

NOTICE UTILISATION XBM 1038

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	1
INFORMATIONS CONCERNANT LA SECURITE :.....	2
MESURES DE SECURITE PARTICULIERES :.....	3
LES CAPACITES DE L'APPAREIL :.....	3
ACCESSOIRES :	4
PROGRAMMES :	5
UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN :.....	7
INGREDIENTS :	12
RECETTES	14

Notice reprise au format PDF à titre indicatif par <http://map.toosurtoo.com> qui se dégage de toute responsabilité envers les éventuelles erreurs ou omissions. Ce document n'a pas valeur de notice du constructeur. En cas de doute, référez-vous à la notice officielle.

INFORMATIONS CONCERNANT LA SECURITE :

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut-être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou à une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifier que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans l'eau ou dans quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale !
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Il y a risque d'électrocution.
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tout objet chaud ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en appuyant sur la fiche.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et à chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- Danger ! L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

MESURES DE SECURITE PARTICULIERES :

- La machine à pain doit être mise en marche uniquement après l'insertion dans l'appareil du moule contenant les différents ingrédients. Une mise en marche sans les ingrédients peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Débrancher la prise de courant avant de retirer le moule de l'appareil.
- Attention au risque de brûlure ! Le moule devient très chaud ! Il est impératif d'utiliser des gants de cuisine ou une autre protection pour retirer le moule de l'appareil. Laisser refroidir les parties métalliques avant de les toucher.
- Ne pas toucher des éléments en mouvement.
- Ne pas bouger l'appareil lorsqu'il est rempli de liquide.
- Au cours du fonctionnement de l'appareil et durant les minutes qui suivent, respecter une distance de sécurité de 5 cm autour de la machine à pain. Lorsqu'elle fonctionne, la partie externe de l'appareil chauffe. L'air émanant des orifices d'évacuation devient extrêmement chaud.
- Les éléments de la machine à pain ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle, uniquement à la main.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement, idem pour le timer (minuterie).
- Ne pas couvrir l'appareil en cours de fonctionnement.
- En aucun cas, ne l'utiliser à proximité de matériaux très inflammables : risque d'incendie !
- Ne jamais retirer d'aliments de la machine à pain lorsque cette dernière est encore allumée ou lorsque le fil électrique est encore branché.
- Les aliments volumineux, feuilles d'aluminium, emballages et autres éléments de ce type ne doivent pas être introduits dans l'appareil.

LES CAPACITES DE L'APPAREIL :

Cette machine à pain permet de :

- Travailler des pâtes à pain. **Les recettes sont généralement imprimées sur ou dans les emballages.**
- Cuire le pain confectionné à l'aide des recettes fournies. **Vous trouverez en librairie des ouvrages traitant de ce thème** . Les différentes étapes de travail de cette machine à pain sont : le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.
- Pétrir de la pâte (par ex. pizza, pâte, pâtisseries ou petits pains)
- Confectionner des confitures.
- Cette machine à pain permet de confectionner des pains dont le poids total maximal est de 1.000 g : **les ingrédients, y compris les liquides, introduits dans le moule ne doivent jamais dépasser ce poids.**

ACCESSOIRES :

- 1 bras pétrisseur
- 1 tasse graduée
- 1 cuillère à mesurer

Les quantités de sucre, d'huile et de certains autres ingrédients de ces recettes sont basées sur cette cuillère à soupe graduée (15 ml-grande extrémités) et cuillère à café graduée (5 ml-petite extrémité).

La cuve doit être correctement insérée dans la machine avant que les dents d'entraînement n'entrent en contact avec les axes de pétrissage. Insérez ensuite le bras pétrisseur. Le sens d'insertion n'a pas d'importance.

PANNEAU DE CONTROLE ET COMMANDES :

La fenêtre d'affichage indique :

- Le niveau désiré de couleur de la croûte (Hell=clair, mittel=moyennement doré, dunkel= doré).

On déplace le curseur qui se trouve sous ces indications sur l' écran LCD en appuyant successivement sur la touche **FARBE** jusqu'à ce que le triangle noir soit sous la couleur désirée.

- La gamme de poids du pain à réaliser :

I pour pain de 454 g ou **II** pour pain de 680 g.

