

Durand Dupont

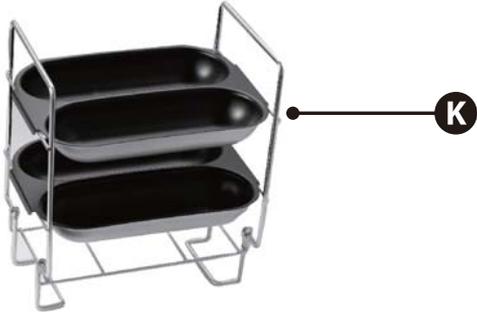
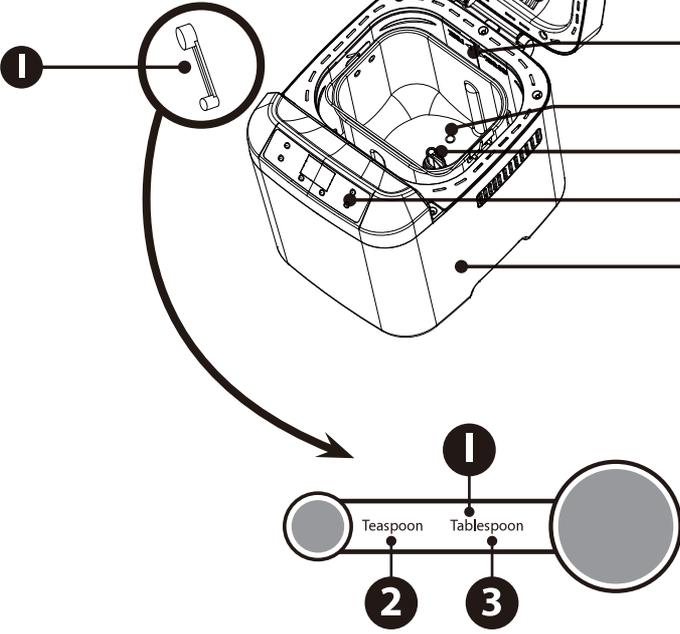
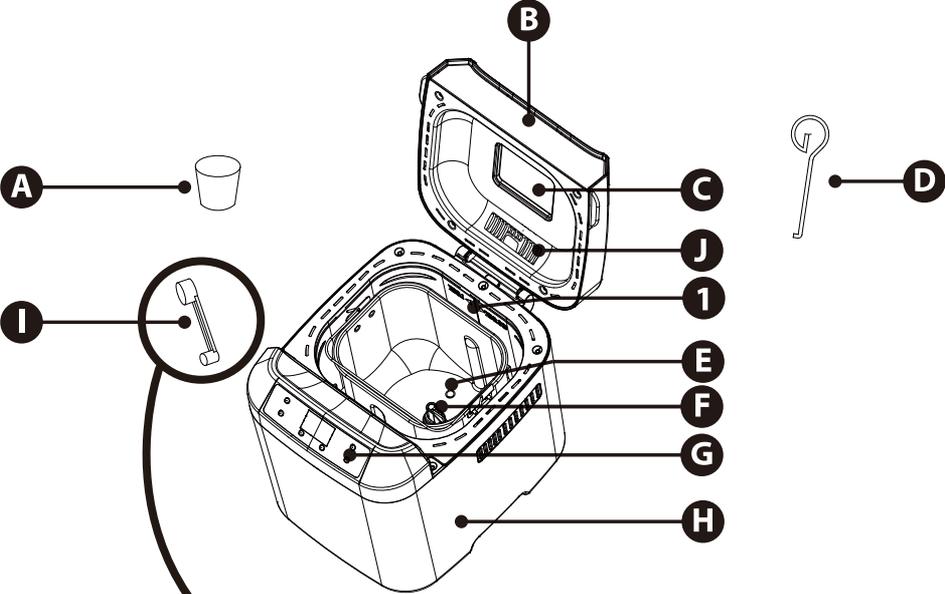
CROUSTI MAID

MANUEL D'UTILISATION MACHINE À PAIN ET À CONFITURE



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser l'appareil et
conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



FR

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur :

1/ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.**
- 2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- 3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- 4. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.**

5. Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.

