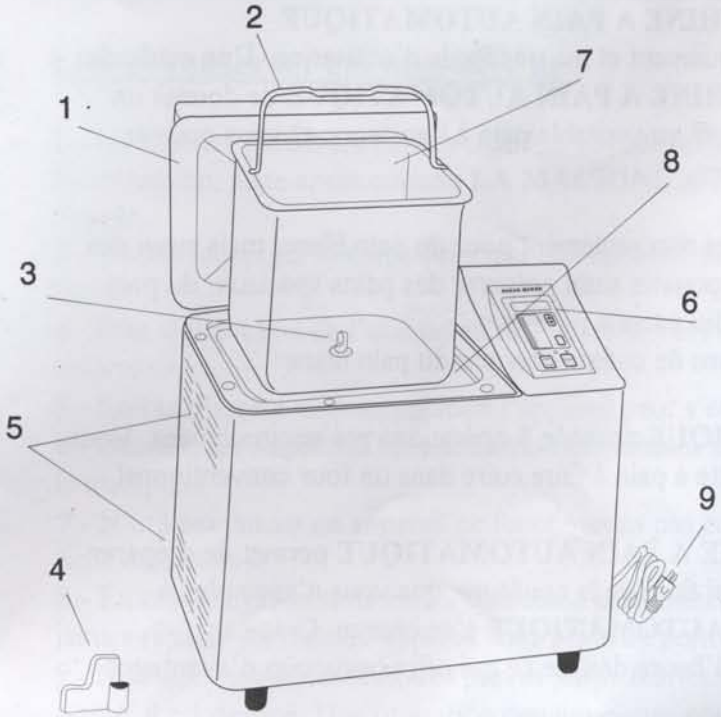
MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE XBM 338

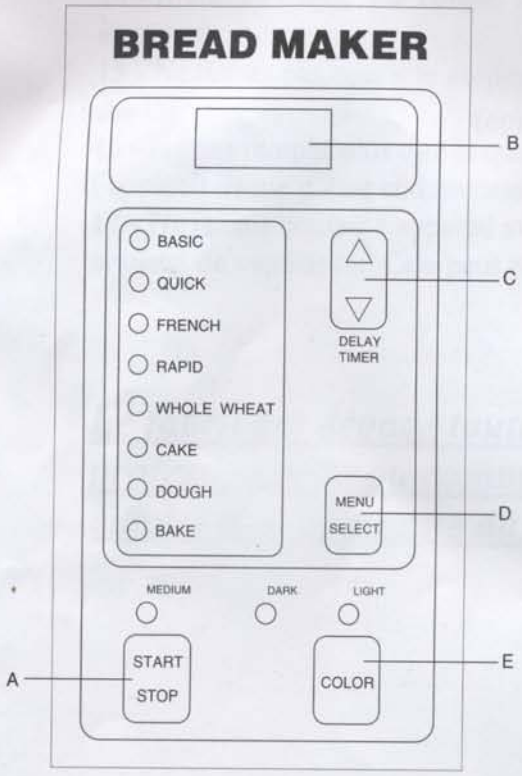
MANUEL D'INSTRUCTIONS

DESCRIPTIF



1 Couvercle
2 Poignée
3 Molette d'entraînement
4 Lame à pétrir (se fixant sur molette)
5 Ventilation
6 Panneau de contrôle
7 Moule à pain
8 Chambre à pétrin
9 Cordon d'alimentation

DESCRIPTION DU PANNEAU DE PROGRAMMATION



Le panneau de programmation possède 5 boutons

A) Mise en service / arrêt
B) Afficheur digital
C) Horloge de programmation
D) sélection du menu comprenant 8 programmes

		Durée en h/mn
1 BASE	**(BASIC)**	**3h00mn**
2 RAPIDE	**(QUICK)**	**2h20mn**
3 FRANCAIS	**(FRENCH)**	**3h50mn**
4 COURT	**(RAPID)**	**1h50mn**
5 PAIN COMPLET	**(WHOLE WHEAT)**	**3h40mn**
6 GATEAUX	**(CAKE)**	**2h50mn**
7 PATE	**(DOUGH)**	**1h30mn**
8 CUISSON	**(BAKE)**	**1h00mn**

E) Degré de cuisson (COLORATION)
Pour programmer le degré de cuisson :
DORE, CUIT, TRES CUIT

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Félicitations pour avoir acheté cette **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE**.
Cette machine à pain fonctionne automatiquement et est très facile d'utilisation. Une méthode unique de pétrissage permet à cette **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** de donner un bien meilleur goût à votre pain, vous obtenez un véritable pain à l'ancienne et vous pouvez ajoutez tous les ingrédients que vous désirez.

