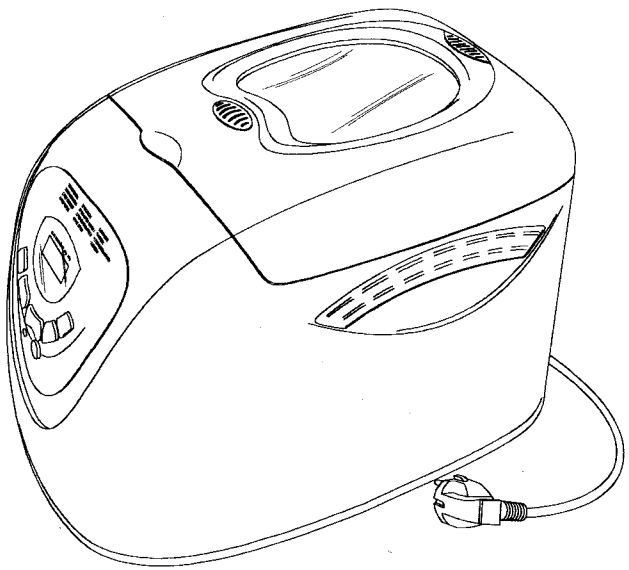
MACHINE A PAIN

Cuisichef

NOTICE D'UTILISATION



EDITION : 17-04-08 - FR

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SECURITE....3
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES....3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL....4
DESCRIPTION DES COMMANDES....4
COMMENT UTILISER LA MACHINE A PAIN....5
LE PREMIER PAIN....6
QUELS INGREDIENTS UTILISER ?....7
LES PROGRAMMES....9
UTILISATION DES COMMANDES....10
DESCRIPTION DU CYCLE DE FABRICATION....12
NETTOYAGE....13
CONSEILS POUR AMELIORER LA QUALITE DU PAIN....14
GUIDE DE RECETTES....15
NOTES PERSONNELLES....22

CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement les instructions de la présente notice en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels.

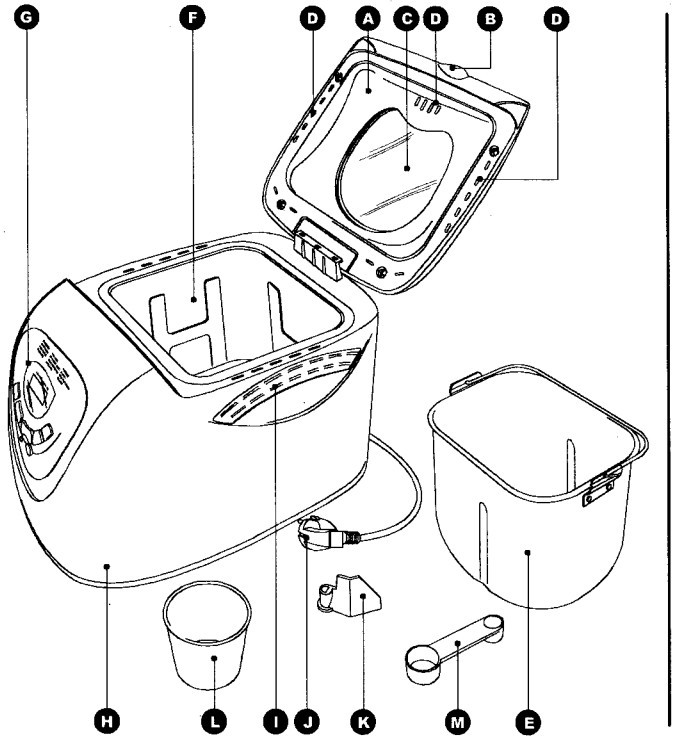
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit. Il est conçu pour fonctionner avec le réseau électrique français.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre en prenant toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout risque de chute.
- Utiliser un plan de travail bien stable et sec. Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni directement plaqué contre un mur ou bien à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, etc. Placer l'appareil à une distance minimale de 30cm de toute surface verticale (mur...).
- Ne jamais placer l'appareil ou le cordon à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec une serviette ou équivalent. La fumée et la chaleur doivent pouvoir s'échapper facilement de l'appareil pendant l'utilisation pour éviter tout risque de feu.
- **ATTENTION : la cuisson se fait uniquement dans la cuve de cuisson amovible. Ne rien cuire directement dans la cavité chauffante.**
- **Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Ne pas utiliser pour faire de la friture.**
- Utiliser uniquement les accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans la cuve amovible ou si celle-ci est vide.
- Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement, ainsi qu'après l'utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne pas toucher les parties chaudes : toujours manipuler l'appareil, le moule de cuisson ou le couvercle par les poignées prévues à cet effet ou utiliser un gant isolant ou une manique.**
- Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Débrancher l'appareil s'il est défectueux, pour le déplacer ou lors de son entretien.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque liquide.**
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à proximité des enfants.
- Ne jamais introduire des feuilles métalliques (aluminium) ou d'autres matériaux dans l'appareil sous peine de provoquer un court-circuit.
- Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci ou le câble d'alimentation électrique sont défectueux. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, à l'extérieur, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

