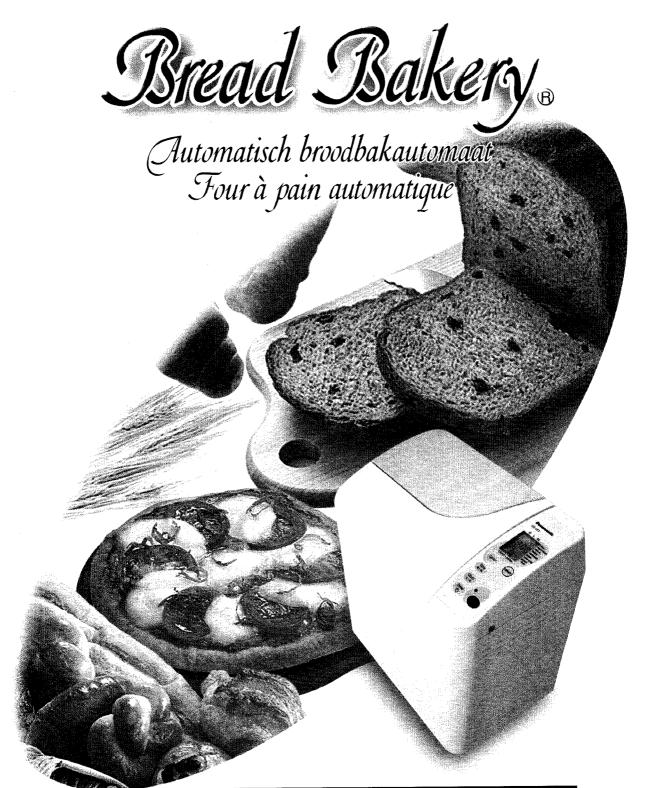
Panasonic

SD-253





De Warme Bakker bij u thuis: geurige recepten La Boulangerie chez vous: recettes savoureuses

Table des matières

Introduction	37
Instructions de sécurité	38
Installation38	
Précautions pour l'utilisation	
Principes de base	39 – 42
Nomenclature des pièces39	
Précautions pour l'emploi du distributeur de raisin sec 40	
Fenêtre d'affichage 40	
Caractéristiques de base 41	
Choix disponibles pour chaque pad 41	- 42
Panneau de commande –	40
Caractéristiques et mode de fonctionnement	— 42
Fonctions disponibles et temps requis	40
pour chaque programme41	42
Cuisson avec le Bread Bakery®	43 – 50
Méthode générale	
Pour utiliser le "timer" (minuterie)	
Emploi de l'option "DOUGH" (pâte)47	
Emploi du programme "bake only" (cuisson seule) 48	
Emploi du programme "gluten free" (exempt de gluten) 49	
Nettoyage de l'appareil	51
Conseils de cuisson et recettes	52–66
Pour obtenir un résultat de cuisson de pain optimale 52	
Découpage du pain en tranches et conservation 52	
Comment faire un pain appétissant?53	
Guide des ingrédients à placer dans	
le distributeur de raisin sec	
Quelques mots d'explication	
Index des recettes	
Recettes 57	00
Dépannage	67 – 68
Indications en cas de défaillance	69
Fuites au niveau du moule	70
Pour les pièces de rechange	70
Caractéristiques techniques	70

Français

Cher Client, Chère Cliente,

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat du four à pain automatique Panasonic, modèle SD-253.

L'un des principaux avantages de cet appareil, c'est que la phase la plus fastidieuse de fabrication du pain, c.-à-d., le pétrissage, est entièrement automatique, ce qui économise du temps et évite le lavage de vaisselle supplémentaire, car le cycle pré-programmé s'effectue entièrement dans le même récipient.

En outre, notre distributeur automatique de raisin sec introduira dans la pâte, à l'instant précis durant le malaxage, les noix/fruits secs sélectionnés, de sorte qu'aucune autre action n'est requise après avoir appuyé sur le pad de mise en marche.

Vous trouverez ci-joint des recettes que j'ai élaborées à partir de farine à pâtisserie que vous pouvez acheter ici même en Belgique. J'ai essentiellement testé les farines Soezie Baking (AVEVE), car cette société propose l'assortiment le plus large et est implantée à travers tous le pays. La société INTERGRAIN a aussi eu la gentillesse de mettre à ma disposition ses différentes sortes de farine. Rien ne vous empêche d'employer des farines d'autres marques, mais vous ne devez jamais oublier que la farine est un produit naturel et qu'une sorte peut, par exemple, absorber d'avantage d'eau qu'une autre. Il est donc possible que vous deviez adapter légèrement les proportions des ingrédients. Nous espérons que vous éprouvez beaucoup de joie et de plaisir à cuire des pains "maison" particulièrement savoureux.

Nous sommes sincèrement convaincus que votre four à pain Panasonic est un très bon choix et nous souhaitons qu'à l'avenir il vous apporte encore beaucoup de satisfaction! Pour des résultats optimaux et une sécurité maximale, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation.

REMARQUE:

- 1. Pour connaître les points de vente Soezie Baking (AVEVE), appelez directement le 0800/94029.
 - Pour toute information concerment les recettes et différentes techniques de cuisson, n' hésitez pas à appeler le 016/24.26.25.
- 2. Pour INTERGRAIN, vous pouvez appeler directement le 04/230.37.00 ou 01. Actuellement, cette farine n'est disponible que dans la province de Liège.
- 3. Pour les habitants des Pays-Bas, nous conseillons la farine de marque "Honig" et des supermarchés "Albert Heijn". Vous obtiendrez des résultats meilleurs encore en ajoutant une cuillère à soupe de sucre et 10 ml d'eau supplémentaire aux quantités indiquées dans les recettes.
 - Afin de connaître les points de vente Soezie Baking (AVEVE) des Pays-Bas, ou pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, appeler le 0800/0229210.

Instructions de sécurité

Installation

Installation du four à pain Bread Bakery®

IMPORTANT: CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE POUR VOTRE SECURITE.

Si votre prise secteur n'est pas raccordée à la terre, c'est votre responsabilité, en tant qu'utilisateur, de la faire remplacer par une prise secteur 230 V/50 Hz correctement raccordée à la terre.

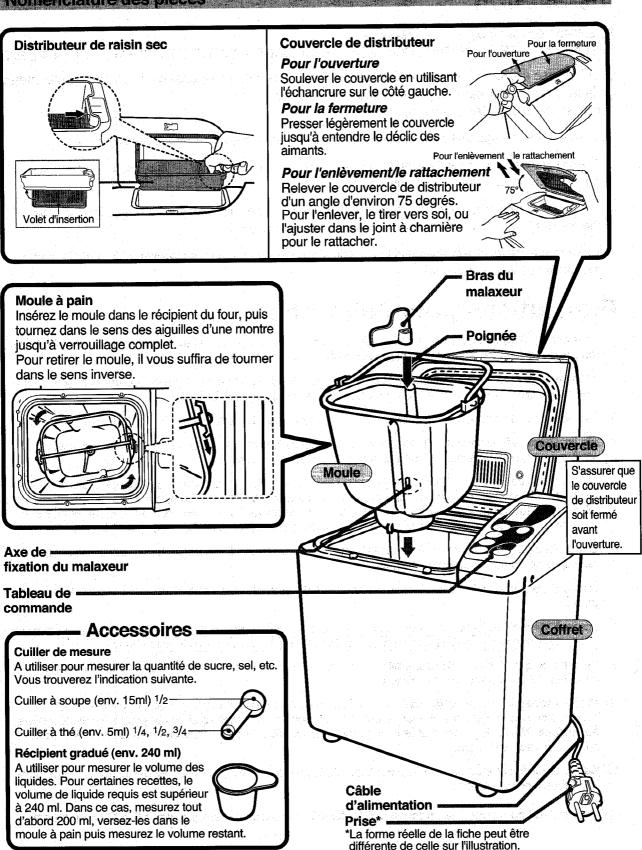
- 1. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Il est exclusivement conçu pour être utilisé à l'intérieur.
- 2. Posez l'appareil sur une surface de travail plane, ferme et sèche. Evitez de le poser sur une surface instable ou sur du textile (nappe, tapis, etc.).
- 3. Pour que la cuisson soit parfaite, l'appareil ne doit jamais être utilisé dans le voisinage immédiat de sources de chaleur ou dans une pièce où l'humidité est élevée.
- Comme son coffret chauffe pendant la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver à 5 cm minimum du mur et des objets environnants.

Précautions pour l'utilisation

- 1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son service d'entretien ou par une personne de compétence similaire afin d'éviter tout danger.
- 2. N'essayez jamais de réparer vous-même cet appareil. S'il doit être vérifié, réglé ou réparé, déposez-le chez votre revendeur Panasonic qui le confiera à un technicien compétent et agréé.
- 3. Ne plongez pas l'appareil, sa fiche ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- 4. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre depuis le bord de la table ou de la surface de travail. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5. Ne jamais retirer le moule à pain ou débrancher l'appareil en cours d'utilisation. Si la coupure d'alimentation dépasse 10 minutes, la programmation se trouvera annulée. Cet appareil comporte une mémoire fonctionnant 10 minutes au maximum, de sorte que si une coupure de courant a lieu dans cet intervalle, le programme reprendra automatiquement aussitôt après mise sous tension. (Voir condition anormale à la page 69).
- 6. Durant l'usage, ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil. Ne poser aucun recouvrement ou tissu sur l'appareil au risque de l'endommager.
- N'ouvrez pas l'appareil une fois le pétrissage de la pâte terminé. Cela pourrait altérer la levée et la cuisson du pain.
- 8. Lorsque vous retirez le moule à pain encore chaud, alors qu'il renferme le pain qui vient d'être cuit, munissezvous d'un linge ou de gants isolants, car le moule et le corps de l'appareil sont très chauds.
- 9. Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil et le moule à pain soient toujours propres afin de préserver le bon déroulement du programme de cuisson.
- 10. Placez l'appareil hors de portée des enfants. N'autorisez son utilisation par des enfants que sous la surveillance étroite d'adultes et pour autant que des instructions précises aient été préalablement données aux enfants afin qu'ils puissent utiliser l'appareil en toute sécurité en comprenant bien les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.
- 11. Cet appareil doit être utilisé pour la préparation de la pâte à pain ou à brioche, de la manière indiquée dans les instructions qui suivent.

Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. 89/336, 93/68 (Pays membres de la C.E.E. uniquement)

Nomenclature des pièces



Précautions pour l'emploi du distributeur de raisin sec

- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir enclenché le distributeur de raisin sec, quel que soit le choix de programmation.
- Pour éviter d'endommager le distributeur de raisin sec, le manipuler avec soin.
- Ne pas exercer de contrainte sur le couvercle du distributeur ou le volet d'insertion au risque de l'endommager.
- Pour manipuler le couvercle de distributeur, voir le schéma à la page 39.
 - Lorsqu'on enlève ou rattache le couvercle de distributeur, il se peut qu'il soit ajusté très serré en premier lieu, mais cela n'est pas l'indice d'un mauvais fonctionnement.
 - S'assurer que le couvercle de distributeur soit posé convenablement.
 - Ne pas essayer d'enlever ou de rattacher le couvercle de distributeur s'il n'est pas bien mis en place, car cela pourrait l'endommager.
- Ne pas frotter ou tirer sur le joint en caoutchouc fixé sur couvercle du distributeur au risque de l'abîmer.
 - Si le joint est abîmé, il y a risque de fuite de vapeur, de condensation ou de cuisson défectueuse du pain.

Fonctions du panneau de commande

Le panneau de commande est recouvert d'un film plastique qui le protège de toute rayure et de tout dommage durant le transport.

Vous pouvez enlever et jeter ce film avant l'utilisation.

Voir page 41 pour le détail des fonctions et l'utilisation de chaque pad.

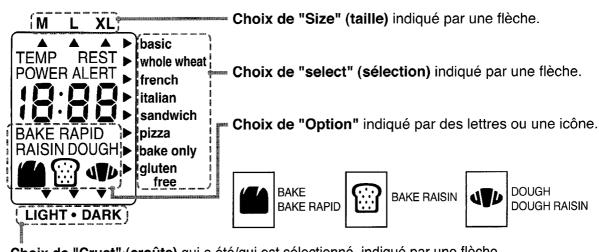


TEMP : Indique que l'appareil est chaud et nécessite un refroidissement avant réutilisation. (Voir page 69)

"REST" (repos) : Indique que la température du moule à pain et des ingrédients est réglée avant l'opération de pétrissage.

"POWER ALERT" (alerte d' alimentation) : Indique une coupure du courant d'alimentation. (Voir page 69)

Temps restant : Indique le laps de temps avant la fin de l'opération.



Choix de "Crust" (croûte) qui a été/qui est sélectionné, indiqué par une flèche.

Choix disponibles pour chaque pad



de blé raffinée)

Pour un pain blanc tendre à l'intérieur et (pain à base de farine présentant une croûte dorée et croustillante. ou pour des pains de froment ou seigle à base de la farine blanche. Consulter les recettes pour plus de précisions sur la fabrication du pain blanc et sur les variantes possibles avec des farines de froment ou de seigle.

(pain à base de farine de blé intégrale)

whole wheat...... Pour des pains comprenant entre 51 et 100% de farine de blé intégrale. Ces pains sont riches en fibres, en vitamines du groupe B et en vitamine E. Consulter les recettes pour tous renseignements sur la fabrication de divers types de pains à base de farine intégrale.

french (pain parisien)

... Pour des pains à la croûte croustillante et à la mie aérée. Son divers types de pains à base de farine intégrale.

(italien)

italian Pour le pain à goût léger. Idéal pour les mets italiens ou à base de pâtes.

sandwich Pour le pain de taille moyenne avec croûte souple et texture consistante. Convient pour confectionner les sandwiches.

pizza..... Mode de préparation rapide de la pâte des pizza, focaccia et autres pains italiens. bake only.....

Programme convenant à la cuisson (cuisson seulement) seulement. Convenant pour cuisson des petits pains du goûter.

(exempt de gluten) spécial exempt de gluten.

gluten free...... Pour pain à base de pâte à mélange



BAKE L'appareil mélange automatiquement (cuisson standard) les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis cuit.

BAKE RAPID (cuisson rapide)

Procédé presque identique au mode "BAKE"(cuisson standard), mais le temps requis pour la cuisson est moindre.

BAKE RAISIN (cuisson raisin)

Procédé presque identique au mode "BAKE"(cuisson standard), mais en ajoutant automatiquement des fruits secs durant l'opération de pétrissage.

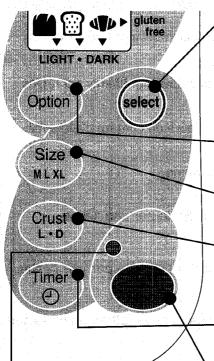
DOUGH

L'appareil prépare automatiquement de la pâte pour pizza, petits pains, beignets, croissants, couronne de pain (pain yiddish),

DOUGH RAISIN (pâte raisin)

Procédé presque identique au mode "DOUGH" (pâte), mais en ajoutant automatiquement des fruits secs durant l'opération de pétrissage.

Bien se familiariser avec la fonction de chaque pad avant d'utiliser l'appareil *Bread Baker*y.



select (sélection) : Presser pour choisir le type de pain/pâte. A chaque fois qu'on appuie sur le pad, la flèche ▶ apparaissant dans la fenêtre d'affichage se déplace à la position suivante sur le panneau de commande.



Option: Presser pour choisir l'option. A chaque fois qu'on appuie sur le pad, le choix suivant clignote dans la fenêtre d'affichage.



Size (taille): Presser pour choisir la taille du pain.



Crust (croûte): Presser pour choisir la couleur de la croûte.



Timer (minuterie): Presser pour consigner le délai ou la durée de cuisson pour l'opération "bake only" (cuisson seulement). (Voir page 46 pour de plus amples explications)

Vovant de fonctionnement :

Le vovant rouge s'allumera durant le fonctionnement. Il clignotera durant la cuisson du pain ou après achèvement de la pâte. Il clignotera aussi à une fréquence différente lorsque le fonctionnement s'avère anormal.

Start/Stop (marche/arrêt): Presser pour commencer l'opération ou enclencher la minuterie. Presser ce pad également pour arrêter l'opération ou annuler le réglage de minuterie. Pour arrêter l'opération, appuyer sur le pad pendant

plus d'une seconde. La durée réglée reviendra à zéro.

S	elect		
0	ption	BAKE	BAKE RAISIN
	Size	0	0
C	rust	0	O*
T	imer	0	0,
P	Repos	30 min -	1 heure
0	Pétrissage	15 - 30	min
é	Levée	1 hr 50 - 2 hr 20	
r e	Cuisson	50 m	nin
1	otal	4 heu	res
	arder haud	Ö	0

*Pour la

Size
MLXL

Le choix de la taille est M (Moyenne), L (Large) ou XL (Extra Large).
En l'absence de sélection, l'appareil choisira automatiguement la taille de XL.
Voir le tableau ci-dessous pour la disponibilité de ce pad.

Crust
L·D

Le choix de la croûte est LIGHT (Claire), MEDIUM (Moyenne) ou DARK (Foncée).
En l'absence de sélection, l'appareil choisira automatiguement la croûte moyenne.

Voir le tableau ci-dessous pour la disponibilité de ce pad.

L'appareil peut être programmé jusqu'à 13 heures à l'avance

L'appareil peut être programmé jusqu'à 13 heures à l'avance. Si vous désirez vous réveiller avec la délicieuse odeur du pain frais, il vous suffit de tout préparer la veille au soir et de laisser l'appareil cuire votre pain durant la nuit.

Voir le tableau ci-dessous pour la disponibilité de ce pad.

REMARQUE:

- · Le réglage initial est "basic-BAKE XL size, MEDIUM crust" (cuisson standard, taille extra-large, croûte moyenne).
- Il suffit de presser ce pad de mise en marche sans choisir "select" (sélection) ni "Option" pour débuter la cuisson selon ce programme.
- · La durée de chaque opération n'est qu'approchée et variera en fonction de la température ambiante.
- Pour tous les modes de "BAKE" (cuisson standard), (sauf "bake only" (cuisson seulement) et "gluten free" (exempte de gluten)), il y aura une période de maintien au chaud de 60 minutes au maximum une fois la cuisson terminée. (Voir le tableau ci-dessous). L'opération s'arrêtera en appuyant sur le pad Stop.
- Pour certains réglages, il y aura une courte pause durant l'opération de pétrissage. Cela ne constitue pas une panne.

