



BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
LIBRETTO ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GEbruIKSAANWIJZING
NÁVOD K POUŽITÍ
KULLANIM KILAVUZU

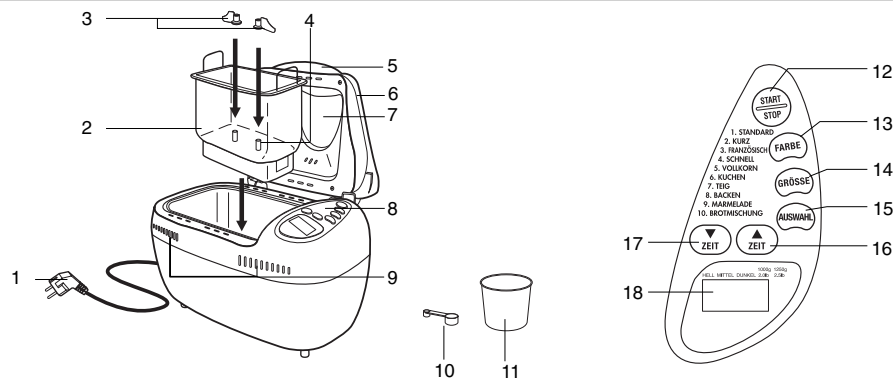


PROFI BACKAUTOMAT
PROFESSIONAL BAKING MACHINE
MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE
PROFESSIONÁLIS AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ
MACCHINA PROFESSIONALE PER IL PANE
MÁQUINA DE HACER PAN PROFESIONAL
MÁQUINA DE COZER PÃO PROFISSIONAL
PROFESJONALNY AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA
PROFESSIONELE BROODBAKMACHINE
PROFI-AUTOMATICKÁ PEKÁRNA CHLEBA
PROFESYONEL EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ

MODE D'EMPLOI BA123 MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE

Chère Cliente, cher Client,

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

CONCEPTION

1. Cordon de secteur et fiche
2. Moule à cuisson
3. Bras pétrisseurs
4. Rayons
5. Poignée
6. Couverture
7. Fenêtre
8. Panneau de fonctionnement
9. Fentes de ventilation
10. Cuiller à mesurer (doseur)
11. Verre gradué

- Panneau de fonctionnement :
12. Bouton START/STOP (Marche/Arrêt)
 13. Bouton FARBE (Couleur)
 14. Bouton GRÖÖE (Dimension)
 15. Bouton AUSWAHL (Sélectionner)
 16. Bouton ZEIT ▲ 5 (Durée)
 17. Bouton ZEIT ▼ 6 (Durée)
 18. Ecran LCD

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.

- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. **Il y a risque d'électrocution.**
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.
- S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

CONSEIL SPECIAL DE SECURITE

- La machine à pain doit être mise en marche uniquement après l'insertion dans l'appareil du moule contenant les différents ingrédients. Une mise en marche sans ingrédient peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Débrancher la fiche avant de retirer le moule de l'appareil.
- **Risque de brûlure! Le moule devient très chaud.** Toujours prendre soin d'utiliser des gants à four ou chiffon pour sortir le moule de l'appareil. Laisser toutes les pièces métalliques refroidir avant de les toucher.
- Ne toucher aucune pièce amovible!
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est rempli de liquides.
- Garder une distance de 5 cm autour de l'appareil de cuisson automatique pendant qu'il est en marche et quelque temps après. L'appareil chauffe à l'extérieur pendant l'emploi. L'air provenant de la vapeur est très chaud.
- Les pièces de l'appareil ne sont prévues pour le lave-vaisselle et doivent être lavés à la main (se référer à **NETTOYAGE ET SOIN**).
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de l'emploi, même s'il est en mode Timer.
- Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables. Risque de brûlure!
- Ne pas retirer les aliments de l'appareil si ce dernier est encore branché ou si la fiche est toujours dans la prise.
- Ne pas mettre des aliments de grande taille, des feuilles de métal, des emballages ou matériaux similaires dans l'appareil.
- Débrancher la fiche avant de retirer le moule de l'appareil.
- Risque de brûlure! Le moule devient très chaud.

F

L'EMPLOI DE CET APPAREIL CONVIENT A:

- Vous pouvez utiliser cet appareil à cuisson automatique pour:
 - ⇒ La préparation de pâtes à pain prêtes à mixer. Les recettes sont habituellement imprimées sur l'emballage.
 - ⇒ Cuire du pain en suivant les recettes offertes avec cet appareil. Les librairies ont en stock des livres sur ce sujet. Cet appareil de cuisson automatique possède des capacités d'élaboration par étapes de pétrissage, préparation et cuisson.
 - ⇒ Pâtes (ex. pâtes, pâtisseries ou brioches)
 - ⇒ Faire des confitures et des marmelades.
 - ⇒ Cet appareil à cuisson automatique convient à la fabrication du pain à hauteur d'un poids maximal de 1250 g. Ne pas utiliser plus que cette quantité d'ingrédients, liquides inclus, dans le moule (2).

A PROPOS DES MACHINES A PAIN

- Le principal intérêt de cette fonction est que le pétrissage, le levage et la cuisson sont tous réalisés dans une unité indépendante, ce qui permet un gain de place. Cette machine à pain produira facilement, et pendant longtemps, de superbes pains, à condition que l'utilisateur suive quelques instructions de base.

ACCESSOIRES

- 2 bras pétrisseurs (3)
- 1 tasse graduée (11)
- 1 cuiller à mesurer (doseur) (10)
- Les quantités de sucre, d'huile et quelques autres ingrédients sont basées sur cette cuiller à mesurer (doseur):

Grande extrémité,	15 ml = cuiller à soupe
Petite extrémité,	5 ml = cuiller à café
- Le plat (2) doit être correctement inséré dans l'appareil avant que les dents d'entraînement n'entrent en contact avec les rayons de pétrissage. Ensuite, insérer les lames de pétrissage (3). Le sens dans lequel elles tournent n'est pas important. En les mettant sur les rayons, les faire tourner jusqu'à ce qu'ils se mettent en place et se bloquent.

COMMANDES

- **START/STOP (Marche/Arrêt) (12):** Lance le programme. Pour arrêter le programme en cours, il faut appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. Après cela, l'appareil retournera au programme 1.
- **FARBE (Couleur) (13):** Appuyer pour choisir la couleur de la croûte parmi les choix suivants : clair, moyen et brun. La flèche située sur l'écran LCD (16) s'affichera devant la couleur sélectionnée.
REMARQUE: La couleur de la croûte n'est pas disponible sur le programme BREADMIX (Pâte à pain) (pour les pâtes à pain prêtes à l'emploi).
- **GRÖÖE (Taille) (14):** Choisir le poids du pain entre 2 lb (1000 g) et 2,5 lb (1250 g). La petite flèche se déplacera afin d'indiquer votre sélection actuelle.
- **AUSWAHL (Sélection) (15):** Sélecteur principal. Appuyer sur cette touché pour faire défiler les programmes.
- **ZEIT 5 (Durée) ▲ (16):** Sélection de la durée (augmentation)
- **ZEIT 6 (Durée) ▼ (17):** Sélection de la durée (diminution)

LES PROGRAMMES

- **STANDARD** (Basique): Ceci représente le programme qui s'affiche la première fois que l'appareil est allumé. Ceci est un bon programme général pour la fabrication du pain blanc ou complet. La plupart des recettes requièrent ce programme.

