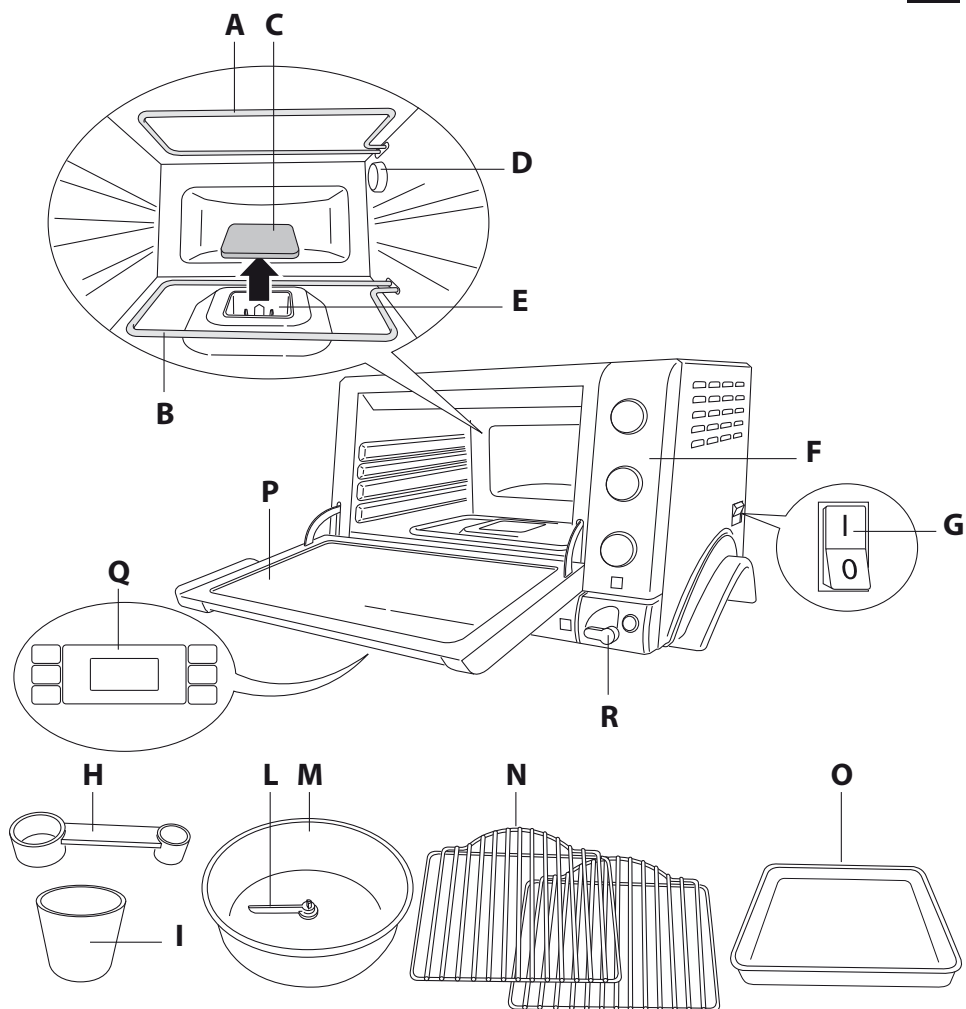




Description appareil

- A résistance supérieure
- B résistance inférieure basculante
- C bouchon logement pour moule de pétrissage
- D éclairage intérieur
- C Logement pour moule de pétrissage
- F Panneau commandes "four"
- G interrupteur général
- H cuillère doseuse (si prévue)
- I Verre doseur (si prévu)
- L Pale de pétrissage
- M Moule de pétrissage

- N Grilles
- O Lèchefrite
- P Porte
- Q Panneau commandes "machine à pain"
- R Sélecteur mode fonction four/machine à pain

Caractéristiques techniques

Tension: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A
 Puissance absorbée: 1400 W
 Dimensions LxHxP: 512 x 295 x 400
 Poids: 12,1 kg

Symboles utilisés dans le mode d'emploi

Les conseils importants sont indiqués par ces symboles.

Il est impératif de respecter ces recommandations.



Le non-respect de ces recommandations peut provoquer des décharges électriques et entraîner des blessures graves, voire mortelles.



Le non-respect de ces recommandations peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.



Le non-respect de ces recommandations peut entraîner des brûlures graves.



Ce symbole indique des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.

Lire soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conserver ce mode d'emploi



- Avant la première utilisation, retirez tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc qui se trouvent dans le four.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux graisses de protection appliquées sur les résistances avant le transport.
Pendant cette opération, aérez la pièce.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.
- L'appareil en fonction "machine à pain" est muni d'un programme de protection qui mémorise le cycle de cuisson pain en cours en cas de coupure de courant, pendant 15 minutes environ. Une coupure plus longue peut entraîner l'annulation du programme.
- Si vous employez l'appareil à sa capacité maximale, ne dépassez pas les quantités conseillées dans les recettes.
Si vous employez l'appareil à sa capacité maximale, ne dépassez pas les quantités suivantes: Farine 750 gr, levure: 40 gr, Eau: 500 gr.



- Ce four est destiné à la cuisson des aliments.
Il ne doit pas être utilisé pour un autre usage et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que la porte n'est

pas endommagée.

La porte est en verre, elle est donc fragile. Il est conseillé de la faire remplacer si elle est ébréchée, fêlée ou rayée.

Pendant l'utilisation, le nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.

- Posez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur de 85 cm au moins, hors de la portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et n'aient reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - le câble d'alimentation est abîmé
 - l'appareil est tombé ou s'il est endommagé ou fonctionne mal. Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, faites-le vérifier par le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Veillez à ne pas les obstruer.
- Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
- Quand la porte est ouverte:
 - Évitez d'exercer une pression excessive en y posant des objets lourds ou en tirant la poignée vers le bas.
 - ne posez jamais de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four sur la porte ouverte.

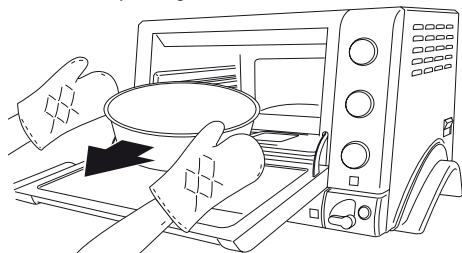


- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.

- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. La responsabilité du fabricant ne sera pas engagée en cas d'usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi, et la garantie sera annulée.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- L'appareil doit être installé dos au mur.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Il ne doit pas être utilisé dans: les cuisines réservées au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.
- Évitez de nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus ou coupants.
- Éteignez toujours l'appareil en plaçant l'interrupteur principal sur "0" et débranchez la fiche de la prise après utilisation et avant tout nettoyage.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui arrête la pale de pétrissage dès qu'on ouvre la porte.

Danger Brûlures!

- **Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée. Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni la vitre du four.**
Utilisez des gants isolants si nécessaire.
- **Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.**
- Utiliser des gants de cuisine pour soulever et sortir le moule de pétrissage de la chambre de cuisson.



- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)

- Attention: toute utilisation incorrecte (recette erronée, durée trop longue) risque de provoquer une cuisson excessive pouvant entraîner un dégagement de fumée ou de flammes. Dans ce cas n'ouvrez pas la porte mais débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil avant d'ouvrir la porte.
- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**

Danger!

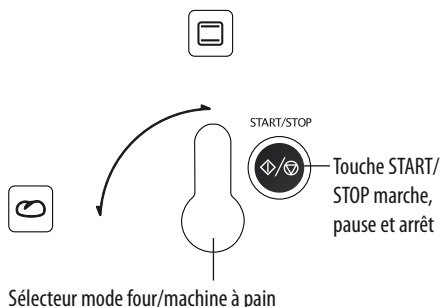
- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez que:**
- **La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **La prise de courant peut supporter 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre.**
Le fabricant décline toute responsabilité si l'installation n'est pas conforme aux normes de sécurité.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes du four.
Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie d'une mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du câble d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par un centre de service agréé ou par un électricien qualifié.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.



- L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:
- Directive Basse Tension 2006/95/CE et ses modifications successives.
 - Directive CEM 2004/108/CE et ses modifications successives.
 - Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) n°1935/2004.

Mise en marche

- Branchez l'appareil dans une prise de courant.
- Appuyez sur l'interrupteur général (G).
- Mettez le sélecteur mode fonction "four/machine à pain" (R) sur la position voulue:  (four) ou  (machine à pain).
- Si le sélecteur est déjà sur le mode voulu, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP pour l'activer et procéder à la programmation.
- Au bout de 3 minutes l'appareil se remet en veille.