Fonctions disponibles et temps requis pour chaque programme

basic				wl	nole who	eat		fre	nch	italian	sand- wich	pizza	bake only	gluten free
BAKE RAPID	DOUGH	DOUGH RAISIN	BAKE	BAKE RAISIN	BAKE RAPID	DOUGH	DOUGH RAISIN	BAKE	DOUGH	BAKE	BAKE	DOUGH	BAKE	BAKE
0	_	_	0	0	0	_	_	-			_	_	_	_
0	_	_	.	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	0
_	_	Ι	0	0	_	_	_	0	_	0	0	- Laboratoria		
	30 - 5	50 min	1 hr	eure 30min	1 5 min	1	min 15 min	40 min - 1 hr 55 min	40 min - 1 hr 35 min	30 min - 1 heure	1 heure - 1 hr 30 min	Pétrissage 10 - 15 min		
15 - 20 min	15 - 3	0 min	15 - 2	5 min	15 - 25 min	15 - 2	5 min	10 - 20 min	10 - 20 min	10 - 15 min	15 - 25 min	Levée 10 - 15 min	_	15 min
Environ. 1 heures	1 he - 1 hr :	eure 20 min	2 hr 2 - 2 hr 5		Environ. 1 hr 40 min	1 hr 4 - 2 he		2 hr 55 min - 4 hr 10 min	1 hr 45 min - 2 hr 40 min	2 hr 25 min - 3 heures	2 hr 20 min - 2 hr 50 min	Pétrissage Environ. 10 min		1 heure
35 min	_	_	50 i	min	45 min	.	_	55 min	_	50min	50min	Levée Environ. 10 min	30 min - 1 hr 30 min	45 min
1 hr 55 min	2 hr 2	0 min	5 he	ures	3 heures	3 hr 1	5 min	6 heures	3 hr 35 min	4 hr 30 min	5 heures	45 min	30 min - 1 hr 30 min	2 heures
0	<u></u> ·	_	0	0	0	_	_	0	_	0	0	_	_	0

Voir page 48 pour "bake only" (cuisson seulement). Voir pages 49 et 50 pour "gluten free" (exempte de gluten).

Options affichées dans la fenêtre

BAKE RAPID RAISIN DOUGH LETTRES NOIRES: Option(s) disponible(s)
LETTRES GRISES: Option clignotante

(en cours de sélection)

Mesurer soigneusement les ingrédients selon chacune des recettes indiquées aux pages 57 à 66.

	Etapes	Commentaires
1	Enlever le moule à pain de l'appareil en tournant légèrement la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en la tirant vers le haut. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus de pain sur le malaxeur ou son axe de fixation.	Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.
2	Versez la <i>levure</i> dans le moule.	Pour obtenir les meilleurs résultats, mettre d'abord la levure de façon qu'elle soit au fond et séparée des autres ingrédients liquides.
3	Versez la farine et tous les ingrédients secs dans le moule.	Farine, lait en poudre, sel, sucre, beurre et autres ingrédients secs en premier lieu.
4	Versez l'eau et, éventuellement, les autres liquides dans le moule.	
5	Replacez le moule à l'intérieur du récipient. S'assurer que le bac touche le fond du four. Baissez la poignée. Fermez le couvercle.	Essuyer toute humidité ou retirer tout corps étranger de la surface extérieure du bac avant de l'insérer dans l'appareil. Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.
6	S'assurer que l'intérieur du distributeur de raisin sec soit propre et complètement sec. Le distributeur doit être mis en place pour tous les programmes. Ne pas manquer de fermer le couvercle du distributeur. 1. Enlever tous les résidus avant l'emploi. 2. Placer les ingrédients à l'intérieur du distributeur. (Voir page 54 pour de plus amples détails). Refermer le couvercle du distributeur en pressant légèrement dessus jusqu'à entendre le déclic des aimants.	Si l'intérieur du récipient est mouillé les ingrédients risquent de coller dans le distributeur. Si le distributeur n'est pas mis en place, la fuite de vapeur peut entraîner une mauvaise cuisson du pain. Nettoyer toujours le distributeur après chaque usage. S'assurer que le couvercle du distributeur soit fermé, autrement, cela risquerait de produire de la condensation.

43

Etapes Commentaires Refermez le couvercle et branchez l'appareil Eloigner l'appareil du bord de la dans une prise de 230 V. table ou du comptoir de cuisine. L'appareil peut vibrer ou bouger □:□□ s'éclaire. durant le pétrissage : placez 0:00 ⇒ pour l'option "DOUGH" (pâte), l'appareil là où il ne risque pas se reporter à la page 47. de tomber. **REMARQUE:** Le programme Cuisson standard. Taille extra-large. Cro te movenne est pr r al ΧL Voir la section "select" (sélection) en usine. ▶ basic Pour d buter selon ce crit re, il suffit de presser à la page 41. whole wheat french la touche Start/Stop . italian sandwich Presser (select) pour choisir le type de pain. Pour "bake only" (cuisson seulement) BAKE RAPID pizza et "aluten free" (exempte de gluten), **RAISIN DOUGH** A chaque fois qu'on appuie sur select, la flèche bake only gluten voir les pages suivantes: à droite se déplacera vers le bas à la position suivante. Le temps restant et les options bake only page 48 LIGHT • DARK disponibles affichées dans la fenêtre changeront gluten free ···· pages 49 - 50 en conséquence. Presser option pour choisir le mode de cuisson. Pour "BAKE" (cuisson standard), il n'est pas Voir la section "Option" à la page 41. nécessaire de presser ce pad. whole wheat Les options disponibles seront affichées et celle french italian qui est requise clignotera. sandwich A chaque fois qu'on appuie sur Option, les BAKE RAPID pizza RAISIN DOUGH indications en lettres clignoteront et changeront bake only Le temps restant changera en gluten dans l'ordre suivant (Les options non disponibles conséquence. free pour le mode désiré seront omises): "BAKE" (cuisson standard) → "BAKE ŔAPID" (cuisson LIGHT • DARK rapide) → "BAKE RAISIN" (cuisson raisin) → "DOUGH" (pâte) → "DOUGH RAISIN" (pâte raisin) → "BAKE" (cuisson standard)... Presser pour choisir la taille du pain. Voir les disponibilités de "sizes" (tailles) et couleurs de "crust" (croûte) aux pages 41 et 42. Presser pour choisir la couleur de croûte du pain. LIGHT + DARK Lorsque le voyant "TEMP" clignote, Presser voir page 69. ΧL Le voyant rouge s'allume, le programme est réglé ▲ ▶ basic Il n'y aura pas d'action de mélange et aucun pad n'est utilisable à ce moment. whole wheat REST durant l'opération de repos. french L'opération "REST" (repos) commence. Un bruit de cliquetis peut se faire italian Cette opération maintient la température du sandwich entendre durant l'opération. moule à pain et des ingrédients. pizza Cela n'est nullement l'indice d'un (Certains programmes ne comportent pas bake only mauvais fonctionnement. gluten free ce réglage). Après l'opération "REST" (repos), le pétrissage aura Pour les détails du procédé de chaque LIGHT • DARK lieu, puis la levée de pâte et finalement la cuisson. programme, voir pages 41 et 42. Le temps restant jusqu'à l'obtention du pain sera Le temps requis pour chacune des L'affichage ci-dessus indiquée en heures et minutes (3:59, 3:58...). étapes varie en fonction de plusieurs concerne l'option facteurs tels que fluctuation de Remarque: Pour annuler l'opération, presser cuisson standard, voltage et de température ambiante. le pad Start/Stop pendant plus d'une seconde. taille extra-large, L'affichage s'annulera. croûte moyenne. Les ingrédients dans le distributeur Reprendre à partir de l'étape 8. se trouveront incorporés entre: Pâte standard : Pour "BAKE RAISIN/DOUGH RAISIN" (cuisson raisin/pâte raisin) 52 min - 1 h 12 min à partir de la Le distributeur de raisin sec incorporera automatiquement les ingrédients mise en marche

dans la pâte au moment optimal durant la dernière phase du pétrissage.

L'opération sera interrompue un instant pour incorporer les ingrédients,

puis reprendra automatiquement.

44

Pâte au blé complet :

mise en marche.

1 h 12 min – 1 h 42 min à partir de la

-Laisser l'appareil refroidir au moins pendant 1 heure avant l'usage suivant.

Pour utiliser le "timer" (minuterle)

La minuterie servant à différer la mise en marche de l'appareil ne peut être utilisée que pour les programmes suivants. Voir le tableau ci-dessous.

Délais

La minuterie peut être réglée pour tout délai compris dans les limites ci-après.

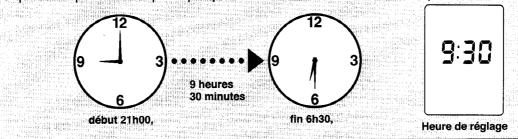
select	(pain à l farine	basic ain à base de arine de blé raffinée) whole wheat (pain à base de farine de blé intégrale)		french (pain parisien)	italian (italien)	sandwich	
Option	BAKE (cuisson standard)	BAKE RAISIN (cuisson raisin)	BAKE (cuisson standard)	BAKE RAISIN (cuisson raisin)	BAKE (cuisson standard)	BAKE (cuisson standard)	BAKE (cuisson standard)
Plage de réglage	1		5-13 heures		6-13 heures	4 h 30 min - 13 heures	5-13 heures

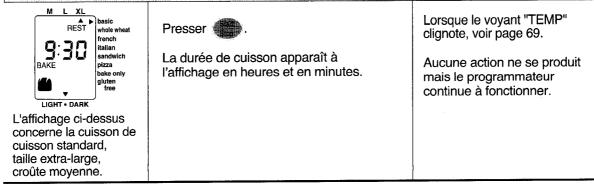
Suivre les mêmes étapes aux pages 43 à 45 jusqu'à l'étape 10. Pour l'étape 11, suivre les instructions ci-dessous.

