



**MARQUE: PROLINE**  
**REFERENCE: MP650**  
**CODIC: 4197054**



**NOTICE**



# PROLINE

## MP650

BREAD MAKER  
MACHINE À PAIN  
BROODBAKMACHINE



## ATTENTION

FR

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales

réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification

similaire afin d'éviter un danger.

- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 34.
- ❖ La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖  Les surfaces sont susceptibles de

devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- ❖ En ce qui concerne les quantités maximales de farine et de poudre à lever qui peuvent être utilisées dans cet appareil, référez-vous dans la section “Guide de recettes”.
- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- ❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

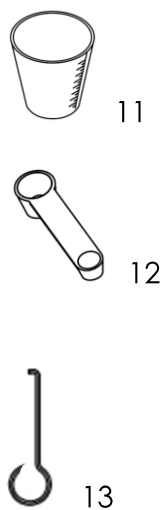
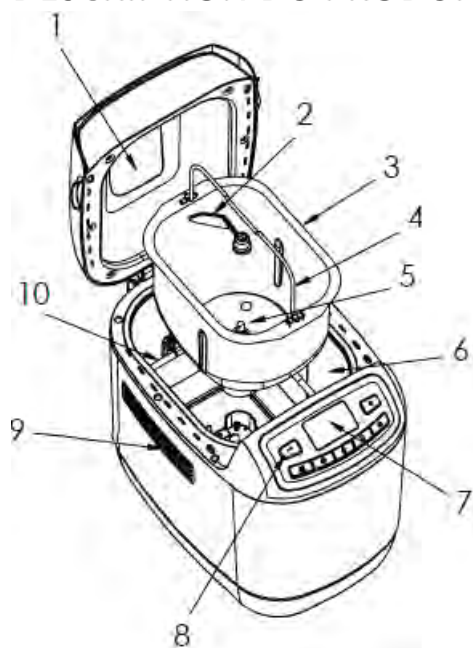


## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

**Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.**

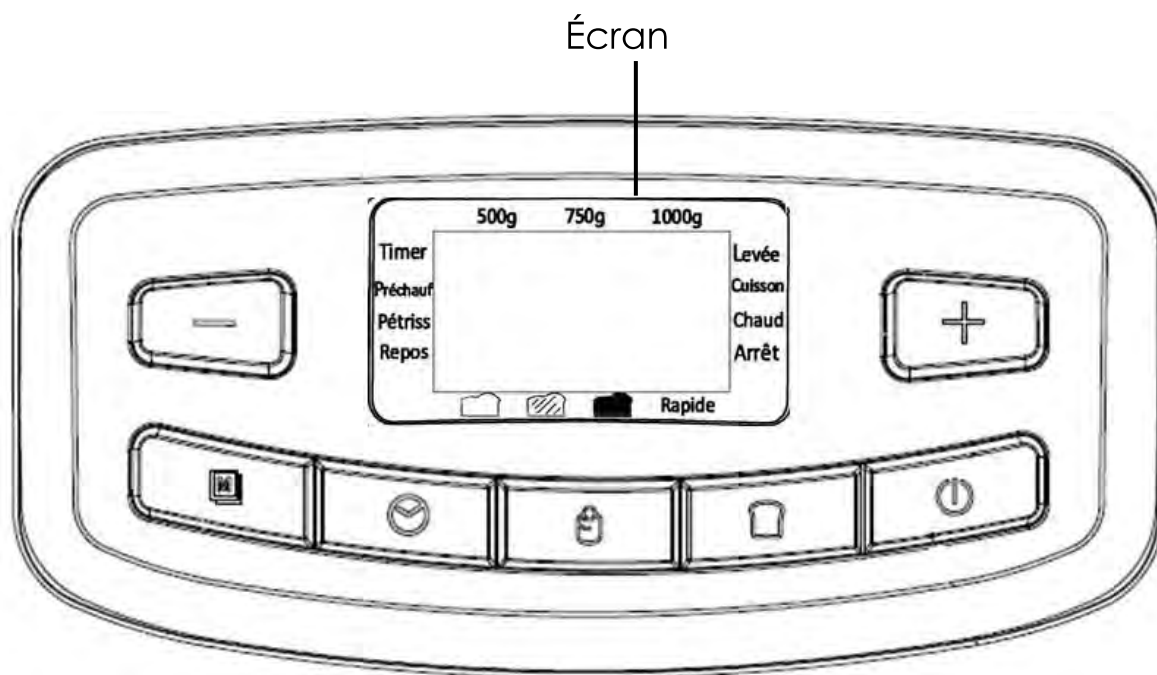
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise électrique après usage et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine de dommages corporels et matériels et entraîne l'annulation de la garantie.
- Pendant la cuisson, ne touchez aucune des pièces en mouvement ou en rotation.
- N'utilisez pas cet appareil à l'air libre ou près de l'eau.
- Ne manipulez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou moites.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Protégez-vous les mains avec des gants ou des maniques avant de sortir le moule lorsqu'il est chaud.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles, ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne mettez en aucun cas du papier alu ou autre matériau similaire dans la machine à pain: risque d'incendie!
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La machine à pain ne doit en aucun cas être couverte avec une serviette ou tout autre objet; la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est recouvert par un matériau combustible ou entre en contact avec un tel matériau.
- Assurez-vous que la circulation de l'air est suffisante autour de l'appareil.
- Ne touchez pas les parois de la cavité de l'appareil juste après avoir extrait le moule, vous risqueriez de vous brûler.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche sans la cuve en place.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

