

■ MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE



FR
BE **MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE**
Mode d'emploi

NL
BE **BROODBAKAUTOMAAT**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT **BROTBACK-AUTOMAT**
Bedienungsanleitung



1. Normal
2. Plus blanc
3. Plus complet
4. Whole
5. No yeast
6. Sans gluten
7. Super rapide
8. Plus
9. Continue
10. Crust
11. Crust

SOMMAIRE	PAGE
Consignes de sécurité	2
Présentation de l'appareil	3
Accessoires fournis	4
Usage conforme	4
Caractéristiques techniques	4
Propriétés	4
Avant la première utilisation	4
Avant la cuisson	5
Champ de commande	5
Fonctions de la machine à pain	7
Messages d'erreur	8
Faire cuire du pain	8
Ajouter les ingrédients	8
Mise en place de la forme de cuisson	8
Mise en marche	8
Temporisateur/Fonction de minuterie	8
Mélanger et pétrir la pâte	9
Laisser monter la pâte	9
Cuisson	9
Maintien au chaud	10
Fin du programme	10
Nettoyage et entretien	11
Mise au rebut	11
Garantie et service après-vente	12
Importateur	12
Déroulement des programmes	13
Dépannage de la machine à pain	15

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE KH 1172

Consignes de sécurité ⚠

- Lisez intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Danger d'asphyxie ! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- Suite au déballage, contrôlez la machine à pain en vue d'éventuels dommages de transport. Adressez-vous éventuellement à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de becs de gaz, de cuisinières électriques ou d'autres sources de chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appareils ne doit pas être inférieure de 10 cm.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ **Risque d'incendie.**

- Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec.

- Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit une forme de cuisson.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie !
- Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Ceci peut entraîner un court-circuit. Risque d'incendie !
- Ne jamais utiliser l'appareil sans forme de cuisson ou avec une forme de cuisson vide.

⚠ **Danger d'électrocution !**

- Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout nettoyage, retirez la fiche secteur.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes.
Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.



Ne plongez pas la machine à pain dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution !

Prudence! Dommages sur l'appareil !

- L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- Ne jamais placer l'appareil sur une cuisinière à gaz, électrique ou sur un four brûlant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. Sinon, la garantie est annulée.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.

Risque de blessures !

- Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Acheminez une rallonge de manière à éviter tout trébuchement ou que quelqu'un ne tire dessus par inadvertance.
- Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- Attention, la machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- Ne retirez jamais la forme de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

- Ne déplacez pas la machine à pain si la forme de cuisson contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Risque de brûlure !
- Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les pétrins en rotation.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.

Présentation de l'appareil

- 1 Poignée
- 2 Couvercle d'appareil
- 3 Hublot de contrôle
- 4 Forme de cuisson
- 5 Arbre d'entraînement
- 6 Fente d'aération
- 7 Ecran
- 8 Champ de commande
- 9 Programmes de cuisson
- 10 Cuve






Accessoires

- 11 Crochet à pétrin
- 12 Verre mesureur
- 13 Extracteur de pétrin
- 14 Cuillère-mesure

Prudence! Surface brûlante !

Cette icône sur votre machine à pain met en garde contre les risques de brûlure.

Présentation du champ de commande

- A Touche Degré de dorage 
- B Touche Poids du pain 
Niveau I : 700 g
Niveau II : 900 g
- C Touches Durée 
- D Touche marche/arrêt 
- E Touche Sélection du programme 

Accessoires fournis

Machine à pain KH 1172
Pétrin
Forme de cuisson
Verre mesureur
Cuillère-mesure
Extracteur de pétrin
Mode d'emploi
Guide de démarrage rapide
Carte de commande
Livret de recettes

Usage conforme

N'utilisez votre machine à pain Bifinett que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades/confitures dans le cadre domestique. N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur. Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240V~50Hz
Puissance consommée : 600 watts

Propriétés

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Vous pouvez sélectionner entre 11 différents programmes.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.