Dans ce manuel vous trouverez des recettes non seulement pour du pain blanc, mais aussi des recettes typiques allemandes. En fait vous pouvez aussi préparer des pains spéciaux, du pain complot, du pain aux céréales, mais aussi des pates a pain
Pour un premier essai, nous vous conseillons de commencer par du pain blanc.

Votre **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** possède 8 opérations pré-programmées. Vous avez aussi la possibilité de préparer une pâte à pain à faire cuire dans un four conventionnel.

Dans un deuxième temps votre **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** permet de préparer des pâtes à pain avec de la farine mais aussi faire de la confiture, que vous n'avez plus à mélanger car votre **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** s'en charge. Grâce au programmateur vous pouvez sélectionner l'heure désirée ce qui offre beaucoup d'avantages.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : **XMB 338** petit et grand modèle
Capacité : **600gà750g petit modèle 1000-1200g grand modèle**
Puissance : **715 w**
Poids : **7800g**
Dimensions : **255x360x324mm**
(610 w pour l'élément de chauffage et 105w pour l'alimentation)
revêtement en feuilles de métal émaillé

* **8 formules de préparation**
* **Bouton de sélection pour le degré de cuisson**
* **Horloge de programmation 13 heures**
* **Touche «garde au chaud»**
* **Accessoires : verre doseur et cuillère doseuse**

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Lire et conserver ces instructions

1 - Ne touchez jamais les parties chaudes, utilisez les poignées.
2 - Attention, juste après cuisson **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** est très chaude.
3 - Ne pas immerger le corps principal de l'appareil, ni le cordon dans de l'eau ou tout autre liquide.
4 - Etre vigilant lors de l'utilisation de l'appareil dans un environnement où se trouvent des enfants.
5 - En cas d'erreur de manipulation l'appareil peut s'éteindre de lui-même.
6 - Débranchez l'appareil hors utilisation ou pendant son entretien. Le laissez refroidir avant de le manipuler.
7 - N'utilisez jamais un appareil ne fonctionnant pas correctement ou avec un cordon ou une fiche défectueuse.
8 - En cas de dysfonctionnement contactez immédiatement notre service après vente. Ne jamais réparer soi même l'appareil sous peine de perte de garantie.
9 - N'utiliser que les accessoires prévus par le fabricant. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation peu judicieuse pouvant occasionner jusqu'à l'incendie, l'électrocution ou des dégâts corporels.
10- Lors de l'utilisation de l'appareil, éloignez les autres objets à une distance minimum de 10cm. Utilisez l'appareil uniquement dans un endroit fermé.
11 - Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
12 - Prendre un maximum de précautions lors de tout déplacement de l'appareil rempli d'un liquide chaud.
13 - Ne pas déplacer le moule pendant l'utilisation de l'appareil
14 - Branchez toujours le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le branchez au courant électrique.
15 - Ne laissez pas courir le cordon le long d'une table, d'un meuble ou prés d'une surface chaude.
16 - Ne pas remplir plus que la quantité prévue d'ingrédients Le pain ne sera pas cuit et l'appareil risque d'être endommagé.
17 - Ne jamais couvrir l'appareil avec une serviette ou un matériel inflammable, ni obturer le système de ventilation. Cela peut provoquer un début d'incendie.

Le fabricant dégage toute responsabilité en cas d'utilisation professionnelle ou commerciale de cet appareil ou en cas d'un emploi non conforme aux instructions ci dessus.

CONSEILS D'UTILISATION

I) BOUTON «CUISSON»

Excepté pour le programme 7 (préparation d'une pâte à cuire), chaque programme offre 3 possibilités de cuisson que vous sélectionnez en appuyant sur le bouton «**COLORATION**».

