



NOTICE D'UTILISATION



MACHINE À PAIN – EASY BREAD 2 LB3084

**Merci d'avoir fait confiance à Little Balance.
Lisez attentivement cette notice avant l'utilisation de votre appareil et conservez-la
pour référence.**

CONSIGNES DE SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.

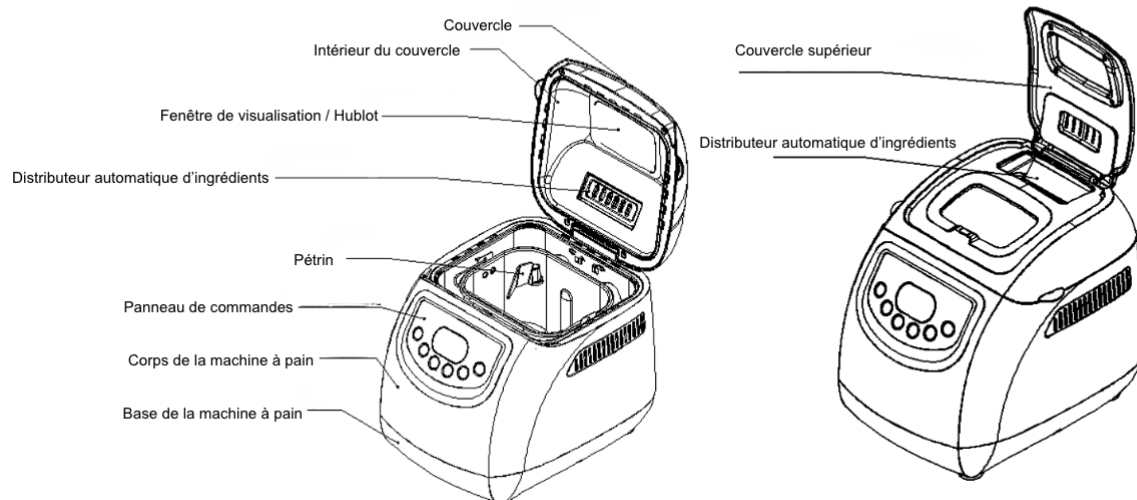


- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus s'ils sont surveillés, **s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – surveillez les enfants.
- Seuls les enfants de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non-respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Dérouler complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Attention : la surface de l'appareil présente une chaleur résiduelle après utilisation. Après débranchement, laisser refroidir avant de nettoyer ou ranger.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé dans les environnements tels que :
 - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - fermes
 - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - chambres d'hôtes ou environnement assimilables.
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois verni, etc.).
- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux, ou s'il est tombé et présente des détériorations ou des anomalies de fonctionnement. Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé.
- Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Éteignez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

VOTRE MACHINE À PAIN



ÉCRAN DE CONTRÔLE / PANNEAU DE COMMANDE

APRÈS MISE SOUS TENSION

Branchez la machine à pain sur une prise secteur. Un bip sonore retentit et « 3:00 » s'affiche à l'écran. Les deux points entre « 3 » et « 10 » ne clignotent pas en continu. Le programme « 1 » est sélectionné par défaut. Les flèches indiquent « 750 g » et « MEDIUM », correspondant aux réglages par défaut.

BOUTON START/STOP (DÉMARRER / ARRÊTER)

Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour lancer un programme. Le voyant s'allume et les deux points de l'affichage du temps commencent à clignoter, indiquant que le programme a démarré. Une fois le programme lancé, tous les autres boutons sont désactivés, à l'exception du bouton START/STOP.

Appuyez sur le bouton START/STOP pendant 0,5 seconde pour mettre le programme en pause. En l'absence d'action pendant 3 minutes, le programme reprend

automatiquement jusqu'à la fin du cycle sélectionné.

Appuyez sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes pour annuler un programme.

Un bip sonore retentit, indiquant que le programme est arrêté. Cette fonction permet d'éviter toute interruption accidentelle du fonctionnement.

Pour retirer le pain, appuyez sur le bouton START/STOP afin de terminer le cycle de cuisson.

