

# MIO★STAR

Bakery plus



Machine à pain

# 1 Machine à pain Bakery plus

---

## 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.**

Français

## Sommaire

---

	Page		Page
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>	<b>Nettoyage</b>	<b>23</b>
A propos de ce mode d'emploi	3	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>24</b>
Déballage	3	<b>Problèmes</b>	<b>24</b>
<b>Eléments de l'appareil et de commande</b>	<b>4</b>	<b>Elimination</b>	<b>25</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>6</b>	<b>Données techniques</b>	<b>25</b>
- Avant la 1ère mise en marche	6		
- Usages de l'appareil	6		
- Mise en place	7		
- Préparation du moule	7		
- Remplissage du moule	8		
- Démarrage immédiat	9		
- Démarrage différé («Timer»)	11		
- Après utilisation	14		
- Ingrédients pour la cuisson du pain	15		
<b>Recettes</b>	<b>16</b>		
<b>Résumé des programmes</b>	<b>18</b>		
<b>Problèmes durant la cuisson</b>	<b>20</b>		

---



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.

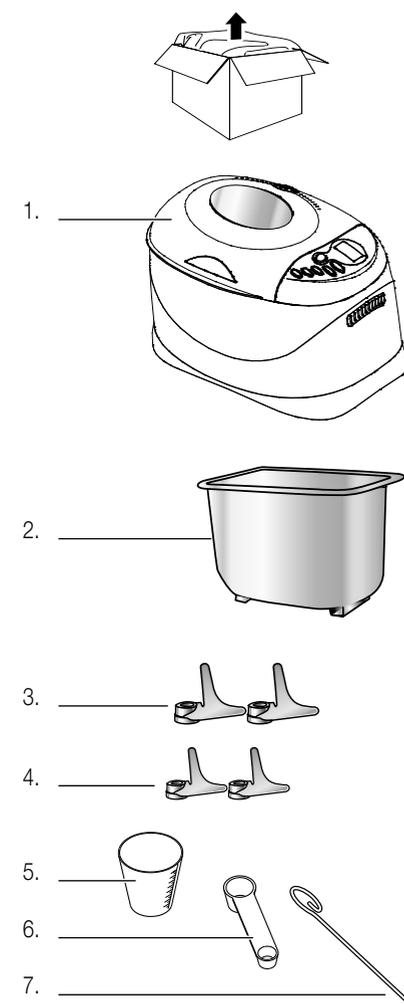
- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- 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 saisissant 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 mm<sup>2</sup> 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
  - 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

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

1. Machine à pain
2. Moule
3. Lame de pétrissage (grande)
4. Lame de pétrissage (petite)
5. Verre doseur
6. Cuillère mesure
7. Crochet pour libérer les lames de pétrissage

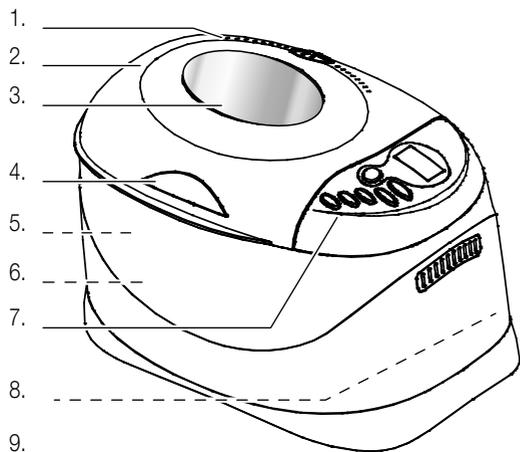
- Laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis l'essuyer

- 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:

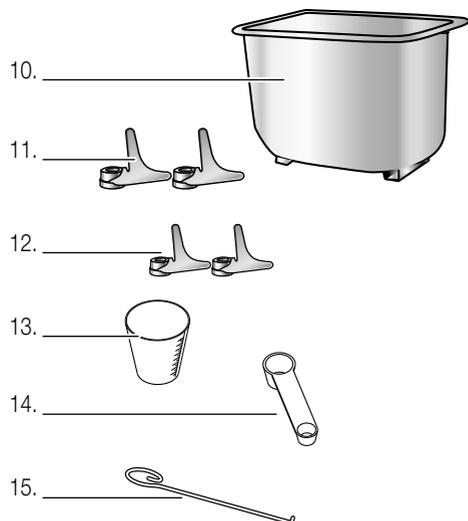
conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).



