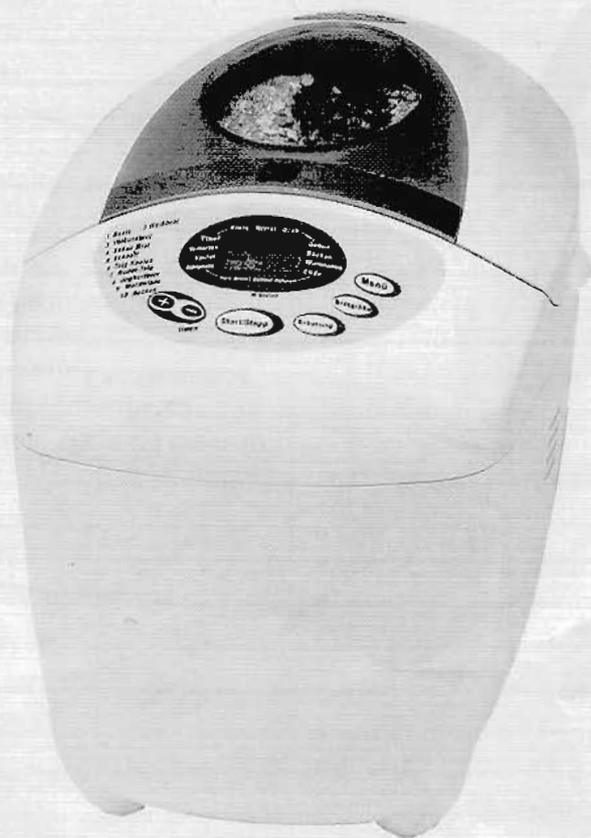


# Machine à pain multifonction



**Mode d'emploi**

**MD 12830**

# Contenu

|  |    |
|--|----|
| Consignes de sécurité .....                    | 4  |
| Présentation .....                             | 6  |
| L'appareil .....                               | 6  |
| Le panneau de commande .....                   | 7  |
| L'écran d'affichage .....                      | 8  |
| Utilisation .....                              | 9  |
| Vérification du contenu .....                  | 9  |
| Avant la première utilisation .....            | 9  |
| Préparation de la pâte.....                    | 9  |
| Dosage des ingrédients .....                   | 10 |
| Ordre des ingrédients.....                     | 10 |
| Nettoyage de la cuve.....                      | 10 |
| Remarque supplémentaire .....                  | 10 |
| Mise en marche .....                           | 11 |
| Sélection du programme.....                    | 11 |
| Sélection du degré de brunissement.....        | 12 |
| Définir un démarrage différé.....              | 12 |
| Démarrage d'un programme .....                 | 12 |
| Ajout d'ingrédients supplémentaires .....      | 13 |
| Remarques concernant le cycle de cuisson ..... | 13 |
| Signaux sonores .....                          | 13 |
| Fin du programme .....                         | 14 |
| Sortir le pain de l'appareil.....              | 14 |
| Détacher les crochets de pétrissage .....      | 14 |
| Relancer un cycle de cuisson .....             | 14 |
| Déroulement des programmes .....               | 15 |
| En cas de problème .....                       | 18 |
| Nettoyage et recyclage .....                   | 20 |
| Nettoyage .....                                | 20 |
| Stockage .....                                 | 20 |
| Recyclage .....                                | 20 |
| Emballage .....                                | 20 |
| Appareil.....                                  | 20 |
| Données techniques .....                       | 21 |

# Consignes de sécurité



Avant de mettre l'appareil en marche, lisez attentivement les consignes de sécurité. Tenez compte des mises en garde figurant sur l'appareil et dans le mode d'emploi. Gardez toujours le mode d'emploi à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, pensez impérativement à remettre également ce mode d'emploi ainsi que le certificat de garantie.

## Usage conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation privée et n'est pas destiné à un usage industriel ou commercial. En outre, l'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

## Danger pour les enfants et les personnes fragiles

Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent de cette personne les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

## Installer l'appareil en toute sécurité

- Installez l'appareil sur une surface plane, solide et résistant à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil au bord d'une table : il risquerait de basculer et de tomber.
- Un intervalle minimal de 10 cm doit être respecté entre l'appareil et le mur et les autres appareils (à l'arrière et sur les côtés). Ne recouvrez pas les fentes d'aération.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, papier, etc.). Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou toute autre source de chaleur.
- Ne placez jamais l'appareil au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout autre appareil produisant de la chaleur (gril, friteuse) ; et ce même si une hotte aspirante est installée au-dessus.
- Veillez impérativement à ce que la partie interne du boîtier ne soit pas soumise à l'humidité. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.



## Alimentation secteur

Reliez l'appareil à une prise de courant facile d'accès (230 V ~ 50 Hz) située à proximité de l'appareil. La prise de courant doit rester accessible au cas où vous auriez besoin de débrancher rapidement l'appareil.