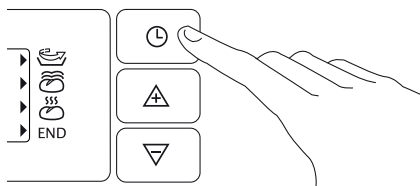


Réglage de l'horloge

Lorsqu'on branche l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, l'écran affiche quatre tirets "--:--" et l'appareil émet un signal sonore.

Pour régler l'heure, procédez de la façon suivante :

Appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche horloge  sur le panneau de commandes (Q).

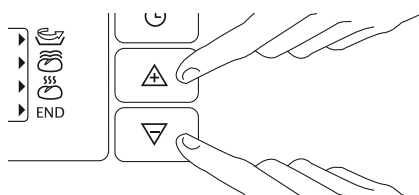


(Les deux chiffres de l'heure clignotent).



Réglez l'heure à l'aide des touches  et  sur le tableau

de commandes (Q).



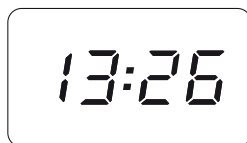
Appuyez sur la touche horloge .
(les deux chiffres des minutes clignotent).



Réglez les minutes à l'aide des touches  et .



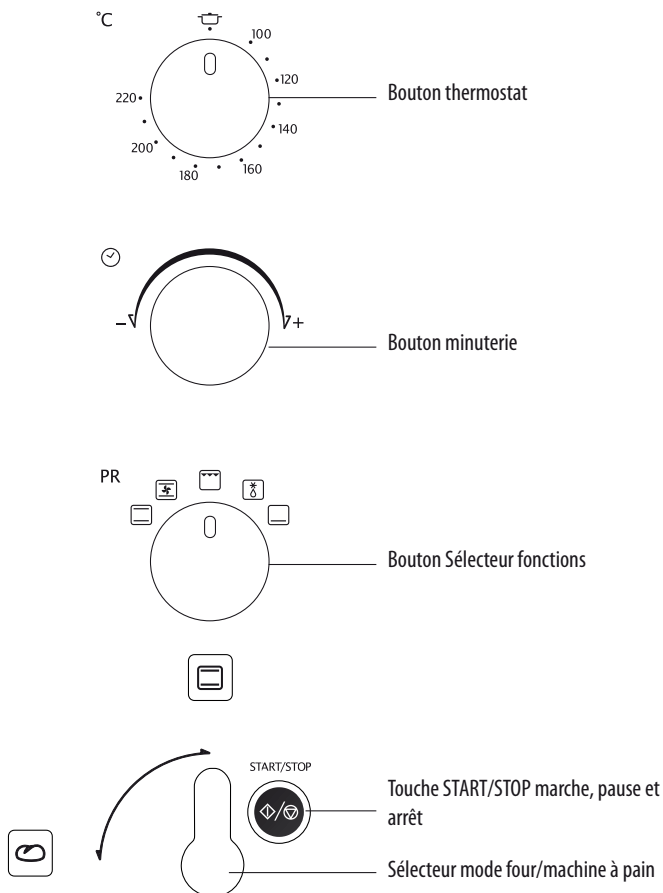
Appuyez sur la touche horloge . (L'heure réglée s'affiche)



Pour modifier l'heure, procédez de la même manière.
Il est possible d'afficher l'heure (si elle a été réglée) à tout moment en appuyant sur la touche horloge .

utiliser l'appareil comme four **fr**

Description du tableau de commande



i **Nota bene:** Pour utiliser l'appareil comme four, mettez le sélecteur mode four/machine à pain sur . L'icône s'allume.

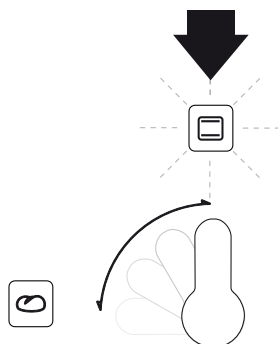
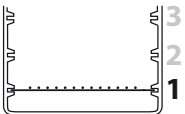
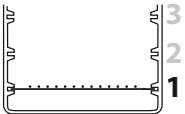
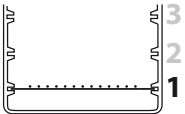
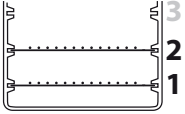
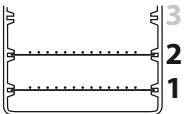
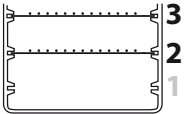


Tableau récapitulatif

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille	Notes/Conseils
Décongélation		n'importe laquelle		-
Cuisson délicate		n'importe laquelle		-
Maintien au chaud				-
Cuisson chaleur tournante		100°C - 220°C		Idéale pour lasagnes, viandes, pizzas, gâteaux en général, plats croustillants (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, voir les conseils au tableau page 72.
Cuisson four traditionnel		100°C - 220°C		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, cakes. Pour l'utilisation des accessoires, voir tableau page 73.
Cuisson au gril et gratins		n'importe laquelle		Idéale pour griller du pain (position 3) et gratiner (position 2) (voir page 73).

Utilisation des commandes

Bouton thermostat

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante :

- Pour maintenir les plats au chaud: Bouton thermostat sur .
- Pour la cuisson à chaleur tournante ou au four traditionnel: Bouton thermostat de "100 °C" à "220 °C".

Bouton minuterie

Pour programmer le temps de cuisson : tournez le bouton jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche sur l'écran (120 minutes max); lorsque le temps programmé est écoulé un signal sonore retentit, l'écran affiche *End* et le four s'éteint automatiquement.

Bouton Sélecteur fonctions

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions disponibles pour vos cuissons:



Décongélation

(uniquement ventilation en marche)



Cuissons délicates

(uniquement résistance inférieure en marche)



Cuisson four traditionnel, maintien au chaud

(uniquement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



Gri

(uniquement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



Cuisson à chaleur tournante

(résistance supérieure, résistance inférieure et turbine en marche)

Éclairage intérieur

La lumière du four est toujours allumée quand le four est en marche.

Pour remplacer l'ampoule: débranchez l'appareil, dévissez le verre de protection et remplacez l'ampoule grillée par une neuve du même type (qui résiste aux températures élevées). Remontez le verre de protection.

Utilisation du four

Conseils

Pour les cuissons à chaleur tournante et four traditionnel, il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.

Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et des goûts de chacun.

Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent être modifiés. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.

Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

Décongélation

Pour décongeler des aliments rapidement:

- Mettez le bouton du sélecteur de fonctions sur .
- Sélectionnez le temps voulu à l'aide du bouton Minuterie.
- Placez la grille dans la glissière inférieure et posez le plat contenant l'aliment à décongeler. Refermez la porte.
Exemple de décongélation: 1 kg de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

Cuisson délicate

Idéale pour la pâtisserie et les gâteaux avec glaçage.

Convient également pour compléter la cuisson des aliments par le dessous ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Placez la grille (avec un plat dessus) dans la glissière inférieure (voir figure page 70).
- Mettez le bouton du sélecteur de fonctions sur .
- Sélectionnez le temps voulu à l'aide du bouton Minuterie. Lorsque le temps programmé est écoulé un signal sonore retentit; pour terminer la cuisson avant que le temps programmé ne soit écoulé, appuyez pendant 3 secondes sur la touche START/STOP.

Maintien au chaud des aliments

- Mettez le bouton du thermostat sur .
- Mettez le bouton du sélecteur de fonctions sur .
- Sélectionnez le temps voulu à l'aide du bouton Minuterie.
- Placez la grille dans la glissière inférieure et posez le plat avec les aliments.

Il est conseillé de ne pas laisser les aliments dans le four trop

longtemps, afin d'éviter qu'ils ne dessèchent.

Cuisson à chaleur tournante

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagnes, pâtes gratinées, pour toutes les viandes, pommes de terre rôties et pour les gâteaux en général.

Procédez de la manière suivante :

- Placez la grille dans la position indiquée dans le tableau.
- Mettez le bouton du sélecteur de fonctions sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat.
- Sélectionnez le temps voulu à l'aide du bouton minute-rie
- Appuyez sur la touche START/STOP.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez la préparation dans le four.

