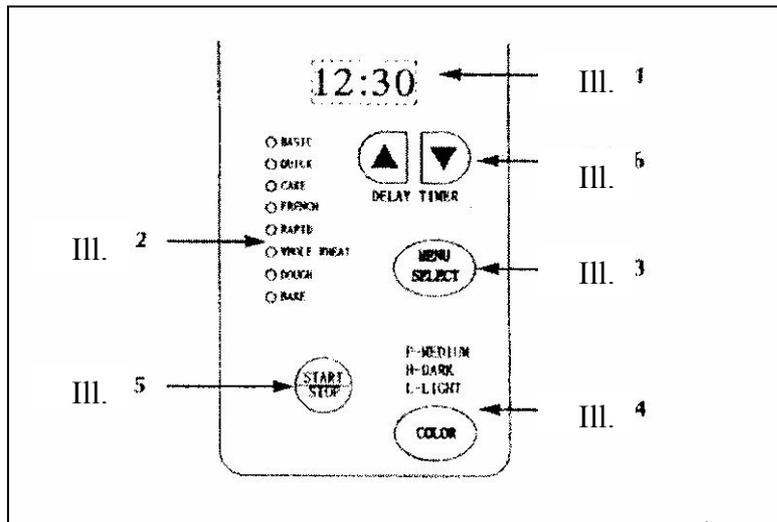


Mode d'emploi Machine à pain

SP-BBM-004



SupportPlus®



Avant de mettre votre appareil de cuisson du pain en service, veuillez lire ce mode d'emploi.

Nous recommandons en outre de conserver le mode d'emploi dans le cas où vous souhaiteriez le lire ultérieurement ce qui concerne les fonctions de votre appareil de cuisson du pain.

Contenu du carton :

- 1 appareil de cuisson
- 1 récipient à pâte
- 1 pale de malaxage
- 1 mode d'emploi
- 1 pot de dosage
- 1 cuillère de mesure

VUE D'ENSEMBLE DE L'ESPACE DE COMMANDE SUR LES AUTOMATES DE CUISSON DU PAIN

III. 1 Programme de cuisson :

Le programme de cuisson sélectionné est affiché sur le petit écran.

La couleur du pain est indiquée par les lettres :

P= Médium H=Sombre L=Clair

La couleur peut être modifiée par activation du bouton COLOR/COULEUR (voir III.4).

Lorsque la machine est mise en marche, l'affichage LP clignote à l'écran et la durée de cuisson (3 heures) du programme est ensuite affichée.

1= programme de cuisson N° 1, P= Couleur du pain (médium), 3 :00=Durée de cuisson

III. 2 : Liste des programmes :

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. BASIC (normal) | 3 heures |
| 2. QUICK (rapide) | 2 heures 20 minutes |
| 3. CAKE (gâteau) | 2 heures 50 minutes |
| 4. FRENCH (pain blanc) | 3 heures 50 minutes |
| 5. RAPID (EXPRESS) | 1 heure 50 minutes |
| 6. WHOLE WHEAT (pain complet) | 3 heures 40 minutes |

- | | |
|-----------------|---------------------|
| 7. DOUGH (pâte) | 1 heures 30 minutes |
| 8. BAKE (cuire) | 1 heure |

III. 3 : Bouton Menu/Select :

Pressez sur Menu/select pour sélectionner le programme de cuisson. La durée de cuisson du pain, le programme de cuisson sélectionné ainsi que la couleur recommandée du pain apparaissent à l'écran.

III. 4 : Bouton Color/Couleur :

On emploie ce bouton pour sélectionner la couleur du pain après la cuisson.

P= Médium H=Sombre L=Clair

III. 5 : Bouton Start/Stop :

Une fois l'appareil programmé et les réglages éventuels de durée entrepris, appuyez sur « Start/Stop » jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse pour indiquer que la machine s'est mise en service. Pour arrêter l'appareil de cuisson, appuyez sur le bouton durant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. La prise d'alimentation électrique doit être ensuite débranchée de la prise du réseau afin d'être sûr que l'appareil soit vraiment à l'arrêt.

