

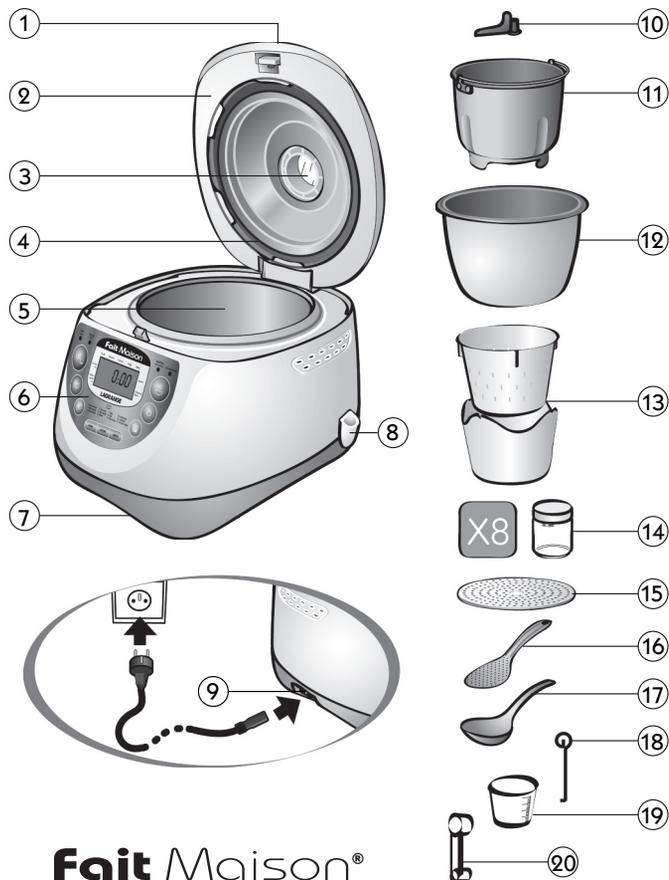
*En cuisine*

**Fait** Maison®

**Mode d'emploi**

Instruction book

**LAGRANGE**



**Fait Maison®**  
Ref: 479 001

## - DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Bouton d'ouverture
2. Couvercle de l'appareil
3. Hublot-bouchon de contrôle
4. Joint d'étanchéité
5. Emplacement pour la cuve
6. Tableau de bord
7. Base de l'appareil
8. Range cuillère
9. Emplacement de l'alimentation
10. Pale de pétrissage
11. Petite cuve à pain
12. Grande cuve à riz
13. 1 pot et 1 faisselle pour fromage blanc
14. 8 pots de yaourt en verre avec couvercles en plastique
15. Grille séparatrice pour yaourts
16. Cuillère à riz
17. Louche (fromage blanc, confiture...)
18. Crochet (pour retirer la pale du « pain » après cuisson)
19. Mesure à riz
20. Cuillère mesure (cuillère à café/cuillère à soupe)



- LE TABLEAU DE BORD -





## SOMMAIRE

---

CARACTERISTIQUES	P. 4
CORDON	P. 4
ENVIRONNEMENT	P. 4
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	P. 5
CONSEILS PRATIQUES	P. 6
LES INGREDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE PAIN	P. 6
LES INGREDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE CONFITURE	P. 8
LES INGREDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE RIZ	P. 10
LES INGREDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE YAOURT	P. 11
LES INGREDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE FROMAGE BLANC	P. 12
MISE EN SERVICE ET UTILISATION	P. 13
1ERE UTILISATION	P. 13
ENVIRONNEMENT D'UTILISATION	P. 13
UTILISATION DU TABLEAU DE BORD	P. 14
LA REALISATION DE PAIN-BRIOCHE-GATEAU	P. 18
LA REALISATION DE CONFITURE	P. 20
LA REALISATION DE RIZ	P. 21
LA REALISATION DE YAOURT	P. 22
LA REALISATION DE FROMAGE BLANC	P. 23
GUIDE DE DEPANNAGE	P. 24
ENTRETIEN	P. 30
CONDITIONS DE GARANTIE	P. 30
RECETTES	P. 31





## CARACTERISTIQUES

- Base de l'appareil en thermoplastique
- Tableau de bord électronique avec écran rétro-éclairé
- Signal sonore de fin de préparation
- Cuves et pale en aluminium avec revêtement antiadhésif
- 1 grand pot et faisselle à fromage blanc – contenance 1 litre
- 8 pots de yaourts et grille séparatrice
- Hublot – bouchon de contrôle en plastique
- 230Volts-50Hz-500Watts

### Note :

1. La cuve à pain est utilisée pour les programmes pains, pâtes, gâteaux et confiture.
2. La cuve à riz est destinée aux programmes de cuisson du riz, des yaourts et du fromage blanc.
3. Le pot et la faisselle sont uniquement utilisés pour la fonction fromage blanc.

## CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

## ENVIRONNEMENT

### Protection de l'environnement –DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.





## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ***Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.***

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm<sup>2</sup>.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- 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.
- Placer votre appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à

proximité d'une flamme.

- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- Ne jamais recouvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin de laisser la chaleur et la vapeur sortir librement de l'appareil. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait prendre feu en entrant en contact avec un matériel combustible.
- Ne jamais obstruer les grilles d'aération.
- Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
- Avant de brancher l'appareil, toujours vérifier que la cuve soit bien en place, mettre tous les ingrédients dans la cuve et fermer l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'accessoires métalliques dans la cuve au risque de détériorer le revêtement antiadhésif.
- Ne jamais toucher la cuve à pain ni les pales lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Bien se référer aux recettes compatibles en fonction de la taille du pain et ne jamais dépasser les quantités indiquées pour ces tailles. La pâte en débordant de la cuve sur l'élément chauffant pourrait s'enflammer.
- Ne jamais forcer ni taper sur les bords de la cuve pour la retirer cela peut l'endommager.
- Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement de l'appareil car sa température peut être élevée.
- En fin de programme, toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- Toujours faire attention aux projections chaudes et aux jets de vapeur à l'ouverture du couvercle.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint, et





plus généralement ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.

- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.

## CONSEILS PRATIQUES

**Pour les programmes yaourt et fromage blanc ne jamais placer votre appareil sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposée aux courants d'air. Laissez votre appareil immobile pendant le processus, ne le déplacez pas au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos laitages.**

## LES INGRÉDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE « PAIN »

### La farine

Utilisez de préférence de la farine panifiable ou boulangère car elle contient plus de gluten qu'une farine classique et donnera donc plus d'élasticité, de légèreté et de volume à votre pain. L'utilisation d'une farine T55 est recommandée.

L'utilisation de farines plus lourdes (complètes, seigle) donnera un pain plus petit, moins levé. Pour un pain plus volumineux, vous pouvez mélanger de la farine complète avec de la farine blanche.

Les farines trop fines peuvent faire trop lever le pain. Dans ce cas, il est recommandé de diminuer la quantité de levure utilisée. Attention, chaque marque de farine a ses caractéristiques propres. Il peut être nécessaire d'adapter la recette en fonction de la farine utilisée.

### Les liquides (eau, lait)

L'eau est importante car elle réhydrate et active la levure. C'est le mélange de la farine avec l'eau qui forme le gluten, nécessaire à la levée du pain. L'eau doit être utilisée à une température comprise entre 20 et 25°C., mais pour le programme ultra-rapide, il est conseillé d'utiliser une eau à 45-50°C pour faciliter la levée rapide du pain.

Pour une recette contenant des œufs, il est préférable de les mettre avant l'eau.

L'eau peut être remplacée, totalement ou en partie par du lait frais (ou du lait en poudre dilué dans de l'eau) afin d'obtenir une belle dorure et un bel aspect de la mie et ainsi augmenter la saveur du pain. Certaines recettes font appel à l'utilisation de jus de fruits (pomme, citron, orange) qui augmentent eux aussi la saveur du pain.

### Les matières grasses (huile, beurre)

L'utilisation de matières grasses permet d'obtenir un pain plus moelleux. Pour un résultat optimal, n'incorporez pas de beurre chaud et évitez que les matières grasses soient en contact direct avec la levure car cela ralentirait la levée. Il est recommandé de couper le beurre en petit morceaux pour une répartition homogène à la préparation.

### Les œufs

Les œufs permettent d'obtenir un pain plus riche et rendent la croûte plus dorée. Si vous utilisez des œufs dans une recette où ils ne sont pas prévus, réduisez la quantité d'eau en conséquence.

### Le sucre

Le sucre est un ingrédient important car il augmente la saveur du pain et rend la croûte plus dorée. Il permet également de conserver le pain plus longtemps car il absorbe une partie de l'humidi-





té. Préférez du sucre blanc ou roux en poudre. **Attention, l'utilisation de sucre en morceau peut altérer le revêtement anti-adhésif de votre cuve.**

### Le sel

Le sel permet d'obtenir un pain bien levé et doré. Il augmente la saveur du pain et régule l'activité de la levure. Ne mettez jamais trop de sel car cela empêcherait le pain de lever. Ne mettez jamais le sel en contact direct avec la levure.

### La levure

La levure permet la levée du pain. Celle-ci permet un dégagement de gaz qui forme des bulles et allège ainsi la texture du pain, le rendant plus facile à digérer. Préférez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet, qui se présente sous forme de petits grains.

Si vous utilisez de la levure fraîche, tenez compte de la relation d'équivalence suivante : 25g de levure fraîche = 7g de levure sèche.

Il est indispensable de diluer la levure fraîche dans environ 2 cuillères à soupe d'eau tiède.

Attention à toujours bien vérifier la date de péremption indiquée sur l'emballage de la levure.

La levure fraîche doit être utilisée, une fois ouverte, sous 48h et ne jamais être utilisée avec un départ différé de votre appareil.

### L'ordre des ingrédients

ATTENTION, pour la réalisation des programmes de type « pain », l'ordre des ingrédients est essentiel à la réussite de votre préparation. Cf. paragraphe *La préparation culinaire* page 18

## Guide des cycles par programme

	1.Pain basique		2.Pain Français		3.Pain complet		4.Pain sucré		5.Pain ultra-rapide		6.Gâteau
Poids	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	
Temps	02:53	03:00	03:40	03:50	03:32	03:40	02:50	02:55	0:58	01:15	01:15
Pétrissage 1	9 min	10 min	16 min	18 min	9 min	10 min	10 min	10 min	12min	16 min	10min
Levée 1	20 min	20 min	40 min	40 min	25 min	25 min	5 min	5 min	-	-	-
Pétrissage 2	5 min	5 min	5 min	2 min	5 min ▼	5 min ▼	5 min	5 min			
	4 min ▼	5 min ▼	12 min ▼	15 min ▼	8 min	10 min	5 min ▼	5 min ▼			
	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	10 min	10 min			
Levée 2	25 min	25 min	30 min	30 min	35 min	35 min	30 min	30 min			
Levée 3	45 min	45 min	50 min	50 min	70 min	70 min	50 min	50 min	11 min	19 min	
Cuisson	60 min	65 min	65 min	70 min	55 min	60 min	55 min	60 min	35 min	40 min	65 min
Maintien au chaud	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min





	7.Cake	8.Pâte	9.Pâte à pizza	10.Pétrissage	11.Confiture	12.Cuisson seule	
	01:58	01:30	01:00	00:15	01:20	01:00	
Pétrissage 1	7 min	20 min	20 min	15 min	-		
Levée 1	5 min	-	-	-	15 min		
Pétrissage 2	8 min	-	-		-		
Levée 2	28 min	30 min	40 min		-		
Levée 3	-	40 min	-		45 min		
Cuisson	70 min	-	-		20 min		60 min
Maintien au chaud	60 min	-	-		60 min		-

### Remarques :

- Le temps indiqué est en minutes
- Le « ▼ » placé derrière le chiffre indique le moment où le signal sonore retentit 10 fois pendant 10 secondes, ce qui signifie que vous pouvez ajouter des ingrédients (le signal retentit à la fin des temps indiqués).
- « - » signifie que le cycle indiqué n'existe pas dans ce programme.
- A l'issue d'un programme et avant le début du maintien au chaud (lorsqu'il y en a un), le signal sonore retentit 10 fois.

### LES INGRÉDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE CONFITURE

**La confiture est très simple à réaliser à condition de respecter un équilibre subtil entre l'apport de sucre, la teneur en pectine et l'acidité des fruits qui la composent.**

#### Les fruits

- Le choix des fruits a une très grande importance dans la qualité de la confiture obtenue.
- Trop mûr, le fruit ne contient pas assez de pectine, un gélifiant naturel qu'il renferme en plus ou moins grande quantité.
- S'il est en revanche trop vert, il contient la pectine nécessaire pour une bonne gélification, mais manque de goût.
- Il ne faut pas utiliser de produits congelés ou qui ont été décongelés. Il est donc fortement conseillé d'utiliser des fruits de saison :
  - Printemps : Kiwi, Agrumes, Rhubarbe, Fraises
  - Eté : Cerises, Framboises, Myrtilles, Cassis, Groseilles, Mûres, Mirabelles, Prunes, Abricots, Pêches, Figs
  - Automne : Coings, Potiron, Pommes, Poires, Agrumes
  - Hiver : Kiwi, Pommes, Agrumes, Ananas





### Le sucre et le gélifiant

• C'est le sucre, qui permet à la confiture de se conserver. Un manque de sucre peut entraîner fermentation et moisissure. Si vous souhaitez des confitures très riches en fruits, il faut alors tout de même veiller à ne pas descendre en dessous d'une certaine proportion de sucre. Si vos fruits sont bien mûrs et sucrés, vous pouvez réduire la quantité de sucre au maximum à 600g pour 1kg de fruits.

• On peut préparer des confitures avec une grande variété de sucres : sucre blanc cristallisé, sucre roux,... mais on utilise principalement le sucre cristallisé (pour les fruits contenant assez de pectine) ou le sucre à confitures, additionné de pectine et d'acide citrique.

• La pectine est un gélifiant naturel qui permet à la confiture de « prendre » et donne sa consistance à la gelée. Elle est présente en grande quantité dans les pépins et les zestes. Ainsi, la pectine est contenue naturellement dans les : agrumes, groseilles, mûres, pommes, prunes, coings...

• Pour les fruits ne contenant pas de pectine (cerises, fraises, pêches, poires...), on utilise le sucre « spécial confitures » qui en contient. On peut également utiliser de la poudre de pectine de pommes ou faire infuser des pépins de pommes enfermés dans une mousseline. Plus simplement, vous pouvez ajouter une pomme à votre préparation.

• L'acidité agit aussi, avec la chaleur, en transformant le sucre des fruits en glucose. Elle intervient de façon importante dans cet équilibre propre à la confiture : si les fruits sont peu acides (coing, kiwi, pêche, poire), il faut ajouter du jus de citron (ou de groseille) avant la cuisson, sinon des cristaux se formeront à la surface et dans le corps de la confiture, trop sucrée. doit être limpide.

### Aide au dosage et au choix des ingrédients

Fruits	Sucre	Autre ajout
Fraises, framboises, rhubarbe	Sucre cristallisé avec gélifiant (ou remplacer le gélifiant par une pomme)	
Agrumes, groseilles, pommes, cassis	Sucre cristallisé	
Abricots, pêches, poires, figues, Kivis	Sucre cristallisé avec gélifiant (ou remplacer le gélifiant par une pomme)	Jus d'un citron
Cerises, coings, mûres, prunes, mirabelles	Sucre cristallisé	Jus d'un citron



## LES INGRÉDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE RIZ

### Le riz

Il existe de nombreuses variétés de riz : thaï, basmati, rond, sauvage, complet... Cela vous permettra d'élaborer de nombreuses recettes. N'oubliez pas de bien rincer le riz avant de le cuire (environ trois rinçages) pour le débarrasser des impuretés et de l'amidon et ainsi éviter qu'il ne colle. La dernière eau de rinçage doit être limpide.

### Aide au dosage et au choix des ingrédients

Pour 4 personnes (accompagnement)	Riz	Eau	Temps
Riz blanc Basmati	2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 20-30 min
Riz blanc thaï	2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 20-30 min
Riz blanc rond (riz gluant)	2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 20-30 min
Riz complet	2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 45 min

Pour 4 personnes (accompagnement)	Céréales	Eau	Temps
Couscous	2 mesures à riz + 1cs d'huile d'olive	Niveau 2 de la cuve	Environ 8-10 min (ne pas maintenir au chaud)
Boullgour	2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 35 min
Blé précuit	2 1/2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 15 min
Quinoa	2 1/2 mesures à riz	Niveau 2 de la cuve	Environ 35 min

### Remarques :

- Ne jamais mettre le riz thaï à tremper (le rincer seulement), il cuirait très mal par la suite, contrairement au riz basmati, qui lui, peut tremper jusqu'à 30 minutes avant cuisson. Ces proportions sont données pour une cuisson « moelleuse ».
- Pour une cuisson plus ferme, il convient de réduire légèrement la proportion d'eau, ou d'ajouter du riz ou des céréales supplémentaires (1/2 mesure à riz par exemple).

### L'eau

La quantité d'eau nécessaire est différente suivant le type de riz que vous utilisez. La capacité d'absorption de l'eau est différente pour chaque riz. Par exemple, le riz complet nécessite un peu plus d'eau qu'un riz blanc. La mesure sur la cuve est indiquée pour un riz blanc de type Thaï ou Basmati. Le riz est cuit lorsque toute l'eau est absorbée et que de petits trous se sont formés à la surface, entre les grains.



## LES INGRÉDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE YAOURT

### Le lait

- Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue-conservation (ces laits ne nécessitent pas d'ébullition)
- Les laits crus ou pasteurisés (homogénéisé, 2% ou écrémé) doivent être portés à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidis et passés pour éliminer les peaux.
- Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du yaourt.
- Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre.
- Comptez 8 heures pour la préparation de yaourts au lait entier, 10 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 heures pour des yaourts au lait écrémé.

### Le ferment

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferment :

- Un yaourt nature du commerce
- Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 10 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat)
- Un ferment sec lyophilisé (dans ce cas, comptez 2 heures de plus pour votre préparation)

### Aide au dosage et au choix des ingrédients

Lait	Ferment	Temps d'incubation
1 litre de lait entier	1 yaourt du commerce ou 1 yaourt de la fournée précédente ou 1 sachet de ferment lyophilisé	8 à 10 heures
1 litre de lait demi-écrémé	1 yaourt du commerce ou 1 yaourt de la fournée précédente ou 1 sachet de ferment lyophilisé	10 à 12 heures
1 litre de lait écrémé	1 yaourt du commerce ou 1 yaourt de la fournée précédente ou 1 sachet de ferment lyophilisé	12 à 14 heures



## LES INGRÉDIENTS ET TEMPS DE PREPARATION POUR LES PROGRAMMES DE TYPE FROMAGE BLANC

### Le lait

- Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue-conservation, ou un lait frais (ces laits ne nécessitent pas d'ébullition)
- Le lait cru doit être porté à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidi et passé pour éliminer les peaux

### Utilisation du tableau de bord

Lait		Ferment	Présure	Temps
<b>Première utilisation (fromage blanc ou petit-suisse issu du commerce)</b>				
Lait frais	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1/2 faisselle ou 1 petit-suisse	3 gouttes	10 heures
Lait entier UHT	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1/2 faisselle ou 1 petit-suisse	6 gouttes	12 heures
Lait demi écrémé UHT	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1/2 faisselle ou 1 petit-suisse	3 gouttes	14 heures
Lait cru	1 litre	1 cuillère à soupe ou 1/2 faisselle ou 1 petit-suisse	6 gouttes	12 heures
<b>Régénération (fromage blanc ou petit lait issu de la tournée précédente) 5 fois maximum</b>				
Lait frais	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 faisselle ou 1 verre de petit lait	3 gouttes	8 heures
Lait entier UHT	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 faisselle ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	
Lait demi écrémé	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 faisselle ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	
UHT Lait cru	1 litre	2 cuillères à soupe ou 1 faisselle ou 1 verre de petit lait	6 gouttes	10 heures

**Note :** Pour utiliser du lait de ferme, faites le bouillir préalablement pour éviter toute contamination du lait. Pour cela, faites le monter en température jusqu'à ébullition, et ceci pendant une minute maximum, puis laissez-le refroidir à température ambiante.



## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### 1ère utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présentes et sans défaut.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces (voir paragraphe "entretien").
- Sélectionnez le programme « Cuisson seule» voir paragraphe « sélection du programme de cuisson» et laissez le programme tourner à vide pendant environ 10 minutes.
- Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis enlevez la cuve à pain.
- Nettoyez-la une nouvelle fois.

### Environnement d'utilisation

L'appareil est conçu pour travailler de manière optimale dans une fourchette de température. Nous vous conseillons une température de la pièce comprise entre 15 et 34°C. Une température trop froide sera nocive pour une bonne levée des pâtes. Une température trop élevée sera nocive pour le goût du pain.

**Avant toute opération, vérifiez bien que votre appareil soit débranché. Lors de la mise sous tension de l'appareil, un bip se fait entendre, et l'inscription « 0:00 » clignote sur l'écran lumineux bleu. Cela signifie que l'appareil attend des instructions.**





## Utilisation du tableau de bord

### 1. Choix de la cuve



Un premier appui sur le bouton de sélection de la cuve permettra d'utiliser un programme nécessitant un pétrissage ou un remuage, soit la petite cuve avec pale de pétrissage. Il s'agit des programmes (de 1 à 12) du menu visible sous l'écran, à savoir les programmes « type pain » (pain basique, pain français, pain complet, pain sucré, pain ultra-rapide, gâteau, cake, pâte, pâte à pizza, pétrissage, confiture, ou cuisson seule).

Lors de ce premier appui, la LED rouge située sous l'inscription pain/cake s'éclaire. Par défaut, le programme affiché est le premier de la liste, soit le « pain basique » avec ses différentes caractéristiques.

Un second appui permet de basculer sur les programmes de cuisson du riz, cuisson rapide du riz, réalisation de yaourts et réalisation du fromage blanc qui nécessitent quant à eux, la grande cuve à riz. Ils sont situés à gauche et à droite de l'écran et le choix sera effectué par appuis successifs pour basculer de l'un à l'autre. Une flèche de symbole « ◀ » ou « ▶ » pointe vers le programme choisi.

Lors de ce second appui, la LED verte située sous l'inscription yaourt/riz s'éclaire. Par défaut, le programme choisi est celui de cuisson du riz. La durée du programme est directement affichée à l'écran (ici, 40 minutes).

**Remarque :** Le bouton « choix de la cuve » est inactif lorsque l'appareil effectue un programme et ceci pendant toute sa durée.

### 2. Sélection du programme de cuisson



Une fois la cuve sélectionnée, il faut choisir un programme. Pour cela, il faut utiliser le bouton de sélection des programmes.

A chaque pression sur le bouton, un nouveau programme s'affiche sur l'écran LCD et un signal sonore retentit.

**Remarque :** Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton « départ/arrêt ». Lorsque vous entendez un signal sonore et que le caractère « : » clignote, cela indique que le programme a commencé. Par contre, dès que le programme a commencé, vous ne pouvez plus le modifier. Les seuls boutons que vous pourrez utiliser lors du processus de fabrication du pain seront le bouton « Pause » et « départ/arrêt ». Pour arrêter le programme, maintenez le bouton « départ/arrêt » appuyé pendant environ 2 secondes. Le signal sonore indique que le programme est bien arrêté.

Les 12 programmes accessibles lorsque la cuve à pain a été choisie, sont les suivants :

**1.Pain basique :** Pétrissage, levée et cuisson classique du pain. Convient également pour du pain blanc ou brun, agrémenté selon votre souhait d'épices, d'herbes ou autres ingrédients.

**2.Pain français :** Pétrissage, levée et cuisson avec un plus grand temps de levée. Cuisson d'un pain à la mie alvéolée et légère et avec une croûte croustillante.

**3.Pain complet :** Pétrissage, levée et cuisson d'un pain avec farine complète. Ce programme présente un temps de préchauffage plus long, et le pain obtenu est plus doux et moelleux. Pour de meilleurs résultats, il n'est pas conseillé d'utiliser un départ différé avec ce programme.





**4. Pain sucré :** Pétrissage, levée et cuisson d'un pain sucré. Pour réaliser des recettes avec plus de matières grasses et de sucre (comme la brioche par exemple). Le pain obtenu est moelleux avec une croûte croustillante.

**5. Ultra-rapide :** Pétrissage, levée et cuisson d'un pain de 700g en un temps réduit. Le pain obtenu est généralement plus petit et la mie plus serrée. L'eau utilisée dans les ingrédients devra présenter une température d'environ 48-50°C. Utiliser un thermomètre de cuisine pour effectuer la mesure de température.

**6. Gâteau :** Pétrissage et cuisson d'un gâteau sans levure.

**7. Cake :** Pétrissage, levée et cuisson d'un cake ou gâteau avec levure.

**8. Pâte :** Pétrissage et levée d'une pâte à pain sans cuisson. Ce programme convient aux préparations nécessitant un travail de la pâte avant cuisson comme la fougasse par exemple. Vous pouvez alors utiliser un four traditionnel pour la cuisson.

**9. Pâte à pizza :** Pétrissage et levée d'une pâte à pizza sans cuisson. Le temps de levée de la pâte à pizza est plus court que celui de la pâte à pain. Vous pouvez ensuite mettre en forme votre pâte et utiliser un four traditionnel pour la cuisson.

**10. Pétrissage :** Pétrissage seul d'une pâte quelconque, sans levée ni cuisson. Ce programme est notamment recommandé pour réaliser une pâte brisée ou sablée avant d'être étalée pour la confection d'une tarte ou d'une quiche par exemple.

**11. Confiture :** Confitures mijotées et marmelades. Les fruits doivent être préalablement coupés en petits morceaux ou hachés au mixeur avant de les insérer dans la cuve à pain.

**12. Cuisson seule :** Pas de pétrissage, pas de levée, une cuisson uniquement. Ce programme permet notamment de rendre un pain déjà cuit et refroidi plus croustillant. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson et la température à votre guise.

Les 4 programmes accessibles lorsque la grande cuve a été sélectionnée sont les suivants :

Cuisson du riz : cuire du riz sans surveillance en 40 minutes

Cuisson rapide du riz : cuire du riz sans surveillance en 30 minutes

Yaourts : Réaliser jusqu'à 8 yaourts à partir d'un litre de lait et d'un ferment.

Fromage blanc : Obtenir du fromage blanc à partir d'1 litre de lait, quelques gouttes de présure, et d'un ferment.

### 3. Taille du pain

**Lorsque vous choisissez un programme pain de type basique, français, complet, sucré ou ultra-rapide**, vous avez la possibilité de choisir entre 2 tailles de pain, à savoir 700 et 900g. Par défaut, l'appareil se positionne sur 900g. Appuyez sur le bouton de sélection du poids jusqu'à ce que la flèche soit en face du poids souhaité.



*Remarque : le temps de réalisation du pain dépend du poids.*



#### 4. Dorure/Température



Lorsque vous choisissez un programme de pain (basique, français, complet, sucré, ultra-rapide, gâteau, cake ou cuisson seule), vous pouvez choisir la température de cuisson qui apportera une dorure plus ou moins prononcée à votre préparation.

Une flèche de symbole «▲» vous permet de positionner sur l'un des 3 niveaux différents de dorure, entre clair, moyen et foncé. Par défaut, la position sur moyen est activée.

#### 5. Différé



Si vous souhaitez démarrer le programme plus tard (comme par exemple pour obtenir votre pain du matin encore tout chaud), vous pouvez utiliser cette fonction pour différer l'heure de départ. Cette fonction n'est pas accessible pour les programmes : ultra rapide, gâteau, cake, pétrissage, confiture, yaourt et fromage. Le temps maximum cumulant le temps de différé et la durée du programme est de 12h.

**Note :** Pour les programmes yaourts et fromage blanc, le différé ne fonctionne pas, cependant les boutons de réglage du différé permettent de modifier le temps de préparation qui est initialisé à 8 h. On peut ainsi choisir (en fonction du type de lait) une durée de préparation allant de 1h à 15h.

Une fois votre programme choisi, appuyez sur « DIFFERE ». Un bip se fait entendre et l'écran LCD s'éclaire alors et fait clignoter le temps final avant la fin du programme. Le temps de réalisation est inclus. Programmez

donc le temps total depuis le moment de la programmation jusqu'à l'heure souhaitée de fin de préparation. (Ex : s'il est 20h30 et que vous souhaitez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin, programmez 10h30 supplémentaires au programme sélectionné)

Utilisez alors les boutons « HEURE » et « MINUTE » pour ajuster le temps souhaité, puis appuyez de nouveau sur « DIFFERE » pour confirmer le temps saisi, le clignotement s'arrête alors. Pour lancer le décompte du différé, appuyez sur le bouton « départ/arrêt ». A l'issue du temps de décalage, le programme débutera automatiquement. Lors de la saisie du temps, si vous dépassez le temps maximal possible (de 12h), l'écran réaffiche la durée initiale du programme choisi. Attention, le temps de décalage affiché représente la durée jusqu'à la fin du programme et non celle du début du programme. Lorsque votre temps est programmé, appuyez sur le bouton « départ/arrêt ». « : » clignote pour indiquer que le programme est bien lancé et débutera après le temps de décalage choisi.

**ATTENTION :** Lorsque vous utilisez cette fonction, n'utilisez pas d'ingrédients rapidement périssables (œufs, lait frais, levure fraîche, fruits frais, oignons,...).

#### 6. Départ/arrêt



Ce bouton permet de lancer et arrêter le programme choisi. Une fois les paramètres du programme choisi, il suffit d'appuyer sur ce bouton pour que le programme se lance avec ou sans départ différé. Un bip court se fait entendre, l'écran clignote une fois et affiche le temps restant (sauf pour les programmes yaourt et fromage blanc où s'affiche le temps déjà écoulé) et la machine commence son programme. A partir de ce moment, tous les autres boutons deviennent inactifs mis à part celui-ci.

Lorsque l'appareil exécute un programme de pain et que l'appareil mélange ou pétrit, le symbole  apparaît sur l'écran.

Lors d'une levée ou d'une cuisson, le symbole  apparaît sur l'écran.



Lorsque l'appareil passera en mode « maintien au chaud », la LED rouge correspondante s'allumera en haut à gauche du tableau de bord, et le symbole  apparaîtra à l'écran.

Lorsque l'appareil exécute un programme de cuisson de riz, l'appareil fera apparaître le symbole  lors de l'étape de cuisson et ceci jusqu'à

la fin de cette étape. L'appareil entrera ensuite dans l'étape de maintien au chaud ; ce même symbole apparaîtra toujours à l'écran et la LED rouge du « maintien au chaud » s'allumera. Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton Départ/arrêt pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. Celui-ci confirme que l'appareil est revenu au point initial. L'écran fait alors réapparaître le programme par défaut, à savoir soit « pain basique » si la cuve à pain est en place, soit le programme « cuisson du riz » si la cuve à riz est en place.

## 7. Maintien au chaud/Réchauffage



Une fois qu'un programme est terminé, l'appareil lancera automatiquement la fonction « maintien au chaud » sauf pour les programmes « pâte, pâte à pizza, pétrissage, confiture, fromage blanc et yaourt ».

Par défaut, ce maintien au chaud s'effectuera pendant 1 heure.

Un appui sur le bouton « Maintien au chaud/Réchauffage » après sélection du programme souhaité, active le programme « maintien au chaud ». La LED rouge est éclairée et un bip se fait entendre. L'écran affiche « 0:00 ». Si vous souhaitez couper ce cycle de maintien au chaud et enlever le pain de la cuve, appuyez sur le bouton « départ/arrêt » durant 2 secondes.

**ATTENTION : Pensez toujours à débrancher l'appareil avant de manipuler la cuve à pain.**

Vous pouvez appuyer sur le bouton « Maintien au chaud/Réchauffage » pour réchauffer du riz froid de la même manière. Une fois le riz correctement réchauffé, le programme s'arrêtera automatiquement et un long bip vous signalera la fin du réchauffage.

### Note :

- La LED rouge est allumée durant le maintien au chaud
- La LED verte est allumée durant le réchauffage.

### Remarque :

- Un programme pain et un appui sur le bouton « maintien au chaud/Réchauffage » déclenche le programme maintien au chaud
- Un programme riz et un appui sur le bouton « maintien au chaud/Réchauffage » déclenche le programme réchauffage

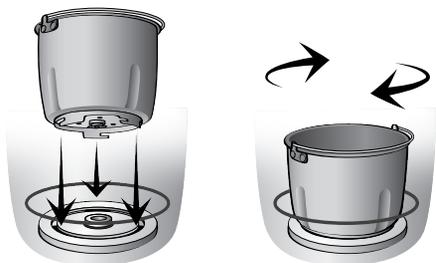




## LA REALISATION DE PAIN-BRIOCHE-GATEAU \_\_\_\_\_

### La préparation de l'appareil

- Placez votre cuve à pain à l'intérieur de l'appareil de façon à ce qu'elle soit correctement enclenchée.



-1-

-2-

- Placez la pale au fond de la cuve, sur la partie prévue à cet effet.  
*Conseil pratique : vous pouvez remplir le trou de margarine avant de placer la pale au fond de la cuve. Cela évitera à la pâte de coller à la pale et de retirer ainsi la pale du pain plus facilement à la fin de la cuisson.*

### La préparation culinaire

- Placez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre suivant :
  - Ingrédients liquides ou humides (dont eau, huile ou beurre, œufs)
  - Sucre, sel et farine
  - Levure



- Faites un petit trou avec le doigt dans la farine et placez-y la levure en prenant garde à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les liquides ou le sel.
- Respectez les quantités indiquées dans les recettes, et ne dépassez pas les quantités maximales indiquées.





## L'exécution d'un programme

- Fermez le couvercle et branchez l'appareil au secteur. Si la cuve est mal positionnée, l'écran LCD fera apparaître le symbole suivant : , qui clignotera lors de l'appui sur le bouton « Départ/arrêt ». Vous devez alors bien enclencher la cuve pour pouvoir lancer le programme.
- Sélectionnez la cuve appropriée, c'est-à-dire, la cuve à pain.
- Sélectionnez le programme du pain que vous souhaitez réaliser par appuis successifs sur le bouton de sélection des programmes.
- Sélectionnez la dorure parmi les 3 choix possibles par appuis successifs sur le bouton de sélection de la dorure / température. Par défaut, la flèche de température est sur la position « moyen ». Ce bouton est inactif pour les programmes « Confiture, pétrissage, pâte, pâte à pizza ».
- Sélectionnez la taille du pain (700 ou 900g) de votre choix à l'aide du bouton de sélection du poids. Par défaut, la flèche est sur la position « 900g ». Ce bouton est inactif pour les programmes « gâteau, cake, pâte, pâte à pizza, pétrissage, confiture, cuisson ».
- Programmez le temps en fonction de l'heure à laquelle vous souhaitez que votre pain soit prêt (facultatif). (Cf. paragraphe « Différé » page 16).
- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt » pour lancer le programme. Le symbole « : » se met à clignoter.

- Pour les programmes « pain basique, pain complet, pain français, rapide, et pain sucré », un signal sonore retentira 10 fois au cours du processus (Cf. tableau « Guide des cycles par programme » page 7). Celui-ci vous permet, selon vos goûts, d'ajouter des ingrédients. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle de l'appareil pour y ajouter des ingrédients (fruits secs, pépites de chocolat, graines, noix...).

• **ATTENTION : Il se peut qu'à l'ouverture du couvercle de la vapeur s'échappe.**

- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentira 10 fois. Vous pouvez alors appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour arrêter le programme.

Si vous ne vous trouvez pas dans la pièce ou que vous n'appuyez pas sur

le bouton départ/arrêt, le cycle de maintien au chaud se mettra automatiquement en marche pendant 60 minutes.





## La récupération de la préparation culinaire

- Pour retirer le pain de la cuve, ouvrez le couvercle et utilisez toujours des gants de cuisine. Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déverrouiller la cuve et retirez-la de l'appareil.
- **ATTENTION : Soyez prudent en manipulant la cuve et le pain car ils peuvent, tous les deux, être très chauds.**
- Avant de retirer le pain de sa cuve, attendez que celle-ci refroidisse.
- Une fois la cuve refroidie, utilisez une spatule (en bois, plastique ou silicone) pour démouler le pain.
- Placez la cuve à pain à l'envers sur une surface propre et secouez ou tapotez doucement la cuve jusqu'à ce que le pain tombe sur la surface.
- Laissez le pain refroidir pendant environ 15-30 minutes.
- Avant de trancher votre pain ou votre gâteau, utilisez le crochet pour retirer la pale. **Ne jamais la retirer à mains nues car elle pourrait être chaude.**
- Il est recommandé de trancher le pain avec un couteau électrique ou un couteau à dents. Un couteau de cuisine (sans dent) provoquerait une déformation du pain pendant son tranchage.

### Note :

Votre pain peut se conserver 3 jours à température ambiante dans un sachet plastique ou une boîte hermétique, ou 10 jours si vous placez le sachet ou la boîte au réfrigérateur. Le pain que vous réalisez vous-mêmes, ne contient pas de conservateur, c'est pourquoi sa durée de conservation est plus courte qu'un pain vendu dans le commerce.

## LA REALISATION DE CONFITURE

### La préparation

- Placez la cuve à pain dans l'appareil, ainsi que la pale de pétrissage.
- Epluchez et coupez les fruits en morceaux.
- Lavez les fruits s'ils ne nécessitent pas d'épluchage préalable.
- Placez les fruits dans la cuve à pain.
- Ajoutez le sucre.
- Ajoutez le gélifiant (une pomme ou pectine déshydratée) pour les fruits à teneur réduite en pectine (fraises, poires, pêches...) ou utilisez un sucre « spécial confitures » avec gélifiant.
- Ajoutez un demi-verre d'eau (pour aider la fonte du sucre)
- Ajoutez le jus de citron (pour les fruits pas suffisamment acides)

### L'exécution du programme

- Fermez le couvercle et branchez l'appareil au secteur. Si la cuve est mal positionnée, l'écran LCD fera apparaître le symbole suivant :  qui clignotera lors de l'appui sur le bouton « Départ/arrêt ». Vous devez alors bien enclencher la cuve pour pouvoir lancer le programme.
- Sélectionnez la cuve appropriée, c'est-à-dire, la cuve à pain.
- Sélectionnez le programme « 11 : confiture » par appuis successifs sur le bouton de sélection des programmes.
- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt » pour lancer le programme. Le symbole « : » se met à clignoter.
- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentira 10 fois. Vous pouvez alors appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour arrêter le programme.
- Ouvrez le couvercle et testez la consistance en prélevant une cuillère à soupe du mélange. Faites attention à ne pas vous brûler sur les bords





de la cuve ou avec la confiture encore chaude.

- Versez un peu de confiture sur une assiette froide : si la confiture est bien cuite, elle glisse lentement dans l'assiette et se fige rapidement.
- Si la confiture est trop liquide, c'est souvent parce que la cuisson a été insuffisante. Il suffit alors de prolonger la cuisson en relançant un cycle.