Programme	Bouton thermostat	Temps	Position grille	Notes/Conseils
Tarte salée	170°	35 min.	1	Utiliser la lèchefrite
Poulet 1 kg	200°	70-80 min.	"	Utiliser la lèchefrite, retourner le poulet au bout de 50 min env.
Rôti de porc 1000 g	200°	70 min.	"	Utiliser la lèchefrite, retourner la viande au bout de 50 min.
Roulade de viande 650 g	200°	55 min.	"	Utiliser la lèchefrite, retourner la viande au bout de 30 min.
Pommes de terre rôties 750 g	200°	60 min.	"	Utiliser la lèchefrite tapissée de papier cuisson, mélanger 2 fois.
Tarte à la confiture 700 g	170°	35 min.	"	Utiliser la lèchefrite
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Utiliser la lèchefrite
Gâteau Margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Utiliser un moule à gâteau.
Biscuits (sablés) 100 g	170°	14 min.	2	Utiliser la lèchefrite

Cuisson au four traditionnel

Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min).

Procédez de la manière suivante :

- Placez la grille dans la position indiquée dans le tableau.
- Mettez le bouton du sélecteur de fonctions sur .

- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat .
- Sélectionnez le temps voulu à l'aide du bouton Minute.
- Appuyez sur la touche START/STOP.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez la préparation dans le four.

Programme	Bouton thermostat	Temps	Position grille	Notes/Conseils
Macaronis gratinés 1 kg	200°	35 min.	1	Utiliser un plat à four.
Lasagnes 1,5 kg	200°	35 min.	"	Utiliser un plat à four.
Truite 500 gr	190°	35 min.	"	Utiliser la lèchefrite.
Calmars farcis 450 g	190°	30 min.	"	Utiliser un plat à four, retourner à mi-cuisson.
Chou-fleur gratiné 550 g	200°	30 min.	"	Utiliser un plat à four.
Courgettes farcies 750 g	190°	40 min.	"	Utiliser la lèchefrite
Cake 1 kg	150°	100 min.	"	Utiliser un moule à cake.
Génoise	160°	35 min.	"	Utiliser un moule à gâteau.

Cuisson au grill

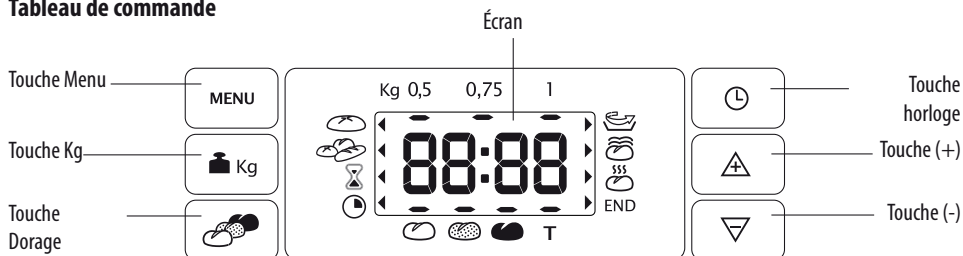
Cette fonction est idéale pour griller des tranches de pain et peut être utilisée pour dorer: gnocchis à la romaine, légumes au gratin etc.

- Placez la grille plate dans les glissières 2 ou 3.
- Mettez le bouton du sélecteur de fonctions sur .
- Sélectionnez le temps voulu à l'aide du bouton de Minute.

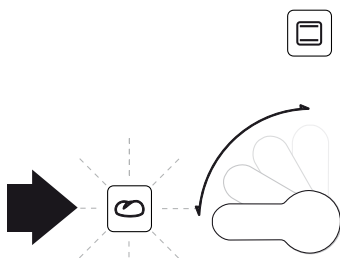
- Appuyez sur la touche START/STOP.

utiliser l'appareil comme machine à pain fr

Tableau de commande



i Nota bene: Pour utiliser l'appareil comme machine à pain, mettez le sélecteur mode four/machine à pain sur . L'icône s'allume.



Touches et

Utilisez les touches et pour programmer l'heure et pour sélectionner les différents programmes de cuisson.

Description des icônes sur l'écran

L'indicateur de progression placé sur le côté de l'écran, indique au fur et à mesure les différentes phases du cycle de cuisson.

- Signale qu'un programme automatique (AU...) a été sélectionné.
- Signale qu'un programme semi-automatique (SE...) a été sélectionné.

Description du tableau de commande

Écran

L'écran affiche le programme sélectionné, le temps de cuisson, le degré de dorage et le poids du pain.

Touche MENU

Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner les recettes automatiques (AU...) ou semi-automatiques (SE...) ou au cours de la cuisson pour vérifier le cycle sélectionné.

Touche Kg

Appuyez sur la touche Kg pour sélectionner le poids final du pain : 500g, 750g ou 1000g.

Touche Dorage

Appuyez sur la touche dorage pour sélectionner la couleur désirée. Clair, Moyen, Foncé .

Touche horloge

Permet d'afficher l'heure et de programmer, à l'aide du départ différé, l'heure à laquelle le pain sera prêt.

- Indique la durée totale du cycle en fonction du programme sélectionné.

- Utilisable uniquement pour les fonctions automatiques. Indique que le départ différé a été programmé.

- Signale que le pain se trouve dans une des phases de pétrissage ou de rabattage.

- Signale que le pain se trouve dans l'une des 3 phases de levage.

- Indique que le pain est en phase de cuisson. Cette étape est la phase finale du cycle et prévoit la cuisson du pain à une température élevée.

- END Indique que la phase de cuisson est terminée.

Préparer le pain: un art et une science

Préparer le pain est à la fois un art et une science, l'appareil exécute la majeure partie du travail mais il reste quelques aspects à connaître sur les ingrédients de base et sur le processus de cuisson du pain. Les ingrédients du pain classique sont très simples: farine, sucre, sel, liquide (eau ou lait), éventuellement une matière grasse (beurre ou huile) et levure. Chacun de ces ingrédients joue un rôle spécifique et donne un goût particulier au produit final. Il est donc important d'utiliser les bons ingrédients dans les bonnes proportions pour obtenir un résultat parfait.

Levure

La levure est un véritable micro-organisme actif qui favorise le processus de fermentation appelé levage. Une fois humidifiée par un liquide, alimentée par le sucre et soigneusement réchauffée, la levure produit les gaz qui permettent à la pâte de lever dans les bonnes conditions de température (autour de 25°C). La levure la plus courante est la levure de boulanger, fraîche ou sèche. La levure chimique, composée de bicarbonate de sodium et de crème de tartre, est utilisée en pâtisserie.

Farine

La farine est l'ingrédient le plus important pour réaliser le pain et il est donc important de connaître les caractéristiques des produits disponibles dans le commerce.

- **La farine de force:**

La farine de force est une farine riche en gluten. Elle est composée de farine T55 et Manitoba ou farine d'Amérique. Elle est idéale pour les pâtes levées et pour la panification.

- **Farine T45:**

Par rapport à la farine T55 elle a subi un processus de mouture plus long. Elle est donc plus raffinée et adaptée surtout à la préparation de gâteaux ou pâtes plus délicates.

- **Farine complète:**

C'est une farine riche en fibres qui en général lève moins que les autres farines. Elle peut être utilisée en mélange avec d'autres farines, afin d'alléger la teneur en fibres et obtenir un meilleur levage. Le pain complet est donc généralement plus dense et plus petit.

- **Farine de blé dur:**

Elle est obtenue à partir de blé cultivé sur des terrains plus arides. Cette farine est plus granuleuse et de couleur jaune paille. Elle est très digeste et goûteuse.

- **Farine d'épeautre:**

Elle est obtenue à partir du petit épeautre, la plus ancien-

ne céréale cultivée. Le pain obtenu a une teneur élevée en fibres il est donc laxatif et rafraîchissant. Son goût est semblable au pain blanc.

- **Farine sans gluten:**

Ce sont des mélanges de farines qui utilisent des matières premières comme le maïs, le riz, la fécule de pomme de terre etc. qui à la différence du froment ne contiennent pas de gluten.

Sucres

En alimentant la levure, les sucres adoucissent le pain et lui donnent une croûte plus foncée et une consistance plus moelleuse. Il est possible d'utiliser du sucre blanc ou roux, de la mélasse, du sirop d'érable, du miel ou d'autres édulcorants. Vous pouvez opter pour les édulcorants artificiels en quantités équivalentes, mais le goût et la consistance du pain seront différents.

Liquides

Quand les liquides sont mélangés aux protéines dans la farine, il se forme le gluten, nécessaire pour faire lever le pain. La plupart des recettes utilisent de l'eau mais vous pouvez préférer d'autres liquides (lait, jus de fruit). Il est conseillé de faire des essais en variant la quantité de liquide pour arriver à un résultat optimal, en effet un excès de liquide peut faire retomber le pain durant la cuisson et une quantité insuffisante, au contraire, l'empêcher de lever. Les liquides doivent être à température ambiante.

