



MARQUE : PROLINE

REFERENCE : BM 107

CODIC : 2415534





# **PROline**

**BREADMAKER  
FOUR À PAIN  
BROODBAKMACHINE**

**Model:BM107**



# MACHINE A PAIN

Modèle : BM107

---

## **CONTENU**

**PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SECURITE**

**DESCRIPTION DE VOTRE MACHINE A PAIN**

**PRESENTATION DU PANNEAU DE CONTROLE**

**AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

**COMMENT FAIRE DU PAIN**

**PROGRAMMATIONS SPECIALES**

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**RECETTES**

**GUIDE DE DEPANNAGE**

**TRAITEMENT DES DECHETS**

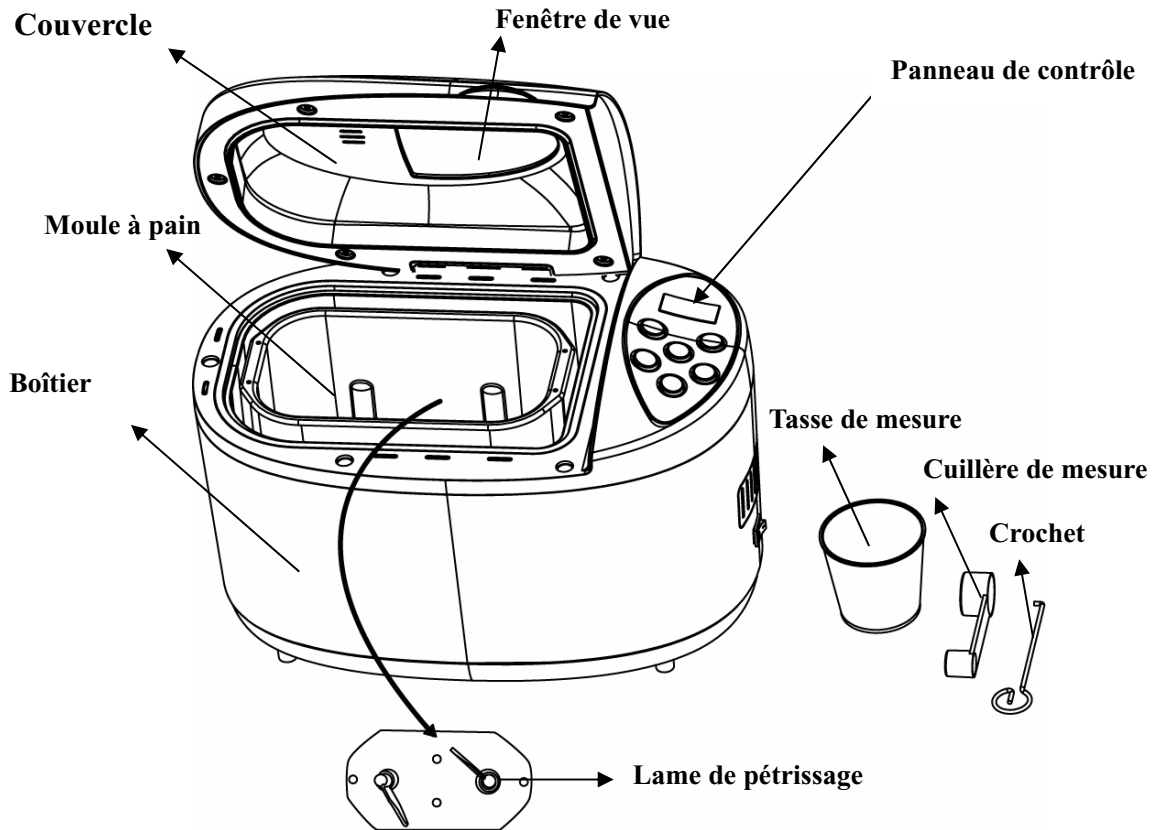
Lisez entièrement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le pour toute future référence.

## PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

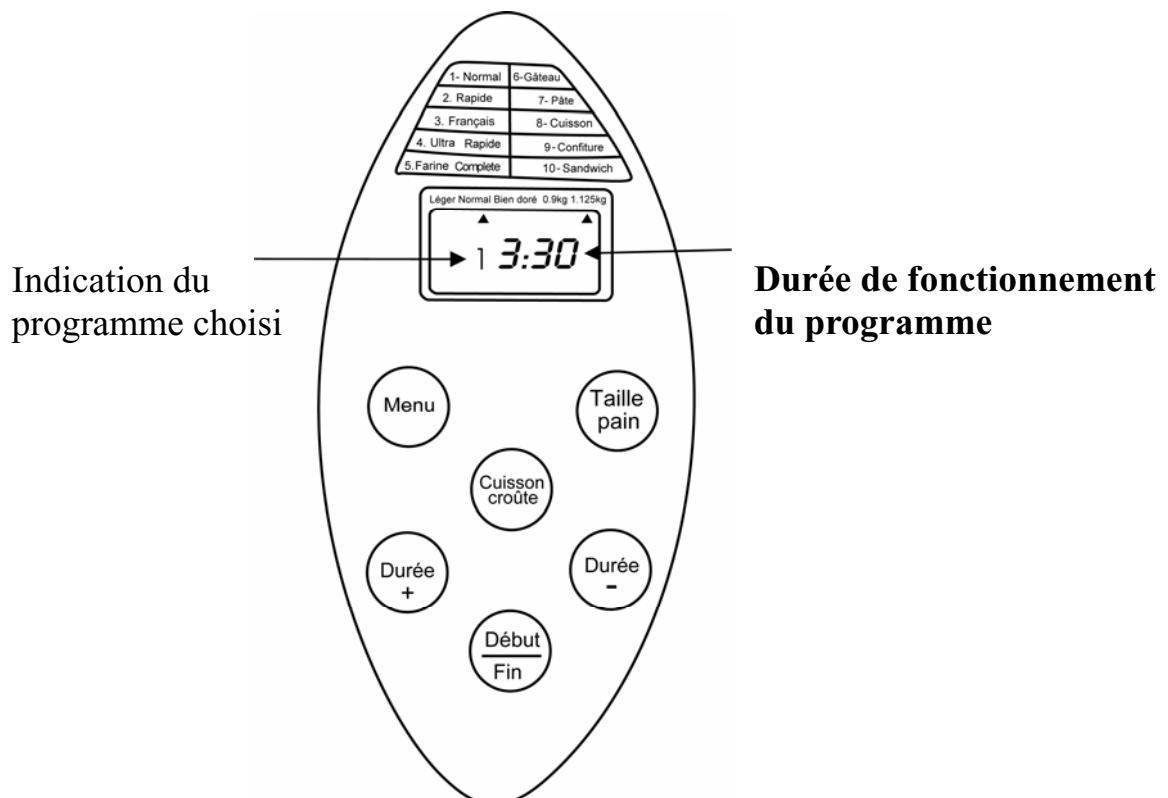
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes doivent être prises en compte:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Vérifiez que la puissance de tension domestique corresponde à celle qui est indiquée sur la fiche signalétique de votre machine à pain.
3. Ne faites pas fonctionner tout appareil électrique si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e) ou si l'appareil dysfonctionne, s'il est tombé ou endommagé d'une manière ou d'une autre. Ramenez l'appareil au fabricant ou au représentant autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou pour un réglage électrique ou mécanique.
4. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
5. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le câble, les prises ou le boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever une pièce et avant le nettoyage.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ou en contact avec une source de chaleur.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut causer des blessures corporelles.
9. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque la machine est utilisée près d'enfants ou de personnes handicapées.
10. Ne placez pas la machine sur ou près d'une plaque de gaz ou électrique ou sur un four chauffant.
11. Ne touchez aucune pièce mobile ou pivotante de la machine lorsque vous faites cuire du pain.
12. L'aluminium ou tout autre matériau en métal ne doit pas être inséré dans la machine à pain car cela pourrait causer un risque d'incendie ou de court-circuit.
13. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou tout autre objet car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Si la machine à pain est couverte ou si elle est mise en contact avec un matériau combustible, cela pourrait causer un incendie.
14. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
15. N'utilisez pas la machine à pain en extérieur.
16. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique, toute autre utilisation peut annuler la garantie.

## DESCRIPTION DE VOTRE MACHINE A PAIN



## PRESENTATION DU PANNEAU DE CONTROLE



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- 1、 Vérifiez que toutes les pièces et accessoires soient inclus et en bonne condition.
- 2、 Lavez toutes les pièces en suivant les instructions du paragraphe “**Nettoyage et Entretien**”.
- 3、 Réglez la machine à pain sur le mode de cuisson et mettez-le en marche à vide durant 10 minutes. Une fois que la machine a refroidie, nettoyez-la une nouvelle fois.
- 4、 Faites complètement sécher toutes les pièces et assemblez-les, votre machine sera alors prête à l’emploi.