6. Débranchez le câble d'alimentation du réseau électrique dès que vous cessez de l'utiliser et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.

7. Ne mettez pas le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

8. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

9. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à une utilisation dans des environnements similaires tels que :

- les espaces de cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- les environnements type chambre d'hôte.

10. Avant la première utilisation, nettoyez tous

les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

11. Les instructions concernant la maintenance de l'appareil figurent dans le paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

12. Les détails pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments figurent dans le paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

13. Ne touchez pas aux surfaces du produit qui peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.

14. Ne laissez pas le cordon pendre depuis le bord d'une table ou sur une surface chaude.

15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de causer des blessures ou d'endommager le produit.

16. N'installez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.

17. Ne touchez à aucune des pièces mobiles ou rotatives de la machine pendant la cuisson du pain.

18. Ne tapez jamais le haut ou le bord de la cuve pour la retirer, car vous risqueriez de

l'endommager.

19. Ne couvrez jamais la machine à pain

20. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné

21. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

22. Quantité maximale de farine : 490g/

Quantité maximale de levure : 6 g

2/ FONCTIONNEMENT :

A- Verre mesureur (tasse)

B- Couvercle

C- Hublot de contrôle

D- Crochet

E- Moule à pain

F- Lame de pétrissage (au fond du moule)

G- Panneau de contrôle

H- Coque

I- Cuillère de mesure

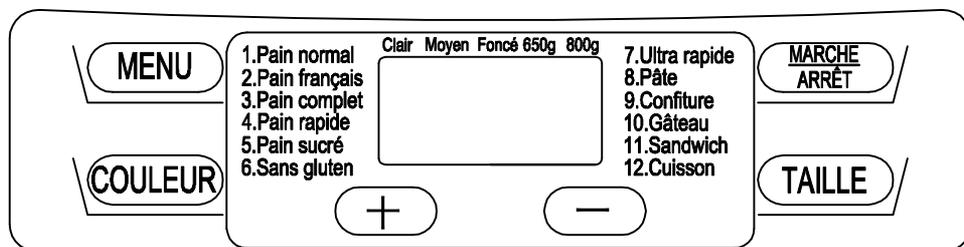
J- Distributeur de fruits secs/ graines

K- Grille support baguette en option

1- Remove / lock = Retirer / Verrouiller

2- Teaspoon = Cuillère à café

3- Tablespoon = Cuillère à soupe



APRES LA MISE SOUS TENSION

Dès que le four à pain est branché à la prise de courant, un bip se fait entendre et «3:00» apparaît à l'écran après un court instant. Les deux points entre "3" et "00" ne vont pas clignoter. La flèche pointe en direction de 800g et Moyen. Il s'agit des paramètres par défaut.

MARCHE / ARRET

Pour démarrer et arrêter un programme de cuisson sélectionné, Pressez la touche MARCHE/ARRET une fois. Un bref signal sonore retentit, les deux points dans l'affichage de l'heure se mettent à clignoter puis le programme démarre. Toutes les autres touches sont désactivées à l'exception de la touche MARCHE/ARRET une fois que le programme est lancé.

Pour stopper le programme, pressez la touche MARCHE/ARRET pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore confirme que le programme a été arrêté. Cette caractéristique vous aide à prévenir toute interruption inopinée de la fonction en cours.

Pour mettre en pause, appuyez une fois sur le bouton MARCHE/ARRET. La pause dure 10 min. Le programme reprend après ce temps.

