



NOTICE D'UTILISATION



EASY BREAD – 8398

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

TABLE DES MATIERES :

1.CONSIGNES DE SECURITE	03
2.VOTRE MACHINE A PAIN	06
3.PREMIER PAIN	07
4.PANNEAU DE COMMANDE	09
5.FONCTIONS SPECIFIQUES	10
6.MODE D'EMPLOI	12
7.RECETTES	16
8.INGREDIENTS	21
9.NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
10.SPECIFICATIONS TECHNIQUES	23
11.GUIDE DE DEPANNAGE	23

1. 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.



- Placer l'appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- 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.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- 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 peut 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 jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.

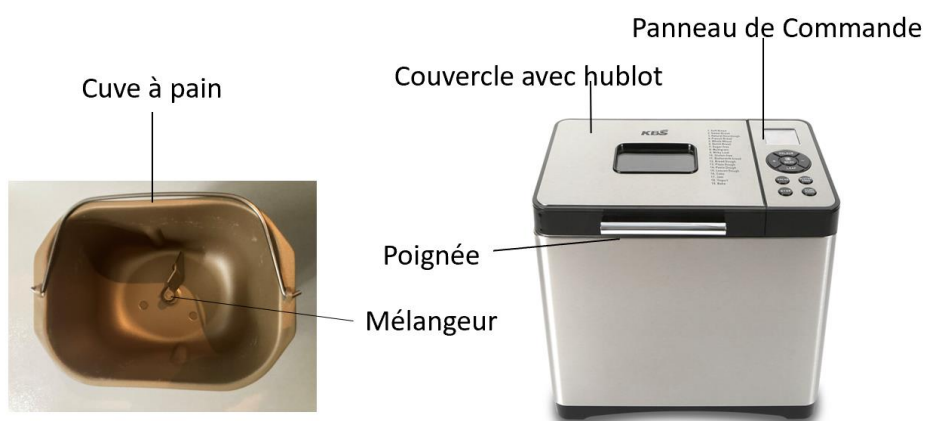
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux
 - il est tombé et présente des détériorations 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.

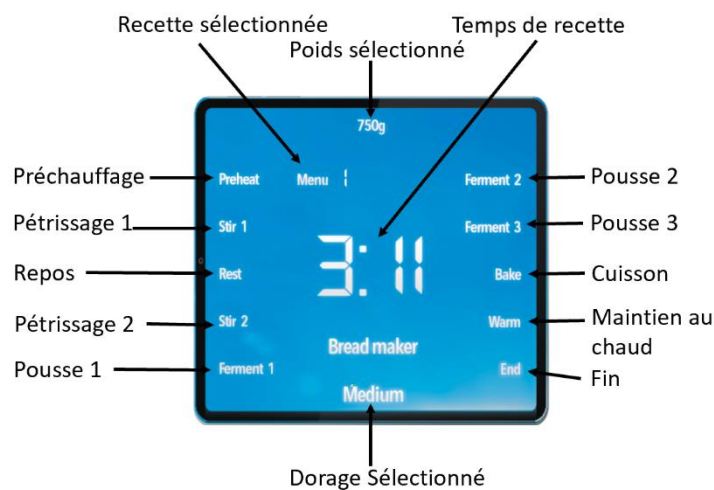
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- 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. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Lorsque vous êtes en programme n°16 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élément chauffant peut s'enflammer, aussi :
 - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes
 - ne dépassez pas 1000 g de pâte au total

2. VOTRE MACHINE A PAIN



Ecran de Visualisation



3. 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 Progr. 1 par défaut : 750g/Couleur moyenne/ 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.

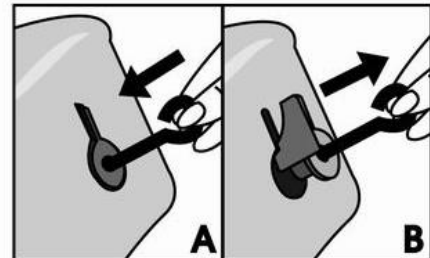
9. Une fois le pain terminé, équipez-vous d'un gant pour manipuler la cuve et démouler le pain.

Conseils

Le mélangeur peut rester coincé dans le pain.

