

Bakery Professional Machine à pain

Mode d'emploi; page 1



Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Nettoyage	26
A propos de ce mode d'emploi	3	Rangement / Entretien	27
Déballage	3	Problèmes	27
Eléments de l'appareil et de commande	4	Elimination	28
Fonctionnement	6	Données techniques	28
– Avant la 1ère mise en marche	6		
– Usages de l'appareil	6		
– Mise en place	7		
– Avant la 1ère utilisation du moule, le «cuire»	8		
– Remplissage du moule	9		
– Démarrage immédiat	10		
– Démarrage différé («Timer»)	13		
– Programme de cuisson pour vos recettes	16		
– Après utilisation	18		
– Ingrédients pour la cuisson du pain	19		
Recettes	20		
Résumé des programmes	22		
Problèmes durant la cuisson	24		



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

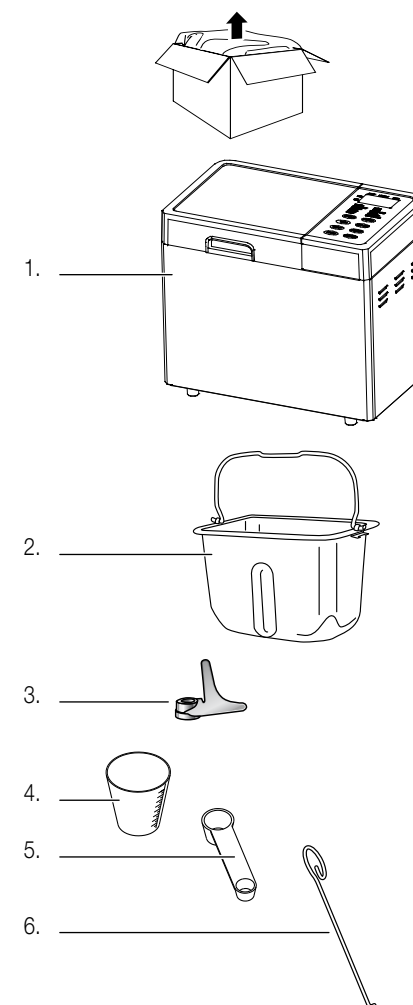
- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant d'ôter le moule
 - après utilisation
 - avant chaque nettoyage ou entretien
 - si les aliments brûlent
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coinciez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saïssissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Si vous devez utiliser une rallonge, vérifiez qu'elle convient à cet appareil (triphasee avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne risque pas de trébucher dedans
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste

- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable, résistante à la chaleur et plane, et jamais directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ni à proximité des rideaux; maintenir une distance min. de 70 cm (vapeur chaude)
 - maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus de toute surface
 - **ne pas couvrir l'appareil (risque d'incendie!)**
 - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
 - ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Le pain peut s'enflammer! Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **Au cours de l'utilisation, certaines parties de l'appareil, comme le hublot et le moule, deviennent brûlantes: ne pas toucher!** Pour ôter le moule, porter impérativement des poignées isolantes ou des gants de protection
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risques de brûlure et de décharge électrique)
- De la vapeur chaude peut s'échapper: risque de brûlures
- Ne pas poser d'objet sur l'appareil (risque d'incendie!)
- **Ne jamais toucher les éléments de l'appareil en mouvement**
- Avant de procéder au déplacement/nettoyage/entretien de l'appareil, il est impératif de le laisser refroidir complètement (risque de brûlures)
- Il est strictement interdit d'agir sur l'appareil à l'aide d'un objet, ou d'ouvrir le corps de l'appareil
- N'utiliser que des pièces d'origine

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone au verso de ce mode d'emploi).

Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



- **Sortir la machine à pain et ses accessoires de l'emballage**

- **Veillez contrôler la présence des éléments suivants dans l'emballage:**

1. Machine à pain
2. Moule
3. Lame de pétrissage
4. Verre doseur
5. Cuillère mesure
6. Crochet pour libérer la lame de pétrissage

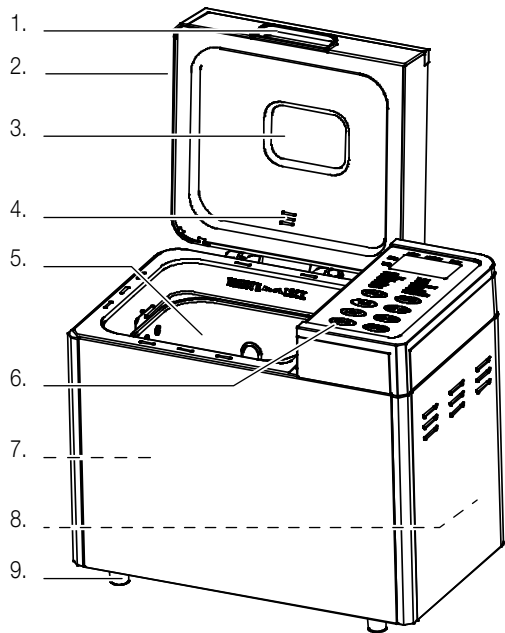
- **Laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.** Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis l'essuyer

- **Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)**

- **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

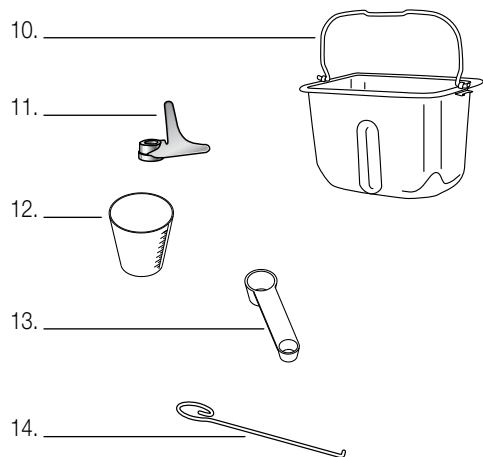
conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).