III. 6 : Bouton cuisson ultérieure (delay/timer) :

Lorsque le pain nécessite un temps de cuisson supérieur à la durée normale, la durée peut être réglée à l'aide des boutons à flèches. La durée s'affiche à l'écran. Après avoir appuyé sur « Start », le temps s'écoule automatiquement et le petit « : » clignote.

Remarque :

Si un problème quelconque se présente avec le bouton « Start/Stop » ou si l'appareil de cuisson ne peut pas être réglé, veuillez lire le point 2 du passage : fonctions spéciales.

Merci d'avoir acheté ce nouvel appareil de cuisson du pain qui vous facilitera le travail. Il peut pétrir la pâte, qui peut gonfler et être cuite à l'intérieur de cet appareil. Il est aussi possible de régler l'appareil le soir et de se réveiller le matin avec du pain frais!

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL DE CUISSON :

VEUILLEZ LIRE LE PASSAGE SUIVANT CONCERNANT LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL.

PLACEZ L'APPAREIL A UN ENDROIT SUR, A DISTANCE RESPECTABLE DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES, DE FOURS ET HORS DE PORTEE DES ENFANTS. L'APPAREIL NE DOIT JAMAIS ETRE RECOUVERT LORS DE L'EMPLOI.

Récipient de pâte :

Afin qu'aucun ingrédient ne parvienne dans l'appareil, veuillez retirer le récipient à pâte si vous souhaitez y verser des ingrédients pour la cuisson.

Disposition de la pâte au fond du récipient :

Remplissez le récipient avec les ingrédients indiqués dans la recette, en premier lieu le liquide puis la farine, et pour terminer la levure sèche. Cette suite est très importante pour un processus de cuisson ultérieur efficace. Cet ordre empêchera la levure de gonfler trop tôt, ce qu'elle risque de faire si elle entrait en contact avec le liquide.

Le récipient à pâte doit se trouver dans l'appareil de cuisson avant de mettre ce dernier en marche et de pouvoir procéder.

Brancher la prise d'alimentation dans la prise du réseau.

La machine émet un signal sonore et 1P s'affiche en rouge à l'écran, suivi immédiatement de 3 :00 (voir Ill. 1).

Le 1 indique que le programme de cuisson n 1 (parmi 8 programmes) a été sélectionné. Simultanément, l'affichage s'illumine au programme de cuisson N° 1 (voir ill. 2).

La lettre P précise la couleur du pain :

P= Médium

H=Sombre

L=Clair

L'Ill. 4 Bouton pour modifier la couleur du pain.

3 :00 indique la durée du processus de cuisson.

IMPORTANT : si le programme ou la durée doit être modifiée après le début de la cuisson, l'appareil de cuisson doit d'abord être mis à l'arrêt en appuyant sur « Stop ». L'appareil peut ensuite être réglé et un nouveau programme introduit.

Mise en marche de l'appareil :

Si l'on sélectionne le programme N° 1 et que le pain doit être cuit immédiatement, il faut placer le récipient avec la pâte dans l'appareil. La poignée du récipient est orientée ou vers la gauche ou vers la droite. Refermer le couvercle et appuyer ensuite sur le bouton « Start » (Ill. 5).

L'appareil commencera immédiatement le malaxage. La durée de cuisson inclut toutes les étapes, du malaxage à la fin de la cuisson.

Réglage de la durée pour une cuisson ultérieure :

Si vous souhaitez que le pain soit cuit ultérieurement, par exemple, le jour suivant, cela peut être réglé grâce au bouton DELAY-TIMER (Ill. 6).

La durée affichée à l'écran (Ill. 1) peut être modifiée à l'aide de la touche à deux flèches. La durée commence au réglage et termine la fin de la cuisson du pain. Par exemple, si les indications sont introduites à minuit et l'on souhaite avoir du pain frais à 8 heures, il faut taper « 8 heures » qui apparaîtront alors à l'écran (l'appareil peut être réglé au maximum 13 heures au préalable). N'insérez le récipient de pâte dans l'appareil que lorsque vous avez entré toutes

les données. Si le bouton « Start » est activé avant l'introduction des données de programmation, le processus de malaxage commencera immédiatement. Il faut appuyer sur le bouton « Start » après l'introduction des données de cuisson. Le petit « : » qui clignote entre les chiffres indique que le temps est en train de s'écouler.