F

- **KURZ (Court):** A recours à moins d'étapes pour faire du pain en moins de temps.
REMARQUE: La taille du pain n'est pas disponible sous ce mode.
- **FRANZÖSISCH (Français):** Ce programme est légèrement plus long que le programme STANDARD (Basique); cela est dû au temps supplémentaire requis pour le pétrissage et levage qui donnent au pain une texture 'aérienne' caractéristique du pain français.
REMARQUE: La taille du pain ne peut être modifiée sous ce mode.
- **SCHNELL (Rapide):** Ce mode est similaire au programme KURZ (Court) dans la mesure où les étapes sont plus courtes pour un temps de fabrication plus rapide.
REMARQUE: La taille du pain ne peut être modifiée sous ce mode. Le mode SCHNELL (Rapide) est indiqué pour les recettes sans gluten.
- **VOLLKORN (Blé complet):** Ce mode rallonge les étapes de pétrissage et levage afin d'obtenir de meilleurs résultats avec du blé complet/farine complète pauvres en gluten.
- **KUCHEN (Gâteau):** Programme réservé aux gâteaux.
Remarque: La commande de la couleur de la croûte est disponible sous ce mode.
- **TEIG (Pâte):** Réalise toutes les étapes de pétrissage et levage mais omet le cycle de cuisson.
REMARQUE: La commande de la couleur de la croûte et la sélection de la taille du pain ne sont pas disponibles.
- **BACKEN (Cuisson):** Cycle de cuisson indépendant. Indiqué pour le pain sucré et la cuisson de pâtes préparées etc.
- **MARMELADE (Confiture):** Programme de mélange et de cuisson. Idéal pour la fabrication de confitures.
- **BROTMISCHUNG (Pâte à pain):** Programme spécialement conçu pour les sachets de pâtes à pain prêts à l'emploi.

INGREDIENTS

- L'étape la plus importante du processus de la fabrication du pain est la sélection judicieuse des ingrédients. Appliquez simplement cette règle: Meilleurs ingrédients – meilleurs résultats, mauvais ingrédients – mauvais résultats. Par exemple: Même si une bonne levure, une bonne farine et de l'eau froide étaient versées et mélangées ensemble dans un vieux pot, le mélange monterait encore. La machine à pain n'empêchera en rien la pâte de lever donc. Si le pain ne monte pas ce n'est certainement pas dû à la machine. Cela est probablement dû aux ingrédients. Dans l'optique de vous faire gagner du temps, nous avons inclus des informations sur chaque élément clé employé dans la fabrication du pain.
- **FARINE:** Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine appelée gluten qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme "farine de blé dur" signifie qu'elle contient un taux élevé de gluten. Elle a probablement été moulue à partir de blé dur et convient particulièrement à la fabrication du pain.
- **FARINE BISE (ou farine de campagne):** La farine bise contient environ 85% de grains de blé. La plus grande partie du son du grain de blé a été retirée. Les pains élaborés à partir de farine bise ont tendance à être plus petits que les pains blancs du fait de leur teneur plus faible en gluten mais ils ont généralement plus de goût et possèdent une plus belle texture. Lors de l'achat d'une telle farine, le type blé dur tamisé donnera de meilleurs résultats dans la machine à pain.
- **FARINE COMPLETE OU DE BLE ENTIER:** Ce type de farine contient le grain de blé original dans sa totalité, son inclus; l'enveloppe dure extérieure du blé est une excellente source de fibres. Tout comme la farine bise, vous devriez préciser le type blé dur lors de l'utilisation de la machine à pain. Le son de la farine complète empêche la libération du gluten; les pains complets ont donc tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs.
- La **LEVURE** est l'organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Elle produit des bulles de gaz carbonique qui font gonfler la pâte. Pour les machines à pain, il est préférable d'employer de la levure chimique «Easy Blend» qui est vendue en sachets. Cette levure n'a pas besoin de sucre pour fermenter; il est donc plus simple de réduire la quantité de sucre de votre sans aucun effet inverse. Eviter la levure en tube ou en boîtes car elles risquent d'être moins performantes une fois

F

ouvertes. La levure en sachets est très sensible à l'humidité; ne pas stocker les sachets ouverts plus d'un jour.

- Le **SEL** donne plus de goût au pain certes, mais il peut également être utilisé pour ralentir une levure particulièrement active.
- Le **BEURRE** (ou matière grasse) enrichit le goût et rend le pain plus moelleux. Les alternatives au beurre sont la margarine ou l'huile d'olive. Éviter les pâtes à tartiner à faible taux de matières grasses car elles peuvent contenir seulement 40% et n'auront pas le même effet.
- Le **SUCRE** donne plus de goût au pain et fait brunir la croûte.

Note: La plupart des levures en sachets n'ont pas besoin de sucre pour devenir actives.

- **L'EAU:** Utiliser de l'eau douce si possible, mais du bon pain peut également être obtenu au moyen d'eau ordinaire. Il existe un grand débat sur la température idéale de l'eau. La réponse est simple. Si vous trempez votre main dans l'eau et qu'elle est fraîche, c'est bon. Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'eau avant emploi. Si vous pensez que l'eau du robinet est trop froide, laissez-la reposer pendant une heure dans la cuisine avant de l'utiliser. Réchauffer l'eau pourrait prématurément tuer la levure. Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine appelée gluten qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme "farine de blé dur" signifie qu'elle contient un taux élevé de gluten.

- **AUTRES INGREDIENTS** peut signifier fruits secs, fromages, œufs, noisettes ou yaourt aux céréales telles que le seigle, le maïs, ou un certain nombre d'herbes et d'épices. Deux choses sont à prendre en considération pour les meilleurs résultats. Toujours s'informer de la teneur en eau d'un produit et agissez en conséquence. Les aliments comme le fromage, le lait et les fruits frais contiennent beaucoup d'eau, ce qui détermine l'aspect final du pain. Au début, vous pouvez vous en tenir à leurs substituts secs comme le parmesan, le lait en poudre ou les fruits secs. Lorsque vous deviendrez plus familier avec cet appareil, vous saurez instinctivement si les paraissent trop humides ou trop secs et vous pourrez ajouter de la farine ou de l'eau lors de la fabrication. N'oubliez pas de considérer la teneur en sel des ingrédients utilisés. Le sel peut ralentir la levure.

