appuyez sur cette touche pour augmenter le délai avant que le programme ne commence, par incrément de 10 minutes.



Appuyez sur cette touche pour diminuer le délai avant que le programme ne commence, par incrément de 10 minutes.

Touche CROÛTE



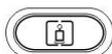
Appuyez sur cette touche pour choisir la couleur de la croûte. Votre choix s'affiche sur l'écran. Chaque appui sur cette touche modifie la couleur de la croûte, selon le cycle CLAIR, MOYEN et FONCÉ. Un morceau de pain de la couleur correspondante apparaît sur l'écran.

Touche Extras



Utilisez cette touche pour ajouter des ingrédients. Appuyez sur cette touche pour activer/désactiver la fonction Extras. Le témoin LED indique l'état de la fonction (allumé lorsque la fonction est disponible et éteint sinon).

Touche Poids



Appuyez sur cette touche pour choisir le poids du pain. Votre choix s'affiche sur l'écran.

Touche DÉMARRAGE/ARRÊT



Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour démarrer le programme que vous avez sélectionné ou maintenez-la enfoncée pendant au moins 2 secondes pour activer le mode SETUP (Configuration). Au premier appui, le témoin lumineux se met à clignoter. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour démarrer. Le témoin lumineux reste allumé. L'écran est éteint lorsque votre appareil ne fonctionne pas et s'allume dès que vous appuyez sur l'une quelconque des touches. Il s'éteint automatiquement si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 10 secondes.

Instructions d'utilisation

Pour la liste des ingrédients et les quantités, reportez-vous à votre recette. Procédez ensuite comme suit:

(1) Alignez le bras de pétrissage sur l'axe de rotation semi-circulaire et introduisez-le dans le moule.

REMARQUE: Nettoyez le bras de pétrissage avant chaque utilisation afin qu'il tourne librement.

(2) Ajoutez tous les ingrédients de votre recette (eau, farine, oeuf, etc.) dans le moule, dans l'ordre recommandé. Mettez la levure au milieu du mélange, à la fin de la préparation. Si vous utilisez la minuterie, vérifiez que la levure repose tout en haut de la farine afin que son action ne soit pas réduite par l'eau, le sel ou le sucre.

(3) Alignez le moule avec l'axe de guidage et appuyez jusqu'à entendre le "clac" de verrouillage en position. Fermez le couvercle de votre machine à pain.

(4) Appuyez sur la touche MENU, autant de fois que nécessaire pour que le programme que vous désirez (1-12) apparaisse sur l'écran LCD.

(5) Appuyez sur la touche CROÛTE jusqu'à sélectionner la couleur de la croûte CLAIR, MOYEN, FONCÉ puis appuyez sur la touche POIDS jusqu'à sélectionner le poids de la pâte (0.5kg, 0,7 5Kg ou 1,0 Kg).

(6) Pour retarder le démarrage du programme de cuisson, appuyez sur la touche MINUTERIE - ou MINUTERIE + jusqu'à afficher le délai que vous désirez. Par exemple, si votre programme de cuisson doit durer 1:30 et que vous ne voulez le démarrer que dans 1:30, appuyez sur la touche MINUTERIE + jusqu'à afficher 3.00 sur l'écran. Dès que le délai de 1:30 se sera écoulé, la machine à pain se mettra en route automatiquement pour s'arrêter 1:30 après.

Avertissement : Aucun signal sonore ne vous prévient du démarrage de la cuisson. Aussi, si vous ne surveillez pas la cuisson, montez un détecteur de fumée sur votre machine à pain pour être averti si le pain commence à brûler.

(7) Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT. Le programme démarrage et le symbole à LED ":" se met à clignoter.

Pour modifier un réglage de votre programme, appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pendant 2 secondes. Le programme s'interrompt et vous pouvez le modifier.

(8) Le panneau de commande affiche 0:00 pendant le cycle de maintien au chaud. 10 bips retentissent et le symbole à LED ":" clignote. Après 1 heure de maintien au chaud, un bip retentit et la machine à pain retourne à son état initial.