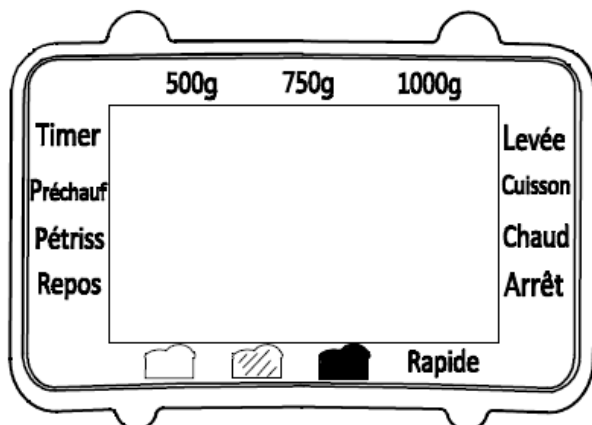


1. Hublot de contrôle
2. Palette de pétrissage
3. Moule
4. Poignée du moule
5. Axe moteur
6. Cavité de cuisson
7. Écran
8. Panneau de commande
9. Ouvertures d'aération
10. Résistances
11. Verre doseur
12. Cuillère doseuse
13. Crochet

## PANNEAU DE CONTRÔLE



## Écran



L'écran affiche des informations telles que le poids sélectionné, le numéro de menu, la durée restante, la couleur de croûte, le processus (préchauffage, pétrissage, repos, levage, cuisson, chauffage et fin) ainsi que les codes d'erreur.

## Boutons



Ce bouton sert à sélectionner le programme de 1 à 13.



Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le programme de base.



Ce bouton sert à choisir la taille du pain: petit (500g), moyen (750g) ou grand (1000g) (réservé à certains programmes seulement).

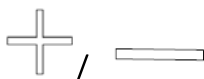


Ce bouton sert à sélectionner la couleur de la croûte du pain (en d'autres termes le niveau de grillage). Les réglages possibles sont les suivants: clair, intermédiaire, foncé, grillage rapide.



Ce bouton sert à lancer le programme sélectionné et à l'arrêter.

- Pour LANCER un programme, appuyez sur ce bouton; vous entendrez un bip sonore. Les deux points (:) clignotent à l'écran. Le programme commence.
- Pour ARRÊTER un programme, appuyez sur ce bouton pendant 2 secondes; un bip sonore retentit, indiquant que le programme est désactivé.



Utilisez ces deux boutons pour régler le temps de cuisson; la durée maximale est de 15 heures (15:00). La durée se règle par paliers de 10 minutes.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez délicatement la machine et enlevez tous les matériaux d'emballage.

Lavez le moule, la palette de pétrissage, le verre doseur, la cuillère et le crochet dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

## UTILISATION

Respectez soigneusement les quantités pour les ingrédients.

**IMPORTANT:** Les recettes ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent nécessiter des ajustements.

**1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.**

**2. Ouvrez le couvercle et sortez le moule en le tenant par sa poignée.**

Il est important de mettre les ingrédients dans le moule en dehors de l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie en cas d'éclaboussures sur les éléments chauffants.

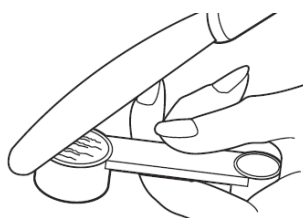
### 3. Montez la palette de pétrissage sur l'arbre moteur.

Pour cela, positionnez la palette sur l'arbre moteur puis emboîtez-la.