## APRES LA MISE EN MARCHÉ

Une fois que la machine à pain est connectée à une prise électrique et que l’interrupteur sur le côté de la machine est activé, un bip sonore se fera entendre et “1 3:30” apparaîtra sur l’affichage après un court moment. Les deux points entre “3” et “30” restent allumés sans clignoter. Le “1” indique le numéro du programme par défaut. Les flèches indiquent II (“**2.5LB**”) et **MOYEN (MEDIUM)**. Ce sont les réglages par défaut.

## DÉBUT FIN (START / STOP)

Pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton **DÉBUT FIN (“START/STOP”)**. Un court bip sonore se fera entendre et les deux points sur l’affichage de l’heure clignoteront puis le programme démarrera. Une fois qu’un programme a démarré, tous les boutons seront désactivés sauf le bouton **DÉBUT FIN (“START/STOP”)**. Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton **DÉBUT FIN (“START/STOP”)** durant environ 3 secondes jusqu’à ce qu’un bip sonore confirme que le programme ait été éteint. Cette fonction vous aidera à éviter toute interruption accidentelle du programme.

## MENU

Le menu est utilisé pour sélectionner différents programmes. Chaque fois que ce bouton est pressé (accompagné par un court bip sonore), le programme changera. En appuyant sur ce bouton de manière continue, les 10 programmes défilent sur l’affichage. Sélectionnez votre programme désiré. Les fonctions des programmes sont expliquées ci-dessous :

1. **Normal (Basic)**: Pétrit, lève et cuit normalement le pain. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour changer le parfum et le goût.
2. **Rapide (Quick)**: Pétrit, lève et cuit le pain en moins de temps qu’en mode élémentaire. Mais le pain cuit avec ce programme est généralement plus petit avec une texture plus dense.
3. **Français (French)**: Pétrit, lève et cuit le pain avec une durée plus longue pour lever le pain. Le pain cuit avec ce programme sera généralement plus croustillant et d’une texture plus claire.
4. **Ultra rapide (Rapid)**: Pétrit, lève et cuit le pain en très peu de temps. Mais le pain cuit avec ce programme donne un pain dont la texture sera la plus dense parmi tous les autres programmes de cuisson.

5. **Parine complete (Whole wheat):** Pétrit, lève et cuit le pain de blé complet. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de délai car cela peut produire de pauvres résultats.
6. **Gâteau (Cake):** Pétrit, lève et cuit mais la pâte se lèvera avec de la levure.
7. **Pâte (Dough):** Pétrit et lève, mais ne cuit pas. Enlevez la pâte et fabriquez des croissants, des pizzas, des rouleaux vapeur etc.
8. **Cuisson (Bake):** Cuit seulement, ne pétrit pas et ne lève pas. Programme également utilisé pour augmenter la durée de cuisson sur les réglages sélectionnés.
9. **Confiture (Jam):** Fait bouillir les confitures et les gelées. Les fruits et les légumes doivent être coupés avant de les insérer dans la machine à pain.
10. **Sandwich:** Pétrit, lève et cuit le pain qui conviendra pour en faire des tranches de sandwichs car le pain sera d'une texture plus légère et avec une mince croûte.

## COULEUR

Avec ce bouton, vous pouvez sélectionner une couleur de croûte **LIGHT (Léger)**, **MEDIUM (Normal)** ou **DARK (Bien doré)**.

## TAILLE DU PAIN

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille de pain désirée. Veuillez noter que la durée totale de fonctionnement variera selon la taille choisie du pain. La taille du pain peut être ajustée uniquement dans les programmes BASIC (Normal), WHOLE WHEAT (Farine Complete), SANDWICH.

## DELAI (DURÉE + ou DURÉE-) (DELAY (TIME + or TIME— )

Si vous voulez que la machine ne démarre pas immédiatement, vous pouvez utiliser les boutons (DURÉE + ou DURÉE-) (“DURÉE+ and DURÉE–“) pour retarder le fonctionnement.

Vous devez décider de l'heure à laquelle vous désirez que votre pain soit prêt en appuyant sur “TIME +” ou “TIME -” (DURÉE + ou DURÉE-). Veuillez noter que le temps de délai doit inclure la durée du programme de cuisson. C'est-à-dire qu'une fois que le temps de délai sera terminé, le pain pourra être servi. Tout d'abord, le numéro du programme et le degré de puissance doivent être sélectionnés, puis appuyez sur “TIME +” ou “TIME -” (DURÉE + ou DURÉE) pour augmenter ou diminuer le temps de délai par séquences de 10 minutes. Le temps de délai maximum est de 13 heures.

**Exemple:** S'il est maintenant 20:30, et que vous désirez que votre pain soit prêt le matin suivant à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, la couleur, la taille du pain puis appuyez sur “TIME +” ou “TIME -” (DURÉE + ou DURÉE) pour augmenter la durée jusqu'à ce que 10:30 apparaisse sur l'écran. Puis appuyez sur le bouton **STOP/START (DÉBUT FIN)** pour activer le programme de délai. Vous pouvez voir les points clignotant et l'écran affichera le compte à rebours en indiquant le temps restant. Votre pain sera prêt à 7:00 heures le matin suivant. Si vous ne voulez pas manger le pain immédiatement, le pain sera gardé au chaud durant 1 heure.

**Remarque:** *Pour une cuisson retardée, n'utilisez pas d'ingrédients périssables comme des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons etc.*

## MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être gardé au chaud automatiquement durant 1 heure après la cuisson. Si vous désirez retirer le pain Durant la phase de maintien au chaud, éteignez le programme en appuyant sur le bouton **DÉBUT FIN (START/STOP)**.

## MEMOIRE

En cas de coupure de courant durant la fabrication du pain, la procédure de fabrication continuera automatiquement si l'interruption de courant dure moins de 10 minutes, sans avoir à appuyer sur le bouton **DÉBUT FIN (Start/stop)**. Si l'interruption de courant dure plus de 10 minutes, la mémoire ne pourra plus activer la procédure et la machine à pain devra être redémarrée. Mais si la pâte est encore en phase de pétrissage au moment de la coupure de courant, vous pouvez appuyer directement sur **DÉBUT FIN (START/STOP)** pour reprendre le programme du début.

## ENVIRONNEMENT

La machine peut fonctionner sous une large échelle de température, mais la taille finale du pain peut différer si la température ambiante est très chaude ou très froide. Nous recommandons une température ambiante entre 15° et 34°.

## AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT :

1. Si l'affichage indique “**H HH**” après que le programme ait démarré (voir schéma 1 ci-dessous), cela signifie que la température interne est encore trop chaude. Le programme devra alors être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir durant 10 à 20 minutes.
2. Si l'affichage indique “**E:EE**” après avoir appuyé sur **DÉBUT FIN (START/STOP)** (voir schéma 1 ci-dessous), il y a probablement un problème de fonctionnement et l'appareil devra être réparé par un technicien qualifié.

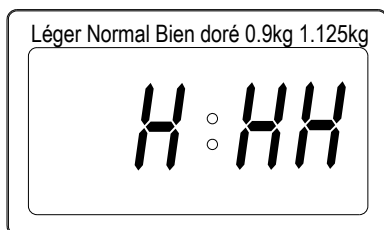


Schéma 1

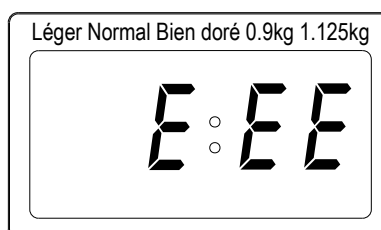
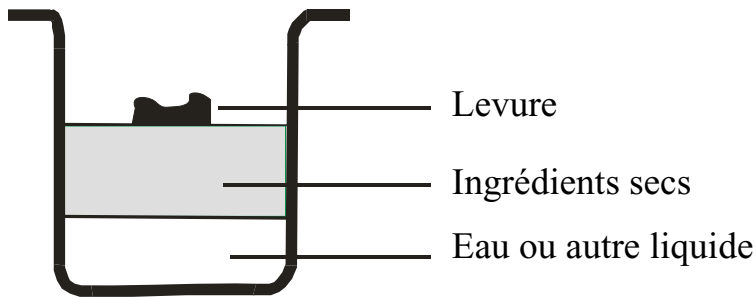


Schéma 2

## COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Insérez le moule, puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position. Fixez les lames de pétrissage aux arbres de transmission. Tournez les lames dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent en position.
2. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Veuillez suivre l'ordre indiqué dans la recette. Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être insérées en premier, puis ajoutez le sucre, le sel et la farine et ajoutez la levure en dernier. Pour une pâte épaisse comme pour faire du pain de seigle ou complet, nous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire d'insérer par exemple la levure sèche et la farine en premier puis terminer par le liquide pour obtenir un meilleur résultat de pétrissage.





