

MACHINE A PAIN FMP901

NOTICE D'UTILISATION (GS/230V/50HZ)

Introduction

La machine à pain modèle FMP901 vous permet de préparer divers pains faits maison en proposant 12 programmes de cuisson dont :

Pain blanc, pain français, pain complet, pain rapide, pain sucré, super rapide 1, super rapide 2, pâte, confitures, gâteaux, pain de mie et cuisson prolongée.

Importants conseils de sécurité :

- 1 Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation avant de vous servir de la machine à pain.
- 2 NE touchez PAS les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles risquent de devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants isolants pour sortir la cuve chaude.
- 3 Pour éviter des déversements dans la chambre de cuisson, retirez toujours la cuve de la machine avant d'ajouter les ingrédients. Les ingrédients que l'on fait tomber par mégarde sur la résistance peuvent brûler et provoquer de la fumée.
- 4 Réservez votre machine à pain à l'usage domestique pour lequel elle est prévue.
- 5 N'utilisez PAS l'appareil s'il est tombé accidentellement ou si son cordon d'alimentation présente des signes visibles d'endommagement.
- 6 Ne plongez PAS l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 7 Débranchez TOUJOURS l'appareil en dehors des périodes d'utilisation, avant la pose ou la dépose de pièces ou avant le nettoyage.
- 8 NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- 9 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
- 10 NE mettez PAS votre main dans la chambre de cuisson après avoir retiré la cuve car elle sera très chaude.
- 11 NE touchez PAS les pièces en mouvement dans la machine à pain.
- 12 NE dépassez PAS les quantités maximales indiquées sous peine de surcharger la machine à pain.
- 13 N'exposez PAS la machine à pain au rayonnement direct du soleil, à proximité d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Tous ces facteurs peuvent perturber la température interne du four, ce qui pourrait gâcher les résultats.
- 14 Au cas, fort malencontreux, où il y aurait une coupure de courant après le traitement partiel des ingrédients, il vous faudra recommencer.
- 15 N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
- 16 NE faites PAS fonctionner la machine à pain lorsqu'elle est vide sous peine de l'endommager.

- 17 NE vous servez PAS de la chambre de cuisson pour conserver quoique ce soit.
- 18 NE couvrez PAS les orifices sur le couvercle pour faire échapper la vapeur et assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de la machine à pain pendant son fonctionnement.
- 19 Nettoyez bien le four et la cuve après utilisation mais uniquement quand ils auront refroidi.
- 20 Ne laissez PAS les enfants jouer avec l'appareil.

Utilisation de la machine pour la première fois :

La machine ne peut être branchée qu'à une prise électrique reliée à la terre et correctement installée de 230V 50Hz.

Lorsque la machine est branchée sur le secteur, un bip sonore se fait entendre et l'inscription « 3:00 » apparaît sur l'écran au bout d'un court instant. Veuillez noter que les deux points entre le « 3 » et les « 00 » ne sont pas visibles en permanence.

La machine est maintenant prête à fonctionner et se règle automatique sur le programme « 1 » (position normale) mais sans se mettre en marche.

Programmes et fonctionnement

La machine à pain FMP901 est dotée d'un écran LCD et fonctionne par l'entremise de 6 touches, avec affichage.

PROGRAMMES :

Ceci permet de sélectionner le programme souhaité. A chaque appui (accompagné d'un petit bip sonore), le type de programme change. Le programme en cours apparaît sur l'écran. La machine possède 12 réglages différents qui sont décrits dans la section « Types de programmes »

- 1 **Degré de cuisson** : Ceci permet de sélectionner le degré de cuisson de la croûte : moelleux, ferme ou croustillant.
- 2 **Taille du pain** : Ceci permet de sélectionner la taille du pain : normal ou gros.
- 3 **Bouton DÉPART / ARRÊT** Ceci permet de démarrer ou d'arrêter le programme de cuisson sélectionné.

DÉPART : pour démarrer un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 1 seconde. Un bip sonore court est émis, les deux points sur l'affichage de l'heure commencent à clignoter et le programme commence.

ARRÊT : pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme l'annulation du programme.

- 4 **Marche/Arrêt** : Deux points qui clignotent : le programme a commencé Deux points continuellement allumés : le programme a été annulé.

- 5 **Minuteur** : Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre machine démarre pour qu'un pain tout chaud vous attende quand vous vous levez le matin ou quand vous revenez du travail. Utilisez la touche « TEMPS + » pour augmenter le temps d'attente par tranche de 10 minutes et, le cas échéant, la touche « TEMPS - » pour le diminuer.