Cuisson : légèrement doré (**DORE**)
Cuisson : doré (**CUIT**)
Cuisson : très doré (**TRES CUIT**)

II) BOUTON «MENU»

La **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** dispose de 8 programmes, qui peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton «**MENU**».
Lors de la mise en service de l'appareil, l'afficheur digital affiche : 3.00 = 3 heures

Les programmes sont les suivants :

1- *BASE*
Pour préparation de pain blanc et mélangé avec d'autres ingrédients. Ce programme est le plus utilisé. **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** brasse la pâte à pain trois fois. Après le deuxième brassage, l'appareil émettra un bip qui annonce la possibilité d'ajouter des ingrédients supplémentaires (pépites de chocolat, morceaux de fruits, etc....). Le programme prend en tout 3 heures.

2- RAPIDE
Pour préparation de pain blanc et mélangé avec d'autres ingrédients. **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** brasse la pâte à pain deux fois et émet un bip lors du deuxième brassage qui permet d'ajouter de nouveaux ingrédients. Le procédé de levée de la pâte est réduit, ce qui demande moins de temps mais qui réduit aussi la taille du pain. Le programme prend en tout 2 heures et 20 minutes.

3 - FRANCAIS
Pour préparation de pain francais. **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** brasse la pâte à pain deux fois mais avec un temps de levée plus long et cuit plus longtemps, ce qui donne une croûte plus épaisse. Le programme prend en tout 3 heures et 50 minutes.

4 - COURT
Pour préparation de pâtisserie et gâteaux. **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** brasse la pâte une seule fois et la cuit. Le programme prend en tout 3 heures et 40 minutes.

5 - PAIN COMPLET

Pour préparation de pain complet avec farine complète et levure. **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** brasse la pâte à pain deux fois. La pâte lève et cuit plus longtemps. Nous recommandons de choisir une couleur très dorée pour obtenir une croûte croustillante. Le programme prend en tout 3 heures et 40 minutes.

6 - GATEAUX

Pour préparation de viennoiserie et autres pâtes sucrées. **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** brasse la pâte deux fois. Le programme prend en tout 2 heures et 50 minutes.

7 - PATE

Pour préparation de différentes pâtes, qui seront cuites dans un autre four.
Le moule n'est pas chauffé et le degré de cuisson «**COLORATION**» ne doit pas être sélectionné. Le programme prend en tout 1 heure et 30 minutes.

8 - CUISSON

Programme prévu pour une cuisson complémentaire, et pour faire cuire du riz.

Tous les programmes peuvent se combiner grâce à l'horloge de programmation. Cependant ce n'est pas recommandé pour les programmes gâteaux et pâtisserie. Si la pâte contient du lait frais, des fruits ou des oignons, ne pas utiliser l'horloge de programmation et cuire la pâte immédiatement.

*A la fin des opérations de cuisson, **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** garde au chaud la préparation pendant une heure, excepté pour le programme «**DOUGH**» qui ne comprends pas de cuisson.*

III) BOUTON HORLOGE DE PROGRAMMATION

Tous les programmes peuvent être démarrés grâce au bouton «**HORLOGE**». Pour cela vous devez alors ajouter à la durée du programme désiré et éventuellement une heure de garde au chaud, et déduire cette durée de l'écart entre l'heure de programmation et l'heure à laquelle vous voulez déguster votre pain chaud.

Exemple :
Il est 20 heures et vous voulez obtenir du pain blanc frais pour le lendemain matin à 7 heures :

1- Mettre les ingrédients dans le moule prévu à cet effet et replacer le moule dans la chambre à pétrin. Assurez - vous que la levure n'est pas en contact avec le liquide.

2 - Sélectionner le menu désiré avec le bouton «**MENU**» et le degré de cuisson avec le bouton «**COLORATION**».

Par exemple, nous sélectionnons le programme **1 : BASE** qui prends 3 heures et qui est suivi par un maintien au chaud d'une heure (soit au total 4 heures). Cela veut dire que le programme doit démarrer 4 heures plus tôt, c'est à dire à 3 heures du matin.

3 Vous calculez l'écart entre 7 heures du matin et 20 heures du soir la soit 11 heures auquel on retranche la durée de cuisson plus chauffe (4 heures). Vous programmez donc un retard sur le bouton «**HORLOGE**» de 7 heures.

IV) BOUTON «MARCHE/ARRET»

Ce bouton sert pour démarrer ou arrêter un programme.
Pendant des opérations normales ou pour l'utilisation de l'horloge le bouton «**MARCHE/ARRET**» doit être utilisé. En clignotant sur les 2 heures entrées, cela prouve que **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** est en cours de fonctionnement.

