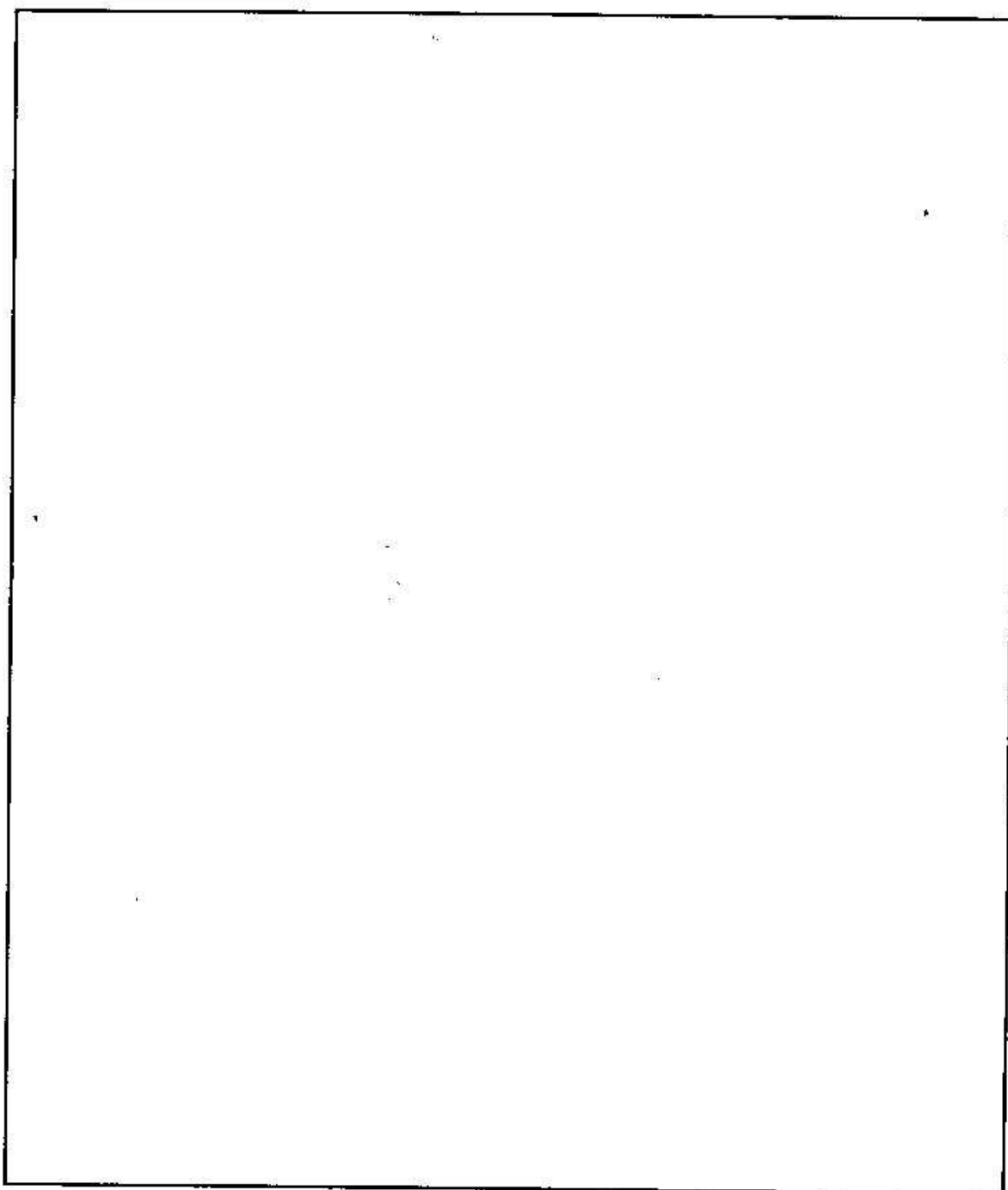


SEVERIN



MODE D'EMPLOI
MACHINE À PAIN

SOMMAIRE

POUR VOTRE SECURITE	2
VOTRE MACHINE A PAIN	3
LE TABLEAU DE COMMANDE	4
COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN	5
LE FONCTIONNEMENT	6
L'UTILISATION	7
LE PROGRAMMATEUR	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
PROBLEMES / SOLUTIONS	12
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	14
RECETTES	