	Etapes	Commentaires
M L XL basic whole wheat french italian sandwich pizza bake only gluten free	Presser (Minuterie) pour consigner l'heure à laquelle on désire que le pain soit prêt. Pour les limites de réglage de minuterie, voir le tableau ci-dessus.	A chaque fois qu'on appuie su Timer (Minuterie), l'heure avancera de 10 minutes. L'heure changera rapidement en maintenant une pression constante sur le pad.

Example:

il est 21h00 au moment du réglage du programmateur et vous voulez que le pain soit prêt pour 6h30 le lendemain matin. Vous devez donc régler le programmateur sur (9 heures et 30 minutes), ce qui correspond au temps requis pour la fabrication et la cuisson du pain.





Suivre les étapes 1 à 7 comme mentionnées sur les pages 43 – 44.

	Etapes	Commentaires
M L XL basic whole wheat french italian	Presser pour choisir le type de pâte. A chaque fois qu'on appuie sur select, la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante. L'option "DOUGH" (pâte) est disponible pour pain standard, au blé complet, parisien et pizza.	Voir la section "select" (sélection) à la page 41.
BAKE RAPID RAISIN DOUGH bake only gluten free	Presser opion choisir "DOUGH" (pâte) ou "DOUGH RAISIN" (pâte raisin) A chaque fois qu'on appuie sur Option , les indications en lettres clignoteront et changeront dans l'ordre suivant (Les options non disponibles pour le mode désiré seront omises): "BAKE" (cuisson standard) — "BAKE RAPID" (cuisson rapide) — "BAKE RAISIN" (cuisson raisin) — "DOUGH" (pâte) — "DOUGH RAISIN" (pâte raisin) — "BAKE" (cuisson standard)	Voir la section "Option" à la page 41
M L XL REST whole wheat french italian sandwich pizza bake only gluten free LIGHT • DARK	Presser Le voyant rouge s'allume, le programme est réglé et aucun pad n'est utilisable à ce moment. La constitution de la pâte commence par la phase "REST" (repos). (Il n'y a pas de phase de repos pour le "pizza". Le pétrissage commence immédiatement.) Le temps restant jusqu'à l'obtention de la pâte complète est affiché en heures et minutes (2:20, 2:19, 2:18 ···) Remarque: Pour annuler l'opération, presser le pad Start/Stop pendant plus d'une seconde. L'affichage s'annulera. Reprendre à partir de l'étape 8.	Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69. Il n'y aura pas d'action de mélange durant l'opération de repos. Un bruit de cliquetis peut se faire entendre durant l'opération. Cela n'est nullement l'indice d'un mauvais fonctionnement. Pour les détails du procédé de chaque programme, voir pages 41 et 42.
10	La sonnerie retentira huit fois et le voyant de fonctionnement clignotera lorsque la pâte est réalisée. Presser lorsque la sonnerie s'arrête. Ensuite, enlever le moule à pain.	L'affichage s'éteindra lorsque la sonnerie s'arrête, mais le voyant de fonctionnement clignotera jusqu'à ce qu'on appuie sur Start/Stop
11 20	Débranchez l'appareil après utilisation. Bien saisir la fiche en la retirant de la prise.	Ne jamais tirer sur le fil d'alimentation.
12	Modeler la pâte et la laisser lever une demière fois avant de la cuire dans un four conventionnel, selon les indications de la recette.	Voir les pages de 59 — 60, 63 pour les recettes utilisant l'option "DOUGH" (pâte).
13	Une fois la cuisson terminée, retirer le pain du four à l'aide des gants isolants, puis le laisser refroidir sur une grille métallique.	

Emploi du programme "bake only" (cuisson seule)

Mesurer soigneusement les ingrédients en fonction de chacune des recettes décrites aux pages 64.

		Etapes	Commentaires
1		Préparer la pâte dans un bol.	Suivre attentivement les instructions pour chaque recette.
2		Verser le mélange dans le moule à pain en ayant préalablement retiré le malaxeur.	S'assurer que le moule à pain soit aligné avec la bordure de cuisson de façon que le mélange de pâte ne touche pas les côtés.
3	M L XL basic whole wheat french italian sandwich pizza bake only	S'assurer que le distributeur de raisin sec soit réglé et que les couvercles correspondants soient fermés. Presser pour choisir bake only (Cuisson seule). A chaque fois qu'on appuie sur select, la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante.	Voir la section "select" (sélection) à la page 41.
	LIGHT • DARK	Presser pour régler l'heure requise. (Entre 30 et 90 minutes). Le Timer ne peut pas être utilisé pour ce programme.	L'indication de temps débute à 30 minutes et continue de croître jusqu'à 1 heure 30 minutes par incréments de 1 minute. L'heure changera rapidement en maintenant une pression constante sur le pad.
4	BAKE BAKE	Presser . Le voyant rouge s'allume, le programme est réglé et aucun pad n'est utilisable à ce moment. La cuisson commence.	Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.
	en répétant les étapes 3 bouton Start/Stop. Si le pain n'est pas asser manière indiquée aux éta	n est encore insuffisante, on peut la prolonger et 4 ci-dessus, après avoir appuyé sur le z cuit, poursuivez la cuisson en procédant de la apes 3 et 4 ci-dessus. Vous pouvez programmer plémentaire à condition que le temps de pas 90 minutes.	Veillez à ce que l'humidité présente à l'intérieur du four à pain et du moule soit complètement disparue avant de ranger l'appareil.
5		Ouvrez promptement le couvercle et retirez le moule du four à pain à l'aide de gants isolants. Débranchez l'appareil après utilisation. Bien saisir la fiche en la retirant de la prise.	Ne jamais tirer sur le fil d'alimentation.

La confection du pain exempt de gluten est très différente de la méthode normale de production du pain dans l'appareil *Bread Bakery*_®.

Si l'on doit confectionner du pain exempt de gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter le médecin et de suivre les directives ci-dessous.

- Ce programme est conçu spécialement pour certains mélanges exempts de gluten, par conséquent, l'emploi de son propre mélange particulier risque de ne pas apporter de bons résultats.
- Lorsqu'on choisit l'option "gluten free" (exempt de gluten), les détails pour chaque recette à la page 66 et le procédé décrit à la page 50 doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant).
 Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant de la farine non à base de blé et "sans gluten".
 Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les recettes exemptes de gluten à la page 66 ont été conçues en utilisant des préparations exemptes de gluten telles que Farines coeliaci Floer by AVEVE.
 Il est conseillé d'utiliser ces préparations pour obtenir les meilleurs résultats.
 Ces préparations sont disponibles dans certaines pharmacies, boutiques d'aliments naturels et quelquefois dans les grands supermarchés.
- Les résultats dépendent du type de préparation.
 En certaines occasions, le pain peut présenter de la farine restant sur le flanc.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent.
 Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.
- Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, la lame ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.

Pour de plus amples informations sur les produits AVEVE, veuillez contacter les numéros à la page 37.

		Etapes	Commentaires
1		Enlever le moule à pain de l'appareil en tournant légèrement la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en la tirant vers le haut. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus de pain sur le malaxeur ou son axe de fixation.	Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.
2		Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant de façon à garantir que la farine exempte de gluten soit mélangée plus efficacement pour former une pâte lisse. Eau, sel, et huile → mélange exempt de gluten → levure	L'ordre de placement des ingrédients diffère des autres programmes. Les résultats peuvent être décevants si l'on ne respecte pas l'ordre de placement des ingrédients. Mesurer avec précision les ingrédients, car cela risque d'affect considérablement les résultats de confection du pain.
3		Replacez le moule à l'intérieur du récipient. S'assurer que le bac touche le fond du four. Baissez la poignée. Fermez le couvercle. Ne pas manquer de bien disposer le distributeur de raisin sec et de refermer son couvercle.	Essuyer toute humidité ou retirer tout corps étranger de la surface extérieure du bac avant de l'insérer dans l'appareil. Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.
4	M L XL basic whole wheat french italian sandwich pizza bake only gluten free	Presser pour choisir "gluten free" (exempt de gluten). A chaque fois qu'on appuie sur select, la flèche à droite se déplacera vers le bas à la position suivante. Presser pour choisir la couleur de croûte du pain. REMARQUE: Nous recommandons une croûte foncée pour la plupart des pains exempts de gluten.	Voir la section "select" (sélection) à la page 41.
5	basic whole wheat french italian sandwich pizza bake only gluten free	Presser . Le malaxage commence immédiatement.	Lorsque le voyant "TEMP" clignote, voir page 69.

NOTE IMPORTANTE:

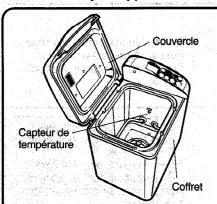
Les ingrédients se trouvent malaxés pour former automatiquement un mélange épais, mais la farine exempte de gluten est très différente de la farine consistante pour le pain ordinaire.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats et de réduire le risque que la farine ne s'attache sur les flancs, suivre les conseils ci-dessous: A l'aide d'une spatule en plastique, détacher la farine des bords du moule à pain, entre 5 et 10 minutes le début du pétrissage.

Tout en procédant ainsi, faire attention de ne pas toucher l'axe du pétrin.

Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

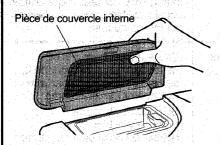


Coffret et couvercle

- Nettoyez le coffret et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
 Utilisez uniquement un détergent liquide non abrasif.
- N'utilisez ni poudre à récurer, ni tampon en paille de fer, ni aucune matière abrasive.
- N'utilisez ni benzène (détachant), ni dissolvant, ni alcool, ni aucun liquide de ce type.