### Machine à pain:

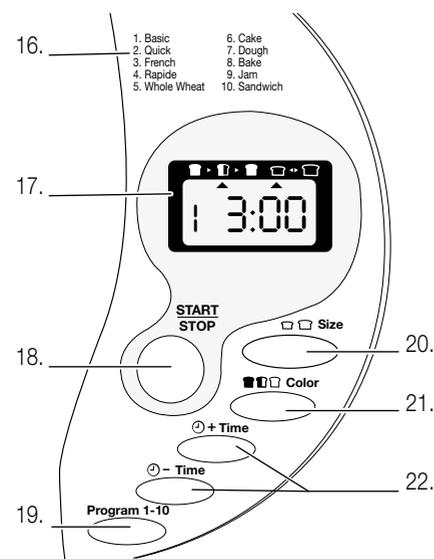
1. Fentes de ventilation, ne pas couvrir (attention! vapeur chaude!)
2. Couvercle
3. Hublot (chaud pendant le fonctionnement de l'appareil)
4. Poignée du couvercle
5. Récipient de cuisson avec arbres d'entraînement (au fond)
6. Élément chauffant (dans le récipient)
7. Panneau de contrôle
8. Fiche/cordon d'alimentation (à l'arrière de l'appareil)
9. Pieds (ne pas poser l'appareil sur une surface sensible à la chaleur ou aux rayures)

### Accessoires:



10. Moule antiadhésif
11. 2 grandes lames (antiadhésives)
12. 2 petites lames (antiadhésives)
13. Verre doseur = 236 ml
14. Cuillère mesure:
  - petite mesure = 1 cuillère à café
  - grande mesure = 1 cuillère à soupe
15. Crochet pour libérer les lames de pétrissage

### Panneau de contrôle:



16. Programmes de cuisson (voir page 18)
  1. Basic: recette de base
  2. Quick: pain rapide
  3. French: pain blanc
  4. Rapid: express
  5. Whole Wheat: pain complet
  6. Cake: gâteaux, cakes
  7. Dough: pâte
  8. Bake: cuisson
  9. Jam: confiture
  10. Sandwich: pain pour sandwiches
17. Ecran LCD: programmes, degrés de dorage, taille du pain, temps restant ou message d'erreur
18. «**START/STOP**»: pour allumer ou éteindre le programme de cuisson ou le démarrage différé
19. «**Program 1-10**»: pour choisir le programme de cuisson
20. «**☐☐ Size**»: pour choisir la taille du pain (1.125 kg ou 1.35 kg)
21. «**☐☐☐ Color**»: pour choisir le degré de dorage (clair, moyen ou foncé)
22. «**Time +**»/«**Time -**»: pour programmer l'heure de démarrage différé (fonction «Timer»)



### 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 23).

### Usages de l'appareil



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

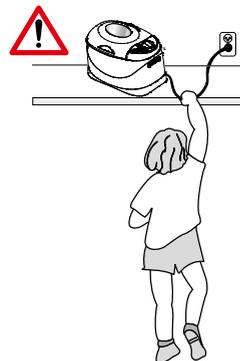
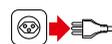
Pour cela, il vous suffit de verser les ingrédients dans le moule prévu à cet effet et de choisir le programme, la taille du pain et le degré de dorage. La machine s'occupe du reste, puisqu'elle pétrit, fait lever la pâte et la cuit automatiquement.

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**
- placer le four sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur et pas 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. Préparation du moule (unique)

Avant la première mise en route, il est indispensable de bien préparer le moule:

- Graisser le moule avec un peu d'huile (par ex. avec un pinceau ou du papier de cuisine)
- Poser le **moule vide (sans les lames de pétrissage)** sur les deux arbres moteur (au fond du récipient). Le moule est maintenant en place
- Brancher l'appareil (un signal acoustique retentit). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:30» (= durée du programme) s'affichent à gauche de l'écran
- En appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Program 1-10**», sélectionnez le programme «**8**» (= cuisson). Les indications «**8**» et «1:00» s'affichent sur l'écran
- Appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant 1 seconde afin de lancer le programme (les indications «**8**» et «1:00» s'affichent sur l'écran. Les deux points «:» clignotent)
- L'appareil chauffe (on entend un bip et l'écran affiche le compte à rebours)
- Laisser chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes. **Surtout, ne pas toucher le corps de l'appareil ou le hublot: ils sont brûlants!**



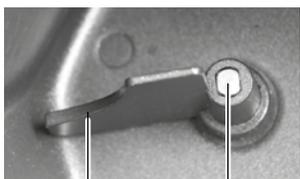
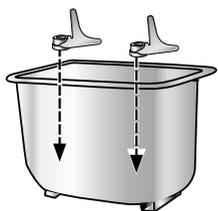
- Pour arrêter le programme avant la fin, appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes. Un signal sonore retentit alors, et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus



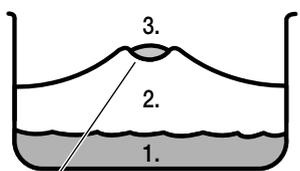
- Débrancher l'appareil
- **Laisser refroidir complètement** le moule et l'appareil. Laver de nouveau le moule

#### Remarque:

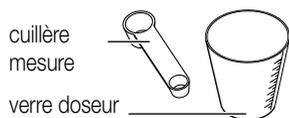
- Lorsqu'il chauffe pour la première fois, l'appareil est susceptible de produire un peu de fumée: c'est là une conséquence technique parfaitement normale, qui ne doit pas vous inquiéter. Si cela se produit, nous vous conseillons de bien aérer la pièce



lame de pétrissage arbre moteur **affleurant** au niveau de la lame de pétrissage



petit cratère



cuillère mesure  
verre doseur



### 3. Remplissage du moule

- **Débrancher l'appareil**
- Oter le moule de l'appareil
- **Fixer** les lames de pétrissage sur les deux arbres moteur, au fond du moule (les arbres moteur du moule doivent affleurer au niveau des lames de pétrissage)
- Grandes lames pour grands pains, petites lames pour petit pains ou gâteaux).

**Remarque:** bien enlever les éventuels résidus de pain ou de pâte sur les arbres moteur

- Suivant la recette (voir p. 16), verser les ingrédients dans le moule en utilisant le verre doseur et la cuillère mesure.

#### Important pour un résultat optimal:

- Les ingrédients doivent être à température ambiante (18 – 23 °C)
- **Respecter l'ordre d'ajout des ingrédients dans le moule:**
  1. eau / liquides
  2. sel, sucre et farine (bien mélanger et ajouter)
  3. la levure sèche et le bicarbonate sont à ajouter toujours à la fin. Former un petit cratère au centre du mélange farine, sel et sucre et les verser dedans

- Si la levure ou le bicarbonate entrent en contact avec les liquides ou le sel, ils ne lèvent plus correctement. C'est pourquoi il faut creuser un petit cratère au centre du mélange farine, sel et sucre et les verser dedans. La levure fraîche ne convient pas

#### Conseil:

- Mélanger au préalable les ingrédients secs (par ex. sel, sucre et farine) dans un grand récipient, puis les verser dans le moule. La pâte est alors encore plus souple
- Poser **le moule** sur les deux arbres moteur (au fond du récipient de cuisson). 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)

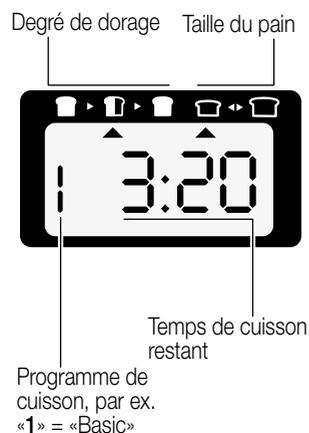
### 4. Démarrage immédiat de la cuisson



- Brancher l'appareil (un bip retentit). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:30» (= durée du programme) s'affichent sur l'écran

- Sélectionner le programme qui convient en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Program 1-10**» (par ex. «1 **Basic**», c'est-à-dire recette de base pour le pain). Les indications «1» (= programme) et «3:30» (= durée du programme) s'affichent sur l'écran.

**Remarque:** voir le résumé des programmes à la page 18



Degré de dorage Taille du pain  
Temps de cuisson restant  
Programme de cuisson, par ex. «1» = «Basic»

- Programmer le degré de dorage souhaité en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Color**» («□» = clair; «■» = moyen et «■» = foncé). Une flèche apparaît alors sous le degré de cuisson choisi (par ex. «■»)

- Programmer la taille du pain en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Size**» («□» = petit pain, «□» = grand pain). Une flèche apparaît alors en-dessous de la taille choisie (par ex. «□»)

- Maintenant, il y a deux possibilités:

1. démarrer la cuisson **immédiatement, ou bien**
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 11)

- Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 1 seconde

- Sur l'écran, on voit apparaître le programme («1» dans notre exemple) et le temps de cuisson restant («3:20» = 3 heures 20 minutes). Les deux points «:» qui clignotent indiquent que le programme est en cours

- L'appareil démarre automatiquement (un signal sonore retentit et l'écran indique le compte à rebours)

- Avec tous les programmes (sauf les «4», «8» et «9»), 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 12 bips

- Si vous n'êtes pas à côté de l'appareil, le pain sera maintenu au chaud pendant 1 heure maximum («1» et «0:00» s'affichent sur l'écran. Les deux points «:» clignotent)

- A la fin de ce processus (au bout d'heure donc), l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» cessent de clignoter

- Il est possible d'arrêter le processus avant la fin en appuyant sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus



#### Remarques / conseils:

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

- Il est possible d'arrêter définitivement le programme en appuyant sur la touche «**START/STOP**» pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus.