MENU

Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le programme souhaité. À chaque pression (accompagnée d'un bip sonore), le programme change. Appuyez successivement sur le bouton pour faire défiler les numéros de programme, qui s'affichent sur l'écran LCD.

DORAGE DE LA CROÛTE

Appuyez sur le bouton DORAGE pour sélectionner le niveau de cuisson de la croûte : clair, moyen ou foncé. Ce réglage est disponible pour les programmes 1 à 7.

POIDS

Appuyez sur le bouton POIDS pour sélectionner le poids du pain souhaité (500 g, 750 g ou 1000 g). Ce réglage est disponible pour les programmes 1 à 7.

DÉPART DIFFÉRÉ (▲ ou ▼)

Utilisez la fonction DÉPART DIFFÉRÉ pour programmer le démarrage de la machine à pain à une heure ultérieure. Appuyez sur les boutons ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer la durée du cycle affichée sur l'écran LCD. Le délai total (temps de départ différé + durée du programme) peut aller jusqu'à 15 heures.

REMARQUES :

- Avant de lancer le départ différé, sélectionnez d'abord le PROGRAMME, le POIDS et le DORAGE DE LA CROÛTE, puis appuyez sur ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer le temps par paliers de 10 minutes. Le délai maximum est de 15 heures.
- N'utilisez pas la fonction départ différé avec des recettes contenant des produits frais ou périssables, tels que les œufs, le lait, la crème ou le fromage.

- Vous devez déterminer dans combien de temps votre pain devra être prêt en appuyant sur ▲ ou ▼. Le temps programmé doit inclure la durée complète du programme de cuisson. Une fois le programme terminé, la machine passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 1 heure.

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, le processus de fabrication du pain reprend automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton START/STOP. Si la coupure dure plus de 15 minutes, l'appareil ne redémarre pas et l'écran LCD revient aux réglages par défaut. Si la pâte a déjà commencé à lever, jetez les ingrédients contenus dans le moule et recommencez la préparation. Si la pâte n'a pas encore entamé la phase de levée lorsque le cordon d'alimentation est débranché, relancez le programme depuis le début.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

« HHH » : ce message indique que la température à l'intérieur du moule est trop élevée. Appuyez sur le bouton START/STOP (voir figure 1) pour arrêter le programme, débranchez le cordon d'alimentation, ouvrez le couvercle supérieur et laissez la machine refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant de la redémarrer.

« EE0 » : ce message indique que la sonde de température est déconnectée. Appuyez sur le bouton START/STOP (voir figure 2) pour arrêter le programme, puis débranchez le cordon d'alimentation. Faites vérifier l'appareil par le centre de service agréé le plus proche pour contrôle, réparation, réglage électrique et/ou mécanique.

H HH

Figure 1

E EE

Figure 2

MAINTIEN AU CHAUD

Après la fin du programme de cuisson, la machine à pain émet 10 bips sonores et passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 1 heure. L'affichage indique « 0:00 ». Pour annuler la fonction maintien au chaud, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes.

CONSEIL : Retirer le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson permet d'éviter que la croûte ne fonce davantage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez et séchez le moule à pain ainsi que le pétrin.

Remarque : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans le moule, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

ATTENTION ! Risque de chute. La machine à pain peut vibrer et se déplacer pendant le cycle de pétrissage. Placez-la toujours au centre du plan de travail, loin du bord.

1. Vérifiez qu'aucune pièce ne manque et qu'aucun élément n'est endommagé.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément aux instructions figurant dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
3. Lancez la machine à pain en mode cuisson à vide pendant environ 10 minutes. Laissez ensuite refroidir, puis nettoyez de nouveau toutes les pièces amovibles. Lors de la première mise en marche, l'appareil peut dégager une légère fumée et/ou une odeur. Ceci est normal et disparaîtra après une ou deux utilisations. Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

PREMIER PAIN

Pour faire connaissance avec votre machine à pain, nous vous proposons de commencer par réaliser un pain de mie de 750 g moyennement doré.