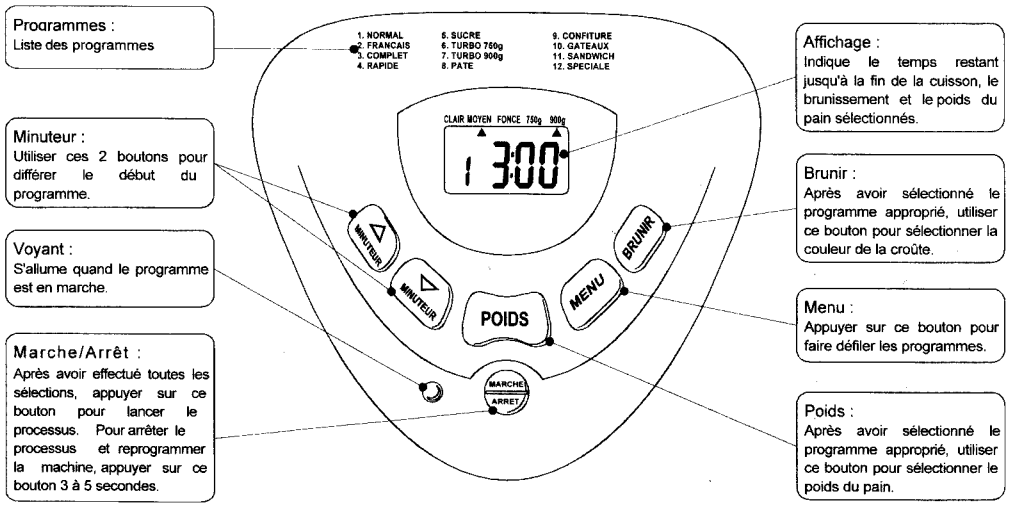
Alimentation : 230V 50Hz 600W
12 programmes mémorisés
Moule calibré pour pains de 750g ou 900g

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A Couvercle
- B Poignée
- C Fenêtre de contrôle
- D Ventilations
- E Moule de cuisson
- F Cuve de cuisson
- G Tableau de commande
- H Corps principal
- I Ventilations latérales
- J Cordon d'alimentation
- K Pétrisseur
- L Gobelet doseur
- M Cuillère-mesure

DESCRIPTION DES COMMANDES



COMMENT UTILISER LA MACHINE A PAIN

Avant de brancher l'appareil :
S'assurer que le courant électrique utilisé est le même que celui indiqué sur l'appareil.

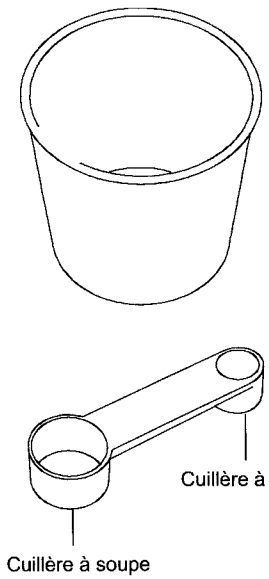
Avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois :
Retirer les emballages et étiquettes, le cas échéant. Lavez tous les éléments amovibles de l'appareil.

Comment mesurer les ingrédients ?
Pour un résultat optimal, les ingrédients doivent être mesurés avec précision à l'aide du gobelet doseur et de la cuillère-mesure fournis.

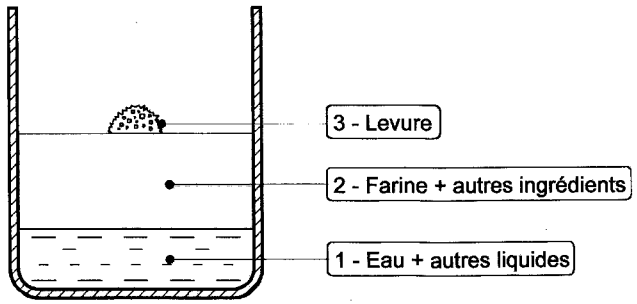
Utiliser les graduations du gobelet doseur pour mesurer une quantité de liquide.