Enfin, si les ingrédients ajoutés sont humides comme le yaourt ou en poudre comme les herbes sèches, ils peuvent être incorporés au mélange en début de fabrication. Pour les ingrédients comme les noisettes ou les fruits secs, ils peuvent être ajoutés lorsque l'appareil, en cours de fabrication, émettra un bip sonore. Référez-vous au **TABLEAU** afin de savoir à quel moment l'appareil émettra un bip.

- **ENVIRONNEMENT:** Le dernier mais pas le moindre des ingrédients est l'environnement dans lequel est fabriqué le pain. La machine à pain fonctionnera bien dans un endroit soumis à diverses températures, mais la taille du pain peut varier de 15% selon qu'il se trouve dans une pièce très chaude ou une pièce très froide. Ne pas poser l'appareil dans une partie de la maison soumise aux courants d'air. La machine offre une certaine protection à la pâte contre les courants d'airs, mais elle a des limites. Si le taux d'humidité de la pièce est trop élevé, cela pourrait affecter le pain. En règle générale, si la pièce est agréable pour vous, elle le sera également pour le pain.

STOCKER VOTRE PAIN

- Le pain artisanal ne contient pas de produits de conservation artificiels. Cependant, si vous stockez le pain dans un contenant propre et hermétique dans le réfrigérateur, vous pourrez le garder pendant 5 – 7 jours. Le pain peut également être congelé mais laissez refroidir les pains fraîchement cuits avant de les mettre dans des sacs plastique et de les stocker dans le congélateur.

VOTRE PREMIER PAIN

- La recette suivante est celle du pain blanc basique. Même si vous ne consommez habituellement pas du pain blanc, nous vous recommandons fortement de le fabriquer en premier car c'est le plus facile à réaliser.
- Suivez les étapes dans l'ordre exact présenté à la page suivante.

F

Pour 1000 g / 2 lb de pain, vous aurez besoin des ingrédients suivants:

Eau	310 ml
Farine blanche de blé dur	560 g
Sucre	2 cuillers à soupe
Beurre ou margarine	2 cuillers à soupe
Sel	2 cuillers à soupe
Levain Sec	2 1/2 cuillers à soupe (généralement un sachet et demi de 7g le sachet)

- Utiliser de bonnes balances de cuisine pour peser la farine. Utiliser la tasse graduée (10) fournie pour les liquides ou, si vous le préférez, n'importe quel doseur gradué en ml.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirer tous les emballages..
- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir *NETTOYAGE ET SOIN*).
- De la fumée ou une odeur pourraient émerger lors du premier emploi. Les résidus laissés par le processus de fabrication sont brûlés sur la surface de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

- Retirer le moule (2) de l'appareil en le soulevant vers le haut avec les deux mains. Accrocher les bras de pétrissage (grand et petit) (3) aux rayons (4) sous le moule (2). S'assurer que les bras de pétrissage (3) sont correctement fixés.
- Remplir le moule de condiments (2) (se référer aux chapitres *CONDIMENTS* et *RECETTES*). Il est absolument nécessaire que les condiments soient dans le moule (2) avant que ce dernier (2) ne soit placé dans l'appareil à cuisson automatique. Sinon cela salira l'appareil ou abîmera les résistances.
- Mettre les condiments dans l'endroit indiqué dans le moule (2). Verser d'abord les liquides puis la farine. Il est préférable d'étaler le sucre et le sel autour de la farine. Faire un petit puits dans la farine pour la levure. Ne pas laisser la levure entrer en contact avec le sel ou les liquides.
- Insérer le moule (2) dans l'appareil. S'assurer qu'il se verrouille avec un clic distinct. Rabattre le couvercle (6).
- Brancher la fiche (1) à une prise appropriée.
- Le programme **STANDARD** (Basique) est en route:
Temps de cuisson: 3h30.
FARBE (Couleur): Mittel
GRÖBE (Dimension): 2 lb (1000 g)
- **Sélectionner un autre programme:** Garder le bouton **AUSWAHL** (Sélection) (15) enfoncé, jusqu'à ce que le numéro du programme désiré s'allume sur l'écran LCD (18).
- Sélectionner également les programmes désirés en utilisant les boutons **GRÖBE** (Dimension) (14) et **FARBE** (Couleur) (13) (se référer à la section *TABLEAUX*).
- Vous pouvez à présent régler la fonction **ZEIT** (Durée) (voir Utiliser le Minuteur).
- Appuyer sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12). L'appareil commence à réchauffer la pâte à la température de la pièce. Ensuite, les bras de pétrissage (3) commencent à pétrir la pâte.
- Le programme est à présent lancé. Le compte à rebours est inscrit sur l'écran LCD (18). La machine à pain exécute à présent diverses opérations de routine. Pétrissage, fabrication et cuisson, cela dépendant du programme sélectionné.
- Lors du pétrissage, l'appareil mixe les condiments pendant quelques minutes. Il est normal que l'appareil vibre et fasse un peu de bruit lors du pétrissage.
- Puis l'appareil commence la fabrication de la pâte. A ce stade, la levure commence à être élaborée et la fenêtre de l'appareil (7) peut légèrement s'enfumer.
- Si l'appareil émet de la fumée, garder le couvercle(6) rabattu. Débrancher la fiche (1) de la prise. Il ne faut sous aucun prétexte laver la pâte qui gèle dans l'appareil à l'eau. La fumée peut émerger si la pâte gonfle au-delà des bords du moule (2) et si elle touche la résistance.

F

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas ouvrir l'appareil pendant qu'il fonctionne, et ce, dans la mesure du possible. Vous pouvez observer les progrès de la cuisson par la fenêtre de l'appareil.
- Un signal se déclenche après le 1/3 du temps si vous utilisez l'un de ces programmes: **STANDARD** (Basique), **KURZ** (Court), **FRANZÖSISCH** (Français), **VOLLKORN** (Blé complet), **KUCHEN** (Gâteau), **TEIG** (Pâte) et **BROTMISCHUNG** (Pâte à pain) (voir la section **TABLEAUX**). C'est le bon moment pour ajouter des ingrédients supplémentaires au pain, tels que les noisettes etc. Ouvrir le couvercle (6) soigneusement, mettez les condiments et refermer. Surveiller la vapeur!
- Une fois le programme sélectionné terminé, l'écran LCD (18) indique 0:00. Le pain est maintenant complètement cuit.
- Débrancher la fiche (1) de la prise.
- Ouvrir le couvercle (6). Sortir le moule (2) de l'appareil au moyen de gants.
Attention: Le moule (2) est très chaud!
Une fois de plus, surveiller la vapeur!
- Placer le moule (2) sur une surface adaptée, et jamais sur une table ou sur une surface en plastique.
- Laisser le moule (2) dans l'appareil pendant 5 minutes, avant de retirer le pain du moule(2). Puis retirer le moule (2) de l'appareil. Secouer légèrement pour décoller le pain.
- L'appareil gardera le pain chaud pendant une heure, s'il n'est pas sorti avant ce laps de temps.
- Si les bras de pétrissage (3) sont toujours collés au pain, vous pouvez les décoller au moyen d'objets pointus. Prière de toujours employer des objets en bois, de manière à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif des bras de pétrissage.
- Après avoir refroidi pendant 30 minutes, le pain peut être déformé.