Machine à pain:

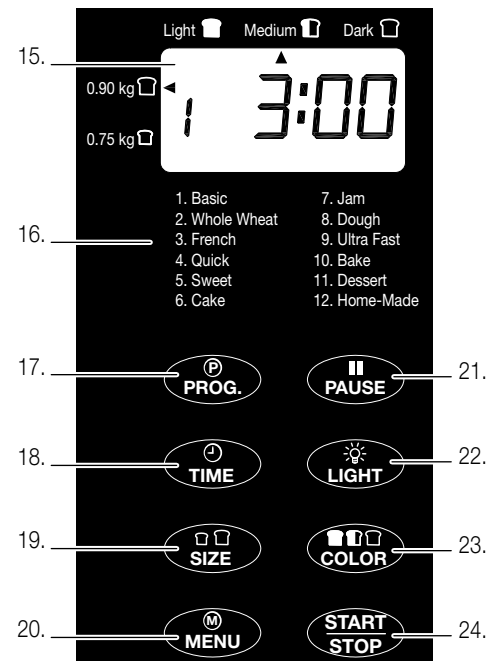
1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Hublot (chaud lors du fonctionnement)
4. Fentes de ventilation, ne pas couvrir (attention! vapeur chaude!)
5. Récipient de cuisson avec arbre d'entraînement (au fond)
6. Panneau de contrôle
7. Élément chauffant (dans le récipient)
8. Interrupteur principal (à l'arrière); «I» = marche
9. Pieds (ne pas poser l'appareil sur une surface sensible à la chaleur ou aux rayures)

Accessoires:



10. Moule antiadhésif
11. Lame de pétrissage, antiadhésif
12. Verre doseur = 236 ml
13. Cuillère mesure:
 - petite mesure = 1 cuillère à café
 - grande mesure = 1 cuillère à soupe
14. Crochet pour libérer la lame de pétrissage

Panneau de contrôle:



15. Ecran LCD: programmes, degrés de stockage, taille du pain, temps restant ou message d'erreur
16. Programmes de cuisson (1-12 programmes; voir page 22)
 1. Basic: pain recette de base
 2. Whole Wheat: pain complet
 3. French: pain blanc
 4. Quick: préparation rapide du pain
 5. Sweet: pain sucré
 6. Cake: gâteaux, cakes
 7. Jam: confiture
 8. Dough: pâte
 9. Ultra Fast: programme très court
 10. Bake: programme de cuisson seule
 11. Dessert: desserts
 10. Home-Made: avec réglage individuel du programme
17. «**PROG.**»: pour sélectionner le programme à réglage individuel
18. «**TIME**»: réglage heure démarrage différé (fonction«Timer») ou réglage durée du programme
19. «**SIZE**»: pour choisir la taille du pain (0.75 kg ou 0.90 kg)
20. «**MENU**»: pour choisir le programme de cuisson
21. «**PAUSE**»: activer/désactiver pause
22. «**LIGHT**»: allumer/éteindre éclairage récipient cuisson
23. «**COLOR**»: pour choisir le degré de stockage (clair, moyen ou foncé)
24. «**START/STOP**»: pour allumer/éteindre programme cuisson ou démarrage différé



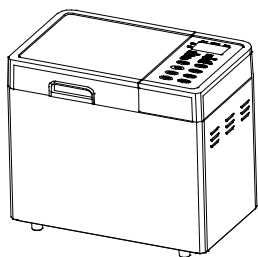
Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 2 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- *veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil*
- *ne jamais mettre d'objets sur l'appareil (risque d'incendie)*
- *ne pas le couvrir (risque d'incendie)*
- *ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)*
- *lorsque l'appareil fonctionne, le corps, le hublot et le moule sont très chauds: ne pas toucher!*
- *ne jamais toucher les éléments de l'appareil en mouvement (risque de blessures)*
- *ne nettoyer l'appareil qu'après l'avoir débranché et laissé refroidir complètement*

Avant la première utilisation laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement. Ne nettoyer l'appareil de base qu'avec un chiffon humide, puis l'essuyer (voir «Nettoyage» page 26).

Usages de l'appareil



Grâce à la machine à pain «**Bakery Professional**», vous pouvez préparer en toute simplicité du pain frais et parfumé, ainsi que des gâteaux, de la pâte ou des confitures.

Pour cela, il vous suffit de verser les ingrédients dans le moule prévu à cet effet et de choisir le programme, la taille du pain et le degré de dorage. La machine s'occupe du reste, puisqu'elle pétrit, fait lever la pâte et la cuit automatiquement.

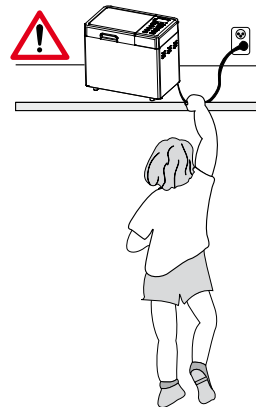
Pour quelques recettes, l'appareil dispose en outre d'un programme à réglage individuel du programme de cuisson.

La machine à pain dispose d'une fonction «Timer», qui vous permet de programmer à l'avance la mise en route de l'appareil. Il vous suffit de verser le soir les ingrédients nécessaires, et votre pain frais sera prêt pour le petit-déjeuner.

Profitez bien de votre four à pain!

Important!

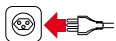
- L'appareil est réservé à un usage domestique



1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Placez l'appareil sur une surface sèche, résistante à la chaleur, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur une surface délicate (ex. meuble laqué) ni sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur (l'appareil dégage de la vapeur chaude!)
- Ne pas couvrir la machine à pain
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- **Tenir le four hors de portée des enfants.** Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance



2. Avant la première utilisation du moule, le «cuire»

Avant la première utilisation, il faut «cuire» le moule une fois:

- Graisser le moule avec un peu d'huile (par ex. avec un pinceau ou du papier de cuisine)
- Poser le **moule vide (sans** lame de pétrissage) sur l'arbre moteur (au fond du récipient), tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le moule soit fixé
- Brancher l'appareil (230 V)
- Appuyer sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil («1» = marche)
- Un signal acoustique retentit et l'affichage LCD bleu s'allume. Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:00» (= 3 heures durée du programme) s'affichent sur l'écran

- En appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**MENU**», sélectionnez le programme «**10**» (= cuisson). Les indications «10» et «0:10» s'affichent sur l'écran
- Appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant 1 seconde afin de lancer le programme (un signal acoustique retentit). «BAKE» et «:» s'affichent et clignotent, montrant que l'appareil est en marche. Puis le programme «10» et le temps de cuisson «0:10» (=10 minutes) s'affichent
- L'appareil chauffe pendant 10 minutes (on entend un bip et l'écran affiche le compte à rebours)
- Une fois le temps de chauffe écoulé (après 10 minutes) on entend 10 bips sonores. **Attention, corps et hublot sont chauds: ne pas toucher!**
- L'appareil bascule automatiquement en fonction maintien chaud («KEEP WARM» et «:» s'affichent et clignotent). Puis «1» et «0:00» s'affichent