Sel

En petites quantités, le sel donne du goût au pain et contrôle l'action de la levure. En quantités excessives, le sel empêche le pain de lever, attention au dosage. On peut utiliser n'importe quel sel de table.

Oufs

Certaines recettes de pain prévoient des œufs, qui ajoutent du liquide, aident le pain à lever et améliorent sa valeur nutritionnelle et son goût ; on les trouve principalement dans les recettes sucrées.

Matières grasses

De nombreux types de pain contiennent des matières grasses, qui permettent d'en renforcer le goût et de retenir l'humidité. Il est possible d'utiliser de l'huile ou du beurre ramolli en quantités équivalentes. Sans matières grasses, le goût et la consistance du pain peuvent changer.

Programmation

Ces instructions permettent de guider les débutants durant les phases du processus de cuisson.

i Nota bene: Pour un résultat optimal il est conseillé de peser les ingrédients avec une balance. S'ils font partie des accessoires fournis avec le four, utilisez le verre doseur (I) et la cuillère doseuse (H) en respectant les instructions suivantes:

1 verre doseur = 150 gr de farine

1 cuillère doseuse (grande) = 12 g de sucre

1 cuillère doseuse (petite) = 5 gr de sel

1 cuillère doseuse (petite) = 3,5 gr de levure en poudre

1 cuillère d'huile (grande) = 12 gr/ml

1 cuillère d'huile (petite) = 4 gr/ml

Phase 1 Ajouter les ingrédients

Ajoutez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre suivant :

1. Ingrédients liquides

2. Ingrédients secs

3. Levure

Pour un résultat parfait, il est important que les ingrédients soient pesés avec précision. Avant d'introduire le moule de pétrissage antiadhésif dans le four, mélangez les ingrédients avec une cuillère, pour faciliter la phase de pétrissage (si on veut utiliser le démarrage différé les ingrédients ne doivent pas être mélangés). Placez ensuite le moule de pétrissage dans son logement, après avoir retiré le bouchon.

Phase 2 Sélectionner le programme

Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner la catégorie voulue (AU... automatiques et SE... semi-automatiques).

Phase 3

Sélectionnez la recette voulue (par ex. *RU 10*) à l'aide des touches Δ et ∇ . Au bout de 3 secondes la recette est automatiquement sélectionnée et l'écran affiche l'heure exacte à laquelle la cuisson se terminera (si l'heure a été précédemment réglée).

Si l'heure n'a pas été réglée l'écran affiche la durée totale du cycle de cuisson et l'indicateur de progression cuisson indique

. En cas d'erreur, appuyez de nouveau sur la touche MENU et sélectionnez la nouvelle recette à l'aide des touches Δ et ∇ .

Phase 4 Sélectionner le degré de dorage

Appuyez sur la touche  dorage pour sélectionner le niveau de dorage voulu (dans certaines recettes cette opération

n'est pas possible). Il est possible de choisir entre un dorage Clair, Moyen et Foncé. Si aucun degré de dorage n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement le dorage par défaut.

Phase 5 Sélectionner le poids du pain

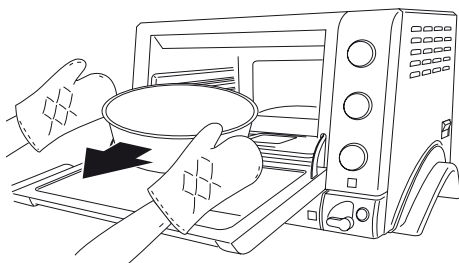
Appuyez sur la touche  Kg pour sélectionner le poids désiré: 500g, 750g ou 1000g. Si aucun poids n'est sélectionné, l'appareil utilisera automatiquement le poids par défaut.

Phase 6 appuyer sur START/STOP

Remarque : si aucune sélection n'a été effectuée, l'appareil utilisera par défaut un poids de 750g et un degré de dorage moyen, et le Programme AU1. Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer la cuisson. L'écran affiche la durée du cycle de cuisson.

Phase 7

À la fin du cycle de cuisson, la machine émet un signal sonore, l'indicateur de progression cuisson indique $\blacktriangleright$ END et "00:00" clignote. Pour augmenter le temps de cuisson utilisez les touches Δ et ∇ et appuyez sur la touche START/STOP. Si on n'appuie sur aucune touche l'appareil s'éteint au bout de 3 minutes et l'écran affiche *End*. Soulevez le moule de pétrissage à l'aide de gants de cuisine et sortez-le du four.



Laissez refroidir le pain dans le moule de pétrissage antiadhésif pendant 10 minutes puis démoulez-le en renversant le moule de pétrissage et en secouant délicatement. Si nécessaire, décollez le pain de la paroi avec une spatule en plastique. Si la pale de pétrissage reste à l'intérieur du pain, retirez-la en faisant attention à ne pas vous brûler. Posez le pain sur une grille métallique et laissez-le refroidir. Laissez-le refroidir au moins 15 minutes, il sera plus ferme et plus facile à couper.

Utilisation de la fonction départ différé

Uniquement pour les programmes automatiques (AU...)

L'appareil permet de différer la cuisson du pain jusqu'à 12

heures, ce qui permet de se réveiller avec la bonne odeur du pain frais. Il est conseillé de creuser un puits dans le mélange et d'y mettre la levure afin qu'elle s'active au contact du liquide et du sucre pendant le pétrissage; **ne mélangez pas les ingrédients.**

i **Nota bene:** n'utilisez pas la fonction de départ différé si la recette contient des ingrédients périssables (lait, œufs, fromage).

1. Suivez les phases 1, 2, 3, 4 et 5 page 14 pour sélectionner le programme voulu.
2. Appuyez sur la touche  et à l'aide des touches  et  programmez le nombre d'heures et de minutes jusqu'à la fin de la cuisson (c'est-à-dire le nombre d'heures nécessaires pour que le pain soit prêt). Si l'heure a été réglée l'écran affiche l'heure à laquelle la cuisson sera terminée.
3. Appuyez sur la touche START/STOP. L'écran affiche l'heure courante, si elle a été précédemment réglée. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte l'écran affiche le décompte. Le pain sera cuit et prêt à la fin du temps affiché. Si on appuie sur la touche  pendant la cuisson l'écran affiche pendant 2 secondes l'heure à laquelle le pain sera prêt.

i **Nota Bene:** en cas d'erreur ou pour réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche START/STOP.

Sauvegarde du programme en cas de coupure de courant.

L'appareil est équipé d'un dispositif qui sauvegarde le programme en cours en cas de coupure de courant ou de surtension.

En cas de coupure de courant pendant la cuisson du pain, la machine conserve le programme en mémoire pendant 15 minutes et reprend la cuisson normalement dès que le courant est rétabli. Cette option peut être activée pendant le cycle de pétrissage, cuisson, levage et ou départ différé. Sans cette option la machine serait réinitialisée et le cycle de cuisson du pain serait interrompu. Si la coupure dure plus de 15 minutes il sera sans doute nécessaire de jeter les ingrédients et de recommencer depuis le début.

Après l'utilisation

Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant de démarrer un autre programme (uniquement pour la fonction machine à pain). Si vous voulez utiliser à nouveau l'appareil avant qu'il ne soit suffisamment refroidi, un signal sonore retentit et l'écran affiche "COOL". Attendez que "COOL" disparaisse de l'écran. Le résultat peut varier en fonction du

taux d'humidité des ingrédients et nécessiter de modifier les recettes; par exemple le poids de la farine change quand elle absorbe l'humidité de l'air. Vous pouvez donc légèrement modifier nos recettes pour obtenir un meilleur résultat.

Notez les quantités utilisées de façon à modifier les recettes en fonction des goûts.