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- L'utilisation la plus courante de la minuterie est de faire du pain la nuit pour qu'il soit prêt le matin. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyer simplement sur le bouton **ZEIT ▲** (Durée) (16) ou le bouton **ZEIT ▼** (Durée) (17) sur le panneau de commande et le nombre indiqué sur l'écran augmentera par paliers de 10 minutes. De cette façon, vous pouvez retarder la fin du programme en fonction de vos besoins. L'essentiel est de se souvenir que l'heure affichée sur l'écran correspond à la durée entre le moment où vous appuyez sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) et celui où le pain est prêt.
Par exemple: Après avoir sélectionné le programme requis, garder le bouton **ZEIT ▲** bouton (Durée) (16) **ZEIT ▼** bouton (Durée) (17) enfoncé jusqu'à ce que l'écran indique 5:00. Puis appuyer sur **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12). Le pain sera prêt dans 5 heures. Si vous appuyez sur **ZEIT ▲** (Durée) (16) – bouton à droite un peu plus longtemps jusqu'à ce que l'écran affiche 8:10, alors le pain sera prêt dans 8 heures et 10 minutes. Vous pouvez appuyer et garder enfoncé les boutons **ZEIT** (Durée) (gauche/droite) pour faire défiler rapidement l'affichage jusqu'au paramètre souhaité. Vous pouvez régler 13 heures au maximum.
- **REMARQUES:** Une fois que vous avez appuyé sur **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) vous ne pouvez plus modifier la minuterie. Si vous avez besoin de remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) pendant 3 secondes et la machine sera ré-initialisée; vous pourrez alors sélectionner à nouveau votre programme et le délai selon vos besoins.
Remarque: Vous ne pourrez pas réaliser cette action après le premier pétrissage. Ne pas utiliser d'ingrédients périssables comme du lait ou des oeufs lorsque vous vous servez de la minuterie, car ils pourraient s'abîmer lors de la phase d'attente dans le plat à pain. Vous ne pouvez pas choisir un temps de retard inférieur à celui de la préparation.

NETTOYAGE ET SOIN

- En plus de cela, vous devez observer les instructions de sécurité.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de commencer à le nettoyer.

F

- Si nécessaire, retirer le moule (2) de l'appareil et les bras de pétrissage (3) des rayons (4). Le moule (2) et les bras de pétrissage (3) possèdent un revêtement anti-adhésif. Cela facilite le nettoyage. Le moule (2) et les bras de pétrissage (3) doivent être nettoyés au moyen d'un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne jamais utiliser des détergents abrasifs, des outils à récuser ou des éponges-grattoirs. Si les bras pétrisseurs (3) s'incrustent ou sont difficiles à retirer des rayons (4), remplir le moule (3) d'eau chaude. Réessayer environ 30 minutes plus tard. Bien sécher les pièces avant de les remettre dans l'appareil.
- Le moule (2) et les bras pétrisseurs (3) ne conviennent pas au lavage au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger le moule dans l'eau. Cela pourrait endommager la protection à sa base.
- Nettoyer le compartiment de cuisson au moyen d'un chiffon humide, et le sécher complètement.

QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES

- Q : Le moteur ne fonctionne pas quand j'appuie sur **START/STOP** (Marche/Arrêt).
A: C'est normal. Tous les programmes commencent par une étape de pré-chauffage qui garantit la bonne température des ingrédients avant que ne commence la préparation.
- Q: La machine émet des bips tout au long de la préparation.
A: Il s'agit du signal vous indiquant d'ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix. Certaines recettes nécessitent de ingrédients supplémentaires. Se reporter aux recettes appropriées pour plus d'informations.
- Q: J'ai essayé de faire un deuxième pain tout de suite après le premier, mais la préparation n'a pas commencé.
A: La machine doit d'abord refroidir complètement avant de pouvoir faire un nouveau pain.

PROBLEMES

- **Pains creux:** En général, la pâte montera très bien puis s'affaîssera jusqu'au début de la phase de cuisson. La plupart du temps, cela s'explique par le manque de solidité de la pâte. Tant que la levure produit encore du gaz, une pâte faible gardera une belle forme mais une fois que la levure est éliminée par la phase de cuisson, le pain s'affaîsse sous son propre poids. Le mélange est trop humide et affaiblit la pâte.
 - ⇒ Trop d'eau/pas assez de farine. Cette combinaison ramollit la pâte. La pâte doit être souple mais ferme.
 - ⇒ L'ajout d'ingrédients peut être nécessaire chez certaines marques. Certains types de farine absorbent moins d'eau que d'autres. Dans ce cas, ajouter 50g de farine pour épaissir la pâte.
- **Les bulles de gaz produites par la levure s'échappent!** Une pâte sans gluten est comme l'eau sans savon; vous ne pouvez faire de bulles avec.
 - ⇒ La marque de farine blanche que vous utilisez ne possède probablement pas assez de gluten pour faire une bonne pâte.
- **La levure est inactive ou s'échappe.**
 - ⇒ Si vous utilisez de l'eau chaude, la levure peut s'échapper avant que le processus de levage ne soit complété. L'eau du robinet est généralement bonne. Bien veiller à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau avant que la phase de mélange ne commence. Cela est particulièrement important lorsque vous utilisez la minuterie.
 - ⇒ Bien vérifier la date de péremption sur le sachet. Si cette date est proche, il est préférable d'en racheter.
 - ⇒ Eviter d'utiliser de la levure provenant d'un sachet ouvert. Utiliser un nouveau sachet à chaque fois.
- **Le pain n'a pas gonflé!** La plupart des raisons pour lesquelles le pain n'a pas levé sont détaillées ci-dessus. Mais, tout d'abord, éliminons les plus évidentes.
 - ⇒ Les pains complets et bis montent rarement aussi bien que les blancs.
 - ⇒ Vous avez bien incorporé de la levure/ un oubli est vite arrivé.
 - ⇒ Une erreur commune est la confusion entre les cuillers à café et à soupe de sel. La levure ne travaillera pas bien si elle est trop salée.

F

- ⇒ La farine et la levure doivent être toutes deux en bon état.
- ⇒ Le mélange était un peu trop sec. Ajouter une cuiller à soupe d'eau dans le mélange si nécessaire. Si vous sentez que la quantité de levure n'est pas suffisante, ajoutez une cuiller à soupe supplémentaire – mais pas plus.