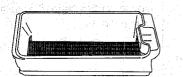
Capteur de température

• Essuyez-le délicatement en veillant à ne pas le plier.



Couvercle du distributeur

- Le couvercle du distributeur sera très chaud après la cuisson.
 Le retirer une fois qu'il est refroidi complètement.
- Pour le nettoyage, démonter le couvercle du distributeur et le laver doucement avec une éponge douce.
 Ne pas frotter ou tirer sur le joint d'étanchéité en caoutchouc.
 Le frottement ou une manipulation brusque risque d'abîmer le joint en caoutchouc solidaire du couvercle de distributeur. La pièce de couvercle interne n'est pas amovible.
- · Ne pas employer de produits abrasifs.
- Si le joint est abîmé, il faudra remplacer le couvercle du distributeur, car autrement cela risquerait de causer une fuite de vapeur, de la condensation ou une déformation. (Voir page 70 pour le remplacement).
- · Ne pas placer cette pièce dans un lave-vaisselle.



Distributeur de raisin sec

- Le distributeur sera très chaud après la cuisson. Le retirer une fois qu'il est refroidi complètement.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants énergiques, ni d'éponge à laine métallique, ou tous autres ustensiles ou matériaux abrasifs, spécialement sur la surface à revêtement anti-adhésion. Autrement, cela risquerait de rayer la surface et faire coller les ingrédients.
- Nettoyer le distributeur après chaque usage pour éviter l'accumulation préjudiciable de résidus et ingrédients.
- Ces pièces ne sont pas prévues pour les produits de nettoyage de vaisselle qui risquent de les endommager.



Moule et malaxeur

- Si vous éprouvez des difficultés à retirer le malaxeur du moule en faisant pivoter son axe, versez de l'eau tiède dans le moule préalablement refroidi et laissez-la reposer 5–10 minutes. Retirez ensuite le malaxeur.
- Après chaque untilisation, retirez toujours le malaxeur et lavez le moule avec du détergent liquide doux, sinon vous risquez de le rayer.
- · N'utilisez aucun autre matériau abrasif.
- Ces éléments ne peuveut pas être nettoyés au lave-vaisselle.



Récipient gradué et cuiller de mesure.

- · Rincez et essuyez.
- · Ces éléments ne peuveut pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- 1. Laissez tous les éléments sécher complètement avant de ranger l'appareil.
- 2. L'intérieur peut éventuellement se colorer suite aux dépôts laissés par les cuissons successives.

Conseils de cuisson et recettes

Pour obtenir un résultat de cuisson de pain optimale

IL Y A LIEU DE TENIR COMPTE DES POINTS SUIVANTS :

- Le four à pain ne peut se trouver dans un endroit humide.
- Tous les ingrédients doivent être utilisés à température ambiante.
- La farine doit être fraîche.
- Le sel et la levure doivent être séparés.
- Ajouter un peu de sucre à la préparation pour un meilleur résultat.
- Veillez à utiliser une farine bien fraîche.
- Toujours utiliser des mesures à juste niveau.

CONSEILS PRATIQUES

- Avec le mode "BAKE RAPID" (cuisson rapide), le pain lèvera moins haut. Ce mode est préférable pour l es pains qui contiennent du sucre, comme : le pain au chocolat, le pain brioche,...
- Les pain complet lèvera moins que le pain blanc, dès lors il est préférable d'utiliser le mode "whole wheat" (pain à base de farine de blé intégrale)qui dure 5 heures afin que le pain puisse lever plus longtemps.
- Si vous utilisez la minuterie, le pain lèvera plus haut.
- Les pains qui contiennent du sucre lèveront plus rapidement.
- Si vous utilisez de la levure fraîche, il faut d'abord la dissoudre dans un peu d'eau tiède.
- Si vous utilisez de la levure en graines, employez le petit côté de la mesure pour mesurer la levure. Ceci est égal au contenu d'une cuillère à café, l'autre côté est égal à la mesure d'une cuillère à soupe.
- Si vous voulez un pain moins lourd, vous pouvez prendre moins de farine et plus d'eau. Attention : Gardez toujours la même quantité de levure.

Ajouter dans l'ordre:

1. Levure 2. Sucre 3. Farine 4. Liquide (eau ou lait) 5. Sel 6. Beurre

Remarque:

Pour un pain de 500 gr, ajoutez environ 10g de levure sèche. Pour les autres recettes, adaptez la quantité selon la règle de trois.

Découpage du pain en tranches et conservation

Tranchage du pain

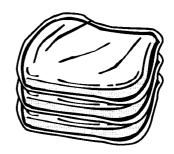
Laisser refroidir le pain sur un casier à barreaux métalliques avant le coupage.

Le tranchage du pain sorti immédiatement du four, en particulier du pain exempt de gluten, peut présenter des difficultés.

Emmagasinage du pain

- Laisser refroidir le pain complètement à la température ambiante.
- 2. L'envelopper dans une feuille ou un sac en plastique pour préserver sa fraîcheur.
- 3. Pour profiter de la pleine saveur du pain maison fraîchement cuit, le consommer aussitôt que possible.
- Pour l'entreposage prolongé, bien l'envelopper et le ranger dans un congélateur.
 Il est préférable de le trancher avant de le mettre dans le congélateur.





Tous les ingrédients ont des caractéristiques différentes qui influencent le résultat final de la cuisson du pain.

LES INGRÉDIENTS DE BASE

FARINE

Farine de froment :

Peut être utilisée pour du pain blanc ou comme base pour d'autres pains.

Farine de ménage :

Est moins chère, mais n'est pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

Farine fermentante:

Pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

Farine pour pâtisserie :

Est moulue plus finement et peut être utilisée pour la préparation de pâtes (ex., pâte à tarte) Farine de blé complète :

La totalité du grain a été moulue. Le pain complet sera plus lourd de texture et lèvera moins haut. Autres farines:

Pour ajouter du goût et de la valeur nutritive au pain, comme la farine de soja, la farine de seigle, la farine de pain noir, etc...

Ces différentes sortes de farines sont disponibles pré-mélangées dans la plupart des grandes surfaces.

Le "Boerenbond"/AVEVE propose une gamme complète de farines et de graines spécialement conçues pour le four à pain.

SEL

Raffermit la structure de la pâte et rend la pâte plus élastique.

SUCRE

- Donne un goût sucré.
- Rend la structure de pâte plus molle et plus fine.
- Donne une croûte foncée au pain.
- Stimule la levure

Attention : Ne pas utiliser du sucre perlé. Ce sucre peut abîmer la couche de téfal du récipient de cuisson.

MATIERE GRASSE

- Améliore la douceur et le goût du pain.
- Donne du goût au pain.
- Maintient un niveau correct d'humidité du pain.
- Donne de la légèreté à la pâte feuilletée. Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine, du saindoux, de la minarine à cuire ou de l'huile.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

- Améliore le goût du pain.
- Augmente la valeur nutritive du pain.
- Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre.

LIQUIDES

Il faut tenir compte de la quantité de liquide d'autres ingrédients afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

Remarque: Il est conseillé, en mode BAKE RAPID, d'utiliser de l'eau tiède, principalement pendent les mois d'hiver particulièrement froids.

LEVURE

Vous pouvez utiliser de la levure fraîche ou séchée. Ne pas utiliser de poudre à lever ou autres moyens chimiques de levée du pain.

GRAINES ET SEMENCES

Sont vendues séparément et donnent un autre goût à la farine, ex., graine de lin, graines de tournesol, son, etc...

La farine multigraines est vendue pré-mélangée dans le commerce, au supermarché et auprès du "Boerenbond/AVEVE" où on les appelle les 10 farines de blé. Il existe également des compositions mixtes de certaines sortes de graines de blé telles que la farine d'avoine, la farine de soja, la farine d'épautre, etc... Ces mix sont plus faciles à manipuler et donnent un meilleur résultat grâce au bon rapport farine et graines.

ŒUFS

Améliore le goût et la texture du pain. Il faut toujours tenir compte de la quantité de liquide mentionnée (eau ou lait) lorsque vous ajoutez des œufs à la préparation, afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

NOIX

Vous pouvez utiliser des noix en petits morceaux. Il faut tenir compte que le pain ne lèvera pas autant lorsque vous ajoutez des noix à la préparation.

HERBES

Peuvent être utilisées en petites quantités afin de modifier le goût du pain.

Remarque: Le bon résultat du pain dépend d'un grand nombre de facteurs, comme la qualité de la farine qui peut varier selon l'endroit et la température de stockage.

Un autre facteur très important est la qualité de la farine qui peut changer d'année en année suite à la qualité de la récolte qui est sous l'influence continue du temps. Lorsque une farine de mauvaise qualité est obtenue, le pain ne lèvera pas assez ou retombera après la levée.

Guide des ingrédients à placer dans le distributeur de raisin sec

En général, tous les ingrédients qui sont en petits morceaux et qui sont complètement secs peuvent être placés dans le distributeur de raisin sec pour descendre automatiquement dans le moule à pain durant le processus de confection du pain.

Les ingrédients qui sont mouillés ou collants en surface peuvent ne pas descendre complètement dans le moule à pain et rester dans le distributeur.

Les ingrédients doivent être placés dans le distributeur après avoir mis celui-ci en bonne position dans le four à pain, autrement, les ingrédients minuscules tels que les graines de sésame pourraient s'échapper par les interstices.