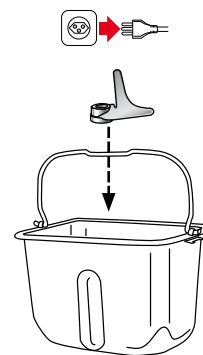
- Arrêter la fonction maintien chaud à l'aide de la touche «**START/STOP**» (tenir la touche enfoncée pendant env. 2 secondes). On entend un bip sonore et les réglages de base s'affichent à nouveau. Le signe «:» reste allumé sans clignoter
- Eteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal («0» = éteint)

– Débrancher l'appareil

- **Laisser refroidir complètement** le moule et l'appareil. Laver de nouveau le moule

Remarques:

- L'affichage bleu LCD s'allume dès que l'on appuie sur une touche pendant quelques secondes
- Lorsqu'il chauffe pour la première fois, l'appareil est susceptible de produire un peu de fumée: c'est là une conséquence technique parfaitement normale, qui ne doit pas vous inquiéter. Si cela se produit, nous vous conseillons de bien aérer la pièce



3. Remplissage du moule

– Débrancher l'appareil

- Oter le moule de l'appareil
- **Fixer** la lame de pétrissage sur le pivot, au fond du moule.

Remarque: bien enlever les éventuels résidus de pain ou de pâte sur l'arbre moteur

Suivant la recette, verser les ingrédients dans le moule en utilisant le verre doseur et la cuillère mesure. Voir les recettes page 20.

Important:

- Les ingrédients doivent être à température ambiante
- **Pour un résultat optimal, respecter l'ordre d'ajout des ingrédients:**

1. eau ou liquides

2. sucre, sel et farine

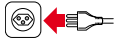
3. la levure et le bicarbonate doivent toujours être ajoutés à la fin (lorsque la levure ou le bicarbonate se trouvent en contact direct avec du liquide ou du sel, ils lèvent plus correctement). Avec les doigts, faire un petit cratère dans la farine, et y verser la levure ou le bicarbonate

- Poser **le moule** sur l'arbre moteur (au fond du récipient de cuisson) et tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Le moule est maintenant fixé (il ne doit pas bouger)
- Fermer le couvercle.

Important: durant tout le processus de cuisson ou de repos, le couvercle doit rester fermé (ceci afin d'éviter que le pain ne s'affaisse au milieu)

4. Démarrage immédiat de la cuisson

- Il est possible de démarrer le processus de cuisson de deux façons:
 1. Démarrer la cuisson **immédiatement, ou**
 2. **Retarder** la cuisson, et la lancer plus tard (par ex. si l'on veut du pain à peine sorti du four pour le petit-déjeuner); voir «Démarrage différé de la cuisson», page 13)



- Brancher l'appareil (230 V)
- Appuyer sur l'interrupteur principal (à l'arrière) («I» = marche)
- On entend un bip sonore et l'affichage LCD bleu s'allume. Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:00» (= 3 heures durée du programme) s'affichent sur l'écran

- Sélectionner le programme qui convient en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «MENU» (par ex. «1 Basic», c'est-à-dire recette de base pour le pain). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:00» (= 3 heures durée du programme) s'affichent sur l'écran.

Remarque: voir le résumé des programmes à la page 22

- Programmer le degré de dorage souhaité en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «☐☐☐ COLOR» («Light ☐☐» = clair; «Medium ☐☐» = moyen et «Dark ☐☐» = foncé). Une flèche apparaît alors sous le degré de cuisson choisi (par ex. «Medium ☐☐»)
- Programmer la taille du pain en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «☐☐ SIZE» («0.75kg = petit pain, «0.90 kg» = grand pain). Une flèche apparaît alors à côté de la taille choisie (par ex. «0.90 kg ☐☐»)

- Démarrer le processus de cuisson en maintenant la touche «START/STOP» enfoncée pendant 1 seconde env. (un signal sonore retentit)
- Sur l'écran, on voit apparaître le programme («1» dans notre exemple) et le temps de cuisson restant («3:00» = 3 heures). Les deux points «:» qui clignotent indiquent que le programme est en cours
- L'appareil démarre automatiquement et l'écran indique le compte à rebours

- Avec quelques programmes (sauf les «7», «8», «9», «10» et «11»), l'appareil émet plusieurs bips au moment du deuxième pétrissage. C'est le moment d'ajouter des aliments solides, en fonction du type de recette (par ex. fruits et tomates sèches, raisins secs, noix, graines, lardons, herbes, etc.)

- A la fin du programme, l'appareil émet 10 bips
- Si vous n'êtes pas auprès de l'appareil pour arrêter le programme, sachez que le pain est maintenu au chaud pendant 1 heure maximum («KEEP WARM» et «:» s'affichent et clignotent). Puis «1» et «0:00» s'affichent



- La fonction maintien chaud s'arrête au bout d'une heure («:» et «KEEP WARM» s'arrêtent de clignoter). L'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les réglages de base du programme. Les deux points «:» restent allumés
- Il est possible d'arrêter le processus avant la fin en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant env. 2 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les réglages de base du programme. Les deux points «:» restent allumés
- Eteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal situé à l'arrière («0» = éteint)
- **Débrancher l'appareil**

Remarques / conseils:

- **Attention: la vapeur et certaines parties du corps de l'appareil sont brûlantes!**

- En appuyant sur la touche «☀ LIGHT» on allume l'éclairage du récipient de cuisson. En appuyant à nouveau on l'éteint (si on n'appuie pas sur la touche, l'éclairage s'éteint automatiquement après 1 minute environ)
- On peut interrompre le processus de cuisson à tout instant en appuyant sur «|| PAUSE». On fait repartir le processus de cuisson en appuyant à nouveau sur la touche «|| PAUSE» (l'appareil redémarre automatiquement avec les mêmes réglages)
- Il est possible d'arrêter définitivement le programme en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant au moins 2 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» restent allumés.

Remarque: il est alors impossible de relancer le programme interrompu!