Pour régler le poids, on déplace le curseur qui se trouve sous cette indication sur l'écran LCD en appuyant successivement sur la touche **TEIGMENGE** jusqu'à ce que le triangle noir soit sous la gamme de poids désirée (I ou II).

- Le numéro de programme (voir plus bas leur correspondance)

- Le temps restant avant mise en route lors de l'utilisation de la minuterie. Par exemple 3:20 signifie 3 heures et 20 minutes ; 0:20 signifie 20 minutes.

Pour régler le temps, on appuie successivement sur les touches **ZEIT** pour augmenter ou diminuer le temps programmé avant mise en route de la machine.

PROGRAMMES :

1 - Pain blanc (3:00 et 2:53)

Pour pain blanc et aussi pour pain aromatisé avec addition d'épices et de raisins.

2 - Pain français (3:50 et 3:40)

Pour pétrir du pain léger comme le pain français qui a une croûte croustillante et une texture légère.

3 - Pain complet (3:40 et 3:32)

Pour pétrir le pain complet. Ce programme a un temps de préparation plus important pour permettre à la farine de bien absorber l'eau et de lever correctement. Il n'est pas recommandé d'utiliser la minuterie avec ce programme car cela donnerait de mauvais résultats.

4 - Rapide (1:40)

Pour pain blanc qui requiert un temps de préparation moindre. La texture de la mie de pain pétrie avec ce programme est moins aérée avec une densité plus importante.

5 - Pain sucré (2:55 et 2:50)

Pour pétrir du pain sucré qui donne une croûte plus croustillante que le pain normal. Le croustillant de la croûte est donné par la caramélisation du sucre.

6 - Ultra rapide 1

Pour pétrir et cuire un pain de 680 grammes rapidement.

7 - Ultra rapide 2

Pour pétrir et cuire un pain de 908 grammes rapidement.

8 - Pétrissage et levée

Ce programme permet uniquement de pétrir et faire lever la pâte, sans la faire cuire. Enlever la pâte du moule une fois le pétrissage et la levée réalisés et garnissez-en des moules adaptés pour faire des roulés, pizzas, etc.... Diverses pâtes peuvent être réalisées avec ce programme ; ne pas dépasser plus de 1 kg de mélange !

9 - Confiture (1:20)

Utilisez ce programme pour réaliser de la confiture ou de la compote à partir de fruits frais. Ne pas dépasser la capacité du moule. En cas de débordement, arrêtez immédiatement la machine et enlevez avec précaution la pâte pour la faire refroidir et pour nettoyer immédiatement le four.

10 - Cake (2:50)

Ce programme permet de mélanger les ingrédients et les cuire durant un temps

préréglé. Cela nécessite de mélanger préalablement deux sortes d'ingrédients avant de les ajouter dans le moule de la machine (voir la recette du cake).

11 - Sandwich (3:00 et 2:55)

Programme pour pétrir une pâte légère mais avec une croûte fine et douce.

12 - Cuisson supplémentaire (1:00)

Ce programme permet uniquement la cuisson et peut être utilisé pour allonger le temps de cuisson de certaines préparations. Il est particulièrement recommandé pour aider à la « prise » de la confiture.

Au départ la durée sélectionné par défaut est d'une heure (1:00) minimum et diminue régulièrement par intervalle de 10 minutes.

Vous avez la possibilité d'arrêter le cycle en appuyant sur le bouton START, quand vous n'avez plus besoin de cuisson supplémentaire.

Il est recommandé de contrôler l'état de cuisson de la confiture toutes les 10 minutes. Appuyez sur le bouton pour augmenter le temps de cuisson par incrémentation de 10 minutes à chaque pression.

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN :

Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages, nettoyez l'appareil (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Au cours de la première utilisation, une légère odeur et un peu de fumée peuvent émaner de l'appareil. Il s'agit de la combustion de résidus générés lors de la fabrication de l'appareil

- Retirer le moule de l'appareil en lui appliquant un léger mouvement circulaire contraire au sens des aiguilles d'une montre. Placer le bras pétrisseur sur l'axe dans le fond du moule. Vérifier que le bras pétrisseur est correctement encliqueté.

- Placer les ingrédients dans le moule. Il est indispensable de mettre les ingrédients dans le moule avant d'insérer le moule dans la machine à pain. Sinon, l'appareil pourrait être sali ou les résistances chauffantes endommagées.