(9) Un bip vous indique que la cuisson est terminée. Enfilez des gants de protection pour ne pas brûler vos mains, sortez le moule, retournez-le et secouez-le pour dégager le pain. N'oubliez pas de dégager le bras de pétrissage du pain.

(10) Pour ajouter de la confiture à votre pain, attendez les 5 premiers bips.

Mode pétrisseur

Cette fonction est similaire à celle du mode cuisson. La pâte est terminée dès lors que vous avez entendu les 10 bips.

Mode cuisson

Cette fonction est utile pour uniquement cuire du pain ou faire de la confiture. Vous définissez le temps de cuisson (entre 10 min et 1 heure et demie) à l'aide des touches MINUTERIE + et MINUTERIE -. Procédez comme suit :

Introduisez le moule dans la machine à pain.

Mélangez les ingrédients, versez la pâte obtenue dans le moule et fermez le couvercle.

Appuyez sur la touche MENU jusqu'à afficher le programme 12 sur l'écran LCD et réglez la durée de cuisson à l'aide des touches MINUTERIE.

Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour démarrer la cuisson.

En fin de cuisson, l'écran affiche 0:00, 10 bips retentissent et la machine à pain retourne à son état initial.

Pour arrêter la cuisson avant la fin programmée, appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

REMARQUE:

Les premières fois où vous utilisez votre machine à pain, le pain ne sera probablement pas cuit comme vous le voulez. Avec le temps, vous trouverez les réglages exacts.

Préparation de la confiture

Reportez-vous à la recette et versez tous les ingrédients dans le moule.

Introduisez le moule dans la machine à pain et fixez-le en position.

Sélectionnez le programme 11, JAM (Confiture).

Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour démarrer ce programme.

Retirez la confiture une fois la cuisson terminée

Programme Cake (Gâteau)

Pour obtenir une pâte véritablement homogène, mélangez les ingrédients à la cuillère.

Fonctions spéciales

Reprise sur panne de courant

En cas de panne de courant alors qu'un programme est en cours, votre machine à pain conserve vos réglages en mémoire et continue automatiquement le programme dès que le courant est rétabli.

Cette fonction ne fonctionne que pour des pannes de courte durée.

Durée totale = durée de la panne + durée du programme.

Températures extérieures

Votre machine à pain ne fonctionne que pour une certaine plage de températures extérieures (sauf pour les programmes JAM-confiture et BAKE-cuisson). Par exemple : si vous sélectionnez le programme BREAD (pain) ou DOUGH (pâte) et que la température ambiante est trop froide ou trop chaude (inférieure à -20°C ou supérieure à 55°C), la machine à pain affiche le code d'erreur "E00" ou "E01" sur l'écran, fait retentir 5 bips et s'arrête. Pour résoudre le problème, sortez le moule et placez la machine à pain quelques minutes dans un environnement plus approprié. Si votre machine à pain ne démarre toujours pas, elle est probablement défectueuse. Apportez-la alors à un technicien qualifié.

Dispositif de protection

Votre machine à pain intègre un dispositif de sécurité coupant automatiquement l'alimentation électrique dans les conditions suivantes :

Le détecteur de température est en position circuit ouvert. L'écran affiche "EEE" et un bip retentit.

Le détecteur de température est en position court-circuit. L'écran affiche " HHH " et un bip retentit.

L'un de ces deux cas échéant, apportez votre appareil à un technicien agréé.

Maintien au chaud

Votre machine à pain déclenche automatiquement le mode maintien au chaud lorsque la cuisson du pain est terminée et que vous laissez le pain dans l'appareil. Cette fonction n'est cependant pas activée pour tous les programmes de cuisson.

Nettoyage et entretien

Débranchez la machine à pain de la prise secteur et laissez-la se refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun instrument pointu ni produit abrasif pour ne pas endommager le revêtement. Attendez que le moule soit complètement sec avant de l'utiliser à nouveau.