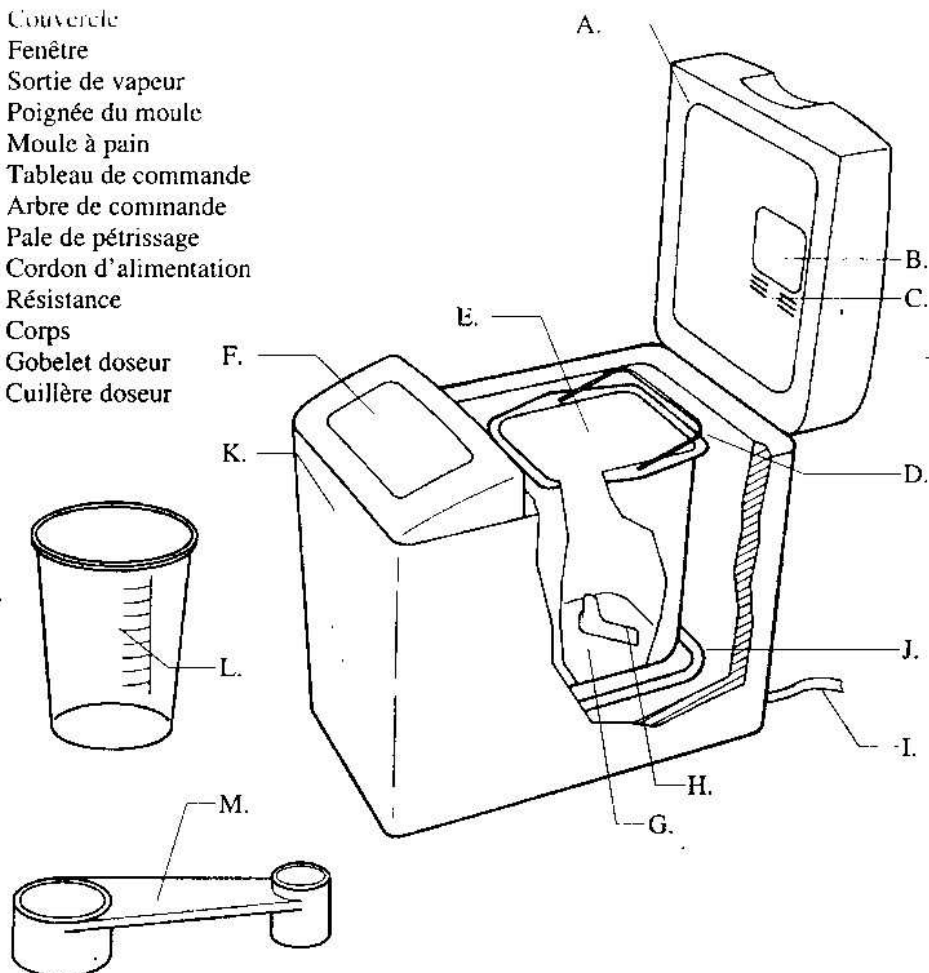
POUR VOTRE SECURITE

Avant la première utilisation de votre machine à pain, lire attentivement ce mode d'emploi.

- Le corps de l'appareil et la sortie de vapeur sont très chauds lors du fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. **Toujours utiliser des gants de cuisine si vous touchez le moule ou le pain chaud.**
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne jamais permettre aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Si vous installez l'appareil, veillez à ce que la distance latérale vers des murs ou d'autres objets adjacents est de 5 cm au moins. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à proximité ou en-dessous de rideaux, étagères ou d'autres matières inflammables et, ne pas le couvrir de textiles ou autre lors du fonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface stable résistante à la chaleur et parfaitement sèche. Veiller à ce que ni l'appareil, ni le cordon d'alimentation ne touchent des surfaces chaudes telles que les plaques chaudes d'une cuisinière électrique ou un réchaud à gaz.
- Ne jamais mettre en marche l'appareil si celui-ci ou son cordon d'alimentation est défectueux.
- Retirer la fiche de la prise de courant:
 - après chaque utilisation,
 - en cas d'éventuelles perturbations pendant l'emploi,
 - avant le nettoyage.
- Ne pas tirer le cordon hors de la prise. Pour le retirer, prendre la fiche en main. Ne pas laisser pendre le cordon et veiller à ce qu'il ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air, ni dans un endroit où il y a risque des éclaboussures d'eau. **Ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau!**
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et non pas pour une utilisation professionnelle.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
- L'utilisation des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut provoquer des détériorations et des dangers.
- Ne pas toucher les pièces mouvantes de l'appareil. Ne pas introduire vos mains dans l'appareil quand il est branché ou encore chaud.
- Afin d'être conforme aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout danger, les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, de même que le remplacement du cordon d'alimentation. En cas de panne, envoyer votre appareil pour réparation à une des stations de service après-vente agréées dont vous trouverez la liste en annexe.
- Garder soigneusement ce mode d'emploi.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre.

VOTRE MACHINE A PAIN

- A. Couvercle
- B. Fenêtre
- C. Sortie de vapeur
- D. Poignée du moule
- E. Moule à pain
- F. Tableau de commande
- G. Arbre de commande
- H. Pale de pétrissage
- I. Cordon d'alimentation
- J. Résistance
- K. Corps
- L. Gobelet doseur
- M. Cuillère doseur



LE TABLEAU DE COMMANDE

L'ECRAN

indique le programme de cuisson sélectionné et le temps restant.

