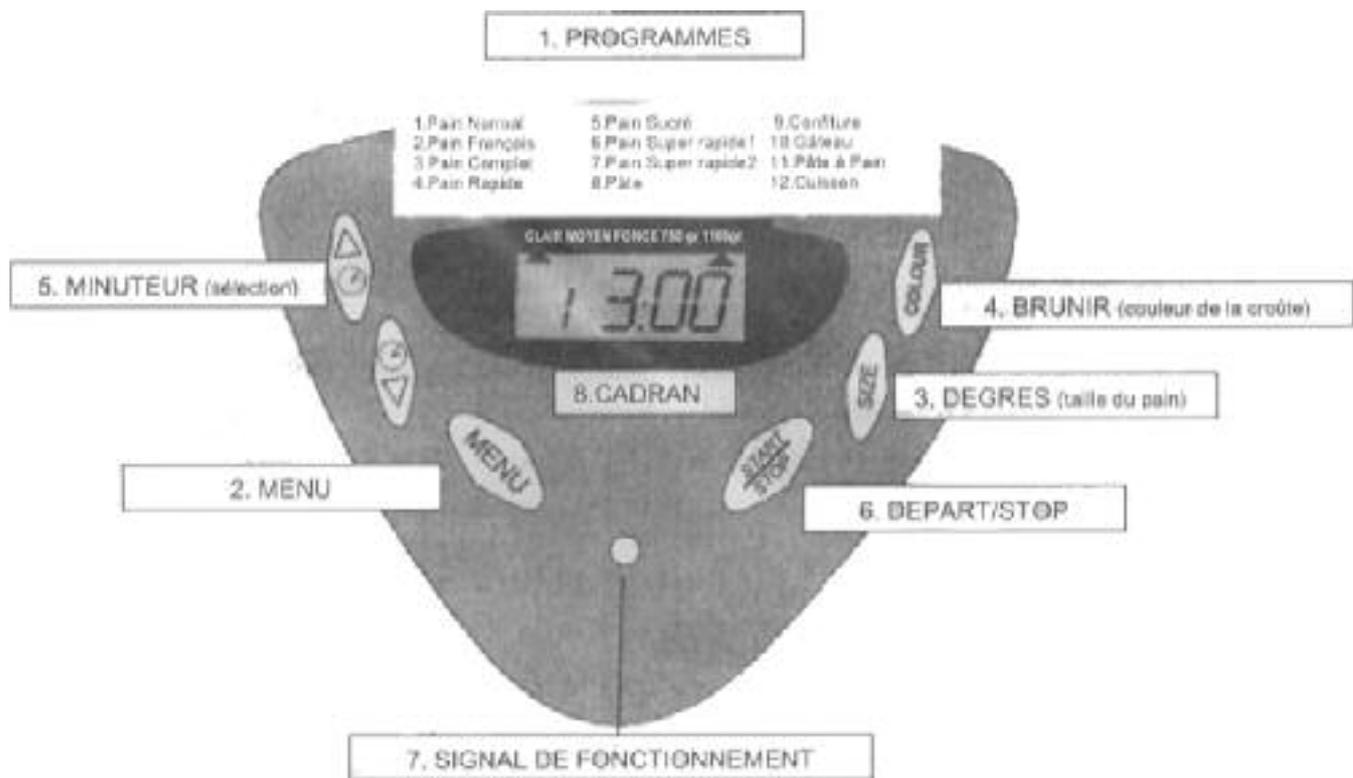


## LES BOUTONS DE CONTRÔLE



1. **Programmes**: La liste détaillée des programmes ( et leur numéro) est inscrite sur le panneau frontal au-dessus du cadran d'affichage.

2. **Menu** : Appuyer sur ce bouton pour faire défiler les programmes. Le numéro du programme s'inscrit dans le cadran d'affichage (1-12).

3. **Taille du pain**: Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour choisir la taille du pain. La durée du processus changera sur le cadran en fonction de votre choix. Nota: la sélection de taille n'est pas disponible dans tous les programmes.

4. **Couleur de la croûte**: Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour.

sélectionner la couleur de la croûte. La machine fixe alors une température de cuisson plus ou moins élevée en fonction de votre sélection. Nota: La sélection de la couleur de la croûte n'est pas disponible dans tous les programmes.

5. **Minuteur** : Utiliser ces boutons pour retarder le début du programme. Plus de détails sur cette fonction sont à venir.