### 4. Mesurez les ingrédients.

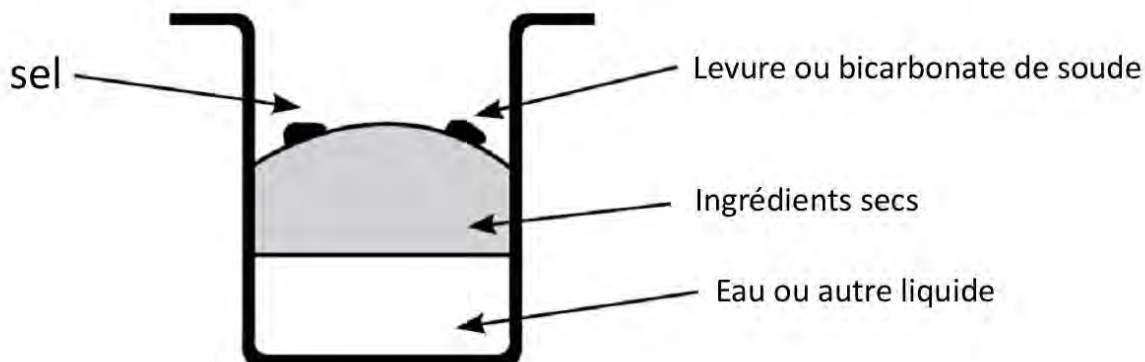
Il est extrêmement important de respecter les quantités, aussi bien des ingrédients secs que liquides, faute de quoi le résultat final pourrait en être affecté. D'autre part, il convient de respecter l'ordre d'ajout des ingrédients dans le moule tel que c'est indiqué dans chaque recette.

- Pour les liquides, utilisez la cuillère ou le verre doseur fournis. En remplissant le verre doseur, tenez-le au niveau des yeux pour plus de précision.
- Utilisez la cuillère doseuse pour les ingrédients secs; remplissez-la délicatement puis arasez-la avec un couteau. Évitez de trop remplir la cuillère et/ou de tasser les ingrédients à l'intérieur, cela risquerait d'affecter le résultat de votre recette.
- Pour les petites quantités, utilisez la cuillère doseuse, que les ingrédients soient secs ou liquides. Veillez à toujours araser la cuillère afin de garantir la précision du dosage et donc le résultat de la recette.



### 5. Mettez les ingrédients dans la machine.

Veillez à toujours mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre exact indiqué sur la recette, par exemple:



- **D'abord**, les ingrédients liquides à température ambiante (sauf indication contraire de la recette).
- **Ensuite**, les ingrédients secs. Incorporez progressivement la farine en veillant à bien la répartir de manière homogène sur le mélange liquide. Si vous la versez trop brutalement, il est possible que le liquide remonte à la surface de la farine, et l'action de la levure en serait affectée. Ce détail est particulièrement important si vous utilisez la machine en démarrage différé.
- **Enfin**, la levure. La levure doit être gardée séparément du sel et des ingrédients liquides, car ceux-ci ont pour effet d'activer prématurément la levure. Faites un petit trou dans les ingrédients secs avec votre doigt ou avec une cuillère, et mettez la levure dans ce trou. Veillez à utiliser de la levure fraîche (vérifiez la date de péremption).

- Les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf indication contraire. L'eau doit être froide, sauf indication contraire dans la recette.

## 6. Mettez le moule en place dans la cavité de l'appareil.

Appuyez sur le bord jusqu'à ce qu'il se verrouille correctement.

## 7. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

L'appareil sonne et l'écran indique le premier menu ainsi que l'heure actuelle.

## 8. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche menu le nombre de fois nécessaire.



Lorsque ce bouton est appuyé, un bip sonore retentit et le numéro du programme (1-13) s'affiche à l'écran.

