

BREAD MAKER INSTRUCTION

MANUAL

XBM838

Marque FAR.

Type → MARIE-NO





MACHINE A PAIN

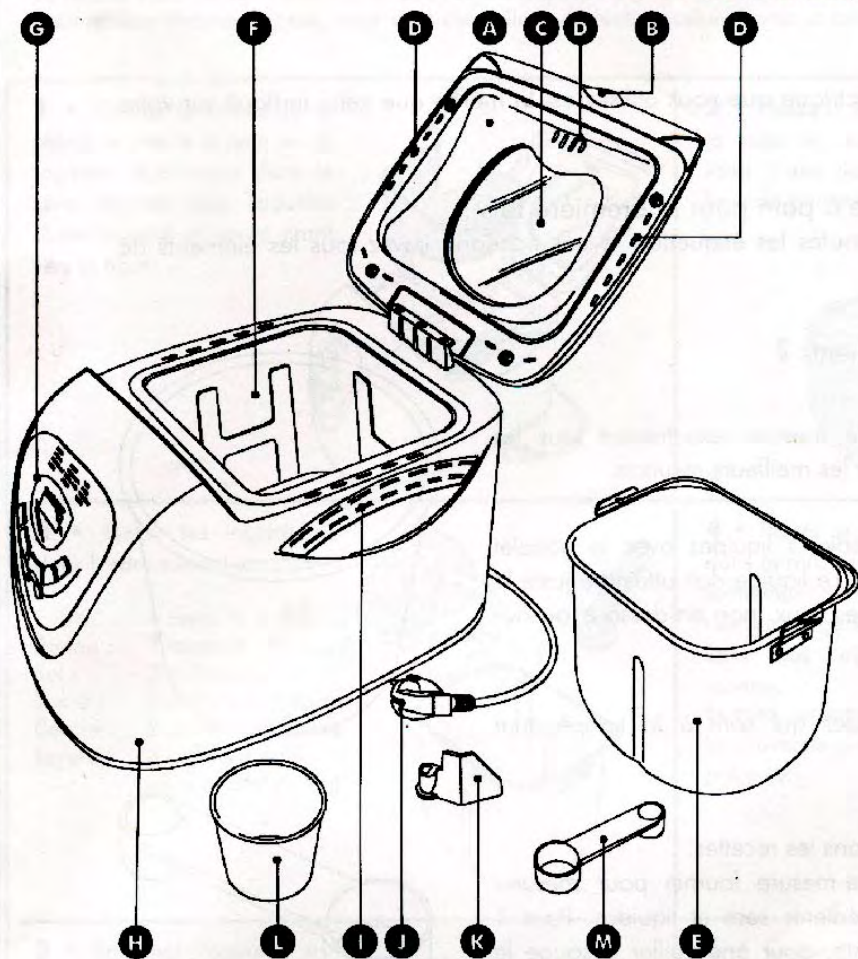


PRÉCAUTION D'EMPLOI et DE SÉCURITÉ

Nous vous prions de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel d'instructions, de les respecter à la lettre et de bien ranger ce manuel.

- 1** • Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Juste après la cuisson, l'appareil est brûlant.
- 2** • Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
- 3** • Si des enfants sont à proximité, ne laissez en aucun cas l'appareil sans surveillance. Veillez à débrancher la fiche de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Avant l'enlèvement de tout élément, laissez refroidir l'appareil.
- 4** • N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé d'une manière quelconque. Dans ce cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
- 5** • L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil sont susceptibles d'entraîner des détériorations.
- 6** • Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plan de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode pré programmé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, placez l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
- 7** • L'appareil doit être placé distant d'au moins 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur, jamais en plein air.
- 8** • Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
- 9** • Ne placez jamais l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
- 10** • Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (confiture par exemple).
- 11** • N'enlevez jamais le moule de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil.
- 12** • Ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule.
- 13** • Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil au risque de provoquer un court-circuit qui peut déclencher un incendie.
- 14** • Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact avec des matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).
- 15** • Avant de programmer la cuisson automatique d'un type de pain de votre choix pendant la nuit, essayez la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les proportions des ingrédients utilisés sont bien équilibrés, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, pour éviter tout débordement du moule.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A** Couverture
- B** Poignée
- C** Hublot de contrôle
- D** Ventilations
- E** Moule de cuisson
- F** Cuve de cuisson
- G** Tableau de commande
- H** Habillage
- I** Ventilations latérales
- J** Prise et câble électriques
- K** Pétrisseur
- L** Gobelet doseur
- M** Cuillère-mesure