1. Nettoyer la cuve, le mélangeur, le verre doseur et la cuillère mesureuse.
2. Aligner le trou oblong du mélangeur sur la position correspondante de l'axe de rotation de la cuve et l'enfoncer.
3. Suivez la recette du Pain de mie 750g et ajoutez les ingrédients dans l'ordre. Ajoutez la levure au-dessus de la farine en veillant à ce qu'elle ne touche pas l'eau.
4. Mettez la cuve dans l'appareil et tournez-la légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer. Fermez le couvercle.
5. Après avoir branché l'appareil à la prise de courant un Bip retentit et l'écran affiche immédiatement le Programme 1 par défaut : 750g/Dorage moyen/ Pain de mie

6. Appuyez sur le bouton "Start/pause". Un Bip retentit et le témoin lumineux clignote. La machine à pain commence à pétrir.
7. Le pain est prêt dès que le compte à rebours est terminé. L'appareil bascule automatiquement en "Maintien au chaud".
8. En appuyant sur "Stop" pendant 3 secondes, le programme "Maintien au chaud" s'arrête. Un Bip retentit.
9. Une fois le pain terminé, équipez-vous d'un gant pour manipuler la cuve et démouler le pain.

Conseils

Le mélangeur peut rester coincé dans le pain.

Dans ce cas, utilisez le crochet :

- Insérer le crochet dans l'axe du mélangeur (A).
- Tirer doucement pour libérer le mélangeur (B).

FONCTIONS SPÉCIFIQUES

L'appareil propose plusieurs fonctions spécifiques :

Programme Différé

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir du pain frais demain matin !

Par exemple : il est 20h30 et vous souhaitez déguster votre pain à 7h00 demain.

- Calculez le temps entre l'heure actuelle et l'heure à laquelle le pain doit être prêt : Il y a 10 heures et 30 minutes entre 20h30 et 7h00 demain.
- Entrez le programme différé en appuyant sur les touches "+" et "-", pour faire apparaître sur l'écran 10h30 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton "Start". : et Réservation clignotent sur l'écran jusqu'au départ du cycle.

Conseils :

- Lorsque vous utilisez le programme différé, n'utilisez pas d'œufs.
- Mettez la levure entre deux couches de farine afin qu'elle ne s'altère pas et n'entre en aucune façon en contact avec les liquides.

Maintien au chaud

Pour faciliter votre utilisation, cette machine est équipée d'une fonction maintien au chaud pour les programmes 1 à 7. Si le pain est terminé mais n'est pas sorti de l'appareil, la fonction maintien au chaud permet de le conserver à bonne température.

Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement une fois le pain prêt. Un témoin visuel s'allume. La fonction s'arrête lorsque trois Bips retentissent. Si vous ne souhaitez pas maintenir votre pain au chaud durant une heure, appuyez directement sur Stop pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un Bip soit émis indiquant la fin du maintien au chaud.

Pause

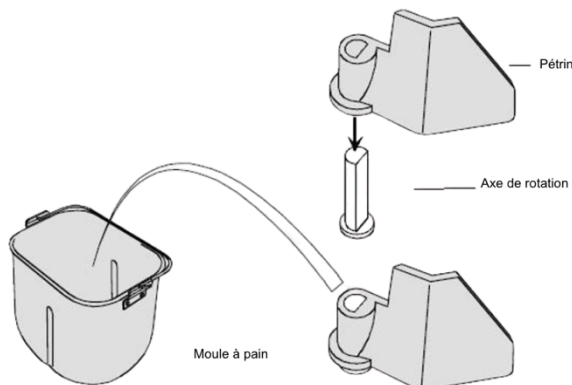
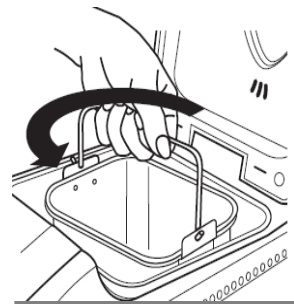
Si vous souhaitez mettre votre appareil sur pause, appuyez sur le bouton "Start / pause" jusqu'à ce qu'un Bip soit émis. L'appareil se met en pause. Pour relancer la machine, appuyez de nouveau sur le bouton "Start / pause". Si vous souhaitez arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton "Stop", jusqu'à ce qu'un Bip soit émis.

Fonction Mémoire en cas de coupure de courant.