### Descriptions des programmes

| Programme                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Temps de programmation total |      |       |               |      |       |       |      |       |        |      |       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|-------|---------------|------|-------|-------|------|-------|--------|------|-------|
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Clair                        |      |       | Intermédiaire |      |       | Foncé |      |       | Rapide |      |       |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 500g                         | 750g | 1000g | 500g          | 750g | 1000g | 500g  | 750g | 1000g | 500g   | 750g | 1000g |
| <b>1 Basique</b>            | Pour le pain blanc, le pain brun et les pains contenant des herbes et des raisins secs.                                                                                                                                                                                                                     | 3:25                         | 3:30 | 3:35  | 3:25          | 3:30 | 3:35  | 3:25  | 3:30 | 3:35  | 2:14   | 2:19 | 2:24  |
| <b>2 Baguette</b>           | Pour les pains légers de type baguette, avec une croûte craquante et une texture tendre. Le temps de préparation est plus long.                                                                                                                                                                             | 4:10                         | 4:15 | 4:20  | 4:10          | 4:15 | 4:20  | 4:10  | 4:15 | 4:20  | 2:35   | 2:40 | 2:45  |
| <b>3 Pain complet</b>       | Pour les pains contenant une quantité importante de blé complet. Le temps de préchauffage est plus long afin que les grains aient le temps de se gorger d'eau et de s'étendre. Il n'est pas recommandé d'utiliser ce programme avec un départ en différé, car le résultat risquerait d'être insatisfaisant. | 4:05                         | 4:10 | 4:15  | 4:05          | 4:10 | 4:15  | 4:05  | 4:10 | 4:15  | 2:35   | 2:40 | 2:45  |
| <b>4 Pauvre en glucides</b> | Pour les pains pauvres en glucides.                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3:10                         | 3:15 | 3:20  | 3:10          | 3:15 | 3:20  | 3:10  | 3:15 | 3:20  | 2:42   | 2:47 | 2:52  |

|                                   |                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5 Cuisson rapide I (1:20)</b>  | Pour cuire rapidement un pain de 750g. Le pain obtenu avec ce programme peut être plus court et plus humide.                                                               |
| <b>6 Cuisson rapide II (1:55)</b> | Pour cuire rapidement un pain de 1000g. Le pain obtenu avec ce programme peut être plus court et plus humide.                                                              |
| <b>7 Turbo (2:10)</b>             | Pour cuire rapidement un pain blanc. Un pain cuit avec ce programme sera en général plus petit et plus dense.                                                              |
| <b>8 Européen (3:25)</b>          | Pour un pain de style européen (ex: focaccia, pumpernickel aux raisins etc.).                                                                                              |
| <b>9 Pâte (1:30)</b>              | Ce programme sert à préparer la pâte sans cuire le pain proprement dit. Une fois la pâte prête, vous pouvez l'utiliser dans la préparation de pizzas, de petits pains etc. |
| <b>10 Sans gluten (2:45)</b>      | Pour les pains à base de farine sans gluten. Le levage dure plus longtemps dans ce programme.                                                                              |
| <b>11 Confiture (1:05)</b>        | Pour les confitures à base de fruits frais.                                                                                                                                |
| <b>12 Cuisson (1:00)</b>          | Programme de cuisson seule, destiné à prolonger le temps de cuisson des programmes sélectionnés. Il est particulièrement utile lors de la préparation de confitures.       |
| <b>13 Maison (3:25)</b>           | Ce programme vous permet de configurer à votre manière le processus de préparation du pain.                                                                                |

9. Choisissez la couleur de croûte en appuyant sur la touche  le nombre de fois nécessaire.

La machine est réglée par défaut sur la couleur de croûte intermédiaire.

10. Sélectionnez la taille du pain (500g, 750g or 1000g) en appuyant sur la

touche  le nombre de fois nécessaire.

La machine est réglée par défaut sur 1000g.

11. Pour un démarrage différé, réglez l'heure de début, voir section "*Utilisation de la minuterie*".

Sautez cette étape si vous avez l'intention de cuire votre pain immédiatement.

12. Appuyez sur la touche départ/arrêt  pour lancer le programme sélectionné.

Les deux points (:) clignotent à l'écran.

La durée restante défile à rebours sur l'écran.

13. Les différentes étapes de préparation du pain s'enchaînent automatiquement.

Pendant la cuisson, la vapeur s'échappe par les ouvertures d'aération. Ce phénomène est normal.

14. Une fois le programme terminé, l'appareil émet 10 bips sonores et l'écran affiche "0:00".

15. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche départ/arrêt  pendant environ 2 secondes.

Si vous n'éteignez pas la machine, la fonction de maintien au chaud s'active. Le pain est gardé automatiquement au chaud pendant 60 minutes (sauf dans les programmes pâte et confiture), puis l'appareil s'éteint.

Pour un meilleur résultat final, il est conseillé de sortir le pain de la machine dès que le programme est terminé.

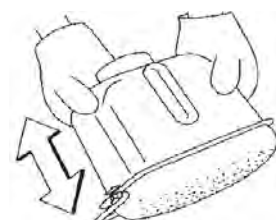
16. Débranchez l'appareil quand vous avez fini de l'utiliser.

17. Ouvrez le couvercle et sortez le moule en tenant la poignée avec des gants de cuisine.

**N'oubliez pas que le pain et le moule sont brûlants!** Ne les mettez en aucun cas sur une surface sensible à la chaleur, qui risquerait de brûler ou de fondre (ex: une nappe ou une surface en plastique).