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

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

- Les programmes «4», «6» et «9» ne proposent pas la fonction permettant de garder le pain au chaud

- Voir le résumé des programmes page 18

- Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement la programmation interrompue (durée max. d'interruption: 5 minutes)

- Pour la préparation du pain, il est possible d'utiliser des **pâtes prêtes** à l'emploi (par ex. «pain de campagne» et «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 17). Suivre les indications reportées sur le paquet de farine

- Avec cette machine à pain on peut aussi préparer du **pain à l'épeautre** (voir recette page 17)

- 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. 3 secondes pour mettre fin au programme, 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», cela indique qu'il y a un problème avec le thermostat. Dans ce cas, faire contrôler l'appareil par MIGROS-Service



Mention d'erreur  
«Température trop élevée»

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

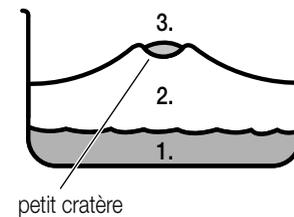
Pour obtenir du pain tout frais au petit-déjeuner, il est possible de **différer le démarrage** de l'appareil grâce à la fonction «Timer» (jusqu'à 13 heures de délai).

#### Remarque:

- Les programmes «2», «4», «6» et «9» ne disposent pas de la fonction «Timer»
- Utiliser uniquement des aliments non périssables à température ambiante, pouvant résister jusqu'au moment de la cuisson (**ne pas utiliser** d'oeufs, de lait, beurre, etc. **avec** cette fonction, car cela endommagerait l'appareil!)

#### Important pour un résultat optimal:

- Les ingrédients doivent être à température ambiante (18 – 23 °C)
- **Respecter l'ordre d'ajout des ingrédients dans le moule:**
  1. eau / liquides
  2. sel, sucre et farine (bien mélanger et ajouter)
  3. la levure sèche et le bicarbonate sont à ajouter toujours à la fin. Former un petit cratère au centre du mélange farine, sel et sucre et les verser dedans



petit cratère

- Si la levure ou le bicarbonate entrent en contact avec les liquides ou le sel, ils ne lèvent plus correctement. C'est pourquoi il faut creuser un petit cratère au centre du mélange farine, sel et sucre et les verser dedans. La levure fraîche ne convient pas

#### Conseil:

- Mélanger au préalable les ingrédients secs (par ex. sel, sucre et farine) dans un grand récipient, puis les verser dans le moule. La pâte est alors encore plus souple

- Brancher l'appareil (l'appareil émet un bip sonore). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:30» (= 3 heures 30 minutes durée du programme) s'affichent sur l'écran

- Sélectionner le programme désiré en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Program 1-10**» (par ex. «**5 Whole Wheat**», c'est-à-dire pain complet). Les indications «5» (= programme N° 5) et «3:40» (= 3 heures 40 minutes durée du programme) s'affichent sur l'écran.

**Remarque:** voir le résumé des programmes page 18

- Programmer le degré de dorage souhaité en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Color**» («□» = clair; «■» = moyen et «■» = foncé). Une flèche apparaît alors sous le degré de cuisson choisi (par ex. «■»)

- Programmer la taille du pain en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**Size**» («□» = petit pain, «□» = grand pain). Une flèche apparaît alors en-dessous de la taille choisie (par ex. «□»)

- Dans certains programmes la taille du pain est prédéfinie



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



Temps de cuisson restant

Programme de cuisson, par ex. «5» = «pain complet»

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



Programme de cuisson, par ex. «5» = «pain complet»

#### Exemple:

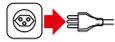
- Il est 20.30 et vous voulez du pain frais pour le lendemain matin à 7.00. Dans ce cas, l'horaire de fin de cuisson sera dans 10 heures 30 minutes
- Programmer la fin de la cuisson dans 10 heures 30 minutes en appuyant plusieurs fois de suite sur les touches «Time +» et «Time -» (l'écran affiche = «10:30»). La touche «Time +» augmente les minutes de 10 en 10, tandis que la touche «Time -» les diminue de 10 en 10
- Appuyer pendant env. 1 seconde sur la touche «START/STOP» pour lancer le programme
- Le numéro du programme («5» dans notre exemple), ainsi que le temps restant jusqu'à la fin du programme («10:30» dans notre exemple) s'affichent. 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 tous les programmes (sauf les «4», «8» et «9»), 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 12 bips
- Si vous n'êtes pas auprès de l'appareil, le pain sera maintenu au chaud pendant 1 heure maximum («1» et «0:00» s'affichent. Les deux points «:» clignotent)
- A la fin de ce processus (au bout d'heure donc), l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» cessent de clignoter
- Il est possible d'arrêter le processus avant la fin en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant env. 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus



Mention d'erreur  
«Température trop élevée»

#### Remarque:

- **Attention: la vapeur et certaines parties du corps de l'appareil sont brûlantes!**
- Il est possible d'arrêter définitivement le programme en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus.
- **Remarque:** il est alors impossible de relancer le programme interrompu!
- **Prenez soin de ne pas rayer le moule en utilisant un couteau ou tout autre objet contondant: cela endommagerait le revêtement antiadhésif!**
- Les programmes «4», «6» et «9» ne proposent pas la fonction permettant de garder le pain au chaud
- Voir le résumé des programmes page 18
- Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement la programmation interrompue (durée maximale d'interruption: 5 min. env.)
- Pour la cuisson 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
- 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 17). Suivre les indications reportées sur le paquet de farine
- 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)
- 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. 3 secondes pour mettre fin au programme, 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», cela indique qu'il y a un problème avec le thermostat. Dans ce cas, faire contrôler l'appareil par MIGROS-Service



## 6. Après utilisation

- **Débrancher l'appareil.**  
**Remarque:** l'appareil n'est complètement éteint que lorsqu'il est débranché
- 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. Pour cela, utiliser impérativement des poignées isolantes ou des gants de protection**
- **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, les lames de pétrissage peuvent rester encastrées dans le pain ou le gâteau. Si c'est le cas, enfiler le crochet (fourni avec la machine à pain) dans l'orifice de la lame de pétrissage et retirer la lame délicatement (surtout, prenez garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif des lames!). **Attention, les lames sont encore chaudes!**
- Laisser l'appareil et le moule refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 23)

## 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. Levure

La levure sèche est ajoutée à la pâte, selon la quantité de farine. Elle permet d'obtenir une pâte moelleuse et un beau pain léger. La levure sèche ne doit pas être utilisée au-delà de la date de péremption.

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

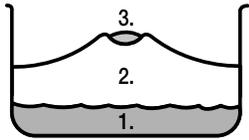
La levure fraîche ne convient pas car elle ne se mélange pas suffisamment.

### 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.

**Important:**

- Les ingrédients doivent être à **température ambiante**
- Respecter **toujours l'ordre d'ajout** des ingrédients dans le moule:
  - 1. eau ou liquides**
  - 2. sel, sucre et farine (bien mélanger)**
  - 3. levure sèche/ bicarbonate (sont à ajouter toujours à la fin; et ne doivent pas entrer en contact avec les liquides ou sel!)**
- 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)

**Recette de base du pain** (pour 850 g de pain env.)**Observation**

Programme «1 Basic» petites lames			
	1.	Eau <sup>1)</sup>	300 ml – Verser dans le moule
		Huile	3 cs
	2.	Sel	1½ cc – Bien mélanger dans un saladier et ensuite verser dans le moule
		Sucre	2 cs <sup>2)</sup>
		Farine	600 g
3.	Levure en poudre	1 P <sup>4)</sup>	– Verser dans le cratère

**«Sweet» Pain sucré** (pour 900 g de pain env.)

Programme «1 Basic» petites lames			
	1.	Eau <sup>1)</sup>	300 ml – Verser dans le moule
		Huile	3 cs
	2.	Sel	1 cc – Bien mélanger dans un saladier et ensuite verser dans le moule
		Sucre	60 g
		Farine	600 g
3.	Levure en poudre	1 P <sup>4)</sup>	– Verser dans le cratère

**«French» Pain blanc** (pour 910 g de pain env.)

Programme «3 French» petites lames			
	1.	Eau	400 ml – Verser dans le moule
		Huile	3 cs
	2.	Sel	2 cc – Bien mélanger dans un saladier et ensuite verser dans le moule
		Sucre	1 ½ cs
		Farine	600 g
3.	Levure en poudre	1 cc <sup>3)</sup>	– Verser dans le cratère

**Pain complet** (pour 1000 g de pain env.)

Programme «5 Whole Wheat» grandes lames			
	1.	Eau <sup>1)</sup>	400 ml – Verser dans le moule
		Huile	3 cs
	2.	Sel	2 cc – Bien mélanger dans un saladier et ensuite verser dans le moule
		Sucre brut	5 cs
		Farine intégrale	300 g
		Farine	400 g
3.	Levure en poudre	2 cc <sup>3)</sup>	– Verser dans le cratère