Avant la première utilisation

Mise au rebut du matériel d'emballage

Déballer l'appareil, enlever toutes les sécurités pour le transport et mettre au rebut le matériel d'emballage conformément aux directives applicables dans votre localité.

Premier nettoyage

Essuyez à l'aide d'un chiffon propre et humide la forme de cuisson ④, le pétrin ① et la face extérieure de la machine à pain avant sa mise en service. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur de l'écran ⑦.

Préchauffage

Point important avant la première mise en service :

Risque d'incendie.

Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec la forme de cuisson ④ vide. Il y a risque de surchauffe.

Remarque :

Uniquement la première fois que vous faites chauffer la machine à pain, enfournez la forme à cuisson ④ vide. Fermez le couvercle ②. Sélectionnez le programme "Cuisson du pain", et appuyez sur le bouton marche/arrêt ① pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes.

Après 5 minutes, appuyez sur la touche marche/arrêt ① jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, pour interrompre l'opération. Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

Laissez entièrement refroidir l'appareil et essuyez à nouveau la forme de cuisson ④, le crochet à pétrin ① et l'extérieur de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

Avant la cuisson

Retrait et mise en place de la forme de cuisson

Pour retirer la forme de cuisson ④ (Fig.1) :

Tournez légèrement la forme de cuisson ④ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous soyez en mesure de la sortir de la machine à pain (marque "REMOVE ◁" dans la cuve ⑩).

Pour mettre en place la forme de cuisson ④ (Fig.2) :

Placez la forme de cuisson ④ légèrement en biais sur l'arbre d'entraînement. Tournez la forme de cuisson ④ légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit bien droite dans la cuve ⑩. (Marque "▷ LOCK" dans la cuve ⑩).

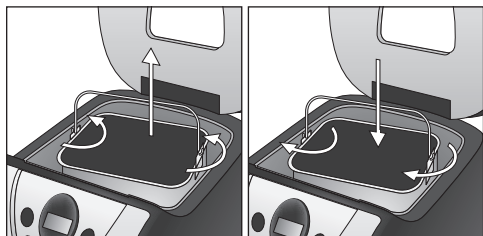


Fig. 1 : Retrait

Fig. 2 : Mise en place

Conseils de cuisson

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants :

- Retirez la forme de cuisson ④ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients devaient pénétrer dans la cuve ⑩, le réchauffement des serpentins peut provoquer un incendie.
- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ④.

- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veuillez au bon dosage des ingrédients. Pour ce faire, utilisez par exemple le verre mesureur ⑫ fourni. Les échelles sur le verre mesureur ⑫ en millilitres (ml) et onces (oz) permettent de mesurer les ingrédients en utilisant les différentes unités de mesure. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

⚠ Risque d'incendie.

N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder de la forme de cuisson ④ et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

Champ de commande

⑦ Ecran




Réglages de base

Le réglage de base s'affiche dès que l'appareil est branché sur le secteur. Cette information signale que l'appareil est prêt à l'emploi. Elle correspond au programme Normal:

- L'écran ⑦ indique "1 3:10". Le "1" indique le programme activé, "3:10" indique la durée du programme en heures et en minutes.
- La position de deux flèches sur le bord supérieur de l'écran ⑦ donne des indications quant au degré de dorage sélectionné (flèche gauche) et au poids (flèche droite). Le réglage de base après la mise en marche est : Poids du pain 900 g et "Degré de dorage moyen".

En cours d'opération, le déroulement du programme peut être lu grâce au compte à rebours sur l'écran ⑦.

A Touche Degré de dorage

Définissez le degré de dorage souhaité à l'aide de la touche Degré de dorage **A** : CLAIR  - MOYEN  - FONCE .

Cette fonction ne peut pas être utilisée pour les programmes 8. Pâte et 9. Confiture.

B Touche Poids du pain

Vous pouvez varier le poids du pain à l'aide de la touche Poids du pain **B** :

Pour un poids de pain plus petit de 700 g

Pour un poids de pain plus grand de 900 g

Cette fonction ne peut pas être utilisée pour les programmes 8. Pâte, 9. Confiture, 10. Gâteau et 11. Cuire.