Dans ce cas, utilisez le crochet :

- 1) insérer le crochet dans l'axe du mélangeur(A).
- 2) tirer doucement pour libérer le mélangeur(B).

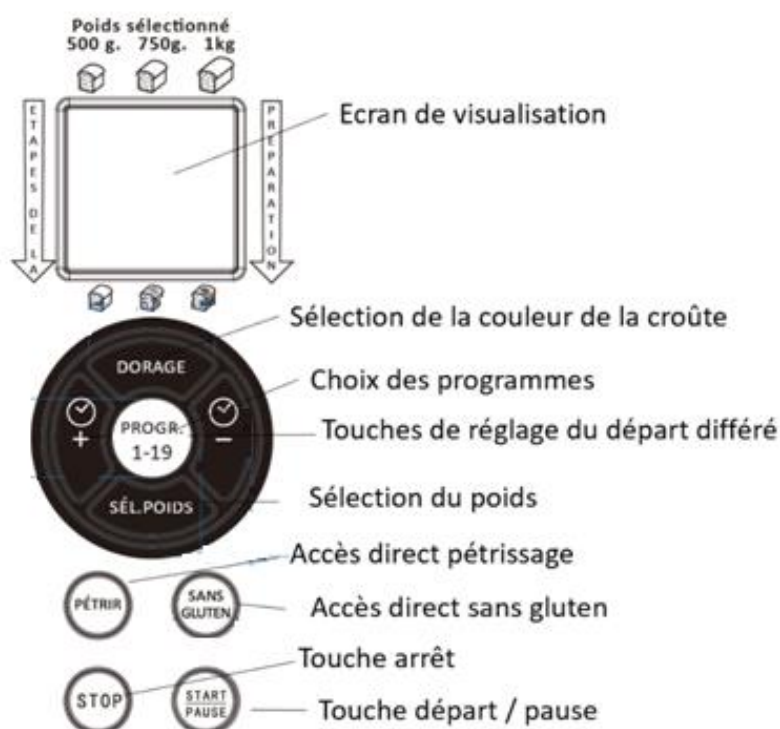


LORS DE LA PREMIERE UTILISATION

Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Assurez-vous que l'appareil est situé à un emplacement suffisamment ventilé.

1. Vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont complets et en bon état.
2. Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué dans la partie "Nettoyage et maintenance".
3. Lancez le mode cuisson seule de la machine à pain à vide durant 10 minutes. Laissez-la refroidir et nettoyez l'ensemble des éléments.
4. Séchez-les et assemblez-les. L'appareil est prêt à être utilisé.

4. PANNEAU DE COMMANDE



Après avoir branché l'appareil à la prise de courant, l'écran affiche immédiatement le Progr. 1 par défaut : 750g/Couleur moyenne/ Pain de mie. Vous pouvez maintenant sélectionner la recette qui vous convient :

“Progr. 1-19”

La touche Progr.1-19 vous permet de sélectionner 19 programmes différents. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, vous passez au programme suivant, de 1 à 19 : 1 - “Pain de mie”, 2 - “Pain brioché”, 3 - “Pain au levain”, 4 - “Pain de Campagne”, 5 - “Pain complet”, 6 - “Pain rapide”, 7 - “Pain sans sucre”, 8 - “Pain multicéréales”, 9 - “Pain sans gluten”, 10 - “Pain au lait fermenté”, 11 - “Pâte à pain”, 12 - “Pâte à pizza”, 13 - “Pâte à pâtes”, 14 - “Pâte levée”, 15 - “Cake/gâteau”, 16 - “Confiture/compote”, 17 - “Yaourt”, 18 - “Cuisson seule”, 19 - “Mode personnalisé”;

“**Dorage**” : La couleur de la croûte se règle par défaut sur moyen. Sélectionnez la couleur du pain en appuyant sur la touche Dorage : **clair/moyen/foncé**. Le dorage sélectionné s'allume sur l'écran de visualisation.

“**Sel. poids**” : Le poids du pain se règle par défaut sur 750g. En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner le poids de votre pain : **500g/750g/1000g**. Le poids

sélectionné s'allume sur l'écran de visualisation. Cette fonction est disponible pour les recettes 1 à 10.