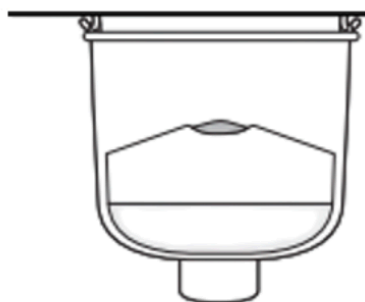
- Si en cours de cycle le programme est interrompu par une coupure de courant, la machine dispose d'une protection de 15 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra au niveau où il s'est arrêté et l'horaire de fin de cycle sera décalé d'autant.
- Au-delà de 15 mn de coupure, la programmation sera perdue. Dans ce cas, pour terminer votre recette et en fonction du niveau du cycle auquel l'appareil s'est arrêté, utilisez les programmes 14 "Pâte levée" et 18 "Cuisson seule" pour terminer le cycle.

MODE D'EMPLOI

1. À l'aide de la poignée du moule, tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le de l'appareil.
2. Enfoncez le pétrin sur l'axe d'entraînement situé au fond du moule à pain.



3. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain. Commencez par les liquides, puis le sucre et le sel, ensuite la farine, et enfin la levure.

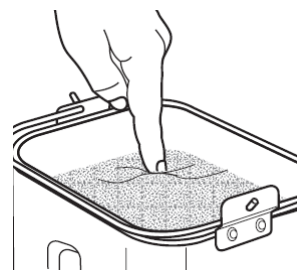


EN DERNIER : Levure. Elle doit impérativement rester séparée des ingrédients liquides.
EN SECOND : Ingrédients secs (sucre, sel, matière grasse, farine).
EN PREMIER : Ingrédients liquides – à température ambiante.

4. Mesurez soigneusement les ingrédients et ajoutez-les dans le moule à pain en respectant strictement l'ordre indiqué ci-dessus.
5. **REMARQUE** : Faites un petit creux au sommet de la farine avec le doigt et versez la levure dans ce creux. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.

CONSEIL : Préparez et mesurez tous les ingrédients à l'avance, y compris les ajouts (fruits secs, noix, raisins), avant de commencer.

6. Placez le moule à pain dans la machine et assurez-vous qu'il est bien verrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Refermez le couvercle.

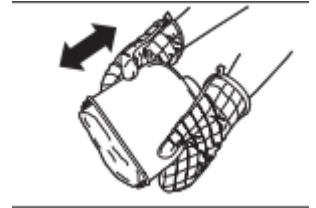


7. **REMARQUE** : Le moule doit être correctement verrouillé pour assurer un mélange et un pétrissage efficaces.
8. Branchez l'appareil. Un bip sonore retentit et l'écran LCD affiche par défaut le programme 1.
9. Appuyez sur le bouton MENU PROGRAMME jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.
10. Appuyez sur le bouton POIDS pour sélectionner le poids désiré : 500 g, 750 g ou 1000 g. La sélection du poids n'est pas disponible pour les programmes 8 à 19.
11. Appuyez sur le bouton DORAGE pour choisir le dorage de la croûte souhaitée : claire, moyenne ou foncée. Le dorage de la croûte n'est pas réglable pour les programmes 8 à 19.
12. Si nécessaire, réglez le départ différé à l'aide du bouton DÉPART DIFFÉRÉ. Appuyez sur les boutons + ou – pour augmenter ou diminuer le temps affiché sur l'écran LCD. La fonction départ différé n'est pas disponible pour tous les programmes.
13. **REMARQUE** : N'utilisez pas la fonction départ différé avec des ingrédients périssables tels que les produits laitiers ou les œufs. Cette étape peut être ignorée si vous souhaitez démarrer la machine immédiatement.
14. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour lancer le programme. La machine émet un bip sonore et « 3:00 » s'affiche à l'écran. Les deux points entre « 3 » et « 10 » ne clignotent pas en continu et le voyant s'allume. Le pétrin commence alors à mélanger les ingrédients. Si le départ différé est activé, le pétrin ne démarre qu'au début effectif du programme.
15. Pour l'ajout d'ingrédients (fruits, noix, raisins), la machine émet dix bips sonores. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Cette fonction est disponible pour les programmes 1 à 7 et le moment de l'ajout varie selon le programme.
16. Une fois le programme terminé, dix bips sonores retentissent et l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 1 heure. Vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes pour arrêter le processus et désactiver le maintien au chaud. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation et ouvrez le couvercle à l'aide de maniques.
17. Laissez le moule à pain refroidir légèrement avant de retirer le pain. À l'aide de maniques, tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis soulevez-le par la poignée pour le retirer de la machine.