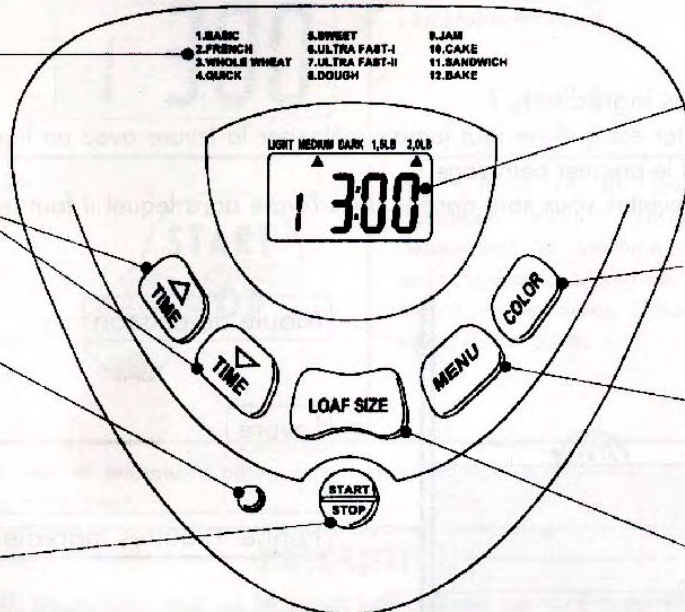
DESCRIPTION DES COMMANDES

Programmes :
La liste détaillée des programmes est inscrite sur le panneau frontal.

Minuteur :
Utiliser ces 2 boutons pour retarder le début du programme.

Voyant :
S'allume quand le programme est en marche.

START/STOP (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 3 à 5 secondes.



Affichage :
Indique le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson, le brunissement et la taille de pain sélectionnés.

Color (brunissement) :
Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour sélectionner la couleur de de croûte.

Menu :
Appuyer sur ce bouton pour faire défiler les programmes.

Loaf size (taille du pain) :
Après avoir sélectionné le programme approprié, utiliser ce bouton pour sélectionner la taille du pain.

LIGHT	MEDIUM	DARK	1,5LB	2,0LB
↓	↓	↓	↓	↓
CLAIR	MOYEN	FONCÉ	700 grs	900 grs

COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN

Avant de la brancher:

Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur votre appareil.

Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

Retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, le cas échéant. Lavez tous les éléments de l'appareil.

Comment mesurer les ingrédients ?

Il est extrêmement important de mesurer exactement tous les ingrédients à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats.

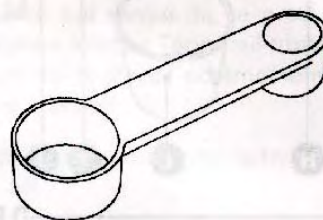
MESUREZ TOUJOURS les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou au-dessus de celui-ci.

UTILISEZ TOUJOURS des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C.

Suivez les instructions données dans les recettes.

UTILISEZ TOUJOURS la cuillère-mesure fournie pour mesurer des quantités plus petites d'ingrédients secs et liquides. Pour 1 cuiller à café, utilisez le petit côté, pour une cuiller à soupe le grand côté.

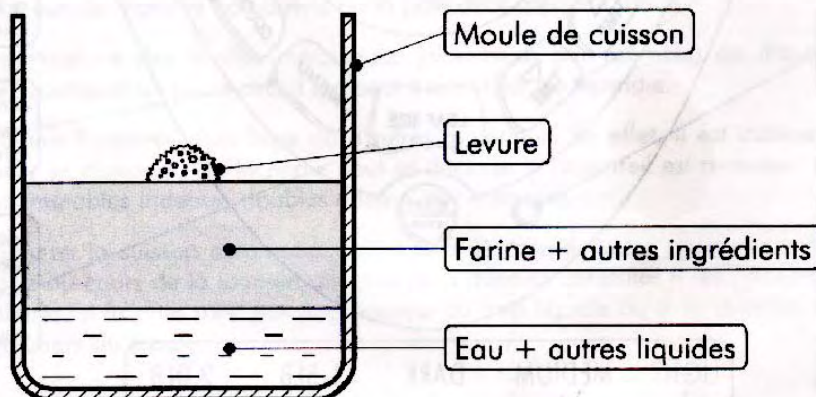
Le gobelet vaut 240 ml



Comment placer les ingrédients ?

Le principe à respecter est qu'il ne faut jamais mélanger la levure avec un liquide afin d'éviter qu'elle n'agisse avant le premier pétrissage.