- L'affichage LCD bleu s'allume pendant quelques secondes dès que l'on presse une touche

- **Prenez soin de ne pas rayer le moule en utilisant un couteau ou tout autre objet contondant: cela endommagerait le revêtement antiadhésif!**

- Les programmes «7» et «8» ne proposent pas la fonction permettant de garder le pain au chaud
- Voir le résumé des programmes page 22
- Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement la programmation interrompue (durée max. d'interruption: 5-8 minutes)

Suite ...



Mention d'erreur
«Température
trop élevée»

- Pour une cuisson normale au four, l'appareil doit être à une température ambiante de 15 à 34 °C environ
- Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «H:HH» et que l'appareil émet plusieurs signaux sonores, cela signifie que la température interne de l'appareil est encore trop élevée. Appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 2 secondes pour mettre fin au programme (interrupteur principal sur «0»), ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement pendant au moins 20 minutes
- Une fois le programme démarré: si l'écran affiche la mention d'erreur «E:EE» ou «E:EI», cela indique qu'il y a un problème avec le thermostat. Dans ce cas, faire contrôler l'appareil par MIGROS-Service
- Pour la préparation du pain, il est possible d'utiliser des pâtes prêtes à l'emploi (par ex. «pain de campagne», «tresse» de votre MIGROS). Bien suivre les indications de la recette
- Il est également possible d'utiliser des mélanges pour gâteaux. Ajouter de l'eau, du beurre et des oeufs suivant les indications de la recette (par ex. «MIDOR cake au chocolat» ou «MIDOR cake au citron» de votre MIGROS)
- Avec cette machine à pain on peut aussi utiliser de la farine sans gluten (par ex. «Mélange de farine sans gluten» de votre MIGROS); recette à la page 21). Suivre les indications reportées sur le paquet de farine
- Avec cette machine à pain on peut aussi préparer du pain à l'épeautre

Taille du pain: petit, gros Degré de dorage: clair, moyen, foncé



Programme de cuisson,
par ex. «1» = «Basic»

Temps de cuisson
restant

5. Démarrage différé de la cuisson (= «Timer»)

Pour obtenir du pain tout frais au petit-déjeuner, il est possible **de différer** le démarrage de l'appareil grâce à la fonction «Timer» (jusqu'à 13 heures de délai).

Remarque:

- Utiliser uniquement des aliments non périssables à température ambiante, pouvant résister jusqu'au moment de la cuisson (pas d'oeufs, lait, beurre, etc.)

Important: pour un résultat optimal, respecter l'ordre d'ajout des ingrédients:

1. eau ou liquides

2. sucre, sel et farine

3. la levure et le bicarbonate s'ajoutent toujours à la fin

(la levure ou le bicarbonate lèvent moins bien lorsqu'ils sont en contact direct avec du liquide ou du sel). Avec les doigts, faire un petit cratère dans la farine, et y verser la levure ou le bicarbonate

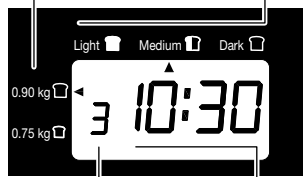
- Brancher l'appareil (230 V)
- Appuyer sur l'interrupteur principal (à l'arrière) («I» = marche)
- L'appareil émet un bip sonore et l'affichage LCD bleu s'allume. Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:00» (= 3 heures durée du programme) s'affichent sur l'écran
- Sélectionner le programme désiré en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**MENU**» (par ex. «3 French», c'est-à-dire pain blanc). Les indications «3» (= programme N° 3) et «3:50» (= 3 heures 50 min. durée du programme) s'affichent sur l'écran.

Remarque: voir le résumé des programmes page 22

- Programmer le degré de dorage souhaité en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**COLOR**» («Light ☐» = clair; «Medium ☐» = moyen und «Dark ☐» = foncé). Une flèche apparaît alors sous le degré de cuisson choisi (par ex. «Medium ☐»)
- Programmer la taille du pain en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**SIZE**» («0.75 kg ☐» = petit pain, «0.90 kg» = grand pain). Une flèche apparaît alors à côté de la taille choisie (par ex. «0.90 kg ☐»)

Suite ...

Taille du pain: Degré de dorage:
petit, gros clair, moyen, foncé

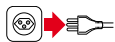


Programme de cuisson,
par ex. «3» = «French»
Temps de cuisson
restant

Exemple:

- Il est 20.30 et vous voulez du pain frais pour le lendemain matin à 7.00. Dans ce cas, l'horaire de fin de cuisson sera dans 10 heures 30 minutes
- Programmer la fin de la cuisson dans 10 heures 30 minutes en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «⌚ TIME» (l'écran affiche = «10:30»). La touche «TIME» augmente les minutes de 10 en 10
- Appuyer pendant env. 1 seconde sur la touche «START/STOP» pour démarrer le programme
- Le numéro du programme («3» dans notre exemple), ainsi que le temps restant jusqu'à la fin du programme («10:30» dans notre exemple) s'affichent sur l'écran. Les deux points «:» clignotent (l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche le compte à rebours)
- La cuisson démarre automatiquement au bon moment, de façon à ce que le processus soit terminé exactement à l'heure programmée (7h 00 dans notre exemple)
- Avec quelques programmes (sauf les «7», «8», «9», «10» et «11»), l'appareil émet plusieurs bips au moment du deuxième pétrissage: c'est le moment d'ajouter des aliments solides, suivant le type de recette (par ex. fruits et tomates sèches, raisins secs, noix, graines, lardons, herbes, etc.)