## La récupération de la préparation culinaire

- A la fin de la cuisson, utilisez la louche pour verser la confiture dans des pots propres et stérilisés à l'eau bouillante. Fermez les couvercles immédiatement et posez les pots à l'envers. Laissez refroidir dans cette position.
- Pour retirer de la cuve, ouvrez le couvercle et utilisez toujours des gants de cuisine.

Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déverrouiller la cuve et retirez-la de l'appareil.

- **ATTENTION : Soyez prudent en manipulant la cuve car elle peut être très chaude.**



## LA REALISATION DE RIZ

### La préparation

- Dosez votre riz grâce à la mesure à riz fournie.
- A titre d'indication, une mesure à riz est suffisante pour deux personnes, mais cela varie en fonction du type de plat envisagé et de l'appétit des personnes.
- Remplissez votre mesure à ras-bord.
- Commencez par laver le riz à l'eau froide et égouttez-le. Ne le lavez pas dans la cuve, au risque de l'endommager.
- Si vous omettez de le laver, vous aurez une cuisson médiocre et/ou de la condensation dans l'appareil.
- Placez le riz propre dans la cuve à riz et aplanissez la surface.
- Remplissez d'eau jusqu'à la graduation correspondante, inscrite sur la cuve. N.B. Le chiffre marqué sur la cuve correspondant au nombre de mesures de riz. Ex. Pour cuire 6 mesures de riz, mettez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation 6.
- **Attention, la quantité minimum est de 2 mesures.**
- Si vous souhaitez un riz plus moelleux, ajoutez un peu d'eau supplémentaire et pour un riz ferme, diminuez la quantité d'eau.
- Placez la grande cuve à riz à l'intérieur de l'appareil.

### L'exécution du programme

- Fermez le couvercle et branchez l'appareil au secteur. Si la cuve est mal positionnée, l'écran LCD fera apparaître le symbole  qui clignotera lors de l'appui sur le bouton « Départ/arrêt ». Vous devez alors replacer la cuve pour pouvoir lancer le programme.
- Sélectionnez la cuve appropriée, c'est-à-dire, la grande cuve à riz, à l'aide du bouton de sélection de la cuve.
- Sélectionnez le programme « cuisson riz » ou « cuisson riz rapide » en





fonction de votre besoin parmi les 4 programmes possibles (cuisson riz, cuisson riz rapide, yaourt, fromage blanc,) par appuis successifs sur le bouton de sélection des programmes.

- Programmez le temps en fonction de l'heure à laquelle vous souhaitez que votre riz soit prêt (facultatif). (Cf. paragraphe « *Différé* » page 16)
- **Attention : n'essayez pas de soulever le bouchon durant la cuisson. Vous risqueriez de vous brûler avec la vapeur.**
- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt » pour lancer le programme. Le

symbole  se met à clignoter.

- La cuisson s'arrête automatiquement lorsque le liquide est absorbé.

## La récupération de la préparation culinaire

- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentira 10 fois. La fonction « maintien au chaud » se déclenchera automatiquement et sera maintenue pendant une heure (Cf. paragraphe « *Maintien au chaud/réchauffage* » page 17)
- Vous pouvez alors appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour arrêter le programme.
- Débranchez alors l'appareil et laissez l'appareil refroidir.
- **ATTENTION : une condensation peut se former sur le hublot de l'appareil. Lorsque vous ouvrez le couvercle, prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans le riz.**
- Retirez le riz après cuisson. Il est prêt à consommer. Retirez-le de la cuve grâce à la cuillère à riz fournie, qui vous permettra également d'aérer votre riz.
- Vous pouvez réchauffer votre riz si celui-ci a refroidi en appuyant à nouveau sur le bouton de sélection « maintien au chaud/réchauffage » (Cf. paragraphe « *Maintien au chaud/réchauffage* » page 17)

## LA REALISATION DE YAOURTS

### La préparation

- Lavez soigneusement la grande cuve et les pots en verre et stérilisez celle-ci à l'eau bouillante avant de l'essuyer avec un torchon propre.
- Tous les ingrédients peuvent être achetés en grande surface (ou en pharmacie, pour le ferment en poudre). Utilisez-les à température ambiante. Plus la température ambiante est faible, plus il faut prévoir de temps.
- Mélangez 1 litre de lait avec le ferment choisi (Cf. partie « *Conseils pratiques* » page 11). Si vous utilisez un yaourt, pour un résultat optimal, battez le yaourt seul. Ajoutez un peu de lait et battez de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse.
- Ajoutez ensuite le reste du lait tout en continuant de battre.
- Répartissez le mélange dans les pots en verre.
- Placez la grande cuve à l'intérieur de l'appareil.
- Placez les pots, **sans leurs couvercles**, dans la grande cuve de la machine. Vous pouvez les disposer sur 2 étages grâce à la grille séparatrice fournie.

### L'exécution du programme

- Fermez le couvercle et branchez l'appareil au secteur. Si la cuve est mal positionnée, l'écran LCD fera apparaître le symbole  qui clignotera lors de l'appui sur le bouton « Départ/arrêt ». Vous devez alors replacer la cuve pour pouvoir lancer le programme.
- Sélectionnez la cuve appropriée, c'est-à-dire, la grande cuve à riz, à l'aide du bouton de sélection de la cuve.
- Sélectionnez le programme « yaourt » parmi les 4 possibles (yaourt, fromage blanc, cuisson riz, cuisson riz rapide) que vous pouvez réaliser





par appuis successifs sur le bouton de sélection des programmes.

- Programmez le temps de préparation en fonction de vos ingrédients. (Cf. paragraphe « Aide au dosage et au choix des ingrédients » page 11)
- Pour les programmes yaourts et fromage blanc, le différé ne fonctionne pas, cependant les boutons de réglage du différé permettent de modifier le temps de préparation qui est initialisé à 8h. On peut ainsi choisir (en fonction du type de lait) une durée de préparation allant de 1h à 15h.

Pour cela, appuyez sur différé puis sur heure pour régler votre temps puis à nouveau sur différé pour valider.

- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt » pour lancer le programme. Le symbole « : » se met à clignoter.

## La récupération des yaourts

- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentira 10 fois. Vous pouvez alors appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour arrêter le programme.
- Débranchez alors l'appareil et laissez l'appareil refroidir puis retirez les pots en verre.
- **ATTENTION : une condensation peut se former sur le hublot de l'appareil. Lorsque vous ouvrez le couvercle, prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts.**
- Vissez les couvercles sur les pots en verre et placez-les au réfrigérateur au moins 2H avant de les déguster.
- Conservez vos yaourts au réfrigérateur.
- Ne les conservez pas plus de 8 à 10 jours.

## LA REALISATION DE FROMAGE BLANC

### La préparation

- Lavez soigneusement la grande cuve, le pot et la faisselle et stérilisez-les à l'eau bouillante avant de les essuyer avec un torchon propre ou lui-même trempé au préalable dans l'eau bouillante.
- Tous les ingrédients peuvent être achetés en grande surface ou en pharmacie. Utilisez-les à température ambiante. Plus la température ambiante est faible, plus il faut prévoir de temps.
- Battez votre ferment avant de le mélanger aux autres ingrédients (Cf. partie "Conseils pratiques" page 12)
- Dans un petit récipient de la taille d'un bol environ, mélangez le ferment choisi avec un peu de lait.
- Battez le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Ajoutez le reste de lait (1L) et battez de nouveau.
- Ajoutez la présure et remuez délicatement.
- Placez la grande cuve à l'intérieur de l'appareil.
- Placez le grand pot et sa faisselle à fromage blanc dans la grande cuve de la machine. Disposez la faisselle à fromage blanc dans le pot. Les butées de la faisselle doivent se trouver en bas, dans le creux de la vague. Placez l'ensemble dans la cuve de l'appareil.
- Versez le mélange dans le pot à fromage blanc.

### L'exécution du programme

- Fermez le couvercle et branchez l'appareil au secteur. Si la cuve est mal positionnée, l'écran LCD fera apparaître le symbole  qui clignotera lors de l'appui sur le bouton « Départ/arrêt ». Vous devez alors replacer la cuve pour pouvoir lancer le programme.





- Sélectionnez la cuve appropriée, c'est-à-dire, la grande cuve à riz, à l'aide du bouton de sélection de la cuve.
- Sélectionnez le programme « fromage blanc » parmi les 4 possibles (yaourt, fromage blanc, cuisson riz, cuisson riz rapide) que vous souhaitez réaliser par appuis successifs sur le bouton de sélection des programmes.
- Programmez le temps de préparation en fonction de vos ingrédients. (Cf. paragraphe « Aide au dosage et au choix des ingrédients » page 12)
- Pour les programmes yaourts et fromage blanc, le différé ne fonctionne pas, cependant les boutons de réglage du différé permettent de modifier le temps de préparation qui est initialisé à 8h. On peut ainsi choisir (en fonction du type de lait) une durée de préparation allant de 1h à 15h.

Pour cela, appuyez sur différé puis sur heure pour régler votre temps puis à nouveau sur différé pour valider.

- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt » pour lancer le programme. Le symbole « : » se met à clignoter.

## La récupération du fromage blanc

- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentira 10 fois. Vous pouvez appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour arrêter le programme.
- Débranchez alors l'appareil et laissez l'appareil refroidir.
- **ATTENTION : une condensation peut se former sur le hublot de l'appareil. Lorsque vous ouvrez le couvercle, prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans le fromage blanc.**
- Retirez soigneusement le pot à fromage blanc de la cuve.
- Il est conseillé d'attendre le refroidissement du fromage avant de l'égoutter.
- Vous pouvez débiter l'égouttage en soulevant et tournant en même temps la faisselle dans son pot, et ceci jusqu'à enclenchement des petites butées. La forme de vague vous facilitera la tâche.

- Vous pouvez jeter une partie du petit lait accumulé.
- Poursuivez l'égouttage en mettant votre faisselle en position haute d'égouttage, dans votre réfrigérateur.
- Le petit lait sera alors stocké dans le pot sous le fromage blanc.
- Selon votre goût, stoppez l'égouttage quand vous le souhaitez : rapidement pour un fromage blanc onctueux et liquide, plus tard pour un fromage blanc plus consistant.
- Si vous avez laissé égoutter votre fromage blanc trop longtemps, vous pouvez ajouter du petit lait et le battre pour le rendre plus liquide. Vous pouvez également laisser tremper le fond de la faisselle dans le petit lait pour que votre fromage blanc ne « s'assèche » pas plus. En revanche, n'hésitez pas à éliminer le petit lait au fur et à mesure si vous ne souhaitez pas le conserver.
- Conservez votre fromage blanc au frais, dans un réfrigérateur.
- Ne le conservez pas plus de quelques jours dans le réfrigérateur.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### Appareil

#### Coups de courant :

- Si vous subissez une coupure d'électricité d'au maximum 10 minutes, votre programme sera mémorisé et repartira automatiquement dès la reprise du courant sans que vous n'ayez à appuyer sur le bouton « départ/arrêt ».
- Si la coupure excède 10 minutes, votre programme ne pourra être mémorisé. Dans ce cas, si le cycle de levée n'a pas commencé vous pouvez relancer le programme en appuyant sur « départ/arrêt ». Toutefois, si le cycle de levée est dépassé, vous devez impérativement enlever tous les ingrédients de la cuve et recommencer votre préparation.





No	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée sort des grilles d'aération en cours de fonctionnement	Des ingrédients peuvent être tombés sur la partie chauffante de l'appareil	Débranchez l'appareil et laissez refroidir. Nettoyez l'intérieur de l'appareil en prenant soin de ne pas vous brûler.
2	Les éléments ne sont pas mélangés de manière homogène.	A/ le programme sélectionné n'est pas approprié	Reportez-vous aux recettes adaptées à l'appareil.
		B/ le couvercle a souvent été levé	Ne soulevez pas le couvercle pendant les cycles de levée
		C/ La pale de pétrissage ne tourne pas suffisamment ou la densité de la pâte est trop forte.	Faites tourner l'appareil à vide. Si la pale tourne anormalement, contactez le SAV.
3	Le moteur tourne mais la pâte n'est pas pétrie	La cuve est mal positionnée ou la quantité de pâte est trop importante.	Vérifiez la position de la cuve et les quantités utilisées.
4	Votre écran affiche « HHH » après le démarrage du programme.	La température de la cuve est trop élevée.	Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
5	Votre écran affiche « E E0 » ou « E E1 » après que vous ayez appuyé sur le bouton « départ/arrêt »	Le capteur de température interne est mal réglé	Contactez le service après vente ou une personne agréée ou qualifiée par LAGRANGE.
6	Lors de l'utilisation d'un programme de type pain, « LLL » clignote à l'écran et une alarme se fait entendre	Une sonde évalue la température ambiante avant lancement du programme et « LLL » clignote si la température ambiante est inférieure à -5°C. N.B. Lors de l'utilisation de la fonction « différé », le contrôle est effectué lors de la programmation et juste avant le début du programme.	Il suffit d'appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour interrompre le programme.
7	Lors de l'utilisation d'un programme de type pain, « HHH » clignote à l'écran et une alarme se fait entendre	Une sonde évalue la température ambiante avant lancement du programme et « LLL » clignote si la température ambiante est inférieure à -5°C. N.B. Lors de l'utilisation de la fonction « différé », le contrôle est effectué lors de la programmation et juste avant le début du programme.	Il suffit d'appuyer sur le bouton « départ/arrêt » pour interrompre le programme.
8	Le symbole  ou  clignote et l'appareil sonne 10 fois	2 solutions : soit la mauvaise cuve est en place, soit la cuve est mal positionnée. L'appareil le détecte après appui sur le bouton « départ/arrêt »	Il suffit de mettre la bonne cuve en place ou de changer le programme en appuyant sur le bouton de sélection de la cuve. Vous devez également bien enfoncer la cuve pour qu'elle s'enclenche.





## Pain

No	Problème	Cause	Solution
1	Le pain devient trop gros	A/ La levure, la farine, l'eau ou le sucre sont en trop grande quantité.	Reportez-vous aux recettes adaptées à l'appareil. Vérifiez la consistance de la pâte quand le signal sonore retentit pour l'ajout d'ingrédients. La pâte doit former une boule élastique et légèrement collante. Si la pâte est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Si la pâte est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Réduisez votre quantité de sucre ou de levure si la consistance de la pâte est bonne.
		B/ La température ambiante est trop élevée	Utilisez votre appareil dans un endroit plus frais.
2	Le pain est trop petit ou n'a pas monté.	A/ Le couvercle a été levé lors de la levée ou de la cuisson du pain	Ne soulevez jamais le couvercle pendant la levée ou la cuisson. Levez-le le moins possible pendant les autres phases.
		B/ La quantité d'eau n'est pas suffisante ou la quantité de farine est trop importante.	Vérifiez la consistance de la pâte quand le signal sonore retentit pour l'ajout d'ingrédients. La pâte doit former une boule élastique et légèrement collante. Si la pâte est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau.
		C/ La quantité de levure est insuffisante ou il n'y en a pas.	Mettez la quantité de levure indiquée dans votre recette et ajoutez un peu de levure si nécessaire.
		D/ Vous avez remplacé le sucre par de l'édulcorant	Les édulcorants sont déconseillés, vous pouvez utiliser du miel ou de la mélasse à la place du sucre.
		E/ Le type de farine utilisé n'est pas adapté	Utilisez une farine plus légère.
		F/ La levure utilisée n'est pas adaptée ou a été mise en contact avec l'eau avant le pétrissage	Utilisez de la levure de boulangerie, idéalement sous forme déshydratée instantanée (levure sèche en grains) ou à défaut de la levure fraîche. Mettez la levure en dernier dans la cuve, par-dessus la farine.
		G/ La température de l'eau n'est pas adaptée	L'eau doit être tiède (environ 27°C) sauf pour le programme Ultra rapide où elle peut monter à 45°C.
H/ Les ingrédients sont trop chauds ou trop froids	Tous les ingrédients (sauf l'eau) doivent être à température ambiante.		



3	Le centre du pain s'affaisse au moment de la cuisson.	A/ Le couvercle a été levé lors de la levée ou de la cuisson du pain	Ne soulevez jamais le couvercle pendant la levée ou la cuisson. Levez-le le moins possible pendant les autres phases.
		B/ La quantité d'eau est trop importante ou la quantité de farine n'est pas suffisante.	Vérifiez la consistance de la pâte quand le signal sonore retentit pour l'ajout d'ingrédients. La pâte doit former une boule élastique et légèrement collante. Si la pâte est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine.
		C/ Il y a trop de levure	Diminuez légèrement la quantité de levure lors du prochain essai.
		D/ Le type de farine utilisé n'est pas adapté	Utilisez une farine plus légère.
		E/ La température de la levure est trop élevée et provoque une levée trop rapide.	Utilisez la levure à une température de 20-25°C environ.
4	Le pain est dur à démouler de la cuve.	La pâte de pétrissage reste collée sur son axe dans la cuve à pain car des résidus de préparation se sont glissés entre la pâte et son axe puis ont cuit.	Tapotez sur le fond de la cuve pour aider la pâte à se détacher. La prochaine fois, badigeonnez de beurre l'axe de la pâte avant d'insérer celle-ci.
5	La densité du pain est trop importante.	A/ La quantité de farine est excessive ou celle d'eau n'est pas assez importante.	Réduisez la quantité de farine ou ajoutez de l'eau.
		B/ La quantité de farine complète ou de fruits est excessive.	Réduisez les ingrédients concernés et ajoutez un peu de levure.
6	La croûte du dessous du pain est trop épaisse.	L'eau a été éliminée en trop grande quantité (pain asséché par en dessous) par un maintien au chaud trop long dans l'appareil.	Sortez le pain de l'appareil avant que le maintien au chaud ne démarre.
7	Après avoir découpé le pain, le pain comporte de nombreux trous.	A/ Les quantités d'eau ou de levure sont trop importantes.	Réduisez les quantités d'eau et/ou de levure.
		B/ La température de l'eau est trop élevée.	L'eau doit être tiède (environ 27°C) sauf pour le programme Ultra rapide où elle peut monter à 45°C.
8	La croûte est trop épaisse et la dorure est trop foncée lors d'un programme pain ou gâteau avec beaucoup de sucre.	Certaines recettes ou ingrédients ont un effet sur la couleur de la dorure du pain qui deviendra très voire trop foncée à cause de la grande quantité de sucre	Si la couleur du pain est trop foncée, pressez sur le bouton «départ/arrêt» pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant sa fin programmée. Laissez le pain dans la cuve, couvercle fermé, pendant 20 minutes avant de le sortir et de le démouler.



## Confiture

No	Problème	Cause	Solution
1	La confiture est trop liquide à votre goût	La confiture manque un peu de cuisson	Relancez un 2ème cycle de cuisson

## Riz

No	Problème	Cause	Solution
1	Le riz cuit obtenu est trop sec ou trop humide.	A/ Vous n'avez pas ajouté l'eau comme indiqué en respectant les graduations ou vous avez mal mesuré le riz.	Mesurez avec soin le riz avec la mesure à riz en plastique et soyez attentif à respectez la graduation correspondante au moment d'ajouter l'eau.
		B/ La qualité de votre riz à absorber l'eau est différente des riz communs.	Ajuster la quantité d'eau.
2	Pendant la cuisson du riz, du bouillon passe par les trous de la ventilation.	A/ La quantité d'eau est excessive.	Réduisez la quantité d'eau.
		B/ La quantité de riz est excessive.	Respectez le dosage conseillé.
		C/ Le joint autour du hublot-bouchon est manquant	Vérifiez après nettoyage que toutes les pièces ont bien été réassemblées.
3	Pendant la cuisson du riz, du bouillon déborde de la cuve	Le joint support de la cuve est manquant.	Vérifiez après nettoyage que toutes les pièces ont bien été réassemblées.
4	Le fond du riz fait des grumeaux et le riz n'est pas cuit correctement (cela peut arriver pour des quantités supérieures ou égales à 6 mesures à riz de riz).	Après avoir été placé dans la cuve, le riz n'a pas été mélangé avec l'eau.	Il est conseillé d'utiliser la cuillère à riz fournie pour mélanger l'eau et le riz avant cuisson.
5	Le temps de cuisson du riz est plus long que prévu et le riz n'a pas été cuit correctement.	Il y a un corps étranger sur la plaque chauffante.	Il faut toujours bien nettoyer la plaque chauffante et vérifier qu'aucun corps étranger n'est présent sur la plaque chauffante ou sur le fond de la cuve.