- Introduire les ingrédients dans le moule **en respectant l'ordre indiqué** dans la recette. D'abord les liquides puis la farine. Introduire de préférence le sucre et le sel indépendamment de la farine. Former avec la farine un petit puit destiné à la levure. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou le liquide.

- Placer le moule dans l'appareil. Le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que se produise un bruit signifiant son encliquage. Fermer le couvercle.

- Relier le cordon d'alimentation à une prise adaptée. La machine est par défaut réglée sur le programme pain blanc et temps normal.

- Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendez un bip de confirmation.

- Choisissez le programme désiré en appuyant successivement sur la touche **AUSWAHL** qui permettra d'afficher le programme choisi (1, ou 2, ou 3 etc.....)

- Sélectionnez le poids. Appuyez sur la touche **TEIGMENGE** pour choisir la taille du pain : pain de 454g (I) ou pain de 680g (II). Par défaut, la machine est réglée sur la position (II).

- Choisissez la couleur de croûte désirée en appuyant successivement sur la touche **FARBE** pour faire défiler le curseur triangulaire sous la couleur désirée : **HELL** pour clair - **MITTEL** pour moyen - **DUNKEL** pour foncé
Par défaut la machine est réglée sur ne couleur de croûte moyenne.

- Sélectionner le temps programmé avant mise en route si vous voulez utiliser la minuterie pour que le pain se fasse plus tard (voir section minuterie).

- Appuyez sur la touche **START** pour démarrer la machine. L'appareil commence à chauffer la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante. Le bras pétrisseur commence ensuite à pétrir la pâte.

- Le programme débute. La machine à pain exécute les différentes étapes du processus : pétrissage, levée et cuisson, en fonction du programme choisi.

- Au cours du pétrissage, l'appareil mélange les ingrédients pendant quelques minutes. Durant cette étape, il est tout à fait normal que l'appareil vibre et produise un peu de bruit.

- L'appareil laisse ensuite lever la pâte. C'est là que la levure commence à travailler. Il se peut que le hublot s'embue un peu.

- Dans le cas où vous entendriez un bruit provenant de l'appareil, tenir impérativement le couvercle fermé. Débrancher la prise de courant. Ne jamais ajouter d'eau à une pâte gonflant dans l'appareil ! Si la pâte déborde du moule et atteint la résistance chauffante, cela peut engendrer, entre autre, de la fumée.

- Si possible ne pas ouvrir l'appareil en cours de fonctionnement afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal. L'évolution de la cuisson peut-être observée au travers du hublot de surveillance.

- Avec quelques programmes, un signal sonore retentit. C'est le moment idéal pour ajouter au pain des ingrédients supplémentaires tels que des noix. Ouvrir prudemment le couvercle, introduire les ingrédients et fermer le couvercle. Attention à la vapeur.

- Une fois le programme terminé, l'affichage LCD affichera 0 :00

La cuisson du pain est maintenant terminée.

- Débrancher la prise de courant. Ouvrir le couvercle. Sortir le moule de l'appareil en utilisant des gants de cuisine : attention ! Le moule est très chaud. Faites une nouvelle fois attention à la vapeur.

- Poser le moule sur une surface résistant à la chaleur, jamais sur une nappe ou une surface en plastique.

- Laisser refroidir le moule environ 5 minutes avant d'en sortir le pain.

- Secouer doucement jusqu'à ce que le pain se détache.

- Si le pain cuit n'est pas sorti avant, l'appareil le maintient au chaud une heure après la fin du cycle de cuisson.

- Si le bras pétrisseur est resté planté dans le pain, le retirer à l'aide d'un objet émoussé, en bois de préférence pour ne pas abîmer son revêtement anti-adhésif.

- Le pain peut-être consommé après 30 minutes de refroidissement.

UTILISATION DE LA MINUTERIE :

- L'utilisation la plus courante de la minuterie est de faire un pain pendant la nuit pour qu'il soit prêt le matin. Un intervalle de 13 heures maximum peut être programmé. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez simplement sur le bouton **ZEIT** du panneau de commande et le nombre indiqué diminuera par paliers de 10 minutes. De cette façon, vous pouvez retarder la fin du programme en fonction de vos besoins. L'essentiel est de se souvenir que l'heure affichée sur l'écran correspond au temps restant avant fin de préparation du pain après que vous ayez appuyé sur le bouton **START**.