- A la fin du programme, l'appareil émet 10 bips sonores
- Si vous n'êtes pas auprès de l'appareil pour interrompre le programme de cuisson, le pain sera maintenu au chaud pendant 1 heure maximum («KEEP WARM» et «:» clignotent sur l'écran). Puis «1» et «0:00» s'affichent
- La fonction maintien chaud s'arrête au bout d'une heure («:» et «KEEP WARM» s'arrêtent de clignoter). L'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» restent allumés
- Il est possible d'arrêter le processus avant la fin en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant env. 2 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» restent allumés
- Eteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal («0» = éteint)
- **Débrancher l'appareil**

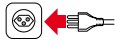


Remarques / conseils:

- **Attention: la vapeur et certaines parties du corps de l'appareil sont brûlantes!**
- En appuyant sur la touche «☀️ LIGHT» on allume l'éclairage du récipient de cuisson. En appuyant à nouveau on l'éteint (si on n'appuie pas sur la touche, l'éclairage s'éteint automatiquement après 1 minute environ)
- On peut interrompre le processus de cuisson à tout instant en appuyant sur «■ PAUSE». On fait repartir le processus de cuisson en appuyant à nouveau sur la touche «■ PAUSE» (l'appareil redémarre automatiquement avec les mêmes réglages)
- Il est possible d'arrêter définitivement le programme en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant au moins 2 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» restent allumés.
Remarque: il est alors impossible de relancer le programme interrompu!
- L'affichage LCD bleu s'allume pendant quelques secondes dès que l'on presse une touche
- **Prenez soin de ne pas rayer le moule en utilisant un couteau ou tout autre objet contondant: cela endommagerait le revêtement antiadhésif!**
- Les programmes «7» et «8» ne proposent pas la fonction permettant de garder le pain au chaud
- Voir le résumé des programmes page 22
- Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement la programmation interrompue (durée maximale d'interruption: 5-8 min. env.)
- Pour une cuisson normale au four, l'appareil doit être à une température ambiante de 15 à 34 °C environ
 - Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «H:HH» et que l'appareil émet plusieurs signaux sonores, cela signifie que la température interne de l'appareil est encore trop élevée. Appuyer sur la touche «START/STOP» pendant env. 2 secondes pour mettre fin au programme (interrupteur principal sur «0»), ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement pendant au moins 20 minutes
 - Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «E:EE» ou «E:E1», cela indique qu'il y a un problème avec le thermostat. Dans ce cas, faire contrôler l'appareil par MIGROS-Service
- Pour la cuisson du pain, il est possible d'utiliser des pâtes prêtes à l'emploi (par ex. «pain de campagne» ou «tresse» de votre MIGROS). Bien suivre les indications de la recette
- Il est également possible d'utiliser des mélanges pour gâteaux. Ajouter de l'eau, du beurre et des oeufs suivant les indications de la recette (par ex. «MIDOR cake au chocolat» ou «MIDOR cake au citron» de votre MIGROS)
- Avec cette machine à pain on peut aussi utiliser de la farine sans gluten (par ex. «Mélange de farine sans gluten» de votre MIGROS); recette à la page 21). Suivre les indications reportées sur le paquet de farine
- Avec cette machine à pain on peut aussi préparer du pain à l'épeautre



Mention d'erreur
«Température
trop élevée»



6. Programme de cuisson pour recettes personnelles

La machine offre plus de 12 programmes de cuisson différents. Le programme 12 sert pour les recettes personnelles. Il est possible de régler ce programme de façon individuelle.

- Brancher l'appareil (230 V)
- Appuyer sur l'interrupteur principal (à l'arrière) («I» = marche)
- L'appareil émet un bip sonore et l'affichage LCD bleu s'allume. Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:00» (= 3 heures durée du programme) s'affichent sur l'écran
- Sélectionner le programme «12» (=Home-Made) en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «MENU». «12» (= programme N° 12) et la durée de cuisson programmée la dernière s'affichent sur l'écran

1. Régler le pétrissage «1»:

- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («KNEAD 1» s'affiche (=1er pétrissage)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée du pétrissage et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 6 minutes («0:06» s'affiche) à 14 minutes («0:14»)

2. Régler le temps de levage «1»:

- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («RISE 1» s'affiche (=1er levage)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée désirée et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 20 minutes à 60 minutes

3. Régler le pétrissage «2»:

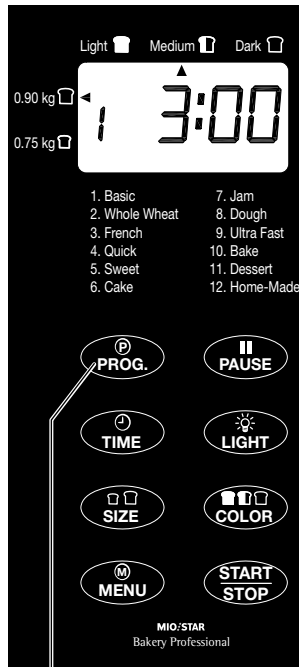
- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («KNEAD 2» s'affiche (= 2ème pétrissage)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée du pétrissage et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 5 minutes à 20 minutes

4. Régler le temps de levage «2»:

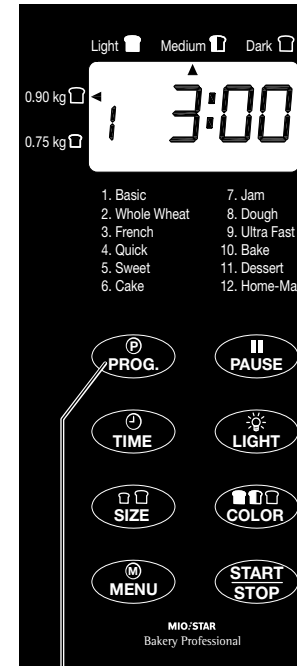
- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («RISE 2» s'affiche (=2ème levage)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée désirée et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 5 minutes à 120 minutes

5. Régler le temps de levage «3»:

- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («RISE 3» s'affiche (=3ème levage)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée désirée et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 0 minutes à 120 minutes (si «0FF» s'affiche = processus non effectué)



Touche programmation
«**PROG.**»



Touche programme «**PROG.**»

6. Régler le temps de cuisson:

- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («BAKE» s'affiche (= cuire)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée désirée et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 0 minutes à 80 minutes (si «0FF» s'affiche = processus non effectué)

7. Régler fonction maintien chaud:

- Appuyer sur la touche «**PROG.**» («KEEP WARM» s'affiche = maintien chaud)
- A l'aide de la touche «**TIME**» régler la durée désirée et confirmer avec la touche «**PROG.**». Les possibilités de réglage sont: de 0 minutes à 60 minutes (si «0FF» s'affiche = processus non effectué)

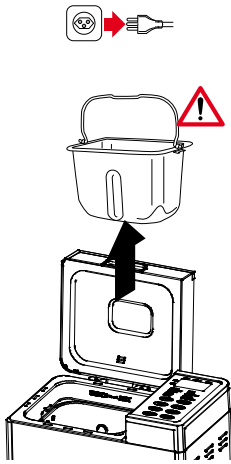
- Appuyer sur la touche «**START/STOP**» et quitter le mode programmation

- Appuyer à nouveau sur la touche «**START/STOP**» pour activer le réglage individuel du programme.