## Yaourt

No	Problème	Cause	Solution
1	Les yaourts obtenus présentent une odeur déplaisante.	A/ Le ferment utilisé n'est plus efficace voire périmé, ou a été mal conservé.	Utilisez un ferment conservé au frais et acheté récemment pour le ferment en poudre.
		B/ La grande cuve et les pots en verre n'ont pas été stérilisés.	Stérilisez les contenants à l'eau bouillante avant utilisation.
2	Les yaourts sont trop liquides	A/ Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un nouveau ferment et respectez la dose
		B/ Le lait est de mauvaise qualité	Vous pouvez réutiliser un yaourt obtenu pour une prochaine fournée.
			Ajoutez 1 cuillère de lait en poudre à votre mélange avant cuisson.
		C/ Vous avez utilisé du lait demi-écrémé	Il est fortement conseillé d'utiliser du lait entier car les matières grasses du lait apportent une texture plus compacte et plus onctueuse aux yaourts.
Ajoutez 1 cuillère de lait en poudre à votre mélange avant cuisson.			

## Fromage blanc

No	Problème	Cause	Solution
1	Le fromage blanc obtenu présente une odeur déplaisante.	A/ Le ferment ou la présure utilisé(e) n'est plus efficace voire périmé(e), ou a été mal conservé(e).	Utilisez un ferment et une présure conservés au frais et achetés récemment notamment pour le ferment en poudre.
		B/ La grande cuve, le pot et la faisselle n'ont pas été stérilisés.	Stérilisez les contenants à l'eau bouillante avant utilisation.
2	Le fromage blanc est de consistance trop liquide	A/ Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un nouveau ferment et respectez la dose inscrite sur la notice.
		B/ Le lait est de mauvaise qualité	Vous pouvez réutiliser le fromage obtenu pour une prochaine fournée, en utilisant un lait de meilleure qualité.
		C/ L'égouttage n'est pas suffisant	Laissez égoutter le fromage blanc un peu plus longtemps et éliminez le petit lait du pot pour que le fromage ne trempe pas dedans.
3	Le fromage blanc est de consistance granuleuse	A/ Le ferment est trop ancien (la régénération ne fonctionne plus)	Battez le fromage blanc au fouet ou à la fourchette et changez votre ferment à la fournée suivante
		B/ Le temps de fabrication était trop long	Réduisez le temps de fabrication. Pour cela, référez-vous au tableau donné précédemment dans la partie « Aide au dosage et au choix des ingrédients » page 12.
		C/ Le mélange n'était pas homogène avant incubation.	Battez bien le ferment avant d'incorporer le lait pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.





## ENTRETIEN

---

**ATTENTION : ne jamais plonger la base de l'appareil ni la prise dans l'eau. Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.**

**Base et couvercle de l'appareil :** Nettoyez-la avec une éponge humide. Séchez bien. N'utilisez pas de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs pour préserver le plastique et sa brillance.

**Attention : ne jamais plonger la base de l'appareil dans l'eau. Ne jamais la mettre au lave-vaisselle.**

**Petite cuve à pain et grande cuve à riz :** Nettoyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez jamais un chiffon, une éponge ou des produits abrasifs au risque de détériorer le revêtement antiadhésif. Une cuve doit toujours être parfaitement sèche avant d'être installée dans l'appareil.

**Important : Ne nettoyez jamais vos cuves au lave-vaisselle.**

**Pale de pétrissage :** Si celle-ci est difficile à ôter de son axe, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez tremper 30 minutes. La pale se retirera alors facilement pour être nettoyée avec une éponge humide.

**Attention : n'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'accessoires métalliques au risque de détériorer le revêtement antiadhésif.**

**Pots de yaourt en verre :** les pots peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.

**Couvercles des pots de yaourt en plastique :** Nettoyez-les avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle.

**Pot et faisselle à fromage blanc :** après chaque utilisation et après

démoulage du fromage blanc ou consommation de celui ci, faites tremper, si nécessaire, les faisselles et les pots quelques minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent et nettoyez les soigneusement.

**Remarque : Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé après refroidissement et nettoyage.**

## CONDITIONS DE GARANTIE

---

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)). La garantie s'entend pièces et main d'oeuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**.

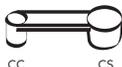




## RECETTES

Abréviations et repères :

cc cuillère à café (5 ml)  
cs cuillère à soupe (20 ml)



### Programmes de type « pain »

#### 1. Programme pain basique

##### Pain blanc

	700 g	900 g
Eau	250 ml	325 ml
Beurre	15 g	20 g
Sel	1 cc	1 ½ cc
Lait en poudre	20 g	25 g
Sucre	20 g	25 g
Farine à pain (T55)	450 g	580 g
Levure boulangère	6 g	8 g

##### Pain aux noix

	700 g	900 g
Eau ou lait	250 ml	325 ml
Beurre	30 g	35 g
Sel	1 ½ cc	2 cc
Sucre	30 g	35 g
Farine à pain	450 g	520 g
Levure boulangère	6 g	8 g
Noix en morceaux	30 g	40 g

RQ : ajoutez les noix après le signal sonore (voir tableau des cycles)

#### 2. Programme pain français

##### Pain classique

	700 g	900 g
Eau	230 ml	300 ml
Sel	1 cc	1 1/3 cc
Sucre	10 g	15g
Farine à pain	390g	500 g
Levure boulangère	6 g	7 g
Huile (facultatif)	1 cs	2 cs

##### Pain aux olives

	700g	900g
Eau	250 ml	325 ml
Sel	1 cc	2 cc
Sucre	2 cs	2 ½ cs
Farine	500 g	650 g
Levure boulangère	6 g	8 g
Huile	2 cs	2 ½ cs
Olives vertes	50 g	70 g
Olives noires	50 g	70 g

#### 3. Programme pain complet

##### Pain complet

	700 g	900 g
Eau	250 ml	320 ml
Beurre	20 g	30 g
Sel	1 cc	1 ½ cc
Sucre	1 cc	1 cc
Farine bise T80	200 g	260 g
Farine complète T170	200 g	260 g
Levure	5 g	6 g



**Pain intégral**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Eau</b>	250ml	320 ml
<b>Jus de citron</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Sucre</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Sel</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Huile d'olive</b>	1 cs	1 ½ cs
<b>Farine T150</b>	235g	300g
<b>Farine d'épeautre T150</b>	115 g	150 g
<b>Farine de seigle T130</b>	70 g	90 g
<b>Levure</b>	2 cc	2 ½ cc

**4. Programme pain sucré****Brioche au miel**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Lait frais</b>	210 ml	230 ml
<b>Beurre</b>	20 g	30 g
<b>Œufs</b>	1	2
<b>Sel</b>	1 cc	1 cc
<b>Miel</b>	1 ½ cs	2 cs
<b>Sucre</b>	45 g	60 g
<b>Farine blanche</b>	450 g	520 g
<b>Levure boulangère</b>	4 g	6 g

**Pain sucré aux raisins**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Eau</b>	120 ml	190 ml
<b>Œufs</b>	2	3
<b>Huile</b>	2 cs	3 cs
<b>Sucre</b>	30 g	45 g
<b>Sel</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Farine blanche</b>	400 g	520 g
<b>Raisins secs</b>	50 g	75 g
<b>Levure boulangère</b>	5 g	7 g

**5. Programme pain rapide**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Eau</b>	250 ml	350 ml
<b>Huile</b>	1 cs	1 ½ cs
<b>Jus de citron</b>	1 cc	1 cc
<b>Sel</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Sucre</b>	1 cc	2 cc
<b>Farine T55 ou T65</b>	450 g	550 g
<b>Levure boulangère</b>	2 ½ cc	3 ½ cc

**6. Programme gâteau (sans levée)****Gâteau au yaourt nature**

Recette simple et rapide à préparer avec les enfants, puisqu'on mesure en « pots de yaourt »

<b>Yaourt nature</b>	1 pot
<b>Œufs</b>	2
<b>Huile végétale</b>	½ pot
<b>Sucre</b>	2 pots
<b>Farine blanche</b>	3 pots
<b>Levure</b>	½ sachet

**Gâteau au chocolat**

<b>Lait</b>	100 ml
<b>Œufs</b>	2
<b>Beurre fondu</b>	125 g
<b>Sucre</b>	120 g
<b>Sucre vanillé</b>	1 sachet
<b>Sel</b>	1 pincée
<b>Farine blanche</b>	250 g
<b>Poudre d'amandes</b>	5 cs
<b>Levure chimique</b>	½ sachet
<b>Pépites de chocolat</b>	125g

**Gâteau aux pommes**

<b>Œufs</b>	3
<b>Huile végétale</b>	½ verre
<b>Sucre</b>	200 g
<b>Sucre vanillé</b>	1 sachet
<b>Farine blanche</b>	125 g
<b>Levure</b>	½ sachet
<b>Pommes</b>	3 ou 4

**Pain d'épices**

<b>Lait tiède</b>	10cl
<b>Miel liquide</b>	250 g
<b>Beurre fondu</b>	100 g
<b>Œuf</b>	1
<b>Bicarbonate de soude</b>	½ cc
<b>Farine blanche</b>	100 g
<b>Farine complète</b>	300 g
<b>Cassonade</b>	50 g
<b>Levure chimique</b>	1 sachet
<b>Gingembre en poudre</b>	1 cc
<b>Cannelle en poudre</b>	1 cc
<b>Muscade</b>	1 cc
<b>Anis en poudre</b>	1 cc
<b>Eau de fleur d'oranger</b>	1 cs
<b>Citron</b>	1 zeste

Démouler immédiatement à la fin de la cuisson et emballer dans de l'aluminium. Il vaut mieux attendre trois jours avant de déguster le pain d'épices, il n'en sera que meilleur !

**7. Programme cake (avec levée)****Cake au chocolat et au yaourt**

<b>Yaourt nature</b>	1 pot
<b>Œufs</b>	2
<b>Beurre</b>	110 g
<b>Chocolat fondu</b>	220 g
<b>Sucre</b>	150 g
<b>Farine blanche</b>	150 g
<b>Levure chimique</b>	½ sachet

**Cake aux fruits confits**

<b>Œufs battus</b>	3
<b>Beurre ramolli</b>	100 g
<b>Sucre en poudre</b>	125 g
<b>Sel</b>	1 pincée
<b>Rhum</b>	1 cs
<b>Farine T45 ou T55</b>	300 g
<b>Levure chimique</b>	1 sachet
<b>Raisins secs</b>	100 g
<b>Fruits confits (cerises, citrons...)</b>	150 g

N.B. Roulez les fruits confits dans un peu de farine. Ajoutez, les fruits confits et les raisins secs à la fin du premier pétrissage.

**Cake aux olives**

	<b>700g</b>	<b>900g</b>
<b>Lait</b>	90 ml	100 ml
<b>Sel</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Farine blanche</b>	230 g	250 g
<b>Levure chimique</b>	1 sachet	1 sachet
<b>Huile</b>	90 ml	100 ml
<b>Gruyère râpé</b>	45 g	50 g
<b>Herbes de Provence</b>	1 cs	1 ½ cs
<b>Olives vertes dénoyautées</b>	50g	70g
<b>Olives noires coupées</b>	50g	70g

**8. Pâte****Pâte brisée**

<b>Farine blanche</b>	200 g
<b>Beurre ou huile</b>	100 g
<b>Sel</b>	1 pincée
<b>Eau froide</b>	3 cc

N.B. Attendez que le beurre et la farine commence à se mélanger pour ajouter l'eau et le sel.

**Pâte sablée**

<b>Beurre mou</b>	125 g
<b>Farine blanche</b>	200 g
<b>Œuf</b>	1
<b>Sucre</b>	125 g

**Pâte à tarte sucrée rapide**

<b>Eau chaude</b>	150 ml
<b>Beurre mou</b>	125 g
<b>Sucre</b>	1 cs
<b>Farine blanche</b>	275 g
<b>Sel</b>	1 pincée

**Pâte à tarte salée rapide**

<b>Eau chaude</b>	200 ml
<b>Huile</b>	100 ml
<b>Farine</b>	300 g
<b>Sel</b>	1 pincée

**9. Pâte à pizza**

	<b>Une pizza de taille moyenne</b>
<b>Eau</b>	210 ml
<b>Huile</b>	2 cc
<b>Sucre</b>	1 cc
<b>Sel</b>	1 cc
<b>Farine T55 ou T65</b>	350 g
<b>Farine complète T130</b>	180 g
<b>Levure boulangère</b>	1 cc

## 10. Pétrissage

### Baguettes

	<b>4 baguettes</b>
<b>Eau</b>	90 ml
<b>Huile</b>	1,5 cs
<b>Jus de citron</b>	1 cc
<b>Sucre</b>	2 cc
<b>Sel</b>	2 cc
<b>Farine T55 ou T65</b>	425 g
<b>Farine complète T130</b>	180 g
<b>Levure boulangère</b>	3 ½ cc

### Brioche tressée

	<b>1 brioche</b>
<b>Lait</b>	110ml
<b>Jaunes d'œufs</b>	2
<b>Beurre mou</b>	50g
<b>Sucre</b>	25g
<b>Sucre vanillé</b>	1 sachet
<b>Sel</b>	1 pincée
<b>Farine</b>	275g
<b>Levure de boulanger</b>	½ sachet

### +1 œuf pour la dorure

Programme Pétrissage à lancer 2 fois (la brioche lèvera mieux).

Sortez le pâton et divisez-le en 3 parties égales. Formez des boudins et tressez-les ensemble. Laissez lever 45 minutes à 1 heure.

Dorez à l'œuf battu (vous pouvez également parsemer du sucre perlé sur le dessus). Cuire 20 à 25 minutes à 180°C.

### Fougasse lardons, comté, noix

<b>Eau tiède</b>	200 ml
<b>Huile d'olive</b>	2 cs
<b>Sel</b>	1 pincée
<b>Farine</b>	350 g
<b>Levure boulangère</b>	1 sachet
<b>Noix</b>	80 g
<b>Lardons</b>	100 g
<b>Comté râpé</b>	100 g
<b>Herbes de Provence (après)</b>	1 cc

Sortez la pâte de la cuve à la fin du programme et étalez en ovale. Faites quatre incisions parallèles en biais sur le dessus. Étirez la pâte pour ouvrir les entailles. Badigeonnez d'huile d'olives et saupoudrez d'herbes de Provence. Préchauffez le four à 220°, et enfournez 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laissez refroidir sur une grille, dégustez avec une bonne salade verte.

## 11. *Programme confiture*

### Confitures de fraises

Fraises	500 g
Sucre cristallisé avec gélifiant	400 g

### Confitures de mûres

Mûres	500 g
Sucre cristallisé	400 g
Jus de citron	1 cs

### Confitures d'abricots

Abricots	500 g
Sucre cristallisé avec gélifiant	400 g
Jus de citron	1 cs

### Confitures de kiwis

Kiwis	500 g
Pomme	1
Sucre cristallisé	400 g
Jus de citron	1 citron
Eau	½ verre

## 12. *Programme cuisson seule*

Vous pouvez utiliser n'importe quelle préparation instantanée du commerce et la faire cuire dans votre FAIT MAISON®.

## Recettes à base de riz

### Riz pilaf

	Pour 4 personnes
Riz basmati ou thaï	2 mesures
Oignon haché	1
Beurre	50g
Sel	1 pincée
Bouillon de volaille	niveau 2

### Riz à sushi

Choisissez un riz rond japonais « spécial sushi ».

	Pour 1kg de riz à sushi
Riz rond blanc	4 mesures
Eau	Niveau 4
Vinaigre de riz	100 ml
Sucre	50 g
Sel	2 pincées
Alcool de riz (Mirin)	2 cs

Préparez le riz après l'avoir bien lavé en mélangeant le riz avec la quantité d'eau indiquée. Suivez les instructions données p.18.

Pendant ce temps, préparez l'assaisonnement vinaigré en faisant chauffer le mélange suivant à feu doux : vinaigre de riz, sucre, sel et alcool de riz. A la fin de la cuisson du riz, ouvrez le couvercle et laissez le riz reposer 10 min. Étalez le riz dans un récipient à fond plat non métallique. A l'aide de la spatule à riz, étalez le riz et tranchez-le pour éviter les grumeaux, tout en l'arrosant du mélange vinaigré. Attention le riz ne doit pas être réduit en bouillie, donc stoppez l'opération dès que le riz est humide et brillant. Aérez le riz avec les doigts en soulevant celui-ci et en le tournant depuis l'extérieur du récipient vers l'intérieur (comme lorsque que l'on incorpore des blancs d'œufs) et ventilez de l'autre main jusqu'à ce qu'il soit tiède. Le riz doit être brillant, légèrement gluant mais sans grumeau. Conservez-le sous un torchon humide durant la préparation de vos sushis.

## Riz sauté aux crevettes

Choisissez un riz Basmati de préférence

	Pour 4 personnes
<b>Riz Basmati</b>	2 mesures
<b>Eau</b>	Niveau 2
<b>Crevettes roses cuites</b>	300 g
<b>Poivron rouge</b>	2
<b>Gousses d'ail</b>	3
<b>Citronnelle émincée</b>	1 cs
<b>Gingembre frais</b>	2 cs
<b>Huile</b>	2 cs
<b>Sauce soja</b>	4 cs
<b>Jus de citron</b>	2cs
<b>Alcool de riz (facultatif)</b>	2cs

Préparez le riz en mélangeant le riz avec la quantité d'eau indiquée.

Suivez les instructions données p. 18.

Décortiquez les crevettes puis mettez-les au frais.

Emincez l'ail et le gingembre, et faites-les revenir dans l'huile dans une poêle chaude avec la citronnelle.

A feu doux, ajoutez le poivron coupé en fines lanières. Remuez et couvrez. Laissez cuire 5-10 minutes.

Ajoutez ensuite les crevettes.

Remuez et laissez cuire quelques instants.

Ajoutez le riz cuit et laissez rissoler jusqu'à ce que la cuisson vous convienne.

Servez bien chaud.

## Riz sauté au poulet

	Pour 4 personnes
<b>Riz Basmati</b>	2 mesures
<b>Eau</b>	Niveau 2
<b>Poulet émincé</b>	350 g
<b>Echalote émincée</b>	1
<b>Gousses d'ail</b>	2
<b>Basilic</b>	5 feuilles
<b>Poivre moulu</b>	1 pincée
<b>Huile</b>	1 cs
<b>Sauce soja</b>	2 cs
<b>Sucre</b>	½ cc
<b>Cacahuètes grillées</b>	30 g
<b>Noix de cajou</b>	30 g

Préparez le riz en mélangeant le riz avec la quantité d'eau indiquée. Suivez les instructions données p. 18.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez l'échalote et le poulet. A feu vif, ajoutez le poivre et l'ail et remuez.

Ajoutez la sauce soja, le sucre, et le basilic haché grossièrement.

Enfin ajoutez le riz et mélangez bien.

Saupoudrez de cacahuètes concassées et de noix de cajou, et servez bien chaud.