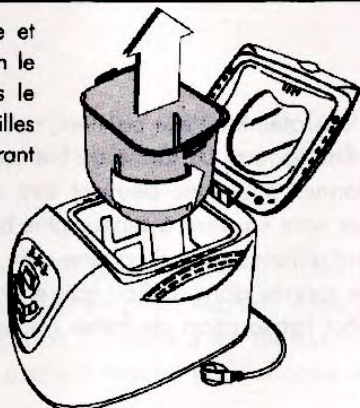
Les ingrédients des recettes vous sont donnés dans l'ordre dans lequel il faut les placer dans le moule



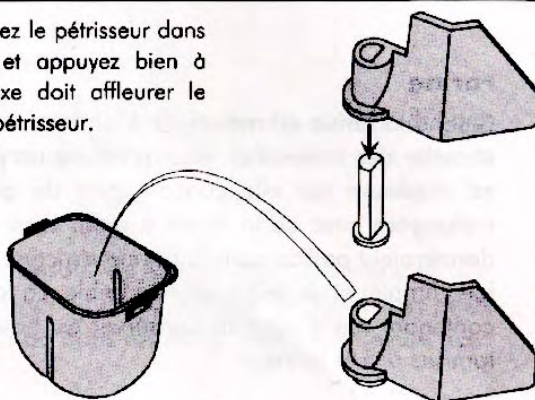
VOTRE PREMIER PAIN

La recette suivante correspond à un pain blanc classique de 900 gr. Même si vous ne souhaitez pas à l'avenir utiliser votre four pour réaliser ce type de pain, nous vous conseillons de réaliser celui-ci pour commencer car il s'agit du plus simple à réaliser.

1 • Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le haut.

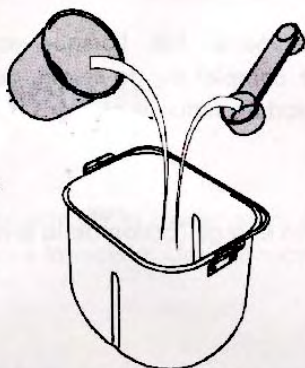


2 • Placez le pétrisseur dans la cuve et appuyez bien à fond. L'axe doit affleurer le haut du pétrisseur.

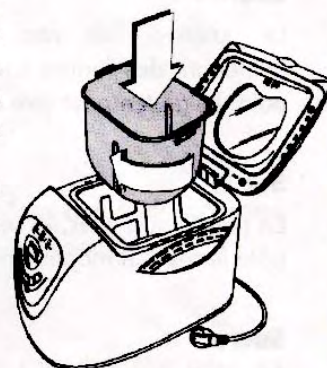


3 • Placer les ingrédients dans l'ordre suivant :

Eau : 1 tasse ½
 Farine : 4 tasses
 Sel : 2 cuillères à café
 Sucre : 2 cuillères ¾ à soupe
 Beurre : 2 cuillères ¾ à soupe
 Levure : 3 cuillères à café
 (ou 2 sachet de 7g)



4 • Placez le moule à pain dans la machine en poussant fermement vers le bas et en tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez lentement et à fond le couvercle au moyen de la poignée.



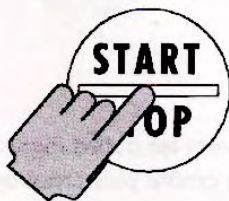
5 • Branchez l'appareil sur une prise de courant. L'affichage s'allume.



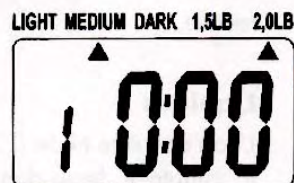
6 • Conservez les réglages d'usine qui correspondent à un pain de grande taille avec une croûte moyenne.

7 • Lancez le programme en appuyant sur le bouton "START/STOP"

La phase suivante consiste à mélanger les ingrédients.



8 • A la fin du cycle l'affichage indique "0:00", débranchez la machine et sortez le moule à pain en le tenant par ses anses. Utilisez toujours des gants.



9 • Retourner le moule à pain et secouez-le plusieurs fois pour dégager le pain. Mettez le pain sur une grille pour qu'il refroidisse et laisse la vapeur s'échapper.

PRÉCAUTIONS



- L'appareil, le pétrisseur et le pain lui-même seront très chauds.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- Après avoir retiré le pain du moule, assurez-vous que le pétrisseur est bien retiré du pain.

QUELS INGRÉDIENTS UTILISER ?