ATTENTION : Le moule et le pain peuvent être très chauds. Manipulez-les toujours avec précaution.

18. À l'aide de maniques, retournez le moule à pain (poignée repliée) sur une grille de refroidissement ou une surface propre, puis secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se détache. Utilisez une spatule antiadhésive pour décoller doucement les bords du pain si nécessaire.

19. Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Il est recommandé d'utiliser un couteau électrique ou un couteau dentelé. Évitez les couteaux lisses, car ils peuvent déformer le pain.



20. Si le pétrin reste dans le pain, retirez-le délicatement à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile. Le pain étant chaud, ne retirez jamais le pétrin à la main. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou une fois l'opération terminée, débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Conservez le pain restant dans un sac plastique hermétique jusqu'à 3 jours à température ambiante. Pour une conservation plus longue, placez le sac hermétique au réfrigérateur jusqu'à 10 jours.

RETIRER LE PAIN

Le moule à pain et la chambre de cuisson sont chauds. Utilisez toujours des maniques. Retirez le moule en soulevant la poignée, puis en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, et tirez-le verticalement hors de la chambre. Retournez délicatement le moule et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain se détache. Laissez refroidir le pain sur une grille pendant environ 20 minutes avant de le trancher, puis coupez-le avec un couteau à pain.

CONSEIL : Si le pétrin reste coincé dans le pain, retirez-le à l'aide du crochet, d'une spatule ou d'un petit ustensile.

RECETTES

1. Pain de mie

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	180 ml	230 ml	280 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine	300 g	375 g	450 g
Levure	½ cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café

2. Pain rapide

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau (40-50°C)	180 ml	230 ml	280 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café
Farine	300 g	375 g	450 g
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Levure	2 cuillères à café	2 + ½ cuillères à café	3 cuillères à café

3. Brioche

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau (40-50°C)	180 ml	230 ml	280 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café
Sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine	300 g	375 g	450 g
Levure	2/3 cuillère à café	2/3 cuillère à café	2/3 cuillère à café

4. Pain de campagne

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	180 ml	240 ml	300 ml
Sel	½ cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Farine	300 g	400 g	500 g
Levure	2/3 cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café

5. Pain complet

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	260 ml	320 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillères à café
Farine	225 g	300 g	375 g
Farine complète	75 g	100 g	125 g
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Levure	½ cuillère à café	2/3 cuillère à café	2/3 cuillère à café

6. Pain au lait fermenté

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Lait fermenté	210 ml	290 ml	370 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine blanche	300g	560g	680g
Levure instantanée	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café

7. Pain sans gluten

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	180 ml	240 ml	300 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine sans gluten	300 g	390 g	475 g
Levure	2/3 cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café

8. Gâteau de riz

Ingrédients	
Riz rond cuit (sur base 200g cru)	500g
Lait	1L
Œufs	3
Sucre roux	120g
Poudre de vanille	10g
Rhum	3cl

9. Pâte à pâtes

Ingrédients	
Farine	400g
Œufs	4
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café

10. Pâte à pizza

Ingrédients	
Eau	180ml
Beurre/huile	15g
Sucre	8g
Sel	5g
Lait en poudre	6g
Farine	280g
Levure	3g

11. Pétrissage

Farine, eau, sel et levure à déterminer

12. Gâteau

Ingrédients	
Lait	120ml
Œuf	4
Beurre	100g
Farine	380g
Sel	1Cuillère à café
Sucre	150g
Levure chimique	2 cuillères à Café

13. Confiture

Orange		Fraise		Ananas	
Orange	600g	Fraise	720	Ananas	700
Sucre	260	Sucre	260	Sucre	260
Gélatine	6g	Gélatine	60	Gélatine	60

14. Yaourt

Ingrédients			
Lait	350ml	500ML	1000ML
Yaourt	50g	70g	100G
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 Cuillères à soupe

15. Cuisson

Cuisson 30 minutes à 150°C. Ajustable (100°C pour dorage léger, 200°C pour dorage foncé).