Par exemple, après avoir sélectionné le programme requis pour le type de pain et sa grosseur désiré, si vous maintenez enfoncé le bouton **ZEIT** jusqu'à ce que l'écran affiche 5 :00 et appuyez sur le bouton **START**, le pain sera prêt dans 5 heures. Si vous appuyez sur le bouton **ZEIT** un peu plus longtemps, 8:10 par exemple, alors le pain sera prêt dans 8 heures et 10 minutes. Vous pouvez appuyer sur le bouton **ZEIT** et le maintenir enfoncé pour faire défiler plus rapidement l'affichage jusqu'au paramètre souhaité.

REMARQUES : Une fois le bouton **START** enfoncé, vous ne pouvez plus modifier la minuterie. Si vous avez besoin de remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton **START /STOP** pendant 3 secondes et la machine sera réinitialisée et vous pourrez alors sélectionner une nouvelle fois votre programme et le temps de retard selon vos besoins.

NB : Vous ne pourrez pas réaliser cette action après le premier pétrissage. N'utilisez pas d'ingrédients périssables comme du lait et des œufs lorsque vous vous servez de la minuterie car ils pourraient s'abîmer lors de la phase d'attente dans le moule. Vous ne pouvez pas choisir un temps de retard inférieur au temps de préparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Suivre scrupuleusement les consignes de sécurité.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage
- Le cas échéant, enlever le moule de l'appareil et retirer le bras de pétrissage de son axe. Le moule et le bras de pétrissage sont munis d'un revêtement anti-adhésif. Leur nettoyage s'en trouve simplifié.
- Nettoyer le moule et le bras de pétrissage à l'aide d'un détergent doux et d'eau chaude.
- Ne jamais utiliser de détergent agressif ou d'éponge à gratter ! Si le bras de

pétrissage est encroûté ou que vous avez du mal à le retirer de l'axe, remplir le moule d'eau chaude. Effectuer une nouvelle tentative au bout de 30 minutes environ. Bien sécher ces éléments avant de les replacer dans l'appareil.

- Le moule et le bras pétrisseur ne doivent jamais être lavés dans un lave vaisselle !
- Essuyer l'espace de cuisson et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humidifié et les sécher soigneusement.

QUESTIONS LES PLUS FREQUEMMENT POSÉES :

Q : Le moteur ne fonctionne pas quand j'appuie sur **START/STOP**

R : C'est normal. Tous les programmes commencent par une étape de préchauffage qui garantit la bonne température des ingrédients avant que ne commence la préparation.

Q : La machine émet des bips tout au long de la préparation.

R : Il s'agit du signal vous indiquant d'ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix. Certaines recettes nécessitent des ingrédients supplémentaires. Reportez-vous aux recettes appropriées pour de plus amples informations.

Q : J'ai essayé de faire un autre pain tout de suite après le premier mais la préparation n'a pas commencé.

R : La machine doit d'abord se refroidir complètement avant de pouvoir faire un nouveau pain. La machine affichera H:HH sur le panneau d'affichage jusqu'à ce qu'elle soit totalement refroidie.

PROBLEMES :

Pains creux :

En général, la pâte monte très bien puis s'affaisse juste au moment où la phase de cuisson commence. La plupart du temps, cela s'explique par le fait que la pâte n'était pas assez solide. Tant que la levure produit encore du gaz, une pâte faible gardera une belle forme mais une fois que la levure est éliminée par la phase de cuisson, le pain s'affaisse sous son propre poids. Le mélange est trop humide et affaiblit la pâte.

> Trop d'eau, pas assez de farine. Cette combinaison rend la pâte liquide. La pâte doit rester souple mais ferme.

> L'ajout d'ingrédients peut-être nécessaire chez certaines marques. Certains types de farine absorbent moins bien l'eau que d'autres. Dans ce cas, ajoutez 50 g supplémentaires de farine pour épaissir la pâte.

> Vous utilisez probablement de la farine pure ordinaire.

Les bulles de gaz produites par la levure s'échappent !

De la pâte sans gluten, c'est comme de l'eau sans savon : vous ne pouvez pas faire de bulles avec.