3. Avec le doigt, faites un trou dans la farine. Ajoutez la levure dans ce trou en vous assurant qu'elle ne soit pas en contact avec les ingrédients liquides ou avec le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le câble d'alimentation à la prise murale.
5. Activez l'interrupteur situé sur le côté de la machine à pain.
6. Appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner votre programme désiré.
7. Appuyez sur le bouton **Cuisson croûte (COLOR)** pour sélectionner la couleur désirée de la croûte.
8. Appuyez sur le bouton **TAILLE PAIN (LOAF SIZE)** pour sélectionner la taille désirée du pain (0,9 kg ou 1,125 kg) .

**Remarque:**

*La taille du pain peut être ajustée uniquement dans les programmes **BASIC (Normal), WHOLE WHEAT (Farine Complete), SANDWICH.***

9. Réglez la durée de délai en appuyant sur le bouton **Durée + ou Durée - (Time + or Time)**. Cette étape peut être sautée si vous désirez démarrer immédiatement la cuisson du pain.
10. Appuyez sur le bouton **DÉBUT FIN (START/STOP)** pour démarrer la machine.
11. Lorsque vous utilisez les programmes **BASIC (NORMAL), FRENCH (FRANÇAIS), WHOLE WHITE BREAD (PAIN BLANC), SWEET (SUCRE), SANDWICH**, un long bip sonore se fera entendre durant la procédure pour vous prévenir au moment d'ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et insérez les ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe des fentes d'aération du couvercle durant la cuisson. Cela est normal.
12. Lorsque la procédure est terminée, un bip sonore se fera entendre. Vous pouvez appuyer sur le bouton **DÉBUT FIN (START/STOP)** durant environ 3 secondes pour arrêter la procédure et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et avec des gants, prenez fermement les poignées du moule à pain et enlevez doucement le moule hors de la machine. one beep will be heard.  
**Attention: Le moule et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les avec précaution.**
13. Laissez le moule à pain refroidir avant d'enlever le pain. Puis utilisez une spatule non collante pour démouler doucement les côtés du pain.
14. Renversez le moule sur une plaque fraîche ou sur une surface de cuisine propre et secouez le moule jusqu'à ce que le pain se démoule entièrement.
15. Laissez refroidir le pain durant environ 20 minutes avant de le couper. Il est conseillé de couper le pain avec un couteau électrique.

16. Si vous n'êtes pas présent(e) ou si vous n'avez pas appuyé sur le bouton **DÉBUT FIN** à la fin de la procédure, le pain sera maintenu au chaud automatiquement durant 1 heure après que la durée de maintien au chaud sera terminée, 10 bips sonores retentiront et la machine s'éteindra automatiquement.

17. Lorsque vous n'utilisez pas la machine à pain, mettez l'interrupteur en position d'arrêt et débranchez le câble d'alimentation.

*REMARQUE: Avant de couper le pain, utilisez le crochet pour enlever la lame de pétrissage cachée sous le pain. Puisque le pain est chaud, n'utilisez jamais directement vos mains pour retirer la lame de pétrissage.*

Remarque: Si vous n'avez pas mangé entièrement le pain, rangez le morceau restant dans un sac en plastique ou un récipient fermé. Le pain peut être stocké durant environ trois jours à la température ambiante ; si vous voulez stocker le pain plus longtemps, rangez-le dans un sac en plastique ou un récipient fermé puis placez-le dans le réfrigérateur, et vous pourrez garder le pain jusqu'à 10 jours. Puisque le pain fait-maison ne contient pas de préservatifs, la durée de stockage est moins longue que le pain acheté dans le commerce.

## PROGRAMMATIONS SPECIALES

### 1. A propos du programme rapide

La fabrication rapide du pain se réalise avec de la levure chimique qui est activée par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir rapidement du pain, il est recommandé de placer tous les liquides en bas du moule et les ingrédients secs en haut. Lors du mélange initial du pain rapide, des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule et il sera utile d'aider la machine à bien mélanger pour éviter les grumeaux de farine.

### 2. A propos du programme ultra rapide

La machine à pain peut cuire un pain en moins d'une heure 52 minutes avec le programme ultra rapide. Veuillez noter que l'eau utilisée pour ces programmes doit être chaude, d'une température entre 48 et 50°. Vous devrez utiliser un thermomètre de cuisine pour mesurer la température car la température de l'eau est très importante pour la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne se lèvera pas à la taille escomptée; si la température de l'eau est trop élevée, la chaleur éliminera l'effet de levure et affectera fortement la performance de la cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Déconnectez toujours la machine de la source d'alimentation et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets pointus ou des nettoyeurs abrasifs pour ne pas abîmer le revêtement non collant du moule. Le moule doit ensuite être complètement séché avant de le remettre en place.

2. **Lame de pétrissage** : Si la lame de pétrissage est difficile à enlever de son axe, remplissez le contenant avec de l'eau chaude et laissez tremper durant environ 30 minutes. La lame pourra ensuite être retirée pour la nettoyer. Essayez prudemment la lame avec un chiffon en coton humidifié. Veuillez noter que le moule et la lame de pétrissage peuvent être lavés en lave-vaisselle.
3. **Couvercle et fenêtre** : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humidifié.
4. **Boîtier** : Essuyez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez aucun nettoyant abrasif car cela pourrait endommager la surface polie. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau pour le nettoyer.
5. **Avant de ranger la machine à pain**, assurez-vous qu'elle soit entièrement refroidie, propre et sèche et que le couvercle soit fermé.

**Remarque: Il est conseillé de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyer.**

#### RECETTES POUR LA MACHINE A PAIN

##### **Pain blanc (White Bread )**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	500 ml
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Semoule de blé dur	120g	150g	200g
Type de farine 550	270g	350g	500g
Levure	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet

Programme :FRANÇAIS (FRENCH)

##### **Pain aux noix et aux raisins (Nut & Raisin Bread)**

Conseil: Ajoutez les raisins et les noix après le signal sonore, durant la deuxième phase de pétrissage.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau ou lait	210ml	275ml	350 ml
Margarine ou beurre	25g	30g	40 g
Sel ½ cuillère à café	½ cuillère à café	¾ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
Farine de type 405	310g	500g	650 g
Levure	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet
Raisins	50g	75g	100 g
Noix écrasées	30g	40g	60 g

Programme: ULTRA RAPIDE (RAPID)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD, (PAIN SUCRE) le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon le volume sera trop large.

##### **Pain aux graines de pavot (Poppy Seed Bread)**

Conseil: Avant la dernière levée, ouvrez brièvement le couvercle et humidifiez la pâte avec un peu d'eau puis répandez les graines de pavot. Enfoncez les graines délicatement avec votre main.

##### **Pain blanc français (French White Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	280ml	375ml	550ml
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Huile végétale 3/4 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe	
Type de farine 405	390g	525g	700g
Farine de blé dur	50g	75g	100 g
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ULTRA RAPIDE (RAPID)

##### **Pain blanc italien (Italian White Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	280ml	375ml	570ml
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Huile végétale ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Farine de type 550	350g	475g	650 g
Semoule de maïs	80g	100g	150 g
Levure	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet

Programme: SANDWICH

##### **Pain d'avoine ( Oat Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	500ml
Margarine ou beurre	20g	25g	30 g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sucre brun 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	

Flocons d'avoine- "Flocons émiettés" 120g 150g 200 g  
Farine de type 1050 280g 375g 550 g  
Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	280ml	375ml	570 ml
Farine de type 550	380g	500g	670 g
Semoule de maïs	50g	75g	130 g
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Graines de pavot moulues	30g	50g	75 g
Noix de muscade râpée	1 Pincée	1 Pincée	2 pincées
Beurre	12g	15g	20 g
Fromage de parmesan râpé			
	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ULTRA RAPIDE (RAPID)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD (PAIN SUCRE),

le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon

le volume sera trop large.

### Pain blanc épais (Coarse White Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Lait	220gml	275ml	350 ml
Margarine ou beurre	20g	25g	30 g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Farine de type 1050	380g	500g	650 g

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

### Pain complet (Wholemeal Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	500 ml
Margarine ou beurre	20g	25g	35g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Farine de type 1050	210g	270g	380 g
Farine de blé complet	210g	270g	380 g
<u>Levure</u>	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

### Pain aux raisins (Raisin Bread)

Conseil: Ajoutez les raisins ou tout autre fruit sec après le signal sonore, durant la deuxième phase de pétrissage.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	210ml	275ml	350 ml
Margarine ou beurre	25g	30g	40 g
Sel 1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	¾ cuillère à café	
Miel 1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
Farine de type 405	380g	500g	650 g
zimt ¾ cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	
Levure ¾ paquet	¾ paquet	1 paquet	
Raisins/Fruits secs	50g	75g	100 g

Programme: ULTRA RAPIDE (RAPID) ou SUCRE (SWEET)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD (PAIN SUCRE),

le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon

### Pait au Babeurre (Lait fermenté) (Buttermilk Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Babeurre	280ml	375ml	550 ml
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Farine de type 1050	380g	500g	760 g

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme :FRANÇAIS (FRENCH)

### Pain sucré (Sweetbread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Lait frais	220ml	275ml	400 ml
Margarine ou beurre	20g	25g	35 g
Oeufs	1	2	4
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Miel 1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
Farine de type 550	380g	500g	700 g
<u>Levure</u>	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet

Programme: ULTRA RAPIDE (RAPID)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD (PAIN SUCRE), le pain sera plus léger.

Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon le volume sera trop large.

### Pain aux pommes de terre (Potato Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau ou lait	220ml	300ml	400 ml
Margarine or butter	20g	25g	35 g
Oeufs	1	1	1
Purée de pommes de terre	120g	150g	200 g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	
Farine de type 1050	430g	630g	780 g
<u>Levure</u>	1 paquet	1 paquet	1 paquet

Programme: ULTRA RAPIDE (RAPID)

### Pain au levain ( Leavened Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Levain sec *	1/2 paquet	1/2 paquet	¾ paquet
Eau	270ml	350ml	450 ml
Epices de pain 1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café	
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	
Farine de seigle	190g	250g	340 g
Farine de type 1050	200g	250g	340 g
<u>Levure</u>	3/4 paquet	1 paquet	1 1/2 paquet

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

\*Le levain sec est concentré et chaque paquet contient 15g.

le volume sera trop large.

### Pain épais (Coarse bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	220ml	300ml	450 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Blé d'avoine sec *	20g	25g	40 g
Farine de type 1050	380g	500g	670 g
Sucre	¾ cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme: FRANÇAIS (FRENCH)

Le blé de levain accroît la consistance, la fraîcheur et le goût de la pâte.

Le goût est plus doux que le levain de seigle.

### Pain aux oignons (Onion bread )

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Oignons grillés	30g	50g	75 g
Farine de type 1050	400g	540g	760 g
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

### Pain de seigle (Rye Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	450 ml
Levain sec*	1/2paquet	1/2paquet	3/4paquet
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Sucre	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	¼ cuillère à café
Seigle de malt	7g	10g	15 g
Farine de seigle	240g	300g	400 g
Farine de type 1050	150g	200g	260 g
Levure	1paquet	1paquet	1 1/2 paquet

Programme: PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT )

### Pain au blé dur (Wheat Graham Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Beurre ou Margarine	20g	25g	30 g
Miel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Vinaigre	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de blé complet	380g	500g	700 g
Levure	¾ paquet	1 paquet	1 ½ paquet

Programme: PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT)

### Pain brun épais (Coarse Brown Bread)

Conseil: Les épices peuvent être ajoutées soit entiers, soit écrasés, Avant la dernière levée, ouvrez brièvement le couvercle, humidifiez la pâte avec un peu d'eau et répandez l'avoine ou le millet.

Enfoncez-les délicatement avec votre main.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	270ml	350ml	450 ml
Farine de seigle	130g	170g	220 g
Farine de blé complet	130g	170g	220 g
Farine de Spelt	170g	170g	220 g
Sirop de betterave	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Grains de piment	¼ cuillère à café	¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Coriandre	¼ cuillère à café	¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Muscade râpée	¼ cuillère à café	1 pincée	2 pincées
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Levain sec	1/2paquet	1/2paquet	¾ paquet
Levure	3/2 paquet	3/4 paquet	¾ paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**PAIN AUX POMMES ET NOIX (APPLE WALNUT BREAD)**

Oeufs	2
Lait	40ml
Huile	4 cuillères à soupe
Sucre	1 tasse
Pommes Grany pelées et râpées	2 tasses
Noix pillées	1 tasse
Farine ordinaire	380g
Levure chimique	1 cuillère à café
Levure de pain	1 cuillère à café
Sel	1/2 cuillère à café
Muscade	1/2 cuillère à café
<u>Cannelle</u>	<u>1/2 cuillère à café</u>

Programme: RAPIDE (QUICK)

**PAIN A LA BANANE ET AUX NOIX (BANANA NUT BREAD)**

Lait	250ml
Huile	4 cuillères à soupe
Bananes mûres et écrasées:	2 tasses
Oeufs	4
Sucre	1/2 tasse
Sucre brun	1/2 tasse
Noix pilées	1 tasse
Farine ordinaire	380g
Levure chimique	2 cuillères à café
Sel	2 cuillères à café

Programme: RAPIDE (QUICK)

**PAIN IRLANDAIS (IRISH SODA BREAD)**

Babeurre	370ml
Oeufs	2
Graines de carvi	1 cuillère à soupe
Farine ordinaire	500g
Sucre	1/2 tasse
Levure chimique	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
<u>Raisins</u>	<u>1 tasse</u>

Programme: RAPIDE (QUICK)

**PAIN DE MAÏS (CORN BREAD)**

Lait	250ml
Oeufs	4
Huile	1/3 cuillère à café
Sucre	1/4 tasse
Sel	1 cuillère à café
Farine ordinaire	300g
Farine de maïs	120g
<u>Levure chimique</u>	<u>5 cuillères à café</u>

Programme: RAPIDE (QUICK)

**Pains complets****Pain aux sept céréales (Seven Cereal Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	360ml	500ml	700 ml
Margarine ou beurre	20g	30g	50g
Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Vinaigre	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de blé complet	420g	550g	
Flocons de sept céréales	150g	200g	
<u>Levure</u>	<u>3/4 packet</u>	<u>3/4 packet</u>	

Programme: PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT)

**Pain aux céréales (Coreal Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	340ml	450ml	650 ml
Farine de blé complet	135g	175g	250g
Farine de seigle complet	135g	175g	250g
Farine de seigle entier	35g	50g	70g
Farine de grain de spelt vert	35g	50g	70g
Farine de sarrasin	35g	50g	70g
Graines de tournesol	25g	35g	50g
Graines de citrouille	25g	35g	50g
Graines de lin	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Sésame	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Miel	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Levain sec	1/2paquet	1/2paquet	3/4 paquet
<u>Levure</u>	<u>1 paquet</u>	<u>1 paquet</u>	<u>1/2 paquet</u>

Programme: PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT)

**Pain complet bavarois (Bavarian Wholemeal Bread)**

Conseil: A la place des graines de carvi, vous pouvez également utiliser

1/2 cuillère à café (5g) de graines de coriandre, de fenouil ou d'anis.

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau 220ml 300ml 360ml  
 Farine de blé complet 300g 400g 570 g  
 Farine de seigle complet 100g 125g 150g  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café

Graines de Carvi 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café

Pommes de terre

bouillies et écrasées 60g 100g 150g  
 Levain sec 1/2 paquet 1/2 paquet ¾ paquet  
Levure 3/4paquet 3/4paquet 1 paquet

Programme: PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT)

**Pain complet d'érable (Maple Wholemeal Bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Margarine ou beurre 20g 25g 35g  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Sirop d'érable 1 cuillère à soupe 1 1/2 cuillère à soupe 2 cuillères à soupe  
 Farine de type 1050 410g 540g 260g  
Levure ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain complet au yaourt (Yogurt Wholemeal Bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau ou lait 200ml 250ml 300ml  
 Yaourt 120g 150g 200g  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Sucre 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Vinaigre ¾ cuillère à soupe ¾ cuillère à soupe 1 cuillère à soupe  
 Farine de blé complet 380g 500g 700g  
Levure ¾ paquet ¾ paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain Pollard (Pollard Bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau 270ml 350ml 500ml  
 Margarine ou beurre 25g 30g 40g  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Sucre 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Blé pollard 50g 75g 100g  
 Germes de blé 35g 50g 70g  
 Germes de blé 1 cuillère à soupe 1 cuillère à soupe 1 1/2 cuillère à soupe  
 Farine de blé complet 300g 400g 650g  
Levure ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet

Programme: PAIN COMPLET (WHOLEMEAL)

**Pain de blé complet (Pure Wheat Wholemeal Bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau 270ml 350ml 550ml  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café

**Pain de Spelt ( Spelt Bread)**

Conseil: Ouvrez brièvement le couvercle de l'appareil avant la dernière levée. Humidifiez le pain salé avec de l'eau chaude, répandez le spelt ou l'avoine et enfoncez légèrement avec votre main.