Farine

Quand la farine est mélangée à un liquide puis pétrie, la protéine qu'elle contient, appelée gluten, s'étire et absorbe des bulles d'air pour produire un pain léger à fine texture. La farine de blé complet (farine à pain) est meilleure car elle contient plus de gluten. Des farines spéciales peuvent être utilisées, en général mélangées avec de la farine à pain. C'est parce qu'elles sont souvent à teneur plus basse en gluten et ne donneraient pas au pain la bonne structure si elles étaient utilisées seules. La teneur en gluten des farines de blé complet et de seigle est très faible. La farine doit être rangée dans un lieu frais et sec, et dans un sac ou contenant scellé pour la conserver au frais et pour éviter l'absorption de fortes odeurs ou d'humidité. Ne tamisez pas la farine.

Gluten

Le gluten de blé, vital, est une protéine naturelle dérivée du blé. Lorsque vous l'ajoutez aux recettes contenant des farines lourdes, comme la farine de blé complet ou de seigle, cela améliore la forme du pain. Le gluten peut être acheté dans les magasins de produits naturels ou dans les épiceries.

Sel

En petites quantités, le sel rehausse la saveur des aliments et régit l'action de la levure pour produire une pâte ferme qui monte lentement et uniformément.

Sucre

Le sucre stimule l'action de la levure, adoucit et contribue à l'arôme, fait dorer la croûte et rend le pain tendre. La cassonade, le miel, la mélasse ou les sirops à base de maïs peuvent aussi être utilisés car ils ajoutent au pain de la vitamine B et des minéraux.

Corps gras

Le beurre ajoute de la saveur. Si désiré, vous pouvez le remplacer par de la margarine ou de l'huile végétale. Le gras maintient plus longtemps la fraîcheur du pain. L'huile d'olive, souvent utilisée pour la pâte à pizza, ajoute du goût au pain. Les huiles végétales, de maïs, d'arachides, de soja ou de tournesol peuvent aussi être utilisées. Le corps gras doit être à température ambiante avant d'être ajouté aux ingrédients de la recette.

Liquides

L'eau doit être tiède (25°C à 30°C) et mise dans le moule avant les autres ingrédients. Quand vous utiliserez la minuterie, l'eau doit être froide (20°C). L'eau produit une croûte plus craquante. Lorsque la minuterie est utilisée, du lait en poudre reconstitué est conseillé afin d'éviter que le lait frais ne s'altère pendant l'attente. Quand la farine est mélangée avec un liquide, le gluten se forme et l'air est emprisonné dans la pâte, ce qui lui permet de lever. Si le pain est petit, lourd et que sa texture est dense, cela signifie que trop peu de liquide a été utilisé. Si le pain s'affaisse pendant la cuisson, il y en avait trop.

QUELS INGRÉDIENTS UTILISER ?

Levure

Quand on la combine avec du sucre et de l'eau à la bonne température, la levure produit du gaz carbonique qui fait lever la pâte. Une trop grande chaleur éliminera l'action de la levure, trop peu la ralentira.

Utilisez de préférence de la levure sèche granulée. Elle n'a pas besoin de fermentation préliminaire. Ce genre de levure est achetée en petits sachets, mais il est plus économique de l'acheter en boîte. Les petits sachets contiennent environ 3 cuillers à thé de levure. Pour obtenir de bons résultats, mesurez la levure avec précision et utilisez la quantité requise pour chaque recette.

INGRÉDIENTS SUPPLEMENTAIRES

Cœufs

Les œufs ajoutent de la couleur, de la saveur et du levain au pain. Quand vous utilisez des œufs, comptez sur leur grande quantité dans la recette. Un œuf moyen contient environ 3/4 de tasse d'eau.

Fruits et légumes

Lorsque vous ajoutez des fruits ou légumes au pain, leur teneur en sucre et en eau doit être prise en considération. Le poids total des fruits et légumes ne doit pas dépasser 15% du poids de la farine. Pour de bons résultats, ajoutez ces ingrédients quand le signal se fait entendre pour le dernier pétrissage.

Raisins secs, noix

Lorsque vous ajoutez des raisins secs ou des noix au pain, leur teneur en sucre et en gras doit être pris en considération. Le pain avec ces ingrédients peut être moins haut car les noix hachées et les raisins secs changent la structure du gluten. Pour obtenir de bons résultats, ajoutez ces ingrédients quand le signal retentit pour avertir que c'est le moment.