Cuisson du pain :

Lorsque le pain est cuit, l'écran indique 0 :00 et l'appareil émet un signal sonore à 10 reprises. Le pain reste chaud durant environ 1 heure après la fin du processus de cuisson. Toutes les 5 minutes, des signaux sonores d'avertissement retentissent afin de rappeler que le pain est cuit.

Si l'appareil de cuisson n'a pas été mis à l'arrêt, il commence automatiquement après une demi-heure avec le menu de départ.

L'appareil doit être mis à l'arrêt en appuyant sur Stop durant 3 secondes. La prise d'alimentation doit ensuite être retirée.

L'appareil doit être mis à l'arrêt avec le bouton « Stop » afin que le programme de départ s'affiche à l'écran lorsqu'il est de nouveau réglé. Si l'appareil n'est pas entièrement refroidi avant qu'il soit de nouveau employé, « HHH » est alors affiché à l'écran. Pour éviter cela, l'appareil doit refroidir avant son réemploi.

Retirez le récipient de pâte de l'appareil en le saisissant par la poignée. Employez alors un gant de protection pour grillades car il peut être très chaud. Basculez le pain sur la grille et laissez-le refroidir avant de le couper. ATTENTION A LA PALE DE MALAXAGE. La pale de malaxage peut soit rester avec un morceau de pain dans le récipient à pain ou être bloquée en dessous du pain. Evitez toute rayure de la pale de malaxage lorsque vous la retirez du pain. Dans le cas où l'appareil se met involontairement en marche et que la pale de malaxage essaie de malaxer le pain cuit, retirez alors immédiatement la prise d'alimentation.

Remplissez le récipient à pâte d'eau tiède et laissez le, ainsi que la pale de malaxage tremper, puis nettoyez les avec une brosse douce.

Apparence du pain :

Si le pain est bondé vers le haut : Très bien, bon rapport de mélange entre la farine et le liquide.

Si le pain présente une surface croquante horizontale : Résultat moyen

Si le pain s'incurve vers l'intérieur: Trop de liquide

Si la surface du pain est très « noueuse » : Trop peu de liquide

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Cuisson immédiate du pain:

Déposez le récipient de pâte dans l'appareil avant d'entrer les données de cuisson.

Le liquide doit être à une température d'environ 37°C afin que la levure gonfle.

Les graines pour le pain complet seront cuites dans une faible quantité de liquide.

Il est possible d'employer de la levure fraîche à la place de la levure sèche dans le liquide.

Réglage préalable du temps :

Après l'introduction des données de cuisson, déposez le récipient de pâte avec les ingrédients dans l'appareil. La suite de mélange des ingrédients est très importante. Si la levure est trop tôt en contact avec le liquide, le processus de gonflement de la pâte commencera trop tôt. De ce fait, le liquide doit être rempli en premier lieu, ensuite la farine puis la levure.

Le liquide doit être à une température ambiante (18 – 23 degrés), les graines ne doivent pas impérativement être cuites. Déposez les dans le liquide jusqu'à l'heure indiquée.

Mélange fini de farine :

Un mélange fini de farine auquel seuls de l'eau et de la levure doivent être rajoutées, rendent la cuisson encore plus facile.

Pâte préfinie :

La pâte finie faite soi-même ou achetée peut être cuite dans l'appareil.
Programme de cuisson : Bake (cuisson)

Pâte seule :

Une pâte, par exemple, pour une pizza, peut être faite dans l'appareil.
Employez le programme de cuisson : DOUGH (Pâte) et retirez la pâte du récipient lorsqu'elle est terminée. La préparation supplémentaire se réalise dans un four de cuisson normal.

Durée de cuisson supplémentaire :

On peut introduire une durée prolongée de cuisson dans l'appareil. Voir le passage : « GATEAU »

Cuire avec des fruits, des noix et des herbes :

Si vous désirez ajouter des fruit, des noix ou des herbes pendant la cuisson, le signal sonore « signal fruits » de l'appareil vous indiquera le moment approprié pour les y ajouter.