• **Le pain a trop gonflé et est collé au couvercle!**

- ⇒ Cela est généralement provoqué par une trop grande quantité de levure, d'eau ou de farine, ou par l'oubli du sel. Le sel maîtrise la levure; sans cet élément, la levure peut provoquer un gonflement très important du pain.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension: 230V~ 50Hz
Puissance: 1000 Watt

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

Agréé 

F

SUPPLÉMENT – TABLEAU DE DURÉE DES PHASES DE CUISSON

Numéro du programme	1	2	3	4
Nom du programme	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g / 2.5 lb / 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Préchauffage	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Mélange :	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 1 :	2 min	2 min	2 min	2 min
Pétrissage 2 : Chaleur ét à 25°C	13 min Signal sonore à 2:57 3:04	20 min Signal sonore à 1:33	21 min Signal sonore à 3:12.	5 min
Levée 1 Chaleur marche/arrêt à 25°C	45 min	-	45 min	-
Levée 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Levée 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Cuisson	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Tenue au chaud	60 min	60 min	60 min	
Programmation du minuteur	13 h	-	13 h	

F

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME- LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 min 37 min		22 min		45 min avec chaleur	22 min 11 min
3 min	3.5 min	3 min		Sens des aiguilles d'une montre : 45 min	3 min
2 min	20 min Signal sonore pour introduction des fruits 1:49.	2 min		Temps de repos 20 min	2 min
13 min		16 min Signal sonore pour introduc tion des fruits 1:12.		Terminé	13 min Signal sonore pour introduction des fruits 2:45.
45 min		-			45 min
19 min		45 min			19 min
36 min		22 min			40 min
62 min 55 min	80 min plus 60 min de temps de repos	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

F

RECETTES

Pain blanc

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Semoule de blé dur	150 g	200 g
Farine à pain	350 g	500 g
Levure	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD (Basique)

Pain blanc français

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Farine à pain	525 g	700 g
Semoule de blé dur	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH (Français)

Pain aux noix et aux raisins secs

Conseil: ajouter les raisins secs et les noix après retentissement du signal sonore (pendant la seconde phase de pétrissage).

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	500 g	650 g
Levain sec	3/4 de sachet	1 sachet
Raisins secs	50 g	50 g
Noix en poudre	40 g	60 g

Programme: STANDARD

Pain blanc à l'italienne

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Huile végétale	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Farine à pain	475 g	650 g
Semoule	100 g	150 g
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux graines de pavot

Conseil: avant que la pâte ne lève une dernière fois, ouvrir brièvement le couvercle, humecter la pâte avec de l'eau et ensuite répartir les graines de pavot. Presser légèrement les graines de pavot avec les mains.

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Farine à pain	500 g	670 g
Semoule	75 g	130 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Poudre de pavot	50 g	75 g
Noix de muscade râpée	1 pincée	2 pincées
Beurre	15 g	20 g
Parmesan râpé	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: KURZ

Pain à l'avoine

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Margarine ou beurre	25 g	30 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre roux	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Flocons d'avoine	150 g	200 g
Farine à pain	375 g	550 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: KURZ

Pain au babeurre

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	375 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH

Gros pain blanc

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	25 g	30 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	650 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain complet

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	270 g	380 g
Farine complète	270 g	380 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux raisins secs

Conseil: Ajouter les raisins secs ou autres fruits secs après retentissement du signal sonore pendant la seconde phase du pétrissage.

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Miel	1 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine à pain	500 g	650 g
Cannelle	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Fruits secs	3/4 d'un sachet	1 sachet
Raisins secs/fruits secs	75 g	100 g

Programme: KURZ

Pain à alvéoles

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	450 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec à base de froment	25 g	40 g
Farine à pain	500 g	670 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH

Indication: le levain améliore la qualité, la fraîcheur et le goût de la pâte. Il est plus doux que le levain à base de seigle.

Pain à l'oignon

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Oignons rissolés	50 g	75 g
Farine à pain	540 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

F

Pain sucré

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait frais	275 ml	400 ml
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Oeufs	2	4
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Miel	2 cuillères à soupe	3 cuill. à soupe
Farine à pain	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux pommes de terre

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Oeuf	1	1
Pommes de terre cuites et écrasées	150 g	200 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	630 g	780 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programm: STANDARD

Pain au levain

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Levain sec	1/2 sachet	3/4 sachet
Eau	350 ml	450 ml
Épices pour pain	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine de seigle	250 g	340 g
Farine à pain	250 g	340 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

Le levain sec est concentré et est disponible en sachets de 15 g.

Pain Graham au froment

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Beurre ou margarine	25 g	30 g
Miel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Vinaigre	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de blé complet	500 g	700 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain foncé à gros grain

Conseil : les épices peuvent être ajoutés soit entiers ou écrasés. Ouvrir brièvement le couvercle avant que la pâte ne lève une dernière fois. Humecter la pâte avec de l'eau et ajouter de l'avoine ou du mil. Ecraser légèrement avec la main.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Farine de seigle	170 g	220 g
Farine complète au froment	170 g	220 g
Farine d'épeautre	170 g	220 g
Mélasse de betterave	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graine de piment	1/4 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Coriandre	1/4 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Noix de muscade moulu	1 pincée	2 pincées
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de seigle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Malt de seigle	10 g	15 g
Farine de seigle	300 g	400 g
Farine à pain	200 g	260 g
Levure	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain aux pommes et aux noix

Oeufs	2
Lait	40 ml
Huile	4 cuillères à soupe
Sucre	1 tasse
Pommes Granny Smith épluchées et râpées	2 tasses
Noix concassées	1 tasse
Farine	380 g
Bicarbonate de soude	1 cuillère à café
Levure chimique	1 cuillère à café
Sel	1/2 cuillère à café
Noix de muscade	1/2 cuillère à café
Cannelle	1/2 cuillère à café

Programme: SCHNELL

Pain soda irlandais

Babeurre	370 ml
Oeufs	2
Cumin	1 cuillère à café
Farinel	500 g
Sucre	1/2 tasse
Bicarbonate de soude	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Raisins secs	1 tasse

Programme: KURZ

F

Pain aux bananes et aux noix

Lait	250 ml
Huile	4 cuillères à café
Bananes épluchées et écrasées	2 tasses
Oeufs	4
Sucre	1/2 tasse
Sucre roux foncé	1/2 tasse
Noix concassées	1 tasse
Farine	380 g
Bicarbonate de soude	2 cuillères à café
Sel	2 cuillères à café

Programme: KURZ

Pain de seigle

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

Programme: KURZ

PAINS COMPLETS

Pain aux sept céréales

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	500 ml	700 ml
Margarine ou beurre	30 g	50 g
Sel	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Sucre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Vinaigre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine complète	550 g	750 g
Flocons 7 céréales	200 g	300 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain complet bavarois