18. Renversez le moule et secouez-le délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

19. Laissez le pain refroidir sur une grille.



Il peut arriver que la palette de pétrissage reste figée dans le pain. Si cela se produit, attendez que le pain ait refroidi puis extrayez la palette de la base du pain à l'aide du crochet fourni. Attention: la palette est brûlante.  
Enlevez toujours la palette avant de découper le pain.

## 20. Découpez le pain, puis rangez-le.

Afin d'obtenir des tranches bien homogènes, utilisez un couteau électrique ou un couteau avec une lame bien aiguisée.

Un pain fait maison ne contient pas de conservateurs; il doit donc être consommé dans les 2 ou 3 jours suivant la cuisson. Si vous n'avez pas l'intention de le consommer immédiatement, enveloppez-le dans du papier alu ou dans un sac plastique hermétiquement fermé.

- Le pain croustillant de type baguette a tendance à se ramollir lorsqu'il est conservé, il est donc préférable de le laisser découvert jusqu'à ce qu'il soit découpé.
- Si vous avez l'intention de conserver votre pain sur une longue durée, coupez-le en tranches et mettez-le au congélateur dans un récipient hermétiquement fermé.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE



**Dans une pièce chaude ou humide, il y a un risque que le pain lève trop vite si la machine est programmée avec un départ différé de plus de 2 heures. Pour éviter cela, il vous suffit de réduire la quantité de liquide et de mettre plus de sel.**

**N'utilisez pas la minuterie si la recette comporte du lait, des œufs frais ou d'autres ingrédients susceptibles de se gâter.**

**Si la minuterie est utilisée, la levure doit impérativement être tenue à distance du sel et du liquide.**

Cette machine comporte une minuterie intégrée permettant de programmer la cuisson jusqu'à 15 heures à l'avance. La minuterie ne peut pas être utilisée avec certains programmes comme Rapide I, Rapide II, Turbo, Pâte, Sans gluten, Confiture et Cuisson.

1. Suivez les étapes 1 à 10 de la section "*Fonctionnement*" voir ci-dessus).
2. Décidez l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson commence, et calculez la différence entre l'heure actuelle et l'heure en question.
  - Exemple: il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin. La différence est de 10 heures et demie.

3. Réglez la minuterie sur "10h30" par pressions répétées sur les touches  /  .

4. Appuyez sur la touche départ/arrêt  pour lancer la minuterie.
  - Les deux points (:) clignotent.
  - Le pain sera prêt à 7h le lendemain.

## SAUVEGARDE EN CAS DE COUPURE DE COURANT

Cette machine est équipée d'un système de sauvegarde en cas de coupure de courant.

Si le courant est interrompu, comme par exemple lors d'une brève coupure, la machine garde

le programme en mémoire jusqu'à 7 minutes. Si le courant est rétabli dans les 7 minutes, le programme continue là où il en était resté.

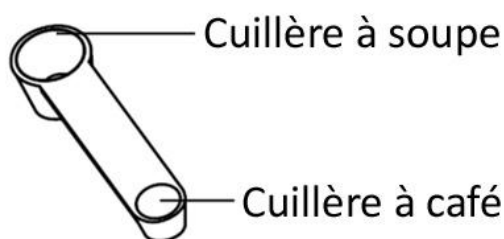
## RECETTES

**IMPORTANT:** Les recettes ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent nécessiter des ajustements.

**Ne dépassez jamais les quantités maximales de farine et de levure indiquées dans les recettes.**

Pour les recettes ci-dessous, utilisez la cuillère et le verre doseur fournis pour doser les ingrédients précisément.

- La cuillère doseuse correspond à 180 g ou 300 ml.
- 1 cuillère à café = 2 g      1 cuillère à soupe = 6 g



### Pain basique

| Ingrédients    | Quantité            |                               |                                  |
|----------------|---------------------|-------------------------------|----------------------------------|
|                | Grand (1000g)       | Normal (750g)                 | Petit (500g)                     |
| Eau            | 350 ml              | 270 ml                        | 180 ml                           |
| Huile          | 2 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe           | 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe |
| Sel            | 1 cuillère à café   | $\frac{3}{4}$ cuillère à café | $\frac{1}{2}$ cuillère à café    |
| Sucre          | 3 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe           | 1 cuillère à soupe               |
| Lait en poudre | 2 cuillères à soupe | 1 cuillère à soupe            | 1 cuillère à soupe               |
| Farine         | 4 verres            | 3 verres                      | 2 verres                         |
| Levure         | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café             | 1 cuillère à café                |