LES GATEAUX

L'appareil est conçu à l'origine pour la cuisson du pain, mais on peut prolonger la durée de cuisson et y cuire de petits gâteaux, de préférence avec une proportion réduite de matière grasse, ou expérimenter ses propres recettes ou ses mélanges finis.

La prolongation de la durée de cuisson peut se réaliser de la manière suivante :

Si le programme de cuisson est terminé, le bouton Stop appuyé et la prise d'alimentation immédiatement retirée. Si l'appareil est remis en marche juste après, alors 3HHH apparaissent à l'écran, cela signifie que l'appareil est trop chaud. (HOT)

Pour refroidir rapidement l'appareil, il faut retirer le récipient à pâte et le couvrir avec un couvercle afin de conserver le gâteau chaud. L'appareil refroidi avec le couvercle ouvert.

Remettre le récipient de pâte, après environ 5 à 10 minutes, puis introduire le programme de cuisson « BAKE » qui cuit pendant 1 heure. Régler le temps à part et arrêter l'appareil de cuisson lorsque le gâteau est terminé. Pour vérifier si le gâteau est prêt, enfoncez-y une aiguille à tricoter ou une lame de couteau. La lame ou l'aiguille doivent ressortir sèches.

PROGRAMME DE CUISSON : CAKE est approprié pour les gâteaux à la levure. Employez le programme de cuisson RAPID (Express) pour les gâteaux ordinaires.

MESURES IMPORTANTES DE SECURITE :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Les conduits ou les prises d'alimentation de l'appareil de cuisson ne doivent jamais être plongés dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
3. Veuillez toujours être prudent lorsque vous employez l'appareil à proximité d'enfants.
4. Si l'appareil de cuisson doit être nettoyé ou s'il n'est pas utilisé, la prise d'alimentation doit toujours être retirée.
5. Si l'appareil ou le conduit de l'appareil est endommagé, ou si le produit ne fonctionne pas correctement, l'appareil doit être confié à un spécialiste pour réparation, car des outils spéciaux sont nécessaires pour sa réparation. Si des pièces de rechange non autorisées sont employées, l'appareil de cuisson peut être endommagé.
6. L'appareil de cuisson ne doit être employé qu'en intérieur.
7. L'appareil de cuisson ne doit pas être mis à proximité de fours à gaz ou électrique.
8. Assurez-vous toujours à ce qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité lorsque l'appareil de cuisson est en cours d'emploi.
9. L'appareil de cuisson ne doit jamais être recouvert lorsqu'il est employé.
10. L'appareil de cuisson est uniquement conçu pour l'emploi privé.
11. Employez uniquement des accessoires fournis avec l'appareil.

FONCTIONS SPECIALES

1. INTERRUPTION ELECTRIQUE

Si l'appareil de cuisson est en service et qu'une interruption d'alimentation électrique se produit, la mémoire interne se trouvant dans l'appareil de cuisson reste conservé durant 30 minutes. Lorsque l'alimentation électrique fonctionne de nouveau avant écoulement de 30 minutes, l'appareil recommence automatiquement au point où il s'est arrêté. Si l'interruption électrique dure plus de 30 minutes, l'appareil ne recommencera pas automatiquement. Si l'appareil n'était pas en service lors de l'interruption électrique, il se réenclenche et se positionne sur le programme « BASIC ». L'écran indiquera alors « 1P », puis « 3:00 » 4 secondes plus tard.

2. SECURITE EN PRESENCE DE SURCHAUFFE OU EMPLOI NON APPROPRIE

Cet appareil de cuisson possède une fonction automatique de protection. Si l'on ne régle pas correctement l'appareil de cuisson sur la fonction souhaitée, la température dans le récipient à pâte risque d'être trop basse ou trop haute. L'écran indiquera alors « HHH » ou « LLL » et l'appareil de cuisson émettra simultanément un signal sonore d'avertissement. Si cela se produit, retirez le récipient de pâte de l'appareil de cuisson et le replacer lorsqu'il a atteint une température de moins de 40 degrés. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Si l'incident provient d'une interruption du circuit électrique ou d'un court circuit, l'écran indiquera « EEE ». L'appareil de cuisson doit alors être confié à un spécialiste puisque pour la réparation, des outils spéciaux sont nécessaires.