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Babeurre 300ml 400ml 500ml  
 Farine de spelt complet 170g 230g 280g  
 Farine de seigle complet 135g 180g 230g  
 Farine de spelt 135g 180g 180g  
 Graines de tournesol 50g 75g 100g  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Sucre 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Levain sec ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet  
Levure ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain complet 100% (100% Whole wheat bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau 270ml 350ml 500ml  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Miel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 2 cuillères à café  
 Farine de blé complet 410g 540g 760g  
Levure ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet

Programme: PAIN COMPLET (WHOLEMEAL)

**Pain brun (Brown Bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau 300ml 400ml 450 ml  
 Grains de seigle complet 135g 180g 180g  
 Farine de sigle complet 135g 180g 180g  
 Farine de blé complet 170g 230g 280g  
 Malt noir (fabriqué à partir d'orge et de malt dans les magasins d'aliments complets)  
 - ce qui donne une couleur foncée à l'intérieur du pain  
 8g 10g 15g  
 Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 ½ cuillère à café  
 Graines de tournesol 50g 75g 100g  
 Sucre noir de betterave ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet  
 Levure ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet  
Levure ¾ paquet ¾ paquet 1 paquet

Programme: PAIN COMPLET (WHOLEMEAL)

**Pain à la bière (Beer bread)**

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau 150ml 200ml 225ml  
 Bière 150ml 200ml 225ml

Huile végétale	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	Farine de blé complet	180g	230g	280g
Miel	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	Farine de sarrasin	135g	180g	180g
Sirop de bière	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	Epeautre complet	135g	180g	180g
Farine de blé complet	380g	500g	760g	Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à soupe
Blé au gluten	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	Sésame	35g	50g	75g
Levure	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet	Malt noir (Malt d'orge)	4g	5g	10g

Programme: PAIN COMPLET (WHOLEMEAL)

Levure	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet
Levain sec	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

## TOUTES sortes de pâtisseries délicieuses

### Pain de petit-déjeuner multicolore (Colorful Breakfast Bread)

Coneil: Le muesli croustillant peut être remplacé par du muesli au chocolat ou par votre muesli préféré.

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Lait	200ml	250ml	330ml
Farine de type 405	320g	425g	570g
Sucre	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café

Prunes sèches et

coupées	12g	15g	20g
---------	-----	-----	-----

Prunes sèches et

Coupées	12g	15g	20g
---------	-----	-----	-----

Muesli croustillant	40g	50g	75g
---------------------	-----	-----	-----

Poudre de noix de coco <3/4 cuillère à soupe <3/4 cuillère à soupe <1 cuillère à soupe

Beurre	20g	25g	35g
--------	-----	-----	-----

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD (PAIN SUCRE),

le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon le volume sera trop large.

### Pain au yaourt (Yogurt Bread)

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau ou lait	200ml	250ml	300ml
-------------	-------	-------	-------

Yaourt	110g	150g	200g
--------	------	------	------

Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-----	-------------------	-------------------	-----------------------

Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-------	-------------------	-------------------	-----------------------

Farine de type 550	380g	500g	700g
--------------------	------	------	------

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

### Pain français au miel (French Honey bread)

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau	250ml	325ml	450ml
-----	-------	-------	-------

Sel

1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-------------------	-------------------	-----------------------

Huile d'olive 1 cuillère à soupe 2 cuillères à soupe 1 1/2 cuillère à soupe

Miel 1 1/2 cuillère à soupe 1 1/2 cuillère à soupe 3/4 cuillère à soupe

Farine de type 405	340g	450g	600g
--------------------	------	------	------

Farine de blé dur	50g	75g	100g
-------------------	-----	-----	------

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD

(PAIN SUCRE), le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon le volume sera trop large.

### Pain aux raisins au rhum et aux noix (Rum Raisin & Nut Bread)

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Lait ou eau	210ml	280ml	350ml
-------------	-------	-------	-------

Rhum 40% 1 cuillère à soupe 1 cuillère à soupe 2 cuillères à soupe

Beurre	25g	30g	40g
--------	-----	-----	-----

Farine de blé complet	380g	500g	650g
-----------------------	------	------	------

Miel de pin 1 1/2 cuillère à soupe 2 cuillères à soupe 3 cuillères à soupe

Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-----	-------------------	-------------------	-----------------------

Amandes pilées *	30g	40g	60g
------------------	-----	-----	-----

Raisins au rhum *	35g	50g	75g
-------------------	-----	-----	-----

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD

(PAIN SUCRE), le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon le volume sera trop large.

### Pain au fromage frais (Fresh Cheese Bread)

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau ou lait	160ml	200ml	300ml
-------------	-------	-------	-------

Margarine ou beurre	25g	30g	40g
---------------------	-----	-----	-----

Œufs entiers	1	1	1
--------------	---	---	---

Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-----	-------------------	-------------------	-----------------------

Sucre 1 cuillère à soupe 1 cuillère à soupe 1 1/2 cuillère à soupe

Fromage frais râpé	90g	125g	200g
--------------------	-----	------	------

Farine de type 550	380g	500g	700g
--------------------	------	------	------

Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

\*Ajoutez ces ingrédients après le premier signal sonore.



**Pain Amaretto (Amaretto Bread)**

Conseil: A la place des feuilles d'amande, vous pouvez utiliser amandes pillées. L'amaretto peut être remplacé par du lait ou de l'eau.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau ou eau	160ml	200ml	250ml
Amaretto	50ml	75ml	100ml
Farine de type 405	380g	500g	650g
Sucre 1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
Sel 1 cuillère à café	½ cuillère à café	¾ cuillère à café	
Beurre	25g	30g	40g
Feuilles d'amande	25g	75g	100g
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

Attention: Si vous utilisez le programme SWEETBREAD

(PAIN SUCRE), le pain sera plus léger. Utilisez le Niveau 1 des doses,

sinon le volume sera trop large.

**Pain aux herbes (Herb Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Babeurre	280ml	375ml	
Sel	1tsp	1tsp	
Beurre	8g	10g	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	
Farine de type 550	380g	500g	
Persil frais et finement émincé			
Ou des herbes mélangées	1 cuillère à soupe	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

(cuisson immédiate)

**Pain au riz (Rice Bread)**

**Faites cuire le riz dans beaucoup d'eau salée et laissez-le refroidir.** TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Gardez l'eau de la cuisson et utilisez-la comme décrit ci-dessous.

Conseil: A la place de l'eau de cuisson du riz, vous pouvez utiliser du lait. Vous pouvez ajouter 2 ou 3 cuillères à soupe de raisins et une cuillère à café de cannelle.

Vous ne pouvez pas faire cuire un pain plus gros sinon le pain devient collant.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau de cuisson du riz	230ml	300ml	350ml
Farine de type 405	400g	540g	650g
Poids des grains de riz crus	350g	50g	75g
Sucre 1½ cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café	
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

**Pain aux carottes (Carrot Bread)**

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	210ml	275ml	350ml
Beurre	20g	25g	30g
Farine de type 550	380g	500g	650g
Carottes finement coupées en cubes*	40g	60g	90g

**Pain aux œufs (Egg Bread)**

Conseil : Battez les œufs dans un bol de mesure avec l'eau jusqu'à ce que des le niveau nécessaire soit atteint. Faites cuire le pain immédiatement et mangez-le frais.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Œufs	1	2	4
Avec de l'eau ou du lait jusqu'à	230ml	275ml	400ml
Margarine ou beurre	20g	25g	35g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	
Farine de type 550	380g	500g	700g
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain au tournesol (Sunflower Bread)**

Conseil : Ajoutez les graines de tournesol après le premier signal sonore.

Vous pouvez également utiliser des graines de citrouille. Si vous faites griller les graines dans une poêle, le goût sera plus prononcé.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	280ml	375ml	550ml
Beurre	25g	30g	40g
Farine de type 550	400g	525g	700g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	
Sucre 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	
Graines de tournesol	25g	35g	50g
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

TAILLE DU PAIN 0,7kg 0,9kg 1,125kg

Eau	270ml	350ml	550ml
Farine de type 1050	190g	260g	320g
Farine de seigle	300g	400g	450g
Sel 1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	
Figues sèches finement coupées	35g	50g	60g
Noix pillées	35g	50g	60g
Miel 1 cuillère à café	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	
Levain sec	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet
Levure	¾ paquet	¾ paquet	1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain de mariage (Pain et sel) (Wedding bread (Bread and Salt))**

Conseil: Si l'affichage du minuteur indique 1:30, utilisez un petit pot de grès de 5cm de diamètre pour faire un petit trou au milieu du pain, puis faites-le cuire. Une fois qu'il aura refroidi, remplissez le trou de sel.

Voici un cadeau original pour un mariage, lorsque vous vous déplacez ou pour d'autres occasions.

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Babeurre	210ml	250ml	330ml
Eau	120ml	150ml	200ml
Farine de seigle	130g	175g	240g
Farine de seigle complet de type 1700	130g	175g	240g

Sel 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 1/2 cuillère à café  
 Sucre 1 cuillère à café 1 cuillère à café 1 1/2 cuillère à café  
 Levure 3/4 paquet 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

\* Vous pouvez si vous voulez faire un jus de carotte et ajoutez le marc obtenu dans la quantité nécessaire.