C Touches Durée ▼ ▲

Ces touches vous permettent de lancer le programme avec un déclenchement temporisé.

i Remarques :

- Les programmes qui peuvent être démarrés à l'avance sont indiqués dans le tableau "Déroulement des programmes".
- Les programmes Rapide, Super rapide, et Confiture ne peuvent pas faire l'objet d'un démarrage temporisé.

Pour de plus amples informations, voir le chapitre "Temporisation/Fonction de minuterie".

D Touche marche/arrêt

- Pour démarrer et arrêter le programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.
- Dès que la touche marche/arrêt **D** a été enfoncée, le double-point entre les heures et les minutes se met à clignoter.
- La touche marche/arrêt **D** permet d'interrompre le programme à n'importe quelle position : Maintenez la touche marche/arrêt **D** enfoncée jusqu'à entendre un signal sonore. Le réglage de base apparaît sur l'écran **7**. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, sélectionnez-le à l'aide de la touche Sélection du programme **E**.

E Touche Sélection du programme

Appuyez sur la touche Sélection du programme **E**, pour passer entre les différents programmes qui sont décrits de manière exhaustive dans le tableau "Déroulement des programmes". Utilisez les programmes pour les préparations suivantes :

1. Programme Normal

Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage **A**.

2. Programme Pain blanc

Pour préparer un pain blanc particulièrement moelleux.

3. Programme Pain complet

Pour les pains à base de farine plus consistante, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

4. Programme Rapide

Pour préparer rapidement du pain blanc et mixte.

5. Programme Sucré

Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

6. Programme Sans gluten

Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

7. Programme Super rapide

Dans le programme Super rapide, la pâte met beaucoup moins de temps à lever, ce qui donne des pains plus compacts et moins souples. Il n'est pas possible de présélectionner la durée.

Pour ce programme, utilisez toujours des liquides chauffés à une température d'env. 50°C/122 °F. Ce programme est le plus rapide de tous les programmes de cuisson.

8. Programme Pâte (pétrir)

Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

9. Programme Confiture

Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

10. Programme Gâteau

Les ingrédients sont pétris dans ce programme, avant être laissés au repos et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.

11. Programme Cuire

Pour la cuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes prêtes à cuire. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.

Le programme 11 cuit le pain pendant 60 minutes. Pour provoquer l'arrêt anticipé du programme "Cuire", appuyez sur la touche marche/arrêt **D**, jusqu'à entendre un long signal sonore. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

i Remarque :

Le programme Cuire ne peut pas être démarré, avant que l'appareil se soit refroidi. Avant de procéder à la cuisson d'un pain, attendez que l'appareil se soit refroidi.

Fonctions de la machine à pain

Fonction signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsque vous appuyez sur tous les boutons du programme,
- dans les programmes 1 à 7, pour indiquer que les graines, fruits, noix ou d'autres ingrédients peuvent à présent être ajoutés,
- en arrivant à la fin du programme
- Le signal sonore retentit plusieurs fois de suite pendant la phase de maintien au chaud à la fin de la cuisson.

Fonction répétition

Si une coupure de courant plus longue que 10 minutes survient, la machine à pain doit être redémarrée. Ceci est toutefois uniquement possible lorsque la pâte n'était pas encore arrivée à la phase de pétrissage lors de l'interruption du déroulement du programme.

Dans le cas contraire, il faudra recommencer depuis le début. Si la coupure de courant est inférieure à 10 minutes, le programme se poursuit automatiquement à l'endroit indiqué (voir le chapitre « Fonction de mémoire »).

Fonction de mémoire

Le programme continue automatiquement au même endroit après une reprise consécutive à une coupure de courant ne dépassant pas 10 minutes. Cette fonction de mémoire est prévue dans l'éventualité d'une coupure de courant.

i Remarque :

Pour mettre fin définitivement au programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**. Le programme ne peut plus continuer.