3. SIGNAL SONORE

A quels moments l'appareil de cuisson émet-il un signal sonore ?

1. Lorsque l'on coupe l'électricité

2. Lorsque l'on active les boutons sur l'espace de commande
3. lorsque l'on cuit du pain et que des ingrédients supplémentaires, comme par exemple les fruits ou les noix doivent être rajoutés, le signal sonore retentit 12 fois pour signaler à quel moment les extraits additionnés doivent être rajoutés.
4. Lorsque le processus de cuisson est terminé, le signal sonore retentit 10 fois.
5. Pendant le processus de réchauffement 5 fois toutes les 5 minutes.

NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil de cuisson et laissez le refroidir complètement.
2. Après le refroidissement, l'appareil de cuisson doit être retourné, puis agité prudemment jusqu'à ce que toutes les miettes soient sorties. Assurez-vous d'avoir retiré le couvercle de l'appareil de cuisson. Cela se fait lorsque le couvercle est en position debout (entièrement ouvert).
3. Séchez l'extérieur et le dessus de l'appareil avec un tissu sec et doux. N'employez en aucun cas de produits de nettoyage puissants et abrasifs. N'employez pas de brosse en fer pour le nettoyage.
4. Ne nettoyez jamais l'appareil avec une brosse abrasive. Les filaments peuvent rompre et se loger dans les pièces électriques et endommager ainsi l'appareil.
5. L'appareil de cuisson ne doit jamais être plongé dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. Le récipient de pâte peut être retiré lors du nettoyage. Retirez-le prudemment par la poignée jusqu'à ce qu'il se libère. N'employez jamais d'objets en métal pour le nettoyage.

ATTENTION ! LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE :

Non-respect des réglementations ci-dessus.

Si l'appareil a été soumis à des interventions de personnes non autorisées.

Traitement non correct de l'appareil ou lorsqu'il est volontairement détérioré ou détérioré d'une autre manière.

Défaut résultant de défaillance du réseau d'alimentation.

AVANT D'APPELER LA SOCIETE DE SERVICE

EN CAS DE PROBLEMES POUR FABRIQUER DU PAIN A VOTRE GOUT, VEUILLEZ OBSERVER LES POINTS SUIVANTS AVANT D'APPELER LA SOCIÉTÉ DE SERVICE.

1. La pâte à pain n'a pas donné satisfaction

- La farine de blé complet ou la farine de seigle ne gonfle pas autant que la farine de blé.
- Employez toujours de la levure fraîche, c'est ce qu'il y a de mieux pour une levée rapide.
- Ajoutez la levure en dernier. La levure ne doit pas parvenir en contact avec sel, le sucre et l'eau.
- L'ajout de gluten favorise le processus de gonflement.
- La proportion en eau peut être accrue de 30 ml.
- Les ingrédients principaux peuvent avoir été mesurés de manière inverse ou certains peuvent manquer.
- Trop de sel
- Les ingrédients ne sont à température ambiante (18 - 23 degrés).

2. Le pain ressemble à un « cratère » :

- Trop d'humidité dans la pâte, réduire le contenu en liquide
- Une demi cuillère à café de sel ou 1 cuillère à soupe de farine
- Le pain est resté trop longtemps dans l'appareil de cuisson après que la cuisson soit terminée.

3. Le pain s'est trop levé et colle au couvercle :

- Réduire la quantité de levure d'une demi-cuillère à café.
- Réduire la quantité de chacun des ingrédients.
- Trop d'eau, réduire la quantité d'une cuillère à café.
- Pas suffisamment de sel, accroître la quantité d'une cuillère à café.

4. Le pain n'est pas complètement cuit :

- Trop d'humidité, réduire la quantité de liquide.
- Peut se produire par l'emploi de la farine de seigle, résoudre le problème par un malaxage supplémentaire.
- Après le premier malaxage et le gonflage, arrêter l'appareil et recommencer depuis le début comme s'il s'agissait d'un nouveau pain. La pâte sera, de ce fait, plus aérée.