# Manipulation sûre de la machine à pain

## Généralités

- L'appareil en cours de fonctionnement ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou lorsque vous constatez des dommages au niveau du câble d'alimentation ou de la fiche.
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche de raccordement avec des mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec un interrupteur à minuterie externe ou un système séparé de mise en marche à distance.



## Câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation ne doit pas être enroulé autour de l'appareil lorsque ce dernier est en cours de fonctionnement. Il ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Cela pourrait l'endommager.
- Ne pliez pas et n'écrasez pas le câble d'alimentation.
- Lorsque vous débranchez la prise de courant, ne tirez pas sur le câble lui-même mais toujours au niveau de la fiche.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la fiche.

## Appareil

- Le hublot et la cuve deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour sortir la cuve.
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas la cuve pour y ranger des objets.
- Mettez l'appareil en marche uniquement lorsque la cuve contient de la pâte. Une utilisation sans pâte peut provoquer une surchauffe.
- Lorsque vous remplissez la cuve, sortez-la de l'appareil afin d'éviter de salir la chambre de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.



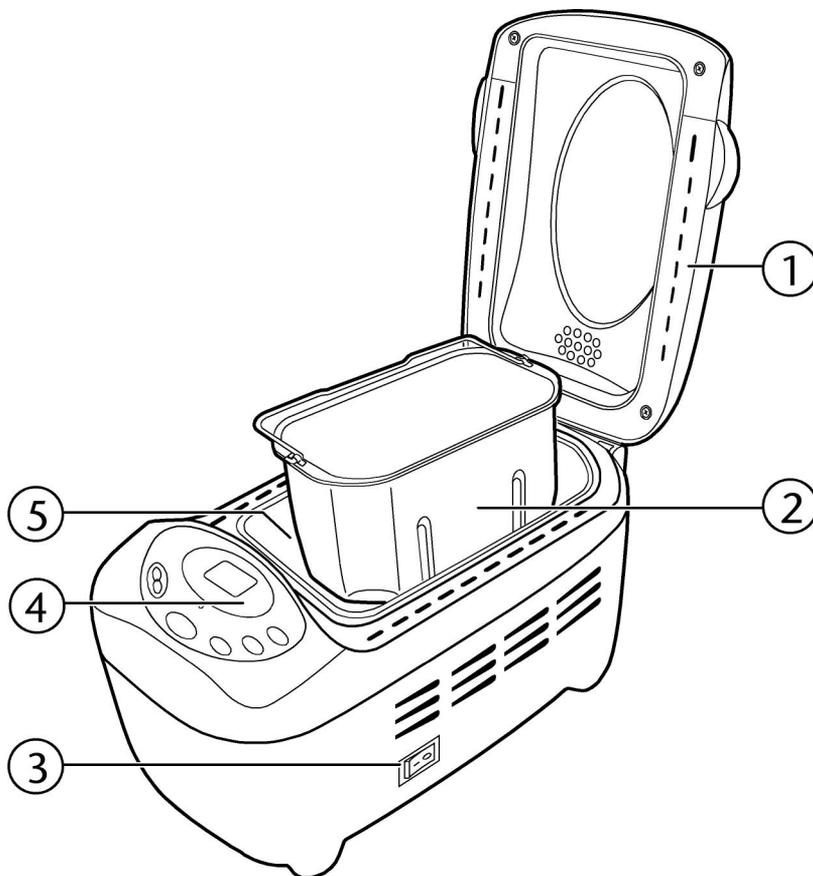
## Ne jamais réparer soi-même l'appareil

- Si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation de cet appareil, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter. En cas de problème, adressez-vous au Centre de service Medion ou à un autre atelier spécialisé.