Liste des Programmes

- AU1:** PAIN BLANC CLASSIQUE DE BLÉ DUR
- AU2:** PAIN BLANC CLASSIQUE DE BLÉ TENDRE
- AU3:** PAIN FRANÇAIS
- AU4:** PAIN COMPLET
- AU5:** PAIN DE MÉNAGE
- AU6:** PAIN DE CAMPAGNE
- AU7:** VOLLKORNBROT
- AU8:** PAIN DE SEIGLE
- AU9:** PAIN AU POTIRON
- AU10:** PAIN AUX LÉGUMES
- AU11:** PAIN SANS GLUTEN
- AU12:** PROGRAMME PAIN RAPIDE
- AU13:** PAINS SUCRÉS
- AU14:** PAIN BRIOCHÉ
- AU15:** GÂTEAUX
- AU16:** FOUGASSE SUCRÉE
- AU17:** KOUGLOF
- AU18:** MARMELADES/CONFITURES
- AU19:** PAIN VIENNOIS
- AU20:** RIZ AU LAIT

- SE1:** PRÉ-PÂTE (LEVAIN)
- SE2:** PAIN BLANC CLASSIQUE avec façonnage et division à la main
- SE3:** GRESSINS
- SE4:** BAGUETTE
- SE5:** PAIN DE MÉNAGE avec façonnage et division à la main
- SE6:** PAIN AUX LÉGUMES avec façonnage et division à la main.
- SE7:** PIZZAS
- SE8:** FOCACCE
- SE9:** PAINS SUCRÉS avec façonnage et division à la main.
- SE10:** PÉTRISSAGE
- SE11:** LEVAGE

Sommaire

Pains blancs

Pain pugliese	page 78
Pain Ciabatta	page 79
Gressins	page 80
Baguette	page 80
Boule de pain (Miche)	page 81
Pain de ménage au levain de levure	page 81
Pain rapide	page 82

Pain complet

Pain complet	page 82
Flûte rustique	page 82
Pain de campagne	page 83
Vollkornbrot	page 84
Pain de seigle	page 84

Pains aux légumes

Pain aux olives/oignon/poivrons	page 85/86
Pain au potiron	page 86

Pain sans gluten

Pains sans gluten recette classique	page 86/87
Pain sans gluten au sarrasin	page 87

Pizzas-fougasses

Pizza Margherita/calzone	page 87
Fougasse	page 88

Pains sucrés

Pain au chocolat/lait/miel/noix	page 88/89
Pain viennois	page 90
Pain brioche	page 90

Gâteaux

Gâteau Margherita/au chocolat/au yaourt	page 91
Riz au lait	page 92
Gâteau vénitien	page 92
Kouglof	page 93

Confitures

Oranges/fraises	page 93/94
-----------------------	------------

Pré-pâte (levain)	page 94
-------------------------	---------

Pétrissage uniquement	page 94
-----------------------------	---------

Levage uniquement	page 94
-------------------------	---------

Découvrez toutes les recettes sur www.pangourmet.delonghi.com

Pains blancs

Pain pugliese de blé dur/pain pugliese de blé tendre

1. Placez la lame de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU1 (pain de blé dur) AU2 (pain de blé tendre).

5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 1h45 min pour le blé dur et 1h25 pour le blé tendre) le four émet un signal sonore et se met en pause pendant 5 minutes.

Le temps affiché sur l'écran digne; cette interruption permet, si on le désire, de sortir le moule de pétrissage du four pour fariner la surface ou faire des entailles avec un couteau; remettez ensuite le moule dans le four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP).

Si on ne sort pas le moule du four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients pour un pain de blé dur	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Eau	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Farine de blé dur	300 gr	450 gr	600 gr
Sel	6 gr	9 gr	12 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	15 gr	20 gr

Ingrédients pour un pain de blé tendre	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h	2h 10min	2h 20min
Eau	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Farine de force T55	350 gr	500 gr	650 gr
Huile	15 gr	22 gr	30 gr
Sucre (malt)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Sel	6 gr	9 gr	12 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	15 gr	20 gr

Pain Ciabatta

1. Préparez le levain la veille (voir recette page 94).
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage (dans lequel se trouve déjà le levain) dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme SE 2.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.
6. À la fin du pétrissage (25 minutes environ) le four émet un signal sonore et se met en pause. Le temps affiché clignote; retirez la pâte du moule de pétrissage, formez une boule et mettez-la dans un plat huilé. Remettez le plat au four et appuyez sur la touche START/STOP.
7. À la fin du deuxième levage (40 minutes environ) le four se met de nouveau en pause: sortez le plat du four et appuyez sur la touche START/STOP (le four commence la phase de préchauffage). Versez la pâte sur un plan de travail fariné, farinez la (la pâte est pleine d'eau donc très collante) et formez un carré de 3 cm de hauteur. Divisez la pâte à l'aide d'une spatule coupante et placez le pain dans la lèchefrite tapissée de papier cuisson.
8. Mettez la lèchefrite dans le four sur la grille placée dans la glissière inférieure et appuyez sur START/STOP.
9. Lorsque la première fournée est terminée, enfournez la deuxième, programmez 20 minutes et appuyez sur START/STOP (et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les pains soient cuits).

Ingrédients	500 gr	750 gr
Prêt en...	1h 22min	1h 42min
Levain	1/2 dose	1 dose
Eau	80 gr/ml	120 gr/ml
Farine T55	70 gr	100 gr
Sucre (malt)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sel	6 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	3 gr	5 gr

Gressins

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme SE 3.
4. Appuyez sur la touche START/STOP.
5. À la fin du premier levage (45 minutes environ) le four émet un signal sonore et se met en pause. Le temps sur l'écran clignote: versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, façonnez les gressins, posez-les dans

la lèchefrite tapissée de papier cuisson (6 gressins par fournée) et mettez la lèchefrite dans le four sur la grille placée dans la glissière inférieure.

6. Appuyez sur la touche START/STOP.
7. Lorsque la cuisson de la première fournée est terminée, enfournez la deuxième, programmez 25 minutes et appuyez sur START/STOP (et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les gressins soient cuits).

CONSEIL: pour des gressins gourmands, les passer à l'eau légèrement salée et les recouvrir de graines (soja ou autres, selon le goût); pour obtenir des gressins plus croquants, il est conseillé de les préparer la veille.

Ingrédients	500 gr
Prêt en...	2h
Eau	150 gr/ml
Farine T55	300 gr
Semoule de blé dur:	15 gr
Sucre (malt)	5 gr (3 gr)
Sel	6 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr

Baguette

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme SE 4.
4. Appuyez sur la touche START/STOP.
5. À la fin du premier levage (50 minutes environ) le four se met en pause et le temps affiché clignote: versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, façonnez les

baguettes. Posez-les dans la lèchefrite tapissée de papier cuisson et enfournez sur la grille placée dans la glissière inférieure.

6. Appuyez sur la touche START/STOP.
7. À la fin du deuxième levage (40 minutes environ) le four se met en pause pendant 5 minutes. Le temps affiché clignote, faites trois entailles obliques sur le dessus des baguettes et remettez-les au four
8. Lorsque la première fournée est terminée, enfournez la deuxième, programmez 35 minutes et appuyez sur START/STOP.

Ingrédients	500 gr	750 gr
Prêt en...	2h 10min	2h 45min
Eau	200 gr/ml	400 gr/ml
Farine T55	250 gr	500 gr
Huile	50 gr	100 gr
Sucre (malt)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sel	6 gr	12 gr
Levure de boulanger fraîche	9 gr	18 gr

Miche

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 3.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 1h25 min) le four se met en pause pendant 5 min, le temps affiché clignote, cette interruption permet, si on le désire, de sortir le moule de pétrissage du four pour fariner la surface ou faire des entailles avec un couteau; remettez ensuite le moule au four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP).

Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients pour un pain de blé dur	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h	2h 5min	2h 10min
Eau	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Farine T55	350 gr	450 gr	650 gr
Sucre (malt)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sel	6 gr	9 gr	13 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	13 gr	20 gr

Pain de ménage au levain de levure

1. Préparez le levain la veille (voir recette page 94).
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage (dans lequel se trouve déjà le levain) dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 5.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 1h25 min) le four se met en pause pendant 5 minutes. Le temps affiché clignote; cette interruption permet de sortir le moule de pétrissage du four pour fariner la surface et faire des entailles avec un couteau; remettez ensuite le moule au four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP)

Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients	750 gr
Prêt en...	2h 15min
Levain de levure	1 dose
Eau	120 gr/ml
Farine T55	100 gr
Sucre (malt)	6 gr (4 gr)
Sel	10 gr
Levure de boulanger fraîche	5 gr

Pain rapide (turbo)

Remarque : ce programme permet de faire un pain en 1 heure. Le programme turbo a des temps de levage réduits, mais le pain sera plus petit et plus dense.

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 12.

Ingrédients	750 gr
Prêt en...	1h
Eau à 37°C	240 gr/ml
Farine T55	400 gr
Sel	8 gr
Sucre	15 gr
Levure de boulanger fraîche	25 gr

4. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 35 min) le four se met en pause pendant 5 minutes, le temps affiché clignote; cette interruption permet de sortir le moule de pétrissage du four pour fariner la surface et faire des entailles avec un couteau, remettez ensuite le moule dans le four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP)

Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Pains complets

Pain complet

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 4.