### Baguette

| Ingrédients   | Quantité            |                      |                    |
|---------------|---------------------|----------------------|--------------------|
|               | Grand (1000g)       | Normal (750g)        | Petit (500g)       |
| Jus de citron | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café    | 1 cuillère à café  |
| Eau           | 330 ml              | 260 ml               | 170 ml             |
| Huile         | 2 cuillères à soupe | 1,5 cuillère à soupe | 1 cuillère à soupe |
| Sel           | 2 cuillères à café  | 1,5 cuillère à café  | 1 cuillère à café  |
| Sucre         | 2 cuillères à soupe | 1,5 cuillère à soupe | 1 cuillère à soupe |
| Farine        | 4 verres            | 3 verres             | 2 verres           |
| Levure        | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café    | 1 cuillère à café  |

## Pain complet

| Ingrédients           | Quantité            |                     |                      |
|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
|                       | Grand (1000g)       | Normal (750g)       | Petit (500g)         |
| Eau                   | 350 ml              | 280 ml              | 210 ml               |
| Huile                 | 3 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe | 1,5 cuillère à soupe |
| Sel                   | 2 cuillères à café  | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café    |
| Sucre                 | 3 cuillères à soupe | 3 cuillères à soupe | 3 cuillères à soupe  |
| Lait en poudre        | 3 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe  |
| Farine                | 3 verres            | 3 verres            | 2 verres             |
| Farine de blé complet | 1 verre             | $\frac{3}{4}$ verre | $\frac{1}{4}$ verre  |
| Levure                | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café    |

## Pain pauvre en glucides

| Ingrédients | Quantité            |                               |                                |
|-------------|---------------------|-------------------------------|--------------------------------|
|             | Grand (1000g)       | Normal (750g)                 | Petit (500g)                   |
| Eau         | 330 ml              | 270 ml                        | 190 ml                         |
| Huile       | 2 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe           | 1 cuillère à soupe             |
| Sel         | 1 cuillère à café   | $\frac{3}{4}$ cuillère à café | $\frac{1}{2}$ cuillère à café  |
| Sucre       | 1 cuillère à soupe  | 1 cuillère à soupe            | $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe |
| Farine      | 4 verres            | 3 verres                      | 2 verres                       |
| Levure      | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café             | 1 cuillère à café              |

## Cuisson rapide I

| Ingrédients    | Quantité                                                   |
|----------------|------------------------------------------------------------|
| Œufs           | 1                                                          |
| Eau*           | À rajouter après l'œuf jusqu'à obtenir un volume de 280 ml |
| Huile          | 2 cuillères à soupe                                        |
| Sel            | 1 cuillère à café                                          |
| Sucre          | 3 cuillères à soupe                                        |
| Lait en poudre | 3 cuillères à soupe                                        |
| Farine         | 3 verres                                                   |
| Levure         | 4 cuillères à café                                         |

\*Cassez l'œuf dans le verre doseur et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir un volume de 280 ml (température de l'eau: 45°C- 50°C)

## Cuisson rapide II

| Ingrédients    | Quantité                                                   |
|----------------|------------------------------------------------------------|
| Œufs           | 1                                                          |
| Eau*           | À rajouter après l'œuf jusqu'à obtenir un volume de 370 ml |
| Huile          | 2 cuillères à soupe                                        |
| Sel            | 1 cuillère à café                                          |
| Sucre          | 3 cuillères à soupe                                        |
| Lait en poudre | 3 cuillères à soupe                                        |
| Farine         | 4 verres                                                   |

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| <b>Levure</b> | 4 cuillères à café |
|---------------|--------------------|

\*Cassez l'œuf dans le verre doseur et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir un volume de 370 ml (température de l'eau: 45°C- 50°C)

## Turbo

| Ingrédients           | Quantité                                                   |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Œufs</b>           | 1                                                          |
| <b>Eau*</b>           | À rajouter après l'œuf jusqu'à obtenir un volume de 330 ml |
| <b>Huile</b>          | 3 cuillères à soupe                                        |
| <b>Sel</b>            | 1 cuillère à café                                          |
| <b>Sucre</b>          | 4 cuillères à soupe                                        |
| <b>Lait en poudre</b> | 2 cuillères à soupe                                        |
| <b>Farine</b>         | 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> verres                       |
| <b>Levure</b>         | 3 cuillères à café                                         |