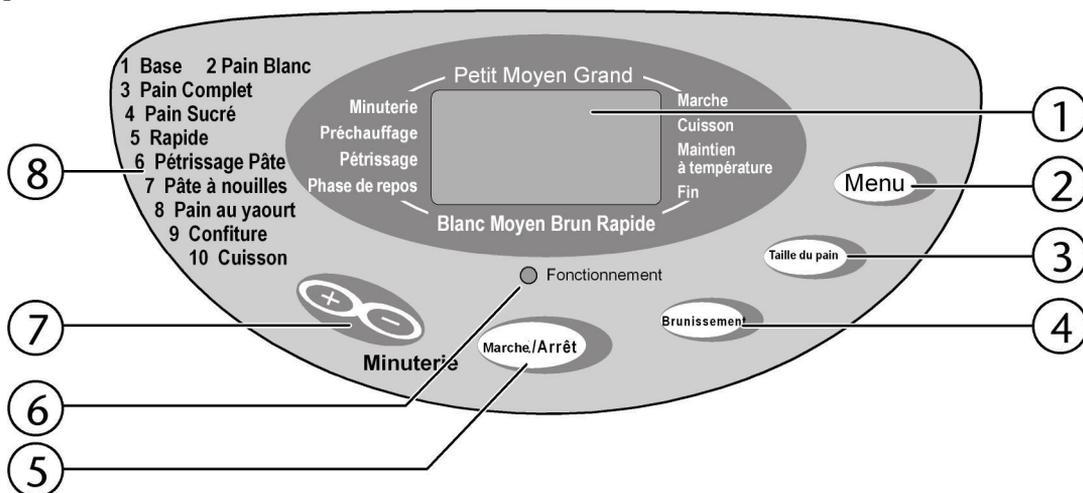
# Présentation

## L'appareil



- 1** Couvercle avec hublot de contrôle et poignée
- 2** Cuve
- 3** Interrupteur marche/arrêt
- 4** Panneau de commande
- 5** Chambre de cuisson

# Le panneau de commande



## 1 Écran d'affichage

## 2 Menu

Le bouton MENU vous permet de sélectionner l'un des dix programmes, conformément à la liste de programmes (8) à gauche de l'écran d'affichage.

## 3 Taille du pain

Dans les programmes de cuisson 1-4, le bouton «TAILLE DU PAIN » vous permet de choisir entre trois tailles de pain : « Petit » = 750 g, « Moyen » = 1 000 g et « Grand » = 1 250 g. Les durées programmées s'adaptent alors à la quantité de pâte utilisée.

## 4 Brunissement

Le bouton « BRUNISSEMENT » vous permet de régler le degré de brunissement du pain. Dans les programmes 1-5 et 10, vous pouvez choisir entre trois degrés de brunissement : « Blanc », «Moyen » et « Brun ».

Réglage " Rapide" » : à l'aide du même bouton, vous pouvez sélectionner un cycle rapide pour les programmes 1-4. Si ce mode est activé, la durée du programme est écourtée d'environ 1 heure grâce à la réduction des étapes.

## 5 Marche/Arrêt

Le bouton « MARCHE/ARRET » vous permet de démarrer et d'interrompre un programme.

## 6 Fonctionnement

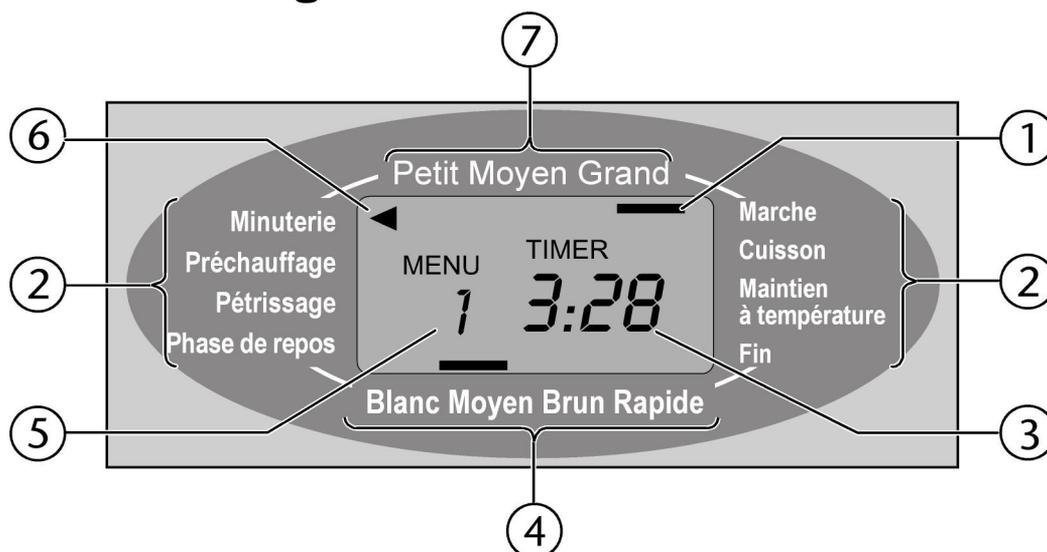
Lorsque la machine à pain est allumée, le témoin de fonctionnement devient rouge.

## 7 Minuterie

Le bouton « MINUTERIE » vous permet de définir un démarrage différé du programme sélectionné. Cette option est possible pour les programmes 1-4 et 8. À chaque fois que le bouton + ou – est actionné, la valeur est augmentée ou réduite de 10 minutes. Le différé maximal est de 14 heures et 58 minutes.

## 8 Liste des programmes de cuisson

# L'écran d'affichage



**1 Réglage actuel**

**2 Étapes**

**3 Temps restant du programme choisi / en cours**

**4 Degré de brunissement**

**5 Programme choisi**

**6 Phase actuelle du programme**

Au cours de la cuisson, une flèche indique dans l'écran d'affichage la phase de préparation dans laquelle se trouve actuellement l'appareil (dans l'exemple ci-dessus, la minuterie est active). Pour connaître la longueur des différentes phases, consultez le tableau du chapitre « Déroulement des programmes ».