6. **Bouton Marche/Arrêt**: Après avoir effectué toutes les sélections, appuyer sur ce bouton pour lancer le processus. Si vous voulez arrêter le processus et reprogrammer la machine vous devez appuyer sur ce bouton pendant 3-5 secondes.

7. **Signal de fonctionnement**: S'éclaire quand le programme est en marche.

8. **Cadran d'affichage**: Les grands chiffres représentent le temps restant dans le programme, le petit chiffre représente le numéro du programme. La petite flèche montre la taille du pain ou le choix de la croûte. Exemples: dans le cadran ci-dessus, le programme 1 est sélectionné, il reste 3 heures de fonctionnement et la machine est réglée pour un pain de 1100gr avec une croûte claire.

## APPUYONS SUR LES BOUTONS!

Connecter la machine au circuit pour la première fois, la machine émettra un bip et vous verrez s'inscrire ce qui suit:



Ceci indique que le programme de base (1) pour un pain de 1100 gr avec une croûte MOYEN à été sélectionné. La durée de cette opération est de 3 heures.

Appuyer une fois sur le bouton DEGRES, Le cadran indiquera:



La flèche sous la taille du pain s'est déplacée à 750 gr et la durée affichée est descendue à 2 heures 53 minutes. Ceci parce que le temps nécessaire pour un pain de 750 gr n'est pas tout à fait aussi long que pour un pain de 1100 gr (moins de temps de cuisson).

Maintenant appuyer sur le bouton **BRUNIR** et noter que la flèche s'est déplacée sous le mot **FONCE**. Si vous appuyez sur le bouton encore une fois, la flèche se déplacera sous le mot **CLAIR**.

Appuyer sur le bouton  $\Leftarrow$  **SELECTION** du minuteur. Vous verrez que 10 minutes ont été ajoutées au temps nécessaire. Si vous ré-appuyez sur le même bouton encore une fois, 10 minutes supplémentaires seront ajoutées et ainsi de suite. La durée maximale que vous pouvez sélectionner de cette façon est de 13 heures.

Si vous appuyez sur le bouton **SELECTION**  $\Rightarrow$  du minuteur, 10 minutes seront ôtées du temps prévu.

**NOTE IMPORTANTE:** Il est important de se souvenir en réglant le minuteur que ce qui est indiqué sur le cadran correspond au temps restant. Par exemple, vous sélectionnez votre programme et appuyez sur le bouton  $\Leftarrow$  **SELECTION** du minuteur plusieurs fois, si le cadran indique 8 : 00, cela signifie que le pain sera cuit et prêt à être sorti dans 8 Heures.

# LES PROGRAMMES

Vous trouverez ci-dessous un résumé de tous les autres programmes: CADRAN

CADRAN	TOUCHE MENU
 <p>The image shows a digital display with the text "CLAIR MOYEN FONDCE 750 gr 1100gr" at the top. The display shows the number "1" followed by "3:00".</p>	<p><b>1. PAIN NORMAL.</b> C'est le programme qui s'affiche lors de la mise en marche de la machine. Il correspond à un programme général pour du pain blanc ou complet. La plupart des recettes utilisent ce programme.</p>
 <p>The image shows a digital display with the text "CLAIR MOYEN FONDCE 750 gr 1100gr" at the top. The display shows the number "2" followed by "3:50".</p>	<p><b>2. PAIN FRANÇAIS.</b> Ce réglage est plus long que le programme de base en raison du temps supplémentaire nécessaire au pétrissage et à la montée de la pâte pour lui donner une texture 'aérée' typique du pain Français.</p>
 <p>The image shows a digital display with the text "CLAIR MOYEN FONDCE 750 gr 1100gr" at the top. The display shows the number "3" followed by "3:40".</p>	<p><b>3. PAIN COMPLET.</b> Ce programme allonge le temps du pétrissage et de la montée de la pâte pour donner de meilleurs résultats avec la farine complète.</p>
 <p>The image shows a digital display with the text "CLAIR MOYEN FONDCE 750 gr 1100gr" at the top. The display shows the number "4" followed by "1:40".</p>	<p><b>4. PAIN RAPIDE:</b> Ce programme saute 2 étapes dans la montée de la pâte, mais l'oblige à monter plus rapidement avec un temps de cuisson plus long et plus bas.</p>
 <p>The image shows a digital display with the text "CLAIR MOYEN FONDCE 750 gr 1100gr" at the top. The display shows the number "5" followed by "2:55".</p>	<p><b>5. PAIN SUCRE:</b> Un peu plus de pétrissage et un peu moins de montée dans ce programme, ce qui veut dire qu'il fonctionne bien avec les pains qui contiennent du sucre.</p>