### Pain aux herbes (Herb Bread)

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Eau	270ml	350ml	450ml
Levain sec	1/2 paquet	1/2paquet	3/4 paquet
Farine de type 1150	220g	300g	400g
Farine de type 1150	150g	200g	260g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Coriandre	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Fenouil	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Anis	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café

Levain 3/4 paquet 1 paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

### Pain français aux herbes (French Herb Bread)

Conseil: Vous pouvez augmenter le nombre de gousses d'ail par quatre les coupant en fines tranches et en les laissant brunir dans du beurre puis en les ajoutant aux autres ingrédients une fois qu'ils ont refroidi.

Le goût sera meilleur. Vous pouvez également remplacer le sel par du sel aux herbes.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Eau	270ml	350ml	480ml
Farine de type 550	400g	525g	700g
Farine de blé dur	50g	75g	100g
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Persil, aneth et cresson coupés	1 1/2 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Gousses d'ail finement coupées	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Beurre	12g	15g	20g
Levain	<u>3/4 paquet</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

### Pain au poivre et aux amandes (Pepper Almond Bread)

Conseil: Ce pain de fête aura un meilleur goût avec de la crème de fromage et sera plus léger. Si vous le désirez plus épais, utilisez seulement la moitié de la quantité de levure indiquée.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Eau	240ml	325ml	450ml
Farine de type 550	380g	500g	700g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Beurre	12g	15g	20g
Feuilles d'amande grillées	50g	75g	100g
Grains de poivre vert	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Levain	<u>3/4paquet</u>	<u>3/4paquet</u>	<u>1paquet</u>

Farine de type 550	170g	225g	300g
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Levain sec	3/4 paquet	3/4 paquet	1 paquet
Levain	<u>3/4 paquet</u>	<u>1paquet</u>	<u>1 1/2 paquet</u>

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

### Pain à la citrouille (Pumpkin Bread)

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Purée de citrouille*	300ml	400ml	
Farine de type 550	500g	650g	
Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	
Sucre	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	
Beurre	25g		
Graines de citrouille	50g	100g	
Levain	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>	

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

\* Préparez la purée de citrouille avec une citrouille marinée de manière aigre-douce.

Utilisez la quantité indiquée.

### Pain aux anchois (Anchovy Bread)

Conseil: A la place de la pomme, vous pouvez ajouter la même quantité de pickles finement coupés. Le goût du pain sera renforcé s'il est servi avec du beurre aux herbes et sera très apprécié en sandwich.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Eau	325ml	440ml	
Farine de blé complet	500g	700g	
Blé complet	75g	100g	
Filets d'anchois finement coupés	8	11	
Pomme rouge avec la peau, noyau enlevé et coupée en fines tranches	1	1 1/2	
Huile d'olive	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
Levain	<u>1paquet</u>	<u>1 1/2 paquet</u>	

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

### Pain de vigneron (Winegrowers' Bread)

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Eau	150ml	180ml	
Vin blanc sec	150ml	180ml	
Farine de blé complet	400g	570g	
Farine de seigle complet	125g	150g	
Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	
Sucre brun	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	
Morceaux de porc ou de lard	20g	30g	
Feuilles de vigne tendres et finement coupées	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
Poireau finement coupé	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
Noix pillées	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
Levain sec	1/2 paquet	3/4 paquet	
Levain	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>	

## Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain à la farine de maïs (Cornbread)**

Conseil: La pâte convient spécialement pour les petits pains Croustillants. Utilisez le programme ULTRA RAPIDE + PATE

(RAPID + DOUGH), moulez les petits pains et faites-les cuire dans le four.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
Eau	230ml	300ml	400ml
Beurre	20g	25g	30g

Farine de type 550	410g	540g	700g
--------------------	------	------	------

Semoule de maïs	40g	60g	80g
-----------------	-----	-----	-----

Pommes acide avec la peau	1	1	1
---------------------------	---	---	---

<u>Dry yeast</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>
------------------	-------------------	-------------------	-----------------

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain aux courgettes (Zucchini Bread)**

Conseil: Le goût de ce pain est particulièrement réhaussé s'il Est mangé chaud avec de l'huile d'olive.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

Eau	40g	50g	75g
-----	-----	-----	-----

Farine de type 550	380g	500g	750g
--------------------	------	------	------

Courgettes finement coupées	240g	300g	450g
-----------------------------	------	------	------

Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-----	-------------------	-------------------	-----------------------

Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-------	-------------------	-------------------	-----------------------

<u>Levure</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>
---------------	-------------------	-------------------	-----------------

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

## Programme : PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT)

**Pain pizza (Pizza Bread)**

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

Eau	280ml	375ml	570ml
-----	-------	-------	-------

Huile d'olive

1 cuillère à soupe 1 cuillère à soupe 1 cuillère à soupe

Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-----	-------------------	-------------------	-----------------------

Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-------	-------------------	-------------------	-----------------------

Origan	1 1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
--------	-----------------------	---------------------	-------------------

Fromage de parmesan

2 cuillères à soupe 2 1/2 cuillères à soupe 2 1/2 cuillères à soupe

Semoule de maïs	75g	100g	150g
-----------------	-----	------	------

Farine de type 550	360g	475g	650g
--------------------	------	------	------

<u>Levure</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>
---------------	-------------------	-------------------	-----------------

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain au bacon (Franconian Bacon Bread)**

Conseil : Dans le programme PATE, vous pouvez choisir de faire Un pain entier ou des petits pains avec les ingrédients. Saupoudrez de farine et faites cuire le pain dans le four à 220C.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

Babeurre	350ml	450ml
----------	-------	-------

Farine de seigle	300g	400g
------------------	------	------

Farine de blé de type 1050	200g	260g
----------------------------	------	------

Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
-----	-------------------	-----------------------

Bacon entrelardé finement coupé	75g	100g
---------------------------------	-----	------

Levain sec	1/2 paquet	3/4 paquet
------------	------------	------------

<u>Levure</u>	<u>1paquet</u>	<u>1 1/2 paquet</u>
---------------	----------------	---------------------

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Recettes de pain avec les mélanges à cuire**

Utilisez le programme RAPIDE lorsque vous utilisez les mélanges à cuire si le fabricant ne spécifie pas autrement.

**Ciabatta**

Conseil: Vous pouvez faire la pâte avec le programme PATE (DOUGH), Préparez les petits pains et faites-les cuire.

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

**Pain fin au levain**

Mélange Ciabatta	470g	625g	750g
------------------	------	------	------

<u>Levure</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>
---------------	-------------------	-------------------	-----------------

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

**Pain au levain (Leavened Bread)**

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

Eau tiède	280ml	375ml	450ml
-----------	-------	-------	-------

Mélange de pain au levain	450g	600g	750g
---------------------------	------	------	------

<u>Levure</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1paquet</u>	<u>1 1/2 paquet</u>
---------------	-------------------	----------------	---------------------

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**Pain brun (Coarse Brown Bread)**

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

Eau tiède	280ml	375ml	450ml
-----------	-------	-------	-------

Mélange de pain brun	450g	600g	750g
----------------------	------	------	------

<u>Levure</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1paquet</u>	<u>1 1/2 paquet</u>
---------------	-------------------	----------------	---------------------

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

Eau tiède	220ml	310ml	375ml
-----------	-------	-------	-------

TAILLE DU PAIN	<u>0,7kg</u>	<u>0,9kg</u>	<u>1,125kg</u>
----------------	--------------	--------------	----------------

Eau tiède ou lait	230ml	310ml	375ml
-------------------	-------	-------	-------

Mélange de pain fin au levain	470g	625g	750g
-------------------------------	------	------	------

<u>Levure</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>3/4 paquet</u>	<u>1 paquet</u>
---------------	-------------------	-------------------	-----------------

Programme : ULTRA RAPIDE (RAPID)

Attention: Si vous utilisez le programme PAIN SUCRE (SWEETBREAD) le pain sera plus léger.

Utilisez le Niveau 1 des doses, sinon le volume sera trop large.