**7 Taille du pain**

# Utilisation

## Vérification du contenu

Le déballage une fois terminé, vérifiez que vous disposez bien des éléments suivants :

- Machine à pain
- Cuve
- 2 crochets de pétrissage
- Verre mesureur
- Cuillère de mesure
- 2 spatules en bois
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

## Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible. Dans le cas contraire, l'appareil ne doit en aucun cas être mis en marche, quel que soit le type de dommage.
- Retirez les films de protection éventuellement collés sur le boîtier.
- Avant la première utilisation, nettoyez la cuve, les crochets de pétrissage et le boîtier de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas de détergent agressif.
- Une fois lavés, essuyez soigneusement les différents éléments.

Avant la première utilisation, ouvrez les fenêtres de la pièce, insérez la cuve dans l'appareil et faites-le chauffer durant env. 5 minutes.



Au cours de la fabrication, certaines parties de l'appareil doivent être graissées. D'où le dégagement d'une odeur lors de la première mise en marche. Cette odeur est donc normale et n'est pas le signe d'un défaut de l'appareil. Veillez à aérer correctement la pièce.

## Préparation de la pâte

- Les liquides doivent tous être à température ambiante. Pour les programmes normaux, la température optimale se situe entre 18°C et 23°C.
- Concernant la préparation de la pâte, utilisez uniquement de la levure sèche. La levure fraîche ne convient pas aux machines à pain.
- Si vous utilisez de la farine de seigle, gardez à l'esprit que ce type de farine ne lève que très peu. Les proportions doivent donc être de sept mesures de farine de seigle maximum et trois mesures de farine de blé minimum.
- Si vous habitez en altitude (plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer) ou si vous utilisez de l'eau très douce, la cuisson de la levure est renforcée et la pâte monte davantage. Dans ce cas, réduisez la quantité de levure d'env. un quart par rapport à la quantité indiquée.

## Dosage des ingrédients

Mesurez les ingrédients avec précision. Respectez scrupuleusement les valeurs indiquées, en particulier pour la recette de base.

Pour mesurer les ingrédients, utilisez de préférence le verre mesureur et la cuillère de mesure fournis. Si la cuillère de mesure est complètement remplie, arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. N'excédez pas (programme Base, taille 1250 g) :

| Ingrédient          | Quantité maximale     |
|---------------------|-----------------------|
| De la levure sèche  | 2 ½ petites cuillères |
| De la farine de blé | 660 g                 |
| Du sel              | 2 petites cuillères   |
| Du sucre            | 2 petites cuillères   |
| Du beurre           | 40 g                  |
| De l'eau            | 440 ml                |

## Ordre des ingrédients

- Incorporez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre suivant : d'abord les liquides, puis la farine. Formez une fontaine avec la farine ; répartissez de préférence le sucre et le sel sur les bords, et la levure sèche au centre.  
Seul le respect de cet ordre permettra le bon mélange des différents ingrédients.
- Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide et le sel.

## Nettoyage de la cuve

- Avant de l'utiliser, nettoyez également la partie externe de la cuve. Lorsque vous y incorporez les ingrédients, veillez à ce que rien ne pénètre dans la chambre de cuisson. La résistance ne doit pas entrer en contact avec la pâte !
- Respectez scrupuleusement les proportions indiquées. N'augmentez en aucun cas les quantités indiquées.

## Remarque supplémentaire

Un pain composé principalement de farine complète ou d'ingrédients tels que des noix, du son, etc, sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.

## Mise en marche

- ▶ Une fois lavés, fixez les crochets de pétrissage au niveau du dispositif d'entraînement de la cuve.
- ▶ Préparez la pâte dans la cuve.
- ▶ Avant d'insérer la cuve, vérifiez que la partie externe est bien propre.
- ▶ Placez la cuve dans le support de la chambre de cuisson et poussez fermement l'ensemble vers le bas : vous devez entendre s'enclencher les deux ressorts de tension latéraux.
- ▶ Veillez à ce que les ingrédients ne pénètrent pas dans la chambre de cuisson et n'entrent pas en contact avec la résistance !
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Branchez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant.
- ▶ Allumez l'appareil au niveau de l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil. Il est situé sur le côté de l'appareil.  
Un signal sonore retentit et le témoin de fonctionnement rouge s'allume. L'appareil se règle à présent sur le programme de base et le temps normal.

## Sélection du programme

Sélectionnez le programme désiré (1-10) à l'aide du bouton MENU.

### **Programme 1 : base**

Programme de base pour les pâtes à pain normales.

### **Programme 2 : pain blanc**

Programme pour les pains à la française à base de farine blanche riche en protéines et les pains légers à croûte croustillante.

### **Programme 3 : pain complet**

Programme pour les pâtes contenant essentiellement de la farine complète au froment, au seigle, à l'avoine ou au son. Ce programme inclut une phase de préchauffage permettant aux ingrédients plus compacts de gonfler. Ces pains sont normalement plus petits et plus compacts.