“+”: Cette touche permet de différer le départ du programme sélectionné. Chaque pression sur ce bouton différera de 1,5 puis 10 minutes le lancement du programme. Si vous pressez ce bouton en continu, le délai augmentera rapidement de 10 minutes en 10 minutes.

“-” : Cette touche permet de différer le départ du programme sélectionné. Chaque pression sur ce bouton diminuera de 1,5 puis 10 minutes le délai jusqu'au début du programme. Si vous pressez ce bouton en continu, le délai diminuera rapidement de 10 minutes en 10 minutes.

“PETRIR” : Appuyez sur le bouton Pétrir, pour sélectionner directement le programme 13 de pétrissage.

“Sans Gluten” Pressez ce bouton pour sélectionner directement le programme 9.

STOP En appuyant sur cette touche durant 3 secondes, un bip se fait entendre. La machine s'arrête immédiatement.

“START/PAUSE”: Pressez sur ce bouton pour démarrer la machine à pain ou la mettre sur pause.

NOTE : Avec un court appui sur la touche “Pause”, le programme s'arrête, vous pouvez alors ajouter des ingrédients. Appuyez de nouveau sur la touche et le programme reprendra.

5.FONCTIONS SPECIFIQUES

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.

1. 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.
2. 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 Reservation clignotent sur l'écran jusqu'au départ du cycle.

Conseils :

- 1): Lorsque vous utilisez le programme différé, n'utilisez pas d'œufs.
- 2): 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 10. 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.

- (1) 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.
- (2) 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.

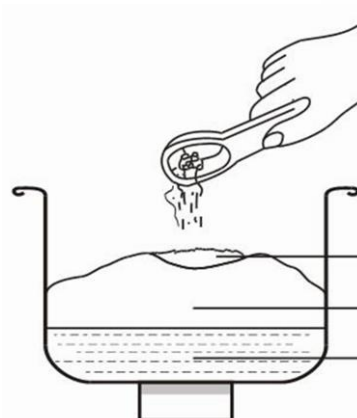
6.MODE D'EMPLOI

Votre machine à pain vous permet de réaliser de nombreuses recettes de pain (recettes 1 à 10) :

1. Retirez la cuve à pain de l'appareil en la tournant légèrement et mettez en place le mélangeur. Pour cela, alignez le trou oblong du mélangeur sur la position correspondante de l'axe de rotation de la cuve et l'enfoncer.



2. Ajoutez les ingrédients pesés dans la cuve dans l'ordre préconisé : les liquides, le sucre, le sel et le beurre puis la farine et enfin dans un petit puit la levure, en veillant à ce qu'elle ne touche pas les liquides.



Levure
Farine
Eau, Huile,
Sucre et Sel

3. Mettez la cuve dans l'appareil et tournez-la légèrement pour la fixer. Fermez le couvercle

4. Branchez l'appareil. Un Bip retentit. Le programme 1 (**Pain de mie/750g/Dorage moyen**) apparaît par défaut.



5. Sélectionnez votre recette

Appuyez sur la touche "**Programmation**" : les numéros de programme vont avancer de 1 à 19. Les recettes 1 à 10 sont des recettes de pains.

Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages de poids et de dorage souhaités.

6. Sélectionnez le poids et le dorage de votre pain.

Le poids du pain se règle par défaut sur 750g. En appuyant sur la touche "**Sel. poids**", vous pouvez sélectionner le poids de votre pain : **500g/750g/1000g**. Le poids sélectionné s'allume sur l'écran de visualisation. De même, la couleur de la croûte se règle par défaut sur moyen. Sélectionnez la couleur du pain en appuyant sur la touche **Dorage**. Le dorage sélectionné s'allume sur l'écran de visualisation : clair/moyen/foncé.

Si vous le souhaitez, vous pouvez à ce stade sélectionner un départ différé. Dans ce cas, reportez-vous à la section 5, Fonctions Spécifiques.

7. Mettez en marche la machine : appuyez sur le bouton **“Start/Pause”**.

Après le démarrage de la machine à pain, l'appareil commence à pétrir.