**Pain à l'épeautre** (pour 630 g de pain env.)

Programme «1 Basic» petites lames			
	1.	Eau	300 ml – Verser dans le moule
	2.	Sel	1½ cc – Bien mélanger dans un saladier et ensuite verser dans le moule
		Sucre	1 cc
		Farine d'épeautre à l'ancienne	200 g
		Farine mi-blanche	200 g
3.	Levure en poudre	1½ cc <sup>3)</sup>	– Verser dans le cratère

**Pain sans gluten <sup>5)</sup>** (pour 900 g de pain env.)

Programme «4 Rapid» grandes lames			
	1.	Lait	400 ml – Verser dans le moule
		Oeufs	1
	2.	Sel	1½ cc – Bien mélanger dans un saladier et ensuite verser dans le moule
		Sucre	1 cs
		Mélange de farine sans gluten	400 g <sup>5)</sup>
3.	Levure en poudre	2 cc <sup>4)</sup>	– Verser dans le cratère
4.	Démarrer le programme 4 «Rapid» ( <b>ne pas utiliser</b> la fonction «Timer»!)		

**Confiture à l'orange**

Programme «9 Jam» grandes lames			
	1.	Oranges	900 g épluchées et coupées en petits morceaux
		Citrons	100 g épluchés et coupés en petits morceaux
		Sucre gélifiant «2:1»	500 g
2.	Mélanger les ingrédients et les verser dans le moule		
3.	Démarrer le programme 9 «Jam»		
4.	Verser la confiture encore chaude dans les pots en verre et bien refermer.		

**Important!** Ne pas trop remplir le récipient de cuisson, car la masse déborderait et coulerait dans le récipient de cuisson! Dans ce cas, éteindre immédiatement l'appareil et le nettoyer soigneusement lorsqu'il est refroidi.

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

<sup>2)</sup> 1 cs = cuillère à soupe (= 1 grande mesure)

<sup>3)</sup> 1 cc = cuillère à café (= 1 petite mesure)

<sup>4)</sup> 1 P = 2 cuillères à café et 1/2 de levure sèche correspondent environ à un sachet (7g). Ne pas utiliser de levure fraîche!

<sup>5)</sup> Avec «Mélange de farine sans gluten» de votre MIGROS (art. n° 1046.201)

**Remarques:**

- 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	 1.125 /  1.350 kg	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer – Cuisson <b>Total **)</b> – Maintien au chaud	17 3 15 46 19 45 55 3:20 60	20 3 15 46 19 45 62 3:30 60
«2» «Quick»: pain rapide – Pour un pain plat d'une consistance dense et solide – Préparation avec levure, bicarbonate	 1.125 kg /  – **)	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer – Cuisson <b>Total ***)</b> – Maintien au chaud	5 3 22 – 8 25 55 60 1:58	– – – – – – – – –
«3» «French»: pain blanc – Pour un pain moelleux avec une croûte bien croustillante	 1.125 kg/  – **)	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer – Cuisson <b>Total ***)</b> – Maintien au chaud	22 3 18 46 26 50 65 60 3:50	– – – – – – – – –
«4» «Rapid»: pain «express» – Temps réduits de levage et de cuisson	 1.125 kg/  – **)	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer – Cuisson <b>Total</b>	3 3 7 – 7 27 65 1:52	– – – – – – – –
«5» «Whole Wheat»: pain complet; programme avec temps de préchauffage plus long – <b>Ne pas préparer de pain intégrale à l'aide de la fonction de démarrage différé</b>	 1.125 kg /  1.350 kg	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer – Cuisson <b>Total ***)</b> – Maintien au chaud	37 3 15 46 19 35 55 3:30 60	40 3 15 46 19 35 62 3:40 60
«6» «Cake»: gâteaux, cakes – Pour des gâteaux plats, d'une consistance dense et solide – Préparation avec levure, bicarbonate	 1.125 kg /  – **)	– 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – Laisser reposer/Cuisson <b>Total</b>	4 20 96 2:00	– – – –