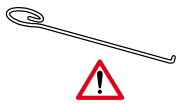
Recommandation: les réglages du programme sont enregistrés et peuvent être retrouvés pour une autre fois (en sélectionnant le programme «12»)

7. Après utilisation

- Eteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal («0» = éteint)
- **Débrancher l'appareil**
- Ouvrir le couvercle en le tenant par l'avant, à l'aide de la poignée prévue à cet effet. **Attention:** l'appareil et le moule sont **très chauds!**
- **Oter le moule avec précaution en le tenant par sa poignée. Pour cela, utiliser impérativement des poignées isolantes ou des gants de protection (tourner légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le libérer)**



- **Cuisson du pain:** retourner entièrement le moule, tapoter sur le fond et démouler délicatement le pain (si le pain accroche, le décoller du moule à l'aide d'une spatule anti-rayures). Poser le pain sur une grille et le laisser refroidir
- **Cuisson d'un gâteau** (programme «6» = «Cake»): laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant environ 10 minutes, puis décoller le gâteau en retournant le moule (si le gâteau accroche, le décoller du moule à l'aide d'une spatule anti-rayures). Poser le gâteau sur une grille
- Selon la consistance de la pâte, la lame de pétrissage peut rester encastrée dans le pain ou le gâteau. Si c'est le cas, l'enlever délicatement avec le crochet fourni avec l'appareil (surtout, prenez garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la lame!) **Attention, la lame est encore chaude!**
- Laisser l'appareil et le moule refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 26)



8. Ingrédients pour la cuisson du pain

1. Farine de froment blanche ou semi-blanche

C'est la farine la plus utilisée. Elle a une haute teneur en gluten (riche en protéines). Le gluten (substance collante) permet d'augmenter le volume de la pâte durant la cuisson, donne un produit final plus consistant et facilite la panification.

2. Farine complète

Elle s'obtient avec la mouture de différentes farines. Les valeurs nutritives de la farine complète sont plus importantes que celles de la farine blanche. Le pain complet est plus consistant et plus plat; c'est pourquoi diverses recettes proposent d'associer farine blanche et farine complète, pour obtenir un résultat optimal. Le pain complet pur ne devient jamais aussi haut que le pain blanc.

3. Farine de seigle

Semblable à la farine intégrale, la farine de seigle est très riche en vitamines et en sels minéraux. En outre, comparée à la farine de froment, elle a une autre structure protéique. C'est pourquoi la structure gluténique ne peut pas se former, la pâte ne peut donc pas bien lever et s'effondre. Si vous utilisez une plus grande proportion de farine de seigle (= plus de 1/3), il est donc nécessaire de mettre du levain dans la pâte pour que celle-ci reste gonflée.

4. Sucre

Le sucre, composant important dans la cuisson du pain au levain, permet d'obtenir une belle croûte. Si possible, utiliser du sucre brut (plus nourrissant que le sucre blanc).

5. Levain

Il est ajouté à la pâte frais ou sec, selon la quantité de farine. Il permet d'obtenir une pâte moelleuse et un beau pain léger.

La levure fraîche doit être conservée au réfrigérateur et ne doit pas être utilisée au-delà de la date de péremption

La vieille levure, que l'on reconnaît à sa couleur gris/marron, s'effrite facilement, est amère et a une odeur désagréable. Test: la verser dans de l'eau chaude: si elle remonte à la surface, elle est encore bonne. La levure peut être congelée.

Dosage levure fraîche (portions de 42 g): 500 g de farine/15-20 g de levain frais

Dosage levure sèche (un sachet de 7 g correspond à 25 g de levure fraîche): 500 g farine/7 g levure sèche

6. Levure en poudre pour gâteaux

Le bicarbonate de soude contenu dans la levure pour gâteaux dégage du bioxyde de carbone, qui fait lever la pâte.

7. Sel

L'ajout de sel est indispensable pour accentuer le goût du pain et pour obtenir une belle croûte. Ne pas ajouter trop de sel, car cela nuirait au levage. Si nécessaire, il est possible de ne pas mettre de sel du tout; le pain sera plus fade.

Recette de base du pain	0.75 kg	0.90 kg
Eau ¹⁾	300 ml	400 ml
Huile	3 cs ²⁾	4 cs ²⁾
Sel	1½ cc ³⁾	2 cc ³⁾
Sucre	2½ cs	3 cs
Farine	475 g	600 g
Levure en poudre	1½ cc	1½ cc

«Sweet» Pain sucré	0.75 kg	0.90 kg
Eau ¹⁾	300 ml	350 ml
Huile	2 cs	3 cs
Sel	1 cc	1¼ cc
Sucre	50 g	65 g
Farine	475 g	600 g
Levure en poudre	1½ cc	2 cc

«French» Pain blanc	0.75 kg	0.90 kg
Eau	300 ml	400 ml
Huile	2 cs	3 cs
Sel	1¾ cc	2 cc
Sucre	1 cs	1½ cs
Farine	475 g	600 g
Levure en poudre	1 cc	1 cc

Pain complet	0.75 kg	0.90 kg
Eau ¹⁾	300 ml	400 ml
Huile	3 cs	3 cs
Sel	1½ cc	2 cc
Sucre brut	4 cs	5 cs
Farine intégrale	250 g	275 g
Farine	320 g	400 g
Levure en poudre	2 cc	2 cc

Pain rapid	0.75 kg	0.90 kg
Eau ¹⁾	220 ml	260 ml
Oeufs	2	3
Huile	2 cs	3 cs
Sel	1 cc	1½ cc
Sucre	2 cs	2½ cs
Farine	475 g	600 g
Levure	2 cc	2 cc

Pain sans gluten ⁴⁾	0.90 kg
Lait	400 ml
Oeufs	1
Sel	1½ cc
Sucre	1 cs
Mélange de farine sans gluten	400 g
Levure en poudre	2 cc

Démarrer le programme 9 «Ultra Fast» (**ne pas** utiliser la fonction «Timer»!)