	<p><b>6. SUPER RAPIDE 1. *</b>  Ceci correspond à la version du programme Super rapide pour 750 gr et est destiné aux pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.  Note: le 750 gr est le réglage par défaut.</p>
	<p><b>7. SUPER RAPIDE 2. *</b>  Ceci correspond à la version du programme Super rapide pour 1100 gr et est plus adapté au plus grands pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.  Note: 1100 gr est le réglage par défaut.</p>
<p><b>* Ces 2 programmes SONT différents bien que leur temps de fonctionnement soit le même</b></p>	
	<p><b>8. PÂTE A PAIN</b>  Effectue toutes les étapes du pétrissage et de la montée mais omet le cycle de la cuisson.  <b>Note: Le contrôle de la couleur de la croûte et la sélection de la taille du pain ne sont pas disponibles dans ce programme.</b></p>
	<p><b>9. CONFITURE</b>  Programme idéal pour faire de la confiture.</p>
	<p><b>10. GÂTEAU</b>  Programme idéal pour les gâteaux.</p>
	<p><b>11. MÉLANGE A PAIN.</b>  Ce programme est particulièrement destiné au mélange tout prêt. Nota: L'option couleur de la croûte n'est pas disponible pour ce programme.</p>
	<p><b>12. CUISSON</b></p>

## COMMENT UTILISER LE MINUTEUR ?

L'utilisation la plus courante du minuteur est de faire le pain pendant la nuit pour qu'il soit prêt au matin. Beaucoup de gens programment aussi le minuteur pour trouver le pain prêt quand ils rentrent du travail. Quelle que soit votre utilisation du minuteur, il est plus facile à régler que la plupart des magnétoscopes.

- **Rappel:** le temps qui vous est affiché est le temps différé ajouté au temps de cuisson par rapport à l'heure actuelle.
- Exemple: Après avoir mis tous les ingrédients et sélectionné le programme, vous devez afficher le temps de fin de cuisson.
- Il est 8 heures du matin et vous désirez que votre pain soit cuit à 19 heures, vous devez afficher à l'aide de la touche ( ← **SELECTION**) 11 heures.
- Si la cuisson doit durer 3 heures suivant le programme choisi, votre appareil se mettra en fonctionnement automatiquement à 16 heures.
- Chaque pression sur la touche, ajoute 10 minutes.
- Pour arriver rapidement au réglage souhaité, maintenez votre doigt appuyé sur les boutons **SELECTION** ⇒ ou ← .

Il faut se souvenir que quoi qu'affiche le cadran, cela correspond au temps qui va s'écouler après avoir appuyé sur **DEPART** jusqu'à ce que le pain soit cuit.

### NOTA:

- Le temps maximum de sélection est de 13 heures.
- Une fois que vous avez appuyé sur **DEPART**, vous ne pouvez plus modifier le minuteur, le voyant s'allume.
- Si vous devez régler le minuteur à nouveau appuyez sur **DEPART/STOP** pendant 3 secondes puis vous pourrez re-sélectionner votre programme et différer le temps à votre guise. NB : Vous ne devez pas le faire si la machine est déjà au stade du premier pétrissage.
- Vous ne devez pas utiliser cette fonction avec des recettes faisant appel à des ingrédients qui se dégradent facilement comme le lait ou les œufs. Ces ingrédients risquent de s'avariar pendant le temps d'attente précédant le début de la cuisson.

**REMARQUES:** Votre machine à pain vous est livrée avec une double cuillère.

Le petit côté correspond à la cuillère à café (inscription Teaspoon).

Le grand côté correspond à la cuillère à soupe (inscription Tablespoon).