**Pain au seigle complet** (Wholemeal-Rye Bread)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau tiède	300ml	425ml	550ml
Mélange de pain de			
Seigle complet	450g	600g	750g
Levure	$\frac{3}{4}$ paquet	1paquet	1 $\frac{1}{2}$ paquet

Programme: ELEMENTAIRE (BASIC)

**PAIN DE CANNEBERGE ET AUX NOIX** (CRANBERRY WALNUT BREAD) **PAIN RICHE EN SUCRE** (RICH SWEET BREAD)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Lait	170ml	190ml	220ml
Oeufs	2	3	4
Huile de beurre			
	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
Sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	2 cuillères à café	2 $\frac{1}{2}$ cuillère à café
Ecorce de citron			
	$\frac{3}{4}$ cuillère à café	1 cuillère à café	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café
Farine de type 1050	380g	500g	620g
Levure	$\frac{1}{2}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet
Canneberges ou cerises			
sèches	40g	60g	75g
Noix pillées	40g	60g	75g

Programme : SUCRE (SWEET)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	170ml	210ml	270ml
Oeufs	2	3	4
Huile			
	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	2 cuillères à café	2 $\frac{1}{2}$ cuillère à café
Farine de pain	350g	460g	580g
Raisins	50g	75g	100g
Levure	$\frac{1}{2}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet

Programme : SUCRE (SWEET)

**PAIN A LA CANNELLE, AUX RAISONS ET AUX NOIX**

(CINNAMON RAISIN NUT BREAD)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	250ml	330ml	450ml
Huile	2 cuillères à café	3 cuillères à café	4 cuillères à café
Cannelle	$\frac{3}{4}$ cuillère à café	1 cuillère à café	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café
Sucre brun	1 cuillère à soupe	1 $\frac{1}{3}$ cuillère à soupe	cuillère à café
Raisins	60g	80g	110g
Noix	60g	80g	110g
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	2 cuillères à café	2 $\frac{1}{2}$ cuillère à café
Farine de type 1050	350g	460g	580g
Levure	$\frac{1}{2}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet

Programme : SUCRE (SWEET)

**PAIN DES VACANCES** (HOLIDAY BREAD)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	125ml	150ml	180ml
Lait	160ml	230ml	300ml
Huile	2 cuillères à café	3 cuillères à café	4 cuillères à café
Sel	2 cuillères à café	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à café	3 cuillères à café
Sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
Farine de type 1050	350g	460g	580g
Noix pillées	60g	80g	110g
Fruits confits	60g	80g	110g
Levure	$\frac{1}{2}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet

Programme : SUCRE (SWEET)

**PAIN DE SANDWICH** (SANDWICH BREAD)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	260ml	340ml	460ml
Margarine ou beurre	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	2 cuillères à café	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe
Poudre de lait	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Farine de type 1050	380g	500g	620g
Levure	$\frac{1}{2}$ paquet	$\frac{1}{2}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet

Programme : Sandwich

**PAIN COMPLET DE SANDWICH** (WHOLE WHEAT SANDWICH BREAD)

TAILLE DU PAIN	0,7kg	0,9kg	1,125kg
Eau	370ml	450ml	570ml
Farine de blé complet	380g	500g	620g
Poudre de lait	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe
Sel	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café	2 cuillères à café	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe
Margarine ou beurre	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe
Miel	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Levure	$\frac{3}{4}$ paquet	$\frac{3}{4}$ paquet	1 paquet

Programme : Sandwich

## Préparation de la pâte

Vous pouvez facilement préparer la pâte à pain avec le programme PATE de votre machine. La pâte peut être travaillée plus encore et cuite dans votre four. Durant les 2 phases de pétrissage, ajoutez les ingrédients lorsque vous entendez le signal sonore.

Dans le programme PATE, il n'y a pas de différence de niveau de cuisson.

Nous vous fournirons les doses pour les préparations.

Voici quelques recettes :

### Baguette française (French Baguette)

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	375ml	550ml
Levain sec	25g	50g
Sel	1 cuillère à café	½ cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	½ cuillère à café
Farine de type 550	552g	700g
Farine de blé dur	75g	100g
Levure	¾ paquet	1 paquet

Programme : PATE (DOUGH)

. Divisez la pâte lorsqu'elle est prête en 2 à 4 parts, formant de longues

Formes et laissez-le reposer durant 30 à 40 minutes.

Faites une série de coupes en diagonal sur la surface et

Mettez le pain à cuire dans le four.

### Pizza au pain complet (Wholemeal Pizza)

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	150ml	225ml
Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Olive oil	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine de blé complet	300g	450g
Germes de blé	1 cuillère à soupe	1½ cuillère à soupe
Levure	½ paquet	¾ paquet

Programme : PATE (DOUGH)

. Étalez la pâte, donnez lui une forme ronde et laissez-la reposer environ 10 minutes.

. Étalez la sauce pizza sur la pâte puis les ingrédients désirés.

. Faites cuire environ 20 minutes.

### Croissants

Taille de la pâte	14 pièces
Oeuf	1
Eau ou lait	225ml
Beurre	60g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe
Farine de type 405	400g
Levure	¾ paquet

Programme : PATE (DOUGH)

. Prenez la pâte du contenant, pétrissez-la et laissez-la reposer

. Roulez les triangles en commençant par le côté le plus large et étalez-les sur un plat de cuisson graissé.

. Couvrez-les d'œufs battus et faites-les cuire environ 20 minutes

Dans le four chauffé à 190°. N'ouvrez pas le four lors de la cuisson !

### Gâteau au café (Coffee Cake)

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Lait	170ml	225ml
Sel	1/4tsp	1/2tsp
Jaune d'œuf	1	1
Beurre ou Margarine	10g	20g
Farine de type 550	350g	450g
Sucre	35g	50g
Levure	½ paquet	¾ paquet

Programme : PATE (DOUGH)

. Enlevez la pâte de la machine et pétrissez-la.

. Donnez à la pâte une forme ronde ou carrée et ajoutez les ingrédients suivants.

Beurre fondu	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	75g	100g
Cannelle râpée	1 cuillère à café	1½ cuillère à café
Noix pillées	60g	90g

### Glacez autant que vous le désirez

. Étalez le beurre sur la pâte.

. Mélangez le sucre, la cannelle et les noix dans un bol et étalez le tout sur le beurre.

. Laissez la pâte reposer environ 30 minutes dans un endroit chaud puis faites cuire.

### Pretzels

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	200ml	300ml
Sel	¼ cuillère à café	½ cuillère à café
Farine de type 405	360g	540g
Sucre	1/2 cuillère à café	¾ cuillère à café
Levure	½ paquet	¾ paquet

1 oeuf (légèrement battu) à étaler

Gros grains de sel à étaler

Ajoutez tous les ingrédients sauf l'œuf et le gros sel dans le contenant.

Programme : PATE (DOUGH)

. Lorsque le signal sonore sonne et que l'affichage indique 0:00, appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRET).

. Chauffez le four à 230°

. Divisez la pâte en plusieurs pièces et formez avec chaque pièce un long et fin rouleau de pâte.

. Formez les pretzels et placez-les sur un plat de cuisson graissé.

- Puis pétrissez-la de nouveau.
- Couvrez la pâte et placez-la dans le réfrigérateur durant 30 minutes;
- Roulez la pâte pour former un rectangle et étalez le beurre fondu Dessus (non sur les bords). Pliez la pâte trois fois (comme une lettre). Répétez cette procédure trois fois.
- Placez la pâte dans un sac en plastique durant au moins 1 heure ou toute la nuit dans le réfrigérateur
- Roulez la pâte pour former un rectangle et coupez-la en 9 (18) carrés. Coupez chaque carré en diagonal.

### Rouleaux de levure (Yeast rolls)

Si vous le désirez, vous pouvez ajouter un abricot au milieu  
Avant que le dessus soit cuit et ajoutez les « œufs frits »  
Avec le soucre glace.

Rouleaux	9 pièces	12pièces
Lait	100ml	200ml
Sel	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Eau	30ml	45ml
Beurre	30g	45g
Œuf entier	1	1+1 jaune d'oeuf
Farine de type 405	350g	450g
Sucre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure	½ paquet	¾ paquet

Programme : PATE (DOUGH)

Donnez la forme que vous désirez à la pâte ou préparez-la  
comme suit pour les rouleaux de cannelle (pâtisserie danoise) :

#### Ingrédients

Beurre fondu/Margarine	50g	100g
Sucre	50g	100g
Cannelle râpée	½ cuillère à café	¾ cuillère à café

Glacez autant que vous le désirez

- Prenez la pâte du contenant de cuisson et pétrissez-la.
- Roulez la pâte et formez un rectangle sur une surface saupoudrée de farine. Étalez la crème de beurre sur la pâte. Mélangez le sucre et la cannelle et étalez le beurre.
- Roulez la pâte en commençant par le côté le plus large. Bordez bien les côtés.
- Coupez le rouleau en plusieurs pièces et étalez-les sur un plat de cuisson sans que les pièces ne se touchent.
- Laissez reposer les pièces de pâte durant environ 40 minutes.
- Faites-les cuire à 190°C durant 25 à 30 minutes dans un four pré chauffé.
- Couvrez-les avec un glaçage lorsqu'elles sont encore chaudes.

### Rouleaux au son (Bran rolls)

Ingrédients	9 pièces	12 pièces
Eau	325ml	430ml
Sel	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Beurre ou Margarine	30g	40g
Poudre pure de lécithine*	5g	8g
Farine de type 1050	400g	600g
Pollard	75g	100g
Sucre	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Levure	¾ paquet	1 paquet

Programme : PATE (DOUGH)

- Enlevez la pâte lorsque le programme est terminé.
- Pétrissez la pâte et formez des rouleaux qui chacun devra encore être pétri.

- Couvrez les pretzels de l'œuf battu puis saupoudrez le sel.

- Faites cuire les pretzels à 200°C durant 12-15 minutes  
Dans le four pré chauffé.