5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 1h15 min) four se met en pause pendant 5 minutes, le temps affiché clignote; cette interruption permet de sortir le moule de pétrissage du four pour fariner la surface et faire des entailles avec un couteau, remettez ensuite le moule dans le four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP)

Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h 10min	2h 15min
Eau	375 gr/ml	500 gr/ml
Farine complète	570 gr	750 gr
Sucre (malt)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Sel	11 gr	15 gr
Levure de boulanger fraîche	30 gr	40 gr

Flûte rustique

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez

le programme SE 5.

5. Appuyez sur la touche START/STOP.

6. Au bout de 70 minutes le four se met en pause.

Retirez la pâte du moule de pétrissage, façonnez une sorte de boule (ou 2 selon la quantité) et posez-la dans la lèchefrite tapissée de papier cuisson. Mettez la lèchefrite dans le four sur la grille placée dans la glissière inférieure

et appuyez sur START/STOP.

7. Au bout de 20 minutes de levage, le four se met de nouveau en pause, sortez la pâte du four, façonnez la flûte (ou 2 selon la quantité, dans ce cas faire deux fournées) remettez au four et appuyez sur la touche START/STOP.
8. Lorsque la première fournée est terminée, enfournez la seconde (si nécessaire), programmez 40 minutes et appuyez sur START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 2h 15 min) le four se met en pause pendant 5 min, le temps affiché clignote, cette interruption permet de sortir le pain du four pour faire des entailles avec un couteau; remettez la lèchefrite dans le four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP). Si on ne sort pas la lèchefrite le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients	1 Flûte	2 Flûtes
Prêt en...	2h 40min	3h 20min
Eau	18 gr/ml	35 gr/ml
Huile	150 gr	300 gr
Farine T55	150 gr	300 gr
Semoule de blé dur	100 gr	200 gr
Farine complète	50 gr	100 gr
Sel	6 gr	12 gr
Sucre (malt)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Levure de boulanger fraîche	12 gr	25 gr

Pain de campagne

1. Préparez le levain de levure la veille; versez les ingrédients dans le moule de pétrissage, mélangez les ingrédients pendant quelques secondes à l'aide d'une spatule, mettez le moule dans le four et sélectionnez le programme SE 1; appuyez sur START/STOP.
2. À la fin du pétrissage le levain ne doit pas être lisse et souple mais il doit avoir un aspect légèrement granuleux. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 10 à 15 heures.
3. Lorsque la phase de levage est terminée versez les ingrédients dans le moule de pétrissage (dans lequel se trouve déjà le levain) dans l'ordre indiqué dans la recette.

4. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
5. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 6.
6. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (1h55 min) le four se met en pause pendant 5 minutes, le temps affiché clignote; cette interruption permet, si on le désire, de sortir le moule de pétrissage du four pour fariner la surface du pain et faire des entailles avec un couteau; remettez le moule au four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP) Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients	750 gr
Prêt en...	3h 5min
<i>Levain de levure pour pain de campagne</i>	
Eau	125 gr/ml
Farine T55	280 gr
Miel	10 gr
Levure de boulanger fraîche	5 gr
<i>À ajouter au bout de 15 heures</i>	
Eau	175 gr/ml
Farine T45	270 gr
Farine de seigle	50 gr
Sel	13 gr
Levure de boulanger fraîche	5 gr

Vollkornbrot

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 7.
4. Appuyez sur la touche START/STOP.
5. Au bout de 50 min, le four se met en pause; sortez le

moule de pétrissage du four, versez la pâte sur un plan de travail fariné, beurrez le moule de pétrissage (on peut retirer la pale de pétrissage) et ajoutez un mélange de graines de soja et de tournesol. Façonnez la miche, mettez-la au centre du moule de pétrissage, enfournez et appuyez de nouveau sur la touche START/STOP.

Attention: le four reste en pause pendant 30 minutes maximum, après quoi il s'éteint.

Ingrédients	1000 gr
Prêt en...	2h 15min
Eau chaude (37°C)	400 gr/ml
Farine complète d'épeautre	500 gr
Farine T55	50 gr
Graines de lin	50 gr
Graines de sésame	40 gr
Graines de courge	35 gr
Graines de tournesol	50 gr
Miel	30 gr
Sel	11 gr
Levure de boulanger fraîche	25 gr

Pain de seigle (Roggenmischbrot)

1. Préparez le levain de levure la veille; versez les ingrédients dans le moule de pétrissage, mélangez les ingrédients pendant quelques secondes à l'aide d'une spatule, mettez le moule dans le four et sélectionnez le programme SE 1; appuyez sur START/STOP.
2. À la fin du pétrissage le levain ne doit pas être lisse et souple mais il doit être légèrement granuleux. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 10 heures.
3. Lorsque la phase de levage est terminée versez les ingrédients restant dans le moule de pétrissage (dans lequel se trouve déjà le levain) dans l'ordre indiqué dans la recette.

4. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
5. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 8.
6. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 1h50) le four se met en pause pendant 5 minutes, le temps affiché clignote; cette interruption permet, si on le désire, de sortir le moule pour fariner la surface; remettez le moule au four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP)

Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients	750 gr
Prêt en..	2h 50min
<i>Levain pour pain de seigle</i>	
Eau	150 gr/ml
Farine T55	250 gr
Farine de seigle	50 gr
Levure de boulanger fraîche	5 gr
<i>À ajouter au bout de 15 heures</i>	
Eau	120 gr/ml
Farine de seigle	100 gr

Farine T55	60 gr
Farine d'épeautre	60 gr
Sucre	4 gr
Sel	12 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr
Herbes aromatiques (fenouil, coriandre, anis, cumin)	20 gr

Pains aux légumes

Pain aux olives/oignon/poivrons

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 10.
4. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: pour faire des petits pains (au lieu d'une miche) sélectionnez le programme semi-automatique SE 6.

À la fin du premier levage (au bout de 47 minutes) le four se met en pause; retirez la pâte du moule de pétrissage et posez-la sur un plan de travail fariné. Façonnez des petits pains (avec 750 gr de pâte on fait deux fournées) et posez-les dans la lèchefrite tapissée de papier de cuisson. Enfourez sur la grille placée dans la glissière inférieure et appuyez sur START/STOP. Le four commence automatiquement la deuxième phase de levage puis passe à la phase de cuisson.

À la fin de la cuisson enfourez les autres pains (qui entre-temps ont commencé à lever hors du four) programmez 40 min à l'aide des touches $\triangle$ et ∇ et appuyez sur START/STOP.

Ingrédients pour le pain aux olives	750 gr	1000 gr
Prêt en ...	2h 40min	2h 45min
Eau	220 gr/ml	300 gr/ml
Farine T55	200 gr	270 gr
Semoule de blé	200 gr	270 gr
Sucre (malt)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sel	8 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	13 gr
Olives	170 gr	250 gr

Ingrédients pour le pain à l'oignon	750 gr	1000 gr
Prêt en ...	2h 40min	2h 45min
Eau	225 gr/ml	300 gr/ml
Farine T55	500 gr	675 gr
Sucre (malt)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sel	8 gr	12 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	15 gr
Oignon haché	150 gr	200 gr

Ingrédients pour le pain aux poivrons	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h 40min	2h 45min
Eau	220 gr/ml	300 gr/ml
Farine T55	400 gr	540 gr
Sucre (malt)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sel	8 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	13 gr
Poivrons	250 gr	350 gr

Pain au potiron

1. Tout d'abord coupez le potiron en morceaux, retirez les graines et mettez-le dans la lèchefrite tapissée de papier cuisson. Enfourez sur la grille placée dans la glissière inférieure, programmez la cuisson chaleur tournante et faites cuire 45 min environ à 180°C.
À la fin retirez la peau et passez la chair au mixeur.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 9.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: pour faire des petits pains (au lieu d'une miche) sélectionnez le programme semi-automatique SE 6.

À la fin du premier levage (au bout de 47 minutes) le four se met en pause: retirez la pâte du moule de pétrissage et posez-la sur un plan de travail fariné.

Façonnez des petits pains (avec 750 gr de pâte on fait deux fournées) et mettez-les dans la lèchefrite tapissée de papier cuisson.

Enfourez sur la grille placée dans la glissière inférieure et appuyez sur START/STOP.

Le four commence automatiquement la deuxième phase de levage puis passe à la phase de cuisson.

À la fin de la cuisson enfourez les autres pains (qui entre-temps ont commencé à lever hors du four) programmez 40 min à l'aide des touches  et  et appuyez sur START/STOP.