## TABLEAU DES CYCLES en minutes PROGRAMMES 1 à 6

PROGRAMME		Pain Normal		Pain Français		Pain Complet		Pain Rapide	Pain Sucré		Super Rapide 1
Numéro de programme		Prog. 1		Prog. 2		Prog. 3		Prog. 4	Prog. 5		Prog. 6
poids		750 gr	1100 gr	750 gr	1100 gr	750 gr	1100 gr		750 gr	1100 gr	750 gr
PETRIR 1	Fonctionnement moteur	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	PETRIR 1 : Moteur, Marche : 29 secondes, Arrêt : 1 seconde	4	4	4	4	4	4	N/A	4	4	4
	Pétrissage continu, Pas de chauffage	3	4	10	12	3	4	5	4	4	5
LEVER 1	LEVER 1 : Pas de pétrissage, Chauffage MarcherArrêt	20	20	40	40	25	25	5	5	5	N/A
PETRIR 2	PETRIR 2 : Moteur marche : 29 secondes, Arrêt : 1 seconde	5	5	2	2	5A	5A				
	Pétrissage continu	4A	5A	12A	15A	8	10	6	10A	10A	N/A
	PETRIR 2 : Moteur marche : 29 secondes, Arrêt : 1 seconde	5	5	2	2	5A	5A		10	10	
LEVER 2	LEVER 2 Chauffage du moule	20	20	20	20	20	20	N/A	20	20	N/A
	Dégonflage	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5	
	LEVER 2 : Chauffage, Marche : 5 secondes, Arrêt : 20 secondes	4,5	4,5	9,5	9,5	14,5	14,5		9,5	9,5	
LEVER 3	LEVER 3 : Chauffage, Marche : 5 secondes, Arrêt : 25 secondes, Pas de pétrissage si Température est inférieure à 35°.	45	45	50	50	70	70	N/A	55	55	11 minutes Chauffage : marche 5 secondes et Arrêt 25 secondes si Température est inférieure à 35° C.
CUISSON	CUIRE : Chauffage en marche	60	65	65	70	55	60	80	50	55	35 si Température = 135° C.
TOTAL	TOTAL : le total des temps n'inclut pas la partie "maintien de la chaleur"	2 h 53	3 h 00	3 h 40	3 h 50	3 h 32	3 h 40	1 h 40	2 h 50	2 h 55	0 h 58
TENU AU CHAUD	Temps de Maintien à 72° après cuisson.	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Tous les chiffres dans le tableau sont exprimés en minutes.

Les indications N/A signifient non actives.

Le total en heure et minutes et la somme de tous les cycles avant la fin de cuisson.

En fin de cuisson dans tous les cas, l'appareil tient le pain chaud pendant 60 minutes.

## TABLEAU DES CYCLES en minutes PROGRAMMES 7 à 12

PROGRAMME		Super Rapide 2	Pâte à pain	Confiture	Gateau	Mélange à pain		Cuisson
Numéro de programme		Prog. 7	Prog. 8	Prog. 9	Prog. 10	Prog. 11		Prog. 12
poids		1100 gr				750 gr	1100 gr	
PETRIR 1	Fonctionnement moteur	1	2		2	3	3	
	PETRIR 1 : Moteur Marche : 29 secondes, Arrêt : 1 seconde	3	4		4	2	2	
	Pétrissage continu. Pas de chauffage.	5	14		4	10	10	
LEVER 1	LEVER 1 : Pas de pétrissage. Chauffage Marche/arrêt	N/A	N/A	15	5	40	40	N/A
PETRIR 2	PETRIR 2 : Moteur marche : 29 secondes, Arrêt : 1 seconde				5A	1A	1A	
	Pétrissage continu	N/A	N/A	N/A	15	2	2	N/A
	PETRIR 2 : Moteur marche : 29 secondes, Arrêt : 1 seconde					2	2	
LEVER 2	LEVER 2 Chauffage du moule		20		20	24	24	
	Déportage	N/A	0,5	N/A	0,5	0,5	0,5	N/A
	LEVER 2 : Chauffage. Marche : 5 secondes, Arrêt : 25 secondes		9,5		0,5	0,5	0,5	
LEVER 3	LEVER 3 : Chauffage. Marche : 5 secondes, Arrêt : 25 secondes; Pas de pétrissage si température est inférieure à 36°.	9	40	45	35	40	40	N/A
CUISSON	CUIRE : Chauffage en marche	40	N/A	N/A	70	50	55	60
TOTAL	TOTAL : le total des temps n'inclut pas la partie "maintien de la chaleur"	0 h 58	1 h 30	1 h 20	2 h 50	2 h 55	3 h 00	1 h 00
TENU AU CHAUD	Temps de Maintien à T2° après cuisson	60	N/A	REST 20	60	60	60	60

Nota : les temps mentionnés avec la lettre A signalent que la machine émettra un bip, rappelant qu'il est possible d'ajouter des fruits/moix etc... pendant ce temps.