«7» «Dough»: pâte – Pour la préparation de pâte pour paninis, tresse, pizza, biscuits ou tagliatelles – Sans cuisson et sans maintien au chaud	 1.125 kg /  – **)	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer <b>Total ***)</b>	22 3 18 – 45 22 1:50	– – – – – –
«8» «Bake»: cuisson – Programme de cuisson seule	 1.125 kg /  – **)	– Cuisson <b>Total ***)</b> – Maintien au chaud	60 1:00 60	– – –
«9» «Jam»: confiture – Choisir et préparer les fruits en ôtant noyaux, graines ou tiges. Couper les gros fruits en petits morceaux	 1.125 kg /  – **)	– Préchauffage et rotation continue – Cuisson <b>Total ***)</b>	15 65 1:20	– – –
«10» «Sandwich»: pain pour sandwichs – Pour du pain clair à croûte fine	 1.125 kg /  1.350 kg	– Préchauffage – 1er pétrissage – 2ème. pétrissage – 1. Laisser reposer – 2. Laisser reposer – 3. Laisser reposer – Cuisson <b>Total ***)</b> – Maintien au chaud	11 3 15 46 19 39 56 3:09 60	22 3 15 46 19 39 56 3:20 60

## \*) Remarque:

**Préchauffage/Trempage:**

- L'appareil insère et libère l'élément chauffant
- Durant la phase de trempage, la farine complète absorbe les liquides

**1er pétrissage:**

- Les lames mélangent les ingrédients

**2ème pétrissage:**

- Les ingrédients sont pétris en une pâte molle

**Laisser reposer:**

- La levure est active et gonfle la pâte
- Les lames font 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:**

- Afin que la croûte du pain reste croustillante, le pain est maintenu au chaud (pendant 1 heure maximum). Ceci évite que la croûte ne se ramollisse

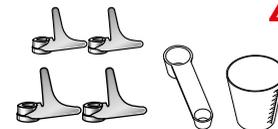
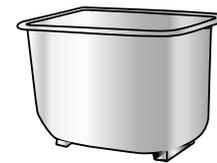
## \*\*) Total sans préchauffage