Dans les recettes, le terme « tasse » correspond à un gobelet-doseur plein. L'ingrédient affleure alors le haut du gobelet. Le gobelet comporte des subdivisions : 1/4 CUP = ¼ de tasse ; 1/2 CUP = ½ de tasse ; 3/4 CUP = ¾ de tasse.

Pour la mesure de petites quantités d'ingrédients solides ou liquides, utiliser la cuillère-mesure. Celle-ci devra être remplie, lissée à ras et non compactée. La petite dose est équivalente à 1 cuillère à café, la grande dose à une cuillère à soupe.



Comment placer les ingrédients ?
Le principe à respecter est de ne jamais mélanger la levure avec un liquide afin d'éviter qu'elle n'agisse avant le premier pétrissage.
Les ingrédients doivent être placés dans le moule dans l'ordre donné par les recettes (levure en dernier).



LE PREMIER PAIN

La recette suivante correspond à un pain blanc classique de 900g. Il est conseillé de la réaliser pour se familiariser avec la machine à pain, avant d'entreprendre des recettes plus complexes.

1 • Ouvrir le couvercle et retirer 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 • Placer le pétrisseur dans la cuve et appuyer bien à fond. L'axe doit affleurer le haut du pétrisseur.

3 • Placer les ingrédients dans l'ordre suivant :

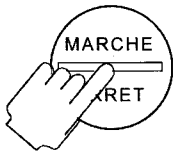
Eau :	1 tasse ½
Farine :	4 tasses
Sel :	2 c. à café
Sucre :	2 c. ¾ à soupe
Beurre :	2 c. ¾ à soupe
Levure :	3 c. à café (ou 14g)

4 • Placer 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.
Fermer le couvercle.

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

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

7 • Lancer le programme en appuyant sur le bouton « MARCHE/ARRET ». Il est normal qu'aucune action ne soit visible car la machine est en préchauffage. La phase suivante consiste à mélanger les ingrédients.



8 • A la fin du cycle, l'affichage indique "0:00", débrancher la machine et sortir le moule à pain en le tenant par son anse. Toujours utiliser un gant isolant.

9 • En fin de cuisson, laisser refroidir le pain durant environ 15 minutes dans l'appareil. Retourner le moule à pain et le secouer plusieurs fois pour dégager le pain. Mettre le pain sur une grille pour qu'il finisse de refroidir. Extraire le pétrisseur avec un ustensile en bois plutôt qu'en métal.

PRECAUTIONS

- L'appareil, le pétrisseur et le pain sont très chauds. Les manipuler avec précaution.
- Toujours débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Après avoir sorti le pain du moule, s'assurer que le pétrisseur est bien retiré du pain.

QUELS INGREDIENTS 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.
Il existe différents types de farine dont les qualités varient selon leur teneur en gluten.
La farine doit être conservée dans un sac ou un récipient fermé, dans un lieu frais et sec. Ne pas tamiser la farine.

La farine à pain de type 550 est particulièrement adaptée à la réalisation de pain en machine : elle contient beaucoup de gluten, ce qui lui confère une très bonne élasticité permettant de garder la taille du pain après cuisson.

La farine pleine fleur est un mélange de blé tendre et de blé dur. Elle est adaptée à la préparation de gâteaux ou de pain par cuisson rapide.

La farine de blé complet ou de seigle complet est obtenue par meulage et conserve l'écorce du grain meulé avec la farine. Le pain fabriqué avec ce type de farine est généralement plus petit et plus lourd. Il est donc recommandé de mélanger cette farine avec la farine à pain de type 550 afin d'alléger la texture du pain.

Du son, des germes de blé, des flocons d'avoine peuvent être ajoutés au pain en petites quantités afin d'enrichir la teneur nutritive, la consistance et le goût.

Sel
En petites quantités, le sel rehausse la saveur des aliments, régule l'action de la levure et agit sur la couleur dorée de la croûte.

Sucre
Le sucre joue un rôle important lui aussi. Il stimule l'action de la levure et donne une belle couleur dorée à la croûte. La cassonade, le miel, la mélasse ou les sirops à base de maïs peuvent aussi être utilisés à la place du sucre, car ils apportent de la vitamine B et des minéraux.