LES PROGRAMMES

Vous trouverez ci-dessous un résumé de tous les programmes de l'appareil

1 3:00

1 • Pain normal (BASIC)

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. La plupart des recettes utilisent ce programme.

Ce programme vous permet de choisir entre les pains de 700 gr et de 900gr.

2 3:50

2 • Pain français (FRENCH)

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. Ce programme vous permet de choisir entre les pains de 700 gr et de 900gr.

3 3:40

3 • Pain complet (WHOLE WHEAT)

Ce programme allonge le temps du pétrissage et de la montée de la pâte pour donner de meilleurs résultats avec la farine complète. Ce programme vous permet de choisir entre les pains de 700 gr et de 900gr.

4 1:40

4 • Pain rapide (QUICK)

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.

5 2:55

5 • Pain brioche (SWEET)

Un peu plus de pétrissage et un peu moins de montée dans ce programme, ce qui veut dire qu'il est idéal pour les pains qui contiennent du sucre. Ce programme vous permet de choisir entre les pains de 700 gr et de 900gr.

6 0:58

6 • Super rapide 1 (ULTRA FAST-I)

Ce programme correspond à la version du programme super rapide pour 700gr et est destiné aux pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.

7 0:58

7 • Super rapide 2 (ULTRA FAST-II)

Ce programme correspond à la version du programme super rapide pour 900gr et est destiné aux plus grands pains sans levure. Il peut aussi être utilisé pour les recettes sans gluten.

8 1:30

8 • Pâte (DOUGH)

Réalise toutes les étapes du pétrissage et de levée mais ne procède pas au cycle de cuisson.

9 1:20

9 • Confiture (JAM)

C'est le programme idéal pour faire de la confiture.

10 2:50

10 • Gâteau (CAKE)

Programme réservé à la pâtisserie.

11 3:00

11 • Toast (SANDWICH)

Ce programme est idéal pour réaliser du pain de mie. Ce programme vous permet de choisir entre les pains de 700 gr et de 900gr.

12 1:00

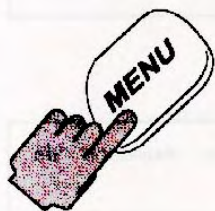
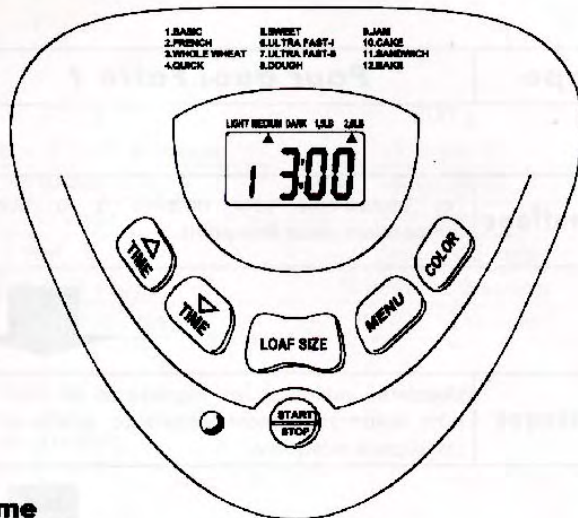
12 • Cuisson (BAKE)

Cycle de cuisson indépendant. Idéal pour faire cuire des pâtes préparées, ou pour cuire d'avantage un pain à la fin d'un cycle.

UTILISATION DES COMMANDES

Branchez le cordon d'alimentation, la machine émet un bip et l'affichage est celui représenté ci-contre.

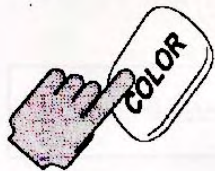
Ceci indique que le programme NORMAL avec une couleur de croûte MOYEN a été sélectionné. La durée de cette opération est de 3 h 00.



Sélection du programme

Appuyez 2 fois sur le bouton "MENU".

L'affichage indique maintenant le programme Pain Français et la durée affichée est passée à 3 h 50. Ceci parce que le temps nécessaire pour ce programme est plus long. Appuyez autant de fois que nécessaire pour sélectionner le programme désiré.



Sélection de la couleur de croûte

Appuyez sur le bouton "COLOR".

Notez que le voyant est passé de MOYEN à FONCE. Si vous appuyez sur le bouton encore une fois, le voyant passera de FONCE à CLAIR. Ce réglage ne change pas le temps de fabrication. (LIGHT=CLAIR, MEDIUM=MOYEN, DARK=FONCÉ)



Sélection de la taille du pain

Appuyez sur le bouton "LOAF SIZE".