Dès que le minuteur est réglé au temps d'attente voulu, appuyez sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** ». Les deux points « : » clignoteront et votre pain sera prêt à l'heure que vous aurez prévu. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 13 heures.

EXEMPLE : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00, c'est-à-dire 10 heures et 30 minutes plus tard.

Appuyez sur la touche « TEMPS + » jusqu'à lire « 10:30 », car la durée entre l'heure actuelle (20h30) et l'heure à laquelle le pain doit être prêt est de 10 heures et 30 minutes. Si vous vous servez du minuteur, n'utilisez pas d'ingrédients périssables comme les oeufs, le lait frais, etc.

- 6 **Maintien au chaud** : Votre pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain de la machine, éteignez cette fonction en appuyant sur le bouton « **DÉPART/ARRÊT** ».

- 7 **Message d'avertissement** : Si les lettres « H:HH » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que la température à l'intérieur est encore trop chaude. Appuyez sur ARRÊT, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes. Si les lettres « E:EE » s'affichent sur l'écran après l'appui sur le bouton DÉPART, c'est que le détecteur de température est défectueux. Il devra être réparé par un spécialiste.

Conditions ambiantes

Il se peut que la machine fonctionne bien dans une large plage de températures mais il risque d'y avoir une différence dans la taille du pain selon si la pièce est très chaude ou très froide. Nous suggérons une température ambiante entre 10°C et 36°C

Types de programmes : La machine à pain FMP901 est dotée de 12 programmes :

1	pain blanc	pétrissage, levée et cuisson de pain normal
2	pain français	pétrissage, levée et cuisson avec une durée de levée plus longue (pour aérer)
3	pain complet	pétrissage, levée et cuisson de pain au blé complet
4	pain rapide	pétrissage, levée et cuisson de pain avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium
5	pain sucré	pétrissage, levée et cuisson de pain sucré
6	super rapide 1	pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 700g
7	super rapide 2	pétrissage, levée et cuisson de courte durée pour un pain de 900g
8	pâte	pétrissage et levée sans cuisson
9	confitures	mélange et cuisson de confitures
10	gâteaux	mélange et cuisson du gâteau, levée avec du bicarbonate de sodium ou de la levure chimique
11	pain de mie	pétrissage, levée et cuisson du pain de mie
12	cuisson prolongée	cuisson uniquement, pas besoin de pétrissage ni de levée (pour les pâtes toutes faites)

Insertion et retrait de la cuve :

Insertion : Insérez la cuve en appuyant légèrement et en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se fixe dans la position correcte.

Retrait : Pour retirer la cuve, appuyez légèrement dessus et faites-la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il est toujours préférable de porter des gants isolants car la cuve sera chaude après utilisation.

Comment faire du pain :

- 1 Retirez la cuve.
- 2 Placez le pétrin sur l'axe.
- 3 Placez les ingrédients dans la cuve. Tous les ingrédients, y compris les liquides, doivent être à la température de la pièce. Incorporez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette ! Ajoutez la levure EN TOUT DERNIER. Saupoudrez le sucre et le sel autour du mélange. Mettez la levure dans un petit trou dans la farine.
- 4 Placez la cuve dans la machine.
- 5 Fermez le couvercle.
- 6 Branchez la machine sur le secteur. Reportez-vous aux paragraphes « Utilisation de la machine pour la première fois » et « Branchement électrique ».
- 7 Sélectionnez le programme et le degré de cuisson.
- 8 Réglez le minuteur si vous en avez besoin.
- 9 Appuyez sur le bouton « DÉPART », les deux points « : » clignotent. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Si pendant le processus de deuxième pétrissage des programmes ci-dessous, un bip sonore est émis, ceci indique qu'on peut rajouter les ingrédients délicats (raisins secs et fruits confits) : PAIN BLANC, PAIN FRANÇAIS, PAIN COMPLET PAIN SUCRE, PAIN DE MIE, PAIN RAPIDE Il est normal que de la vapeur s'échappe des petits orifices.
- 10 Dernière étape A la fin du programme de cuisson, 10 bips sonores se font entendre et la machine passe directement à la fonction de maintien au chaud d'une heure suivie de 10 autres bips sonores

indiquant la fin du programme.

Si vous souhaitez retirer le pain plus tôt, annulez la fonction « maintien au chaud » en appuyant sur le bouton « DÉPART/ARRÊT », ouvrez le couvercle et sortez la cuve. Il est indispensable d'utiliser des gants isolants ou autre objet similaire car la cuve est très chaude.

Retournez la cuve et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain sorte. Si le pétrin reste dans le pain, dégagez-le avec un ustensile en plastique résistant à la chaleur. Laissez le pain refroidir.