Corps gras
Le corps gras rend la pâte tendre et moelleuse et garde le pain frais plus longtemps. Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine ou une huile végétale (arachide, soja, tournesol...). L'huile d'olive est plus souvent utilisée pour la pâte à pizza. 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. Dans le cas d'une cuisson différée, l'eau doit être froide (20°C). L'eau produit une croûte plus craquante.
Utiliser de préférence du lait en poudre, notamment dans le cas d'une cuisson différé, pour 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 avec une texture dense, cela signifie que trop peu de liquide a été utilisé. Si le pain s'affaisse pendant la cuisson, il y avait trop de liquide.

Levure
Ne pas utiliser la levure chimique qui ne sert qu'aux pâtisseries.
Pour lever le pain il faut utiliser la levure de boulanger. Fraîche ou déshydratée, même si la seconde se révèle plus pratique, elle ne nécessite pas de réhydratation et permet donc de programmer le pain à l'avance.
La levure fraîche doit par contre être délayée dans un liquide tiède avant son incorporation dans la cuve.
Pour obtenir de bons résultats, mesurer la levure avec précision et utiliser la quantité requise pour chaque recette.

INGRÉDIENTS SUPPLEMENTAIRES
Œufs
Les œufs améliorent la texture et la qualité de la pâte, notamment pour les gâteaux. Veiller à prendre en compte ce volume supplémentaire dans la quantité de liquide : un œuf moyen est équivalent à 3/4 d'une tasse d'eau.

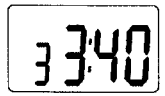
Fruits secs ou frais, graines, pépites de chocolat, etc
Prendre en compte leur teneur en sucre et en eau dans les quantités. Leur poids ne doit pas dépasser 15% du poids de la farine. Les ajouter après la phase de pétrissage (au signal sonore) afin qu'ils ne soient pas réduits en bouillie.

LES PROGRAMMES

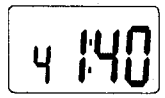
Pour passer d'un menu à l'autre, appuyer sur le bouton MENU.

1• Normal
Pour pain blanc et pain normal. Egalement pour des pains enrichis de fruits secs, graines…
Choix de la taille du pain : 750 g ou 900g

2• Français
Pour cuire des pains légers, comme le pain français, avec une croûte croustillante. Durée du pétrissage et de la levée de la pâte allongée.
Choix de la taille du pain : 750 g ou 900g.

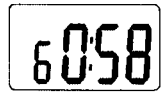


3• Complet
Pour cuire des pains de farine complète. Durée du pétrissage et de la levée de la pâte allongée.
Choix de la taille du pain : 750g ou 900g.



4• Rapide
Pour du pain blanc à cuire rapidement. La levée de la pâte est écourtée, la cuisson est plus longue avec une température plus basse. Le pain obtenu sera plus petit.

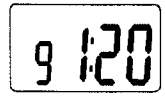
5• Sucré
Idéal pour cuire des pains sucrés. Pétrissage plus long et levée de la pâte écourtée. Fournit une croûte plus croustillante que le programme Normal.
Choix de la taille du pain : 750 g ou 900g.



6• Turbo 750g
Pour pains sans levure. Pétrissage, levée et cuisson d'un pain de 750g dans un délai très court (58 minutes). Taille du pain : 750g.
Peut être utilisé pour les recettes sans gluten.

7• Turbo 900g
Pour pains sans levure. Pétrissage, levée et cuisson d'un pain de 900g dans un délai très court (58 minutes). Taille du pain : 900g.
Peut être utilisé pour les recettes sans gluten.

8• Pâte
Réalise les cycles de pétrissage et de levée uniquement (pas de cuisson). La pâte obtenue sera utilisée pour former des petits pains, des pizzas… L'ensemble des ingrédients ne doit pas dépasser 1kg.



9• Confiture
Idéal pour faire de la confiture de fruits frais. Ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes au risque de faire déborder le moule de cuisson.

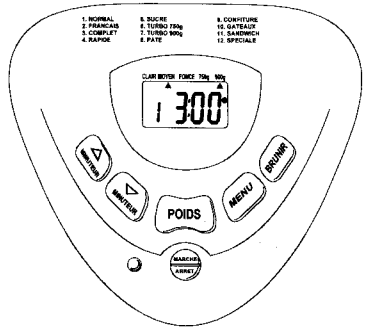
10• Gâteaux
Réservé à la pâtisserie.