Conseil: à la place du cumin, il est possible de prendre 1/2 cuillère à café (5 g) de coriandre, de fenouil ou d'anis.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	360 ml
Farine de blé complet	400 g	570 g
Farine de seigle complet	125 g	150 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	2 cuill. à café
Pommes de terre de taille moyenne cuites et écrasées	100 g	150 g
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain complet au sirop d'érable

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine ou beurre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sirop d'érable	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine à pain	540 g	260 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain complet au yaourt

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	250 ml	300 ml
Yaourt	150 g	200 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Vinaigre	3/4 cuillère à soupe	1 cuill. à soupe
Farine de blé complet	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de recoupe

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Recoupe	75 g	100 g
Germes de blé	50 g	70 g
Germes de blé	1 cuillère à soupe	1,5 cuill. à soupe
Farine de blé complet	400 g	650 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain aux céréales

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	450 ml	650 ml
Farine de blé complet	175 g	250 g
Farine de seigle complet	175 g	250 g
Seigle grossièrement moulu	50 g	70 g
Epeautre non mûr moulu	50 g	70 g
Sarrasin moulu	50 g	70 g
Graines de tournesol	35 g	50 g
Graines de courge	35 g	50 g
Graines de lin	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Sésame	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Miel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain à l'épeautre

Conseil: Ouvrir brièvement le couvercle avant que la pâte ne lève une dernière fois. Humecter le pain sel avec de l'eau chaude, répartir l'épeautre ou les flocons d'avoine et ensuite presser légèrement le cumin avec la main.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	400 ml	500 ml
Farine d'épeautre complet	230 g	280 g
Farine de seigle complet	180 g	230 g
Epeautre grossièrement moulu	180 g	180 g
Graines de tournesol	75 g	100 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain 100% au froment

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Miel	1 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine de blé complet	540 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain brun

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	400 ml	450 ml
Farine de seigle Complet	180 g	180 g
Farine de blé complet	230 g	280 g
Malt noir (Malt Barley)*	10 g	15 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	75 g	100 g
Mélasse brune de betteraves	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

* Donne une couleur brune à l'intérieur du pain.

Pain au pur froment complet

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Huile végétale	1 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Miel	3/4 cuill. à café	1 cuill. à café
Mélasse de betteraves	3/4 cuillère à café	1 cuill. à café
Farine de blé complet	500 g	760 g
Véritable gluten de blé	3/4 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain à la bière

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	200 ml	225 ml
Bière	200 ml	225 ml
Farine de blé complet	230 g	280 g
Farine de blé noir	180 g	180 g
Farine d'épeautre Complet	180 g	180 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sésame	50 g	75 g
Malt noir (Malt Barley)	5 g	10 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

DELICES VARIES

Pain coloré pour petit déjeuner

Conseil: le muesli croustillant peut être remplacé par du muesli au chocolat ou autre sorte de muesli.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait	250 ml	330 ml
Farine à pain	425 g	570 g
Sucre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Pruneaux hachés grossièrement	15 g	20 g
Muesli croustillant	50 g	75 g
Flocons de noix de coco	< 3/4 cuill. à soupe	< 1 cuill. à soupe
Beurre	25 g	35 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux noix et aux raisins secs au rhum

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait ou eau	280 ml	350 ml
Rhum 40%	1 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Beurre	30 g	40 g
Farine de blé complet	500 g	650 g
Miel d'épicéa	2 cuill. à soupe	3 cuill. à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Noix entières*	40 g	60 g
Raisins secs au rhum de Schwartau*	50 g	75 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

*Ces ingrédients sont à ajouter après retentissement du premier signal sonore.

F

Pain au yaourt

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	250 ml	300 ml
Yaourt	150 g	200 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain au miel à la française

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	450 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Huile d'olive	2 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Miel	1,5 cuill. à soupe	3/4 cuill. à soupe
Farine à pain	450 g	600 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain au fromage frais

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	200 ml	300 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Oeuf entier	1	1
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Fromage frais non brassé	125 g	200 g
Farine à pain	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain à l'Amaretto (liqueur d'amandes)

Conseil: à la place des amandes effilées, vous pouvez également utiliser des amandes en poudre. L' Amaretto peut être remplacé par du lait ou de l'eau.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait ou eau	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Farine à pain	500 g	650 g
Sucre	1 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Beurre	30 g	40 g
Amandes effilées	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

F

Pain aux fines herbes

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	375 ml	550 ml
Se	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Beurre	10 g	20 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	760 g
Persil frais, ciselé ou autres fines herbes	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD (cuisson au four immédiate)

Pain au riz

Cuire le riz dans de l'eau bouillante bien salée et le faire refroidir dans de l'eau.

Conserver l'eau de cuisson et l'utiliser comme indiqué ci-dessous.

Conseil: à la place de l'eau de cuisson, du lait peut être utilisé.

Il est possible d'ajouter 2 à 3 cuillères de raisins secs et 1 cuillère de cannelle.

Il ne faut pas cuire une miche de pain trop grosse car le pain deviendrait trop collant.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau de cuisson du riz	300 ml	350 ml
Farine à pain	540 g	650 g
Grains de riz ronds		
poids net	50 g	75 g
Sucre	2 cuillères à café	3 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux carottes

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	275 ml	350 ml
Beurre	25 g	30 g
Farine à pain	500 g	650 g
Carottes coupées fines*	60 g	90 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

* Il est également possible de faire du jus de carotte et d'ajouter la quantité susmentionnée de ce jus.

Programme: STANDARD

Pain aux oeufs

Conseil: battre les oeufs dans un verre mesureur jusqu'à ce que la quantité nécessaire soit obtenue. Cuire le pain au four immédiatement et le consommer rapidement.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Farine à pain	525 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux graines de tournesol

Conseil: ajouter les graines de tournesol après le premier signal sonore. Des graines de courge peuvent également être utilisées. Lorsque les graines ont été brièvement rissolées, le goût est plus intense.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Beurre	30 g	40 g
Farine à pain	525 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux noix et aux figues

Conseil: lorsque des noix fraîches dont la peau est encore molle, sont utilisées, le pain a un léger goût amer mais est délicieux et s'accorde parfaitement avec le vin nouveau.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Farine à pain	260 g	320 g
Farine de seigle	400 g	450 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Figues séchées coupées fines	50 g	60 g
Noix concassées	50 g	60 g
Miel	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de noces

Conseil: lorsque le minuteur indique 1:30, prendre un petit pot en terre de 5 cm de diamètre et l'enfoncer au milieu du pain pour faire un trou. Cuire ensuite le pain. Après cuisson, le trou peut être rempli de sel. C'est un cadeau original pour un mariage, une crémaillère ou autre occasion.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	250 ml	330 ml
Eau	150 ml	200 ml
Farine de seigle	175 g	240 g
Farine de seigle Complet	175 g	240 g
Farine à pain	225 g	300 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux fines herbes