Le cycle de fabrication du pain comprend :

- Pétrissage1 : Le pétrissage permet de former la structure de la pâte. Un bon pétrissage permet une bonne pousse. Pour éviter les éclaboussures de farine, ce premier pétrissage est intermittent.
- Repos : Le repos permet aux différents éléments de la pâte de bien s'amalgamer et d'ainsi renforcer l'efficacité du second pétrissage.
- Pétrissage2 : Ce second pétrissage s'effectue en continu.
- Pousse : Durant la pousse, la levure agit et fait lever la pâte.
- Cuisson : Une fois le pain levé, la cuisson permet de finaliser votre pain.

8. Fin de cycle

Quand le temps arrive à 0, un Bip retentit, vous indiquant que votre pain est prêt.

L'appareil bascule automatiquement en “Maintien au chaud” pour une durée d'une heure.

Si vous ne souhaitez pas maintenir votre pain au chaud, appuyez sur "Stop" pendant 3 secondes, le programme "Maintien au chaud" s'arrête. Un Bip retentit.

9. Démoulage du pain

La cuve étant chaude, utilisez un gant isolant pour démouler votre pain. Utilisez le crochet en cas de besoin pour dégager le mélangeur.

“Pâte à pain”

Vous pouvez faire de la pâte à pain, pour une cuisson de baguettes au four par exemple. Mettez dans la cuve les ingrédients indiqués dans la section recette. Appuyez sur "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 11 "Pâte à pain", le temps par défaut est de 23 minutes. Vous ne pouvez pas sélectionner "Dorage" et "Poids". Appuyez sur la touche "Sart-Pause" pour lancer le programme. Lorsque le pétrissage est terminé, un Bip retentit.

“Pâte à Pizza”

Vous pouvez faire de la pâte à pizza. Mettez dans la cuve les ingrédients indiqués dans la section recette. Appuyez sur "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 12 "Pâte à pizza", le temps par défaut est de 1 heure et 24 minutes. Vous ne pouvez pas sélectionner "Dorage" et "Poids". Appuyez sur la touche "Sart-Pause" pour lancer le programme. Lorsque le pétrissage est terminé, un Bip retentit.

“Pâte à pâtes”

Vous pouvez faire de la pâte à pâtes. Mettez dans la cuve les ingrédients indiqués dans la section recette. Appuyez sur "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 13 "Pâte à pâtes", le temps par défaut est de 23 minutes, correspondant uniquement au pétrissage. Vous ne pouvez pas sélectionner "Dorage" et "Poids". Appuyez sur la touche "Sart-Pause" pour lancer le programme. Lorsque le pétrissage est terminé, un Bip retentit.

“Pâte levée”

Vous pouvez faire de la pâte levée. Mettez dans la cuve les ingrédients indiqués dans la section recette. Appuyez sur "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 14 "Pâte levée", le temps par défaut est de 1 heure et 24 minutes. Vous ne pouvez pas sélectionner "Dorage" et "Poids". Appuyez sur la touche "Sart-Pause" pour lancer le programme. Lorsque le pétrissage est terminé, un Bip retentit.

“Cake/Gâteau”

Le process pour réaliser un gâteau est similaire à celui pour réaliser du pain. Mettez dans la cuve les ingrédients indiqués dans la section recettes, appuyez sur la touche "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 15 "cake", Le temps par défaut est de 1 heure et 33 minutes. Vous pouvez sélectionner le niveau de Dorage.

“Confiture/Compote”

Avec votre machine à pain vous pouvez réaliser de délicieuses confitures. Choisissez vos fruits, lavez-les, pelez-les et retirez les noyaux, coupez-les en morceaux d'environ 3 cm puis mixez les. Suivez les instructions de la section recettes puis appuyez sur la touche **“Progr. 1-19”**, sélectionnez le programme 16, "confiture/compote". Le temps par défaut est de 1 heure et 5 minutes. Vous ne pouvez pas sélectionner "Dorage" et "Poids". Lorsque la confiture est prête, un Bip retentit. Sortez la cuve et transférez la confiture dans des pots.

Attention : Gardez les enfants à distance pour éviter tout risque de brûlure.