### **Programme 4 : pain sucré**

Programme pour les biscuits, gâteaux, pains sucrés ou les pâtes à pain auxquelles du sucre, des raisins secs ou du chocolat doit être encore incorporé.

### **Programme 5 : programme « Rapide »**

Le programme raccourcit le cycle de cuisson d'environ 1 heure et 20 minutes. La deuxième phase de levée et la phase de repos n'ont pas lieu, ce qui rend le pain un peu plus compact et ferme.

 Notez que la température de l'eau ajoutée doit être de 30-35 °C. Il vous faut donc doubler la quantité de levure.

### **Programme 6 : pétrissage de la pâte**

Ce programme vous servira à préparer de la pâte levée pour petits pains, brioches ou encore pâtes à pizza. La pâte est chauffée afin de lui permettre de lever, mais elle n'est pas cuite. Le pétrissage une fois terminé, vous pouvez former la pâte comme à l'accoutumée et la cuire dans un four traditionnel.

### **Programme 7 : pâte à nouilles**

Dans ce programme, la pâte est uniquement pétrie ; la cuisson n'a pas lieu. Ce programme vous permet également de pétrir d'autres types de pâtes. Dans ce réglage, la quantité d'ingrédients de base ne doit pas excéder 800 ml.

### **Programme 8 : pain au yaourt**

Programme pour les pains auxquels du yaourt ou du babeurre doit être incorporé (jusqu'à 1 000 g).

### **Programme 9 : confiture**

Programme pour la préparation de fruits frais. Dans ce programme, n'excédez en aucun cas les quantités indiquées : la confiture risquerait de déborder et ainsi de salir la chambre de cuisson et la résistance.

### **Programme 10 : cuisson (maintien à température)**

Ce programme cuit les pâtes précuites (par ex. dans le cas où un pain n'est pas totalement cuit). Le réglage de base est d'une heure. Vous pouvez interrompre à tout moment la phase de maintien à température en appuyant sur le bouton ARRET.



### **Pain sans gluten**

Pour la préparation de pains sans gluten, il est conseillé d'utiliser le programme 3 (Rapide, 1 250 g). Notez que les pains obtenus peuvent varier par rapport aux préparations contenant du gluten.

## **Sélection du degré de brunissement**

Appuyez plusieurs fois sur le bouton BRUNISSEMENT pour choisir le degré de brunissement souhaité : Blanc, Moyen ou Brun. Cette fonction est disponible pour les programmes 1-5 et 10.

Pour les programmes 1-4, le bouton BRUNISSEMENT vous permet de sélectionner le réglage Rapide. Conseillé dans les cas où les phases de levée prolongées sont à éviter.

Le degré de brunissement sélectionné ou le réglage Rapide est indiqué le long du bord inférieur de l'écran d'affichage.

## **Définir un démarrage différé**

Un programme de cuisson peut être démarré en différé. Vous pouvez ainsi faire en sorte que l'appareil termine la cuisson à un moment bien précis. Le différé maximal est de 14 heures et 58 minutes. Cette fonction est disponible pour les programmes 1-4, 8 et 10.

Calculez le temps restant avant l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit cuit : il s'agit du différé à régler.

Exemple : il est 20:30 et le pain doit être prêt le matin suivant à 7 heures (soit dans 10 heures et 30 minutes). Vous devez donc définir un différé de 10:30.

- ▶ Pour régler un démarrage différé, appuyez plusieurs fois sur le bouton MINUTERIE (+) ou (-).
- ▶ Le bouton (+) permet d'augmenter le différé par tranches de 10 minutes, le bouton (-) permet de le réduire par tranches de 10 minutes.
- ▶ En maintenant le bouton enfoncé, vous pouvez accélérer le défilement.

N'utilisez pas la fonction différé pour les recettes contenant des ingrédients frais tels que des oeufs, du lait frais, de la crème ou du fromage.

## **Démarrage d'un programme**

Appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRET » pour démarrer le durée du programme. Le témoin de fonctionnement vert s'allume. Le décompte du temps affiché sur l'écran commence et indique le moment auquel le programme se terminera.

## Ajout d'ingrédients supplémentaires

Selon le programme sélectionné, un signal retentit au bout de 20 à 30 minutes (après la deuxième phase de pétrissage), afin de vous rappeler que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (raisins secs, noix, etc.).

Ouvrez le couvercle mais le plus brièvement possible afin d'éviter que le pain ne se dégonfle. N'appuyez pas sur la touche « ARRET », cela interromprait le programme en cours.

## Remarques concernant le cycle de cuisson

- Si l'alimentation électrique est interrompue brièvement (env. 5 minutes) au cours de la phase de démarrage différé ou de préchauffage, les réglages sont mémorisés. Mais si une coupure électrique survient à partir de la première phase de pétrissage, le cycle de cuisson est alors définitivement interrompu.
- Il est tout à fait normal que le hublot se couvre de buée en début de cuisson. L'eau de condensation s'échappera un peu plus tard par les fentes d'aération.
- L'appareil peut vibrer bruyamment au cours des phases de pétrissage. Cela n'est pas le signe d'un défaut de l'appareil.