> La marque de farine blanche que vous utilisez ne possède probablement pas assez de gluten pour faire une bonne pâte.

> La levure est inactive ou s'est échappée

> Si vous utilisez de l'eau chaude, la levure peut s'être échappée avant la fin de la phase de levée. L'eau du robinet est généralement bonne. Veillez bien à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau avant que la phase de mélange ne commence. C'est très important lorsque vous utilisez la minuterie.

> Vérifiez bien la date de péremption sur le sachet de levure. Si cette date est proche, il serait préférable d'en racheter.

> Evitez d'utiliser de la levure provenant d'un sachet déjà ouvert. Utilisez un nouveau sachet à chaque fois.

Le pain n'a pas levé !

La plupart des raisons pour lesquelles le pain n'a pas levé sont détaillées ci-dessus. Mais tout d'abord, éliminons les plus évidentes :

> Les pains complets et bis montent rarement aussi bien que les pains blancs.

> Vous avez bien incorporé la levure, n'est-ce pas ? Un oubli est vite arrivé.

> Une erreur commune est la confusion entre les cuillérées à café de sel et les cuillérées à soupe de sel. La levure n'aura pas un bon effet si vous mettez trop de sel dedans.

> La farine et la levure doivent être en bon état.

> Le mélange est peut-être trop sec. Ajoutez une cuillérée à soupe d'eau au mélange si nécessaire. Si vous estimez que la quantité de levure doit être augmentée, alors ajoutez uniquement une demi cuillérée à café supplémentaire.

INGREDIENTS :

La partie la plus importante du processus de fabrication du pain est la sélection judicieuse des ingrédients. Appliquez simplement cette règle : meilleurs ingrédients = meilleurs résultats ; mauvais ingrédients = mauvais résultats.

Par exemple, même si une bonne levure, une bonne farine et de l'eau froide étaient versées et mixées dans un vieux pot, le mélange monterait quand même ! La machine à pain n'empêchera en rien la pâte de lever donc, si le pain ne monte pas ce n'est certainement pas dû à la machine... mais plutôt aux ingrédients.

Pour vous faire gagner du temps, nous vous présentons ci-après des informations sur chaque élément clé utilisé dans la fabrication du pain.

FARINE : Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine nommée gluten, qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme « farine de blé dur » signifie qu'elle possède une grande quantité de gluten. Elle a probablement été moulue à partir de blé dur et convient particulièrement à la préparation du pain.

FARINE BISE (OU FARINE DE CAMPAGNE) : la farine bise contient environ 85% de grains de blé. La plus grande partie du grain de blé a été retirée. Les pains élaborés à partir de farine bise ont tendance à être plus petits que les pains blancs, du fait de leur teneur plus faible en gluten mais ils ont généralement plus de goût et une plus belle texture. Lorsque vous achetez une telle farine, le type de blé dur, tamisé donnera de meilleurs résultats.

FARINE COMPLETE OU DE BLE ENTIER : Ce type de farine contient le grain de blé original dans sa totalité, y compris le son :

L'enveloppe dure du blé est une excellente source de fibres . Tout comme la farine bise, vous devriez préciser le type de blé dur, tamisé lorsque vous l'utilisez avec votre machine à pain. Le son de la farine complète empêche la libération du gluten donc les pains complets ont tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs.

LA LEVURE est l'organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Elle produit des bulles de gaz carbonique qui font gonfler la pâte.

Pour les machines à pain, il vaut mieux utiliser la levure type Briochin ou Saf. Cette levure n'a pas besoin de sucre pour fermenter, il est donc plus simple de réduire la quantité de sucre de votre pain sans aucun effet inverse.

Évitez la levure en tube ou en boîte car elle risque d'être moins performante une fois ouverte.

La levure en sachet est très sensible à l'humidité. Ne stockez pas vos sachets ouverts plus d'un jour.

LE SEL donne plus de goût au pain mais il peut également être utilisé pour ralentir une levure particulièrement active.

LE BEURRE (ou matières grasses) enrichit la farine et rend le pain plus doux. Outre le beurre, vous pouvez utiliser de la margarine ou de l'huile d'olive. Évitez les pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir seulement 40% de matières grasses et n'auront pas le même effet.

LE SUCRE donne plus de goût au pain et permet de faire brunir la croûte.