Notez que le voyant est passé de 1,5LB à 2,0LB. Ce réglage change le temps du programme mais n'est pas accessible dans tous les programmes (1,5LB=700grs, 2,0LB=900grs).

Utilisation du Minuteur

Maintenant appuyez sur le bouton "TIME" de gauche.

Vous verrez que 10 minutes ont été ajoutées au temps nécessaire. Si vous appuyez encore une fois sur le même bouton, 10 minutes supplémentaires seront ajoutées et ainsi de suite. La durée maximale que vous pouvez sélectionner de cette façon est de 13 h 00.

Si vous appuyez sur le bouton "TIME" de droite, 10 minutes seront ôtées du temps prévu.

EXEMPLE : si vous lancez le programme à 20h et que vous souhaitez que votre pain soit prêt à 8h, il faut afficher 12:00 sur l'écran. Si le programme que vous avez choisi dure 3 heures, la machine se mettra en route automatiquement à 5h.

NOTE IMPORTANTE : Il est important de se souvenir en réglant le minuteur que ce qui est indiqué sur le cadran correspond au temps restant.





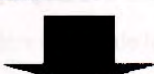
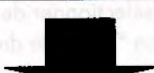
Par exemple, si le cadran indique "8:00", cela signifie que le pain sera cuit et prêt à être sorti dans 8 Heures.

Lancement du programme : Lorsque le programme affiché correspond en tous points à vos souhaits, vous pouvez lancer le programme en appuyant sur le bouton "START/STOP". Le voyant s'allume.

Appuyer 3 à 5 secondes sur le bouton "START/STOP" si vous souhaitez interrompre le programme.



DESCRIPTION DU CYCLE DE FABRICATION

Etape	Pour quoi Faire ?	Que se passe-t-il ?
Préchauffage	Les ingrédients sont amenés à la bonne température pour être pétris.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Pétrissages	L'appareil mélange les ingrédients et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance adéquate.	Cycle Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
		
Levée	Le liquide pénètre lentement la levure et la farine pour permettre à la pâte de lever doucement.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Malaxage	L'appareil mélange les ingrédients pour évacuer le surplus d'air.	Cycle Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
		
Levée	La pâte continue à lever pour atteindre petit à petit sa consistance idéale	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Cuisson	La machine à pain règle automatiquement la durée et la température de cuisson pour des résultats parfaits.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
		
Maintien au chaud	La machine à pain maintient votre pain au chaud pendant une heure après la fin de la cuisson.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.

REMARQUE :

Dans certains programmes, un bip sonore se fait entendre pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients.

GUIDE DE RECETTES

Pain au Maïs

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Fécule de Maïs	½ tasse	¾ tasse
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Sucre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Grains de maïs égouttés ¾ tasse 1 tasse

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain à la cannelle et aux raisins secs

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses + 1 cuill. à soupe	4 tasses + 1 cuill. à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Cassonade	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuill. ½ à soupe	2 cuill. à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Cannelle	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

noix hachées ¼ tasse ¼ tasse

raisins secs ¼ tasse ¼ tasse

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain aux graines de Pavot








	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Huile	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
zestes de citron	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Graines de Pavot	¼ tasse	¼ tasse
Noix de muscade rapée	½ cuill. à café	¾ cuill. à café
Levure	2 cuill. ¼ à café	3 cuill. à café

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

COMMENT OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT

Le résultat que vous obtenez peut varier d'un pain à l'autre. Cela est souvent dû à une différence de consistance de la pâte. Cette consistance peut être vérifiée pendant le pétrissage (pendant les premières 7 minutes). La pâte doit paraître flexible et élastique. Si elle est trop sèche, ajoutez de l'eau, une cuiller à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine.

Le Tableau ci-dessous vous permettra d'identifier les paramètres qui peuvent faire varier l'aspect du pain.

	Pain trop levé.	Pain affaissé après avoir trop levé.	Pain pas assez levé.	Dessus du pain enfariné.	Croûte pas assez dorée.	Côtés bruns et enfariné, mais pain pas assez cuit.	Côtés et dessous enfarinés.
							
La touche START/STOP a été actionnée pendant la cuisson.					●		
La lame de pétrissage a été mal installée dans le moule.				●			●
De l'eau a été ajoutée après le pétrissage.							●
Pas assez de farine.	●					●	
Trop de farine.							
Pas assez de levure.					●		
Trop de levure.	●						
Pas assez d'eau.			●				
Trop d'eau.	●					●	
Pas assez de sucre.			●				
Type de farine non approprié.	●						
La levure est venue en contact avec l'eau avant le pétrissage.			●				

GUIDE DE RECETTES

Ces recettes vous aideront à réaliser vos premiers pains. N'hésitez pas à les faire varier afin d'expérimenter de nouveaux pains pour profiter pleinement des possibilités de votre machine.