TOUCHE MENU

La touche MENU est utilisée pour régler les différents programmes. Le programme change à chaque fois que la touche est pressée (un bip accompagne la modification). Pressez la touche sans discontinuité et les 12 programmes seront affichés sous forme d'un cycle sur l'écran LCD. Choisissez le programme de votre choix. Les fonctions correspondant aux 12 programmes sont décrites ci-dessous :

1. **Pain normal** : pétrit, gonfle et cuit du pain normal. Vous pouvez aussi ajouter des ingrédients pour renforcer la saveur.
2. **Pain français** : pétrit, gonfle et cuit du pain avec une durée prolongée de levée de la pâte. Le pain cuit selon cette fonction possède une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **Pain complet** : pétrit, gonfle et cuit du pain complet. Cette fonction dispose d'une durée de préchauffage plus longue pour permettre au grain de s'humecter et de s'étendre. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction cuisson différée pour éviter des résultats décevants.
4. **Pain rapide** : pétrit, gonfle et cuit le pain à base de bicarbonate de soude ou de poudre de cuisson au four. Le pain ainsi cuit est habituellement plus petit avec une texture dense.
5. **Pain sucré** : pétrit, gonfle et cuit du pain sucré. Idéal pour le croustillant et le pain sucré.
6. **Sans Gluten** : pétrir, lever et cuire du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter d'autres ingrédients pour plus de saveur.
7. **Ultra rapide** : pétrit, gonfle et cuit le pain de 650g le plus rapidement. Habituellement, le pain préparé est plus petit et rugueux que celui fait sous le programme QUICK.
8. **Pâte** : pétrit et gonfle, mais sans cuire. Retirez la pâte et modellez-la sous forme de petits pains, pizzas, pain à la vapeur, etc.
9. **Confiture** : utilisé pour bouillir des confitures et des marmelades. Les fruits et légumes doivent être coupés au préalable.
10. **Gâteau** : pétrit, gonfle et cuit les pâtes à gâteaux à base de bicarbonate de soude ou de poudre de cuisson au four.
11. **Sandwich** : Pétrit, gonfle et cuit le sandwich. Pour une cuisson d'un pain de texture légère mais avec une croûte plus épaisse.
12. **Cuisson** : cuit uniquement sans pétrissage ni montée de la pâte. Utilisé aussi pour allonger le temps de cuisson des programmes sélectionnés.

COULEUR

A l'aide de cette touche, vous avez le choix entre une couleur CLAIR , MOYENNE ou FONCÉE pour la croûte. Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur de croûte désirée.

TAILLE DE MICHE DE PAIN

Appuyez sur cette touche pour choisir la taille de la miche de pain. Veuillez noter que la durée totale de l'opération diffère lorsque ce paramètre varie.

+ ou - MINUTERIE

Si vous ne souhaitez pas que l'appareil démarre immédiatement, utilisez cette touche pour régler une cuisson en différé.

A vous de choisir le moment où votre pain sera prêt en pressant soit + soit - . Notez que le différé inclut le temps de cuisson du programme. Ainsi, à la fin du différé, le pain chaud sera prêt à être servi. D'abord, sélectionnez le programme et le degré de dorure puis appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le temps différé par tranche de 10 minutes. Le différé maximum est de 13 h.

Exemple : Il est 20 h 30 min et vous désirez avoir du pain frais à 7h du matin, c'est à dire dans 10 heures et trente minutes. Sélectionnez menu, couleur, taille du pain puis appuyez sur + ou - pour saisir la durée jusqu'à faire apparaître 10:30 sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur la touche MARCHE/ARRET pour lancer la minuterie. Vous verrez alors clignoter le point et le commencement du compte à rebours à l'écran. Votre pain frais est prêt à 7h du matin, si vous ne le sortez pas immédiatement, il sera tenu au chaud automatiquement dans l'appareil pendant une heure encore. Remarque : les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc. ne peuvent être utilisés pour une cuisson différée.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être maintenu au chaud automatiquement pendant 60 min après la cuisson. Si vous souhaitez sortir le pain, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre fin à l'opération.