Si le programme est terminé et l'heure affichée est 00 : 00, le bouton «**MARCHE/ARRET**» arrête la fonction garde au chaud automatique.
De plus le bouton «**MARCHE/ARRET**» doit être enfoncé afin d'arrêter le «**HORLOGE**» ou un programme déjà lancé.
ıjours appuyer pendant environ une demi - seconde jusqu'à l'émission d'un bip pour arrêter ou démarrer.

FONCTIONS

1- Comment fonctionnent les programmes de LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE !

*** Le mélange et le brassage de la pâte**
LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE mélange et brasse la pâte automatiquement jusqu'à l'obtention d'une bonne consistance. Le temps de brassage est calculé automatiquement en fonction du programme sélectionné.

*** Temps de repos de la pâte**
Après le premier brassage un temps de repos de la pâte est programmé afin d'assurer une meilleure pénétration du liquide dans la farine et la levure.

*** Levée de la pâte**
Après le mélange et brassage de la pâte **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** chauffe à la température optimale pour assurer une bonne levée de celle-ci.

*** Mise en forme de la pâte**
Après le deuxième brassage, la pâte est façonnée en une boule ronde et molle.

*** Cuisson**
LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE régule automatiquement la température de cuisson en fonction du programme et de durée de cuisson sélectionnés.

*** Fin/garde au chaud**

A la fin de la cuisson, **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** émet plusieurs bip pour vous prévenir de retirer le contenu du moule. Simultanément l'appareil se met en position garde au chaud. Le contenu du moule est maintenu en température :
10 minutes à une température entre 100°C et 110°C puis
50 minutes à une température entre 75°C et 85°C

2 - BIP

Un bip se fait entendre lorsque :
- les boutons «**MENU**» ou «**HORLOGE**» sont enfoncés
- les boutons programmes sont enfoncés
- Lors des programmes «**BASE**» ou «**RAPIDE**», **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** émet 8 bips après le second brassage afin de vous rappeler de rajouter des fruits ou des noix si vous le souhaitez.
- A la fin de la cuisson, **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** émet 6 bips, puis chaque 5 minutes 3 bips pendant la période de maintien au chaud.

3 - SYSTEME DE SECURITE

Si la température dans **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** pour un nouveau programme est trop haute par rapport à une utilisation normale (près de 80°C), l'affichage indique H.HH et **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** émettra des bips de facon continue.
Dans ce cas sortir le moule et attendre que la température de **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** soit redescendu à approximativement 10 - 40°C ; remettre le moule et recommencer le programme.
Si vous ne pouvez toujours pas utiliser normalement **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** après refroidissement, ceci peut être du à un défaut de fabrication de l'appareil ou du thermostat. Renvoyez le alors à notre service après vente.

MODE D'EMPLOI

1) - PREPARATION DU PAIN
(Programmes : «BASE», «RAPIDE», «FRANCAIS» et «PAIN COMPLET»

- Insérez la lame à pétrir sur la molette d'entraînement au fond du moule recouvert de Téflon.
- Verser les ingrédients en fonction de la recette désirée. Verser toujours la levure en dernier, afin d'éviter que celle-ci n'agisse trop tôt lorsque vous utilisez l'horloge de programmation. Evitez tout contact entre la levure et l'eau. Versez l'eau d'abord et la levure en dernier.
- Pour mettre en place le moule dans la chambre à pétrin, la tourner dans la direction indiquée sur la chambre jusqu'à qu'il soit bloqué et ne puisse plus bouger. Puis fermer le couvercle et mettre la machine sous tension. Le couvercle est démontable pour faciliter son nettoyage.
- Appuyer sur le bouton «**MENU**», afin de sélectionner le programme désiré ainsi que le degré de cuisson, et la minuterie si besoin.
- Appuyer sur le bouton «**MARCHE/ARRET**». L'affichage lumineux clignotera pour montrer que **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** est en cours de fonctionnement. Le temps