5. Le pain est trop lourd et possède une surface irrégulière

- Pas suffisamment d'eau, ajouter une cuillère à café d'eau (parfois même plus).
- La farine est trop sèche, la conserver dans un récipient étanche à l'air.

6. Le pain présente trop de trous :

- Trop d'eau, réduire la quantité d'environ une cuillère à soupe.
- Trop de levure, réduire la quantité d'environ un 1/8 de cuillère à café.
- Trop peu de sel, augmenter la quantité d'environ 1/4 de cuillère à café.

Caractéristiques techniques

Type : SP-BBM-004
Tension au réseau : 230 V-50 Hz
Puissance : 560 W

RECETTES UTILES (Plus de recette sur : www.supportplus.fr)

Petits Pain

 1 1/2 c. à thé de levure déshydratée	<p>Mesurez les ingrédients et placez-les dans le bol de la machine en respectant l'ordre donné par le fabricant.</p> <p>Sélectionnez le mode manuel.</p> <p>Retirez la pâte du bol et divisez-la en huit parts que vous façonnerez en boules. Posez les boules sur une plaque graissée ou recouverte de papier cuisson. Laissez lever à température ambiante.</p> <p>Badigeonnez les pains de jaune d'œuf battu et glissez-les dans le four préchauffé à 190° pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les</p>
 2 tasses et 2 c. à soupe de farine tout usage	
 1 c. à thé de sel	
 1 c. à soupe de sucre	
 1 c. à soupe de lait écrémé en poudre	
 2 c. à soupe de beurre	
 1 gros œuf	
 2/3 tasse d'eau tiède	
 1 gros œuf battu pour badigeonner les pains	

Pain au céréales

Petit pain

 3/4 tasse d'eau (200 ml)	<p>Placez les ingrédients dans le bol selon les indications du fabricant. Sélectionnez le mode "Pain complet", "pain normal" ou "rapide"</p>	 1 1/3 tasse d'eau (325 ml)
 1 c. à soupe d'huile		 2 c. à soupe d'huile
 1 tasse de farine blanche		 1 1/2 tasse de farine blanche
 3/4 tasse de farine complète		 1 1/3 tasse de farine complète
 1/3 tasse de céréales mélangées		 1/2 tasse de céréales mélangées
 1 c. à café de sel		 1 1/2 c. à café de sel
 1 c. à soupe de sucre brun		 2 c. à soupe de sucre brun
 2/3 sachet de levure		 1 sachet de levure

Grand pain

Pain Complet

 195 g d'eau	<p>Versez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre donné par le fabricant.</p> <p>Choisir un mode de cuisson appropriée (pain complet ou normal)</p>
 20 g. de lait	
 20 g. d'huile	
 1 c. à café de jus de citron	
 1 c. à café de sel	
 40 g. de sucre brun	
 110 g. de farine complète	
 300 g. de farine blanche	
 1 sachet de levure (ou 1/2 cube de levure fraîche)	

Pain de mie

<p>(l'ordre est à respecter)</p> <ul style="list-style-type: none">150 ml d'eau1 à 1,5 cuillère à café de sel250 g de farine T552 à 3 cuillères à soupe de gluten de blé1 cuillère à soupe de poudre de lécithine pure1 cuillère à soupe de sucre en poudre roux (si vous désirez un pain légèrement coloré)2,5 cuillère à café de levure de boulanger sèche (ou 1 sachet)1 cuillère à café de jus de citron.	<p>Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre préconisé</p> <p>Sélectionnez le mode approprié (Pain blanc, pain français)</p> <p>Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez, si besoin, de l'eau ou de la farine par cuillerées.</p>
--	--

Pain aux olives

<ul style="list-style-type: none">1/4 tasse d'eau ou du liquide de la boîte d'olive1 c. à soupe d'huile d'olive1 c. à soupe de miel1 œuf60 g. de fromage frais à la crème1/2 tasse d'olives vertes farcies égouttées1/2 à 1 c. à thé de sel2 tasses de farine1 1/2 c. à thé de levure	<p>Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le fabricant.</p> <p>Sélectionnez le mode approprié (clair ou foncé)</p> <p>Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez, si besoin, de l'eau ou de la farine par cuillerées.</p>
---	---