## Signaux sonores

Des signaux sonores retentissent au cours du cycle de cuisson :

- pour les programmes 1, 3, 4 et 8 : après la deuxième phase de pétrissage, pour signaler que des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, etc.) peuvent être ajoutés ;
- à la fin d'une phase de cuisson ;
- au cours de la phase de préchauffage et à la fin du programme (plusieurs signaux sonores).



### **ATTENTION !**

Ne recouvrez jamais les fentes d'aération !

- De la fumée peut se former si la pâte déborde de la cuve et entre en contact avec la résistance. Si de la pâte parvient jusqu'à la résistance et que la chambre de cuisson commence à dégager de la fumée, maintenez impérativement le couvercle fermé afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes.

Appuyez sur le bouton « ARRET » et éteignez l'appareil. Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !



### **ATTENTION !**

N'essayez sous aucun prétexte d'éteindre la pâte en combustion avec de l'eau.

## Fin du programme

Le programme de cuisson une fois terminé, plusieurs signaux sonores retentissent et 0:00 est affiché sur l'écran. L'appareil passe automatiquement dans le mode de maintien à température. Vous pouvez laisser le pain dans l'appareil durant 60 minutes maximum, un dispositif de circulation d'air assurant le maintien de sa température.

Le pain doit être sorti de l'appareil 60 minutes maximum après la fin du programme.

## Sortir le pain de l'appareil

- ▶ Le programme une fois terminé, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et ouvrez le couvercle.
- ▶ Sortez la cuve en la soulevant au niveau de son anse.



### ATTENTION !

La chambre de cuisson, la cuve et l'anse de la cuve sont très chaudes. Afin d'éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir la cuve !

- ▶ Décollez doucement le pain des parois de la cuve à l'aide d'une spatule en bois. Du métal risquerait d'endommager le revêtement de la cuve. N'utilisez pas de couteau ou tout autre ustensile du même style pour décoller le pain.
- ▶ Retournez la cuve. Tapotez le fond du récipient afin de décoller le pain. Laissez-le refroidir sur une grille.

## Détacher les crochets de pétrissage

- ▶ Si le crochet de pétrissage reste planté dans le pain, attendez que la pâte ait refroidi avant de le retirer.
- ▶ Si les crochets de pétrissage restent dans la cuve et que vous avez des difficultés à les détacher, plongez le récipient jusqu'à 30 minutes dans de l'eau chaude voire très chaude.

## Relancer un cycle de cuisson

Vous pouvez en principe enchaîner deux cycles de cuisson. La température de l'appareil ne doit toutefois pas excéder 40°C. Si le message « E01 » apparaît après avoir appuyé sur le bouton « MARCHE/ARRET », cela signifie que l'appareil est encore trop chaud.

Dans ce cas de figure, maintenez le bouton « MARCHE/ARRET » appuyé jusqu'à ce que le message disparaisse. Sortez ensuite la cuve et laissez l'appareil refroidir.

E 01

# Déroulement des programmes

| Progr. | Croûte | Taille | Préchauffage | Pétrissage1 | Phase de repos | Pétrissage2 | Levée1 | Pétrissage3 | Levée2 | Pétrissage4 | Levée3 | Cuisson | Durée totale |
|--------|--------|--------|--------------|-------------|----------------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|---------|--------------|
|--------|--------|--------|--------------|-------------|----------------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|---------|--------------|

|                   |        |         |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|-------------------|--------|---------|---|-------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------|
| <b>1<br/>Base</b> | blanc  | 750 g   | - | 5 min | 5 min | 20 min | 39 min | 10 sec | 25 min<br>50 sec | 15 sec | 49 min<br>45 sec | 48 min | 3:13 |
|                   |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 3:18 |
|                   |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 3:25 |
|                   | moyen  | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 48 min | 3:13 |
|                   |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 3:18 |
|                   |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 3:25 |
|                   | brun   | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 48 min | 3:13 |
|                   |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 3:18 |
|                   |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 3:25 |
|                   | rapide | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 48 min | 2:12 |
|                   |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 2:17 |
|                   |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 2:24 |

|                         |        |         |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|-------------------------|--------|---------|---|-------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------|
| <b>2<br/>Pain blanc</b> | blanc  | 750 g   | - | 5 min | 5 min | 20 min | 39 min | 10 sec | 30 min<br>50 sec | 10 sec | 59 min<br>50 sec | 50 min | 3:30 |
|                         |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 52 min | 3:32 |
|                         |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 3:35 |
|                         | moyen  | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:30 |
|                         |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 52 min | 3:32 |
|                         |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 3:35 |
|                         | brun   | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:30 |
|                         |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 52 min | 3:32 |
|                         |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 3:35 |
|                         | rapide | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 2:30 |
|                         |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 52 min | 2:32 |
|                         |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 2:35 |

| Progr. | Croûte | Taille | Préchauffage | Pétrissage1 | Phase de repos | Pétrissage2 | Levée1 | Pétrissage3 | Levée2 | Pétrissage4 | Levée3 | Cuisson | Durée totale |
|--------|--------|--------|--------------|-------------|----------------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|---------|--------------|
|--------|--------|--------|--------------|-------------|----------------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|---------|--------------|

|                       |        |         |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|-----------------------|--------|---------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|------------------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------|
| <b>3 Pain complet</b> | blanc  | 750 g   | 30 min | 5 min | 5 min | 15 min | 49 min | 10 sec | 25 min<br>50 sec | 10 sec | 44 min<br>50 sec | 48 min | 3:43  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       |        | 1 000 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:45  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       |        | 1 250 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 3:48  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       | moyen  | 750 g   |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 48 min | 3:43  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       |        | 1 000 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:45  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       |        | 1 250 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 3:48  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       | brun   | 750 g   |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 48 min | 3:43  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       |        | 1 000 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:45  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       |        | 1 250 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 3:48  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                       | rapide | 750 g   |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 5 min  | 5 min | 5 min | 15 min | 24 min | 10 sec | 10 min<br>50 sec | 10 sec | 34 min<br>50 sec | 48 min | 2:28 |
|                       |        | 1 000 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 2:30 |
|                       |        | 1 250 g |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 53 min | 2:33 |

|                     |        |         |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|---------------------|--------|---------|---|-------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|------------------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------|
| <b>4 Pain sucré</b> | blanc  | 750 g   | - | 5 min | 5 min | 20 min | 39 min | 10 sec | 25 min<br>50 sec | 10 sec | 51 min<br>55 sec | 50 min | 3:17  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 3:22  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 3:27  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     | moyen  | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:17  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 3:22  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 3:27  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     | brun   | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 50 min | 3:17  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 3:22  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 3:27  |       |        |        |        |                  |        |                  |        |      |
|                     | rapide | 750 g   |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  | -      | 5 min | 5 min | 20 min | 25 min | 10 sec | 15 min<br>50 sec | 10 sec | 35 min<br>55 sec | 50 min | 2:37 |
|                     |        | 1 000 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 55 min | 2:42 |
|                     |        | 1 250 g |   |       |       |        |        |        |                  |        |                  |        |       |       |        |        |        |                  |        |                  | 60 min | 2:47 |

| Progr.                         | Crou te | Taille  | Pr chauffage | P trissage1 | Phase de repos | P trissage2 | Lev e1 | P trissage3 | Lev e2           | P trissage4 | Lev e3           | Cuisson | Dur e totale |
|--------------------------------|---------|---------|--------------|-------------|----------------|-------------|--------|-------------|------------------|-------------|------------------|---------|--------------|
| <b>5 Rapide</b>                | blanc   | 750 g   | -            | 2 min       | -              | 18 min      | 12 min | -           | -                | -           | -                | 45 min  | 1:17         |
|                                |         | 1 000 g |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 48 min  | 1:20         |
|                                |         | 1 250 g |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 51 min  | 1:23         |
|                                | moyen   | 750 g   |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 45 min  | 1:17         |
|                                |         | 1 000 g |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 48 min  | 1:20         |
|                                |         | 1 250 g |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 51 min  | 1:23         |
|                                | brun    | 750 g   |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 45 min  | 1:17         |
|                                |         | 1 000 g |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 48 min  | 1:20         |
|                                |         | 1 250 g |              |             |                |             |        |             |                  |             |                  | 51 min  | 1:23         |
| <b>6 P trissage de la p te</b> | -       | 1.250 g | -            | 5 min       | 5 min          | 20 min      | 60 min | -           | -                | -           | -                | 1:30    |              |
| <b>7 P te   nouilles</b>       | -       | 800 g   | -            | 3 min       | -              | 11 min      | -      | -           | -                | -           | -                | 0:14    |              |
| <b>8 Pain au yaourt</b>        | moyen   | 1 000 g | 30 min       | 5 min       | 10 min         | 20 min      | 39 min | 10 sec      | 25 min<br>50 sec | 10 sec      | 44 min<br>50 sec | 60 min  | 3:55         |
| <b>9 Confiture</b>             | -       | 680 g   | -            | -           | -              | 5 min       | -      | -           | -                | -           | 10 min           | 50 min  | 1:05         |
| <b>10 Cuisson</b>              | -       | -       | -            | -           | -              | -           | -      | -           | -                | -           | -                | 60 min  | 1:00         |

# En cas de problème

Si le résultat obtenu ne correspond pas à la qualité escomptée, le tableau suivant peut vous aider à en déterminer la cause.

| <b>Problème</b>                    | <b>Cause possible/Solution</b>   |
|------------------------------------|--|
| Le pain s'affaisse en son centre.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de liquide et liquide trop chaud. (La température des liquides doit être comprise entre 21 et 28 °C – entre 30 et 35 °C pour les programmes de cuisson rapide.)</li><li>• Quantité de sel insuffisante.</li><li>• Trop de levure.</li><li>• L'humidité de l'air ou la température ambiante est trop élevée.</li><li>• Le couvercle a été ouvert trop longtemps en cours de cuisson.</li><li>• La durée de levée de la pâte était trop longue. – Appuyez sur le bouton BRUNISSEMENT pour sélectionner le réglage « Rapide ».</li></ul> |
| Le pain ne monte pas suffisamment. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Quantité de levure insuffisante.</li><li>• La levure n'était plus bonne.</li><li>• Quantité de sucre insuffisante.</li><li>• Trop de sel (détruit la levure).</li><li>• Le liquide est trop chaud.</li><li>• La levure est entrée en contact avec le sel ou le liquide avant la cuisson.</li></ul>   |
| Le pain monte de trop.             | <ul style="list-style-type: none"><li>• L'humidité de l'air ou la température ambiante est trop élevée. (Exceptionnellement, si les conditions environnementales ne peuvent pas être modifiées, refroidissez les ingrédients avant de les travailler et n'utilisez pas le démarrage différé du programme de cuisson.)</li><li>• Trop de levure.</li><li>• Trop de liquide ou liquide trop chaud.</li><li>• Quantité de farine insuffisante.</li><li>• Quantité de sel insuffisante.</li></ul>  |
| Le pain est trop sec et compact.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Quantité de liquide insuffisante.</li><li>• Problème au niveau de la levure.</li></ul>   |

|  |   |
|--|---|
| Le pain n'est pas assez cuit et encore humide dans sa partie centrale. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une trop grosse quantité d'ingrédients supplémentaires (noix, beurre, fruits secs, sirop,...) a été incorporée.</li> <li>• Une quantité trop importante de jus de fruit a été incorporée.</li> </ul>   |
| Le pain est trop brun.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de sucre.</li> <li>• Degré de brunissement sélectionné trop élevé.</li> </ul>   |
| Le pain est criblé de trous.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'eau est trop chaude.</li> <li>• Trop de liquide.</li> <li>• Trop de levure.</li> <li>• L'humidité de l'air ou la température ambiante est trop élevée.</li> </ul>  |
| La croûte du pain colle ou le pain est trop mouillé.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisson une fois terminée, le pain est resté trop longtemps dans l'appareil. De la condensation s'est formée, cette dernière n'a pas pu s'évacuer et a fini par imprégner le pain.</li> <li>• Mauvais dosage des ingrédients secs et humides. (Le cas échéant, réduisez légèrement les quantités de liquide ou la levure.)</li> </ul> |
| Le pain présente des trous au niveau de la croûte.                     | Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.   |
| Le moteur est en marche mais la pâte n'est pas pétrie.                 | Les crochets de pétrissage ou la cuve ne sont pas correctement positionnés.   |
| Les ingrédients n'ont pas été correctement mélangés.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients ont été incorporés dans le mauvais ordre.</li> <li>• La pâte était trop lourde ou trop sèche.</li> <li>• Les crochets de pétrissage ne sont pas correctement positionnés.</li> </ul>   |

# Nettoyage et recyclage

## Nettoyage



Débranchez le câble d'alimentation au niveau de la prise de courant et de l'appareil et laissez l'appareil refroidir complètement.

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide (risque d'électrocution) !

La cuve et les accessoires (verre mesureur, cuillère de mesure, crochets de pétrissage et crochet métallique, spatules en bois) ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Pour leur nettoyage, utilisez de l'eau additionnée de produit vaisselle. La partie externe du boîtier peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié.

N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif susceptible d'engendrer des rayures. N'utilisez en aucun cas de la paille de fer, de l'essence, un solvant ou tout autre détergent à base d'alcool.

La résistance ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ! Elle doit donc être nettoyée à l'aide d'un chiffon sec.

Avant la remise en marche, laissez sécher complètement l'appareil et les accessoires.

## Stockage

Avant de ranger l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.

Veillez à ce que l'appareil soit entièrement sec et refroidi avant de le ranger dans une armoire.

## Recyclage

### Emballage



Votre appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne s'abîme au cours du transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.

### Appareil



Une fois arrivé en fin de vie, l'appareil ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle classique. Informez-vous des possibilités de recyclage écologique.

# Données techniques

Alimentation : 230 V ~ 50 Hz  
Consommation : 850 Watts  
Capacité : 1 250 g maxi.  
Dimensions : env. 445 mm x 300 mm x 280 mm (LxPxH)  
Classe protection : I  
Poids : env. 7 kg

Sous réserve de modifications techniques !