Exemples principaux

- O = Peut être placé dans le distributeur de raisin sec
- x = Ne doit pas être placé dans le distributeur de raisin sec

	Ingrédients	Remarques
	Fruits secs	Les fruits secs enrobés de sirop ou de liqueur ou hachés en petits morceaux auront une surface collante et peuvent ne pas descendre complètement dans le moule à pain.
	Noisettes	
0	Céréales	
	Graines	
	Herbes	
	Lard, Salami	Le lard à haute teneur de graisse peut ne pas descendre complètement dans le moule à pain.
	Fruits frais	Ces ingrédients ont une haute teneur en eau et peuvent coller sur la paroi du distributeur.
×	Croustillons de chocolat	Ces ingrédients peuvent fondre dans le distributeur avant de descendre, ou peuvent avoir des surfaces collantes, et par conséquent, peuvent ne pas
	Fromage	descendre complètement du distributeur. Ces ingrédients doivent être placés tout au début dans le moule à pain avec les autres ingrédients.

Les résultats varieront selon l'état des ingrédients, les circonstances telles que la température ambiante ou l'usage de la minuterie. Par exemple, les fruits mélangés enrobés de sucre qui peuvent être secs en surface au début, mais auront une surface collante après avoir été coupés en petits morceaux, et en plus, le sucre peut fondre dans le distributeur durant les mois chauds d'été si on les laisse dedans pendant une période prolongée.

Quantité maximum

La quantité des ingrédients devant être placés dans le distributeur de raisin sec ne doit pas dépasser la valeur indiquée dans les recettes.

Placer soigneusement les ingrédients dans le distributeur de raisin sec. Ne pas les presser car cela risquerait d'endommager le distributeur, et les ingrédients pourraient alors ne pas être ajoutés à la mie ou à la pâte.

[«] Couper les fruits secs suffisamment gros, car si les ingrédients sont trop petits, ils risquent de s'attacher au récipient et ne pas être incorporés au pain ou à la pâte.

Touche SELECT	Touche OPTION	SIZE	CRUST	temps de cuisson
basic	cuisson standard	ok	ok	4 heures
(pain à base de	cuisson rapide 1x	ok	ok	1 h 55 min
farine de blé	cuisson raisin 2x	ok	ok	4 heures
raffinée)	pâte 3x			2 h 20 min
appuyer 1x	pâte raisin 4x		_	2 h 20 min
whole wheat	cuisson standard	ok	- 40.00	5 heures
(pain à base de	cuisson rapide 1x	ok	-	3 heures
farine de blé	cuisson raisin 2x	ok		5 heures
intégrale)	pâte 3x			3 h 15 min
appuyer 2x	pâte raisin 4x			3 h 15 min
french	cuisson standard		4 <u>41</u> /	6 heures
(pain parisien)	pâte		N <u>44</u>	3 h 35 min
appuyer 3x				
italian	cuisson standard		-	4 h 30 min
(italien)				
appuyer 4x				
sandwich	cuisson standard		_	5 heures
appuyer 5x				
pizza	pâte			45 min
appuyer 6x	한물건설되면의 전단하는 이 그런 날만에 이스로써 한다는 다. [1] 사이스 하는 10 시간 10			
bake only	cuisson seule			30 min tot
cuisson	i magenese etganga telebergiya ezit militari melakin estativa melakin kelebera. Kelebergi sasa sasa sasa sasa sasa sasa sasa sa			1 h 30 min
seulement	High the state of			
appuyer 7x				
gluten free	cuisson standard	era i i e sa <u>sali</u> (data	ok	2 heures
exempt de gluten				
appuyer 8x				

Remarques

La touche SELECT sert à choisr le programme de base.

La touche OPTION sert à choisir parmi les options du programme de base.

Le programme sélectionné clignote.

La touche CRUST sert à définir la croûte.

La touche SIZE permet de sélectionner la taille.

Ne pas presser START avant d'avoir correctement tout programmé.

Si l'on a fait une erreur, presser la touche STOP et recommencer.

Il ne sert à rien de retirer la prise de courant, car l'appareil dispose d'une mémoire de 10 min.

reductions charges for

rante property of the partition

RECETTES POUR PAIN BLANC	57
RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT	57
RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER	58
RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT	58
PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes)	59
RECETTE POUR TARTE AU SUCRE	59
RECETTE POUR TARTE AU RIZ	59
RECETTE POUR TARTE AUX POMMES	59
RECETTE POUR BABA AU RHUM	60
RECETTE POUR BOULES AUX RAISINS	
RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER	60
RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS	60
RECETTE POUR PAIN PISTOLET	61
RECETTE POUR PAIN ITALIAN	61
RECETTE POUR SANDWICH ORDINAIRE	
RECETTE POUR SANDWICH AU BLE COMPLET	62
RECETTE POUR PÂTE A PIZZA	63
RECETTE POUR PÂTE A SANDWICHES	63
RECETTE POUR PÂTE A PISTOLETS	63
RECETTES POUR GÂTEAU	64
Les recettes de Soezie Baking (AVEVE)	
Blanc d'antan	65
Bio blanc	65
Pain brioche	65
Mix All-in pour pain blanc	65
Mix All-in pour pain gris	65
Mix All-in pour pain multi — céréalas	65
Gris fermier	66
Seigle fermier	66
Masteluin	66
Pain d'abbaye	66
Pain à la bière	66
Pain d'Eiffel	66
Pain exempt de gluten	66
Pain exempt de gluten avec œufs	66

Pain à base de farine de blé raffinée

RECETTES POUR PAIN BLANC

select basic (pains à base de farine de blé raffinée) Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

medium	large	xlarge
3/4	1	11/4
(11/2	13/4	2
1	2	2
400 g	500 g	600 g
250 ml	320 ml	380 ml
1	1	1.1/2
1	11/2	2

Ingrédients cuillère à thé de levure sèche cuillère à thé pour RAPID option)

cuillère à thé de sucre

de farine "Surfina" Soezie Baking (AVEVE) d'eau

cuillère à soupe de beurre cuillère à thé de sel

Programmation

appuyer sur select 1 x

(1 x appuyer sur option pour le RAPID option donne un pain plus léger)

1,2,3 x appuyer sur size 1,2,3 x appuyer sur crust

appuyer sur start

REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en option BAKE RAPID. Le pain est alors moins levé et moins aéré.

RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

select basic (pains à base de farine de blé raffinée) Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)

medium	large	xlarge
1	11/2	2
30 g	45 g	50 g
300 g	450 g	500 g
170 ml	270 ml	300 ml
1		1 2 ¹ /2
1/2		11/2
60 g	80 g	100 g

Inarédients :

cuillère à thé de levure sèche de sucre

petit sachet de sucre vanillé

de farine "Surfina" Soezie Baking (AVEVE)

de lait œuf.

cuillère à soupe de beurre

cuillère à thé de sel

de rasins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)

Programmation

1 x appuyer sur select appuyer sur option 1,2,3 x appuyer sur size

1,2, x appuyer sur crust (de préférence la sélection pâle ou moyenne)

1 x appuyer sur start

REMARQUES

Vous pouvez également utiliser la farine "Luxe Fermier" de Soezie Baking (AVEVE). Dans ce cas, veuillez utiliser la recette imprimée sur le dos de l'emballage. Pour le pain au chocolat, utilisez un total de 170 ml du mélange lait-œuf. Il est préférable d'utiliser des pépites de chocolat (par ex. de DIBRO).

Pain à base de farine de blé intégrale

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER

select whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale)
Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

medium 1 (11/2 300 g 100 g 1 1 1 250 ml	large 11/4 13/4 400 g 100 g 2 11/2 1 320 ml	xlarge 1 ¹ / ₂ 2 450 g 150 g 2 2 2 2 380 ml	Ingrédients cuillère à thé de levure sèche cuillère à thé pour BAKE RAPID option) de farine intégrale fine Soezie Baking (AVEVE) de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE) cuillère à thé de sucre cuillère à soupe de beurre cuillère à thé de sel d'eau
250 IIII	320 1111	300 1111	u c au

Programmation

2 x appuyer sur select 1,2,3 x appuyer sur size 1 x appuyer sur start

REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en **option BAKE RAPID.**Le pain est alors moins levé et moins aéré.
Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.

Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme. Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

select whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale) Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)

	NV		
medium	large	xlarge	Ingrédients
1/2	1 *	2	cuillère à soupe de miel
1	11/2	2	cuillère à thé de levure sèche
250 g	325 g	400 g	de farine "Gris Fermier" Soezie Baking (AVEVE)
50 g	125 g	100 g	de farine "Blanc d'Antan" Soezie Baking (AVEVE)
180 ml	270 ml	300 ml	d'eau
1	1	2	cuillère à soupe de beurre
1	1	11/2	cuillère à thé de sel
50 g	75 g	100 g	de raisins (Placer dans le distributeur de
9		· ·	noix et raisin sec)

Programmation

2 x appuyer sur select 3 x appuyer sur option 1,2,3x appuyer sur size 1 x appuyer sur start

REMARQUES

Comme ces recettes utilisent peu de farine blanche, les pains seront moins bien levés. Vous pouvez bien entendu intégrer davantage de farine blanche, mais vous devez alors réduire la quantité d'eau.