* Les ingrédients en italiques sont à ajouter quand la machine émet un signal sonore.

Pain blanc de Base

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 1 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Sucre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuill. ½ à soupe	2 cuill. à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Levure	2 cuill. ¼ à café	3 cuill. à café

Sélectionner le programme *NORMAL* pour de bons résultats. Vous pouvez utiliser le réglage *RAPIDE* si vous voulez que le pain soit prêt plus vite.

Pain Français

	700 g	900 g
Eau	1 tasse ¼	1 tasse ¾
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Sucre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme *PAIN FRANÇAIS* pour de bons résultats. Vous pouvez utiliser le réglage *RAPIDE* si vous voulez que le pain soit prêt plus vite.

Pain au blé complet

	700 g	900 g
Eau	1 tasse ¼	1 tasse ¾
Farine de blé	3 tasses ¾	5 tasses
Cossonade	¼ tasse	¼ tasse
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Lait écrémé en poudre	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Levure	2 cuill. ¼ à café	3 cuill. à café

Sélectionner le programme *PAIN COMPLET* pour de bons résultats.

GUIDE DE RECETTES

Pain au Maïs

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Fécule de Maïs	½ tasse	¾ tasse
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Sucre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Grains de maïs égouttés ¾ tasse 1 tasse

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain à la cannelle et aux raisins secs

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses + 1 cuill. à soupe	4 tasses + 1 cuill. à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Cassonade	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuill. ½ à soupe	2 cuill. à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Cannelle	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

noix hachées ¼ tasse ¼ tasse

raisins secs ¼ tasse ¼ tasse

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain aux graines de Pavot

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Huile	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
zestes de citron	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Graines de Pavot	¼ tasse	¼ tasse
Noix de muscade rapée	½ cuill. à café	¾ cuill. à café
Levure	2 cuill. ¼ à café	3 cuill. à café

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

GUIDE DE RECETTES

Pain aux flocons d'avoine

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 1 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Sel	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café
Beurre	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuill. ½ à soupe	2 cuill. à soupe
Mélasses	¼ tasse	¼ tasse
Flocons d'avoine	¾ tasse	1 tasse
Levure	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café

Sélectionner le programme *NORMAL* pour de bons résultats.

Pain aux graines de tournesol

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	2 tasses ½	3 tasses ¼
Farine de blé	¾ tasse	1 tasse
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Miel	¼ tasse	¼ tasse
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Ecorce d'orange	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café
Levure	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café

Graines de Tournesol ½ tasse ¾ tasse

Sélectionner le programme *NORMAL* pour de bons résultats.

Pain à l'indienne

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 1 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	1 tasse ¾	2 tasses ¼
Farine de blé	1 tasse	1 tasse ¼
Farine au seigle foncé	¾ tasse	1 tasse
Cassonade	¼ tasse	¼ tasse
Huile	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme *PAIN COMPLET* pour de bons résultats.

GUIDE DE RECETTES

Pain à la moutarde

	700 g	900 g
Eau	½ tasse	¾ tasse
Bouillon de poulet	½ tasse	¾ tasse
Farine à pain (T55)	2 tasses	2 tasses ¾
Farine de blé	1 tasse	1 tasse ¼
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Lait écrémé en poudre	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Huile	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Moutarde	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Ciboulette	2 cuill. à café	2 cuill. ¾ à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain à l'orange

	700 g	900 g
Eau	1 tasse ¼	1 tasse ¾
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
sucre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Marmelade d'orange	¼ tasse	¼ tasse
Jus de citron	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Ecorce d'orange	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain Pizza

	700 g	900 g
Eau	1 tasse	1 tasse ¼
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
sucre	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Pepperoni	½ tasse	¾ tasse
Emmental rapé	½ tasse	¾ tasse
Mozzarella	¼ tasse	¼ tasse
Champignons	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Parmesan rapé	¼ tasse	¼ tasse
Ail	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Origan	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

GUIDE DE RECETTES

Pain aux abricots

	700 g	900 g
Eau	¾ tasse	1 tasse + 1 cuill. à soupe
Farine à pain (T55)	2 tasses ½	3 tasses ¼
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Huile	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Abricots en conserve	½ tasse	¾ tasse
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

Pain au blé complet et au gluten

	700 g	900 g
Eau	1 tasse ½	2 tasses + 1 cuill. à soupe
Farine de Blé complet	3 tasses ¾	5 tasses
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Mélasses	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Gluten	2 cuill. ½ à soupe	3 cuill. ¼ à soupe
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme **PAIN COMPLET** pour de bons résultats.

