

# NOTICE UTILISATION AFK BM3

## SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	1
PANNEAU DE CONTROLE :.....	2
LES PROGRAMMES :.....	2
CYCLES :.....	2
MODE D'EMPLOI (DEPART RAPIDE) :.....	5
LES RECETTES :.....	5

Notice reprise au format PDF à titre indicatif par <http://machine-pains.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.

## PANNEAU DE CONTROLE :

START STOP

Bouton arrêt/départ.

FARBE

Bouton couleur de la croûte

HELL : Léger – MITTEL : Moyen – DARKE : Foncé

TEIGMENGE

Bouton quantité (Niveau I : 800/900 g ; Niveau II : 1100/1300 g).

AUSWAY

Bouton sélection Programme (cf. Programmes ci-dessous).

ZEIT

Boutons départ différé (retardateur).

## LES PROGRAMMES :

Programmes :

1 – Normal

2 – Rapide

3 – Pain Blanc

4 – Pain Brioche

5 – Pain Complet

6 – Gâteau

7 – Pâte à pain

8 – Cuisson (pour brunir pâte à pain et gâteaux)

9 – Confiture

10 – Sandwich (pour pain de mie et Brioche)

## CYCLES :

### Pain normal : 3 h 30 (poids maxi)

programme de base pour le pain blanc ou complet.

préchauffage : 20 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e

pétrissage : 13 mn • 1<sup>re</sup> levée : 45 mn • 2e levée : 19 mn • 3e levée :

46 mn • cuisson : 62 mn (mini : 3 h 20)

### **Pain rapide : 1h 58**

Programme rapide pour le pain blanc ou complet. Il saute des étapes de levée et compense en chauffant un peu plus pendant la levée.

Préchauffage : 5 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 20 mn • 1<sup>re</sup> levée : 8 mn • 2e levée : 25 mn • cuisson : 55 mn

### **Pain français: 3 h 50**

Programme donne au pain une texture plus aérée qui se rapproche de la célèbre baguette française

Préchauffage : 22 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 16 mn • 1<sup>re</sup> levée : 45 mn • 2e levée : 26 mn • 3e levée : 51 mn • cuisson : 65 mn

### **Pain sucré rapide : 1h 52**

Un programme avec moins de pétrissage et plus de cuisson (chaleur contrôlée adaptée pour les pâtes sucrées) réservé pour les brioches et autres pains sucrés

Préchauffage : 3 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 5 mn • 1<sup>re</sup> levée : 7 mn • 2e levée : 27 mn • cuisson : 65 mn

### **Pain complet : 3 h 40 (poids maxi)**

Programme adapté pour les pains à base de farines lourdes (farines intégrales, farine de seigle) par un plus long préchauffage et un temps de montée plus long.

Préchauffage : 40 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 13 mn • 1<sup>re</sup> levée : 45 mn • 2e levée : 19 mn • 3e levée : 36 mn • cuisson : 62 mn (poids mini : 3 h 30)

### **Gâteau: 2 h 00**

Programme réservé à toutes les préparations à base de levure chimique au lieu de levure de boulanger (cakes, gâteaux) avec un pétrissage sans levée

Agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 21 mn • cuisson : 80 mn • repos : 16 mn

### **Pâte : 1 h 50**

Programme pour préparer la pâte à pizza ou la pâte à pain en vue d'une levée et d'une cuisson extérieure

Préchauffage : 22 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 16 mn • 1<sup>re</sup> levée : 45 mn • 2e levée : 22 mn

### **Cuisson: 1 h 00**

Programme de cuisson pour cuire les pâtes.

Cuisson : 60 mn

### **Confiture : 1 h 20**

Pour faire des confitures, des gelées et des marmelades

Préchauffage : 30 s • agitation : 15 mn • cuisson : 45 mn (avec agitation) • repos : 20 mn

### **Pain sandwich : 3 h 20 (poids maxi)**

Programme adapté pour la réalisation de pains de mie, pains sandwichs, à la mie serrée et tendre

Préchauffage : 22 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 13 mn • 1<sup>re</sup> levée : 45 mn • 2e levée : 19 mn • 3e levée : 40 mn • cuisson : 56 mn (poids mini : 3 h 09)

### **Programmation avec départ différé**

La programmation (13 h maxi) est disponible avec les programmes suivants :

- programme 1 - pain normal
- programme 3 - pain français
- programme 5 - pain complet
- programme 7 - pâte
- programme 8 - cuisson
- programme 10 - pain sandwich

## Ajout d'ingrédients

On peut ajouter des ingrédients au moment où le signal sonore retentit avec les programmes suivants :

- programme 1 - pain normal
- programme 2 - pain rapide
- programme 5 - pain complet
- programme 6 - gâteau
- programme 10 - pain sandwich

## Taille du pain

On peut choisir la taille du poids (750g ou 1300g) avec les programmes suivants :

- programme 1 - pain normal
- programme 5 - pain complet
- programme 10 - pain sandwich