Pâte à base de farine de blé raffinée

RECETTES POUR PÂTES AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

select baisic (pains à base de farine de blé raffinée) Option DOUGH (pâte)

PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes)

Ingrédients

60 a de sucre

cuillère à thé de levure sèche

500 g de farine patissière

100 ml d'eau

œufs

100 g de beurre

cuillère à thé de sel

Programmation 3 x appuyer sur option 3 x 1 x appuyer sur start

RECETTE POUR TARTE AU SUCRE

Ingrédients

500 g de pâte à tarte

œufs

cuillère à thé de beurre

1 di de crème fraîche 100 g de sucre brun

quelques morceaux de sucre

Préparation

Etendre la pâte au rouleau dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Dorer les bords avec un œuf battu. A l'aide d'un pinceau, enduire le fond de la pâte de beurre ramolli. Battre la crème et 2 œufs, puis verser sur le fond de pâte. Saupoudrer le tout de sucre brun en ajoutant un morceau de sucre de-ci, de-là.

Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

ร่องทำเก็บไปที่เหลือที่เกิดจะ และเรื่องกับไปที่ การเหลือของเราะเลก กระกา

The second was been broken as the paper

alwanish a fisikh nahih a alama

RECETTE POUR TARTE AU RIZ

Ingrédients

500 g de pâte à tarte

boîtes de riz à la crème

œufs

sachet de sucre vanillé

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Mélanger les deux boîtes de riz à la crème avec les jaunes d'œuf. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange de riz à la crème. Verser la préparation sur la pâte. Cuire pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR TARTE AUX POMMES

Inarédients

200 g de pâte à tarte

pommes

40 g de farine

de beurre 40 g

11/2 dl de crème fraîche

cuillère à soupe de kirsch

2 œufs

50 g de sucre

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Eplucher les pommes, retirer le coeur et les couper en quartiers minces. Répartir les morceaux de pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le beurre fondu, la crème, le kirsch et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange aéré. Verser ensuite la préparation sur les pommes.

Cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR BABA AU RHUM

(Pour un moule à Savarin de 1L)

Ingrédients

2 dl d'eau

200 g de sucre

1 dl de rhum

farine impalpable crème fraîche

fruits

Préparation

Préparer la pâte à tarte. La placer dans un moule à savarin et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.

Mélanger le sucre semoule, le rhum et l'eau pour obtenir un sirop. Verser ce mélange sur la pâte cuite préalablement et la laisser s'imbiber. Saupoudrer généreusement de sucre impalpable et remplir éventuellement la cavité de crème fraîche et/ou de fruits.

RECETTE POUR BOULES **AUX RAISINS**

select baisic

(pains à base de farine de blé intégrale) Option DOUGH RAISIN (pâte raisin)

Ingrédients

250 ml d'eau

500 g de farine "Gris Fermier"

Soezie Baking (AVEVE)

50 g de beurre

150 g de raisins (Placer dans le distributeur de

noix et raisin sec)

Programmation

appuyer sur select 1 x

appuyer sur option 4 x

appuyer sur start 1 x

Préparation

Faconner ensuite des

boules d'environ 50 grammes. Les laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge

ou jusqu' à levée suffisante.

Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

Pâte à base de farine de blé intégrale

RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR PÂTE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

select baisic

(pains à base de farine de blé intégrale)

Option DOUGH (pâte)

Ingrédients

cuillère à thé de levure sèche

cuillère à soupe de sucre

250 g de farine "Crousty Français"

Soezie Baking (AVEVE)

250 g de farine "Gris Fermier"

Soezie Baking (AVEVE)

280 ml d'eau

cuillère à thé de sel 11/2

Programmation

appuyer sur select 2 x

appuyer sur option 3 x

1 x appuyer sur start

Préparation

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

select baisic

(pains à base de farine de blé intégrale) Option DOUGH RAISIN (pâte raisin)

Ingrédients

cuillère à thé de levure sèche

300 g de farine "Crousty Français"

Soezie Baking (AVEVE)

de farine "Mastelun"

Soezie Baking (AVEVE)

280 ml d'eau

11/2 cuillère à thé de sel

100 g de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)

Programmation

appuyer sur select 2 x

appuyer sur option 4 x

appuyer sur start 1 x

Préparation

Voir la recette à gauche

Pain parisien

RECETTE POUR PAIN PISTOLET

select french (pain parisien) Option BAKE (cuisson standard)

Ingrédients

cuillère à thé de levure sèche

400 g de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)

260 ml d'eau

cuillère à thé de sel

1 cuillère à soupe de beurre

with a self-real man fine to the control below

Programmation

appuyer sur select 3 x

1 x appuyer sur start Remaraue

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille

ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain levé et très aéré. mais impossible à conserver.

Pain italien

RECETTE POUR PAIN ITALIEN

select italian (italien) Option BAKE (cuisson standard)

Ingrédients

cuillère à thé de levure sèche

400 g de farine "Surfina"

Soezie Baking (AVEVE)

p. mog sa i votos de v

三周語語 放射 動物 260 放

240 ml d'eau

huile d'olive 11/2

11/2 cuillère à thé de sel

Programmation

4 x appuyer sur select

appuyer sur start 1 x

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille

ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain levé et très aéré.

. Paris, is sure a labella del

fasilakuni ya kapada akin 医邻苯基 的现在常数的现在分词多形

法国的国际的政策与10年的国际企业的国际国际国际国际的国际国际

The state of the s Thank we have been been been

mais impossible à conserver.

Pain à sandwich

RECETTE POUR SANDWICH ORDINAIRE

select sandwich Option BAKE (cuisson standard)

Ingrédients

1 cuillère à thé de levure sèche

1/2 cuillère à thé de sucre

400 g de farine "Surfina" Soezie Baking (AVEVE)

260 ml d'eau

1 cuillère à soupe de beurre

11/2 cuillère à thé de sel

Programmation

5 x appuyer sur select

1 x appuyer sur start

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

RECETTE POUR SANDWICH AU BLE COMPLET

select sandwich Option BAKE (cuisson standard)

Ingrédients

11/2 cuillère à thé de levure sèche

1/2 cuillère à thé de sucre

200 g de farine "Blanc d'Antan"

Soezie Baking (AVEVE)

200 g de farine "Gris Fermier" Soezie Baking (AVEVE)

270 ml d'eau

1 cuillère à soupe de beurre

11/2 cuillère à thé de sel

Programmation

5 x appuyer sur select 1 x appuyer sur start

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain moelleux

(relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

Pâte à pizza

select pizza Option DOUGH (pâte)

RECETTE POUR PÂTE A PIZZA

Ingrédients

2 cuillère à thé de levure sèche

500 g de farine "Crousty Françcais" Soezie Baking (AVEVE)

290 ml d'eau

1 cuillère à thé de sel

11/2 cuillère à soupe de beurre

Programmation

6 x appuyer sur select

1 x appuyer sur start

Préparation

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.

Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR PÂTE A PISTOLETS

Ingrédients

21/2 cuillère à thé de levure sèche

500 g de farine "Crousty Français"

Soezie Baking (ÁVEVE)

280 ml d'eau (très froide)

2 cuillère à thé de sel

Programmation

6 x appuyer sur select

1 x appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough".
Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

Madeir dal Ardina (1 dagled)

學的 电放射线 医电影

Ser Carlo March Spales

Library W. 1878

THE SECOND PROPERTY.

The second of th

RECETTE POUR PÂTE A SANDWICHES

Ingrédients

1 cuillère à thé de levure sèche

學工學的解析的影響的影響。是例如本語的影響的

500 g de farine "Luxe Fermier"

Soezie Baking (AVEVE)

250 ml d'eau

2 cuillère à soupe de beurre

1/2 cuillère à thé de sel

Programmation

6 x appuyer sur select

1 x appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Aplatir les boules et façonner de petits bâtons de forme cylindrique. Dorer à l'oeuf battu.

Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 230 degrés.

rançais

Pâte à gâteau

Pour accéder à ce mode, appuyez 7 fois sur la touche "select". Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche. Maintenez la touche "Timer" enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes, par incrément de 1 minute.

select bake only (cuisson seulement)

RECETTE POUR GÂTEAU

Ingrédients

3 œufs

3 cuillères à soupe de lait

200 q de beurre ramolli

1 paquet "ANCO CAKE MIX"

Programmation 1

6 x appuyer sur select 1 x appuyer sur start

Préparation 1

Laisser l'appareil pétrir pendant 10 minutes environ afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Après 10 minutes, appuyer sur la touche STOP. Retirer immédiatement le crochet pétrisseur du moule. Si vous oubliez de retirer le crochet pétrisseur, un creux se forme à la base du gâteau.

Programmation 2

7 x appuyer sur select appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1 : 10 (1 heure et 10 minutes) sur le l'affichage.

1 x appuyer sur start

Préparation 2

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le gâteau, puis le laisser refroidir sur une grille.

Remarque

Vous pouvez également préparer la pâte manuellement. Dans ce cas, veuillez ne pas tenir compte de la Programmation 1 et la Préparation 1.

RECETTE POUR GÂTEAU

Ingrédients

3 œufs

150 g de beurre ramolli

330 g "AVEVE CAKE MIX"

100 g de raisins (à ajouter après 5 minutes de pétrissage)

Programmation & Préparation Voir recette précédente.