MEMOIRE

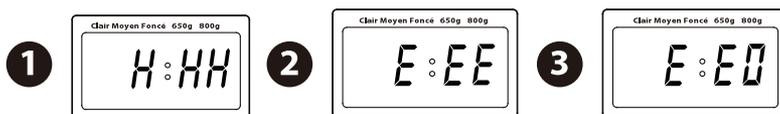
Si l'alimentation électrique est interrompue moins de 10 min pendant la cuisson du pain, celle-ci va continuer automatiquement après le retour du courant même sans presser la touche MARCHE/ARRET. Si la coupure excède 10 min, la mémoire ne peut être conservée et la machine à pain doit être redémarrée. Cependant, si la pâte est encore en phase de pétrissage lorsque le courant est coupé, vous pouvez appuyer directement sur MARCHE/ARRET pour reprendre le programme du début.

ENVIRONNEMENT

La machine à pain fonctionne bien sur une large plage de température d'utilisation, cependant il peut y avoir une différence de taille de miche de pain entre un pain cuit dans une pièce très chaude et un autre cuit dans une pièce très froide. Nous suggérons que la température de la pièce soit comprise entre 15° et 34 °C.

AFFICHAGE D'UN AVERTISSEMENT :

1. Si le message "H:HH" s'affiche quand vous appuyez sur la touche de démarrage (voir figure 1 ci-dessous) cela signifie que la température intérieure de l'appareil est encore trop élevée. Le programme doit être stoppé. Ouvrez le couvercle pour laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 min.
2. Si le message "E:EE" s'affiche quand vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (voir la figure 2 ci-dessous), cela signifie que la sonde de température est déconnectée. Contactez un réparateur agréé.



3. Si "E:E0", s'affiche, le capteur de température est déconnecté.

3/ UTILISATION :

Première utilisation

1. Vérifiez si toutes les pièces et accessoires sont bien présents et non abîmés.
2. Nettoyez tous les éléments selon les instructions du paragraphe "Nettoyage et entretien"
3. Réglez la machine à pain sur 12. Cuisson et faites tourner à vide pendant 10 minutes environ. Nettoyez-le à nouveau une fois refroidi.
4. Essayez soigneusement toutes les pièces et procédez à l'assemblage, l'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

La réalisation du pain

1. Placez le moule de cuisson à sa place dans l'appareil et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant qu'il est bien positionné. Fixez la lame de pétrissage sur l'axe d'entraînement.
2. Mettez les ingrédients dans le moule à pain. Conformez-vous à l'ordre décrit dans la recette.
Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être placées d'abord dans le moule, puis le sucre, le sel et la farine, rajoutez toujours en dernier la levure ou la poudre de cuisson. Dans le cas d'une pâte lourde avec un taux élevé de seigle ou de blé complet, il est conseillé d'inverser l'ordre des ingrédients en mettant en premier la levure sèche, la farine puis d'ajouter les liquides pour obtenir un meilleur pétrissage.

Remarque: Quantité maximale de farine : 490 g / Quantité maximale de levure : 6 g

3. Faites du doigt une petite rainure sur le côté de la farine. Mettez-y la levure en vous assurant qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle doucement et branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
5. Appuyez sur la touche de sélection MENU et choisissez le programme souhaité.
6. Appuyez sur la touche COULEUR pour choisir le dorage de votre choix.
7. Appuyez sur la touche TAILLE pour sélectionner la taille de votre pain (650 g ou

800 g).

8. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps différé. Cette étape peut être éludée si vous voulez que l'appareil commence à fonctionner immédiatement.

9. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour démarrer le programme.

10. Pour les programmes 1. Pain normal, 2. Pain français, 3. Pain complet, 4. Pain rapide

5. Pain sucré, 7. Ultra rapide, 10. Gâteau, 11. Sandwich, 10 bips sonore retentiront en cours d'utilisation. Cet avertissement est destiné à vous inciter à ajouter les ingrédients.

A cet instant, ouvrez le couvercle et introduisez des ingrédients. De la vapeur peut éventuellement s'échapper des ouvertures de ventilation pendant la phase de cuisson.

Ceci est tout à fait normal.

11. En fin de cuisson, vous entendrez 10 bips sonores. Il suffit alors d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRET pendant 2 secondes environ pour arrêter l'opération et retirer votre pain.