Confiture à l'orange

Oranges	540 g épluchés et coupés en petits morceaux
Citrons	60 g épluchés et coupés en petits morceaux
Sucre gélifiant «2:1»	300 g

¹⁾ Utiliser toujours de l'eau tiède. L'eau peut être remplacée par du lait (la moitié de la quantité d'eau)















²⁾ cs = cuillère à soupe (= grande mesure)













³⁾ cc = cuillère à café (= petite mesure)

⁴⁾ Avec «Mélange de farine sans gluten» de votre MIGROS (art. n° 1046.201)

Remarque:

- Les valeurs données dans les recettes ne sont qu'indicatives. Le type de farine, la levure, le liquide, etc. influencent le résultat
- Le verre mesureur est gradué en «ml». 150 ml représentent environ 100 g de farine

Affichage Programmes	Taille / Poids	Processus *)	Durée (min.)	
				
«1» «Basic»: pain recette de base – Pour un pain clair ou foncé	 0.75 kg  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	10 20 15 25 45 60 2:55 60	10 20 15 25 45 65 3:00 60
«2» «Whole Wheat»: pain complet; programme avec temps de préchauffage plus long – Ne pas préparer de pain intégrale à l'aide de la fonc- tion de démarrage différé	 0.75 kg  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	9 25 18 35 65 60 3:32 60	10 25 20 35 65 65 3:40 60
«3» «French»: pain blanc – Pour un pain moelleux avec une croûte bien croustillante	 0.75 kg  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	16 40 19 30 50 60 3:32 60	18 40 22 30 50 70 3:32 60
«4» «Quick»: préparation rapide du pain – Préparation avec levure, bicarbonate – Pour un pain plat d'une consistance dense et solide	 – ***)  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	10 10 10 – 30 70 – 60	10 10 10 – 30 70 – 2:10 60
«5» «Sweet»: pain sucré, par ex. panettone	 0.75 kg  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	10 5 20 32 40 58 2:45 60	10 5 20 33 40 62 2:50 60
«5» «Cake»: gâteaux, cakes – Pour un gâteau plat d'une consistance dense et solide – Préparation avec levure, bicarbonate	 0.75 kg  – ***)	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	6 5 10 9 – 80 – 60	6 5 10 9 – 80 – 1:50 60

«7» «Jam»: confiture – Choisir et préparer les fruits en ôtant noyaux, graines ou tiges. Couper les gros fruits en petits morceaux – Préchauffage – Rotation continue de la lame et cuisson – Sans maintien au chaud	 – ***)  0.90 kg/	– 1. Préchauffage – 2. Préchauffage et rotation continue – Cuisson Total **)	15 45 20 – 1:20
«8» «Dough»: pâte – Pour la préparation de pâte pour paninis, tresse, pizza, biscuits ou tagliatelles – Sans cuisson et sans maintien au chaud	 0.75 kg  – ***)	– 1. Pétrissage – 1. Levage / Chauffage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage Total **)	20 – – 30 40 1:30 –
«9» «Ultra Fast»: programme très court – Température eau/liquide 48 et 50 °C	 0.75 kg  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	10 – 5 – 28 45 1:28 60 60
«10» «Bake»: programme de cuisson – Cuisson (réglable de 10 à 60 minutes) – Puis laisser le pain doré	 – ***)  0.90 kg	– Cuisson Total ***) – Maintien au chaud	10-60 – 10-60 60
«11» «Dessert»: desserts et pour préparer pain à la banane et les puddings	 – ***)  0.90 kg	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	13 – – – 25 60 – 1:38 60
«12» «Home Made»: avec réglage individuel du programme, voir p. 16	 0.75 kg  – ***)	– 1. Pétrissage – 1. Levage – 2. Pétrissage – 2. Levage – 3. Levage – Cuisson Total **) – Maintien au chaud	6-14 20-60 0-15 5-120 0-120 0-80 3:00 – 0-60

*) Remarques:

1. Pétrissage:

– La lame mélange les ingrédients

2. Pétrissage:

– Les ingrédients sont pétris en une pâte molle

Levage:

– La levure est active et gonfle la pâte

– La lame fait quelques tours afin de donner à la pâte une forme ronde homogène

– La pâte lève à nouveau et prend sa forme de pain finale

Cuisson:

– L'appareil insère l'élément chauffant et cuit le pain

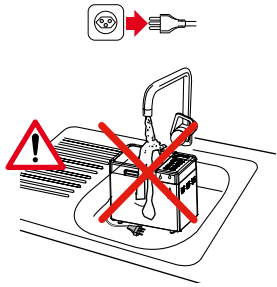
Maintien au chaud:

– Si vous n'êtes pas auprès de l'appareil pour interrompre la cuisson, le pain est maintenu au chaud (pendant 1 heure maximum), afin que la croûte du pain reste croustillante. Ceci évite que la croûte ne se ramollisse

*****) Total sans préchauffage****«-» pas possible**

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur se concentre sur la porte et sort par les fentes de ventilation	<ul style="list-style-type: none"> – C'est normal lors de la première mise en route (résidus de production) – Il y a des aliments en contact avec l'élément chauffant 	<ul style="list-style-type: none"> – Faire fonctionner l'appareil pendant env. 10 minutes afin que les résidus soient éliminés (ne pas laisser l'appareil sans surveillance). Ensuite, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement. Nettoyer soigneusement l'élément chauffant
Le pain retombe au milieu	<ul style="list-style-type: none"> – Le pain reste trop longtemps dans le moule après la cuisson, et de la condensation se forme – Le couvercle été ouvert – La farine n'est pas adaptée car elle est d'une mouture trop grossière – La levure est trop active – Il y a trop d'eau dans la pâte, ce qui le rend liquide et molle 	<ul style="list-style-type: none"> – Une fois la cuisson terminée, démouler le pain dès que possible – Ne pas ouvrir le couvercle durant tout le processus de repos et de cuisson – Utiliser une farine adaptée – La levure est trop chaude (elle doit être à température ambiante) – Bien respecter les quantités indiquées
Le pain est difficile à ôter du moule	<ul style="list-style-type: none"> – Les lames de pétrissage sont restées dans le pain – Le moule n'a pas été préparé 	<ul style="list-style-type: none"> – Après avoir démoulé le pain, remplir le moule avec de l'eau tiède et laisser tremper pendant 10 minutes – Préparer le moule (v. page 8)
Le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, pas uniforme	<ul style="list-style-type: none"> – Le programme choisi n'était pas adapté – La pâte est trop lourde ou trop dense pour que la lame peut la pétrir correctement – Le pain est dur et la croûte ne s'est pas formée car le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises 	<ul style="list-style-type: none"> – Sélectionner le programme qui convient – Contrôler la recette – Ne pas ouvrir le couvercle durant tout le processus de repos et de cuisson
Le pain est trop petit ou ne lève pas	<ul style="list-style-type: none"> – Il y a trop peu de levure – La levure n'est pas assez active – L'eau est trop chaude – La levure est mélangée avec du sel 	<ul style="list-style-type: none"> – Bien respecter les quantités indiquées – Utiliser de la levure fraîche, et ne pas la mettre en contact avec de l'eau trop chaude ou du sel