Pain à l'ail et au romarin

<ul style="list-style-type: none">1 sachet de levure1 tasse de farine de blé entier2 tasses de farine bise1 c. à thé de sel1 c. à thé de poivre moulu2 c. à soupe d'huile2 gousses d'ail écrasées2 c. à soupe de persil haché1 c. à thé de romarin séché1 ½ c. à thé d'origan1 ¼ tasse d'eau tiède	<p>Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le fabricant.</p> <p>Sélectionnez le mode approprié (clair ou foncé)</p> <p>Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez, si besoin, de l'eau ou de la farine par cuillerées.</p>
--	---

Pain de Seigle multi céréales

 300 g. de farine blanche  180 g. de farine de seigle  300 ml d'eau  1 c. à soupe de sucre  1 c. à soupe de beurre  1 c. à café de sel  1 sachet de levure sèche (ou 20 g. fraîche)  4 c. à soupe de flocons multi céréales	Ajoutez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre établi par le fabricant et sélectionnez un mode "normal" ou "foncé"
--	---

Pain aux raisins secs

 1 ½ c. à thé de levure sèche  2 tasses + 2 c. à soupe de farine  1 c. à thé de sel  1 ½ c. à thé de cannelle  1 c. à soupe de lait en poudre  1 c. à soupe de beurre  1 tasse d'eau tiède  ½ tasse de raisins secs	Laissez tremper les raisins un petit moment dans de l'eau chaude Sélectionnez le mode rapide Egouttez soigneusement les raisins et versez-les vers la fin du pétrissage (bip machine) Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez de l'eau ou de la farine par cuillerée si besoin.
---	--

Pain à l'avoine

 1 1/2 tasse de farine  1 1/2 tasse de farine d'avoine  1 sachet de levure  1 c. à thé de sucre  1 c. à soupe de beurre  1/2 c. à thé de sel  1 1/4 tasse d'eau tiède	Mesurez les ingrédients et versez-les dans le bol dans l'ordre donné par le fabricant. Sélectionnez le mode approprié (clair ou foncé) Vérifiez la consistance de la pâte et rajoutez, si besoin, de l'eau ou de la farine par cuillerées.
--	--

Plus de recette sur : www.supportplus.fr

Convertisseur Tasse > Grammes

Convertir ¼ de tasse en grammes										
Nombre de tasse(s)	Eau (ml)	Farine (gr.)	Sucre (gr.)	Lait (gr.)	Flocons d'avoine (gr.)	Amandes Parmesan (gr.)	Raisins secs (gr.)	Fécule de maïs (gr.)	Sel (gr.)	Huile (gr.)
0.25	57.5	40	57.5	60	28.75	25	40	35	82.5	50

Convertir ½ tasse en grammes										
Nombre de tasse(s)	Eau (ml)	Farine (gr.)	Sucre (gr.)	Lait (gr.)	Flocons d'avoine (gr.)	Amandes Parmesan (gr.)	Raisins secs (gr.)	Fécule de maïs (gr.)	Sel (gr.)	Huile (gr.)
0.5	115	80	115	120	57.5	50	80	70	165	100

Convertir ¾ de tasse en grammes										
Nombre de tasse(s)	Eau (ml)	Farine (gr.)	Sucre (gr.)	Lait (gr.)	Flocons d'avoine (gr.)	Amandes Parmesan (gr.)	Raisins secs (gr.)	Fécule de maïs (gr.)	Sel (gr.)	Huile (gr.)
0.75	172.5	120	172.5	180	86.25	75	120	105	247.5	150

Convertir 1 tasse en grammes										
Nombre de tasse(s)	Eau (ml)	Farine (gr.)	Sucre (gr.)	Lait (gr.)	Flocons d'avoine (gr.)	Amandes Parmesan (gr.)	Raisins secs (gr.)	Fécule de maïs (gr.)	Sel (gr.)	Huile (gr.)
1	230	160	230	240	115	100	160	140	330	200