Messages d'erreur

- Lorsque l'écran **7** affiche "HHH", après que le programme ait été démarré, la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrêtez le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil **2** et laissez l'appareil refroidir avant de continuer à l'utiliser.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil **2** et laissez l'appareil refroidir avant de continuer à l'utiliser.

i Remarque :

L'appareil ne peut pas être démarré, avant que l'appareil se soit refroidi.

- Lorsque l'écran **7** affiche "EEE", après que le programme ait été démarré, éteignez dans un premier temps la machine à pain, puis rallumez-la, en débranchant la fiche de la prise secteur puis en la rebranchant ensuite. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

Faire cuire du pain

Ajouter les ingrédients

- Placez le crochet à pétrin **11** sur l'arbre d'entraînement **5**.
- Versez les ingrédients dans la forme de cuisson **4**. Les ingrédients doivent être mis dans la forme de cuisson **4** dans l'ordre indiqué dans la recette correspondante. Veillez à ce qu'aucune saleté provenant de l'extérieur ne se colle sur la forme de cuisson **4**.

Mise en place de la forme de cuisson

Placez la forme de cuisson **4** légèrement en biais sur l'arbre d'entraînement. Tournez la forme de cuisson **4** légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit bien droite dans la cuve **10**. (marque "▷ LOCK" dans la cuve **10**).

Mise en marche

- Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant de sécurité installée en bonne et due forme.

Sélection du programme

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche Sélection du programme **E**.
- Sélectionnez le degré de dorage souhaité à l'aide de la touche Degré de dorage **A**.
- Sélectionnez le poids du pain souhaité à l'aide de la touche Poids du pain **B**.
- Pour lancer immédiatement le programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.

Temporisateur/Fonction de minuterie

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche Sélection du programme **E**.
- Sélectionnez le degré de dorage souhaité à l'aide de la touche Degré de dorage **A**.
- Sélectionnez le poids du pain souhaité à l'aide de la touche Poids du pain **B**.
- Grâce aux touches Temps **C**, vous pouvez retarder le démarrage du programme.
- Rajoutez au temps automatiquement donné par le programme respectif, les heures et les minutes à l'issue desquels le programme doit être terminé. Tenez compte le cas échéant de la durée de maintien au chaud d'une heure (après la fin de la cuisson).

Avec l'aide de la temporisation, il peut être mis fin au programme au maximum 13 heures après le début du programme.

Avertissement !

Avant de cuire un pain avec temporisation, essayez la recette en suivant son bon déroulement afin de vous assurer que la proportion des ingrédients est correcte, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop fine ou qu'elle est en quantité excessive et qu'elle déborde éventuellement. Risque d'incendie !

Exemple

Vous voulez cuire plus tard un pain mixte normal moyennement doré et relativement lourd. Pour ce faire, sélectionnez d'abord le programme 1 **E**, le degré de dorage moyen **A** et le poids du pain 900 g **B** (poids de grand pain). Supposons qu'il soit 8:00 heures et que votre pain doit être terminé le soir à 17:30 h, soit dans 9 heures et 30 minutes. Appuyez sur les touches Durée **C** jusqu'à 9:30, dans la mesure où il s'agit d'un délai de neuf heures et 30 minutes entre "maintenant" (8:00 h.) et l'heure de la fin de la préparation. Ne pas utiliser pour la cuisson avec temporisation d'ingrédients périssables tels que le lait, les œufs, les fruits, le yaourt, les oignons, etc.

- Pour lancer le programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.

Mélanger et pétrir la pâte

La machine à pain mélange et pétrit la pâte pendant la durée prévue par le programme de cuisson (voir tableau).

Conseil : Après une phase de pétrissage de 5 minutes, contrôlez la consistance de la pâte. Elle devrait se présenter comme une masse souple et collante. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si la pâte est trop sèche, ajoutez de la farine (si nécessaire une ou plusieurs fois, respectivement 1/2 - 1 cuillère à café).