LES VOYANTS LUMINEUX DE CONTROLE

FONCTION PROGRAMMATEUR:	indique la mise en marche du programmeur.
MISE EN MARCHÉ:	s'allume lors du cycle de pétrissage et de cuisson; clignote quand le cycle de pétrissage ou de cuisson a été interrompu par la touche ARRÊT/PAUSE.
FIN DE CUISSON:	indique la fin du programme choisi.
ATTENTION: CHAUD:	laisser refroidir l'appareil avant la prochaine utilisation.

LES DIFFERENTS PROGRAMMES DE CUISSON

PAIN COMPLET - CUISSON NORMALE
PAIN COMPLET - PAINS SPECIAUX
PAIN COMPLET - CUISSON RAPIDE
PAIN COMPLET - PATE

PAIN BLANC - CUISSON NORMALE
PAIN BLANC - PAINS SPECIAUX
PAIN BLANC - CUISSON RAPIDE
PAIN BLANC - PATE

FONCTION EXPRESS (pour pain)
FONCTION EXPRESS-PATE

SELECTION

Appuyer sur la touche SELECTION pour sélectionner le programme de cuisson. Chaque fois que vous appuyez, l'affichage avancera. Appuyer sur la touche SELECTION jusqu'à ce que le programme désiré apparaisse sur l'écran.

CONTROLE DE CUISSON

Appuyer sur cette touche afin de choisir le degré de cuisson (cuisson moyenne/bien cuit).

REGLAGE PROGRAMMATEUR

Appuyer sur ces touches afin de programmer le programmeur. Le temps programmé est affiché sur l'écran.

DEPART CUISSON

Appuyer sur cette touche pour mettre en marche le cycle de cuisson ou le programmeur.

Dispositif de sécurité contre une mauvaise manipulation du tableau de commande:

Après avoir appuyé sur la touche DEPART CUISSON toutes les autres touches du tableau de commande restent bloquées jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit terminé ou la touche ARRÊT/PAUSE soit appuyée pendant plus de 2 secondes.

ARRÊT/PAUSE

Appuyer sur cette touche pour arrêter ou interrompre le cycle de cuisson.

Afin d'interrompre le cycle de cuisson, appuyer sur la touche ARRÊT/PAUSE. Le voyant rouge de MISE EN MARCHÉ commence à clignoter. Appuyer de nouveau sur la touche DEPART CUISSON afin de continuer le cycle de cuisson.

Si vous appuyez pendant plus de 2 secondes sur la touche ARRÊT/PAUSE, le programme sélectionné est annulé et peut être resaisi.

COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN

Avec votre machine à pain vous pouvez:

- faire cuire des pains délicieux à la maison. Vous trouverez plusieurs recettes dans l'annexe de ce mode d'emploi. Vous pouvez aussi utiliser des préparations de farine spéciale pour pain vendues dans le commerce. La quantité maximale de farine spéciale pour pain à utiliser est de 500 g (= 750g de pain).
- faire mélanger, pétrir et lever de la pâte pour des petits-pains, pizza, etc.

Quelques conseils importants:

- Toujours utiliser des gants de cuisine si vous touchez l'appareil ou le pain chaud.
- La quantité des ingrédients secs utilisée doit être de 300 g au moins et de 500 g au maximum. Si vous restez au-dessous de cette quantité, la machine ne peut correctement pétrir la pâte. Si vous dépassez cette quantité, la pâte peut déborder le moule.
- En cas d'une courte coupure de courant (de 10 secondes maximum), la machine sauvegarde le programme sélectionné et se remettra en marche après.
- Lors du cycle de pétrissage, de la vapeur d'eau se produit sur la fenêtre en verre de la machine. Elle disparaîtra lors du cycle de cuisson.
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle de cuisson, puisque sinon le pain sera cuit de façon irrégulière.
- Laisser refroidir la machine après utilisation, puis la nettoyer.
- Le moule et la pale de pétrissage ont un revêtement anti-adhésif. Par conséquent, ne jamais les toucher avec des objets en métal ou tranchants.
- Ne jamais faire fonctionner la machine à vide. La surchauffe du moule à pain peut détériorer son revêtement anti-adhésif.

Attention:

- Si votre appareil dégage de la fumée, retirer la fiche de la prise de courant. N'ouvrir en aucun cas le couvercle et, ne verser en aucun cas de l'eau dans la machine. De la fumée peut se produire quand la pâte a débordé le moule et est entrée en contact avec la résistance. Il est donc très important que vous respectiez les quantités d'ingrédients indiquées dans les recettes.
- Ne pas laisser la machine à la portée des enfants.
- Ne jamais placer la machine sur une surface molle ou inflammable (telle qu'une moquette). L'installer toujours sur une surface stable et parfaitement horizontale et, de façon qu'elle ne peut basculer.
- Ne jamais toucher le corps en métal, ni la sortie de vapeur ou la fenêtre lors du fonctionnement de la machine puisque ceux-ci deviennent très chauds.
- Laisser refroidir l'appareil après utilisation et débrancher avant le nettoyage.