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 sachet	3/4 sachet
Farine à pain	500 g	660 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Coriandre	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Fenouil	1/2 cuillère à café	3/4 Cuill. à café
Anis	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux fines herbes à la française

Conseil: La quantité de gousses d'ail peut être multipliée lorsqu'elles sont coupées en lamelles et ensuite revenues dans du beurre. Les ajouter aux autres ingrédients une fois refroidies. Le goût est alors meilleur. Le sel peut également être remplacé par du sel aux fines herbes.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	480 ml
Farine à pain	525 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 Cuill. à café
Persil, aneth et cresson ciselés	1,5 cuillères à soupe	2 cuill. à soupe
Gousses d'ail pressées	2 gousses	3 gousses
Beurre	15 g	20 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: SCHNELL

Pain au poivre et aux amandes

Conseil: ce pain de fête est meilleur avec du fromage frais. Il est beaucoup plus léger. Pour qu'il soit plus dense, n'utiliser que la moitié de la quantité de levure.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	450 ml
Farine à pain	500 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Beurre	15 g	20 g
Amandes effilées et grillées	75 g	100 g
Grains de poivre vert	1 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux graines

Conseil: cette pâte convient parfaitement pour les petits pains. Utiliser le programme QUICK (RAPIDE) ou TEIG (PATE) pour fabriquer les petits pains. Ensuite, faire cuire.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	400 ml
Beurre	25 g	30 g
Farine à pain	540 g	700 g
Graine de semoule	60 g	80 g
Pomme sure coupées non épluchées	1	1
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux graines de courges

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Purée de courge*	300 ml	400 ml
Farine à pain	500 g	650 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Beurre	25 g	30 g
Graines de courge	50 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

* Faire la purée de courge avec des courges marinées à l'aigre-doux. Utiliser les quantités indiquées.

Pain aux anchois

Conseil: à la place des pommes, il est possible d'utiliser la même quantité de cornichons finement coupés. Le pain est particulièrement savoureux lorsqu'il est servi avec du beurre aux fines herbes. C'est une surprise exceptionnelle pour tout buffet.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	440 ml
Farine de blé complet	500 g	700 g
Blé complet	75 g	100 g
Filets d'anchois finement hachés 8	11	
Pomme rouge non épluchée, épépinée et coupée en rondelles	1	1,5
Huile d'olive	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programm: SCHNELL

Pain vigneron

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	150 ml	150 ml
Vin blanc sec	150 ml	180 ml
Farine de blé complet	400 g	570 g
Farine de seigle complet	125 g	150 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre roux	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Saindoux	20 g	30 g
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 grossièrement concassées	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain à pizza

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Huile d'olive	1 cuillère à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Origan	3/4 cuillère à café	1 cuill. à café
Parmesan	2,5 cuill. à soupe	3,5 cuill. à soupe
Semoule	100 g	150 g
Farine à pain	475 g	650 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

F

Pain aux courgettes

Conseil: Ce pain est particulièrement savoureux lorsqu'il est mangé chaud avec un filet d'huile d'olive.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	50 g	75 g
Farine à pain	500 g	750 g
Courgettes crues finement coupées	300 g	450 g
Se	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain franconien au jambon

Conseil: Avec le programme PATE, il est possible de sélectionner la fabrication d'une pâte à pain ou à petits pains. Enduire de farine et cuire au four à 200 °C.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	350 ml	450 ml
Farine de seigle	300 g	400 g
Farine à pain	200 g	260 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Jambon entrelardé finement coupé	75 g	100 g
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

RECETTES DE PAIN AVEC PREPARATIONS

Sauf autre indication de la part du fabricant, utiliser le programme SCHNELL lorsque des préparations pour pain sont utilisées.

Ciabatta

Conseil: La pâte peut être faite au moyen du programme PATE. Former les petits pains et faire cuire.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	310 ml	375 ml
Préparation pour Ciabatta	625 g	750 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: BROTMISCHUNG

Pain aigre

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	375 ml	450 ml
Préparation sèche	600 g	750 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: BROTMISCHUNG

Pain complet au seigle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	425 ml	550 ml
Préparation seigle complet	600 g	750 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: BROTMISCHUNG

F

Gros pain brun

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	375 ml	450 ml
Préparation pour gros pain brun	600 g	750 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: BROT MISCHUNG

Tresse fine

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède ou lait	310 ml	375 ml
Préparation Ciabatta	625 g	750 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux baies et aux noix

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait	190 ml	220 ml
Œufs	3	4
Huile de beurre	5 cuill. à soupe	6 cuill. à soupe
Sucre	5 cuill. à soupe	6 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Zeste de citron	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	620 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet
Baies séchées ou cerises	60 g	75 g
Noix concassées	60 g	75 g

Programme: KURZ

Pain aux noix, aux raisins secs et à la cannelle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	330 ml	450 ml
Huile	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Cannelle	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre roux brun	1 1/3 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Raisins secs	80 g	110 g
Noix	80 g	110 g
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Farine à pain	460 g	580 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: KURZ

Pain très sucré

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	210 ml	270 ml
Œufs	3	4
Huile	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Sucre	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Farine à pain	460 g	580 g
Raisins secs	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 Sachet	3/4 Sachet

Programme: KURZ

F

Pain de vacances

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	150 ml	180 ml
Lait	230 ml	300 ml
Huile	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Se	2,5 cuillères à café	3 cuill. à café
Sucre	5 cuill. à soupe	6 cuill. à soupe
Farine à pain	460 g	580 g
Noix concassées	80 g	110 g
Fruits confits	80 g	110 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: KURZ

Pain de mie

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	340 ml	460 ml
Margarine ou beurre	2 cuill. à soupe	2,5 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 Cuill. à café
Lait en poudre	2 cuill. à café	2,5 cuill. à café
Sucre	4 cuill. à soupe	5 cuill. à soupe
Farine à pain	500 g	620 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: BROT MISCHUNG

Pain de mie complet

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	450 ml	570 ml
Pain blé complet	500 g	620 g
Lait en poudre	2 cuill. à soupe	2,5 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Margarine ou beurre	2 cuill. à soupe	2,5 cuill. à soupe
Miel	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: BROT MISCHUNG

PREPARATION DE LA PATE

La pâte peut être préparée avec le programme TEIG/PIZZA (PATE/PIZZA) de la machine à faire le pain. Ensuite il est possible de travailler la pâte et de la cuire au four.

Durant la 2ème phase de pétrissage, ajouter les ingrédients lorsque le signal sonore retentit. Le programme PATE ne comporte pas de différences entre les étapes de cuisson. Nous indiquons les quantités pouvant être préparées.

Baguette à la française

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	375 ml	550 ml
Levain sec	25 g	50 g
Sel	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Farine à pain	552 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: TEIG

Lorsque la pâte est prête, la partager en 2 ou 4 morceaux et former de longues baguettes. Laisser reposer 30 à 40 minutes. Faire une série de traits en biais sur la surface et cuire le pain au four.