# RECETTES POUR LA MACHINE A PAIN

<b>PAIN BLANC</b>	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuil à café

Sélectionner le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Pour l'option 750 gr, appuyer sur le bouton TAILLE DU PAIN. Vous pouvez utiliser le réglage RAPIDE (4) si vous voulez que le pain soit prêt plus vite. Le pain sera un peu plus petit parce que le programme RAPIDE supprime 2 étapes de levée.

Une note au sujet du bouton TAILLE DU PAIN:

L'option taille du pain n'est disponible que dans les cas où il a été jugé avantageux de prolonger certaines étapes pour utiliser de plus grosses quantités. Avec certains types de pain (Ex: Mélange) cela ne fait aucune différence donc l'option n'existe pas. Utiliser le même programme sans tenir compte de la taille du pain.

## RECETTES A LA FARINE BLANCHE

Cette recette produira un pain qui aura la texture légère et croustillante caractéristique du pain français

<b>PAIN FRANÇAIS</b>	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cui! à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C.à café

Sélectionner le programme PAIN FRANÇAIS (2) pour de bons résultats. Vous pouvez aussi utiliser le programme RAPIDE (2) si vous voulez que le pain soit prêt plus vite. Le pain sera un peu plus petit parce que le programme RAPIDE supprime 2 étapes de levée. NOTA: Il n'y a pas de matières grasses dans le pain français.

## PAIN AUX OEUFS

Dans cette recette des œufs sont utilisés en remplacement d'un peu d'eau. Nous ne recommandons donc pas d'utiliser le début de cuisson différé pour cette recette, dans la mesure où les ingrédients risquent de s'abîmer avant que le processus ne commence.

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
OEUFS	3	2
EAU	310 ml (avec les œufs)	260 ml (avec les œufs)
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BEURRE/HUILE	4 Cuillères à soupe	3 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Quand vous ajoutez les œufs, les mettre dans un verre mesureur et remplir d'eau jusqu'à 310 ml ou 260 ml en fonction de la grosseur du pain que vous faites.

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Pour l'option 750 gr appuyer sur le bouton TAILLE DU PAIN. Vous pouvez aussi utiliser le programme RAPIDE (4) si vous le souhaitez.

## PAIN AU LAIT

Dans cette recette le lait remplace l'eau. Nous ne recommandons pas l'utilisation du début de cuisson différé pour cette recette afin que les ingrédients ne s'abîment pas.

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
LAIT	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BEURRE/HUILE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Vous pouvez aussi essayer le programme SUCRE (5) pour cette recette, qui donne un pain plus gonflé et plus léger.

## PAIN AUX HERBES

Le pain aux herbes a un goût et une odeur fantastique. La seule limite est votre imagination. Vous n'avez besoin d'utiliser exactement les herbes mentionnées ci-dessous. Vous pouvez en ajouter ou en retirer selon votre goût. Il se peut que certaines herbes agissent sur l'action de la levure et vous pouvez donc obtenir parfois un pain un peu plus petit.

	<b>1100gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	330 ml	270 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	1 Cuillères à café	1 C. à café.
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
HUILE D'OLIVE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
ESTRAGON	1 Cuillère à café	1 C. à café
BASILIC	1 Cuillère à café	1 C. à café
OREGON	1 Cuillère à café	1 C. à café
PERSIL	1 Cuillère à café	1 C. à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Toutes les herbes citées ci-dessus sont sèches. Si vous voulez utiliser des herbes fraîches, il faut les hacher finement et utiliser le double des quantités mentionnées ci-dessus. Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) ou PAIN COMPLET (3) pour obtenir les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas le programme RAPIDE (4) pour cette recette.

## PAIN ITALIEN

L'une des recettes les plus savoureuses! Cette recette nécessite qu'on ajoute les ingrédients partiellement pendant le programme. Quand il est nécessaire d'ajouter des ingrédients plus lourds tels que des noix hachées ou des fruits secs etc. il est préférable de le faire pendant le programme de pétrissage N°2. Ceci afin de conserver leurs formes aux ingrédients et pour qu'ils se placent partout dans le pain. S'ils étaient introduits au début, le puissant pétrissage de la machine les désintégrerait et ils resteraient au fond de la pâte.