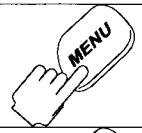
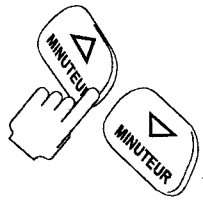
11• Sandwich
Idéal pour réaliser du pain de mie.
Choix de la taille du pain : 750 g ou 900g.

12• Spéciale
Cycle de cuisson uniquement. Peut être utilisé pour prolonger les temps de cuisson pré-sélectionnés ou pour gélifier les confitures.

UTILISATION DES COMMANDES

Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur : la machine émet un bip sonore et affiche les réglages par défaut : programme NORMAL, couleur de croûte MOYEN pour un pain de 900g.
La durée d'un cycle NORMAL est 3H00.



	**Sélection du programme** Appuyer successivement sur le bouton "MENU" jusqu'à atteindre le programme désiré. Le temps nécessaire pour le programme sélectionné est affiché.
	Sélection de la couleur de croûte Appuyer successivement sur le bouton "BRUNIR" jusqu'à obtenir la couleur désirée : CLAIR, MOYEN (valeur par défaut), FONCE. La valeur sélectionnée est celle présente au-dessus du curseur ▲. Ce réglage n'a aucune incidence sur la durée du programme courant.
	Sélection de la taille du pain Appuyer successivement sur le bouton "POIDS" pour sélectionner le poids du pain : 750g ou 900g. La valeur sélectionnée est celle présente au-dessus du curseur ▲. Le réglage du poids n'est pas possible dans tous les programmes (cf. § : Les programmes).
	**Utilisation du minuteur** Le minuteur permet de différer le démarrage d'un programme. - Calculer la durée entre l'heure à laquelle vous allez programmer la machine et la fin du cycle. Si besoin utiliser le schéma ci-dessous : **Durée totale à régler sur l'écran LCD** Durée du programme choisi Programmation — Début du cycle — Fin du cycle **Exemple** : vous programmez à partir de 20H le programme NORMAL pour avoir du pain cuit à 8H le lendemain matin. Le programme NORMAL dure 3H00. Le temps à programmer sera de : 12H00. - Régler la durée à l'aide des boutons « MINUTEUR △ » et « MINUTEUR ▽ ». Chaque pression sur le bouton "MINUTEUR △" ajoute 10 minutes au temps affiché. A l'inverse, chaque pression sur le bouton « MINUTEUR ▽ » retire 10 minutes au temps affiché. La durée programmée ne peut pas excéder 13 heures. **Note** : Le temps programmé ne pourra pas être inférieur à la durée du cycle choisi. - Pour annuler un temps programmé, presser durant 2 secondes le bouton "MARCHE/ARRET".

	Lancement du programme Pour lancer le programme affiché, appuyer sur le bouton "MARCHE/ARRET". Le voyant s'allume. L'affichage du temps fonctionne à rebours indiquant le temps restant. Si un programme a été sélectionné avec une seconde opération de pétrissage, un signal sonore retentit, pour signaler que des ingrédients additionnels peuvent être ajoutés. **Note** : Pour interrompre le programme en cours, presser durant 2 secondes le bouton "MARCHE/ARRET".
	Fin du programme Lorsque le programme est terminé et que la cuisson du pain est finie, l'affichage indique 0 :00 et un signal sonore retentit. Le pain est maintenu au chaud pendant une heure.

DESCRIPTION DU CYCLE DE FABRICATION

Etape	Détail de fonctionnement	Cycles
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 bonne consistance.	Cycle Marche-Arrêt du moteur de pétrissage.
Levée	Le liquide imprègne 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.	Cycles Marche-Arrêt de la résistance de chauffage.
Maintien au chaud	La machine à pain maintient le 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 signal sonore retentit lors du deuxième pétrissage pour signaler qu'il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires tels que des graines, des noix, des fruits, etc.

NETTOYAGE

Moule
Enlever le pétrisseur du moule. En cas de difficulté, mettre un peu d'eau chaude dans le moule, laisser tremper puis essayer à nouveau.

Essuyer le moule à pain avec un linge humide, puis bien sécher. Ne pas utiliser de produit agressif, ni d'éponge abrasive. Ne pas laver les pièces amovibles dans le lave-vaisselle pour les préserver.

Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif du moule à pain et du pétrisseur. Utiliser un ustensile en bois ou en matière plastique.

Pétrisseur
Le pétrisseur doit être retiré de l'appareil et lavé après chaque utilisation.

Laver le pétrisseur avec un linge doux ou une éponge, puis laisser sécher. Si nécessaire, laisser tremper un peu, puis nettoyer avec une brosse à dents douce. Bien sécher.

Extérieur
Après refroidissement complet, essuyer l'extérieur de la machine avec un linge humide.
ATTENTION : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque liquide.

CONSEILS POUR AMELIORER LA QUALITE DU PAIN

Le résultat obtenu peut varier d'un pain à l'autre. Cela est souvent dû à la différence de consistance de la pâte. Cette consistance peut être vérifiée pendant le pétrissage (pendant les 7 premières minutes). La pâte doit paraître souple et élastique. Si elle est trop sèche, ajouter de l'eau, une cuillerée à la fois. Si elle est trop humide, ajouter de la farine.
Le tableau permet 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.
Le bouton MARCHE-ARRET a été actionné 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 entrée 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 italique doivent être ajoutés quand la machine émet un signal sonore.*

Pain blanc de base

	750g	900g
Eau	1 tasse + 1 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Sucre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. ½ à soupe	2 c. à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Levure	2 c. ¼ à café	3 c. à café

Sélectionner le programme NORMAL. Le programme RAPIDE peut également être utilisé pour écourter le temps de cuisson.

Pain français

	750g	900g
Eau	1 tasse ¼	1 tasse ¾
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Sucre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme FRANÇAIS. Le programme RAPIDE peut également être utilisé pour écourter le temps de cuisson.

Pain au blé complet

	750g	900g
Eau	1 tasse ¼	1 tasse ¾
Farine de blé	3 tasses ¾	5 tasses
Cassonade	¼ tasse	¼ tasse
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Lait écrémé en poudre	3 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Levure	2 c. ¼ à café	3 c. à café

Sélectionner le programme COMPLET.

Pain au maïs

	750g	900g
Eau	1 tasse + 2 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Fécule de maïs	½ tasse	¾ tasse
Sel	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Sucre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café
Grains de maïs	*¾ tasse*	*1 tasse*

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain à la cannelle et aux raisins secs

	750g	900g
Eau	1 tasse + 2 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses + 1 c. à soupe	4 tasses + 1 c. à soupe
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Cassonade	3 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. ½ à soupe	2 c. à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Cannelle	2 c. à café	2 c. ¾ à café
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café
Noix hachées	*¼ tasse*	*¼ tasse*
Raisins secs	*¼ tasse*	*¼ tasse*

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain aux graines de pavot

	750g	900g
Eau	1 tasse + 2 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Huile	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Miel	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Zestes de citron	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Graines de pavot	¼ tasse	¼ tasse
Noix de muscade râpée	½ c. à café	¾ c. à café
Levure	2 c. ¼ à café	3 c. à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain aux flocons d'avoine

	750g	900g
Eau	1 tasse + 1 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses ¼	4 tasses ¼
Sel	2 c. à café	2 c. ¾ à café
Beurre	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. ½ à soupe	2 c. à soupe
Mélasse	¼ tasse	¼ tasse
Flocons d'avoine	¾ tasse	1 tasse
Levure	2 c. à café	2 c. ¾ à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain aux graines de tournesol

	750g	900g
Eau	1 tasse + 2 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	2 tasses ½	3 tasses ¼
Farine de blé	¾ tasse	1 tasse
Sel	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Miel	¼ tasse	¼ tasse
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Ecorce d'orange	2 c. à café	2 c. ¾ à café
Levure	2 c. à café	2 c. ¾ à café
Graines de tournesol	*½ tasse*	*¾ tasse*

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain à l'indienne

	750g	900g
Eau	1 tasse + 1 c. 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 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Miel	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Sel	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme COMPLET.