Pain aux graines de Sésame

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 1 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	1 tasse ½	2 tasses
Farine de blé	1 tasse ½	2 tasses
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Huile végétale	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Huile de sésame	1 cuill. ½ à soupe	2 cuill. à soupe
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Graines de Sésame	½ tasse	¾ tasse
-------------------	---------	---------

Sélectionner le programme **NORMAL** pour de bons résultats.

GUIDE DE RECETTES

Pain à l'oignon

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Cassonade	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Soupe instantanée à l'oignon	1 paquet	1 paquet ¼
Levure	3 cuill. à café	4 cuill. à café

Sélectionner le programme *NORMAL* pour de bons résultats.

Pain au bacon épicé

	700 g	900 g
Eau	1 tasse + 2 cuill. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	2 tasses ½	3 tasses ¼
Farine de blé	½ tasse	¾ tasse
Sel	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café
Sucre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuill. à soupe	1 cuill. ¼ à soupe
Beurre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Miettes de Bacon	¼ tasse	¼ tasse
persil	¼ tasse	¼ tasse
Graines de poivre	¾ cuill. à café	1 cuill. à café
Levure	2 cuill. ½ à café	3 cuill. ¼ à café

Sélectionner le programme *NORMAL* pour de bons résultats.

Pain aux fruits séchés

	700 g	900 g
Eau	1 tasse	1 tasse ¼
Œuf	1	1
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Céréales	¼ tasse	¼ tasse
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Lait écrémé en poudre	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Miel	2 cuill. à soupe	2 cuill. ¾ à soupe
Noix de muscade rapée	½ cuill. à café	¾ cuill. à café
Vanille	1 cuill. à café	1 cuill. ¼ à café
Levure	1 cuill. ½ à café	2 cuill. à café

Fruits séchés

½ tasse

¾ tasse

Sélectionner le programme *NORMAL* pour de bons résultats.

Pâte à Pizza

	700 g	900 g
Eau	1 tasse	1 tasse $\frac{1}{4}$
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. $\frac{1}{4}$ à café
Huile d'olive	2 cuill. à soupe	2 cuill. $\frac{3}{4}$ à soupe
Levure	2 cuill. à café	2 cuill. $\frac{3}{4}$ à café

Sélectionner le programme PATE pour de bons résultats.

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 farine complète. Vous pouvez ajouter une cuillère à café de basilic ou d'origan et $\frac{1}{4}$ de tasse de parmesan pour une saveur supplémentaire.

Petits pains

	700 g	900 g
Eau	1 tasse	1 tasse $\frac{1}{4}$
Œuf	1	1
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sucre	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Sel	1 cuill. à café	1 cuill. $\frac{1}{4}$ à café
Beurre	$\frac{3}{4}$ tasse	1 tasse
Levure	2 cuill. $\frac{1}{2}$ à café	3 cuill. $\frac{1}{4}$ à café

Sélectionner le programme PATE pour de bons résultats.

Sélectionner le programme PATE. Battre un oeuf. 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 pouvez. Couvrir et placer dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle doublent de volume. Les badigeonner avec l'oeuf battu. Cuire dans un four préchauffé à 180°C (gaz 5) pendant 12-16 minutes.

GUIDE DE RECETTES

Confiture

	700 g	900 g
Fraises (ou autres fruits)	300 g	350 g
Sucre (poudre ou cristallisé)	400 g	550 g
PECTINE	1 sachet de 13g	1 sachet de 13g

Sélectionner le programme CONFITURE pour de bons résultats.

Ecraser les fruits à la fourchette ou 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.

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

Une couche de mousse se forme souvent au-dessus de la confiture. La retirer et la jeter. Mettre la confiture dans des pots et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

600 W - 230 V - 50 Hz - Câble électrique 100cm monté de manière fixe

12 programmes mémorisés - Cuve pour 700 gr ou 900 gr de poids de pain

Dimensions intérieurs du moule : 177 x 133 x 155 mm.

Boîtier en plastique blanc avec fenêtre de contrôle.

Dimensions extérieures : 385 x 260 x 300 mm.

Poids : 6500 g