La machine à pain, émettra un bip pour vous rappeler d'ajouter ces ingrédients. Voyez le tableau pour les programmations mais ce bip devrait se faire entendre vers la fin du programme de pétrissage n°2.

<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>	
EAU	310 ml	240 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	1 Cuillères à café	1 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
HUILE D'OLIVE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BASILIC	2 Cuillères à café	2 C. à café
ORIGAN	2 Cuillères à café	2 C. à café
SAUCE TOMATE	3 Cuillères à soupe	2,5 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

2-4 Cuillères à soupe d'olives hachées - les ajouter quand vous entendez le Bip.  
Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour de bons résultats. Quand vous ajoutez les olives hachées, soulever tout simplement le couvercle et les répartir sur la pâte, puis refermer le couvercle.

### **PAIN A LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS**

Cette recette nécessite aussi que des ingrédients soient ajoutés pendant le programme.

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BEURRE/HUILE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
CANNELLE	4 Cuillères à café	3 C. à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Ajoutez 50 g. de raisins secs au bip. Vous pouvez aussi ajouter 1/4 de tasse de pomme coupées en morceaux si vous le souhaitez.

Utilisez le programme PAIN SUCRE (5) pour de bons résultats.

## PAIN AUX ABRICOTS

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	310 ml	260 ml
FARINE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BEURRE/HUILE	4 Cuillères à soupe	3 C. à soupe
SUCRE	4 Cuillères à soupe	3 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) ou PAIN SUCRE (5). Ajoutez au bip :

70 g ABRICOTS SECS (hachés)  
50 g NOIX DE PECAN (hachées)  
70 g FLOCONS D'AVOINE

## PAIN AU BICARBONATE DE SOUDE

Un pain sans levure parfait pour les programmes super rapides mais vous pouvez aussi utiliser le programme GÂTEAU si vous le souhaitez.

Ajoutez les ingrédients suivants dans le moule à pain:

350 g FARINE BLANCHE  
350 g FARINE COMPLÈTE  
2 cuillères à café BICARBONATE DE SOUDE  
1 cuillère à café SEL  
450 ml PETIT LAIT

Sélectionner le programme SUPER RAPIDE 2. Pour un petit pain utiliser la moitié des quantités mentionnées ci-dessus et utiliser le programme SUPER RAPIDE 1.

# RECETTES A LA FARINE COMPLÈTE

Il est important de bien choisir votre farine.

## PAIN COMPLET DE BASE

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	320 ml	260 ml
FARINE COMPLÈTE	400 g	340 g
FARINE DE BLÉ	160 g	120 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE (BRUN)	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Utiliser le programme PAIN COMPLET (3) pour de bons résultats. Vous pouvez remplacer la farine blanche par de la farine complète pour faire un pain à 100% complet mais il faut alors augmenter l'eau de 2 cuillères à soupe pour le pain de 1100 gr et d'une cuillère à soupe pour le pain de 750 gr. Avec certains types de farine vous trouverez que les programmes MÉLANGE A PAIN ou PAIN FRANÇAIS donnent de bons résultats.

## PAIN DE SON DE BASE

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	320 ml	270 ml
FARINE BISE	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 Cuil à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 Cuil à soupe
SUCRE (BRUN)	3 Cuillères à soupe	2 Cuit à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	3 Cuil à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 Cuit à café

Pour cette recette vous pouvez utiliser soit le programme PAIN NORMAL (1) soit le programme PAIN COMPLET (3).

## **PAIN COMPLET AU MIEL**

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	300 ml	240 ml
FARINE COMPLÈTE	400 g	340 g
FARINE DE BLÉ	160 g	120 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
MIEL	4 Cuillères à soupe	3 C. à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Utiliser les programmes PAIN COMPLET (3) ou PAIN SUCRE(5) pour cette recette. Ajoutez 1/4 de tasse de noix hachées quand vous entendez le bip, le pain sera plus savoureux.

## **PAIN AUX CÉRÉALES**

	<b>1100 gr</b>	<b>750 gr</b>
EAU	310 ml	260 ml
FARINE AUX CÉRÉALES	560 g	460 g
SEL	2 Cuillères à café	2 C. à café
LAIT EN POUDRE (au choix)	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
BEURRE / HUILE	3 Cuillères à soupe	2 C. à soupe
LEVURE	2,5 Cuillères à café	2,5 C. à café

Utiliser le programme PAIN NORMAL (1) pour cette recette

## **PAIN NOIR EUROPEEN**

Ce pain en vaut la peine mais ne pas commencer par cette recette!