LE FONCTIONNEMENT

Le tableau suivant vous indique les différents temps de cuisson:

Pain et pâte (Pain Complet; Pain Blanc)

Programme	1er pétrissage	1er levage	2ème pétrissage	2ème levage	Remuage *	3ème levage	Cuisson	Temps
Pain Complet	8 min	5 min	22 min	60 min	20 sec	60 min	60 min	3:35
Cuisson Normale	8 min	5 min	22 min	60 min	20 sec	60 min	60 min	3:35
Pain Complet Pains Spéciaux	6 min	5 min	14 min	15 min	20 sec	45 min	60 min	2:25
Cuisson Rapide	8 min	5 min	22 min	60 min	20 sec	—	—	1:35
Pain Blanc	13 min	5 min	20 min	70 min	20 sec	72 min	60 min	4:00
Cuisson Normale	13 min	5 min	20 min	70 min	20 sec	72 min	60 min	4:00
Pain Blanc Pains Spéciaux	13 min	5 min	20 min	30 min	20 sec	72 min	60 min	3:20
Cuisson Rapide	13 min	5 min	20 min	72 min	20 sec	—	—	1:50
Pain Blanc Pâte	6 min	—	—	—	—	—	24-114 min	0:30-2:00
Express (pour pain)	6 min	—	—	—	—	—	—	0:06
Pâte, Express	6 min	—	—	—	—	—	—	0:06

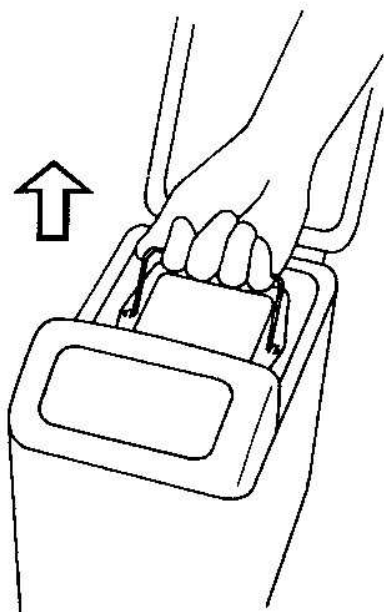
*) Le remuage fait que le dioxyde de carbone s'échappe de la pâte.

Les programmes de PAIN BLANC nécessitent un pétrissage et un levage plus longs que ceux de PAIN COMPLET ce qui fait que le pain sera plus léger.

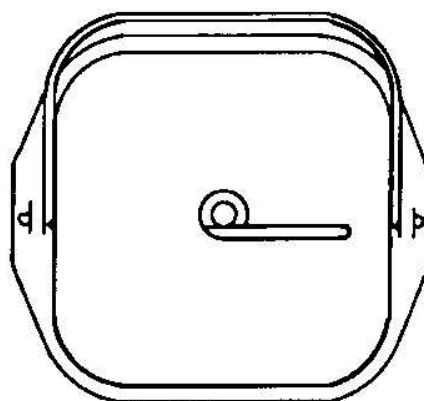
Nous vous conseillons d'utiliser le programme PAIN BLANC aussi pour les pains de seigle et les pains complets.

NOTA: Il est conseillé d'enlever le pain immédiatement après la fin de cuisson.
Si vous le laissez dans la machine, celle-ci tient au chaud le pain pendant 60 minutes, ce qui évite que le pain devienne pâteux.

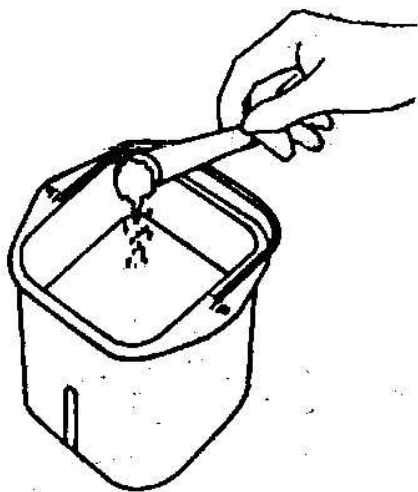
UTILISATION



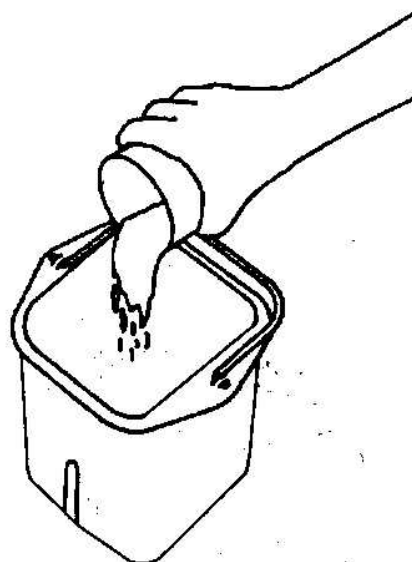
1. Ouvrir le couvercle et enlever le moule.



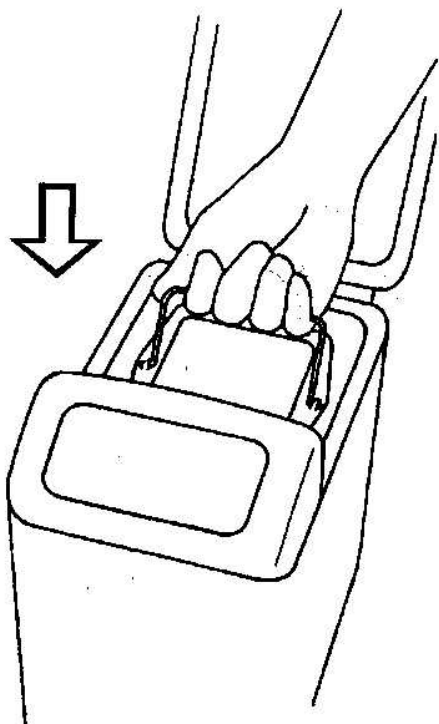
2. Placer la pale de pétrissage sur l'arbre de commande.



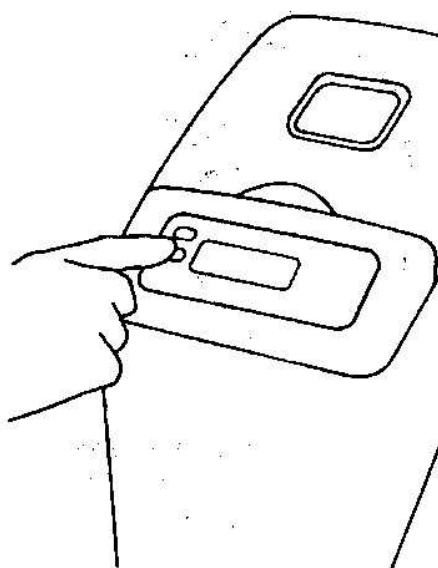
3. Ajouter les ingrédients. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons de mettre d'abord la levure, puis les ingrédients secs (farine, sucre, sel, etc.).



4. Ensuite ajouter les ingrédients liquides.



5. Placer le moule dans la machine et s'assurer qu'il soit parfaitement installé dans l'appareil. Fermer le couvercle avant de mettre en marche.



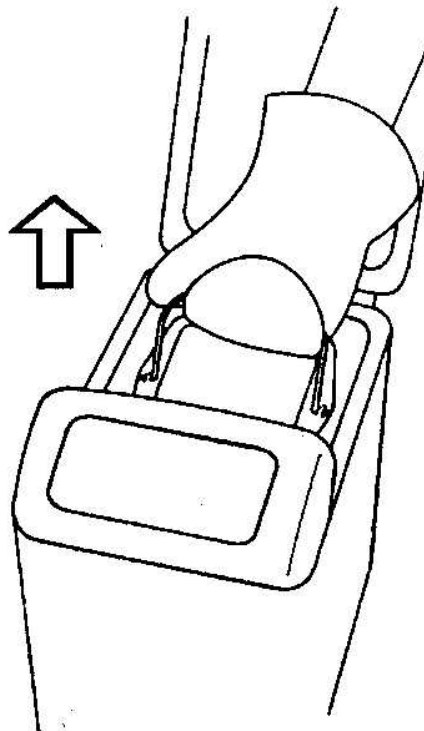
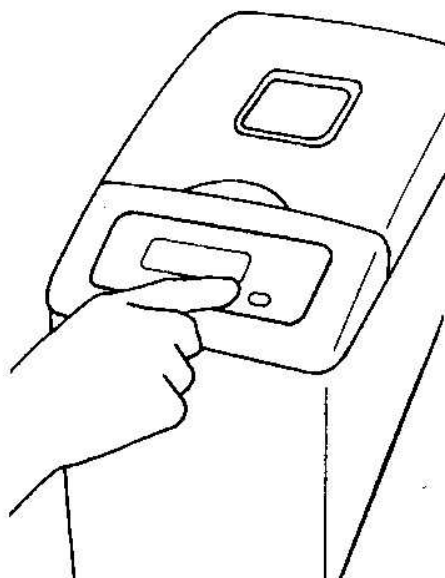
6. Sélectionner le programme désiré en appuyant sur la touche **SELECTION**. Le mode avancera chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Succession d'affichage des programmes:

PAIN COMPLET - CUISSON NORMALE
PAIN COMPLET - PAINS SPECIAUX
PAIN COMPLET - CUISSON RAPIDE
PAIN COMPLET - PATE

PAIN BLANC - CUISSON NORMALE
PAIN BLANC - PAINS SPECIAUX
PAIN BLANC - CUISSON RAPIDE
PAIN BLANC - PATE

FONCTION EXPRESS (pour pain)
FONCTION EXPRESS - PATE



7. Appuyer sur la touche DEPART CUISSON afin de mettre en marche la machine.

FONCTION EXPRESS pour pain: sélectionner un temps de cuisson entre 30 minutes et 2 heures, selon votre recette, en appuyant sur les touches REGLAGE PROGRAMMATEUR.