\*Cassez l'œuf dans le verre doseur et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir un volume de 330 ml (température de l'eau: 45°C- 50°C)

## Pain européen

| Ingrédients           | Quantité                                      |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Eau</b>            | 350 ml                                        |
| <b>Huile</b>          | 2 cuillères à soupe                           |
| <b>Sel</b>            | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café |
| <b>Sucre</b>          | 4 cuillères à soupe                           |
| <b>Lait en poudre</b> | 3 cuillères à soupe                           |
| <b>Farine</b>         | 4 verres                                      |
| <b>Levure</b>         | 1 cuillère à café                             |

## Pâte

| Ingrédients           | Quantité                                       |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>Eau</b>            | 290 ml                                         |
| <b>Huile</b>          | 2 cuillères à soupe                            |
| <b>Sel</b>            | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café  |
| <b>Sucre</b>          | 2 cuillères à soupe                            |
| <b>Lait en poudre</b> | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à soupe |
| <b>Farine blanche</b> | 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> verres           |
| <b>Levure</b>         | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café  |

## Pain sans gluten

| Ingrédients                        | Quantité                                      |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Eau (45°C- 50°C)</b>            | 310 ml                                        |
| <b>Huile</b>                       | 3 cuillères à soupe                           |
| <b>Sel</b>                         | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café |
| <b>Sucre</b>                       | 3 cuillères à soupe                           |
| <b>Œufs</b>                        | 3                                             |
| <b>Vinaigre</b>                    | 1 cuillère à café                             |
| <b>Farine combinée sans gluten</b> | 450 g                                         |

|              |                                               |
|--------------|-----------------------------------------------|
| Miel liquide | 1 cuillère à soupe                            |
| Levure       | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café |

## Confiture

| Ingrédients           | Quantité                            |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Fruits mixés          | 3 verres                            |
| Confiture de fraises  | 2 cuillères à soupe                 |
| Pectine si nécessaire | 2 cuillères à café                  |
| Sucre                 | 1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> verre |
| Jus de citron         | 2 cuillères à soupe                 |

## Maison

| Ingrédients    | Quantité            |                                             |                                             |
|----------------|---------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                | Grand (1000g)       | Normal (750g)                               | Petit (500g)                                |
| Eau            | 350 ml              | 270 ml                                      | 180 ml                                      |
| Huile          | 2 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe                         | 1,5 cuillère à soupe                        |
| Sel            | 1 cuillère à café   | <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cuillère à café | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cuillère à café |
| Sucre          | 3 cuillères à soupe | 2 cuillères à soupe                         | 1 cuillère à soupe                          |
| Lait en poudre | 2 cuillères à soupe | 1 cuillère à soupe                          | 1 cuillère à soupe                          |
| Farine         | 4 verres            | 3 verres                                    | 2 verres                                    |
| Levure         | 1 cuillère à café   | 1 cuillère à café                           | 1 cuillère à café                           |

## Programme maison

Le programme maison comporte 15 étapes programmables. Vous pouvez programmer chacune des étapes et contrôler précisément le fonctionnement de votre machine. Une fois que votre programme est créé, il reste dans la mémoire de la machine jusqu'à ce que vous le changiez en le reprogrammant.

1. Pour accéder au programme maison, appuyez sur la touche  le nombre de fois nécessaire pour que l'écran indique 13 et la durée par défaut (3:25).
2. Faites un appui d'environ 2 secondes sur  pour sélectionner ce programme.
3. Sélectionnez l'étape que vous souhaitez programmer en appuyant sur la touche menu  le nombre de fois nécessaire.
4. Pour programmer une étape donnée, réglez la valeur correspondante par appuis répétés sur les touches  /  .
5. Faites un appui long sur  jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse (environ 2 secondes). Votre programme est maintenant enregistré dans la mémoire de la machine.
6. Appuyez sur  pour lancer le programme.

Le tableau ci-dessous indique les paramètres de réglage pour chacune des 15 étapes.