Pain à la moutarde

	750g	900g
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 c. à café	1 c. ¼ à café
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Miel	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Huile	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Moutarde	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Ciboulette	2 c. à café	2 c. ¾ à café
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain à l'orange

	750g	900g
Eau	1 tasse ¼	1 tasse ¾
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sucre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Marmelade d'orange	¼ tasse	¼ tasse
Jus de citron	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Ecorce d'orange	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain pizza

	750g	900g
Eau	1 tasse	1 tasse ¼
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sucre	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Pepperoni	½ tasse	¾ tasse
Emmental râpé	½ tasse	¾ tasse
Mozzarella	¼ tasse	¼ tasse
Champignons	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Parmesan râpé	¼ tasse	¼ tasse
Aïl	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Origan	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain aux abricots

	750g	900g
Eau	¾ tasse	1 tasse + 1 c. à soupe
Farine à pain (T55)	2 tasses ½	3 tasses ¼
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Huile	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Abricots en conserve	½ tasse	¾ tasse
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain au blé complet et au gluten

	750g	900g
Eau	1 tasse ½	2 tasses + 1 c. à soupe
Farine de blé complet	3 tasses ¾	5 tasses
Miel	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Mélasse	1 c. à soupe	1c. ¼ à soupe
Gluten	2 c. ½ à soupe	3 c. ¼ à soupe
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme COMPLET.

Pain aux graines de sésame

	750g	900g
Eau	1 tasse + 1 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	1 tasse ½	2 tasses
Farine de blé	1 tasse ½	2 tasses
Miel	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Huile végétale	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Huile de sésame	1 c. ½ à soupe	2 c. à soupe
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café
Graines de sésame	*½ tasse*	*¾ tasse*

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain à l'oignon

	750g	900g
Eau	1 tasse + 2 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Cassonade	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 ¾ à soupe
Soupe instantanée à l'oignon	1 paquet	1 paquet ¼
Levure	3 c. à café	4 c. à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain au bacon épicé

	750g	900g
Eau	1 tasse + 2 c. à soupe	1 tasse ½
Farine à pain (T55)	2 tasses ½	3 tasses ¼
Farine de blé	½ tasse	¾ tasse
Sel	1 c. ½ à café	2 c. à café
Sucre	2 c. à soupe	2 ¾ à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe	1 c. ¼ à soupe
Beurre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Miettes de bacon	¼ tasse	¼ tasse
Persil	¼ tasse	¼ tasse
Graines de poivre	¾ c. à café	1 c. à café
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme NORMAL.

Pain aux fruits séchés

	750g	900g
Eau	1 tasse	1 tasse ¼
Œuf	1	1
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Céréales	¼ tasse	¼ tasse
Sel	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Miel	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Noix de muscade râpée	½ c. à café	¾ c. à café
Vanille	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Levure	1 c. ½ à café	2 c. à café
Fruits séchés	*½ tasse*	*¾ tasse*

Sélectionner le programme NORMAL.

Pâte à pizza

	750g	900g
Eau	1 tasse	1 tasse ¼
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sel	1 c. à café	1 c. ¼ à café
Huile d'olive	2 c. à soupe	2 c. ¾ à soupe
Levure	2 c. à café	2 c. ¾ à café

Sélectionner le programme PATE.

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) pendant 15-20 minutes. Conseils : remplacer la farine blanche par de la farine complète ; ajouter une cuillère à café de basilic ou d'origan et 1/4 de tasse de parmesan pour modifier le goût.

Petits pains

	750g	900g
Eau	1 tasse	1 tasse ¼
Œuf	1	1
Farine à pain (T55)	3 tasses	4 tasses
Sucre	3 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel	2 c. à café	1 c. ¼ à café
Beurre	¾ tasse	1 tasse
Levure	2 c. ½ à café	3 c. ¼ à café

Sélectionner le programme PATE. A la fin du cycle, retirer la pâte et la diviser en 10-12 boules de grosseur égale. Les placer sur une plaque de cuisson légèrement huilée en ménageant un espace suffisant entre les boules. Couvrir et placer dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 30-40 minutes : attendre que les boules doublent de volume. Les badigeonner avec un oeuf battu. Cuire dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 5) pendant 12-16 minutes.

Confiture

	750g	900g
Fraises (ou autres fruits)	320g	350g
Sucre (poudre ou cristallisé)	430 g	550 g
PECTINE	1 sachet de 13g	1 sachet de 13g

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.
A la fin du cycle, retirer le moule à pain avec précaution. Utiliser un gant isolant, car le moule est très chaud.
De l'écume se forme souvent à la surface de la confiture. Ecumer et jeter. Verser la confiture dans des pots et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.
Nettoyer le moule à pain immédiatement pour éviter que le sucre caramélisé reste attaché au moule.

NOTES PERSONNELLES

Ingrédients	750g	900g