Appuyer encore une fois sur la touche DEPART CUISSON afin de mettre en marche la machine.

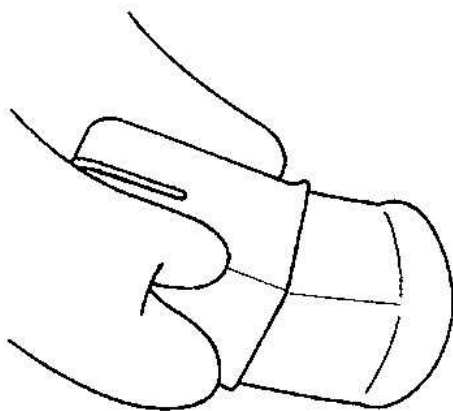
Si vous avez réglé votre machine sur le programme PAINS SPECIAUX, un signal sonore se fait entendre pendant le deuxième cycle de pétrissage. Vous pouvez maintenant ajouter des fruits, noix, raisins, etc.

Programme PATE: Enlever la pâte dès que le voyant jaune de FIN DE CUISSON s'allume et un signal sonore se fait entendre.

8. A la fin de la cuisson, un signal sonore se fait entendre et le voyant jaune de FIN DE CUISSON s'allume. Appuyer pendant 2 secondes sur la touche ARRET, puis ouvrir le couvercle.

Enlever prudemment le moule. Utiliser des gants de cuisine. Placer le moule uniquement sur une surface résistante à la chaleur.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche ARRET ou, si vous ne pouvez pas l'enlever immédiatement, la machine tient au chaud le pain pendant 60 minutes, ce qui évite que le pain devienne pâteux.



9. Rensover le moule et détacher le pain en secouant légèrement. Si la pale de pétrissage se détache en même temps et reste fixée dans le pain, vous pouvez l'enlever à l'aide d'une spatule en bois. Ne pas utiliser des objets en métal ni vos doigts pour l'enlever. Mettre le pain sur une grille et laisser refroidir avant de le couper.

LE PROGRAMMATEUR

Il vous permet de programmer votre machine à l'avance et, vous assure ainsi de pouvoir, pour votre petit déjeuner, savourer un pain bien frais.

NOTA: Ne pas utiliser le programmeur pour faire cuire du pain avec des ingrédients de courte conservation comme œufs, lait frais etc.

Veuillez respecter les instructions suivantes:

1. Ajouter d'abord la levure, puis la farine et les autres ingrédients secs. Ensuite verser avec prudence le liquide dans le moule. Faire attention à ce que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.
2. Fermer le couvercle.
3. Sélectionner le programme **PAIN COMPLET-CUISSON NORMALE** ou **PAIN BLANC-CUISSON NORMALE** en appuyant sur la touche **SELECTION**. D'autres programmes ne peuvent pas être utilisés sur la fonction programmeur.
4. Choisir le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches **REGLAGE PROGRAMMATEUR**. L'indication de temps qui apparaît sur l'écran est le temps restant total jusqu'à la fin de la cuisson:

Exemple: Il est 20.00 h et vous voulez du pain frais à 7.30 h du matin:
→ régler le programmeur sur "11:30"

5. Le programmeur est programmable pour 13 heures à l'avance.
6. Appuyer sur la touche **DEPART CUISSON** pour mettre en marche le programmeur. Le voyant vert **FONCTION PROGRAMMATEUR** indique la mise en marche du programmeur. Au moment où la machine commence le cycle de cuisson, le voyant **MISE EN MARCHÉ** s'allume et l'affichage indique le temps de cuisson restant.
7. A la fin de la cuisson, le voyant **FIN DE CUISSON** s'allume et un signal sonore se fait entendre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Attention! Retirer la fiche de la prise de courant** et laisser refroidir la machine avant le nettoyage. Ne jamais immerger la machine dans l'eau.
2. Retirer le moule de la machine, puis enlever la pale de pétrissage du moule. Le moule et la pale se nettoient dans l'eau chaude en ajoutant un détergent doux. Ne jamais utiliser un tampon abrasif ni une brosse dure. Si la pale ne peut être détachée, verser de l'eau chaude dans le moule et laisser tremper quelques minutes. La pale s'enlèvera plus facilement après.
3. Essuyer la partie intérieure du couvercle avec un chiffon humide et doux. Nettoyer l'intérieur de la machine uniquement avec un **chiffon sec**.

Ne jamais utiliser de vinaigre, ni des produits de blanchiment ou d'autres détergents agressifs.

Ne pas mettre à tremper trop longtemps le moule afin de ne pas endommager le joint de l'arbre de commande.

Laisser refroidir la machine avant de la ranger.

PROBLEMES - SOLUTIONS

1. *Le pain a une odeur désagréable*
Vérifier si vous avez ajouté trop de levure. Utiliser toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain est humide et pâteux*
Enlever le pain immédiatement à la fin de la cuisson et laisser refroidir sur une grille.
3. *La machine ne se met pas en marche*
Vérifier si la fiche est branchée sur la prise de courant.
S'il n'y a pas d'affichage, appuyer la touche **SELECTION**. Avant le départ de cuisson il faut toujours sélectionner un programme.
Si l'appareil n'a pas encore suffisamment refroidi, un dispositif de sécurité incorporé empêche la mise en marche et le voyant **ATTENTION: CHAUD** est allumé. Retirer le moule avec les ingrédients et laisser refroidir la machine pendant 20 minutes avant de remettre en marche.
Pour le programme **CUISSON EXPRESS**, appuyer d'abord sur la touche **DEPART CUISSON**, puis régler le temps de cuisson requis et appuyer encore une fois sur la touche **DEPART CUISSON**.
4. *Le programmeur ne se met pas en marche*
Le programmeur ne fonctionne que sur un programme de **CUISSON NORMALE**.
5. *La pale de pétrissage reste fixée dans le pain*
S'assurer que la pale est bien placée avant d'ajouter les ingrédients dans le moule à pain. Si, à la fin de la cuisson la pale reste fixée dans le pain, l'enlever avec une spatule en bois. Ne pas utiliser des objets en métal, ils peuvent endommager la couche anti-adhésive de la pale.

6. *Le pain a trop levé*

Trop de levure, d'eau ou de farine.

7. *Le pain n'a pas levé*

Pas assez de levure, d'eau ou de sucre.

Toujours respecter l'ordre correct d'addition des ingrédients: levure, ingrédients secs, ingrédients liquides. Lors de l'utilisation sur FONCTION PROGRAMMATEUR la levure ne doit entrer en contact avec les liquides avant le départ de cuisson.

NOTA: Le pain complet ou le pain de seigle fermente moins que le pain blanc (pain de froment).

8. *La pâte est molle*

Ajouter 1 cuillerée de table de farine lors du pétrissage.

9. *La pâte est trop sèche*

Ajouter 1 cuillerée de table d'eau lors du pétrissage.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée d'un an à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par un mauvais emploi et le non-respect du mode d'emploi.

Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes.

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la carte de garantie certifiée par le vendeur.

Service Après-Vente:

France:

Inter Pièces Service
11, rue du Général Leclerc
67450 MUNDOLSHEIM
Tél. 03 88 20 33 90

Luxembourg:

Electro Distribution
Luxembourgeoise
7c, rue de l'Industrie
8069 Bertrange
Tél. 31 34 36

Belgique:

N.V. Dancal S.A.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tél. 056/71 54 51

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence:	BM 3980
Tension du secteur:	230V~, 50Hz
Puissance:	400 W
Résistance:	80 W
Batteur:	
Capacité:	500 g de farine pour 750 g de pain
Programmateurs:	à 13 heures maximum
Programmes et temps de cuisson:	
Pain Complet:	Cuisson Normale: 3:25 h Pains Spéciaux: 3:35 h Cuisson Rapide 2:25 h Pâte: 1:35 h
Pain Blanc, Pain Complet	Cuisson Normale 4:00 h Pains Spéciaux 4:00 h Cuisson Rapide 3:20 h Pâte: 1:50 h
Fonction Express (pour pain): Pétrissage	de 30 minutes jusqu'à 2 heures 6 minutes
Sécurité contre la surchauffe:	Arrêt automatique quand la température à l'intérieur de la machine atteint 192 °C
Dimensions extérieures:	360mm(P) x 225mm(L) x 316mm(H)
Poids:	6,2 kgs

Cet appareil est conforme aux normes 89/336/CEE et 73/23/CEE.

RECETTES

Les recettes suivantes ont été testées spécialement pour vous et sont recommandées pour vos premiers essais. Par contre, la qualité du pain que vous cuisez dans votre machine à pain dépend de plusieurs facteurs: de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients utilisés et de l'utilisation des mesures correctes. Aussi l'humidité relative joue un rôle important - elle varie selon le climat et la saison et peut ainsi influencer sur l'équilibre entre les ingrédients secs et liquides utilisés.

Peu à peu vous éprouverez comment se présente une bonne pâte. Si la pâte est trop humide, ajoutez de la farine, chaque fois une cuillerée de table, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Si la pâte est trop sèche, ajoutez de liquide, chaque fois une cuillerée à table, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

NOTA: Tous les ingrédients utilisés doivent être sur température de chambre. Ne mettez pas des ingrédients chauds ou froids. Toujours mesurez exactement les ingrédients.