## \*\*\*) «-» pas possible

Problème	Cause possible	Solution
<b>De la vapeur se concentre sur la porte et sort par les fentes de ventilation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C'est normal lors de la première mise en route (résidus de production)</li> <li>- Il y a des aliments en contact avec l'élément chauffant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire fonctionner l'appareil pendant env. 10 minutes afin que les résidus soient éliminés (ne pas laisser l'appareil sans surveillance)</li> <li>- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement. Nettoyer soigneusement l'élément chauffant</li> </ul>
<b>Le pain retombe au milieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le pain reste trop longtemps dans le moule après la cuisson, et de la condensation se forme</li> <li>- Le couvercle été ouvert</li> <li>- La farine n'est pas adaptée car elle est d'une mouture trop grossière</li> <li>- Trop de levure</li> <li>- Les ingrédients n'ont pas été versés dans le moule dans l'ordre indiqué</li> <li>- Il y a trop d'eau dans la pâte, ou la température de l'eau est trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois la cuisson terminée, démouler le pain dès que possible</li> <li>- Ne pas ouvrir le couvercle durant tout le processus de repos et de cuisson</li> <li>- Utiliser une farine adaptée</li> <li>- Bien respecter les quantités indiquées. Eventuellement réduire la quantité de levure d'un quart de cuillère à café</li> <li>- Suivre scrupuleusement l'ordre indiqué (voir page 8)</li> <li>- Bien respecter les quantités indiquées. Ne pas utiliser de l'eau trop froide (18 - 23 °C)</li> </ul>
<b>Le pain est difficile à ôter du moule</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les lames de pétrissage sont restées dans le pain</li> <li>- Le moule n'a pas été préparé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décoller le pain du moule à l'aide d'une spatule anti-rayures et résistante à la chaleur (Attention; ne pas endommager le revêtement adhésif). Après avoir démoulé le pain, remplir le moule avec de l'eau tiède et laisser tremper pendant 10 minutes</li> <li>- Préparer le moule</li> </ul>
<b>La machine ne démarre pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le processus de cuisson n'a pas démarré correctement (les deux points «:» ne clignotent pas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour le démarrer appuyer sur la touche «<b>START/STOP</b>» pendant 1 seconde environ (on entend un bip sonore et les deux points «:» clignotent)</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
<b>Le pain gonfle et sort du moule</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trop de farine, de levure, ou d'eau</li> <li>- Il y a trop de sucre, ce qui rend la levure trop active</li> <li>- Emploi de levure fraîche</li> <li>- La farine plus fine a besoin de moins de levure par rapport à la farine complète</li> <li>- La température ambiante est trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> <li>- Ne pas utiliser de levure fraîche</li> <li>- Si la quantité de farine se trouve modifiée pour suivre une recette, adapter la quantité de levure</li> <li>- La température ambiante doit être comprise entre 15 et 34 °C</li> </ul>
<b>Le pain est trop lourd, trop dense ou trop dur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trop de farine, ou pas assez d'eau</li> <li>- Trop de fruits ou de farine complète ont été ajoutés</li> <li>- La levure employée était trop «vieille»</li> <li>- Les ingrédients n'ont pas été versés dans le moule dans l'ordre indiqué</li> <li>- Lorsque les liquides sont trop froids ou trop chauds, la levure ne peut pas lever</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser moins de farine ou davantage d'eau</li> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> <li>- Bien contrôler la date de péremption</li> <li>- Suivre scrupuleusement l'ordre indiqué (voir page 8)</li> <li>- Les ingrédients doivent être à température ambiante</li> </ul>
<b>Il y a du vide à l'intérieur du pain</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trop d'eau, ou trop peu de sel</li> <li>- La température de l'eau est trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> <li>- Utiliser de l'eau légèrement tiède</li> </ul>
<b>La croûte du pain est trop épaisse ou trop foncée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les recettes avec une grande quantité de sucre donnent une croûte plus épaisse et plus foncée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si possible, réduire la quantité de sucre</li> <li>- Couper la cuisson env. 5-10 minutes avant la fin et laisser au four encore 20 minutes env. (couvercle fermé)</li> </ul>
<b>Le processus du pétrissage fait beaucoup de bruit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les lames de pétrissage ou le moule ne sont pas insérés correctement</li> <li>- Les lames de pétrissage tournent avec difficulté ou bruyamment</li> <li>- Trop de pâte dans le moule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Insérer correctement les lames ou le moule (ils doivent être <b>fixes</b>). Ne pas y toucher durant le fonctionnement de l'appareil (risque de blessures)</li> <li>- Insérer les lames dans le moule vide et les faire tourner. Si elles tournent difficilement, s'adresser au MIGROS-Service</li> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
Le pain est trop petit ou ne lève pas	- Il y a trop peu de levure	- Bien respecter les quantités indiquées
	- Les ingrédients n'ont pas été versés dans le moule dans l'ordre indiqué	- Suivre scrupuleusement l'ordre indiqué (voir page 8)
	- La levure n'est pas assez active	- Bien contrôler la date de péremption, et ne pas mettre la levure en contact avec de l'eau trop chaude ou du sel
	- L'eau est trop chaude - La levure est mélangée avec du sel	
Les lames restent immobiles durant le pétrissage	- Le moule n'est pas inséré correctement	- Bien fixer le moule sur les deux arbres moteur (au fond du récipient de cuisson)
	- La pâte est trop lourde ou trop dense	- Bien respecter les quantités indiquées
	- Les lames de pétrissage ne sont pas insérées correctement	- Insérer correctement les lames (ils doivent <b>être fixes</b> ).
Le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, pas uniforme	- Le programme choisi n'était pas adapté	- Sélectionner le programme qui convient
	- La pâte est trop lourde ou trop dense pour que les lames puissent la pétrir correctement	- Contrôler la recette
	- Les ingrédients n'ont pas été versés dans le moule dans l'ordre indiqué	- Suivre scrupuleusement l'ordre indiqué (voir page 8)
	- Les lames de pétrissage ne sont pas insérées correctement	- Insérer correctement les lames (ils doivent <b>être fixes</b> ).
	- Le pain est dur et la croûte ne s'est pas formée car le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises	- Ne pas ouvrir le couvercle durant tout le processus de repos et de cuisson
Le moteur fonctionne mais les lames de pétrissage ne tournent pas	- Le moule n'est pas inséré correctement	- Eteindre la machine en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant env. 3 secondes. Remettre le moule correctement
	- Les lames de pétrissage ne sont pas mises correctement	- Eteindre la machine en appuyant sur la touche «START/STOP» pendant env. 3 secondes. Remettre les lames de pétrissage correctement (attention: ne pas toucher la levure)



## 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 le lavez jamais sous l'eau courante.** Veillez 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, les lames 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 des lames de pétrissage!**
- Si les lames de pétrissage sont difficiles 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	800 watts	
Dimensions	env. 445 x 320 x 270 mm (l x H x P)	
Longueur cordon d'alimentation	env. 0.9 m	
Poids de l'appareil	- Sans moule	env. 6.5 kg
Matériaux	- Corps de l'appareil	plastique
	- Couvercle	plastique et verre
	- Moule	aluminium, revêtement antiadhésif
	- Lames de pétrissage	aluminium, revêtement antiadhésif
Taille du pain	1.125 kg / 1.35 kg	
Homologation	CE / S+	
M-garanti	2 ans	
Accessoires	Moule pour le pain, 4 lames de pétrissage, crochet, verre doseur et cuillère mesure	

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



# Garantie



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

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.

© Migrosline.ch

## **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 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30.

(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](http://www.migros.ch/contact)