L'EAU : Utilisez de l'eau douce si vous pouvez ; la machine à pain fait également du bon pain avec de l'eau dure. Il existe un réel débat sur la température idéale de l'eau à utiliser. La réponse est simple : si vous plongez votre main dans l'eau et qu'elle vous paraît fraîche alors c'est bon ! Vous n'avez pas besoin de réchauffer l'eau avant toute utilisation. Si vous pensez que l'eau est trop froide à sa sortie du robinet, laissez la reposer pendant une heure dans la cuisine avant de l'utiliser. Le fait de réchauffer l'eau pourrait tuer prématurément la levure.

AUTRES INGREDIENTS : Cela peut signifier fruits secs, fromages, œufs, noix, yaourt ou toute autre céréale telles que le seigle, le maïs ou un certain nombre d'autres herbes et épices. En ce qui concerne les noix ou les fruits secs, la machine à un moment donné, vous indiquera par un bip qu'il est temps d'ajouter ces ingrédients à la pâte.

ENVIRONNEMENT : C'est le dernier ingrédient, mais pas le moindre ! L'environnement dans lequel vous faites votre pain. La machine à pain fonctionnera bien dans un endroit soumis à diverses températures mais le poids du pain peut varier de 15% selon qu'il se trouve dans un endroit de la maison soumis aux courants d'air. La machine offre une certaine protection à la pâte contre les courants d'air mais elle a ses limites. Une forte présence d'humidité dans la pièce peut également affecter le pain. En règle générale, si la pièce est agréable pour vous, elle le sera pour la machine à pain.

STOCKEZ VOTRE PAIN :

Le pain maison ne contient pas de conservateurs artificiels. Cependant, si vous stockez votre pain dans un contenant propre et hermétique dans le réfrigérateur, il se gardera pendant 5 à 7 jours. Le pain peut également être congelé mais laissez refroidir les pains qui viennent d'être faits avant de les placer dans un sac en plastique et de les stocker dans le congélateur.

VOTRE PREMIER PAIN :

La recette suivante correspond à un pain blanc classique. Même si vous ne mangez pas souvent de pain blanc, nous vous recommandons de le faire en premier car il s'agit du plus simple à réaliser.

Suivez les étapes dans l'ordre exact.

Pour un pain de 500g :

Eau ----- 250 ml
Farine blanche panifiable de blé dur ----- 460 g
Sucre ----- 2 c à soupe
Beurre ou margarine ----- 2 c à soupe
Sel ----- 2 c à café
Levure (en sachet) ----- 2 c à café (1 sachet entier de 7g)
Utilisez une bonne balance de cuisine pour mesurer la farine. Utiliser la tasse graduée fournie pour les liquides ou, si vous préférez n'importe quel doseur gradué en ml.

RECETTES

Pain blanc normal ----- **454 g** ----- **680 g**
Eau ----- ¾ tasse ----- 1 tasse 1/8
Lait allégé ----- 2 c soupe ----- 2,5 c soupe
Sucre ----- 1,25 c soupe ----- 2,25 c soupe
Sel ----- 1 c café ----- 1,25 c café
Huile ----- 2 c soupe ----- 2,5 c soupe
Farine blanche type 550 ----- 2 tasses ----- 3 tasses
Levure ----- 1 c café ----- 1,25 c café
Bouton de fonction ----- **1** ----- **1**

Pain de blé tendre ----- **680 g**
Eau ----- 1 tasse 1/8
Lait allégé ----- 2,5 c soupe
Sucre roux ----- 2,25 c soupe
Sel ----- 1,25 c café
Huile ----- 2,5 c soupe
Farine blanche type 550 ----- 3 tasses
Levure ----- 1,25 c café
Bouton de fonction ----- **1**

Pain noir ----- **454 g** ----- **680 g**
Eau ----- ¾ tasse ----- 1 tasse

Lait allégé ----- 1,5 c soupe ----- 2 c soupe
 Sucre ----- 2,5 c soupe ----- 2,5 c soupe
 Sel ----- 1 c café ----- 1,25 c café
 Huile ----- 1,5 c soupe ----- 2 c soupe
 Farine type1050 ----- 2 tasses ----- 3 tasses
 Levure ----- 1 c café ----- 1,25 c café
Bouton de fonction ----- 1 ----- 1

Pain italien aux herbes ----- 680 g

Eau tiède ----- 1 tasse 1/8
 Lait allégé ----- 2,5 c soupe
 Sucre ----- 2,25 c soupe
 Sel ----- 1,25 c café
 Jus de tomate ----- 1,5 c soupe
 Basilic séché ----- 1,5 c à café
 Ciboulette hachée ----- 1,5 c à café
 Farine blanche type 550 ----- 3 tasses
 Levure ----- 1,25 c café

Bouton de fonction ----- 1

Pain au fromage et aux oignons -- 680 g

Eau ----- 1 tasse
 Lait allégé ----- 2 c s soupe
 Sucre ----- 1 c soupe
 Sel ----- 1/2 c café
 Oignon séché ----- 1,5 c soupe
 Gruyères râpé ----- 1 tasse
 Ciboulette hachée ----- 1,5 cà café
 Farine blanche type 550 ----- 3 tasses
 Levure ----- 1,5 c café

Bouton de fonction ----- 1

Pain au raisin ----- 680 g

Eau ----- 1,25 tasse
 Lait allégé ----- 3 c soupe
 Huile ----- 3 c s soupe
 Sucre ----- 2 c soupe
 Sel ----- 1,5 c café
 Cannelle ----- 3 /4 c café
 Farine blanche type 550 ----- 3 tasses
 Raisin ----- 5/8 tasse
 Levure ----- 1,5 c s café

Bouton de fonction ----- 1

(Ajouter les fruits au signal sonore)

Pain au malt ----- 680 g

Eau ----- 1 tasse
 Huile ----- 2 c soupe
 Sel ----- 1 c café
 Extrait de malt ----- 2 c s soupe
 Caramel liquide ----- 1,5 c soupe
 Farine complète ----- 3 tasses
 Raisins sec ----- 1/2 tasse
 Levure ----- 1 c café

Bouton de fonction ----- 1

Pain français ----- 454 g ----- 680 g

Eau ----- 3/4 tasse ----- 1,5 tasse
 Lait allégé ----- 1,5 c soupe ----- 1 c soupe
 Sucre ----- 3/4 c soupe ----- 1 c soupe
 Sel ----- 1 c café ----- 1 c café
 Huile ----- 1 c soupe ----- 1 c soupe
 Farine blanche type 550 ----- 2 tasses ----- 3 tasses
 Levure ----- 1 c café ----- 1 c café

Bouton de fonction ----- 2 ----- 2

Pain complet ----- 454 g ----- 680 g

Eau ----- 3/4 tasse ----- 1 1/8 tasse
 Lait allégé ----- 1 c soupe ----- 1,5 c soupe
 Sucre roux ----- 2 c soupe ----- 2,5 c soupe
 Sel ----- 1 c café ----- 1,25 c café
 Huile ----- 1,5 c soupe ----- 2 c soupe
 Farine complète ----- 2 tasses ----- 3 tasses
 Levure ----- 1 c café ----- 1,25 c café
 Vitamine C en poudre ----- 100 mg ----- 100 mg

Bouton de fonction ----- 3 ----- 3

Pain français ----- 454 g ----- 680 g

Eau ----- 3/4 tasse ----- 1,5 tasse
 Lait allégé ----- 1,5 c soupe ----- 1 c soupe
 Sucre ----- 3/4 c soupe ----- 1 c soupe
 Sel ----- 1 c café ----- 1 c café
 Huile ----- 1 c soupe ----- 1 c soupe
 Farine blanche type 550 ----- 2 tasses ----- 3 tasses
 Levure ----- 1 c café ----- 1 c café

Bouton de fonction ----- 2 ----- 2

Pain complet ----- 454 g ----- 680 g

Eau ----- 3/4 tasse ----- 1/8 tasse
 Lait allégé ----- 1 c soupe ----- 1,5 c soupe

Sucre roux -----	2 c soupe -----	2,5 c soupe
Sel -----	1 c café -----	1,25 c café
Huile -----	1,5 c soupe -----	2 c soupe
Farine complète -----	2 tasses -----	3 tasses
Levure -----	1 c café -----	1,25 c café
Vitamine C en poudre ---	100 mg -----	100 mg
Bouton de fonction -----	3 -----	3