## Recettes de yaourts

### Yaourts sucrés

Vous pouvez soit préparer vos yaourts nature en suivant les conseils du paragraphe « mise en service » puis ajouter du sucre en poudre, soit sucrer avant la préparation. Pour cela, ajoutez le sucre en même temps que le lait et le ferment et battez bien jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Variante : Vous pouvez remplacer le sucre par du sucre vanillé au moment de la préparation.

### Yaourts aux fruits frais

Remarque: si vous utilisez des fruits frais contenant beaucoup d'acidité, il est conseillé de les ajouter au yaourt après sa préparation. En effet, l'acidité des fruits peut tuer les ferments et compromettre la préparation des yaourts.

*1 tasse de fruits frais hachés – 4 à 5 cs. (Cuillère à soupe) de sucre (selon vos goûts) – 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment – 1 litre de lait*

Mélangez le lait et le ferment jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Ajoutez les fruits hachés tout en mélangeant. Répartissez le mélange dans les pots.

### Yaourts à la confiture

*4 cs. de confiture ou de gelée de fruits - 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment – 1 litre de lait*

Faites réchauffer la confiture ou la gelée à feu très doux. Ajoutez le lait peu à peu, puis ajoutez le ferment. Battez bien jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Laissez tiédir puis répartissez le mélange dans les pots. Si vous utilisez une confiture peu épaisse, vous pouvez la mélanger directement avec le lait sans la réchauffer au préalable.

### Yaourts au café

*2 cs. de sucre (selon vos goûts) – 1 cs. de café instantané – 1 yaourt nature ou 1 ferment en sachet – 1 litre de lait*

Mélangez 1 yaourt nature ou 1 ferment en sachet à votre café instantané et votre sucre. Battez bien. Ajoutez le lait petit à petit. Mélangez jusqu'à ce que la consistance soit homogène puis répartissez le mélange dans les pots.

Variante : utilisez du caramel ou du chocolat en poudre à la place du café.





## Recettes à base de fromage blanc

### Cervelle de canuts (6 pers.)

Cette spécialité Lyonnaise est très simple à réaliser.

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier UHT de vache.  
1 pot de 20cl de crème fraîche – 200 g d'échalotes - 1/2 botte de ciboulette - 1 botte de persil plat - 1/2 botte de cerfeuil - 1 dl d'huile – 1 dl de vin blanc sec - sel / poivre

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Attention votre fromage doit être bien consistant (éliminez un maximum de petit lait). Lavez et ciselez finement les herbes et les échalotes. Battez ensemble la crème et le fromage, assaisonnez de sel et poivre puis ajoutez les autres éléments.  
Vous pouvez servir la cervelle de Canuts avec des pommes de terre bouillies ou cuites dans la braise ou bien tartinée sur du pain.

### Tsatziki (6 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache.  
1 cs de crème épaisse - 2 concombres - 1 bouquet de menthe fraîche – 2 gousses d'ail – 1 cs de moutarde – 1 cs d'huile d'olive – Sel et poivre.

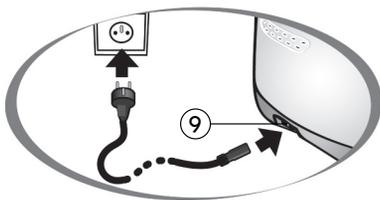
Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Epluchez et épépinez les concombres puis râpez les et faites égoutter dans une passoire avec du gros sel pendant plusieurs heures. Battez la faisselle pour obtenir un fromage blanc bien lisse et pas trop consistant (rajoutez un peu de petit lait si besoin). Ajoutez la crème fraîche.  
Ajoutez au fromage blanc, l'ail préalablement pressé, la menthe finement hachée, la moutarde et l'huile, salez et poivrez.  
Pressez le concombre râpé dans un linge pour enlever le restant d'eau. Enfin, ajoutez le concombre râpé à la préparation.

### Fromage blanc battu aux fraises (4 pers.)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier (ou demi écrémé) UHT de vache.  
500g de fraises (400g à mixer / 100 g à couper en morceaux) – 100 g de sucre en poudre

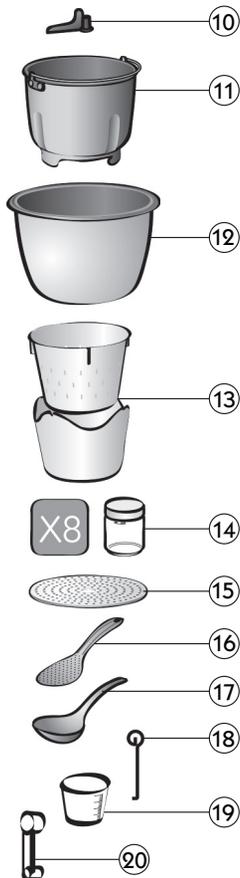
Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage).  
Battre le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur.  
Mixez 400 g de fraises avec 100 g de sucre en poudre. Mettre dans une casserole sur feu doux avec les 100 g de fraises restant, coupées en morceaux. Laissez compoter mais ne portez pas à ébullition. Quand le coulis nappe la cuillère, laissez refroidir.  
Ajoutez au fromage blanc et servez bien frais dans des verrines.





**Fait Maison®**

Ref: 479 001



## - DESCRIPTION OF THE APPLIANCE -

1. Open button
2. Cover of the appliance
3. Control window-plug
4. Seal
5. Space for the trough
6. Control panel
7. Base of the appliance
8. Spoon case
9. Location of the power supply
10. Kneading blade
11. Small bread trough
12. Large rice trough
13. 1 container and 1 strainer for "fromage blanc"
14. 8 glass yoghurt jars with plastic covers
15. Separator grate for yoghurt
16. Rice spoon
17. Ladle ("fromage blanc", jam, etc.)
18. Hook (to remove the kneading blade from the "bread" after baking)
19. Rice measure
20. Measuring spoon (teaspoon/tablespoon)



## - THE CONTROL PANEL -





## TABLE OF CONTENTS

---

CHARACTERISTICS	P. 43
CORD	P. 43
ENVIRONMENT	P. 43
BEFORE USING THE APPLIANCE	P. 43
PRACTICAL ADVICE	P. 44
THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR "BREAD" TYPE PROGRAMMES	P. 44
THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR JAM TYPE PROGRAMMES	P. 47
THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR RICE TYPE PROGRAMMES	P. 48
THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR YOGHURT TYPE PROGRAMMES	P. 49
THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR "FROMAGE BLANC" TYPE PROGRAMMES	P. 50
COMMISSIONING AND USE	P. 51
1ST USE	P. 51
OPERATING ENVIRONMENT	P. 51
USING THE CONTROL PANEL	P. 52
PREPARING BREAD-BUNS-GATEAU	P. 56
PREPARING JAM	P. 58
PREPARING RICE	P. 59
PREPARING YOGHURT	P. 60
PREPARING "FROMAGE BLANC"	P. 61
TROUBLESHOOTING GUIDE	P. 62
MAINTENANCE	P. 68
GUARANTEE CONDITIONS	P. 68
RECIPES	P. 69





## CHARACTERISTICS

- Base of the appliance in thermoplastic
- Electronic control panel with backlit screen
- End of preparation audible signal
- Troughs and blades of aluminium with non-stick coating
- 1 large container and strainer for "fromage blanc" – capacity 1 litre
- 8 jars of yoghurt and separator grate
- Control window – plug in plastic
- 230Volts-50Hz-500Watts

### Note:

- 1.The bread trough is used for bread, pastry, gâteaux and jam programmes.
- 2.The rice trough is designed for rice, yoghurt and "fromage blanc" cooking programmes.
- 3.The container and cheese drainer are only used for the "fromage blanc" function.

## CORD

The power cable must be carefully examined before use. The appliance must not be used if the cord is damaged. The cord can be replaced only by **LAGRANGE**, its after sales service or a person qualified and authorised by **LAGRANGE**. This is to avoid danger to the user. The cord used is HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

These appliances comply with the 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE directives and the CE food contact regulations 1935/2004.

## ENVIRONMENT

### Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

In order to preserve our environment and our health, the elimination of electrical appliances at the end of their service life must be done according to very specific rules and requires the involvement of the supplier as well as the user.

It is for this reason that your appliance, as indicated by the symbol affixed on the nameplate, must never be thrown into a public or private dustbin designed for household refuse.



During its elimination, it is your responsibility to leave your appliance at a public collection centre designed for the recycling of electrical or electronic equipment. To obtain information on collection and recycling centres of discarded appliances, please contact the local authorities of your region, the household refuse collection services or the store where you purchased your appliance.

## BEFORE USING THE APPLIANCE

**Carefully read these instructions and retain them in order to be able to refer to them subsequently.**

- Always uncoil the cord fully.
- Connect the plug of the cord to a 10/16 A socket.
- If you need to use an extension cord, always use a model equipped with a grounding conductor and wires of section greater than equal to 1 mm<sup>2</sup>.
- Never immerse your appliance in water.
- Before any handling, disconnect the device and let it cool down completely.
- Do not recess the appliance.
- Always clean properly the parts that have been used for the prepa-

ration and do this after every use.

- It is recommended to keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.
- Persons (including children) who are not capable of using the appliance safely, either because of their physical, sensorial or mental capacities, or because of their lack of experience or knowledge, may on no account use the appliance without supervision or instructions from a responsible person.
- Check that the wiring of your electrical installation is compatible with that of the appliance. It is recommended that you connect the appliance to an installation featuring a residual differential current device having a triggering current of not more than 30mA.
- These appliances are not designed to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
- Place the appliance on a flat surface.
- Never place the appliance on a hot surface or close to a flame.
- Do not leave the appliance connected without using it
- Do not move the appliance when it is operating.
- Do not operate the appliance in a confined space
- Never cover the appliance when it is operating in order to let the heat and steam come out freely from the appliance. Otherwise, the appliance may catch fire by coming in contact with combustible material.
- Never obstruct the air vents.
- Never place the appliance on top of another appliance.
- Before connecting the appliance, always check that the trough is properly in place; place all the ingredients in the trough and close the appliance.
- Never use metal accessories in the trough as there is a risk of damaging the non-stick coating.
- Never touch the bread trough or blades when the appliance is operating.
- Refer properly to the compatible recipes in function of the size of bread and never exceed the quantities indicated for these sizes. Dough overflowing from the trough onto the heating element may catch fire.

- Never force or tap on the edges of the trough to remove it as this can damage it.
- Do not touch the window during and just after the operation of the appliance as its temperature may be high.
- At the end of the programme, always use oven mitts to handle the trough or hot parts of the appliance. The appliance becomes very hot during use.
- Always be careful of hot spatters and steam jets when the cover is opened.
- For your safety, it is recommended never to use or leave your appliance in an area exposed to bad weather and humidity.
- Never use the appliance for back-up heating, and more generally do not use the appliance for any other purpose than its primary function.
- If your appliance is damaged do not use it and contact the **LAGRANGE ASS.**
- For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts adapted to the appliance.

## PRACTICAL ADVICE

**For yoghurt and “fromage blanc” programmes, never place the appliance on a vibrating surface (such as the top of a refrigerator) or exposed to air currents. Keep the appliance stationary during the process, do not move it during the operating cycle at the risk of jeopardizing the success of dairy products.**

## THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR “BREAD” TYPE PROGRAMMES

### Flour

Preferably use bread making or bakery flour as it contains more gluten than standard flour and will thus provide more elasticity, softness and volume to your bread. The use of T55 flour is recommended.

The use of heavier flour (wholemeal, rye) will result in a smaller, less risen bread. For thicker bread, you can mix wholemeal flour with white flour.

Flour that is too fine can make the bread rise too much. In this case, it is recommended to reduce the quantity of yeast used.

Caution: Each flour brand has its own characteristics. It may be necessary to adapt the recipe according to the flour used.

### Liquids (water, milk)

Water is important as it rehydrates and activates the yeast. It is the flour mixed with water that forms the gluten, required for the rising of bread. Water must be used at a temperature of between 20 and 25°C., but for the ultra-fast programme, it is recommended to use water at 45-50°C to facilitate the quick rising of the bread.

For a recipe containing eggs, it is preferable to put them in before the water.

Water can be replaced, fully or partially by fresh milk (or milk powder diluted in water) in order to obtain beautiful gilding and a lovely appearance of the fresh breadcrumbs and thereby increase the flavour of the bread. Certain recipes require the use of fruit juices (apple, lemon, orange) that also increase the flavour of the bread.

### Fats (oil, butter)

The use of fats enables to obtain softer bread. For an optimal result, do not use hot butter and avoid the fats coming into direct contact with the yeast as this will slow down the rising. It is recommended to cut the butter into small pieces for a homogenous distribution in the preparation.

### Eggs

Eggs enable to obtain bread that is richer and make the crust more golden. If you are using eggs in a recipe where they are not planned, reduce the quantity of water as a result.

### Sugar

Sugar is an important ingredient as it increases the flavour of the bread and makes the crust more golden. It also enables to preserve the bread for longer as it absorbs a part of the humidity. Prefer white sugar or powdered brown sugar. Caution, the use of diced sugar can damage the non-stick coating of your trough.

### Salt

Salt enables to obtain well risen and golden bread. It increases the flavour of the bread and regulates the activity of yeast. Never put too much salt as this will prevent the bread from rising. Never put the salt in direct contact with the yeast.

### Yeast

Yeast enables the bread to rise. This also enables a release of gas that forms bubbles and thus lightens the texture of the bread, making it easier to digest. Prefer active dried baker's yeast in packets, which comes in the form of small grains.

If you are using fresh yeast, take into account the following equivalence relation: 25g of fresh yeast = 7g of dried yeast.

It is essential to dilute fresh yeast in approximately 2 tablespoons of warm water.

Be careful to always check the use-by date indicated on the yeast packaging.

Fresh yeast must be used, once opened, within 48h and must never be used with a deferred start-up of your appliance.

### Order of ingredients

CAUTION, for executing "bread" type programmes, the order of ingredients is essential for your preparation to succeed. (Cf. "Preparing the dish" paragraph page 56)



### Guide of cycles per programme

	1.Basic bread		2.French bread		3.Whole-wheat bread		4.Sweet bread		5.Ultra-fast bread		6.Gâteau
Weight	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	
Time	02:53	03:00	03:40	03:50	03:32	03:40	02:50	02:55	0:58	01:15	01:15
Kneading 1	9 min	10 min	16 min	18 min	9 min	10 min	10 min	10 min	12min	16min	10min
Rising 1	20 min	20 min	40 min	40 min	25 min	25 min	5 min	5 min			
Kneading 2	5 min	5 min	5 min	2 min	5 min ▼	5 min ▼	5 min	5 min			
	4 min ▼	5 min ▼	12 min ▼	15 min ▼	8 min	10 min	5 min ▼	5 min ▼	-	-	-
	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	10 min	10 min			
Rising 2	25 min	25 min	30 min	30 min	35 min	35 min	30 min	30 min			
Rising 3	45 min	45 min	50 min	50 min	70 min	70 min	50 min	50 min	11 min	19 min	
Baking	60 min	65 min	65 min	70 min	55 min	60 min	55 min	60 min	35 min	40 min	65 min
Warming	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

	7.Cake	8.Pastry	9.Pizza dough	10.Kneading	11.Jam	12.Baking only
	01:58	01:30	01:00	00:15	01:20	01:00
Kneading 1	7 min	20 min	20 min	15 min	-	
Rising 1	5 min	-	-		15 min	
Kneading 2	8 min	-	-		-	
Rising 2	28 min	30 min	40 min		-	
Rising 3	-	40 min	-		45 min	
Baking	70 min	-	-		20 min	60 min
Warming	60 min	-	-		60 min	-

#### Remarks:

- Never put Thai rice for soaking (only rinse it), as it will then cook very poorly, unlike basmati rice, which can be soaked for up to 30 minutes before cooking.
- These proportions are given for "tender" cooking. For firmer cooking, it is recommended to slightly reduce the proportion of water, or to add

rice or additional cereals (1/2 rice measure, for example).

- Warming can slightly dry up the cooked rice or the cereals. Ideally, limit its duration to less than 30 min.
- The table above is approximate. It is possible that the rice or the cereal that you will use has a slightly different time. It is recommended for each one to adjust the proportions in function of their culinary tastes.



## THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR JAM TYPE PROGRAMMES

**Jam is very simple to prepare provided a subtle balance between the sugar intake, the pectin content and the acidity of fruits comprising it is respected.**

### Fruits

- The choice of fruits is very important in the quality of the jam obtained
- Too ripe, the fruit does not contain sufficient pectin, a natural gelling agent that it contains in more or less quantity.
- If, on the other hand, it is too unripe, it contains the pectin required for good gelling, but lacks taste.
- Frozen products or those that have been thawed must not be used. It is therefore strongly recommended to use season fruits:
  - Spring: Kiwi, Citrus fruits, Rhubarb, Strawberries
  - Summer: Cherries, Raspberries, Blueberries, Blackcurrants, Redcurrants, Mulberries, Mirabelles, Plums, Apricots, Peaches, Figs
  - Autumn: Quinces, Pumpkin, Apples, Pears, Citrus fruits
  - Winter: Kiwi, Apples, Citrus fruits, Pineapples

### Assistance in Proportions and choice of ingredients

Fruits	Sugar	Other addition
Strawberries, raspberries, rhubarb	Granulated sugar with gelling agent (or replace the gelling agent with an apple)	
Citrus fruits, redcurrants, apples, blackcurrants	Granulated sugar	
Apricots, peaches, pears, figs, kiwis	Granulated sugar with gelling agent (or replace the gelling agent with an apple)	Lemon juice
Cherries, quinces, redcurrants, plums, mirabelles	Granulated sugar	Lemon juice

### Sugar and gelling agent

- It is the sugar that enables the jam to be preserved. Lack of sugar can cause fermentation and mould. If you want jams very rich in fruits, you must nevertheless not descend below a certain proportion of sugar. If the fruits are properly ripe and sweet, you can reduce the quantity of sugar at the most to 600g for 1 kg of fruits.
- Jams can be prepared with a wide variety of sugars: White granulated sugar, brown sugar, etc. but we mainly use granulated sugar (for fruits containing sufficient pectin) or jam sugar, added with pectin and citric acid.
- Pectin is a natural gelling agent that enables the jam to "set" and gives its jelly consistency. It is present in large quantities in seeds and zests. Thus, pectin is naturally contained in: Citrus fruits, redcurrants, mulberries, apples, plums, quinces, etc.
- For fruits not containing pectin (cherries, strawberries, peaches, pears, etc.), we use "special jam sugar" that contains it. We can also use apple pectin powder or infuse apple seeds wrapped in muslin. More simply, you can add an apple to the preparation.
- The acidity acts also, along with the heat, by transforming the sugar from fruits into glucose. It contributes significantly to this equilibrium specific to the jam: If the fruits are not very sour (quince, kiwi, peach, pear), lemon juice (or redcurrant) must be added before cooking, otherwise crystals will form at the surface and in the body of the jam, which will become too sweet.



## THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR RICE TYPE PROGRAMMES

### Rice

There are many varieties of rice: Thai, basmati, short grain, wild, wholemeal, etc. This will enable you to prepare several recipes.

Remember to properly rinse the rice before cooking it (approximately three rinsings) to remove impurities and starch from it and thus prevent it from sticking. The last rinsing water must be clear.

### Water

The quantity of water necessary is different depending on the type of rice that you use. The water absorption capacity is different for each kind of rice. For example, wholemeal rice requires a little more water than white rice. The measurement on the trough is indicated for Thai or Basmati type white rice.

The rice is cooked when all the water is absorbed and small holes form on the surface, between the grains.