“Yaourt”

Pour réaliser un onctueux yaourt, mettez dans la cuve les ingrédients indiqués dans la section recette. Appuyez sur la touche "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 17, "Yaourt". Le temps programmé par défaut est de 8 heures mais peut être ajusté de 5 heures à 13 heures grâce aux touches “+” et “-”.

“Cuisson seule”

Une fois que vous avez compris comment faire du pain, vous pouvez simplement utiliser le programme "Pâte levée" pour moduler le temps de pétrissage et de pousse que vous souhaitez et lancer ensuite une cuisson à votre convenance avec le programme "Cuisson Seule".

Appuyez sur "Progr. 1-19", sélectionnez le programme 18 “Cuisson Seule”. Le temps par défaut est de 50 minutes et peut être ajusté de 5 minutes à 1 heure 30 minutes.

Le programme cuisson seule peut aussi être utilisé pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis ou pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant le cycle de cuisson.

“Mode Personnalisé”

Ce programme vous permet de régler à votre convenance chaque étape de la fabrication du pain. Laissez libre cours à votre créativité de boulanger !

Appuyez sur la touche “Progr. 1-19”, sélectionnez le programme 19, “Mode Personnalisé”. Le temps programmé par défaut est de 3 heures et 1 minute avec un dorage moyen.

Appuyez sur "Sél.Poids" pour faire défiler les différentes étapes, appuyez sur les boutons “+” “-” pour ajuster le temps correspondant, Appuyez sur “Start/Pause” pour confirmer que tout est OK, appuyez de nouveau sur “start/pause” pour lancer le programme.

Le temps de chaque étape est indiqué ci-dessous pour :

Etape	Pétri ssag e 1 (mi n)	Pause 1 (min)	Pétris sage 2 (min)	Ferm entati on 1 (min)	Ferm entati on 2 (min)	Ferm entati on 3 (min)	Cuiss on(mi n)	Mainti en au chaud (min)	Départ différé (h)
default Time	7	1	25	58	0	60	30	60	0

Minimum time	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Maximum time	30	30	30	120	120	120	80	60	15h

7.RECETTES

1. Pain de mie

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

2. Brioche

Ingrédients	500g	750g	1000g
Eau	180ml	230ml	280ml
Beurre	2Cuillères à soupe	2Cuillères à soupe	3Cuillères à soupe
Sel	1/2 Cuillère à café	1/2Cuillère à café	1/2 Cuillères à café
Sucre	4Cuillères à soupe	5Cuillères à soupe	6Cuillères à soupe
Lait en poudre	2Cuillères à soupe	3Cuillères à soupe	4Cuillères à soupe
Farine	300g	375g	450g
Levure	2/3 Cuillère à café	2/3Cuillère à café	2/3Cuillère à café

3. Pain au levain

Ingrédients	500g	750g	1000g
Eau	120ml	180ml	240ml
Sucre	1Cuillère à soupe	1 1/2Cuillère à soupe	2Cuillère à soupe
Lait en poudre	2Cuillère à soupe	3Cuillère à soupe	4Cuillère à soupe
Beurre	1Cuillère à soupe	1Cuillères à soupe	2Cuillères à soupe
Sel	1/2Cuillère à café	3/4Cuillères à café	1Cuillères à café
Farine	200g	300g	400g
Levure	0.5g	0.5g	0.5g

4. Pain de Campagne

Ingrédients	500g	750g	1000g
Eau	180ml	240ml	300ml
Sel	1/2Cuillère à café	3/4Cuillères à café	1Cuillères à café
Farine	300g	400g	500g
Levure	2/3Cuillère à café	3/4Cuillères à café	1Cuillères à café

5. Pain complet

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

6. Pain rapide

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

7. Pain sans sucre

Ingrédients	500g	750g	1000g
Eau	140ml	200ml	260ml
Beurre	2Cuillère à soupe	2Cuillères à soupe	3Cuillères à soupe
Sel	1Cuillère à café	1Cuillères à café	1Cuillères à café
Farine	280g	375g	450g
Oeuf	un	un	un
Xylitol	3Cuillère à soupe	4Cuillère à soupe	6Cuillère à soupe
Lait en poudre	2Cuillère à soupe	3Cuillères à soupe	4Cuillères à soupe
Levure	2/3Cuillère à café	3/4Cuillère à café	1Cuillère à café