2. Bras de pétrissage : Si vous n'arrivez pas à retirer le bras de pétrissage, remplissez le moule avec de l'eau chaude et laissez agir pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur se démonte facilement si vous voulez le nettoyer. Essuyez le bras de pétrissage avec un chiffon en coton humide. Le moule à pain et le bras de pétrissage sont lavables dans une machine à laver la vaisselle.

3. Couvercle et fenêtre de contrôle : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon propre légèrement humide.

4. Surface extérieure de la machine essuyez doucement la surface extérieure de votre machine à pain avec un chiffon humide. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif pour ne pas abîmer le revêtement. Ne plongez jamais votre machine à pain dans l'eau pour la nettoyer. Après chaque utilisation, attendez que votre machine à pain se refroidisse, nettoyez-la, séchez-la puis rangez-la en vérifiant que son couvercle est fermé.

Remarque :

Ne retirez pas le couvercle avant de nettoyer votre machine à pain.

Guide de dépannage

N°	Problème	Raison	Suggestion
1	De la fumée s'échappe par les ouvertures d'aération pendant la cuisson	Certains ingrédients ont adhéré au corps chauffant ou sont trop proches de cet élément. Lors de la première utilisation, de l'huile est restée sur la surface du corps chauffant.	Débranchez l'appareil et nettoyez le corps chauffant. Faites attention à ne pas vous brûler. Lors de la première utilisation, faites fonctionner la machine à sec et laissez le couvercle ouvert.
2	La croûte de dessous est trop épaisse	Vous avez laissé le pain au chaud trop longtemps dans le four et il a trop perdu de son humidité.	Enlevez le pain le plus vite possible du four, sans le garder au chaud
3	Il est très difficile de retirer le pain de la machine	Le bras de pétrissage est collé à l'axe du moule.	Sortez le pain, versez de l'eau chaude dans le moule et laissez pendant 10 minutes. Retirez le moule et nettoyez le bras de pétrissage.
4	Le pétrissage n'est pas homogène et la cuisson ne donne pas un bon résultat	1. Vous n'avez pas sélectionné le programme approprié.	Sélectionnez le programme de cuisson approprié.
		2. Vous avez ouvert le couvercle de la machine à pain plusieurs fois pendant le programme. Aussi, le pain a séché et la croûte ne s'est pas colorée.	N'ouvrez pas le couvercle après la dernière levée.
		3. La pâte est trop ferme ou en quantité trop importante pour permettre au bras de pétrissage de tourner ou de pétrir efficacement.	Vérifiez que le bras de pétrissage est bien fixé, retirez le moule à pain et faites tourner le bras à vide. S'il ne vous semble pas tourner correctement ou s'il ne tourne pas du tout, apportez votre appareil à un technicien agréé.
5	L'indication "HHH" s'affiche lorsque j'appuie sur la touche "Démarrage/Arrêt"	Votre machine à pain est trop chaude.	Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT, débranchez votre appareil de la prise secteur, sortez le moule et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la température de la machine à pain descende suffisamment.
6	Le moteur tourne mais la pâte n'est pas pétrie	Vous n'avez pas fixé correctement le moule à pain ou vous avez versé trop d'ingrédients pour que la pâte puisse être pétrie.	Vérifiez que le moule est correctement fixé et que vous avez suivi les instructions de la recette et respecté les quantités indiquées.

7	Le pain est si gros qu'on ne peut pas fermer le couvercle	Vous avez mis trop de levure, trop de farine ou trop d'eau, ou la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez les facteurs indiqués et réduisez-les en conséquence, le cas échéant.
8	Le pain est trop petit ou n'a pas suffisamment levé	Vous avez oublié de mettre de la levure ou alors en quantité insuffisante. Vous avez mélangé la levure avec une eau trop chaude ou avec du sel, ou dans une pièce trop froide.	Vérifiez la quantité et l'action de la levure. Travaillez dans une pièce suffisamment chauffée.
9	La pâte est trop grosse et déborde du moule	Vous avez versé trop de liquide et la pâte est trop molle. Vous avez probablement versé également trop de levure.	Diminuez la quantité de liquide et renforcez la fermeté de la pâte.
10	Le pain se fend en deux lors de la cuisson	1. Vous utilisez une farine de mauvaise qualité qui ne permet pas à la pâte de lever	Utilisez une farine véritablement adaptée à la fabrication du pain.
		2. La levure a levé trop rapidement ou sa température est trop élevée.	La levure doit être à la température de la pièce.
		3. La pâte est trop humide et trop molle à cause d'un excès d'eau.	Ajustez la quantité d'eau selon la capacité d'absorption de la pâte.
11	Le pain est très lourd et très consistant	1. Vous avez mis trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
		2. Vous avez mis trop de fruits ou trop de farine complète	Réduisez la quantité de ces ingrédients et mettez davantage de levure.
12	Des poches d'air se sont formées à l'intérieur du pain	1. Vous avez mis trop d'eau ou trop de levure, ou vous avez oublié de mettre du sel.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure, et n'oubliez pas le sel.
		2. L'eau est trop chaude.	Vérifiez la température de l'eau.
13	La surface du pain est couverte d'une fine poudre	1. Vous avez mis trop d'ingrédients glutineux, par exemple du beurre, des bananes, etc.	Réduisez la quantité des ingrédients glutineux dans votre pain.
		2. La pâte n'a pas été pétrie comme il faut ou vous n'avez pas mis assez d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau que vous utilisez et vérifiez que le bras de pétrissage est monté correctement.

14	La croûte est trop épaisse et la couleur de la croûte est trop foncée avec les gâteaux et les préparations très sucrées	La qualité du pain varie grandement d'une recette à une autre et d'une combinaison d'ingrédients à une autre. Plus vous ajoutez du sucre à votre préparation et plus le dessus est foncé.	Si le dessus est trop foncé à cause d'un excès de sucre, appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour interrompre le programme 5 à 10 min plus tôt que prévu par la recette. Avant de sortir le pain ou le gâteau, laissez-le dans son moule pendant environ 20 minutes, avec le couvercle fermé.
----	---	---	---

SpÉcifications

EBM955C:

220-240 V, 50/60 Hz, 670 W, prise VDE

EBM955U:

220-240 V, 50/60 Hz, 670 W, prise BS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT



En tant que distributeurs responsables, nous sommes soucieux de l'environnement.

Nous vous prions donc de bien vouloir respecter la procédure de mise au rebut de votre produit, des piles et de l'emballage, afin de contribuer à la préservation des ressources naturelles et de garantir le recyclage du produit d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Veillez vous débarrasser de ce produit et de son emballage en respectant les lois et réglementations locales. Le produit contient des composants électroniques et des piles et ne doit donc pas, en fin de vie, être jeté avec les ordures ménagères, de même pour ses accessoires.

Contactez vos autorités locales pour connaître la marche à suivre en matière de recyclage.

Le produit, et si applicable, les piles doivent être amenés dans un centre de collecte adapté pour être recyclés. Certains centres de collecte acceptent les produits gratuitement.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour la gêne occasionnée par les petites incohérences mineures du présent manuel, susceptibles d'apparaître du fait de l'amélioration et de la mise à jour de nos produits.

DURÉES DES PROGRAMMES

Index	Programme	Croûte	Poids	PRÉC	PÉTRI	PÉTR2	LEV1	PÉTR3	LEV2	PÉTR4	LEV3	CUISS	Total	Extras	Chaud	Délai
1	Standard loaf (Pain normal)	Clair	0.5kg	0M	3M	31M	26M	15S	25M	10S	55M	37M	2:57	2:37	60	13:00
			0.75kg									40M	3:00	2:40	60	13:00
			1kg									43M	3:03	2:43	60	13:00
		Moyen	0.5kg									45M	3:05	2:45	60	13:00
			0.75kg									50M	3:10	2:50	60	13:00
			1kg									55M	3:15	2:55	60	13:00
		Foncé	0.5kg									60M	3:20	3:00	60	13:00
			0.75kg									65M	3:25	3:05	60	13:00
			1kg									70M	3:30	3:10	60	13:00
2	Fast bake standard loaf (Pain normal, cuisson rapide)	Clair	0.5kg	0M	3M	31M	26M	10S	55M	0S	0M	37M	2:32	2:12	60	13:00
			0.75kg									40M	2:35	2:15	60	13:00
			1kg									43M	2:38	2:18	60	13:00
		Moyen	0.5kg									45M	2:40	2:20	60	13:00
			0.75kg									50M	2:45	2:25	60	13:00
			1kg									55M	2:50	2:30	60	13:00
		Foncé	0.5kg									60M	2:55	2:35	60	13:00
			0.75kg									65M	3:00	2:40	60	13:00
			1kg									70M	3:05	2:45	60	13:00
3	French (Pain français)	Clair	0.5kg	0M	3M	30M	32M	15S	30M	10S	55M	42M	3:12	2:53	60	13:00
			0.75kg									53M	3:23	3:04	60	13:00
			1kg									64M	3:34	3:15	60	13:00
		Moyen	0.5kg									62M	3:32	3:13	60	13:00
			0.75kg									66M	3:36	3:17	60	13:00
			1kg									70M	3:40	3:21	60	13:00
		Foncé	0.5kg									65M	3:35	3:16	60	13:00
			0.75kg									72M	3:42	3:23	60	13:00
			1kg									74M	3:44	3:25	60	13:00
4	Whole wheat (Pain complet)	Clair	0.5kg	30M	3M	25M	80M	15S	31M	6S	46M	40M	4:15	3:31	60	13:00
			0.75kg									44M	4:19	3:35	60	13:00
			1kg									48M	4:23	3:39	60	13:00
		Moyen	0.5kg									45M	4:20	3:36	60	13:00
			0.75kg									50M	4:25	3:41	60	13:00
			1kg									55M	4:30	3:46	60	13:00
		Foncé	0.5kg									54M	4:29	3:45	60	13:00
			0.75kg									60M	4:35	3:51	60	13:00
			1kg									64M	4:39	3:55	60	13:00
5	Fast bake whole wheat (Pain complet, cuisson rapide)	Clair	0.5kg	5M	3M	25M	30M	6S	46M	0S	0M	40M	2:29	2:10	60	13:00
			0.75kg									44M	2:33	2:14	60	13:00
			1kg									48M	2:37	2:18	60	13:00
		Moyen	0.5kg									45M	2:34	2:15	60	13:00
			0.75kg									50M	2:39	2:20	60	13:00
			1kg									55M	2:44	2:25	60	13:00
		Foncé	0.5kg									54M	2:43	2:24	60	13:00
			0.75kg									60M	2:49	2:30	60	13:00
			1kg									64M	2:53	2:34	60	13:00
6	Sweet bread (Pain sucré)	Clair	0.5kg	0M	3M	31M	31M	15S	30M	10S	50M	52M	3:17	2:57	60	13:00
			0.75kg									54M	3:19	2:59	60	13:00
			1kg									56M	3:21	3:01	60	13:00
		Moyen	0.5kg									54M	3:19	2:59	60	13:00
			0.75kg									57M	3:22	3:02	60	13:00
			1kg									60M	3:25	3:05	60	13:00
		Foncé	0.5kg									58M	3:23	3:03	60	13:00
			0.75kg									61M	3:26	3:06	60	13:00
			1kg									64M	3:29	3:09	60	13:00
7	Gluten free (Pain sans gluten)	Moyen	0.75kg	8M	4M	19M	0M	0S	0M	10S	48M	95M	2:54	2:37	60	13:00
			1kg									100M	2:59	2:42	60	13:00
8	Super fast (Cuisson très rapide)	Moyen	1kg	0M	5M	15M	0M	0S	0M	10S	12M	48M	1:20	N/A	22	13:00
9	Cake (Gâteau)	N/A	0.5kg	0M	3M	4M	0M	0S	0M	0S	0M	75M	1:22	N/A	22	13:00
10	Dough (Pâte à pain)	N/A	N/A	0M	3M	27M	60M	0M	0M	0S	0M	0M	1:30	1:14	N/A	13:00
11	Jam (Confiture)	N/A	N/A	0M	0M	15M	0M	0M	0M	0S	0M	70M	1:25	N/A	20	13:00
12	Bake (Cuisson)	N/A	N/A	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0S	0M	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A

RECETTES STANDARD DE PAIN

Pain standard (Programme 1) Pain standard à cuisson rapide

(programme 2) :

<i>Ingrédients :</i>	<i>1kg</i>	<i>0.75kg</i>	<i>0.5kg</i>
Eau	360ml	310ml	205ml
Huile	26g	19.5g	13g
Sel	12g	9g	6g
Sucre	45g	30g	22.5g
Poudre de lait écrémé	15.6g.	11.7g	7.8g
Farine de blé blanche	630g	455g	315g
Levure séchée	6g	5.25g	4g

Pain français (Programme 3) :

<i>Ingrédients :</i>	<i>1kg</i>	<i>0.75kg</i>	<i>0.5kg</i>
Eau	330ml.	290ml	165ml
Huile d'olive	9g	13g	13g
Sel	9g	6g	4.5g
Sucre	30g	18.75g.	15g
Farine de blé blanche	560g	455g	315g
Levure séchée	6g	4.5g	3.75g

Pain complet (Programme 4) et pain complet à cuisson rapide

(programme 5) :

<i>Ingrédients</i>	<i>1kg</i>	<i>0.75kg</i>	<i>0.5kg</i>
Eau	360ml.	310ml	205ml
Beurre/Margarine	43g	28g	21g
Sel	12g	9g	6g
Sucre brun	60g	45g	30g
Poudre de lait écrémé	23.4g	15.6g	11.7g
Farine de blé complet	607g	455g	280g
Levure séchée	7.5g	4.5g	3g

Pain sucré (Programme 6) :

<i>Ingrédients</i>	<i>1kg</i>	<i>0.75kg</i>	<i>0.5kg</i>
Eau	310ml.	250ml	155ml
Huile	26g	26g	13g
Sel	1g	9g.	6g
Sucre	30 g	30g	15g
Poudre de lait	15.6g	11.7g	7.8g
Farine panifiable	595g	420g	350g
Levure sèche active	9 g	6g	3g

Pain sans gluten (Programme 7) :

<i>Ingrédient</i>	<i>1kg</i>	<i>0.75kg</i>
Eau (115~125°F)	310ml	250ml
Huile	45g	45g
Sel	9g	9g
Sucre	45g	45g
Oeufs	3	3
Vinaigre	13g	13g
Farine tamisée	450g	390g
Base xanthique	14g	14g
Lecure séchée	4.5g	4.5g

Pain très rapide (Programme 8) :

<i>Ingrédients :</i>	<i>1kg</i>
Eau	330ml
Huile	26g
Sel	12g
Sucre	30g
Lait en poudre	15.6g
Farine panifiable	560g
Levure sèche active	6g

Gâteau (Programme 9) :

<i>Ingrédients :</i>	<i>0.5kg</i>
Lait	7.8g
Beurre	9.5g
Oeufs	2
Sucre	50g
Essence	3.6g
Farine pour gâteau	105g
Levure pour pain	1.5g

Pâte (Programme 10) :***Ingrédients :***

Eau	290 ml
Huile	26 g
Sel	9 g
Sucre	30 g
Lait en poudre	11.7 g
Farine de blé blanche	490g
Levure séchée	4.5g

Confiture (Programme 11) :***Ingrédients :***

Eau	30ml
Jus de citron	30ml
Sucre	30g
Confiture	30ml
Orange	500g

Cuisson (Programme 12) :

Mode Cuisson. Vous sélectionnez le temps de cuisson entre 10 et 90 minutes.



Share more of our thinking at
www.electrolux.com