- 11 Débranchez la prise du secteur et nettoyez la machine en suivant les instructions.

A propos des pains rapides

Les pains rapides sont faits avec de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium qui est activé par l'humidité et la chaleur. Pour réaliser des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond de la cuve et les ingrédients secs au-dessus. Pendant le mélange initial de la pâte à pain rapide, les ingrédients secs risquent de s'accumuler dans les coins de la cuve et il sera peut-être nécessaire d'aider la machine à mélanger les ingrédients avec une spatule en bois pour éviter la formation de boules de farine.

A propos des programmes « super rapide 1 » et « super rapide 2 »

Ces deux programmes super rapides permettent de préparer du pain en l'espace d'une heure. Le pain sera un peu plus dense en texture. L'eau utilisée dans les recettes doit être à une température comprise entre 48 et 50°C, température à vérifier avec un thermomètre de cuisson.

Nettoyage et stockage :

Débranchez la machine du secteur et laissez-la refroidir avant de commencer à la laver.

- 1 La cuve : Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun objet pointu ou abrasif.
- 2 Le pétrin : S'il est difficile de retirer le pétrin de l'axe, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper.
- 3 Le couvercle et la vitre : Nettoyer le couvercle, l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon légèrement humide.

Cet appareil est conforme aux directives CE relatives à la suppression des interférences radio et à la sécurité électrique (directive Basse tension) et a été fabriqué pour satisfaire aux exigences de sécurité actuelles.

RECETTES

PAIN BLANC

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Semoule de blé dur	120 g	150 g
Farine à pain	270 g	350 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café

Programme : PAIN FRANÇAIS

PAIN BLANC TRADITIONNEL

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Margarine ou beurre	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 3/4 cuillère à café
Lait en poudre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe

Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN AUX RAISINS ET AUX NOIX

Conseil : Ajoutez les raisins secs et les noix après le signal sonore, pendant la deuxième phase de pétrissage.

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau ou lait	260 ml	320 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café
Raisins sec	50 g	75 g
Noix écrasées	30 g	40 g

Programme : PAIN BLANC

PAIN BLANC ITALIEN

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	270 ml	350 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Margarine ou beurre	3/4 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine à pain	350 g	475 g
Semoule de maïs	80 g	100 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN DE MIE

PAIN BLANC GROSSIER

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait	260 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1 1/3 cuillère à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN SUCRÉ

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait frais	240 ml	290 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Oeufs	1	2
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Miel	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN SUCRE

PAIN COMPLET

Taille du pain	700 g	900 g
Eau	260 ml	330 ml

Margarine ou beurre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 Cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	200 g	260 g
Farine de blé entier	200 g	260 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN COMPLET

PAIN AUX POMMES DE TERRE

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait ou eau	240 ml	300 ml
Margarine ou beurre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Œufs	1	1
Purée de p. de terre	120 g	150 g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	350 g	460 g
Levure instantanée	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN GROSSIER

TAILLE DU PAIN	700 g	920 g
Eau	260 ml	320 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Levain de blé déshydraté	20 g	25 g
Farine à pain	380 g	500 g
Sucre	¾ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN AU BLÉ

TAILLE DU PAIN	700g	900g
Eau	260 ml	320 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Beurre ou margarine	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Miel	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Vinaigre	3/4 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine de blé entier	380 g	500 g
Levure instantanée	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café

Programme : PAIN COMPLET

PAIN IRLANDAIS

TAILLE DU PAIN	
Lait Ribot	310 ml
Oeufs	2
Graines de carvi	1 cuillère à soupe
Farine tout-usage	500 g
Sucre	1/2 tasse
Bicarbonate de sodium	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Raisins secs	1 tasse

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN AU MAÏS

TAILLE DU PAIN	
Lait	220 ml
Oeufs	4
Margarine ou beurre	1/3 tasse
Sucre	1/4 tasse
Sel	1 cuillère à café
Farine tout-usage	350 g
Semoule de maïs	140 g
Levure chimique	5 cuillères à soupe

Programme : PAIN RAPIDE

PAIN AU RIZ

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau de cuisson du riz	230 ml	300 ml
Farine à pain	400 g	540 g
Riz rond-poids brut	35 g	50 g
Sucre	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN AUX FIGUES ET AUX NOIX

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Farine à pain	190 g	260 g
Farine de seigle	200 g	300 g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Figues sèches finement coupées	35 g	50 g
Noix hachées	35 g	50 g
Miel	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN AUX CAROTTES

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	250 ml	300 ml
Beurre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Carottes finement coupées en dés	40 g	60 g
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN BLANC

PAIN FRANÇAIS CLASSIQUE

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Sel	1 cuillère à café	1 1/3 cuillère à café
Sucre	¾ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	390 g	500g
Levure instantanée	1 ½ cuillère à café	1 ½ cuillère à café

Programme : PAIN FRANÇAIS

PAIN AU PESTO CUISSON SUPER RAPIDE

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau 48°C (assez chaude)	260 ml	320 ml
Pesto préparé	3 cuillères à soupe	1/2 tasse
Lait en poudre	1 1/3 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 1/3 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	2/3 cuillère à café
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	3 cuillères à café	4 cuillères à café

Programme : SUPER RAPIDE**PAIN AU POIVRE CRAQUÉ AU CHÈVRE - CUISSON SUPER RAPIDE**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau 48°C (assez chaude)	260 ml	320 ml
Fromage de chèvre moelleux	40 g	55 g
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Poivre noir craqué	1 cuillère à soupe	1 1/3 cuillère à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	3 cuillères à café	4 cuillères à café

Programme : SUPER RAPIDE**PAIN AUX CANNEBERGERGES ET AUX NOIX**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Lait	220 ml	280 ml
Oeufs	2	3
Huile de beurre	4 cuillères à soupe ssssssousoupesoupe	5 cuillères à soupe '
Sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Zest de citron	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine à pain	380 g	500 g
Cerise séchées	40 g	60 g
Noix hachées	40 g	60 g
Levure instantanée	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café

Programme : PAIN SUCRE**PAIN RICHE SUCRÉ**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	210 m	280ml
Œufs	2	3
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Farine à pain	350 g	460 g
Raisins secs	50 g	75 g
Levure instantanée	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café

Programme : PAIN SUCRE**PAIN AUX NOISETTES, RAISINS ET CANNELLE**

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
----------------	-------	-------

Eau	250 ml	310 ml
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Cannelle	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre brun foncé	1 cuillère à soupe	1 1/3 cuillère à soupe
Raisins secs	60 g	80 g
Noisettes	60 g	80 g
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Farine à pain	350 g	460 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN SUCRE

PAIN DE VACANCES

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	130 ml	150 ml
Lait	140 ml	180 ml
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Noix de Grenoble hachées	60 g	80 g
Fruits confits	60 g	80 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN SUCRE

Pain de mie

TAILLE DU PAIN	700 g	900 g
Eau	260 ml	320 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Lait en poudre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Farine à pain	380 g	500 g
Levure instantanée	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Programme : PAIN DE MIE

CONFITURES

Il est facile de faire de la confiture avec la machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de confitures de votre vie, il vaut la peine d'essayer. Vous êtes assuré(e) d'un résultat absolument délicieux.

Procédez de la façon suivante :

Lavez les fruits frais et mûrs. Pelez les pommes, les pêches, les poires et autres fruits à peau dure. •

Utilisez toujours les quantités recommandées car elles ont été précisément calculées pour le programme CONFITURES. Sinon, la confiture risque de bouillir trop tôt ou de déborder.

Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max 1cm) et ajoutez le sucre gélifiant 2:1 dans les quantités spécifiées.

N'utilisez absolument pas de sucre ordinaire ou de sucre gélifiant 1:1 car la confiture ne serait pas assez épaisse.

Mélangez les fruits et le sucre et faites démarrer le programme dont le fonctionnement est entièrement automatique. • Au bout de 1h20, un signal sonore est émis et vous pouvez verser la confiture dans des pots en verre. Fermez bien les pots.

Confiture de fraises

Fraises lavées et séchées, coupées en morceaux ou mises en purée 900 g

Sucre gélifiant 2:1 500 g

Jus de citron 1 cuillère à soupe

Mélangez tous les ingrédients dans le récipient avec une spatule en plastique.

Sélectionnez le programme CONFITURES et faites-le démarrer.

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moule avec une spatule.

Au signal sonore, sortez le moule de la machine avec des gants isolants.

Versez la confiture dans des pots en verre et fermez-les bien.

Confiture de baies

Baies décongelées	950 g
Sucre gélifiant 2:1	500 g
Jus de citron	1 cuillère à soupe

Mélangez tous les ingrédients dans le récipient. Sélectionnez le programme confitures et faites-le démarrer

Enlevez le restant de sucre sur les bords du moules avec une spatule en plastique

Au signal sonore sortez le moule de la machine avec des gants isolants

Versez la confiture dans des pots en verre et fermez les bien

Confiture d'orange

Oranges pelées et finement coupées en dés	900 g
citrons pelés et finement coupés en dés	100 g
sucre gelifiant 2:1	500 g

Pelez les oranges et les citons coupez les en petits morceaux ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient

Faire cuire

Martine