### Remarks:

- Never put Thai rice for soaking (only rinse it), as it will then cook very poorly, unlike basmati rice, which can be soaked for up to 30 minutes before cooking.
- These proportions are given for "tender" cooking. For firmer cooking, it is recommended to slightly reduce the proportion of water, or to add rice or additional cereals (1/2 rice measure, for example).
- Warming can slightly dry up the cooked rice or the cereals. Ideally, limit its duration to less than 30 min.
- The table above is approximate. It is possible that the rice or the cereal that you will use has a slightly different time. It is recommended for each one to adjust the proportions in function of their culinary tastes.

### Assistance in Proportions and choice of ingredients

For 4 persons (complement)	Rice	Water	Time
Basmati white rice	2 rice measures	Level 2 of the trough	Approximately 20-30 min
Thai white rice	2 rice measures	Level 2 of the trough	Approximately 20-30 min
Short-grain white rice (glutinous rice)	2 rice measures	Level 2 of the trough	Approximately 20-30 min
Wholemeal rice	2 rice measures	Level 2 of the trough + 1/2 rice measure	Approximately 45 min

For 4 persons (complement)	Cereals	Water	Time
Couscous	2 1/2 rice measures + 1 tablespoon of olive oil	Level 2 of the trough	Approximately 8-10 min (do not warm)
Bulgar wheat	2 rice measures	Level 2 of the trough	Approximately 35 min
Precooked wheat	2 1/2 rice measures	Level 2 of the trough	Approximately 15 min
Quinoa	2 1/2 rice measures	Level 2 of the trough	Approximately 35 min





## THE INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR YOGHURT

### TYPE PROGRAMMES

#### Milk

- Preferably select whole milk or semi-skimmed ultra-high temperature milk (these types of milk do not require boiling)
- Untreated or pasteurised milk (homogenised, 2% or skimmed) must be boiled (it will be dangerous to use untreated milk without boiling it beforehand) then cooled and strained to remove skins.
- Whole milk enables to obtain a thicker result and increases the flavour of the yoghurt.
- Prefer whole milk as it enables to obtain a denser result and increases
- For yoghurts with firmer consistency, add approximately 5 teaspoons of milk powder.
- Allow 8 hours for the preparation of whole milk yoghurt, 10 hours for semi-skimmed milk and 12 hours for skimmed milk yoghurt.

#### Ferment

You can use several types of ferments:

- Natural commercial yoghurt
- Yoghurt from a previous preparation (note: Do not use more than 10 times yoghurt from your preparation as this will lower the result)
- Dry freeze-dried ferment (in this case, allow for 2 more hours for your preparation)

### Assistance in Proportions and choice of ingredients

Milk	Ferment	Incubation time
1 litre of whole milk	1 commercial yoghurt or 1 yoghurt from the previous batch or 1 packet of freeze-dried ferment	8 to 10 hours
1 litre of semi-skimmed milk	1 commercial yoghurt or 1 yoghurt from the previous batch or 1 packet of freeze-dried ferment	10 to 12 hours
1 litre of skimmed milk	1 commercial yoghurt or 1 yoghurt from the previous batch or 1 packet of freeze-dried ferment	12 to 14 hours



## INGREDIENTS AND PREPARATION TIME FOR “FROMAGE BLANC” TYPE PROGRAMMES

### Milk

- Preferably select whole milk or semi-skimmed ultra-high temperature milk or fresh milk (these types of milk do not require boiling)
- Untreated milk must be boiled (it will be dangerous to use untreated milk without boiling it beforehand) then cooled to remove the skins the flavour of the “fromage blanc”
- The quality of milk selected is the main factor that determines the quality of the “fromage blanc” prepared

### Ferment

You can use several types of ferments:

- Commercial “fromage blanc”, ideally curd cheese (in the case of single cheese drainer, you can add whey)
- “fromage blanc” from a previous preparation (note: Do not use more than 5 times “fromage blanc” from your preparation as this will lower the result)
- Whey from a previous preparation

### Rennet

You can find rennet in the form of a pharmaceutical dropper.

## Assistance in Proportions and choice of ingredients

Milk		Ferment	Rennet	Time
<b>First use (“fromage blanc” or commercial petit-suisse)</b>				
Fresh milk	1 litre	1 tablespoon or 1/2 cheese drainer or 1 petit-suisse	3 drops	10 hours
UHT Whole milk	1 litre	1 tablespoon or 1/2 cheese drainer or 1 petit-suisse	6 drops	12 hours
UHT semi-skimmed milk	1 litre	1 tablespoon or 1/2 cheese drainer or 1 petit-suisse	3 drops	14 hours
Untreated milk	1 litre	1 tablespoon or 1/2 cheese drainer or 1 petit-suisse	6 drops	12 hours
<b>Regeneration (“fromage blanc” or whey from the previous round) maximum 5 times</b>				
Fresh milk	1 litre	2 tablespoons or 1 cheese drainer or 1 glass of whey	3 drops	8 hours
UHT Whole milk	1 litre	2 tablespoons or 1 cheese drainer or 1 glass of whey	6 drops	
UHT semi-skimmed milk	1 litre	2 tablespoons or 1 cheese drainer or 1 glass of whey	6 drops	
Untreated milk	1 litre	2 tablespoons or 1 cheese drainer or 1 glass of whey	6 drops	10 hours

**Note:** To use farm milk, boil it beforehand to avoid any contamination of the milk. To do this, raise its temperature until it boils, and do this for a maximum of one minute, then let it cool to ambient temperature.



## COMMISSIONING AND USE \_\_\_\_\_

### 1st use

- While unpacking your appliance, make sure that you remove all wedging elements.
- Make sure that all parts and accessories are present and without defect.
- Before using your appliance, clean all the parts properly (see "maintenance" paragraph).
- Select the "Baking only" programme (refer to the "selecting the baking programme" paragraph) and let the programme run empty for approximately 10 minutes.
- Let the appliance cool for approximately 20 minutes then remove the bread trough.
- Clean it once again.

### Operating environment

The appliance is designed to operate optimally within a temperature range. We recommend that you maintain the room temperature between 15 and 34°C. A temperature that is too cold will be detrimental to a good rising of dough. A temperature that is too high will be detrimental to the taste of the bread.

**Before every operation, check properly that the appliance is dis connected. When powering on the appliance, a beep will be heard, and a display reading "0:00" will flash on the blue illuminated screen. This means that the appliance is awaiting instructions.**





## Using the control panel

### 1. Choice of the trough



Pressing the trough selection button once enables to use a programme requiring kneading or shaking, i.e. the small trough with the kneading blade. This deals with programmes of the menu (from 1 to 12) visible under the screen, i.e. “bread type” programmes (basic bread, French bread, whole-wheat bread, sweet bread, ultra-fast bread, gâteau, cake, pastry, pizza dough, kneading, jam, or baking only).

When pressed once, the red LED situated under the bread/cake marking lights up. By default, the programme displayed is the first from the list, i.e. “basic bread” with its different characteristics.

Pressing the button a second time enables to switch to rice cooking, fast rice cooking, yoghurt making and “fromage blanc” making programmes that require the large rice trough. They are situated to the left and to the right of the screen, and the choice will be made by successively pressing the button to switch from one to the other.

An arrow symbol “◀” or “▶” points to the selected programme.

When pressed a second time, the green LED situated under the yoghurt/rice marking lights up. By default, the programme selected is that of rice cooking. The duration of the programme is directly displayed on the screen (40 minutes in this case).

**Note:** The “choice of trough” button is inactive when the appliance is executing a programme and it remains so during its entire duration.

### 2. Selecting the cooking programme



Once the trough is selected, a programme must be selected. To do this, use the programme selection button. Every time the button is pressed, a new programme is displayed on the LCD screen and an audible signal sounds.

**Note:** To start a programme, press the “start/stop” button once. When you hear an audible signal and the “.” character flashes, this means that the programme has started. However, as soon as the programme starts, you can no longer modify it. The only buttons that you can use during the bread making process are the “pause” and “start/stop” buttons. To stop the programme, keep the “start/stop” button pressed for approximately 2 seconds. The audible signal indicates that the programme is correctly stopped.

The following are the 12 programmes accessible when the bread trough has been selected:

**1. Basic bread:** Kneading, rising and traditional baking of bread. Is also suitable for white or brown bread, adorned according to your wish, with spices, herbs or other ingredients.

**2. French bread:** Kneading, rising and baking with a greater rising time. Baking of a sandwich bread, dimpled and light with a crispy crust.

**3. Whole-wheat bread:** Kneading, rising and baking of bread with wholemeal flour. This programme requires a longer preheating time, and the bread obtained is softer and tenderer. For better results, it is not recommended to use a deferred start with this programme.





**4.Sweet bread:** Kneading, rising and baking of sweet bread. To prepare recipes with more fats and sugar (such as buns for example). The bread obtained is soft with a crispy crust.

**5.Ultra-fast:** Kneading, rising and baking of a bread of 700g in a shorter time. The bread obtained is generally smaller and the crumbs more packed together. The water used in the ingredients will have to be of a temperature of approximately 48-50°C. Use a cooking thermometer to measure the temperature.

**6.Gâteau:** Kneading and baking of a gâteau without yeast.

**7.Cake:** Kneading, rising and baking of a cake with yeast.

**8.Pastry:** Kneading, rising but without baking to prepare yeast based pastries. This programme is suitable for preparations requiring work of the dough before baking such as flat loaf, for example. You can then use a traditional oven for the baking.

**9.Pizza dough:** Kneading, rising of pizza dough without baking. The rising time for the pizza dough is shorter than that for the bread dough. You can then shape your dough and use a traditional oven for baking.

**10.Kneading:** Only kneading of any dough, without rising or baking. This programme is particularly recommended for making short crust pastry or short bread before being spread for making a tart or a quiche, for example.

**11.Jam:** Simmered jams and marmalades. The fruits must be cut beforehand into small pieces or chopped in a mixer before incorporating them into the bread trough.

**12.Baking only:** No kneading, no rising, only baking. This programme

enables particularly to make an already baked and cooled bread crispier. You can adjust the baking time and the temperature just as you please.

*The following are the 4 programmes accessible when the large trough has been selected:*

**Rice cooking:** Cook rice without supervision in 40 minutes

**Fast rice cooking:** Cook rice without supervision in 30 minutes

**Yoghurts:** Prepare up to 8 yoghurts from one litre of milk and a ferment.

**“fromage blanc”:** Obtain “fromage blanc” from 1 litre of milk, a few drops of rennet and a ferment.



### 3. *Size of the bread*



When you select a basic, French, whole-wheat, sweet or ultra-fast type bread programme, you have the option of selecting between 2 bread sizes, i.e. 700 and 900g. By default, the appliance is set to 900g. Press the weight selection button until the arrow is facing the desired weight.

**Note:** *The preparation time of the bread depends on the weight.*

### 4. *Gilding/Temperature*



When you select a bread programme (basic, French, whole-wheat, sweet, ultra-fast, gâteau, cake or baking only), you can select the baking temperature that will provide a more or less marked gilding to your preparation.

An arrow symbol "▲" enables you to position on one of the 3 different levels of gilding, i.e. light, medium, dark. By default, the medium position is activated.

### 5. *Deferred*



If you wish to start the programme later (such as, for example to get your morning bread still hot), you can use this function to defer the starting time. This function cannot be accessed for the following programmes: ultra fast, gâteau, cake, kneading, jam, yoghurt and cheese. The maximum time adding up to the deferred time and the programme duration is 12h.

**Note :** *For yoghurt and "fromage blanc" programmes, the delay does not work. However, the delay adjustment buttons enable to modify the preparation time which is initialised to 8 h. We can thus select (depending on the type of milk) a preparation time ranging from 1 to 15h.*

Once your programme is selected, press "DEFERRED". A beep is heard and the LCD screen then lights up and flashes the final time before the end of the programme. The execution time is included. Thus, programme the total time from the moment of programming until the desired time at the end of preparation. (E.g.: If it is 20h30 and you want that your bread must be ready at 7h the next morning, programme an additional 10h30 to the selected programme)

Then, use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to adjust the desired time, then press once again on "DEFERRED" to confirm the time entered, the flashing then stops. To start the countdown of the delay, press the "start/stop" button. At the end of the time lag, the programme will automatically start. When entering the time, if you exceed the maximum possible time (by 12h), the screen once again displays the initial duration of the selected programme. Caution, the time lag displayed represents the duration until the end of the programme and not that of the start of the programme. When your time is programmed, press the "start/stop" button. ":" flashes to indicate that the programme has been launched properly and will start after the selected time lag.

**CAUTION: When using this function, do not use rapidly perishable ingredients (eggs, fresh milk, fresh yeast, fresh fruits, onions, etc.).**

### 6. *Start/stop*



This button is used to start and stop the selected programme. Once the programme parameters have been selected, simply press this button for the programme to start with or without a deferred start. A short beep is heard, the screen flashes once and displays the time remaining (except for yoghurt and «fromage blanc» programmes where the time already elapsed is displayed) and the machine starts its programme. From this moment onwards, all the other buttons apart from this one become inactive. When the appliance executes a bread programme and the appliance is mixing or kneading,  the symbol is displayed on the screen.



When rising or baking, the  symbol is displayed on the screen. When the appliance switches to “warming” mode, the corresponding red LED will come on at the top left of the control panel, and the symbol  will be displayed on the screen. When the appliance is executing a rice cooking programme, the  appliance will display the  symbol during the cooking stage and until the end of this stage. The device will then enter the warming stage; this same symbol will be displayed always on the screen and the red “warming” LED will come on. To stop the programme, press the Start/Stop button for approximately 2 seconds until a beep is heard. This confirms that the appliance has returned to the initial point. The screen then once again displays the default programme, i.e. either “basic bread” if the bread trough is installed, or the “rice cooking” programme if the rice trough is installed.

## 7. Warming/Reheating



Once a programme has ended, the appliance will automatically launch the “warming” function except for the “pastry, pizza dough, kneading, jam, “fromage blanc” and yoghurt” programmes.

By default, this warming will be carried out for 1 hour. Pressing the “Warming/reheating” button after selecting the desired programme activates the “warming” programme. The red LED is illuminated and a beep is heard. The screen displays “0:00”. If you wish to cut-off this warming cycle and remove the bread from the trough, press the “start/stop” button for 2 seconds.

**CAUTION: Always disconnect the appliance before handling the bread trough.**

You can press the “Warming/reheating” button to heat cold rice in the same manner. Once the rice is correctly heated, the programme will automatically stop and a long beep will indicate the end of reheating.

### Note 1 :

- The red LED is illuminated during the warming
- The green LED is illuminated during the reheating.

### Note 2 :

- Pressing the “warming/reheating” button in a bread programme triggers the warming programme
- Pressing the “warming/reheating” button in a rice programme triggers the reheating programme

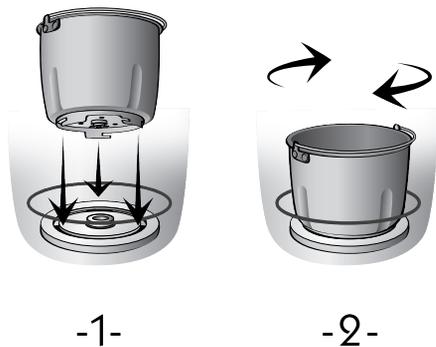




## PREPARING BREAD-BUN-GATEAU \_\_\_\_\_

### Preparing the appliance

- Place the bread trough inside the appliance so that it is correctly set.

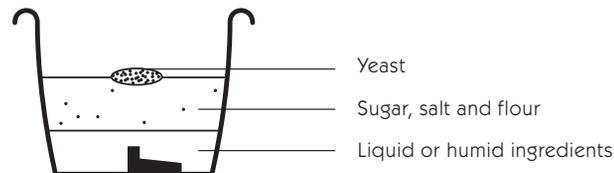


- Place the blade at the bottom of the trough, on the part provided for this purpose.

*Practical advice: You can fill the hole with margarine before placing the blade at the bottom of the trough. This will prevent the dough from sticking to the blade and thus make it easier to remove the blade at the end of baking.*

### Preparing the dish

- Place the ingredients in the trough by following the order below:
  - Liquid or humid ingredients (including water, oil or butter, eggs)
  - Sugar, salt and flour
  - Yeast



- Make a small hole with your finger in the flour and place the yeast in it by making sure that it does not come in contact with liquids or salt.
- Respect the quantities indicated in the recipes, and do not exceed the maximum quantities indicated.





## Executing a programme

- Close the cover and connect the appliance to the mains. If the trough is incorrectly positioned, the LCD screen will display the following symbol: , which will flash when the "Start/stop" button is pressed. You must then properly set the trough to be able to launch the programme.
- Select the suitable trough, i.e. the bread trough.
- Select the programme for the bread that you wish to prepare by successively pressing the programme selection button.
- Select the gilding from among the 3 possible choices by successively pressing the gilding/temperature selection button. By default, the temperature arrow is on the "medium" position. This button is inactive for the "jam, kneading, pastry, pizza dough" programmes.
- Select the size of the bread (700 or 900g) that you want using the weight selection button. By default, the arrow is on the "900g" position. This button is inactive for the "gâteau, cake, pastry, pizza dough, kneading, jam, baking" programmes.
- Programme the duration according to the time when you want your bread to be ready (optional). (Cf. "Deferred" paragraph page 54).
- Press the "start/stop" button to launch the programme. The ":" symbol starts flashing.

- For the "basic bread, whole-wheat bread, French bread, quick, and sweet bread" programmes, an audible signal will sound 10 times during the process (Cf. "Guide of cycle per programme" table page 46). This allows you to add ingredients, according to your taste. You can then open the cover of the appliance to add ingredients (dry fruits, chocolate chips, seeds, walnuts, etc.).

- **CAUTION: Steam may escape when the cover is opened.**

- Once the programme is complete, an audible signal will sound 10 times. You can then press the "start/stop" button to stop the programme.

If you are not in the room or if you do not press the start/stop button, the warming cycle will automatically start for 60 minutes.





## Retrieving the dish

- To remove the bread from the trough, open the cover and always use oven mitts. Rotate the trough counter clockwise to unlock the trough and remove it from the appliance.
- **CAUTION: Be careful when handling the trough and the bread as they can both be very hot.**
- Before removing the bread from its trough, wait for it to cool down.
- Once the trough has cooled down, use a spatula (of wood, plastic or silicon) to turn the bread out of the mould.
- Place the bread trough upside down on a clean surface and shake or gently tap the trough until the bread drops on the surface.
- Let the bread cool down for approximately 15-30 minutes.
- Before cutting your bread or your gâteau, use the hook to remove the blade. **Never remove it with bare hands as it may be hot.**
- It is recommended to slice the bread with an electric knife or a bread knife. A kitchen knife (without teeth) will cause the bread to deform when slicing it.

**Note:** The bread can be stored for 3 days at ambient temperature in a plastic bag or airtight box, or 10 days if you keep the bag or the box in the refrigerator. The bread that you prepare yourself does not contain any preservative, that is why its storage life is shorter than bread sold in shops.

## PREPARING JAM

### Preparation

- Place the bread trough in the appliance, along with the kneading blade.
- Peel and cut the fruits into pieces.
- Wash the fruits if they don't need to be peeled beforehand.
- Place the fruits in the bread trough.
- Add sugar.
- Add the gelling agent (an apple or dehydrated pectin) for fruits with low pectin content (strawberries, pears, peaches, etc.) or use "special jam" sugar with gelling agent
- Add half a glass of water (to help the sugar melt)
- Add lemon juice (for fruits that are not sufficiently sour)

### Executing the programme

- Close the cover and connect the appliance to the mains. If the trough is incorrectly positioned, the LCD screen will display the following symbol: , which will flash when the "Start/stop" button is pressed. You must then properly set the trough to be able to launch the programme.
- Select the suitable trough, i.e. the bread trough.
- Select the programme "11: jam" by successively pressing the programme selection button.
- Press the "start/stop" button to launch the programme. The ":" symbol starts flashing.
- Once the programme is complete, an audible signal will sound 10 times. You can then press the "start/stop" button to stop the programme.
- Open the cover and test the consistency by taking a tablespoon sample of the mixture. Be careful not to burn yourself on the edges of



the trough or with the jam that is still hot.

- Pour out a little jam on a cold dish: If the jam is properly cooked, it gently slides in the dish and congeals rapidly.
- If the jam is too liquid, it is often because the cooking was insufficient. Simply extend the cooking by restarting a cycle.

## Retrieving the dish

- At the end of cooking, use the ladle to pour out the jam into clean jars sterilised with boiling water. Close the covers immediately and place the jars upside down. Let them cool in this position.
- To remove the trough, open the cover and always use oven mitts. Rotate the trough counter clockwise to unlock the trough and remove it from the appliance.
- **CAUTION: Be careful when handling the trough as it can be very hot.**

## PREPARING RICE

### Preparation

- Measure out your rice using the rice measure provided.
- For information, one rice measure is sufficient for two persons, but this varies depending on the type of dish envisaged and the appetite of persons.
- Fill your measure to the brim.
- Start by washing the rice with cold water and drain it. Do not wash in the trough as there is a risk of damaging it.
- If you fail to wash it, your cooking will be mediocre and/or there will be condensation in the appliance.
- Place the clean rice in the rice trough and level the surface. Fill water up to the corresponding graduation, inscribed on the trough. N.B. The number marked on the trough corresponds to the number of rice measures. e.g. to cook 6 rice measures, place the washed rice in the inner trough and fill it with water up to the graduation 6.
- **Note that the minimum quantity is 2 measures.**
- If you want softer rice, add some more water and for firmer rice, reduce the quantity of water.
- Place the large rice trough inside the appliance.

### Executing the programme

- Close the cover and connect the appliance to the mains. If the trough is incorrectly positioned, the LCD screen will display the  symbol that will flash when the "Start/stop" button is pressed. You must then properly replace the trough to be able to launch the programme.
- Select the suitable trough, i.e. the large rice trough, using the trough selection button.
- Select the "rice cooking" or "quick rice cooking" programme depen-



ding on your requirement from among the 4 possible programmes (rice cooking, quick rice cooking, yoghurt, «fromage blanc») by successively pressing the programme selection button

- Programme the duration according to the time when you want your rice to be ready (optional). (Cf. “*Deferred*” paragraph page 54)

- **Caution: Do not try to lift the plug during cooking. You risk burning yourself with the steam.**

- Press the “start/stop” button to launch the programme. The  symbol starts flashing.

- The cooking stops automatically when the liquid is absorbed.

## Retrieving the dish

- Once the programme is complete, an audible signal will sound 10 times. The “Warming” function will be automatically activated and will be maintained for one hour (Cf. “*Warming/Reheating*” paragraph page 55)

- You can then press the “start/stop” button to stop the programme.

- Then disconnect the appliance and let it cool.

- **CAUTION: Condensation may form on the window of the appliance. When opening the cover, take care not to let the accumulated water drip into the rice.**

- Remove the rice after cooking. It is ready to eat. Remove it from the trough using the rice spoon provided, which will also help aerate the rice.

- You can reheat the rice if it has cooled down by once again pressing the “Warming/reheating” button (Cf. “*Warming/Reheating*” paragraph page 55).

## PREPARING YOGHURTS

### Preparation

- Carefully clean the large trough and the glass jars and sterilise the trough with boiling water before wiping it with a clean cloth.

- All ingredients can be purchased from a superstore (or from a chemist’s shop for the powdered ferment). Use them at ambient temperature. Higher the ambient temperature, more the time to be provided for.

- Mix 1 litre of milk with the selected ferment (Cf. the practical advice part page 49). If you use yoghurt, for an optimum result, whisk only the yoghurt. Add a little milk and whisk once again until a consistent and smooth mixture is obtained. Then add the rest of the milk while continuing to whisk. Distribute the mixture in the glass jars.

- Place the large trough inside the appliance.

- Place the jars, **without their covers**, in the large trough of the machine. You can place them on 2 levels thanks to the separator grate provided.

### Executing the programme

- Close the cover and connect the appliance to the mains. If the trough is incorrectly positioned, the LCD screen will display the  symbol that will flash when the “Start/stop” button is pressed. You must then properly replace the trough to be able to launch the programme.

- Select the suitable trough, i.e. the large rice trough, using the trough selection button.

- Select the “yoghurt” programme from among the possible 4 (yoghurt, “fromage blanc”, rice cooking, quick rice cooking) that you can execute by successively pressing the programme selection button.

- Programme the preparation time according to the ingredients. (Cf. “*Assistance in proportions and choice of ingredients*” paragraph page 49)

- For yoghurt and “fromage blanc” programmes, the delay does not





work. However, the delay adjustment buttons enable to modify the preparation time which is initialised to 8 h. We can thus select (depending on the type of milk) a preparation time ranging from 1 to 15h.

Press "Deffered" and "hour" to select the time of preparation and press "Deffered" again to confirm.

- Press the "start/stop" button to launch the programme. The ":" symbol starts flashing.

## Retrieving the yoghurt

- Once the programme is complete, an audible signal will sound 10 times. You can then press the "start/stop" button to stop the programme.
- Then disconnect the appliance and let the appliance cool then remove the glass jars.
- **CAUTION: Condensation may form on the window of the appliance. When opening the cover, take care not to let the accumulated water drip into the yoghurt.**
- Screw on the covers on the glass jars and place them in the refrigerator at least 24h before savouring them.
- Preserve the yoghurts in the refrigerator.
- Do not preserve them for more than 8 to 10 days.

## PREPARING FROMAGE BLANC

### Preparation

- Carefully wash the large trough, the jar and the cheese drainer and sterilise them with boiling water before wiping them with a clean cloth dipped beforehand in boiling water.
- All ingredients can be purchased in superstores or at the chemist's shop. Use them at ambient temperature. Higher the ambient temperature, more the time to be provided for.
- Whisk the ferment before mixing it with other ingredients (Cf. the practical advice part page 50).
- In a small container of the size of a bowl approximately, mix the selected ferment with a little milk.
- Whisk the mixture until a consistent and smooth mixture is obtained. Add the rest of the milk (1l) and whisk again.
- Add rennet and gently stir.
- Place the large trough inside the appliance.
- Place the large jar and its "fromage blanc" drainer in the large trough of the machine. Place the "fromage blanc" drainer in the jar.
- The stops of the cheese drainer must be situated at the bottom, in the wave trough. Place the assembly in the trough of the appliance. Pour out the mixture in the "fromage blanc" jar.

### Executing the programme

- Close the cover and connect the appliance to the mains. If the trough is incorrectly positioned, the LCD screen will display the symbol  that will flash when the "Start/stop" button is pressed. You must then properly replace the trough to be able to launch the programme.
- Select the suitable trough, i.e. the large rice trough, using the trough selection button.
- Select the "fromage blanc" programme from among the possible 4 (yoghurt, "fromage blanc", rice cooking, quick rice cooking) that you





wish to execute by successively pressing the programme selection button.

- Programme the preparation time according to the ingredients. (Cf. "Assistance in proportions and choice of ingredients" paragraph page 50)

- For yoghurt and "fromage blanc" programmes, the delay does not work. However, the delay adjustment buttons enable to modify the preparation time which is initialised to 8 h. We can thus select (depending on the type of milk) a preparation time ranging from 1 to 15h.

Press "Deferred" and "hour" to select the time of preparation and press "Deferred" again to confirm.

- Press the "start/stop" button to launch the programme. The ":" symbol starts flashing.

## Retrieving "fromage blanc"

- Once the programme is complete, an audible signal will sound 10 times. You can then press the "start/stop" button to stop the programme.

- Then disconnect the appliance and let it cool.

- **CAUTION: Condensation may form on the window of the appliance. When opening the cover, take care not to let the accumulated water drip into the "fromage blanc".**

- Carefully remove the "fromage blanc" jar from the trough.
- You can then start the draining by raising and rotating at the same time the cheese drainer in its jar until the small stops are engaged.

- The wave shape will make the task easier for you.

- You can throw away a part of the accumulated whey.

- Continue the draining while putting the cheese drainer in high draining position in the refrigerator.

- The whey will then be stored in the jar under the "fromage blanc". Depending on your taste, stop the draining when you want: Quickly for creamy and liquid "fromage blanc", later for more consistent "fromage blanc".

- If you have left your "fromage blanc" drain for too long, you can add whey and whisk it to make it more liquid. You can also let the bottom of the cheese drainer soak in whey so that the "fromage blanc" does not "dry up" any more. On the other hand, do not hesitate to eliminate the whey as you go along if you do not wish to preserve it.

- Store the "fromage blanc" in a cool place, in a refrigerator.

- Do not store it for more than a few days in the refrigerator.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### Appliance

#### Power failures:

- If a power failure of at the most 10 minutes occurs, the programme will be stored and will automatically restart when the power returns without you having to press the "start/stop" button.

- If the failure exceeds 10 minutes, the programme cannot be stored. In this case, if the rising cycle has not started, you can restart the programme by pressing the "start/stop" button. However, if the rising cycle is exceeded, you must remove all the ingredients from the trough and restart your preparation.





No	Problem	Cause	Solution
1	Smoke emanates from the air vents during operation	Ingredients may have dropped on the heating section of the appliance	Disconnect the appliance and let it cool. Clean the interior of the appliance by taking care not to burn yourself.
2	The ingredients have not been mixed consistently.	A/ The selected programme is not suitable	Refer to the recipes adapted to the appliance.
		B/ The cover has been lifted often	Do not lift the cover during the rising cycles
		C/ The kneading blade does not rotate sufficiently or the density of the dough is too high.	Let the appliance run empty. If the blade is rotating abnormally, contact the ASS.
3	The motor rotates but the dough is not kneaded	The trough is incorrectly placed or the quantity of dough is too large.	Check the position of the trough and the quantities used.
4	The screen displays "HHH" after the programme starts.	The trough temperature is too high.	Open the cover and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
5	The screen displays "E E0" or "E E1" after you have pressed the "start/stop" button	The internal temperature sensor is incorrectly set	Contact the after sales service or a person authorised or qualified by LAGRANGE.
6	When using a bread type programme, "LLL" flashes on the screen and an alarm is heard	A probe assesses the ambient temperature before launching the programme and "LLL" flashes if the ambient temperature is less than -5°C. N.B. When using the "deferred" function, the check is carried out during the programming and just before the start of the programme.	Simply press the "start/stop" button to interrupt the programme.
7	When using a bread type programme, "HHH" flashes on the screen and an alarm is heard	A probe assesses the ambient temperature before launching the programme and "HHH" flashes if the ambient temperature is greater than 60°C. N.B. Not valid for Gâteau, jam and only baking programmes.	Simply press the "start/stop" button to interrupt the programme.
8	The  or  symbols flash and the appliance rings 10 times	When using the "deferred" function, the check is carried out during the programming and just before the start of the programme. 2 solutions: Either the wrong trough is in place, or the trough is incorrectly positioned. The appliance detects it after pressing the "start/stop" button	Simply put the correct trough in place or change the programme by pressing the trough selection button. You must also properly push in the trough so that it is engaged.





## Bread

No	Problem	Cause	Solution
1	The bread becomes too thick	A/ Yeast, flour, water or sugar are too much.	Refer to the recipes adapted to the appliance. Check the consistency of the dough when the audible signal sounds to add the ingredients. The dough must form an elastic and slightly sticky ball. If the dough is too compact or dry, add a teaspoon of water. If the dough is too soft or liquid, add one tablespoon of flour. Reduce the quantity of sugar or yeast if the consistency of the dough is good.
		B/ The ambient temperature is too high	Use the appliance in a cooler place.
2	The bread is too small or has not risen.	A/ The cover has been lifted during the rising or the baking of the bread	Never lift the cover during rising or baking. Lift it as less as possible during the other phases.
		B/ The quantity of water is not sufficient or the quantity of flour is too large.	Check the consistency of the dough when the audible signal sounds to add the ingredients. The dough must form an elastic and slightly sticky ball. If the dough is too compact or dry, add a teaspoon of water.
		C/ The quantity of yeast is insufficient or there is no yeast.	Put the quantity of yeast indicated in your recipe and add a little yeast if necessary.
		D/ You have replaced sugar with a sweetener	Sweeteners are not recommended, you can use honey or molasses instead of sugar.
		E/ The type of flour used is not suitable	Use lighter flour.
		F/ The yeast used is not suitable or has come in contact with water before kneading	Use bakers' yeast, ideally in instant dried form (dry yeast in grains) or if this is not available, fresh yeast. Place the yeast last in the trough, on top of the flour.
		G/ The water temperature is not suitable	The water must be warm (approximately 27°C) except for the Ultra quick programme where it can rise to 45°C.
H/ The ingredients are too hot or too cold	All ingredients (except water) must be at ambient temperature.		



3	The centre of the bread sags at the time of baking.	A/ The cover was lifted during the rising or baking of the bread	Never lift the cover during the rising or baking. Lift it as less as possible during the other phases.
		B/ The quantity of water is too large or the quantity of flour is not sufficient	Verify the consistency of the dough when the audible signal sounds to add ingredients. The dough must form an elastic and slightly sticky ball. If the dough is too soft or liquid, add a tablespoon of flour.
		C/ There is too much yeast	Slightly reduce the quantity of yeast during the next test
		D/ The type of flour used is not suitable	Use lighter flour.
		E/ The temperature of yeast is too high and causes a rising that is too fast	Use the yeast at a temperature of approximately 20-25°C.
4	The bread is difficult to turn out of the trough.	The kneading blade remains stuck on its shaft in the bread trough as the preparation residues have slipped between the blade and its shaft and then got burned.	Tap on the bottom of the trough to help the blade come off. The next time, brush the shaft of the blade with butter before inserting it.
5	The density of the bread is too high.	A/ The quantity of flour is too much or water is not sufficient.	Reduce the quantity of flour or add water.
		B/ The quantity of wholemeal flour or fruits is too much.	Reduce the concerned ingredients and add a little bit of yeast.
6	The crust of the bread is too thick.	Too much water was removed (bread dried up underneath) by warming for too long in the appliance.	Remove the bread from the appliance before the warming starts.
7	After having cut the bread, it has several holes.	A/ The quantities of water or yeast are too large.	Reduce the quantities of water and/or yeast.
		B/ The water temperature is too high.	The water must be warm (approximately 27°C) except for the Ultra quick programme where it can rise to 45°C.
8	The crust is too thick and the gilding is too dark during a bread or gâteau programme with a lot of sugar.	Certain recipes or ingredients have an effect on the colour of the gilding of the bread that will be become very or even too dark because of the large quantity of sugar.	If the colour of the bread is too dark, press the "start/stop" button to interrupt the programme 5 to 10 minutes before its programmed end. Leave the bread in the trough, cover closed, for 20 minutes before taking it out and turning it out of the mould.



## Jam

No	Problem	Cause	Solution
1	The jam is too liquid for your taste	The jam lacks a little cooking	Restart a 2nd cooking cycle

## Rice

No	Problem	Cause	Solution
1	The cooked rice obtained is too dry or too humid.	A/ You have not added water as indicated by respecting the graduations or you have measured the rice incorrectly.	Measure the rice carefully with the plastic rice measure and pay attention to respecting the corresponding graduation at the time of adding water.
		B/ The quality of rice to absorb water is different from common rices.	Adjust the quantity of water.
2	During rice cooking, broth passes through the ventilation holes.	A/ The quantity of water is too much.	Reduce the quantity of water.
		B/ The quantity of rice is too much.	Respect the recommended proportions.
		C/ The seal around the window-plug is missing	Check after cleaning that all parts have been properly reassembled.
3	During rice cooking, broth overflows from the trough	The support seal of the trough is missing.	Check after cleaning that all parts have been properly reassembled.
4	There are lumps at the bottom of the rice and the rice is not correctly cooked (this can happen for quantities greater than or equal to 6 rice measures of rice).	After having been placed in the trough, the rice was not mixed with water.	It is recommended to use the rice spoon provided to mix the water and the rice before cooking.
5	The rice cooking time is longer than envisaged and the rice has not been correctly cooked.	There is a foreign body on the heating plate.	Always clean the heating plate properly and verify that no foreign body is present on the heating plate or at the bottom of the trough.





## Yoghurt

No	Problem	Cause	Solution
1	The yoghurts obtained have an unpleasant smell.	A/ The ferment used is no longer effective or even out-of-date, or has been incorrectly stored.	Use a ferment kept refrigerated and purchased recently for powdered ferment.
		B/ The large trough and the glass jars have not been sterilised.	Sterilise the containers with boiling water before use.
2	The yoghurts are too liquid	A/ The ferment is no longer working	Use a new ferment and respect the measure
		B/ The milk is of poor quality	You can reuse yoghurt obtained for the next batch, by using milk of better quality.
			Add 1 spoon of milk powder to the mixture before cooking.
		C/ You have used semi-skimmed milk	It is strongly recommended to use whole milk as fats from the milk provide a more compact and creamy texture to the yoghurts.
Add 1 spoon of milk powder to the mixture before cooking.			

## Fromage blanc

No	Problem	Cause	Solution
1	The "fromage blanc" obtained has an unpleasant smell.	A/ The ferment or rennet used is no longer effective or is even out-of-date, or has been incorrectly stored.	Use a ferment or rennet kept refrigerated and purchased recently for powdered ferment.
		B/ The large trough, the jar and the cheese drainer have not been sterilised.	Sterilise the containers with boiling water before use
2	The consistency of "fromage blanc" is too liquid	A/ The ferment is no longer working	Use a new ferment and respect the measure printed in the instructions.
		B/ The milk is of poor quality	You can reuse the cheese obtained for the next batch, by using milk of better quality.
		C/ The draining is not adequate	Let the "fromage blanc" drain for a little longer and remove the whey from the jar so that the cheese does not soak in it.
3	The consistency of "fromage blanc" is grainy	A/ The ferment is too old (the regeneration is no longer working)	Beat the "fromage blanc" with a whisk or fork and change the ferment for the next batch
		B/ The preparation time was too long	Reduce the preparation time. To do this, refer to the table given above in the "Assistance in proportions and choice of ingredients" part on page 50.
		C/ The mixture was not consistent before incubation.	Beat the ferment properly before adding milk so that there are no lumps.



## Maintenance

**CAUTION:** Never dip the base of the appliance or the plug in water. Always disconnect and let it cool down completely before cleaning.

**Base and cover of the appliance:** Clean with a damp sponge. Dry properly. Do not use aggressive or abrasive cloth or products to preserve the plastic and its sheen.

**Caution:** Never dip the base of the appliance in water. Never put it in a dishwasher.

**Large bread trough and large rice trough:** Clean the inside and outside using a damp sponge. Never use a cloth, sponge or abrasive products at the risk of damaging the non-stick coating. A trough must always be completely dry before being installed in the appliance.

**Important:** Never clean the troughs in a dishwasher.

**Kneading blade:** If this is difficult to remove from its shaft, fill the trough with hot water and let it soak for 30 minutes. The blade can then be removed easily to be cleaned with a damp sponge.

**Caution:** Never use abrasive products or metal accessories at the risk of damaging the non-stick coating.

**Glass yoghurt jars:** The jars can be put in a dishwasher. They have to be fully dry before being replaced in the appliance.

**Covers for plastic yoghurt jars:** Clean them with a damp sponge and a little dishwashing liquid.

**Jar and "fromage blanc" drainer:** After every use and after removal of "fromage blanc" from the mould or its consumption, soak, if necessary, the cheese drainers and the jars for a few minutes in hot water added

with detergent and clean them carefully.

**Note:** Always dry all items properly before repositioning them and putting them away.

**Put away the appliance with the cover closed after cooling and cleaning.**

## Guarantee conditions

The appliance is guaranteed for 2 years.

To enjoy an additional year of guarantee, register on the **LAGRANGE** website ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)). The guarantee includes parts and labour and covers manufacturing defects. The following are excluded from the guarantee: Damage resulting from an incorrect use or failure to respect the operating instructions, and breakage by falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO DOMESTIC USE, AND ON NO ACCOUNT TO PROFESSIONAL USE.

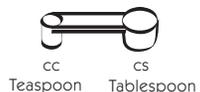
The legal guarantee owed by the seller in no way excludes the legal guarantee owed by the Manufacturer for faults or manufacturing defects according to articles 1641 and following of the Civil code. In case of breakdown or malfunction, contact your reseller. In case of a technical fault within 8 days following purchase, the appliances will be exchanged. After this period they will be repaired by the **LAGRANGE** after sales service.



## RECIPES

Abbreviations and references:

cc Teaspoon (5 ml)  
cs Tablespoon (20 ml)



### “Bread” type programmes

#### 1. Basic bread programme

##### White bread

	700 g	900 g
<b>Water</b>	250 ml	325 ml
<b>Butter</b>	15 g	20 g
<b>Salt</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Milk powder</b>	20 g	25 g
<b>Sugar</b>	20 g	25 g
<b>Bread flour (T55)</b>	450 g	580 g
<b>Baker's yeast</b>	6 g	8 g

##### Bread with nuts

	700 g	900 g
<b>Water or milk</b>	250 ml	325 ml
<b>Butter</b>	30 g	35 g
<b>Salt</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Sugar</b>	30 g	35 g
<b>Bread flour</b>	450 g	520 g
<b>Baker's yeast</b>	6 g	8 g
<b>Chopped nuts</b>	30 g	40 g

RK: add the nuts after the audible signal (see table of cycles)

#### 2. French bread programme

##### Traditional bread

	700 g	900 g
<b>Water</b>	230 ml	300 ml
<b>Salt</b>	1 cc	1 1/3 cc
<b>Sugar</b>	10 g	15g
<b>Bread flour</b>	390g	500 g
<b>Baker's yeast</b>	6 g	7 g
<b>Oil (optional)</b>	1 cs	2 cs

##### Olive bread

	700g	900g
<b>Water</b>	250 ml	325 ml
<b>Salt</b>	1 cc	2 cc
<b>Sugar</b>	2 cs	2 ½ cs
<b>Flour</b>	500 g	650 g
<b>Baker's yeast</b>	6 g	8 g
<b>Oil</b>	2 cs	2 ½ cs
<b>Green olives</b>	50 g	70 g
<b>Black olives</b>	50 g	70 g

#### 3. Whole-wheat bread programme

##### Whole-wheat bread

	700 g	900 g
<b>Water</b>	250 ml	320 ml
<b>Butter</b>	20 g	30 g
<b>Salt</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Sugar</b>	1 cc	1 cc
<b>Dusting T80</b>	200 g	260 g
<b>Whole-meal T170</b>	200 g	260 g
<b>Yeast</b>	5 g	6 g



**Wholemeal bread**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Water</b>	250ml	320 ml
<b>Lemon juice</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Sugar</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Salt</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Olive oil</b>	1 cs	1 ½ cs
<b>Flour T150</b>	235g	300g
<b>Spelt wheat flour T150</b>	115 g	150 g
<b>Rye flour T130</b>	70 g	90 g
<b>Yeast</b>	2 cc	2 ½ cc

**4. Sweet bread programme****Honey roll**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Fresh milk</b>	210 ml	230 ml
<b>Butter</b>	20 g	30 g
<b>Eggs</b>	1	2
<b>Salt</b>	1 cc	1 cc
<b>Honey</b>	1 ½ cs	2 cs
<b>Sugar</b>	45 g	60 g
<b>Bread flour</b>	450 g	520 g
<b>Baker's yeast</b>	4 g	6 g

**Sweet raisin bread**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Water</b>	120 ml	190 ml
<b>Eggs</b>	2	3
<b>Oil</b>	2 cs	3 cs
<b>Sugar</b>	30 g	45 g
<b>Salt</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Bread flour</b>	400 g	520 g
<b>Dry raisins</b>	50 g	75 g
<b>Baker's yeast</b>	5 g	7 g

**5. Quick bread programme**

	<b>700 g</b>	<b>900 g</b>
<b>Water</b>	250 ml	350 ml
<b>Oil</b>	1 cs	1 ½ cs
<b>Lemon juice</b>	1 cc	1 cc
<b>Salt</b>	1 ½ cc	2 cc
<b>Sugar</b>	1 cc	2 cc
<b>Flour T55 or T65</b>	450 g	550 g
<b>Baker's yeast</b>	2 ½ cc	3 ½ cc

**6. Cake programme ( without raising)****Chocolate and yogurt cake**

Quick and simple recipe to prepare with children, as it is measured by "yogurt jars"

<b>Plain yogurt</b>	1 pot
<b>Eggs</b>	2
<b>Vegetable oil</b>	½ pot
<b>Sugar</b>	2 pots
<b>Flour</b>	3 pots
<b>Yeast</b>	½ sachet

**Chocolate cake**

<b>Milk</b>	100 ml
<b>Eggs</b>	2
<b>Melted butter</b>	125 g
<b>Sugar</b>	120 g
<b>Vanilla sugar</b>	1 sachet
<b>Salt</b>	1 pinch
<b>Flour</b>	250 g
<b>Almond powder</b>	5 cs
<b>Baking powder</b>	½ sachet
<b>Chocolate chips</b>	125g

### Apple cake

<b>Eggs</b>	3
<b>Vegetable oil</b>	½ glass
<b>Sugar</b>	200 g
<b>Vanilla sugar</b>	1 sachet
<b>Flour</b>	125 g
<b>Yeast</b>	½ sachet
<b>Apples</b>	3 or 4

### Gingerbread

<b>Warm milk</b>	10cl
<b>Liquid honey</b>	250 g
<b>Melted butter</b>	100 g
<b>Egg</b>	1
<b>Sodium bicarbonate</b>	½ cc
<b>White flour</b>	100 g
<b>Whole meal</b>	300 g
<b>Soft brown sugar</b>	50 g
<b>Baking powder</b>	1 sachet
<b>Ginger powder</b>	1 cc
<b>Cinnamon powder</b>	1 cc
<b>Nutmeg</b>	1 cc
<b>Anise powder</b>	1 cc
<b>Orange-flower water</b>	1 cs
<b>Lemon</b>	1 zest

Turn out of the mould immediately after baking and wrap it in aluminum foil

It is better to wait for three days before eating the gingerbread, it will only taste better!

### 7. Cake programme ( with raising)

#### Chocolate and yogurt cake

<b>Natural yogurt</b>	1 pot
<b>Eggs</b>	2
<b>Butter</b>	110 g
<b>Melted chocolate</b>	220 g
<b>Sugar</b>	150 g
<b>Flour</b>	150 g
<b>Baking powder</b>	½ sachet

#### Candied fruit cake

<b>Whipped eggs</b>	3
<b>Soft butter</b>	100 g
<b>Powdered sugar</b>	125 g
<b>Salt</b>	1 pinch
<b>Rum</b>	1 cs
<b>Flour T45 or T55</b>	300 g
<b>Baking powder</b>	1 sachet
<b>Dry raisins</b>	100 g
<b>Candied fruits (cherries, lemons, etc.)</b>	150 g

N.B. Roll the candied fruits in some flour.

Add the candied fruits and the dry raisins at the end of the first kneading.

#### Olive cake

	<b>700g</b>	<b>900g</b>
<b>Milk</b>	90 ml	100 ml
<b>Salt</b>	1 cc	1 ½ cc
<b>Flour</b>	230 g	250 g
<b>Baking powder</b>	1 sachet	1 sachet
<b>Oil</b>	90 ml	100 ml
<b>Grated Gruyere (cheese)</b>	45 g	50 g
<b>Herbs of Provence</b>	1 cs	1 ½ cs
<b>Pitted green olives</b>	50g	70g
<b>Chopped black olives</b>	50g	70g

### 8. Pastry

#### Short crust pastry

<b>Flour</b>	200 g
<b>Butter or oil</b>	100 g
<b>Salt</b>	1 pinch
<b>Cold water</b>	3 cc

N.B. Wait until the butter and flour begin to blend to add water and salt.

#### Short bread

<b>Soft butter</b>	125 g
<b>Flour</b>	200 g
<b>Egg</b>	1
<b>Sugar</b>	125 g

#### Quick sweet pie pastry

<b>Hot water</b>	150 ml
<b>Soft butter</b>	125 g
<b>Sugar</b>	1 cs
<b>Flour</b>	275 g
<b>Salt</b>	1 pinch

#### Quick salty pastry

<b>Hot water</b>	200 ml
<b>Oil</b>	100 ml
<b>Flour</b>	300 g
<b>Salt</b>	1 pinch

### 9. Pizza dough

	<b>An average size pizza</b>
<b>Water</b>	210 ml
<b>Oil</b>	2 cc
<b>Sugar</b>	1 cc
<b>Salt</b>	1 cc
<b>Flour T55 or T65</b>	350 g
<b>Whole-meal T130</b>	180 g
<b>Baker's yeast</b>	1 cc

### 10. Kneading

#### Baguettes

	<b>4 baguettes</b>
<b>Water</b>	90 ml
<b>Oil</b>	1.5 cs
<b>Lemon juice</b>	1 cc
<b>Sugar</b>	2 cc
<b>Salt</b>	2 cc
<b>Flour T55 or T65</b>	425 g
<b>Whole-meal T130</b>	180 g
<b>Baker's yeast</b>	3 ½ cc

#### Braided bun

	<b>1 bun</b>
<b>Milk</b>	110mL
<b>Egg yolks</b>	2
<b>Soft butter</b>	50g
<b>Sugar</b>	25g
<b>Vanilla sugar</b>	1 sachet
<b>Salt</b>	1 pinch
<b>Flour</b>	275g
<b>Baker's yeast</b>	½ sachet

+ 1 egg for the gilding

Kneading programme to be run twice (the bun will rise better).  
Remove the dough piece and divide it into 3 equal portions. Make lumps and braid them together.  
Let it rise for 45 minutes to 1 hour.  
Glaze it with whipped eggs (you can also sprinkle some bead sugar on top)  
Bake for 20 to 25 minutes at 180°C.

### Bacon cubes, comté, nuts flat loaf

<b>Warm water</b>	200ml
<b>Olive oil</b>	2 cs
<b>Salt</b>	1 pinch
<b>Flour</b>	350 g
<b>Baker's yeast</b>	1 sachet
<b>Nuts</b>	80 g
<b>Bacon cubes</b>	100 g
<b>Grated Comté</b>	100 g
<b>Herbs of Provence (later)</b>	1 cc

Remove the dough from the trough at the end of the programme and spread it into an oval shape. Make four parallel oblique incisions on top. Stretch the dough to open the slits. Brush it with olive oil and sprinkle with some herbs of Provence. Preheat the oven at 220°, and bake for 25 minutes until golden brown. Let it cool on a tray; enjoy it with a nice green salad.

## 11. Jam programme

### Strawberry jam

<b>Strawberries</b>	500 g
<b>Granulated sugar with gelling agent</b>	400 g

### Mulberry jam

<b>Mulberries</b>	500 g
<b>Granulated sugar</b>	400 g
<b>Lemon juice</b>	1 cs

### Apricot jam

<b>Apricots</b>	500 g
<b>Granulated sugar with gelling agent</b>	400 g
<b>Lemon juice</b>	1 cs

### Kiwi jam

<b>Kiwis</b>	500 g
<b>Apple</b>	1
<b>Granulated sugar</b>	400 g
<b>Lemon juice</b>	1 lemon
<b>Water</b>	½ glass

## 12. Baking only programme

You can use any commercial instant preparation and cook it in your FAIT MAISON®.

## Rice based recipes

### Pilau rice

	For 4 persons
<b>Basmati or Thai rice</b>	2 measures
<b>Chopped onion</b>	1
<b>Butter</b>	50g
<b>Salt</b>	1 pinch
<b>Chicken broth</b>	2 glasses

### Sushi rice

Select a round grain Japanese rice "sushi special".

	For 1kg of sushi rice
<b>White round grain rice</b>	4 measures
<b>Water</b>	4 measures
<b>Rice vinegar</b>	100 ml
<b>Sugar</b>	50 g
<b>Salt</b>	2 pinches
<b>Rice wine (Mirin)</b>	2 cs

Prepare the rice after having washed it well by mixing the rice with the quantity of water indicated. Follow the instructions given on page 44.

Meanwhile, prepare the vinegar seasoning by heating the following mixture over low heat: Rice vinegar, sugar, salt and rice wine

When the rice has been cooked, open the lid and let the rice settle for 10 min.

Spread the rice in a non metallic flat base container.

Using a rice paddle spread the rice and split it to avoid lumps, while sprinkling it with vinegar mixture.

Note that the rice must not be reduced to pulp; therefore stop the operation as soon as the rice is humid and shiny. Aerate the rice using your

fingers by lifting it and turning it over from the outside of the container towards the inside (as when the egg whites are folded in) and fan it with the other hand until its warm. The rice must be shiny, slightly sticky but without lumps. Keep it aside under a wet cloth while your sushi gets ready.

### Sautéed prawn rice

Preferably select Basmati rice

	For 4 persons
<b>Basmati rice</b>	2 measures
<b>Water</b>	Level 2
<b>Cooked prawns</b>	300 g
<b>Red pepper</b>	2
<b>Cloves of garlic</b>	3
<b>Thinly sliced lemon grass</b>	1 cs
<b>Fresh ginger</b>	2 cs
<b>Oil</b>	2 cs
<b>Soy sauce</b>	4 cs
<b>Lemon juice</b>	2cs
<b>Rice wine (optional)</b>	2cs

Prepare the rice by mixing it with the quantity of water indicated. Follow the instructions given on page 44.

Clean the prawns then keep them aside in a cool place.

Chop some garlic and ginger, and brown them in oil in a hot frying pan with the lemongrass. Over low heat, add the finely shredded peppers.

Stir and cover. Let it cook for 5-10 minutes.

Then add the prawns. Stir and let it cook for a while. Add the cooked rice and let fritter until ready. Serve hot.

## Sautéed chicken rice

	For 4 persons
<b>Basmati rice</b>	2 measures
<b>Water</b>	Level 2
<b>Sliced chicken</b>	350 g
<b>Chopped shallot</b>	1
<b>Cloves of garlic</b>	2
<b>Basil</b>	5 leaves
<b>Ground pepper</b>	1 pinch
<b>Oil</b>	1 cs
<b>Soy sauce</b>	2 cs
<b>Sugar</b>	½ cc
<b>Roasted peanuts</b>	30 g
<b>Cashew nuts</b>	30 g

Prepare the rice by mixing it with the quantity of water indicated. Follow the instructions given on page 49.

Heat some oil in a frying pan; add the shallot and the chicken.

Over high heat, add the pepper and garlic and stir.

Add the soy sauce, sugar, and coarsely chopped basil.

Finally add the rice and mix well.

Sprinkle the crushed peanuts and cashew nuts, and serve hot.

## Yoghurt recipes

### Sweet yogurt

You could either prepare natural yogurt following the advice of the "commissioning" paragraph then add some powdered sugar, or sweeten before the preparation. To do this, add the sugar at the same time as milk and ferment and beat well until the sugar has dissolved.

Alternative method: You could replace the sugar by vanilla sugar when preparing.

### Yoghurt with fresh fruits

Note: If you are using fresh fruits containing a lot of acidity, it is recommended to add them to the yoghurt after its preparation. In fact, the acidity of fruits can kill the ferments and spoil the yoghurt preparation.

*1 cup of fresh chopped fruits – 4 to 5 cs. (Tablespoon) of sugar (according to taste) – 1 natural yogurt or 1 sachet of ferment – 1 litre of milk*

Mix the milk and the ferment until you have a uniform consistency. Add the chopped fruits while mixing. Divide the mixture into jars.

### Jam yoghurts

*4 cs. of jam or fruit jelly - 1 natural yogurt or 1 sachet of ferment – 1 litre of milk*

Heat the jam or jelly on very slow fire. Add the milk little by little, then add the ferment. Beat well until you have a uniform consistency. Let it cool down then divide the mixture into jars.

If you are using jam that is not very thick, you could directly mix it with the milk without heating it beforehand.

### Coffee yoghurts

*2 cs. of sugar (according to taste) – 1 cs. of Instant coffee– 1 natural yoghurt or 1 sachet of ferment– 1 litre of milk*

Mix 1 natural yogurt or 1 sachet of ferment with instant coffee and sugar. Beat well. Add the milk little by little. Mix until you have uniform consistency then divide the mixture into the jars.

Alternative method: Use caramel or chocolate powder instead of coffee.



## “Fromage blanc” based recipes

### “Cervelle de Canuts” (Soft cheese spread) (6 pers.)

This speciality of Lyons is very simple to prepare.

1 big cheese drainer with a base of 1l of UHT cow milk.  
1 jar of 20cl of fresh cream – 200 g shallots- 1/2 bunch of chives  
- 1 bunch of flat parsley - 1/2 bunch of chervil - 1 dl of oil – 1 dl  
of dry white wine – salt/pepper

Prepare your cheese drainer 48h in advance by following the instructions (allow one day or night for draining). Note that your cheese must be thick (remove as much whey as possible).

Wash and finely snip the herbs and the shallots.

Beat together the cream and the cheese, season with salt and pepper then add the other ingredients.

You can serve the “cervelle de Canuts” with boiled or pot roasted potatoes or spread on bread.

### Tsatziki (6 pers.)

1 big cheese drainer with a base of 1l of whole or semi-skimmed UHT cow milk.

1 cs of thick cream - 2 cucumbers - 1 bunch of fresh mint – 2 cloves of garlic – 1 cs of mustard – 1 cs of olive oil – Salt and pepper.

Prepare your cheese drainer 48h in advance by following the instructions (allow one day or night for draining).

Peel and deseed the cucumbers then grate them and drain in a strainer with coarse salt for many hours.

Beat the cheese drainer to obtain smooth “fromage blanc” and not too thick (add some whey if required). Add the fresh cream.

Add to the “fromage blanc”, the clove crushed beforehand, the finely chopped mint, the mustard and the oil, then season with salt and pepper.

Squeeze the grated cucumber in a cloth to remove the remaining water. Finally, add the grated cucumber to the preparation.

### Strawberry whisked “fromage blanc” (4 pers.)

1 large cheese drainer with a base of 1l of whole or semi-skimmed UHT cow milk.

500g of strawberries (400g to mix / 100 g to cut into pieces) – 100 g of powdered sugar

Prepare your cheese drainer 48h in advance by following the instructions (allow one day or night for draining).

Beat the “fromage blanc” with a foot mixer.

Mix 400 g of strawberries with 100 g of powdered sugar. Put in a saucepan on low heat with the remaining 100 g of strawberries cut into pieces. Let it stew but do not let it boil. When the coulis glazes the spoon, let it cool.

Add it to the “fromage blanc” and serve fresh in glass bowls.





17 Chemin de la Plaine  
ZA les Plattes  
69390 VOURLES  
France  
[www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)

**LAGRANGE**