se décompte pendant la préparation du pain. Si l'horloge de programmation est en route, l'affichage lumineux clignotera de la même manière.
Remarque : si vous voulez changez la programmation, appuyer sur le bouton «**MARCHE/ARRET**» et recommencez les opérations.
- Ne pas toucher le Panneau de programmation lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- A la fin d'un programme, l'affichage lumineux affiche «00» et la sonnerie se fait entendre. Le contenu du moule sera automatiquement gardé au chaud pendant près d'une heure.
- Pendant la période de garde au chaud (une heure), l'appareil émet trois bip toutes les cinq minutes pour vous rappeler d'enlever le contenu du moule.
- Tirez le moule vers le haut en utilisant la poignée (utilisez des gants ignifugés), retourner le moule et secouez le doucement pour le faire descendre le contenu du moule hors de celui-ci.
- Retirer la lame à pétrir avec un ustensile non métallique, vous pouvez utiliser la cuillère en bois prévue à cette effet, une fois le pain refroidi.

2) - PREPARATION D'UN GATEAU (avec levure) - programme «GATEAUX»

Ce programme vous permet de préparer des viennoiseries et autres pâtes sucrées. Comme le sucre permet un brunissement rapide, le temps de cuisson est raccourci.
- Suivre les instructions pour la fabrication d'un pain et remplir le moule des ingrédients comme indiqué sur la recette.
- Sélectionner le programme «**GATEAUX**» et faire cuire immédiatement. L'utilisation de l'horloge n'est pas recommandée à cause de l'emploi de lait dans ces préparations.
- Le programme suivra le cheminement comme indiqué en N°1.

3) - PREPARATION DE PATE AVEC DE LA FARINE A PAIN. Programme «**COURT**»

A l'inverse du pain utilisant de la levure, le programme «**COURT**» n'en utilise pas mais la farine possède une levure intégrée. Pour cette raison, il n'est pas prévu de temps de levée.
- Mettre les ingrédients dans le moule
- Appuyer sur le bouton
- Sélectionner le degré de cuisson
- Appuyer sur le bouton «**MARCHE/ARRET**», les ingrédients seront mélangés en quelques minutes. La pâte sera alors cuite immédiatement.
- A la fin du cycle, la machine émet des bips et l'affichage lumineux affiche «**00**». Vérifier avec un couteau, si votre gâteau est prêt.
- Si ce n'est pas le cas, continuer par le programme «**CUISSON**» pendant 5 à 10 minutes (vérifier grâce à l'affichage), vérifier la cuisson et appuyer sur le bouton «**MARCHE/ARRET**», si le gâteau est prêt.
- Laisser refroidir dans le moule pendant près de 10 minutes.

4) - PREPARATION D'UNE PATE programme «PATE»

- Verser les ingrédients en fonction de la recette désirée et placer le moule comme décrit auparavant.
- **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** mélangera automatiquement les ingrédients en pâte. Le processus prends près de 2 heures 35 minutes pour le brassage et 1h 25mn pour la levée.
- Appuyer sur la touche «**HORLOGE**», si vous voulez programmer une heure de démarrage.

- Appuyer sur la touche «**MARCHE/ARRET**». L'affichage lumineux clignotera pour montrer que **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** est en cours de fonctionnement. La sonnerie indique la fin du cycle, et l'affichage lumineux indique «00».
- **LA MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** reste au programme sélectionné pendant près d'une heure mais sans chauffage et émet des bips répétitifs, vous prévenant que la pâte est prête et peu être retirée du moule.

5) - PROGRAMME «CUISSON»

Ce programme permet de continuer à faire cuire du pain et des gâteaux, si ne le sont pas suffisamment.
- Remplir le moule des ingrédients et fermer le couvercle.
- Mette le moule dans l'appareil.
- Appuyer sur le bouton «**CUISSON**» et sélectionner le degré de cuisson et éventuellement l'horloge de programmation grâce au bouton «**HORLOGE**»
- Appuyer sur la touche «**MARCHE/ARRET**».
- A la fin d'un programme, l'affichage lumineux affiche «**00**» et la sonnerie se fait entendre. Le contenu du moule sera automatiquement gardé au chaud pendant près d'une heure. Appuyer sur la touche «**MARCHE/ARRET**» pour l'arrêter.
- Pendant la période de garde au chaud, l'appareil émet trois bip toutes le cinq minutes pour vous rappeler d'enlever la nourriture.
- Si la cuisson n'est pas satisfaisante, répéter l'opération après s'être assuré que la température sera descendu à 80°C.
- Appuyer sur la touche «**MARCHE/ARRET**» si vous désirez interrompre l'opération en cours de cuisson.