RECETTE POUR GÂTEAU

Ingrédients

4 œufs

200 g de beurre ramolli

200 g de sucre

200 g de farine

1 petit sachet de sucre vanillé

100 g de granulés de chocolat

Programmation & Préparation Voir recette précédente

Les recettes de Soezie Baking (AVEVE)

Basic (pains à base de farine de blé raffinée) BAKE (cuisson standard)

Blanc d'antan

(927)

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	11/2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	220 ml	280 ml	380 ml

Pain brioche

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	11/2 càt	2 càt
Sucre	31/2 càs	4 càs	51/2 càs
Beurre	140 g	180 g	240 g
Œufs	2	2	3
Lait	77 ml	100 ml	132 ml

-1	medium	large	exlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	11/2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	2 0 g	20 g
Eau	210 ml	270 ml	360 ml

Basic (pains à base de farine de blé raffinée) BAKE RAPID (cuisson rapide)

型面产品等人

Mix All-in pour pain blanc

(942)

r sys. I start	medium.	large	xlarge
Levure	350 g	450 g	600 g
Eau	230 ml	300 ml	230 ml

		and the second of the second o	Take to all the to	"虚拟性感染","成为"。 化二氯磺基
Mix All-in				* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
BAILY ALLI-195	DALIK BAH	A MAIJINI .		/0/0\
IVIIA AITENI	INNH IM			ac iwaxi

人物过滤器 医动脉丛 医电影 医乳球性神经 医毛质原 化二氯化二氯化 GERBLESSEN OF STANKE LEGISLAND

Eau	220 ml	280 ml	370 ml
Levure	350 g	450 g	600 g
	medium	large	⊤xlarge

antistició a la desarro de Selevado en el cultura de

Mix All-in pour pain gris

(947)

	medium	large	xlarge
Levure	350 g	450 g	600 g
Eau	230 ml	300 ml	230 ml

Whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale) BAKE (cuisson standard)

Gris fermier

(928)

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	1 càt	11/2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	220 ml	280 ml	380 ml

Seigle fermier

(929)

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	400 g	500 g	600 g
Sel	1 càt	11/2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	240 ml	300 ml	360 ml

Mastelun

	xlarge	large	medium
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	11/2 càt	2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	11/2 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	220 ml	290 ml	380 ml

Pain d'abbaye

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	11/2 càt	2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	1 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	240 ml	310 ml	420 ml

medium: 250 g Crousti Français - 100 g Blé entier fin large: 300 g Crousti Français - 150 g Blé entier fin xlarge: 400 g Crousti Français - 200 g Blé entier fin

Pain à la bière

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	11/2 càt	2 càt	2 càt
Cassonade	1 càs	11/2 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Bière	250 ml	320 ml	420 ml

Partiellement Blé entier fin

Pain d'Eiffel

	medium	large	xlarge
Levure	1 càt	11/4 càt	11/2 càt
Farine	350 g	450 g	600 g
Sel	11/2 càt	2 càt	2 càt
Sucre	1 càs	11/2 càs	11/2 càs
Beurre	10 g	20 g	20 g
Eau	210 ml	270 ml	360 ml

Gluten free (exempt de gluten) Recette utilisant de la farine exempte de gluten

Pain exempt de gluten

Eau	320 ml	
Huile	1 càs	
Farine	500 g	
Levure	1 càt	

Pain exempt de gluten avec œufs

100 ml
180 ml
2
1 càs
500 g
1 càt

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille du pain.

Dépannage

		S JESSON:				
			rion allume el pas de			
	aux vérifi					4
Appareil	débranché.		0			
	nt répandu sur d	lément chauffant.		O T		
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	e courant (affich	nage:[0.00]).			0	
Pression en marc	n sur touche Sta he.	rt/Stop après la mise	网络		世の世	
Ouvertu d'opérat	re du couvercle ion.	supérieur en cours				
Erreur d	e sélection du n	node (mode "DOUGH"				
(pâte) cl Pain lais	sé dans le mou	le trop longtemps après				
cuisson.		juste après cuisson				4
i (humidit	é non évaporée				= + 62 (64)	100000
Control of the Contro		xage de la farine.				
moule.	ent incorrect du	oraș du malaxeur dans le			作用:	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i
2	Farine :	Pas assez				
		Trop:				
Saic		Pas assez				ay ay
s de dosage	Levure ⁽¹⁾	Trop: 13 1	Harrier to			466
500008		Pas du tout				
Erreul	Eau	Pas assez				
5 4	· Luu	Trop				
	Ni sucre ni é	dulcorant		2000年1月1日代 1917年1月1日代		
Ingrédie	nts utilisés différ	ents de ceux prescrits.				
Farine	Trop vieille			1.378		
o Lamie	Non adapt					(
	Pas placée o en contact a	ans moule en premier ou liquides rec levure avant pétrissage.				100
Ingrédie Farine	Trop vieille				700	
5	Non adapt	ée :	A Part Plan	and appears on the source		
L'eau n'e	est pas à la temp	pérature ambiante.				

	155.333.332.332.332.332.333 155.333.332.332.332.332.332.332.332.332.3		SEASON STREET,		oas assez lev	114531351454444	Pain pas cuit	Difficile à
ne a	e pain stombe orès avoir op levé:	Le pain ne lève pas assez.	Farine sur dessus du pain	Fond bruni	Côtés brunis mais couverts de farine, centre pâteux et non cuit	Côtés brunis mais farine dans le fond.	Partiellement /Pas du tout	couper en tranches égales- pâte
								collante.
				773441167407711	and the second second		0	
								30
							0	
						Environment (var	0	
							0	
	<u> </u>	as 1477 F. C.		<u>leda priistere e ed D.a.</u>	Captini Merrical continua.	ALLES HEROE II		
								0
					0			
			0				0	
		0						
			The second secon			0		
	\circ							
		0	ingelo (CAMI) ka meng		Collin Hotel Land Building	to a significant of	0	
		O				0		
	0					Street April 1985 Street		
		0		110 1111 1111 1111 1111 1111 1111 1111		Albert High Co.		Republication
1 21 144	200	0				Constitution of the second		
		0						
		0						
_		0			ing agent (The Great gas)			
		0						
								·

Indications en cas de défaillance

Con	dition	Cause	Solution		
TEMP	TEMP apparaît à l'affichage,	Le four est à température élevée (plus de 40°C). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. Vous devez laisser l'appareil refroidir avant toute nouvelle utilisation.	Dès que le four a atteint une température inférieure à 40°C, le message "TEMP" disparaît et le témoin lumineux rouge s'éteint. Pour réutiliser l'appareil, appuyez successivement sur SELECT et START.		
POWER ALERT	L'indication "POWER ALERT" (Alerte d'alimentation) est affichée.	Il y a eu une coupure de courant de 10 minutes ou moins (débranchement accidentel du fil d'alimentation ou claquage d'un fusible).	Si la coupure n'est que de très courte durée, les résultats ne souffriront pas de l'interruption Si l'alimantation est etable dans un délate de l'interruption de l'interruption de l'interruption de l'interruption de l'interruption de l'interruption de l'est de l'interruption de l'		
0:00	L'indication :: I I I est affichée.	L'alimentation du courant a été coupée pendant une certaine période de temps. (La durée peut varier selon les circonstances.) (Causes probables: panne de courant, débranchement du fil d'alimentation, ou sautage du fusible ou coupure du disjoncteur.)	Retirez la pâte et recommencez avec des ingrédients frais.		
Non cuit, malgré indication du contraire.		Le dispositif de protection du moteur est en fonction. Ceci se produit lors d'une pression excessive ou d'une surcharge du moteur. Après environ 30 minutes, le moteur se remet automatiquement en marche.	Vérifiez si l'axe de la lame tourne. Oul S'assurer de ne pas avoir utilisé trop d'ingrédients ou des ingrédients trop lourds ou trop durs. Recommencez avec des ingrédients frais. Consultez un centre d'entretien.		

Dispositif de protection du moteur

Si le four est surchargé et si le moteur subit une contrainte excessive, le dispositif de protection arrête le moteur. Ce n'est que 30 minutes plus tard environ qu'il se remet en marche automatiquement. Il est alors conseillé de recommencer avec de nouveaux ingrédients.

Solution 1

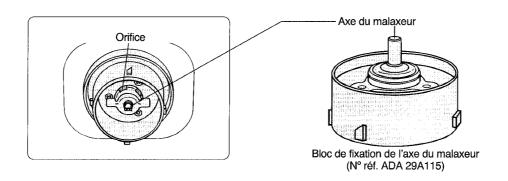
Si le malaxeur est bloqué par de la pâte durcie, retirez-la. L'appareil redémarre 30 minutes plus tard.

Solution 2

Vérifiez si l'axe du malaxeur du four à pain tourne librement Dans l'affirmative, redémarrez le four à pain 30 minutes plus tard. Si le malaxeur est bloqué, l'appareil doit être réparé.

Fuites au niveau du moule

- —Il est possible, en cas d'utilisation intensive, que de faibles quantités d'ingrédients s'échappent de l'orifice du moule. Cela est normal. Le moule est conçu de manière que les ingrédients contenus dans le bloc de fixation de l'axe du malaxeur puissent être retirés pour éviter tout blocage au niveau de la rotation.
- —Si l'axe du malaxeur est bloqué et ne peut pas tourner, il est nécessaire de remplacer tout le bloc de fixation de l'axe par un neuf.



Pour les pièces de rechange

Consultez, le Centre Technique Panasonic agréé. Vérifiez le numéro de référence du bloc defixation de l'axe.

Caractéristiques techniques

Alimentation	230 V CA., 50 Hz			
Consommation	550 W			
Contenu	600 g de farine max. 300 g de farine min.			
Minuterie	Numérique (jusqu'à 13 heures à l'avance)			
Dispositif de protection	Relais de protection du moteur à réenclenchement automatique			
Dimensions (H X L X P)	Environ 37,0 X 34,0 X 26,0 cm			
Poids	Environ 7,5 kg.			
Accessoires	Récipient gradué, cuiller de mesure			