Conseil : lorsque vous retirez le crochet à pétrin **1** après le dernier processus de pétrissage de la pâte, le pain n'est pas déchiré au moment de le retirer de la forme de cuisson **4**. Vous devez interrompre à cet effet le programme de cuisson.

- Débranchez la fiche de la prise pour interrompre le programme de cuisson. N'appuyez pas sur la touche marche/arrêt **D**.
- Ouvrez le couvercle **2** et sortez la forme de cuisson **4**.
Avec les mains enfarinées, vous pouvez retirer la pâte et retirer le crochet à pétrin **1**.
- Introduisez à nouveau la pâte dans la forme de cuisson **4**, remplacez cette dernière dans l'appareil et refermez le couvercle **2**.
- Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson se poursuit automatiquement.

Remarque :

L'interruption ne doit pas dépasser 10 minutes. Dans le cas contraire, le programme de cuisson ne se poursuivra pas.

Laisser monter la pâte

Une fois le dernier pétrissage terminé, la machine à pain règle la température optimale pour faire lever la pâte. Gardez le couvercle **2** fermé pendant tout ce temps.

Cuisson

Risque de brûlure !

N'ouvrez jamais le couvercle **2** pendant la cuisson.

Remarque

N'ouvrez jamais le couvercle **2** pendant la cuisson. Le pain peut s'affaisser.

La machine à pain régule automatiquement la température et la durée de la cuisson. Si après la fin de la cuisson, le pain était encore trop clair, vous pouvez procéder à la recuisson dans le programme Cuire.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt **D** jusqu'à entendre le signal sonore et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert **2**.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection du programme **E**, pour sélectionner le programme Cuire.
- Pour lancer le programme de recuisson, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.
- Une fois le degré de dorage souhaité obtenu, appuyez sur la touche marche/arrêt **D** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, pour arrêter la cuisson.

Maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit plusieurs fois pour indiquer que le pain ou les plats peuvent être sortis. L'écran **7** indique "0:00".

Le maintien au chaud commence alors pour une heure. Sont exclus les programmes Pâte et Confiture.

Fin du programme

Avertissement

Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil **2**, retirez la fiche secteur de la prise, pour éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil. Danger !

Avertissement

En cas d'inutilisation, coupez l'appareil du réseau électrique, pour éviter tout danger lié à un court-circuit, un orage ou des fluctuations de tension.

- Une fois le programme terminé, retirez la forme de cuisson **4** à l'aide de maniques.

Avertissement

Utilisez toujours des maniques pour retirer la forme de cuisson **4** de la machine à pain.

- Placez la forme de cuisson **4** sur la tête et si le pain ne tombe pas immédiatement sur la grille, remuez l'arbre d'entraînement **5** par en bas plusieurs fois de gauche à droite, jusqu'à provoquer la chute du pain.

Si l'un des pétrins **11** est resté accroché au pain, utilisez l'extracteur de pétrin **13** fourni :

- Faites-le passer sous le pain encore chaud à travers l'ouverture ronde du pétrin **11** et penchez l'extracteur de pétrin **13** sur le bord inférieur du pétrin **11**.
- Remontez ensuite doucement le crochet **11** avec l'extracteur de pétrin **13**. Vous pouvez ainsi voir à quel endroit du pain se trouve l'aile du crochet **11**.
- Coupez un peu le pain à cet endroit et retirez le crochet à pétrin **11**.

Remarque

N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif.

Aussitôt après avoir retiré le pain, rincez la forme de cuisson **4** à l'eau chaude. Vous évitez ainsi que le crochet à pétrin **11** adhère à l'arbre de transmission **5**.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.

Attention !

Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'il ne reste pas de pétrin **11** dans la pâte. Le pétrin **11** pourrait être endommagé.

Nettoyage et entretien

Avertissement

Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement.


Protégez l'appareil des éclaboussures et de l'humidité, étant donné que ceci pourrait conduire à une électrocution.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.



Attention

Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !





Corps de l'appareil, couvercle, cuve

- Éliminez tous les restes dans la cuve  à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge douce légèrement humidifiée.
- Essuyez le corps de l'appareil et éventuellement le couvercle uniquement avec un chiffon ou une éponge humide.
Séchez bien l'intérieur.



Forme de cuisson et pétrins


Les surfaces de la forme de cuisson  et des pétrins  sont dotées d'un revêtement anti-adhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.



De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.


Avant tout nettoyage, retirez la forme de cuisson  et les pétrins  de la cuve . Essuyez l'extérieur de la forme de cuisson  à l'aide d'un chiffon humide.

Attention

Ne plongez jamais la forme de cuisson  dans de l'eau ou tout autre liquide. Ceci entraîne des dommages irréparables sur la forme de cuisson .




Nettoyez l'intérieur de la forme de cuisson  à l'eau chaude savonneuse.

Si les pétrins  sont encroûtés et difficiles à retirer, remplissez la forme de cuisson  pendant env. 30 minutes d'eau chaude.

Si le support d'insert dans le pétrin  est bouché, vous pouvez le nettoyer doucement à l'aide d'un bâtonnet en bois.

N'utilisez aucun produit de nettoyage chimique ou diluant pour le nettoyage de la machine à pain.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (verre mesureur , cuillère-mesure  et extracteur de pétrin ) dans une eau savonneuse douce et rincez abondamment les accessoires.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. Ils peuvent endommager l'appareil.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/CE.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune. Respectez les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente autorisé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Déroulement des programmes

Programme num.	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Pain blanc		Pain complet		Rapide		Sucré		Sans gluten	
Poids du pain	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Minuterie (max.)	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	-		13 h	13 h	13 h	13 h
Degré de dorage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signal sonore ajout d'ingrédients	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Durée totale en heures	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Toutes les durées ci-après sont indiquées en minutes												
Pétrissage 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Laisser monter la pâte 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signal sonore <small>(Ajout d'ingrédients au cours de la deuxième phase de pétrissage)</small>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Affichage horaire	environ 2:20	environ 2:23	environ 2:27	environ 2:30	environ 3:06	environ 3:10	environ 1:37	environ 1:40	environ 2:31	environ 2:28	environ 2:48	environ 2:53
Pétrissage 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Laisser monter la pâte 2	35		30		55		15	15	35		50	
Laisser monter la pâte 3	40		50		60		-	-	50		50	
Cuire	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Affichage horaire	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Maintien au chaud	60		60		60		60		60		60	

Programme num.	7		8	9	10	11
	Super rapide		Pâte	Confiture	Gâteau	Cuire
Poids du pain	700g	900g	-	-	-	-
Minuterie (max.)	-	-	13 hr.	-	13 hr	-
Degré de dorage	✓	✓	-	-	✓	✓
Signal sonore ajout d'ingrédients	✓	✓	-	-	-	-
Durée totale en heures	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Toutes les durées ci-après sont indiquées en minutes						
Pétrissage 1	11	12	20	-	15	-
Laisser monter la pâte 1	-		-	15	8	-
Signal sonore <small>(Ajout d'ingrédients au cours de la deuxième phase de pétrissage)</small>	✓	✓	-	-	-	-
Affichage horaire	environ 0:54	environ 1:10	-	-	-	-
Pétrissage 2	-		-	45	-	-
Laisser monter la pâte 2	-		30	-	-	-
Laisser monter la pâte	10	20	40	20	-	-
Cuisson	38	43	-	-	65	60
Affichage horaire	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Maintien au chaud	60		-	-	60	60