| Étape | Processus programmé | Temps de cuisson/température par défaut | Plage de réglable possible pour la durée |
|-------|---------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| 1     | Préchauffage        | 0 min                                   | 0-60 min                                 |
| 2     | Pétrissage 1        | 10 min                                  | 0-10 min                                 |
| 3     | Repos               | 5 min                                   | 0-30 min                                 |
| 4     | Pétrissage 4        | 30 min                                  | 0-30 min                                 |
| 5     | Levage 1            | 30 min                                  | 0-90 min                                 |
| 6     | Pétrissage 5        | 10 s                                    | 0-59 s                                   |
| 7     | Levage 2            | 30 min                                  | 0-90 min                                 |
| 8     | Pétrissage 6        | 0 s                                     | 0-59 s                                   |
| 9     | Levage 3            | 40 min                                  | 0-90 min                                 |
| 10    | Cuisson             | 60 min                                  | 0-90 min                                 |
| 11    | Chauffage           | 60 min                                  | 0-60 min                                 |
| 12    | Levage 1            | 25°C                                    | 20°C-50°C                                |
| 13    | Levage 2            | 30°C                                    | 20°C-50°C                                |
| 14    | Levage 3            | 35°C                                    | 20°C-50°C                                |
| 15    | Cuisson             | 135°C                                   | 70°C-160°C                               |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation puis après chaque utilisation.
- Examinez régulièrement toutes les pièces avant de procéder au montage.
- N'utilisez en aucun cas des ustensiles pointus ou des produits de nettoyage abrasifs.
- L'appareil ne doit pas être mis dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Pour nettoyer l'appareil et le panneau de commande, frottez-les avec un chiffon propre légèrement humide, puis séchez-les avant de ranger l'appareil.
- Lavez le moule, la palette de pétrissage, le verre doseur et la cuillère dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans le moule, utilisez toujours des ustensiles en plastique (spatule etc.).
- Si la palette de pétrissage est difficile à enlever de l'axe, remplissez le moule d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. La palette sera ensuite beaucoup plus facile à détacher pour le nettoyage.
- Pour nettoyer la cavité de cuisson, ramassez les miettes de pain à l'aide d'une éponge, d'un chiffon légèrement imbibé d'eau ou d'un pinceau à pâtisserie propre.
- Avant d'emballer et de ranger l'appareil, laissez-le refroidir, nettoyez-le, séchez-le et refermez le couvercle.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

## DÉPANNAGE

| Problème                                                          | Cause possible                                                                                              | Solution possible                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La croûte est trop épaisse.                                       | Le pain est resté au chaud pendant trop longtemps et s'est asséché.                                         | Sortez le pain du moule peu après la fin du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                               |
| Les ingrédients sont mal mélangés et/ou mal cuits.                | Mauvais choix de programme                                                                                  | Choisissez le programme qui convient.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                   | La pâte est trop épaisse pour être pétrie convenablement.                                                   | Ajoutez suffisamment d'eau.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Le moteur fait du bruit mais la pâte n'est pas pétrie.            | Le moule est mal monté ou la pâte est trop dure pour être pétrie.                                           | Vérifiez que le moule est monté correctement. Respectez toujours les quantités pour chaque ingrédient de la pâte.                                                                                                                                           |
| Le pain est trop petit.                                           | Levure absente ou inopérante.                                                                               | Vérifiez que les conditions conviennent pour la levure.                                                                                                                                                                                                     |
| La pâte déborde du moule.                                         | Trop de levure et/ou d'eau.                                                                                 | Réduisez la quantité de liquide et/ou de levure.                                                                                                                                                                                                            |
| Le pain retombe en cours de cuisson.                              | La pâte est trop molle et pas assez résistante lorsqu'il y a trop d'eau ou de levure.                       | Réduisez la quantité de liquide et/ou de levure.                                                                                                                                                                                                            |
| Lorsqu'on coupe le pain, on s'aperçoit qu'il est creux au centre. | Trop de levure et/ou d'eau, pas assez de sel.                                                               | Réduisez la quantité de liquide et/ou de levure et augmentez la quantité de sel.                                                                                                                                                                            |
| Poudre restante dans le moule.                                    | Pas assez d'eau.                                                                                            | Rajoutez de l'eau.                                                                                                                                                                                                                                          |
| L'écran affiche "E00" ou "E01".                                   | La température de l'appareil est plus élevée ou plus basse que celle requise pour le programme sélectionné. | Éteignez l'appareil, ouvrez le couvercle et sortez le moule. Attendez que l'appareil ait refroidi à température ambiante. Remettez le moule en place et refermez le couvercle. Rallumez l'appareil; si l'erreur persiste, contactez le service après-vente. |
| L'écran indique "EEE" et la machine émet des bips continus.       | La sonde de température est en circuit ouvert.                                                              | Prenez contact avec le service après-vente.                                                                                                                                                                                                                 |
| L'écran indique "HHH" et la machine émet des bips continus.       | La sonde de température est en court-circuit.                                                               | Prenez contact avec le service après-vente.                                                                                                                                                                                                                 |

## SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220V-240V~, 50/60Hz  
650W

## MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

### Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

### Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

**Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 27/ 05 / 2016**