16. Gâteau de semoule

Ingrédients	
Semoule de blé	120g
Lait	1L
Sucre	90g
Poudre de vanille	10g

17. Levain naturel

Ce programme maintient un chaleur douce, idéale, mais doit être interrompu régulièrement pour ne pas « tuer » le levain.

Jour 1 : mettre 50g de farine complète + 50g d'eau. Lancer le programme et l'arrêter au bout de 12h.

Jour 2 : ajouter 50g de farine complète + 50g d'eau. Relancer le programme pour 10h.

Jour 3 : jeter la moitié du mélange et ajouter 50g de farine complète + 50g d'eau. Relancer le programme pour 8h.

Jour 5 : le levain est prêt si :

- il double de volume en 4–6 h
- il sent bon (acidulé, pas mauvais)
- il est plein de bulles

18. Décongélation

Maintient un chaleur à 40°C durant 30 minutes, pour décongeler tous types d'aliments.

19. Mélange et cuisson

A adapter en fonction des ingrédients

INGREDIENTS

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et être pesés ou mesurés avec précision grâce au verre mesureur ou à la cuillère mesure.

Afin d'éviter de perturber la levée des préparations nous vous conseillons d'éviter d'ouvrir le couvercle durant les pousses.

Ordre général à respecter : liquides (eau, lait, huile, œufs et beurre) en fond de cuve. Sel, sucre, lait en poudre. Sur le dessus la farine et la levure isolée des liquides.

Farine : Selon le type de farine, la qualité du pain peut varier. L'utilisation d'une farine panifiable, boulangère ou T55 est recommandée sauf indication contraire dans nos recettes. Plus la farine est complète, moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Il peut être utile de vérifier l'état de la pâte en cours de pétrissage : elle doit former une boule homogène qui se détache bien des parois. Ajouter une cuillère de farine ou d'eau si besoin.

Levure : Ne remplacez pas la Levure boulangère par du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Prenez soin de positionner la levure à distance des liquides, dans un puit sur la farine. Utilisez dans les 48h un sachet de levure boulangère entamé. Bien respecter les quantités de levure de la recette : trop de levure fragilise la pâte qui s'affaisse à la cuisson.

Matières grasses : Si vous utilisez du beurre, mettez-le en petits morceaux, ramolli.

Sucre et œufs : Sucre et Œufs vont rendre le pain plus coloré. Veuillez les ajouter à la quantité recommandée par le livre de recettes.

Autres ingrédients : Vous pouvez ajouter des graines, lardons, olives... à vos pains pour les personnaliser. Ajoutez-les en les mettant dans le distributeur automatique d'ingrédients.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la machine à pain

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Nettoyez les accessoires

1. Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude. Si le mélangeur reste dans la cuve, remplissez la d'eau et laissez agir durant 5 à 10 mn.
2. Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.
3. N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif ni alcool.
4. N'immergez jamais le corps de l'appareil.

Note : Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, stockez les accessoires à l'intérieur.

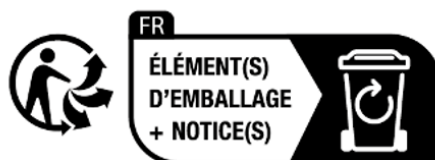
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence produit	LB3084
Voltage	220-240V~50Hz
Puissance	600W
Capacité	2L – 1KG

