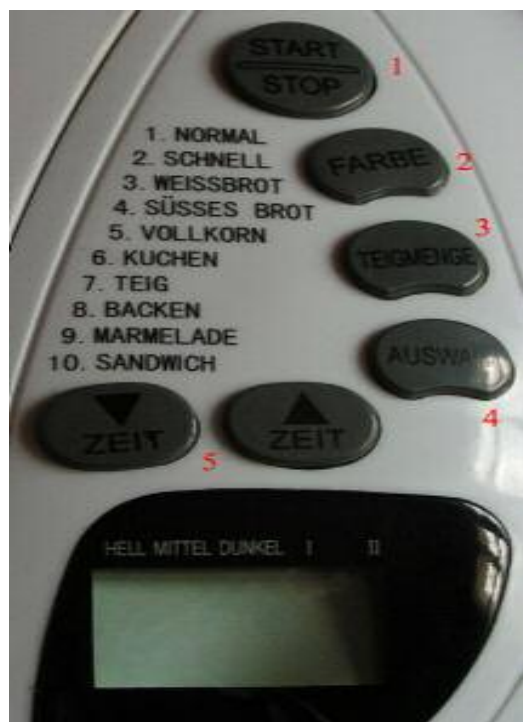


# Machine à Pain AFK BM3 ou Select Line XBM 538

## 1/ Panneau de contrôle :

- 1 – Bouton arrêt/départ.
- 2 – Bouton couleur de la croûte (Léger – Moyen – Foncé).
- 3 – Bouton quantité de pâte (Niveau I (800/900 gr) et niveau II (1100/1300 gr)).
- 4 – Bouton sélection Programme (cf. Programmes ci-dessous).
- 5 – Boutons départ différé (retardateur).



## 2/ Les différents programmes/cycles :

### Programmes :

- 1 – Normal
- 2 – Rapide
- 3 – Pain Blanc
- 4 – Pain Brioche
- 5 – Pain Complet
- 6 – Gâteau
- 7 – Pâte à pain
- 8 – Cuisson (pour brunir pâte à pain et gâteaux)
- 9 – Confiture
- 10 – Sandwich (pour pain de mie et Brioche)

## Cycles :

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

programme de base pour le pain blanc ou complet.

préchauffage : 20 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 13 mn • 1re levée : 45 mn • 2e levée : 19 mn • 3e levée : 46 mn • cuisson : 62 mn

(poids mini : 3 h 20)

2) Pain rapide : 1h 58

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

préchauffage : 5 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 20 mn • 1re levée : 8 mn • 2e levée : 25 mn • cuisson : 55 mn

3) Pain français: 3 h 50

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

préchauffage : 22 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 16 mn • 1re levée : 45 mn • 2e levée : 26 mn • 3e levée : 51mn • cuisson : 65 mn

4) Pain sucré rapide : 1h 52

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

préchauffage : 3 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 5 mn • 1re levée : 7 mn • 2e levée : 27 mn • cuisson : 65 mn

5) Pain complet : 3 h 40 (poids maxi)

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

préchauffage : 40 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 13 mn • 1re levée : 45 mn • 2e levée : 19 mn • 3e levée : 36 mn • cuisson : 62 mn

(poids mini : 3 h 30)

6) Gâteau: 2 h 00

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

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

7) Pâte : 1 h 50

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

préchauffage : 22 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 16 mn • 1re levée : 45 mn • 2e levée : 22 mn

8 ) Cuisson: 1 h 00

programme de cuisson pour cuire les pâtes.

cuisson : 60 mn

9) Confiture : 1 h 20

pour faire des confitures, des gelées et des marmelades

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

....

10) Pain sandwich : 3 h 20 (poids maxi)

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

préchauffage : 22 mn • agitation : 3 mn • 1er pétrissage : 2 mn • 2e pétrissage : 13 mn • 1re levée : 45 mn • 2e levée : 19 mn • 3e levée : 40 mn • cuisson : 56 mn

(poids mini : 3 h 09)

La programmation avec retardateur fonctionne seulement avec les programmes 1 • 3 • 5 • 7 • 8 • 10.

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

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

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

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

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

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

### **3/ Mode d'emploi (départ rapide) :**

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

### **4/ Les Recettes :**

#### **Abréviations :**

.....

C. à C. = Cuillère à café (petite)  
C. à S. = Cuillère à soupe (grande)

### **1) Pain Blanc :**

- 300 ml d'eau
- 1 et ½ c. à c. de sel fin
- 1 et ½ c. à s. d'huile (moi, je mets de l'huile d'olive)
- 4 tasses (celle qui est fournie avec la machine à pain) soit 500 gr environ de farine blanche type 45 ou farine Francine pour pain blanc
- 1 c. à s. de sucre
- 1 sachet de levure de boulangerie traditionnelle

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Réglage : Pain blanc Français programme 3 – Couleur foncée

### **2) Pain de Campagne :**

- 300 ml d'eau (ou 325 ml suivant les goûts)
- 1 et ½ c. à c. de sel fin
- 500 gr de farine pour pain de campagne (ou farine T65)
- Un sachet de levure de boulangerie traditionnelle.

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Programmation : 3 - Couleur : foncée

### **3) Pain au lardon :**

- 1 c. à c. de sel
- 250 ml de lait tiède
- 2 oeufs
- 90 gr de beurre
- 450gr de farine T45
- 1 sachet de levure de boulangerie traditionnelle

Programme : 3 : pain français (couleur moyenne ou foncée) - Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.

#### **A faire revenir peu avant :**

- 2 c. à s. de lardons
- 2 c. à s. d'oignons hachés fins
- 2 c. à s. de poivrons finement coupés

**Dès que vous entendez le "BIP"** ajouter cette préparation accompagnée de 2 c. à s. de gruyère râpé.

#### **4) Brioche aux yaourts :**

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

Mettre sur le programme : n°3 - Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Couleur clair ou moyen selon vos goûts (ou programme 10 qui donne une couleur claire)  
La brioche gonfle énormément et va jusqu'au hublot.

#### **5) Brioche simple :**

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

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programme 3 - couleur claire (ou programme 10 qui donne une croûte claire)

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

- Mettre dans un verre mesureur:

2 oeufs + 2 petit pot de compote de pommes (200g) + le complément de lait pour arriver à 300 ml.

- Mettre dans la cuve et ajouter par-dessus :

- 1,5 c. à c. de sel
- 450 gr de farine T45
- 1 sachet de levure boulangère Francine
- 4 c. à s. de cassonade
- 40 g de beurre mou (coupé en morceaux)

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programme 1 basique (ou programme 6 gâteau) - 900g - couleur claire

### **7) Pain complet :**

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

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programme 5 (Pain complet - Couleur "Moyenne").

### **8) Pain de mie :**

- 200 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 250 gr de beurre
- 500 gr de farine T45
- 3 c à s de sucre
- 1,5 c à c de sel
- 1 sachet de levure de boulangerie Francine

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programme : 10 - Sandwich, clair - 1100 g (niveau II)

### **9) Pain d'épice :**

- 10 cl de lait
- 250 gr de miel fondu
- 100 gr de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1/2 c. à c. de bicarbonate
- 130 gr de farine blanche T45
- 70 gr de farine de blé complète
- 50 gr de cassonade
- 1 sachet de levure
- 2 c. à c. de : (cannelle, gingembre, noix de muscade, girofle)

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.  
Programme gâteau.