Pendant qu'un programme est en cours, aucune programmation ne peut être opérée.

REMARQUES CONCERNANT LES RECETTES

Ingrédients de base

Pour toujours obtenir un résultat optimal pendant la confection d'un pain, vous devez utilisez le bonnes proportions entre les ingrédients.
Utilisez toujours les ustensiles de mesure fournis avec votre **MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE** comme le verre doseur ou la cuillère doseuse (petite et grande), dénommées dans les recettes sous les appellations suivantes :

Cup (tasse ou verre doseur)	1 mesure correspond à 250ml ½ = 125ml ; ¼ = 60ml
Tablespoon (**cuillère à soupe**)	grande taille : 15ml ; pour la levure de boulanger
Teaspoon (**cuillère à café**)	petite taille : 5ml ; pour la levure déshydratée

PRINCIPALES RECETTES

PAIN FRANCAIS

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 25 à 30cl d'eau
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 1 ½ cuillère à soupe d'huile végétale ou d'olive
- 4 tasses de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme «**FRANCAIS**». Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

PAIN ITALIEN AUX HERBES

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 20 à 25cl d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 ½ cuillère à soupe d'huile végétale ou d'olive
- 3 tasses de farine
- ¼ de tasse de Parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe persil
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'oignons déshydratés
- ½ cuillère à café de basilic
- ½ cuillère à café d'ail en poudre
- 2 cuillères à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme «**FRANCAIS**». Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

PAIN COMPLET

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 25 à 30cl d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à soupe de mélasse huile
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 4 tasses de farine complète
- 1 ½ cuillère à soupe de gluten
- 2 cuillères à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme «**PAIN COMPLET**». Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

PAIN DE SEIGLE AU MIEL

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 25 à 30cl d'eau
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 1 ½ cuillère à soupe d'huile végétale ou d'olive
- 2 ½ tasses de farine
- 1 ½ tasse de farine de seigle
- 2 tasses de miel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme «**FRANCAIS**». Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

PAIN AUX POMMMES ET AUX NOIX

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 15 à 20cl de jus de pomme
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de beurre ramolli ou margarine
- 1 œuf
- 3 1/2 tasses de farine
- ½ tasse de noix décortiquées
- ¼ tasse de sucre roux en poudre
- 1 ¼ cuillère à soupe de cannelle
- ¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 ¼ cuillère à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme **«GATEAUX»**. Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

PAIN A LA FARINE D'AVOINE

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 25 à 30cl d'eau
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 1 ½ cuillère à soupe de beurre ramolli ou margarine
- 3 1/4 tasses de farine
- 2/3 de tasse de farine d'avoine à cuisson rapide
- 2 tasses de miel
- 2 cuillères à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme «**BASE**» ou **«COURT»**. Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

PAIN COMPLET AUX 7 CEREALES

Tous les ingrédients sont à température ambiante (21°- 27°C)

- 25 à 30cl d'eau
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 1 ½ cuillère à soupe de beurre ramolli ou margarine
- 2 1/4 tasses de farine
- 1 ¼ de tasse de farine complète
- ¼ de tasse de mélange de 7 céréales
- 2 tasses de miel
- 2 ½ cuillères à café de levure de boulanger

Placer le moule dans la chambre à pétrin, 0:00 apparaîtra sur l'affichage lumineux. Versez en les mesurant tous les ingrédients dans le moule. Sélectionnez le programme «**PAIN COMPLET**». Sélectionnez le degré de cuisson. Appuyez sur «**MARCHE/ARRET**» pour

lancer le programme. Lorsque 0:00 apparaît sur l'affichage lumineux, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» pour annuler. Sortez le pain.

CUISSON DU RIZ

Faire cuire du riz demande un minimum d'efforts grâce à votre **MACHINE A PAIN**. (n'est pas compatible avec du riz à cuisson rapide).

Pour riz blanc ou riz complet

1 Mesurez comme indiqué sur le paquet et versez les ingrédients dans le moule.

2 Placez le moule dans la chambre à pétrin. Sélectionner «**CUISSON**» et appuyer sur «**MARCHE/ARRET**».

3 Le riz est prêt en 60 minutes (ne pas tenir compte de la durée indiquée sur l'emballage). Lorsque l'affichage indique 0:00, appuyer sur «**MARCHE/ARRET**» et sortez le moule.