### Stollen de Noël (Christmas Stollen)

Ingrédients for a Christmas Stollen weighing	100g
Lait	125ml
Crème de beurre	125g
Œufs	1
Rhum	3 cuillères à soupe
Farine de type 405	500g
Sucre	100g
Ecorces de citron confit	50g
Ecorces d'orange confite	25g
Raisins	100g
Sel	1 pincée
Cannelle	2 pincées
Levure	2 paquets

Programme : PATE (DOUGH)

Prenez la pâte du contenant, formez un Stollen dans un plat.  
Faites-le cuire à 180°C(160°C dans un four à air chaud) durant  
environ 1-1'15" heures (pour de grandes quantités).

### Brioche

Ingrédients	9 pièces	12 pièces
Oeufs	1	2
Eau ou lait	225ml	300ml
Beurre ou margarine	55g	75g
Sel	1/2 cuillère à café	¾ cuillère à café
Sucre	40g	50g
Farine de type 405	400g	540g
Levure	¾ paquet	1 paquet

Programme : PATE (DOUGH)

- Prenez la pâte du contenant de cuisson , pétrissez-la et divisez-la en plusieurs pièces.
- Faites une petite boule et une grosse boule avec chaque pièce de pâte.
- Placez la grosse boule dans un plat graissé. Placez la petite boule au-dessus de la grosse. Laissez la brioche se lever jusqu'à ce que son volume double.
- Mélangez un œuf avec un peu de sucre et étalez cette préparation sur les brioches et faites cuire.

. Faites cuire à 200<sup>0</sup>C dans un four pré chauffé.

\* La poudre pure de lécithine est un émulsifiant naturel qui intensifie le volume du pain, rend la partie intérieure plus tendre et plus légère et préserve la fraîcheur plus longtemps.

## Marmelade

Il est facile de faire des confitures et des marmelades avec

La machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de confiture, Cela vaut la peine d'essayer car vous serez sûr(e) de réaliser des Confitures vraiment savoureuses.

Procédez comme suit :

. Lavez des fruits frais et crus. Pelez les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits à peau.

. Utilisez toujours les doses recommandées car elles sont Précisément déterminées pour le programme MARMELADE. Autrement, la confiture risque de bouillir trop tôt ou déborder.

. Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max 1cm). solidement

. Ajoutez le sucre gélifiant 2:1 en quantité spécifiée.

Utilisez uniquement du sucre normal ou du sucre gélifiant 1:1 Car sinon, la confiture ne sera pas assez épaisse.

. Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme qui s'effectuera entièrement automatiquement.

. Après 1'20", le signal sonore retentit et vous pouvez verser La confiture dans des pots en verre. Refermez bien les pots.

### Confiture de fraise (Strawberry Jam )

Fraises fraîches et lavées,

Coupées en morceaux ou écrasées en purée 900g

Sucre gélifiant 2:1 500g

Jus de citron 1cuillère à soupe

. Mélangez tous les ingrédients dans le contenant avec un grattoir en plastique.

. Sélectionnez le programme MARMELADE et démarrez.

. Enlevez le sucre qui reste sur les bords du contenant avec une spatule.

. Lorsque le signal sonore retentit, enlevez le contenant hors de la machine avec des maniques.

. Versez la confiture dans des pots en verre et refermez-les solidement.

### Confiture de baies (Berry Jam)

Baies décongelées 950g

Sucre gélifiant 2:1 500g

Jus de citron 1cuillère à soupe

. Mélangez tous les ingrédients dans le contenant.

. Sélectionnez le programme MARMELADE et démarrez.

. Enlevez le sucre qui reste sur les bords du contenant avec une spatule.

. Lorsque le signal sonore retentit, enlevez le contenant hors de la machine avec des maniques.

. Versez la confiture dans des pots en verre et refermez-les

### Confiture d'orange (Orange jam)

Oranges pelées et finement coupées 900g

Citrons pelés et finement coupés 100g

Sucre gélifiant 2:1 500g

. Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en morceaux.

. Ajoutez le sucre et mélangez tous les ingrédients dans le contenant.

. Sélectionnez le programme MARMELADE et démarrez.

. Enlevez le sucre qui reste sur les bords du contenant avec une spatule.

. Lorsque le signal sonore retentit, enlevez le contenant hors de la machine avec des maniques.

. Versez la confiture dans des pots en verre et refermez-les solidement.

## GUIDE DE DEPANNAGE

No.	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée sort des trous de ventilation lors de la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant car lors d'une première utilisation, il reste de l'huile sur la surface de l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant mais prenez garde à ne pas vous brûler lors de la première utilisation, faites sécher et ouvrez le couvercle.
2	La croûte inférieure du pain est trop épaisse	Le pain est maintenu chaud trop longtemps dans le moule et perd trop de son eau	Retirez le pain sans le maintenir au chaud
3	Il est très difficile de retirer le pain du moule	Le batteur adhère solidement à l'arbre de transmission du moule.	Une fois le pain enlevé, mettez de l'eau chaude dans le moule et le batteur durant 10 minutes, puis nettoyez-les.
4	La machine ne mélange pas régulièrement les ingrédients et ne cuit pas correctement	1.Le programme sélectionné n'est pas correct.	Sélectionnez le programme correct
		2.Le couvercle est ouvert plusieurs fois et le pain devient sec, la couleur de la croûte ne brunit pas	N'ouvrez pas le couvercle lors de la dernière levée
		3.La pâte est trop compacte et le batteur ne peut pas tourner normalement et ne peut pas mélanger correctement	Vérifiez le trou du batteur puis enlevez le moule et faites fonctionner la machine sans ingrédients ; si le fonctionnement n'est toujours pas normal, contactez un centre de réparations autorisé.
5	"H:HH" s'affiche lorsque le bouton <b>Marche/Arrêt (start/stop)</b> est pressé.	La température de la machine à pain est trop élevée pour faire le pain	Appuyez sur le bouton <b>Marche/Arrêt (start/stop)</b> et débranchez la machine à pain, puis retirez le moule et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que la machine refroidisse.
6	Le moteur de la machine est activé mais la pâte n'est pas mélangée	Le moule à pain n'est pas inséré correctement ou la pâte est trop épaisse pour être mélangée	Vérifiez que le moule à pain soit placé correctement, que la pâte soit fabriquée selon la recette et que les ingrédients soient pesés précisément.
7	La taille du pain est si large qu'elle pousse sur le couvercle	Trop de levure, de farine ou d'eau ; ou la température ambiante est trop chaude	Vérifiez les facteurs ci-dessus et réduisez les quantités si nécessaire.
8	La taille du pain est trop petite ou le pain ne se lève pas	Pas de levure ou la quantité de levure n'est pas suffisante ; la levure peut avoir peu d'effet si la température de l'eau est trop élevée ou si la levure est mélangée à du sel ou si la température ambiante est trop basse.	Vérifiez la quantité et la performance de la levure, et augmentez température ambiante si nécessaire.
9	La pâte est si large qu'elle déborde du moule	Trop de liquides qui rend la pâte molle et également trop de levure	Réduisez la quantité des liquides pour améliorer la solidité de la pâte
10	Le pain se creuse au milieu lorsque la pâte cuit.	1.La farine utilisée n'est pas assez épaisse et ne peut pas lever la pâte	Utilisez de la farine de pain ou une poudre forte
		2. la levure est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée	Utilisez la levure à la température ambiante
		2.Trop d'eau qui rend la pâte trop mouillée et molle.	Selon la capacité d'absorption de l'eau, réduisez la quantité d'eau de la recette
11	La taille du pain est très large et la texture est trop dense	1.Trop de farine ou pas assez d'eau	Réduisez la quantité de farine ou ajoutez de l'eau
		2. Trop de fruits ou trop de farine de blé complet	Réduisez la quantité correspondante d'ingrédients et ajoutez de la levure



12	Le milieu du pain est creux	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel	Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez le sel
		2. La température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain adhère à la poudre sèche	1. Trop d'ingrédients glutineux dans le pain comme du beurre, des bananes etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients glutineux dans le pain
		2. Ne mélange pas correctement car il n'y a pas assez d'eau	Vérifiez l'eau et le mécanisme de la machine à pain
14	La croûte des gâteaux est trop épaisse et la couleur est trop sombre	Différentes recettes ou différents ingrédients peuvent affecter la fabrication du pain, la couleur de cuisson deviendra sombre car il y a trop de sucre	Si la couleur de cuisson est trop sombre car il y a trop de sucre, appuyez sur <b>Marche/Arrêt (start/stop)</b> pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant la fin du programme. Avant d'enlever le pain, vous devez garder le gâteau ou le pain dans le moule durant environ 20 minutes avec le couvercle fermé.

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures dans ces instructions, pouvant se produire dû à l'amélioration et le développement du produit.

## **French**

Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Utilisez les installations de recyclage prévues pour vous débarrasser de vos emballages.