F

Pizza complète

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	150 ml	225 ml
Sel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine de blé complet	300 g	450 g
Grains de blé	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Étaler la pâte et lui donner une forme ronde. Laisser reposer 10 minutes.

Répartir sur la pâte de la sauce à pizza et les ingrédients.

Faire cuire 20 minutes.

Gâteau pour café

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Lait	170 ml	225 ml
Sel	1/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Jaune d'oeuf	1	1
Beurre ou margarine	10 g	20 g
Farine à pain	350 g	450 g
Sucre	35 g	50 g
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient et la pétrir.

Lui donner une forme ronde ou carrée et ajouter les intérieurs suivants.

Beurre fondu	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	75 g	100 g
Cannelle râpée	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Noix en poudre	60 g	90 g
Glaçage autant que nécessaire		

Répartir le beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre, la cannelle et les noix dans un bol et les répartir sur le beurre.

Laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes et ensuite la faire cuire.

Bretzels

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	200 ml	300 ml
Sel	1/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Farine à pain	360 g	540 g
Sucre	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

1 oeuf légèrement battu

Du gros sel à répartir.

Mettre tous les ingrédients dans le récipient excepté l'oeuf et le gros sel.

Programme: TEIG

Lorsque le signal sonore retentit et que le minuteur indique 0:00, appuyer sur la touche START/STOP.

Préchauffer le four à 230 °C.

partager la pâte et former un long boudin avec chaque bout.

Former les bretzels et les déposer sur une plaque de cuisson beurrée. Ensuite, les enduire avec l'oeuf battu et répartir le gros sel.

Cuire les bretzels à 200 °C dans le four préchauffé pendant 12 à 15 minutes.

F

Gâteau de Noël

Ingrédients pour un « Stollen » de Noël.

Poids	100g
Lait	125 ml
Crème au beurre	125 g
Œuf	1
Rhum	3 cuillères à soupe
Farine à pain	500 g
Sucre	100 g
Zeste de citron confit	50 g
Zeste d'orange confit	25 g
Raisins secs	100 g
Sel	1 pincée
Cannelle	2 pincées
Levure sèche	2 sachets

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient et la former. Faire cuire entre 1 heure et 1 heure 15 à 180 °C (à 160 °C dans un four à air pulsé).

Brioche

Ingrédients pour	9 brioches	12 brioches
Œufs	1	2
Remplir d'eau ou de lait jusqu'à	225 ml	300 ml
Beurre ou margarine	55 g	75 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Sucre	40 g	50 g
Farine à pain	400 g	540 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme TEIG

Retirer la pâte du récipient, pétrir et étaler.

Former une petite et une grosse boule.

Déposer la grosse boule dans le moule à brioche beurré. Placer la petite boule sur le dessus. Laisser lever jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Mélanger un oeuf avec un peu de sucre et dorer les brioches au pinceau et ensuite faire cuire.

Croissants

Taille de la pâte	14 croissants
Œuf	1
Remplir de lait ou d'eau jusqu'à	225 ml
Beurre	60 g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe
Farine à pain	400 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient, malaxer, ensuite laisser reposer et malaxer à nouveau.

Couvrir la pâte et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Donner à la pâte la forme d'un rectangle et répartir le beurre fondu dessus (pas sur les bords). Plier la pâte trois fois (comme une enveloppe). Répéter ce processus à trois reprises.

Mettre la pâte dans un sachet en plastique et la placer au moins une heure sinon toute la nuit dans le réfrigérateur.

Étaler la pâte en formant un rectangle et la couper en 9 (18) carrés. Couper chaque carré en diagonale.

F

Boudin à pâte levée

Boudins	9	12
Lait	100 ml	200 ml
Sel	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Eau	30 ml	45 ml
Beurre	30 g	45 g
Oeuf entier	1	1+1 jaune d'oeuf
Farine à pain	350 g	450 g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Donner à la pâte la forme de votre choix ou la travailler de la manière suivante en boudins à la cannelle:

Intérieur

Beurre fondu / margarine	50 g	100 g
Sucre	50 g	100 g
Cannelle râpée	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Glaçage à volonté		

Retirer la pâte du récipient et bien la malaxer.

L'étaler en formant un rectangle sur une surface recouverte de farine et répartir la crème au beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre et la cannelle et les répartir sur le beurre.

Etaler en partant du côté large. Bien plier les côtés.

Couper le boudin en plusieurs morceaux, les disposer sur une plaque de cuisson de sorte qu'ils ne se touchent point.

Laisser reposer pendant 40 minutes.

Faire cuire à 190 °C pendant 20 à 25 minutes dans le four préchauffé.

Les recouvrir de glaçage tant qu'ils sont encore chauds.

Boudin aux flocons

Ingrédients pour	9 boudins	12 boudins
Eau	325 ml	430 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Beurre ou margarine	30 g	40 g
Pure poudre de lécithine*	5 g	8 g
Farine à pain	400 g	600 g
Flocons d'avoine	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte lorsque le programme est terminé.

Malaxer la pâte et former des boudins qui doivent à leur tour être malaxés.

Faire cuire à 200 °C dans le four préchauffé.

* La lécithine pure est un émulsifiant qui augmente le volume du pain, le rend plus léger et plus mou et lui permet de se conserver plus longtemps.

F

CONFITURE

C'est simple de faire de la confiture avec la machine à fabriquer le pain.

Laver des fruits frais et mûrs. Eplucher pommes, poires, pêches et autres fruits à la peau dure.

Toujours utiliser les quantités indiquées étant donné qu'elles sont spécialement adaptées au programme confitures. Autrement, la confiture peut cuire trop rapidement ou déborder.

Peser les fruits et les couper en petits morceaux (1 cm max.).

Ajouter 2:1 de sucre gélifiant à la quantité indiquée. N'ajouter en aucun cas du sucre normal ou 1:1 de sucre gélifiant car la confiture ne deviendrait pas suffisamment épaisse.

Mélanger les fruits avec le sucre et démarrer le programme. Le programme s'effectue automatiquement.

1 heure et 20 minutes après, le signal sonore retentit et la confiture peut être versée dans des pots. Bien refermer les pots.

Confiture de fraise

Fraises lavées et fraîches

soit coupées en petits morceaux soit mixées 900 g

2:1 sucre gélifiant 500 g

Jus de citron 1 cuillère à soupe

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.

Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.

Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.

Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

Confiture de baies

Baies surgelées décongelées 950 g

2:1 sucre gélifiant 500 g

Jus de citron

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.

Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.

Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.

Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

Confiture d'oranges

Oranges épluchées et coupées fines 900 g

Citrons épluchés et coupés fins 100 g

2:1 sucre gélifiant 500 g

Eplucher les oranges et les citrons puis les couper en morceaux.

Ajouter le sucre et mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.

Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.

Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.

Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.