Ingrédients	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h 13min	2h 15min
Eau	37 gr/ml	50 gr/ml
Farine T55	375 gr	500 gr
Potiron cuit et mixé	225 gr	300 gr
Sucre	8 gr	10 gr
Beurre ramolli	22 gr	30 gr
Sel	8 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	15 gr	20 gr
Graines de courge	75	100 gr

Pains sans gluten

Pain sans gluten

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 11.

4. Appuyez sur la touche START/STOP.
5. Ces types de farine sont très particuliers; si au bout de 10 min, il y a encore des grumeaux, mettez le four sur pause en appuyant sur la touche START/STOP, retirez le moule de pétrissage de son logement et à l'aide d'une spatule mélangez soigneusement; remettez le moule de pétrissage dans le four et appuyez sur START/STOP.

CONSEIL: coupez toujours la farine de base avec des farines différentes (toujours sans gluten, type sarrasin, maizena etc.).

Ingrédients pour la recette classique	750 gr
Prêt en...	1h 50min
Eau	300 gr/ml
Huile	25 gr
Farine spéciale pour coeliacs	400 gr
Sel	10 gr
Levure de boulanger fraîche	25 gr

Ingrédients (variante avec farine de sarrasin)	750 gr
Prêt en...	1h 50min
Eau	290 gr/ml
Huile	40 gr
Farine spéciale pour coeliacs	350 gr
Farine de sarrasin	150 gr
Sel	10 gr
Levure de boulanger fraîche	25 gr

Pizzas et Focaccia

Pizza Margherita et calzone

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme SE 7.
4. Appuyez sur la touche START/STOP.
5. À la fin du levage (80 min., env.) le four se met en pause: sortez le moule de pétrissage du four et appuyez sur la touche START/STOP (le four commence la phase de préchauffage). Versez la pâte sur un plan de travail fariné et abaissez-la du bout des doigts.

Mettez la pizza dans la lèche-frite tapissée de papier cuisson. Ajoutez tomate, sel et origan; enfournez sur la grille placée dans la glissière inférieure et appuyez sur START/STOP.

6. 10 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez la mozzarella coupée en dés.
7. Lorsque la première fournée est terminée, enfournez la deuxième, programmez 20 minutes et appuyez sur START/STOP (la mozzarella doit toujours être ajoutée 10 minutes avant la fin de la cuisson).

PRÉPARATION DU CALZONE: Étalez la pâte en forme de cercle, disposez les ingrédients sur une moitié du cercle de pâte, dans l'ordre suivant: jambon, mozzarella, champignons, tomate. Repliez l'autre moitié sur la garniture et scellez les bords en appuyant du bout des doigts.

Ingrédients	1 fournée	2 fournées
Prêt en...	1h 50min	2h 10min
Eau	140 gr/ml	275 gr/ml
Huile	25 gr	50 gr
Farine T45	250 gr	500 gr
Sel	5 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
2. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme SE 8.
4. Appuyez sur la touche START/STOP.
5. À la fin du premier levage (35 minutes environ) le four se met en pause et le temps affiché clignote: versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, formez un boudin de pâte, posez-le dans la lèchefrite huilée et enfournez sur la grille placée dans la glissière inférieure.
6. Appuyez sur la touche START/STOP.
7. À la fin du deuxième levage (au bout de 25 minutes) le four se met de nouveau en pause: sortez la lèchefrite du four, du bout des doigts étalez la pâte dans la lèchefrite, badigeonnez avec l'émulsion. Garnissez à votre goût (ex. olives, romarin etc.) Enfournez de nouveau et appuyez sur la touche START/STOP.
8. Lorsque la première fournée est terminée, enfournez la deuxième, programmez 25 minutes et appuyez sur START/STOP.

Ingrédients	1 fournée	2 fournées
Prêt en...	2h 05min	2h 30min
Eau	140 gr/ml	275 gr/ml
Huile	25 gr	40 gr
Farine T55	250 gr	500 gr
Sucre	5 gr	10 gr
Sel	5 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	10 gr	20 gr
<i>Émulsion:</i>		
Eau	25 gr/ml	50 gr/ml
Huile	30 gr	60 gr
Sel	2 gr	4 gr

Pains sucrés

Pain au chocolat/lait/miel/noix

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 13.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: Pour faire des petits pains (au lieu d'une miche) sélectionnez le programme semi-automatique SE 9.

À la fin du premier levage (au bout de 50 minutes) le four se met en pause; retirez la pâte du moule de pétrissage et mettez-la sur un plan fariné.

Façonnez des petits pains (avec 750 gr de pâte on fait deux fournées) et placez-les dans la lèchefrite tapissée de papier sulfurisé.

Enfourez sur la grille placée dans la glissière inférieure et appuyez sur START/STOP.

Le four commence automatiquement la deuxième phase de levage puis passe à la phase de cuisson.

À la fin de la cuisson enfourez les autres pains (qui entre-temps ont commencé à lever hors du four) programmez 25 min à l'aide des touches  et  et appuyez sur START/STOP.

Pour un pain plus brillant battez 1 œuf avec une pincée de sucre et une cuillère à café de lait.

Badigeonnez le pain avec l'œuf battu à la fin du levage, quand l'écran et la touche ON/OFF commencent à clignoter (environ 50 min avant la fin du programme).

Ingrédients pour le pain au chocolat	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en ...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Lait	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Œufs	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Beurre à température ambiante	10 gr	15 gr	20 gr
Farine T55	300 gr	400 gr	500 gr
Sucre	25 gr	38 gr	50 gr
Sel	3 gr	4 gr	5 gr
Levure de boulanger fraîche	12 gr	18 gr	25 gr
Pépites de chocolat	90 gr	125 gr	180 gr

Ingrédients pour le pain au lait	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en..	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Lait	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Beurre à température ambiante	15 gr	30 gr	40 gr
Farine T55	300 gr	470 gr	620 gr
Sucre	8 gr	13 gr	18 gr
Sel	5 gr	9 gr	12 gr
Levure de boulanger fraîche	8 gr	13 gr	18 gr

Ingrédients pour le pain au miel	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Lait	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Beurre à température ambiante	18 gr	26 gr	35 gr
Miel	23 gr	35 gr	45 gr
Farine T55	250 gr	375 gr	500 gr
Sucre	10 gr	15 gr	20 gr
Sel	5 gr	7 gr	9 gr
Levure de boulanger fraîche	13 gr	19 gr	25 gr

Ingrédients pour le pain aux noix	500 gr	750 gr	1000 gr
Prêt en...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Eau	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Beurre à température ambiante	15 gr	22 gr	30 gr
Farine T55	250 gr	375 gr	500 gr
Sucre	5 gr	8 gr	10 gr
Sel	5 gr	8 gr	10 gr
Levure de boulanger fraîche	8 gr	12 gr	15 gr
Noix	50 gr	75 gr	100 gr

Pain viennois

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 19.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: à la fin du levage (au bout de 2h15 min) le four se met en pause pendant 5 minutes, le temps affiché clignote; cette interruption permet, si on le désire, de sortir le moule de pétrissage du four pour faire des entailles avec un couteau; remettez le moule dans le four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP)

Si on ne sort pas le moule le four se remet en marche automatiquement au bout des 5 minutes de pause.

Ingrédients	750 gr
Prêt en...	2h 55min
Eau	120 gr/ml
Lait	160 gr/ml
Beurre	60 gr
Sel	7 gr
Sucre	50 gr
Farine Manitoba	450 gr
Levure de boulanger fraîche	15 gr

Pain brioché

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 14.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: pour faire des petits pains (au lieu d'une miche) sélectionnez le programme semi-automatique SE 9.

À la fin du premier levage (au bout de 50 minutes) le four se met en pause; retirez la pâte du moule de pétrissage et posez-la sur un plan de travail fariné.

Façonnez des petits pains (avec 750 gr de pâte on fait deux fournées) et placez-les dans la lèchefrite tapissée de papier de cuisson. Enfournez sur la grille placée dans la glissière inférieure et appuyez sur START/STOP. Le four commence automatiquement la deuxième phase de levage puis passe à la phase de cuisson.

À la fin de la cuisson enfournez les autres pains (qui entre-temps ont commencé à lever hors du four) programmez 25 min à l'aide des touches Δ et ∇ et appuyez sur START/STOP. Pour obtenir un pain plus brillant battez 1 œuf avec une pincée de sucre et une cuillère à café de lait.

Badigeonnez le pain avec l'œuf battu à la fin du levage, quand l'écran et la touche ON/OFF commencent à clignoter (environ 40 min avant la fin du programme).