8. Pain multicéréales

Ingrédients	500g	750g	1000g
Eau	120ml	170ml	220ml
Beurre	2Cuillère à soupe	2Cuillères à soupe	3Cuillères à soupe
Sel	1/2Cuillère à café	1Cuillère à café	1 1/2Cuillère à café
Farine Complète	50g	75g	100g
Oatmeal	50g	75g	100g

Farine	200g	250g	300g
Oeuf	un	un	un
Levure	2/3Cuillère à café	3/4Cuillères à café	1Cuillères à café

9. Pain sans gluten

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

10. Pain au lait fermenté

Ingrédients	500g	750g	1000g
Lait fermenté	210ml	290g	370ml
Sucre	1 Cuillère à soupe	1.5 Cuillère à soupe	2 Cuillère à soupe
Farine	300g	560g	680g
Sel	1Cuillère à café	1.5 Cuillère à café	2 Cuillère à café
Levure	1Cuillère à café	2 Cuillère à café	2Cuillère à café

11. Pâte à pain

Ingrédients				
Eau	120ML	180ML	240ML	300ML
Beurre	1Cuillères à soupe	1Cuillères à soupe	1Cuillères à soupe	2Cuillères à soupe

Sel	1/3 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/3 cuillère à café
Sucre	1 Cuillère à soupe	1 Cuillère à soupe	2 Cuillère à soupe	3 Cuillère à soupe
Farine	200G	300g	400g	500g
Levure	1+1/2Cuillères à café	1+1/2Cuillères à café	1+1/2Cuillères à café	1+1/2Cuillères à café

12. Pizza à pâte

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

13. Pâte à pâtes

Ingrédients	
Eau	140ml
Sel	5g
Farine	140g
Semoule fine	140g

14. Pâte levée

Eau	120ml	180ml	240ml
Beurre	1cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillère à soupe
Sel	1/3 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
farine	200g	300g	400g
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

15. CAKE

Ingrédients	
lait	120ml
Oeuf	4pcs
Beurre	100g
farine	380g
Sel	1Cuillère à café
Sucre	150g
Bicarbonate de soude	1/2 cuillère à café
Levure chimique	1 1/2 cuillère à café

16.Confiture

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

17.Yaourt

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

18. Cuisson seule

Cette fonction est dédiée à la cuisson et peut servir à augmenter le temps de cuisson de certaines recettes.

8.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 lors du pétrissage lorsqu'une série de Bips retentit.

9.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil

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. Séchez soigneusement avec un chiffon.

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.

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

10.SPECIFICATION TECHNIQUE

Produit No.	MBF016
Voltage	220-240V ~ 50Hz
Puissance	650W
Capacité	1000g

Remarque : les paramètres techniques spécifiés ici sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

11. GUIDE DE DEPANNAGE

Les réponses correspondant aux questions mentionnées ici ne sont données qu'à titre indicatif. En cas de problème grave ou de dommage éventuel de l'appareil, veuillez contacter le service de maintenance ou appeler la ligne d'assistance téléphonique pour obtenir de l'aide.

Problème	Causes possibles	Solution
La machine n'effectue pas le mélange	Vérifiez que l'appareil est branché	Appuyez sur "Start/Pause" et la machine à pain commence à fonctionner
	Vérifiez si le départ n'est pas différé	L'indicateur ":" clignote, et la machine commence à fonctionner.
	Absence de mélangeur ou mélangeur mal positionné	Insérer le mélangeur

Son anormal	Présence d'éléments durs dans la cuve	Retirez tout élément non souhaitable de l'intérieur de l'appareil
	Cuve mal positionnée	Verrouillez la cuve en position
Odeur anormale	Cordon électrique endommagé	Ecartez le cordon électrique de toute source de chaleur
	Ingrédient contre la résistance	Laissez refroidir et nettoyez l'intérieur de la machine
LED indique "EE0" ou "EE1"	Défaut de capteur	Envoyer au service maintenance
Le pain n'est pas complètement cuit	Les proportions d'ingrédients ne sont pas les bonnes	Référez-vous aux recettes recommandées



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 son distributeur ou de son administration locale.