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE DU PROBLÈME	SOLUTION
Odeur ou odeur de brûlé	De la farine ou d'autres ingrédients ont débordé dans la chambre de cuisson.	Arrêtez la machine à pain et laissez-la refroidir complètement. Essuyez l'excès de farine ou d'ingrédients dans la chambre de cuisson avec un essuie-tout.
Les ingrédients ne se mélangent pas, on entend le moteur forcer ou chauffer	- Le moule ou le pétrin n'est pas correctement installé. - Trop d'ingrédients.	- Assurez-vous que le pétrin est bien enfoncé jusqu'au bout sur l'axe. - Mesurez les ingrédients avec précision.
Affichage « HHH » lorsque le bouton START/STOP est pressé	La température interne de la machine à pain est trop élevée.	- Laissez l'appareil refroidir entre deux programmes. - Débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et retirez le moule. - Laissez refroidir 15 à 30 minutes avant de lancer un nouveau programme.
Fenêtre trouble ou couverte de condensation	Peut se produire pendant les phases de pétrissage ou de levée.	La condensation disparaît généralement pendant la cuisson. Nettoyez soigneusement la fenêtre entre deux utilisations.
Le pétrin reste dans le pain après cuisson	Croûte plus épaisse avec un réglage de croûte foncée.	Il est normal que le pétrin reste parfois dans le pain. Une fois le pain refroidi, retirez le pétrin à l'aide du crochet..
La pâte ne se mélange pas correctement ; la farine reste sur les parois ; le pain est recouvert de farine	- Moule ou pétrin mal installé. - Trop d'ingrédients. - Les pâtes sans gluten sont très humides.	- Vérifiez que le moule est bien fixé et que le pétrin est correctement positionné. - Respectez l'ordre et les quantités des ingrédients. - Racler les parois avec une spatule en silicone si nécessaire. - Retirer l'excès de farine après cuisson. - Ajouter de l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à obtention d'une pâte formant une boule.
Le pain lève trop ou soulève le couvercle	- Mauvais dosage (trop de levure ou de farine). - Pétrin absent du moule. - Sel oublié.	- Mesurez tous les ingrédients avec précision et vérifiez l'ajout du sel et du sucre. - Réduisez la levure de 1/4 de cuillère à café (1,2 ml). - Vérifiez l'installation du pétrin.
Le pain ne lève pas, le pain est trop petit	- Mauvaise mesure des ingrédients ou levure inactive. - Ouverture du couvercle pendant le programme.	- Mesurez précisément les ingrédients. - Vérifiez la date de péremption de la levure et de la farine. - Les liquides doivent être à température ambiante.
Le pain présente un creux au centre après cuisson	- La pâte a levé trop vite. - Trop de levure ou d'eau. - Programme inadapté à la recette.	- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson. - Choisir un réglage de croûte plus foncé.

Croûte trop claire	• Ouverture du couvercle pendant la cuisson.	• Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson. • Sélectionner une croûte plus foncée.
Croûte trop foncée	• Trop de sucre dans la recette.	• Réduire légèrement la quantité de sucre. • Choisir une croûte plus claire.
Pain de forme irrégulière (penché)	• Trop de levure ou d'eau. • Le pétrin a déplacé la pâte d'un côté avant la cuisson.	• Mesurez précisément les ingrédients. • Réduisez légèrement la levure ou l'eau. • Certains pains, notamment aux céréales complètes, peuvent avoir une forme irrégulière.
Les pains ont des formes différentes	Dépend du type de pain.	Les pains complets ou multigrains sont plus denses et souvent plus petits que le pain blanc.
Fond creux ou troué à l'intérieur	• Pâte trop humide, trop de levure ou absence de sel. • Eau trop chaude.	• Mesurez précisément les ingrédients et vérifiez le sel. • Réduisez légèrement la levure ou l'eau. • Utilisez de l'eau à température ambiante.
Pain insuffisamment cuit ou pâteux	• Trop de liquide ou programme incorrect.	• Réduisez la quantité de liquide et mesurez soigneusement les ingrédients. • Vérifiez que le programme choisi correspond à la recette.
Le pain s'écrase lors de la découpe	Le pain est trop chaud.	Laissez refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de trancher.
Pain dense et lourd	• Trop de farine ou farine trop vieille. • Pas assez d'eau.	• Augmentez légèrement l'eau ou réduisez la farine. • Les pains complets ont naturellement une texture plus dense.
Le fond du moule a noirci ou présente des taches	• Lavage au lave-vaisselle.	• C'est normal et cela n'affecte pas le fonctionnement du moule.



DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits. Se renseigner auprès de de son distributeur ou de son administration locale.