Ingrédients	500 gr	750 gr
Prêt en...	2h 30min	2h 35min
Lait	100 gr/ml	150 gr/ml
Œufs	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Beurre ramolli	35 gr	50 gr
Farine T45	150 gr	200 gr
Farine T55	150 gr	200 gr
Sucre	10 gr	15 gr
Sel	2 gr	5 gr
Levure de boulanger fraîche	6 gr	10 gr

Gâteaux

Gâteau Margherita/au chocolat/au yaourt.

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients de façon

à obtenir une pâte homogène.

4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 15.
 5. Appuyez sur la touche START/STOP.
- CONSEIL: Quand le gâteau est refroidi, saupoudrez de sucre glace.

Ingrédients pour gâteau Margherita	1000 gr
Prêt en...	1h 7min
Lait	100 gr/ml
Beurre fondu	180 gr
Œufs	180 gr (3)
Farine T45	275 gr
Fécule	100 gr
Sucre	200 gr
Sel	pincée
Sucre vanillé	1 sachet
Levure à pâtisserie	16 gr

Ingrédients gâteau au chocolat	1000 gr
Prêt en..	1h 7min
Lait	100 gr/ml
Beurre fondu	180 gr
Œufs	180 gr (3)
Farine T45	235 gr
Farine de noisettes	40 gr
Fécule	200 gr
Sucre	100 gr
Sel	pincée
Sucre vanillé	1 sachet
Levure à pâtisserie	16 gr
Chocolat fondu	30 gr

Ingrédients gâteau au yaourt	1000 gr
Prêt en..	1h 7min
Lait	100 gr/ml
Œufs	180 gr (3)
Beurre fondu	180 gr
Yaourt	250 gr
Farine T45	200 gr
Fécule	100 gr
Sucre	190 gr
Farine d'amandes	70 gr
Sel	pincée
Levure à pâtisserie	16 gr
<i>Variante:</i>	
Cacao en poudre	20 gr

Riz au lait

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 20.

4. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: Versez la préparation dans des pots individuels et faites refroidir au réfrigérateur.

Saupoudrez de cannelle et servez.

Ingrédients	500 gr
Prêt en...	40min
Lait	500 gr/ml
Sucre	50 gr
Riz (vialone nano)	50 gr
Sachet de sucre vanillé	1

Gâteau vénitien

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 16.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

6. À la fin du levage le four se met en pause.

(une heure dix avant la fin de la cuisson) Sortez le moule de pétrissage du four, nappez le gâteau avec le glaçage et saupoudrez de sucre en grains.

Placez le moule de pétrissage dans le four (il est inutile d'appuyer sur la touche START/STOP).

PRÉPARATION DU GLAÇAGE: incorporez les blancs d'œuf et le sucre à la farine d'amandes et mélangez soigneusement.

Ingrédients	1000 gr
Prêt en...	3h 15min
Lait	80 gr/ml
Beurre à température ambiante	150 gr
Œufs	200 gr (3/4)
Farine T55	580 gr
Sucre	100 gr
Sel	6 gr
Levure de boulanger fraîche	15 gr
<i>Pour le glaçage (à ajouter à la fin du levage avant la cuisson).</i>	
Farine d'amandes	100 gr
Sucre	100 gr
Blancs d'œuf	2
Sucre en grains	en quantité suffisante

Kouglof

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients de façon à rendre la pâte homogène.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme AU 17.

5. Appuyez sur la touche START/STOP.

CONSEIL: pour un pain plus brillant battez 1 œuf avec une pincée de sucre et une cuillère à café de lait.

Badigeonnez le pain avec l'œuf battu à la fin du lavage quand l'écran et la touche ON/OFF commencent à clignoter (environ 40 min avant la fin du programme).

Ingrédients	750 gr
Prêt en...	2h 15min
Lait	170 gr/ml
Œufs	60 gr (1)
Farine Manitoba	350 gr
Sucre	60 gr
Sel	5 gr
Beurre à température ambiante	100 gr
Levure de boulanger fraîche	25 gr
Raisins secs	80 gr
Orange confite	45 gr

Confitures

Confiture d'oranges/fraises

Oranges: Pelez les oranges, coupez-les en morceaux et mixez-les (pour une marmelade aux écorces d'orange, prélevez le zeste d'une orange et coupez-le en julienne).

Fraises: Lavez soigneusement les fraises, coupez les fruits en morceaux et mixez-les.

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.
3. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez

le programme AU 18.

4. Appuyez sur la touche START/STOP. Versez la confiture chaude dans des pots stérilisés (voir notes suivantes), jusqu'à 2 cm environ du bord. Fermez les pots immédiatement.

STÉRILISATION DES POTS: placez les pots sur un plateau et passez-les au four à 100°C pendant 20-25 minutes, sortez-les du four en utilisant des maniques et remplissez-les tout de suite avec la confiture chaude. La stérilisation des pots détruit les germes et les bactéries responsables des moisissures. Vous pourrez ainsi savourer vos confitures toute l'année.

Ingrédients confiture d'oranges	750 gr	1000 gr
Prêt en..	50min	50min
Oranges	500 gr	650 gr
Sucre	250 gr	325 gr
Citron	1/2	1/2
Gélifiant	17 gr	20 gr

Ingrédients confiture de fraises	750 gr	1000 gr
Prêt en...	50min	50min
Fraises	500 gr	650 gr
Sucre	250 gr	325 gr
Citron	1/2	1/2
Gélifiant	20 gr	25 gr

Pré-pâte (levain)

1. Placez la pale de pétrissage dans son logement.
2. Versez les ingrédients dans le moule de pétrissage dans l'ordre indiqué dans la recette.

3. À l'aide d'une cuillère mélangez les ingrédients pendant quelques secondes.
4. Placez le moule de pétrissage dans le four et sélectionnez le programme SE 1.
5. Appuyez sur la touche START/STOP.

Ingrédients	1/2 dose	1 dose
Prêt en...	15min	15min
Eau	100 gr/ml	200 gr/ml
Farine T55	200 gr	400 gr
Levure de boulanger fraîche	3 gr	5 gr

Pétrissage uniquement (SE 10) / Levage uniquement (SE 11)

Ces deux programmes permettent de personnaliser les temps de pétrissage (25 minutes maximum) et de levage (maximum 2 heures) de façon à obtenir le type de pain voulu.

En outre il est possible de cuire le pain déjà pétri et levé avec la fonction "cuisson four à chaleur tournante" à la température voulue (il est conseillé de préchauffer le four avant de mettre le moule de pétrissage avec le pain levé).

L'écran indique la présence de problèmes dans l'appareil.

Ce dernier devra être installé dans une pièce sans courants d'air, donc à l'intérieur, loin des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.

Lecture écran	problème	solution
"COOL" clignotant	Chambre de cuisson trop chaude pour commencer un nouveau cycle de cuisson en fonction machine à pain.	Attendre que l'appareil soit à température ambiante. Après la disparition du message sur l'écran placez le moule de pétrissage dans la chambre et sélectionnez le programme.
"ERR" clignotant	L'appareil n'arrive pas à régler la température.	Rapportez l'appareil à un SAV agréé.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler à l'intérieur de l'appareil. Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage débranchez le four et laissez-le refroidir.

Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces extérieures avec une solution d'eau et de détergent; séchez soigneusement.

Pour le nettoyage de l'intérieur du four, du moule de pétrissage et de la lèchefrite, n'utilisez pas de détergents abrasifs ou de détergents domestiques agressifs car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.

Lavez délicatement à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.

Remarque : Pour un meilleur nettoyage du moule de pétrissage, nous conseillons de retirer la pale de pétrissage.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients ou le pain car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

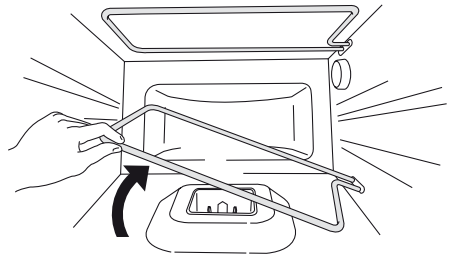
Pour le nettoyage de la surface extérieure utilisez toujours une éponge humide.

Évitez d'employer des produits abrasifs qui pourraient endommager la peinture.

Évitez de faire pénétrer de l'eau ou du savon liquide dans les fentes d'aération.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau; ne le lavez pas sous l'eau courante.

Pour nettoyer la sole du four soulevez la résistance inférieure basculante (B) comme indiqué dans la figure.



Lorsque le nettoyage est terminé remettez la résistance en place.

Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/ÉCU



À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de collecte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électroménager permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le dessin du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.