**1100 gr**

EAU	370 ml
VINAIGRE DE CIDRE	2 Cuillères à café
FARINE de BLÉ	400 g
FARINE DE SEIGLE	160 g
FLOCON D'AVOINE	100 g
BEURRE	2 Cuillères à soupe
SUCRE	2 Cuillères à soupe
SEL	1 Cuillère à café
CUMIN (grains)	4 Cuillères à café
OIGNON HACHE SÈCHE	4 Cuillères à café
POUDRE DE CACAO (non sucré)	4 Cuillères à soupe
LEVURE	2;5 Cuillères à café

Utiliser le programme PAIN COMPLET (3) pour cette recette.

# GÂTEAUX

Si vous voulez utiliser de plus petites quantités que celles mentionnées ici, vous aurez peut-être besoin d'arrêter la cuisson plus tôt. Si vous utilisez un mélange tout prêt, vous devez avoir au MINIMUM de 400 g de poudre. Utiliser le programme GÂTEAU pour toutes les recettes de cette page. Vérifier la couleur du gâteau après 50 minutes et appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT pendant 3 secondes pour arrêter la cuisson si nécessaire. Le gâteau de Madeira est assez foncé de par la grande quantité de sucre qu'il contient.

## GÂTEAU DE MADEIRA

BEURRE	280 g
SUCRE EN POUDRE	280 g
OEUFS (moyens)	3
FARINE à la Levure	460 g
VANILLE LIQUIDE	2 Cuillères à café
JUS DE CITRON,	2 Cuillères à soupe
BICARBONATE DE SOUDE	2 Cuillères à café

Utiliser le programme GÂTEAU (10) pour cette recette. Nous vous conseillons de sélectionner le réglage de la croûte CLAIR. Ajoutez des fruits secs si vous le souhaitez.

## GÂTEAU AU CHOCOLAT

BEURRE	300 g
SUCRE EN POUDRE	200 g
OEUFS (moyens)	3
FARINE à la Levure	400 g
VANILLE LIQUIDE	2 Cuillères à café
CACAO	70 g
SEL	1/2 cuillère à café
BICARBONATE DE SOUDE	1 Cuillère à café

## GÂTEAU COCO

SUCRE ROUX	300 g
BEURRE	200 g
OEUFs (moyens)	3
FARINE à la Levure	400 g
BICARBONATE DE SOUDE	3 Cuillères à café
SEL	1/2 cuillère à café
LAIT	50 ml
NOIX DE COCO RAPEE	50 g

## PÂTE A PAIN

Le programme de la pâte à pain effectuera le pétrissage et une partie de la levée de la pâte pour vous.

Quand la pâte est prête, vous effectuez la dernière levée de la pâte en dehors de la machine à pain et vous la cuisez dans un four traditionnel.

## PÂTE A PIZZA (2 X 30 cm )

Ingrédients	Quantité
EAU	240 ml
FARINE BLANCHE	460 g
HUILE D'OLIVE	2 cuillères à soupe
FARINE COMPLÈTE	3 cuillères à soupe
SUCRE	1 Cuillère à soupe
SEL	2 Cuillères à café
LEVURE	2 Cuillères à café

Utiliser le programme PÂTE (8). Quand l'opération est terminée, retirer la pâte du moule et la couper en 2 parts égales. Sur une surface farinée, les rouler en fonds de pizza et pincer le tour pour en faire un bord. Les placer sur une plaque de cuisson légèrement huilée et farinée et les couvrir de sauce, fromage et autres ingrédients. Cuire à 180°C (thermostat 5 au gaz) pendant 15 - 20 minutes. (Vérifier l'évolution après 15 minutes)

Conseils: Vous pouvez remplacer la farine blanche par de la complète. Vous pouvez ajouter une cuillère à café de basilic ou d'origan et 1/4 de tasse de parmesan pour une saveur supplémentaire.

## **PETITS PAINS**

(10-12)

Utiliser le programme du PAIN NORMAL pour ces petits pains.

Sélectionner le programme PÂTE (8). Battre un œuf. Quand le processus est terminé, retirer la pâte et la diviser en 10-12 boules de grosseur égale. Les placer sur une plaque de cuisson légèrement huilée en les écartant autant que vous le pouvez. Couvrir et placer dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. Les badigeonner avec l'œuf battu.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C(gaz 5) pendant 12-16 minutes.

## **BAGELS**

Ajouter les ingrédients de la recette du pain blanc dans le moule. Vous pouvez remplacer la moitié de la farine blanche par de la farine complète si vous le souhaitez. Sélectionner le programme PÂTE (8). Quand le processus est terminé, procéder comme suit:

Partager la pâte en 15-20 morceaux de taille égale et les rouler en boules. Percer un trou de 2.5 cm au milieu pour en faire un anneau. Les couvrir et laisser lever pendant 30-40 minutes dans un endroit chaud.

Entre-temps porter à ébullition 2 litres d'eau et 2 cuillères à soupe de sucre. Quand les bagels sont prêts, les mettre dans l'eau 2 par 2 et les laisser bouillir pendant 2 minutes en les retournant une fois.

Placer les bagels sur une plaque de cuisson légèrement huilée et cuire dans un four préchauffé pendant 30 minutes à 180° (Gaz 5) - ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés

## CROISSANTS

Ingrédients	Quantité
EAU	250 ml
FARINE BLANCHE	460 g
SUCRE	2 Cuillères à soupe
BEURRE	2 Cuillères à soupe
SEL	1 Cuillère à café
LEVURE	2,5 Cuillères à café

Vous avez aussi besoin de 250 g de beurre ou de margarine, 1 œuf, un peu de lait et du film alimentaire.

Placer les ingrédients dans le moule à pain, sélectionner Je programme PÂTE (8), appuyer sur MARCHE. Entre-temps, mettre le beurre entre 2 morceaux de film, Utiliser un rouleau à pâtisserie et étaler le beurre en un rectangle de 2,5 cm d'épaisseur. Placer au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.

Quand le cycle de la pâte est terminé, retirer la pâte de la machine. Étaler la pâte sur une surface légèrement farinée en un rectangle de 25 cm x 30 cm. Prendre le beurre dans le réfrigérateur, retirer le film et poser le beurre sur la pâte, replier le bord de la pâte sur le beurre pour former un sandwich avec le beurre au milieu. Étaler la pâte à nouveau avec le rouleau en un rectangle de 25 cm x 30 cm. Vous assurer que le beurre dans la pâte s'étale régulièrement.

Couper la pâte en 8 triangles. Rouler chaque triangle en commençant par sa base, et lui donner la forme du croissant traditionnel. Placer les 8 croissants sur une plaque de cuisson en leur laissant le plus d'espace possible. Les placer dans un endroit chaud pendant 40-60 minutes pour qu'ils gonflent.

Enfin placer dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 mn environ.

# CONFITURE

La machine **ABM10** fait de l'excellente confiture! Soyez cependant très prudents quand vous manipulez la confiture chaude.

## Ingrédients Quantité

FRAISES (ou autres fruits)	440 g
SUCRE (poudre ou cristallisé)	630 g
PECTINE	1 sachet de 13 g

Écraser les fruits à la fourchette ou mieux au mixer. Mettre les fruits dans le moule à pain et ajouter le sucre en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajouter la pectine. Fermer le couvercle et sélectionner le programme CONFITURE (9).

Quand le cycle est terminé, retirer le moule à pain. ATTENTION.

Une couche de mousse se forme souvent au-dessus de la confiture. La retirer et jeter.

Mettre la confiture dans des pots et laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur.

CONSEIL: Nettoyer le moule à pain assez rapidement, dans la mesure où le sucre caramélisé peut être un peu difficile à enlever si vous attendez trop longtemps.

LES BOUTONS DE CONTRÔLE .....	1
2 Cuillères à soupe .....	9
RECETTES A LA FARINE BLANCHE.....	9
PAIN FRANÇAIS .....	9
PAIN AUX OEUFS.....	10
PAIN A LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS.....	12
PAIN AUX ABRICOTS .....	13
<b>PAIN AU BICARBONATE DE SOUDE .....</b>	<b>13</b>
<b>RECETTES A LA FARINE COMPLÈTE.....</b>	<b>14</b>
<b>PAIN COMPLET DE BASE .....</b>	<b>14</b>
<b>PAIN DE SON DE BASE .....</b>	<b>14</b>
<b>PAIN AUX CÉRÉALES.....</b>	<b>15</b>
PAIN NOIR EUROPEEN .....	16
GÂTEAUX.....	17
<b>PETITS PAINS.....</b>	<b>19</b>
BAGELS.....	19