Pain de Froment

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
275 g	farine blanche
2 cuillerées de table	sucré
1 cuillerée de table	lait en poudre
1 cuillerée à thé	sel
1 cuillerée de table	beurre
210 ml	eau

Programme: PAIN COMPLET, CUISSON NORMALE

Contrôle de cuisson: BIEN CUIT

Pain Blanc

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
410 g	farine blanche
2 cuillerées de table	sucré
1 ½ cuillerée à thé	sel
1 ½ cuillerée de table	beurre
150 ml	lait
150 ml	eau

Programme: PAIN BLANC, CUISSON NORMALE

Contrôle de cuisson: BIEN CUIT

Pain aux Flocons d'Avoine

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
300 g	farine blanche
90 g	flocons d'avoine
1 cuillerée de table	sucré
1 ½ cuillerée à thé	sel
2 cuillerées de table	beurre
330 ml	lait

Programme: PAIN COMPLET, CUISSON NORMALE

Contrôle de cuisson: BIEN CUIT

Pain au Son

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
370 g	farine blanche
½ gobelet doseur	son complet
2 cuillerées de table	sucré
1 ½ cuillerée de table	lait en poudre
1 ½ cuillerée à thé	sel
1 ½ cuillerée de table	beurre
330 ml	eau

Programme: PAIN COMPLET, CUISSON NORMALE

Contrôle de cuisson: BIEN CUIT

Pain Complet de Seigle

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
375 g	farine blanche
130 g	farine complète de seigle
1 cuillerée à thé	sucré
1 ½ cuillerée à thé	sel
1 ½ cuillerée de table	lait en poudre
1 ½ cuillerée de table	beurre
320 ml	eau

Programme: PAIN BLANC, CUISSON NORMALE

Contrôle de cuisson: BIEN CUIT

Pain aux Oignons

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
300 g	farine blanche
100 g	farine de seigle
50 g	farine complète de seigle
1 cuillerée à thé	sel
1 cuillerée de table	sucré
1 ½ cuillerée de table	beurre
320 ml	eau
30 g	oignons secs

Programme: PAIN BLANC, PAINS SPECIAUX

Contrôle de cuisson: BIEN CUIT

Ajoutez les oignons après le signal sonore pendant le deuxième cycle de pétrissage.

Farines spéciales pour pain vendues dans le commerce

Si vous utilisez une préparation de farine spéciale pour pain vendue dans le commerce, suivez les instructions suivantes:

- Ajoutez la quantité indiquée de levure sèche et jusqu'à 500 g de farine spéciale pour pain dans le moule à pain,
- puis ajoutez la quantité de liquide indiquée par rapport à la quantité de farine utilisée.

Programme:

PAIN COMPLET, CUISSON NORMALE (RAPIDE)
pour des pains blancs.

PAIN BLANC, CUISSON NORMALE pour des pains complets ou pains de seigle.

Si vous voulez ajouter des ingrédients comme du cumin, raisins secs ou oignons secs, sélectionnez le programme PAIN COMPLET, PAINS SPECIAUX ou PAIN BLANC, PAINS SPECIAUX.

Ajoutez ces ingrédients pendant le deuxième cycle de pétrissage quand vous entendez le signal sonore.

Pâte pour pizza

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
330 g	farine blanche
1 ½ cuillerée à thé	sel
½ cuillerée à thé	sucré
2 cuillerées de table	huile d'olive
190 ml	eau

Programme: PAIN COMPLET, PÂTE

- Enlevez la pâte de la machine après le signal sonore.
- Aplatissez la pâte sur une surface saupoudrée de farine, puis mettez-la sur un plat graissé ou huilé.
- Laissez lever pendant 30 minutes à température de chambre.
- Garnissez la pâte selon votre goût personnel et cuisez la pizza dans un four traditionnel pendant 20 à 25 minutes à 200 °C.

Des recettes pour pain Belge.

REMARQUE : la levure ne peut jamais entrer en contact direct avec l'eau ni avec le sel)

PAIN BLANC

Farine blanche 500g (AVEVE nr. 927)
Huile 2 cuillerées de table
Sel 1 cuillerée à thé rasée
Lait 2 cuillerées de table + eau jusque 300 ml de liquidité (eau + lait = 300 ml)
Sucre 1 cuillerée de table rasée
Levure 1 cuillerée à thé rasée
Programme : AUSWAHL : WEISSBROT, NORMAL
BRAUNUNG : HELL OU DUNKEL
Durée : 4 u.

PAIN GRIS

Farine blanche 400g
Farine 10 céréales 150g (AVEVE nr. 935)
Huile 2 cuillerées de table
Sel 1 cuillerée à thé rasée
Lait 2 cuillerées de table + eau jusque 300 ml de liquidité (eau + lait = 300ml)
sucre 1 cuillerée de table rasée
Levure 1 cuillerée à thé rasée
Programme : AUSWAHL : WEISSBROT, NORMAL
BRAUNUNG : HELL OU DUNKEL
Durée : 4 u

PAIN AUX OEUFS

Farine blanche 500g
Beurre 1 + 1/2 cuillerée de table
Sel 1 + 1/2 cuillerée à thé rasée
Lait 280ml
Jaune d'oeuf 1
Sucre 3 cuillerées de table rasée
Levure 1 cuillerée à thé rasée
Programme : AUSWAHL : WEISSBROT, NORMAL
BRAUNUNG : HELL OU DUNKEL
Durée : 4 u