## MODE D'EMPLOI (DEPART RAPIDE) :

- 1 – Insérer le moule ainsi que les 2 éléments de pétrissage.
- 2 – Ajouter les ingrédients dans l'ordre en suivant les recettes fournies ci-dessous.
- 3 – Sélectionner le Programme (bouton 4), le numéro du programme et le temps restant s'affiche alors à l'écran.
- 4 – Sélectionner la couleur de la croûte (bouton 2 → Hell=léger, Mittel=moyen, Dunkel=foncé).
- 5 – Sélectionner la quantité de pâte (si nécessaire suivant le programme) (bouton 3).
- 6 – Régler le départ différé à l'aide des boutons 5 sachant qu'il faut régler l'heure à laquelle le pain devra être prêt et non pas l'heure à laquelle le programme devra commencer.
- 7 – Appuyer sur le bouton 1 pour démarrer le programme ou activer le minuteur différé.

## LES RECETTES :

Abréviations :

C. à C. = Cuillère à café (petite)

C. à S. = Cuillère à soupe (grande)

## 1) Pain Blanc :

- 300 ml d'eau
  - 1 et ½ c. à c. de sel fin
  - 1 et ½ c. à s. d'huile (moi, je mets de l'huile d'olive)
  - 4 tasses (celle qui est fournie avec la machine à pain) soit 500 gr environ de farine blanche type 45 ou farine Francine pour pain blanc
  - 1 c. à s. de sucre
  - 1 sachet de levure de boulangerie traditionnelle
- Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Réglage : Pain blanc Français programme 3 – Couleur foncée

## 2) Pain de Campagne :

- 300 ml d'eau (ou 325 ml suivant les goûts)
  - 1 et ½ c. à c. de sel fin
  - 500 gr de farine pour pain de campagne (ou farine T65)
  - Un sachet de levure de boulangerie traditionnelle.
- Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programmation : 3 - Couleur : foncée

## 3) Pain au lardon :

- 1 c. à c. de sel
  - 250 ml de lait tiède
  - 2 oeufs
  - 90 gr de beurre
  - 450gr de farine T45
  - 1 sachet de levure de boulangerie traditionnelle
- Programme : 3 : pain français (couleur moyenne ou foncée) - Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
A faire revenir peu avant :
- 2 c. à s. de lardons
  - 2 c. à s. d'oignons hachés fins
  - 2 c. à s. de poivrons finement coupés
- Dès que vous entendez le "BIP" ajouter cette préparation accompagnée de 2 c. à s. de gruyère râpé.

#### 4) Brioche aux yaourts :

- 2 c. à s. de sucre
- 2 yaourts nature (je mets : 2 bio vanille)
- 1 sachet de levure de boulangerie traditionnelle
- 60 gr de beurre mou
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2 oeuf battus
- 500 gr de farine pour pain blanc ou farine T55
- 1 c. à c. de sel

Mettre sur le programme : n°3 - Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué. Couleur clair ou moyen selon vos goûts (ou programme 10 qui donne une couleur claire)

La brioche gonfle énormément et va jusqu'au hublot.

#### 5) Brioche simple :

- 225 ml lait
- 1 sachet de levure boulanger
- 500 gr farine T45
- 90 gr sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 2 oeufs battus
- 1 c à c sel
- 90 gr beurre
- vanille et rhum (facultatif)

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Programme 3 - couleur claire (ou programme 10 qui donne une croûte claire)

#### 6) Brioche à la compote de pomme :

- Mettre dans un verre mesureur:  
2 oeufs + 2 petit pot de compote de pommes (200g) + le complément de lait pour arriver à  
300 ml.
- Mettre dans la cuve et ajouter par-dessus :  
1,5 c. à c. de sel  
450 gr de farine T45

1 sachet de levure boulangère Francine

4 c. à s. de cassonade

40 g de beurre mou (coupé en morceaux)

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Programme 1 basique (ou programme 6 gâteau) - 900g - couleur claire

#### 7) Pain complet :

- 230 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 20 gr de beurre mou
- 2 c à s de cassonade
- 2 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de jus de citron
- 220 gr de farine complète
- 1 sachet de levure
- 300 gr de farine pour pain de campagne (Francine - Pain de campagne) ou de la T.65.

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Programme 5 (Pain complet - Couleur "Moyenne").

#### 8) Pain de mie :

- 200 ml de lait
  - 100 ml d'eau
  - 250 gr de beurre
  - 500 gr de farine T45
  - 3 c à s de sucre
  - 1,5 c à c de sel
  - 1 sachet de levure de boulangerie Francine
- Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programme : 10 - Sandwich, clair - 1100 g (niveau II)

#### 9) Pain d'épice :

- 10 cl de lait
- 250 gr de miel fondu
- 100 gr de beurre fondu
- 1 oeuf

- 1/2 c. à c. de bicarbonate
- 130 gr de farine blanche T45
- 70 gr de farine de blé complète
- 50 gr de cassonade
- 1 sachet de levure
- 2 c. à c. de : (cannelle, gingembre, noix de muscade, girofle)

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Programme gâteau.