Ouvrez le couvercle puis saisissez fermement la poignée du moule à pain à l'aide de maniques. Tournez le moule dans le sens antihoraire et sortez-le doucement, verticalement de l'appareil.

Utilisez une spatule non adhésive pour décoller doucement les extrémités du pain du moule.

Avertissement : le moule et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez toujours avec précaution et utilisez des maniques.

12. Renversez le moule sur une surface de préparation propre et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe.

13. Retirez le pain prudemment du moule et laissez-le refroidir environ 20 minutes avant de le couper en tranches.

14. Si vous êtes à l'extérieur de la pièce ou que vous avez omis d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRET à la fin de la cuisson, votre machine se met automatiquement en fonction maintien au chaud pendant une heure puis l'appareil s'éteint automatiquement.

15. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que les opérations sont terminées, débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : avant de découper la miche de pain, utilisez le crochet pour extraire la lame de pétrissage cachée sous la miche. Ne vous servez jamais de vos mains pour extraire la lame de pétrissage.

4/ FONCTIONS SPÉCIALES :

1. Pour des pains rapides 4. Ultra rapide

Les pains rapides sont faits à partir de bicarbonate de soude au four activé ensuite par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est conseillé de verser les liquides au fond du moule à pain avec les ingrédients secs au-dessus. Pendant le mélange initial, les ingrédients peuvent se retrouver dans les coins du moule. Il peut être nécessaire d'aider au mixage pour éviter les grumeaux. En pareil cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

2. A propos du programme ultra rapide 7. Ultra rapide

L'appareil peut cuire un pain en 1 heure à l'aide du programme 7. Ultra rapide. Ce programme peut cuire le pain en 58 minutes; le pain est de texture plus dense.

Veillez noter que l'eau en tant qu'ingrédient doit être chaude, comprise entre 48 et

50 °C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est cruciale pour la réussite de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne gonflera pas à la taille requise ; si la température de l'eau est trop élevée, la levure sera détruite avant que le pain ne gonfle ce qui affectera également grandement la qualité de la cuisson.

5/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de la source de courant et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.

1. Moule à pain : frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun agent agressif ou abrasif pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif. Le moule doit être complètement sec avant installation.
2. Lame de pétrissage : si la barre de pétrissage est difficile à extraire de son axe, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur peut alors être facilement ôté pour nettoyage. Essayez également la lame prudemment à l'aide d'un chiffon en coton humide. Veuillez noter que le moule à pain comme la lame à pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
4. La coque : essuyez doucement la surface externe du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour la nettoyer, ceux-ci pouvant dégrader le fort polissage protégeant sa surface. N'immergez jamais le boîtier pour le nettoyer.

Avant de ranger l'appareil après utilisation, assurez-vous qu'il a refroidi complètement, qu'il est propre et sec et que le couvercle est bien fermé.

6/ PREPARATION

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à utiliser des ingrédients en proportions adéquates.

Il est fortement suggéré d'utiliser le verre mesureur et la cuillère de mesure pour obtenir des proportions exactes, sinon la cuisson du pain en sera fortement affectée.

1. Peser des ingrédients liquides

Les solutions à base d'eau, de lait frais ou de poudre de lait doivent être mesurées à l'aide de verres mesureurs.

Observez le niveau de l'ingrédient mesuré en plaçant vos yeux à l'horizontale de celui-ci.

Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre mesureur consciencieusement pour vous assurer qu'il ne reste aucun ingrédient à l'intérieur.

2. Mesure de la poudre sèche

Les ingrédients secs en poudre doivent être mesurés à l'aide du verre doseur ou de la cuillère. La mesure doit être très précise: une petite différence pourrait nuire à l'équilibre crucial de la recette.

Pour le verre doseur, tapotez-le sur le plan de travail afin d'égaliser le niveau pour mesurer correctement et ajuster la quantité d'ingrédient.

Pour la cuillère, remplissez à fond et égalisez le niveau avec un couteau pour enlever le trop plein et ainsi avoir la mesure exacte.

3. Ordre des ingrédients

Il faut respecter l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être ajoutés. En général, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, œufs, sel et lait, poudre, etc. Lorsque vous placez les ingrédients dans la cuve, la farine ne peut être complètement humide. La levure ne peut être placée que sur de la farine sèche. Par ailleurs, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Après que la farine ait été pétrie pendant un certain temps, un bip vous rappelle d'insérer les ingrédients supplémentaires. Si ces autres ingrédients sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée après un mixage prolongé. Lorsque vous utilisez la fonction délai sur une longue période de temps, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que œufs ou fruits.

| Problème | Symptôme | Solution |
|--|--|---|
| De la fumée s'échappe de l'orifice de ventilation pendant la cuisson | Certains ingrédients ont adhéré à l'élément chauffant ou sont à proximité de ce dernier, ou de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant lors de la dernière utilisation. | Débranchez l'appareil et nettoyez l'élément chauffant, mais faites attention à ne pas vous brûler. Pendant la première utilisation, assurez-vous d'opérer à sec et d'ouvrir le couvercle. |
| La croûte sous le pain est trop épaisse. | Le pain a été gardé au chaud et est resté dans le moule trop longtemps, trop d'eau a disparu. | Otez le pain rapidement sans le garder au chaud. |
| Il est très difficile d'extraire le pain. | Le pétrisseur adhère de trop près à l'axe dans le moule | Après avoir extrait le pain, ajoutez de l'eau chaude dans le moule et immergez le pétrisseur pendant 10 minutes, puis ôtez-le et nettoyez. |
| Les ingrédients ne peuvent être mélangés de manière uniforme et cuisent mal. | 1. Un menu de programme inadapté a été sélectionné. | Sélectionnez un menu de programme approprié. |
| | 2. Après utilisation, le couvercle est ouvert à plusieurs reprises et le pain est sec, la croûte non brune. | N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière levée de pâte. |
| | 3. La résistance est trop importante lors du mélange des ingrédients et le pétrisseur ne peut tourner et agiter le mélange de manière adéquate. | Vérifiez que l'orifice du pétrisseur n'est pas obstrué. Vérifiez que le pétrisseur est bien mis en place. |
| «H:HH» s'affiche après avoir pressé la touche MARCHE/ARRET. | La température dans le four à pain est trop élevée pour faire du pain. | Pressez la touche MARCHE/ARRET et débranchez le four à pain puis ôtez le moule et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que le four à pain ait refroidi. |
| Vous pouvez entendre le bruit du moteur mais la pâte n'est pas remuée. | Le moule à pain est mal fixé ou la pâte est trop lâche pour pouvoir être agitée. | Vérifiez que le moule à pain est bien fixé, que la pâte est faite suivant la recette, et que les ingrédients ont été pesés avec précision. |

| | | |
|--|--|--|
| La taille du pain est si grande qu'il exerce une pression sur le couvercle. | Trop de levure, de farine ou d'eau ou la température est trop élevée. | Vérifiez les facteurs cités, réduisez les quantités à leur juste proportion. |
| La taille du pain est trop petite ou la pâte n'est pas montée. | Pas de levure ou en quantité réduite, de plus elle est peut être inefficace en raison d'une température d'eau trop élevée, ou la levure est mélangée au sel, ou la température ambiante est basse. | Vérifiez la quantité et la qualité de la levure, augmentez la température ambiante comme il se doit. |
| La pâte est si grande qu'elle déborde du moule à pain. | La quantité de liquide est trop importante rendant la pâte trop souple, ou la levure est en quantité excessive. | Réduisez la quantité de liquide ou de levure. |
| Le pain s'effondre au milieu pendant la cuisson. | 1. La farine utilisée n'est pas une poudre assez forte et ne peut faire monter la pâte. | Utilisez de la farine à pain ou de la poudre plus forte. |
| | 2. La quantité d'eau est excessive rendant la pâte trop humide et trop souple. | Ajustez la quantité d'eau suivant la recette. |
| Le poids du pain est très élevé et sa texture est trop dense | 1. Trop de farine ou trop peu d'eau | Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau. |
| | 2. Trop d'ingrédients, ou trop de farine de blé complet. | Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure. |
| Le milieu de la miche est creux lorsque vous découpez celle-ci. | 1. L'eau ou la levure est en quantité excessive, ou pas de sel. | Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez la présence de sel. |
| | 2. La température de l'eau est trop élevée. | Vérifiez la température de l'eau. |
| La surface du pain adhère au moule. | 1. Le pain contient des ingrédients fortement glutineux / collants (par exemple des bananes) | N'ajoutez pas d'ingrédients fortement glutineux dans le pain. |
| | 2. La pâte n'est pas remuée de manière adéquate car il y a trop peu d'eau. | Vérifiez la quantité d'eau et l'assemblage mécanique de la machine à pain. |
| La croûte est trop épaisse, la couleur est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments avec une quantité excessive de sucre. | Des ingrédients différents ou des recettes différentes ont une large influence sur la cuisson du pain. La couleur de cuisson va devenir très foncée à cause d'une trop grande quantité de sucre. | Si la couleur de cuisson est trop foncée pour une recette contenant trop de sucre, pressez MARCHE/ARRET pour interrompre le programme 5-10 min avant la fin prévue. Avant d'ôter le pain, gardez le pain ou le gâteau dans le moule à pain pendant environ 20 min, le couvercle fermé. |

7/ RECETTES POUR MACHINE A PAIN**Remarque : Quantité maximale de farine : 490 g / Quantité maximale de levure : 6 g****Pain basique**

| INGRÉDIENTS | 650 g | | 800 g | |
|-------------|---------------------|-------|---------------------|-------|
| 1. Eau | 280 ml | 280 g | 340 ml | 340 g |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 24 g | 3 cuillères à soupe | 36 g |
| 3. Sel | 1 cuillère à café | 7 g | 1,5 cuillère à café | 10 g |
| 4. Sucre | 2 cuillères à soupe | 24 g | 3 cuillères à soupe | 36 g |
| 5. Farine | 3 tasses | 420 g | 3,5 tasses | 490 g |
| 6. Levure | 0,5 cuillère à café | 1,5 g | 0,5 cuillère à café | 1,5 g |

Baguette

| INGRÉDIENTS | 650 g | | 800 g | |
|-------------|----------------------|-------|----------------------|-------|
| 1. Eau | 280 ml | 280 g | 340 ml | 340 g |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 24 g | 3 cuillères à soupe | 36 g |
| 3. Sel | 1,5 cuillère à café | 10 g | 2 cuillères à café | 14 g |
| 4. Farine | 3 tasses | 420 g | 3,5 tasses | 490 g |
| 5. Sucre | 1,5 cuillère à soupe | 18 g | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 6. Levure | 0,5 cuillère à soupe | 1,5 g | 0,5 cuillère à soupe | 1,5 g |

Pain au blé complet

| INGRÉDIENTS | 650 g | | 800 g | |
|-------------------|---------------------|-------|-----------------------|-------|
| 1. Eau | 260 ml | 260 g | 340 ml | 340 g |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 24 g | 3 cuillères à soupe | 36 g |
| 3. Sel | 4 cuillères à café | 7 g | 2 cuillères à café | 14 g |
| 4. Blé complet | 1 tasse | 110 g | 2 tasses | 220 g |
| 5. Farine | 2 tasses | 280 g | 2 tasses | 280 g |
| 6. Sucre roux | 2 cuillères à soupe | 18 g | 2,5 cuillères à soupe | 23 g |
| 7. Lait en poudre | 2 cuillères à soupe | 14 g | 3 cuillères à soupe | 21 g |
| 8. Levure | 0,5 cuillère à café | 1,5 g | 0,5 cuillère à café | 1,5 g |

Pain rapide

| INGRÉDIENTS | 800 g | |
|------------------|---------------------|-------|
| 1. Eau (40~50°C) | 320 ml | 320 g |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 3. Sel | 1,5 cuillère à café | 10 g |
| 4. Sucre | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 5. Farine | 3,5 tasses | 490 g |
| 6. Levure | 2 cuillères à café | 6 g |

Pain sucré

| INGRÉDIENTS | 650 g | | 800 g | |
|-------------------|---------------------|-------|---------------------|-------|
| 1. Eau | 280 ml | 260 g | 340 ml | 340 g |
| 2. Huile végétale | 2 cuillères à soupe | 24 g | 3 cuillères à soupe | 36 g |
| 3. Sel | 1,5 cuillère à café | 10 g | 2 cuillères à café | 14 g |
| 4. Sucre | 3 cuillères à soupe | 36 g | 4 cuillères à soupe | 48 g |
| 5. Farine | 3 tasses | 420 g | 3,5 tasses | 490 g |
| 6. Lait en poudre | 2 cuillères à soupe | 14 g | 2 cuillères à soupe | 14 g |
| 7. Levure | 0,5 cuillère à café | 1,5 g | 0,5 cuillère à café | 1,5 g |

Sans gluten

| INGRÉDIENTS | 650 g | 800 g |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Eau | 280 ml | 340 ml |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 3 cuillères à soupe |
| 3. Sel | 1 | 1,5 |
| 4. Farine sans gluten | 3 tasses | 4 tasses |
| 5. Sucre | 2 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe |
| 6. Levure | 2 cuillères à café | 1,5 cuillère à café |

Pain ultra rapide II

| INGRÉDIENTS | 650 g | |
|------------------|---------------------|-------|
| 1. Eau (40~50°C) | 270 ml | 270 g |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 3. Sel | 1 cuillère à café | 7 g |
| 4. Sucre | 3 cuillères à soupe | 36 g |
| 5. Farine | 3 tasses | 420 g |
| 6. Levure | 2 cuillères à café | 6 g |

Pâte

| INGRÉDIENTS | / | |
|-------------|---------------------|-------|
| 1. Eau | 360 ml | 360 g |
| 2. Huile | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 3. Sel | 1,5 cuillère à café | 10 g |
| 4. Farine | 4 tasses | 560 g |
| 5. Sucre | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 6. Levure | 0,5 cuillère à café | 1,5 g |

Confiture

| INGRÉDIENTS | / | |
|---------------------|----------|-------|
| 1. Fraises écrasées | 4 tasses | |
| 2. Sucre | 1 tasse | 230 g |
| 3. Poudre à pudding | 1 tasse | 150 g |

Gâteau

| INGRÉDIENTS | / | |
|-------------------------------|----------------------|-------|
| 1. Huile à gâteau | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 2. Sucre | 8 cuillères à soupe | 96 g |
| 3. Œufs | 6 | 270 g |
| 4. Farine à levure incorporée | 250 g | |
| 5. Essence parfumée | 1 cuillère à café | 2 g |
| 6. Jus de citron | 1,3 cuillère à soupe | 10 g |
| 7. Levure | 1 cuillère à café | 3 g |

Pain de mie

| INGRÉDIENTS | 650 g | | 800 g | |
|------------------------|----------------------|-------|---------------------|-------|
| 1. Eau | 270 ml | 270 g | 360 ml | 360 g |
| 2. Beurre ou margarine | 1,5 cuillère à soupe | | 2 cuillères à soupe | |
| 3. Sel | 1,5 cuillère à café | 10 g | 2 cuillères à café | 14 g |
| 4. Sucre | 1,5 cuillère à soupe | 18 g | 2 cuillères à soupe | 24 g |
| 5. Lait en poudre | 1,5 cuillère à soupe | 10 g | 2 cuillères à soupe | 14 g |
| 6. Farine à pain | 3 tasses | 420 g | 4 tasses | 560 g |
| 7. Levure sèche | 1 cuillère à café | 3 g | 1 cuillère à café | 3 g |

| | |
|-----------|----------|
| Voltage | 220-240V |
| Fréquence | 50Hz |
| Puissance | 550W |