Dépannage de la machine à pain

Que faire lorsque le crochet à pétrin ❶ reste coincé dans la forme de cuisson ❷ après la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none">• Versez de l'eau chaude dans la forme de cuisson ❷ et tournez le crochet à pétrin ❶, pour détacher les croûtes qui se trouvent en-dessous.
Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ?	<ul style="list-style-type: none">• La "fonction de maintien au chaud" permet de maintenir le pain au chaud et de le protéger de l'humidité pendant une heure environ. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier.
La forme de cuisson ❷ se lave-t-elle au lave-vaisselle ?	<ul style="list-style-type: none">• Non. Veuillez laver la forme de cuisson ❷ et le crochet à pétrin ❶ à la main.
Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le pétrin ❶ et la forme de cuisson ❷ sont correctement insérés.
Que faire quand le crochet à pétrin ❶ reste coincé dans le pain ?	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le crochet à pétrin ❶ à l'aide d'un extracteur à pétrin ❸.
Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?	<ul style="list-style-type: none">• Si une panne de courant de moins de 15 minutes survient, la machine à pain termine le dernier programme exécuté.
Combien de temps dure la cuisson du pain ?	<ul style="list-style-type: none">• Vous trouverez les durées précises dans le tableau "Déroulement des programmes".
Quelle taille de pain est-ce que je peux cuire ?	<ul style="list-style-type: none">• La forme de cuisson ❷ permet de cuire les poids de pain suivants :<ul style="list-style-type: none">- pain d'un poids de 700 g- pain d'un poids de 900 g
Pourquoi n'est-il pas possible d'utiliser de lait frais avec la cuisson avec temporisation ?	<ul style="list-style-type: none">• Les produits frais tels que le lait ou les œufs se gâtent s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.
L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés.	<ul style="list-style-type: none">• Pour éviter que les ingrédients tels que des fruits ou des noix ne soient réduits en morceaux, versez-les dans la pâte après le signal sonore seulement.

<p>Que faire si de la fumée s'échappe de la cuve 10 ou des fentes d'aération 6 ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez immédiatement la fiche secteur. Attendez que l'appareil ait refroidi, retirez la forme de cuisson 4. Nettoyez l'extérieur de la forme de cuisson 4 ainsi que la cuve 10, car la fumée a vraisemblablement été causée par des saletés. Si la cuve 10 ou l'extérieur de la forme de cuisson 4 n'est pas encrassé, ne remettez pas l'appareil en marche. Contactez le service après-vente.
<p>Que s'est-il passé si les ingrédients ne sont pas correctement mélangés ou que le pain n'est pas cuit correctement ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez sélectionné le mauvais programme. • La touche marche/arrêt D a été enfoncée en cours d'opération. • Une coupure de courant prolongé s'est produite en cours d'utilisation. • Le couvercle 2 a été ouvert plusieurs fois en cours d'utilisation. • Le crochet à pétrin 11 est bloqué. <p>Enlevez les ingrédients sans les réutiliser. Retirez la forme de cuisson 4 et vérifiez si l'arbre d'entraînement 5 tourne. Dans le cas contraire, adressez-vous au service clientèle.</p>
<p>Que s'est-il passé lorsque la forme de cuisson 4 saute pendant le pétrissage ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte est trop dure, de sorte que le crochet à pétrin se bloque 11 et la forme de cuisson 4 est poussée vers le haut. Ajoutez un liquide à la pâte. Refermez immédiatement le couvercle 2. • Les ressorts latéraux du socle placés à l'intérieur du corps de l'appareil ne sont plus suffisamment tendus. Débranchez la fiche secteur. Retirez la forme de cuisson 4. Pressez les ressorts vers l'extérieur. Insérez à nouveau la forme de cuisson 4 et fermez le couvercle de l'appareil 2. Dans un délai de 10 minutes, insérez à nouveau la fiche secteur dans la prise. Le programme de cuisson se poursuit automatiquement.
<p>Pourquoi l'écran 7 indique-t-il "H:HH" et l'appareil ne démarre pas ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est resté trop chaud depuis la dernière cuisson. Appuyez sur la touche marche/arrêt D jusqu'à ce que le réglage de base apparaisse dans l'écran 7. Laissez refroidir l'appareil pendant env. 20 minutes avec le couvercle ouvert 2. L'appareil est ensuite utilisable comme à l'accoutumée.