

MACHINE A PAIN

XBM 338



**XBM338
BREAD MAKER**

700W
1.5/2.0 lbs capacity
8 function settings
12.5 hours delay timer

* 700 pcs per 20' container
** 1400 pcs per 40' container

COMMANDES :

1. **Menu** : lorsque vous branchez l'appareil, il se met automatiquement sur « pain normal ». Si vous voulez choisir une autre commande appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'appareil vous indique la commande demandée.

Voir explications dans MODE DE CUISSON

2. «**Degré de cuisson**» : sélection la croûte que vous voulez en appuyant sur la touche COLORATION

Dorée- Très dorée – Légèrement dorée

3. 2 flèches : permet de retarder le processus jusqu'à 13 h plus tard (10 mn par pression sur les flèches). Le commencement de tous les programmes peut être retardé, mais ce n'est pas conseillé pour la préparation des gâteaux et des biscuits.

4. Marche/arrêt : pour enclencher le processus ou le stopper.

MODE DE CUISSON :

COMMANDES	TEMPS	SORTES DE PAINS	PERMET DE RAJOUTER DES FRUITS ETC	MELANGE	UTILISE LES CROCHETS.	CUIT	GARDE AU CHAUD
Base	3 h 00	Blanc au céréales farines div.	Après 2 h 20	Oui	Oui	Oui	Oui 1 h
Rapide	2 h 20	Blanc petits pains au céréales farine div.	Après 1 h 40	Oui	Oui	Oui	Oui 1 h
Français	3 h 50	Blanc	non	Oui	Oui	Oui	Oui 1 h
Court	1 h 50	Gâteaux recettes avec levures	non	Oui	Oui	Oui	Oui 1 h
Pain complet	3 h 40	Complet	non	Oui	Oui	Oui	Oui 1 h
Gâteau	2 h 50	Brioche gâteaux	non	Oui	Oui	Oui	Oui 1 h
Pâte	1 h 30	Tout type	non	Oui	Oui	Non	Non
Cuisson	1 h 00	Tout type	non	Oui	Non	Oui	Oui 1 h

MARCHE A SUIVRE POUR FAIRE DU PAIN:

1. Ouvrir le couvercle, enlever le pétrin.
2. veillez à ce que le pétrisseur soit bien mis
3. mettre tous les ingrédients dans le pétrin. Mettez d'abord l'eau et ajoutez après les autres ingrédients. En dernier lieu ajoutez la levure. Pesez les ingrédients correctement.
4. remettre le pétrin dans la machine à pain
5. fermer le couvercle et branchez l'appareil
6. sélectionnez la couleur de croûte souhaitée
7. pressez la touche marche/arrêt.

*petite cuillère = cuillère à thé (pour le sel, le levure)

*grande cuillère = cuillère de table (pour le sucre, le beurre)

Lorsque le programme est fini l'écran affiche 0.00 et un signal sonore retentit 10 coups.

Remarque sur les pains aux fruits :

Sélectionnez le mode « base ou rapide ». Suivre la même marche que pour le pain normal. Lorsque la machine est dans la 2^{ème} phase de levage 1 signal retentit. Levez le couvercle et ajoutez les fruits ou les noix. Fermez le couvercle.

8. Après la cuisson, la résistance chauffante de la machine fonctionnera pendant 1 heure de plus et diminuera la température graduellement. Le pain ou le gâteau sera maintenu à une température de 100° C pendant 10 mn et à une température entre 75° C et 85° C pendant 50 mn. Pendant cette phase la machine vous rappelle toutes les 5 mn par plusieurs tonalités.
9. Enlevez le récipient à pâte par ses poignées, en vous protégeant les mains de gants. Enlevez le moule en le retournant soigneusement. Déplacez la tête d'entraînement de pétrissage légèrement du dessous. Si le crochet est enfoncé dans le pain, enlevez le soigneusement du pain. Mettez-le sur une grille de refroidissement.

INGREDIENTS :

Levure

C'est un important ingrédient de tous types de pains à préparer dans la machine à pain. Vous pouvez utiliser de la levure déshydratée ou fraîche.



Farine

Utilisez de la farine convenant à la préparation.



Sel

Le sel contrôle le levage de la levure et améliore la structure de la pâte. Plus on ajoute de sel, plus la pâte prend de temps à lever. Si vous ajoutez trop de sel, la pâte monte vite, retombe pendant la cuisson et est pleine de grumeaux.



structure de la pâte. Plus on n'ajoute qu'un petit peu de sel, la pâte monte vite, retombe pendant la cuisson et est pleine de grumeaux.

Sucre

Il est important pour la préparation correcte du pain et des gâteaux. Avec le sucre, la levure fait bien monter la pâte. Vous pouvez utiliser le sucre blanc ou brun et peut être remplacé par du sirop, du miel. Si vous substituez des produits liquides, il faut diminuer la quantité d'eau.



Graisse

Elle affine la pâte. Elle ajoute à la pâte une croûte croustillante.



Dans la plupart des recettes on utilise du beurre. Il faut ajouter une cuillère dans le récipient à pâte. Le beurre donne une croûte croustillante.

Lait écrémé en poudre

Il améliore le goût et augmente la valeur nutritive du pain. Vous pouvez utiliser le lait frais au lieu de lait en poudre, mais il faut diminuer la quantité d'eau. N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la préparation à l'avance.



Vous pouvez diminuer la quantité d'eau. N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la préparation à l'avance.

Liquides

Ils activent la levure et donnent le processus de fermentation de la pâte.



de la cohésion à la pâte. Les liquides déclenchent le processus de fermentation de la pâte.

Autres ingrédients

Quelques recettes stipulent des épices, liquides, raisins secs ou autres fruits ou légumes.



RECETTES

Pain blanc ordinaire

Eau	1 ¼ mesure
Beurre	2 c de table
Farine	3 mesures
Lait en poudre	1 c de table
Sucre	2 c de table
Sel	1 ½ c à thé
Levure	2 ½ c à thé



Suivez le mode d'emploi. Programme « base ou rapide ».



Pain de seigle

Eau	1 mesure
Beurre	2 ½ c de table
Farine	2 ¼ mesures
Sucre	2 c de table
Sel	1 ½ c à thé
Levure	3 c à thé

Suivez le mode d'emploi. Programme « base ou pain complet ».

Pain croustillant

Eau	1 ¼ mesure
Huile d'olive	1 ½ c de table
Farine	3 mesures
Lait en poudre	2 c de table
Sucre	2 c de table
Sel	1 ½ c à thé
Levure	2 c à thé
Estragon	1 ½ c à thé
Basilic	1 ½ c à thé
Origan	1 ½ c à thé



Mettre programme base

Pâte à pizza

Eau	1 mesure
Farine	3 mesures
Lait en poudre	1 ½ c de table
Sucre	2 c de table
Sel	1 c à thé
Levure	2 ½ c à thé



Mettre le programme pâte. Au signal bip, bip retirez la pâte de l'appareil.