Problème	Cause éventuelle	Résolution
Le pain gonfle et sort du moule	<ul style="list-style-type: none"> – Trop de farine ou d'eau – Il y a trop de sucre, ce qui rend la levure trop active – La farine plus fine a besoin de moins de levure par rapport à la farine complète – La température ambiante est trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> – Bien respecter les quantités indiquées – Bien respecter les quantités indiquées – Si la quantité de farine se trouve modifiée pour suivre une recette, adapter la quantité de levure – La température ambiante doit être comprise entre 15 et 34 °C
Le pain est trop lourd, trop dense ou trop dur	<ul style="list-style-type: none"> – Trop de farine, ou pas assez d'eau – Trop de fruits ou de farine complète ont été ajoutés – La levure employée était trop «vieille» – Lorsque les liquides sont trop froids ou trop chauds, la levure ne peut pas lever 	<ul style="list-style-type: none"> – Utiliser moins de farine ou davantage d'eau – Bien respecter les quantités indiquées – Bien contrôler la date de péremption – Les ingrédients doivent être à température ambiante
Il y a du vide à l'intérieur du pain	<ul style="list-style-type: none"> – Trop d'eau, ou trop peu de sel – La température de l'eau est trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> – Bien respecter les quantités indiquées – Utiliser de l'eau légèrement tiède
La croûte du pain est trop épaisse ou trop foncée	<ul style="list-style-type: none"> – Les recettes avec une grande quantité de sucre donnent une croûte plus épaisse et plus foncée 	<ul style="list-style-type: none"> – Si possible, réduire la quantité de sucre – Couper la cuisson env. 5-10 minutes avant la fin et laisser au four encore 20 minutes env. (couvercle fermé)
Le processus du pétrissage fait beaucoup de bruit	<ul style="list-style-type: none"> – La lame de pétrissage ou le moule ne sont pas insérés correctement – La lame de pétrissage tourne avec difficulté ou bruyamment – Trop de pâte dans le moule 	<ul style="list-style-type: none"> – Insérer correctement la lame ou le moule (ils doivent être fixes). Ne pas y toucher durant le fonctionnement de l'appareil (risque de blessures) – Insérer la lame dans le moule vide et la faire tourner. Si elle tourne difficilement, s'adresser au MIGROS-Service – Bien respecter les quantités indiquées
Les lames restent immobiles durant le pétrissage	<ul style="list-style-type: none"> – Le moule n'est pas inséré correctement – La pâte est trop lourde ou trop dense 	<ul style="list-style-type: none"> – Bien fixer le moule sur l'arbre moteur (au fond du récipient de cuisson) – Bien respecter les quantités indiquées



Corps et éléments de commande

- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne lavez jamais sous l'eau courante.** Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon doux et humide, et ensuite bien le laisser sécher. Ce faisant veillez à ce que la fiche n'entre jamais en contact avec l'humidité
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ni de produits corrosifs pour le nettoyer

Récipient de cuisson

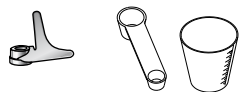
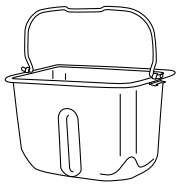


- A l'aide d'un chiffon humide, nettoyer soigneusement le récipient de cuisson et le couvercle, hublot compris. Bien les essuyer
- N'utiliser un détergent qu'en cas de saleté résistante. Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon dans la cavité (cela pourrait nuire au goût des aliments)
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ni de produits corrosifs pour le nettoyer

Recommandation:

- bien sécher la cavité une fois nettoyée pour éviter les mauvaises odeurs

Accessoires



- Laver le moule, la lame de pétrissage, le crochet, le verre doseur et la cuillère mesure à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Bien les essuyer. Ne pas les mettre dans le lave-vaisselle!
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ni de produits corrosifs pour le nettoyer
- **Important: ne pas endommager le revêtement adhésif du moule et de la lame de pétrissage!**
- Si la lame de pétrissage est difficile à extraire, remplir le moule avec de l'eau tiède et le laisser tremper quelque temps



Rangement

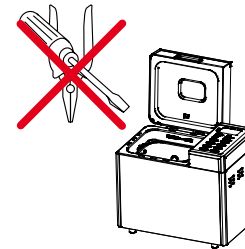
Si l'appareil doit rester longtemps sans servir, éteignez-le et débranchez-le. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Si l'appareil reste longtemps sans servir, protégez-le de la poussière, de la saleté et de l'humidité excessives.

Entretien

A l'exception de contrôles occasionnels du fonctionnement, la machine à pain ne nécessite aucun entretien particulier.

Important: en cas de panne de l'appareil, de défaut ou d'éventuel dommage suite à une chute, débrancher immédiatement l'appareil.

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.



Important: en cas de dommage, de défaut ou de risque de dommage suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant.



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Éliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance		615 watts
Dimensions		env. 370 x 325 x 250 mm (l x H x P)
Longueur cordon d'alimentation		env. 0.9 m
Poids de l'appareil	- Sans moule	env. 7.4 kg
Matériaux	- Corps de l'appareil	acier inox
	- Couvercle	acier inox et verre
	- Moule	aluminium, revêtement antiadhésif
	- Lame de pétrissage	aluminium, revêtement antiadhésif
Taille du pain		0.75 kg / 0.90 kg
Homologation		CE / S+
M-garanti		2 ans
Accessoires		Moule pour le pain, 1 lame de pétrissage, crochet, verre doseur et cuillère mesure

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

MIGROS **Service**

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848
du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
samedi de 8 h à 17 h 30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact