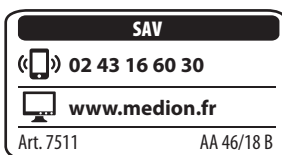


QUIGG

Machine à pain

MD 18636



NOTICE D'UTILISATION



26075112
AA 46/18 B
7511

Sommaire

1.	Concernant la présente notice d'utilisation	5
1.1.	Explication des symboles	5
2.	Utilisation conforme.....	7
3.	Consignes de sécurité.....	8
3.1.	Installation de l'appareil en toute sécurité	8
3.2.	Raccordement au réseau électrique	9
3.3.	Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	9
3.4.	Ne réparez jamais vous-même l'appareil	11
4.	Contenu de l'emballage	12
5.	Vue d'ensemble.....	13
5.1.	Panneau de commande.....	14
5.2.	Écran	15
6.	Avant la première utilisation	16
7.	Préparation	17
7.1.	Préparation de la cuve.....	17
7.2.	Préparation de la pâte	17
8.	Utilisation.....	19
8.1.	Mise en service.....	19
8.2.	Sélection du programme	19
8.3.	Aperçu des programmes.....	21
8.4.	Démarrage d'un programme.....	26
8.5.	Ajout d'ingrédients supplémentaires	27
8.6.	Remarques concernant le cycle de cuisson.....	27
8.7.	Signaux sonores.....	27
8.8.	Fin du programme.....	27
8.9.	Démoulage du pain de l'appareil.....	28
8.10.	Confiture.....	28
8.11.	Cuisson.....	29
8.12.	Fabrication de pain en suivant sa propre recette.....	29
8.13.	Fabrication de yaourts.....	30
8.14.	Relance d'un cycle de cuisson	31
9.	Nettoyage et stockage	31
9.1.	Stockage.....	32
10.	En cas de problème.....	33
10.1.	Messages d'erreur possibles.....	35
11.	Recyclage	35
12.	Caractéristiques techniques	36

13.	Information relative à la conformité	36
14.	Recettes	36
14.1.	Recettes pour le programme 1 base	37
14.2.	Programme 2 pain blanc	37
14.3.	Programme 3 pain complet.....	38
14.4.	Programme 4 programme rapide 1.....	38
14.5.	Programme 5 programme rapide 2.....	38
14.6.	Programme 6 programme court	39
14.7.	Programme 7 pétrissage de la pâte.....	39
14.8.	Programme 8 sans gluten	39
14.9.	Programme 9 confiture	40
14.10.	Programme 12 yaourt.....	40
15.	Informations relatives au SAV	41
16.	Mentions légales.....	42

1. Concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation !

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements apposés sur l'appareil et de la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



ATTENTION !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !



PRUDENCE !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



REMARQUE !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !

- Énumération/Information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- ▶ Action à exécuter



Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole respectent les exigences de la loi sur la sécurité des produits.

2. Utilisation conforme

Utilisez votre machine à pain uniquement dans la sphère privée, pour la cuisson du pain et pour confectionner de la marmelade, des confitures ou des yaourts. N'utilisez pas cet appareil pour sécher des aliments ou des objets. N'utilisez pas la machine à pain en plein air.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée :

- ▶ Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou vendus par nos soins.
- ▶ Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires vendus ou autorisés par nos soins.
- ▶ Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Toute utilisation incorrecte présente un risque de blessure.

- ▶ Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- ▶ Conservez l'appareil et le bloc d'alimentation/câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

3.1. Installation de l'appareil en toute sécurité

- ▶ Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe. Respectez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et le mur ou d'autres appareils (à l'arrière et sur les côtés). Ne recouvrez pas les fentes d'aération.
- ▶ Ne posez pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.). Risque d'incendie.

- ▶ N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un autre four chaud.
- ▶ N'installez jamais l'appareil au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil générant de la chaleur (gril, friteuse), même si ceux-ci sont surmontés d'une hotte aspirante.
- ▶ Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur du boîtier. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.

3.2. Raccordement au réseau électrique

- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

3.3. Manipulation de l'appareil en toute sécurité

3.3.1. Général

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ▶ N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du câble ou de la fiche d'alimentation.

- ▶ **DANGER !** Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise radiocommandée.
- ▶ N'utilisez pas plus de 480 g de farine.
- ▶ Le poids total des ingrédients dans la cuve ne doit pas dépasser 1 000 g.
- ▶ Utilisez 1 cuillère à café de levure maximum.



PRUDENCE !

Risques pour la santé

Cuire des aliments à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- ▶ Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson.
- ▶ Enlevez de l'appareil les particules carbonisées.

3.3.2. Câble d'alimentation

- ▶ Le câble d'alimentation ne doit pas être enroulé autour de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Il ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Cela pourrait l'endommager.
- ▶ Veillez à ne pas plier ou écraser le câble d'alimentation.
- ▶ Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation de la prise, ne tirez jamais sur le câble lui-même mais toujours au niveau de la fiche.
- ▶ Éteignez l'appareil avant de le débrancher.

3.3.3. Appareil

- ▶ La vitre et la cuve chauffent fortement pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour sortir la cuve ou retirer le crochet pétrisseur du pain chaud.
- ▶ Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- ▶ N'utilisez pas la cuve pour y ranger des objets.
- ▶ Mettez l'appareil en marche uniquement lorsque la cuve contient de la pâte. Une utilisation sans pâte peut provoquer une surchauffe.
- ▶ Lorsque vous remplissez la cuve, sortez-la de l'appareil afin d'éviter de salir la chambre de cuisson.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

3.4. Ne réparez jamais vous-même l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- ▶ Si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- ▶ Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son centre SAV ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ▶ Ne tentez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter. En cas de problème, adressez-vous à notre SAV ou à un autre atelier spécialisé.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

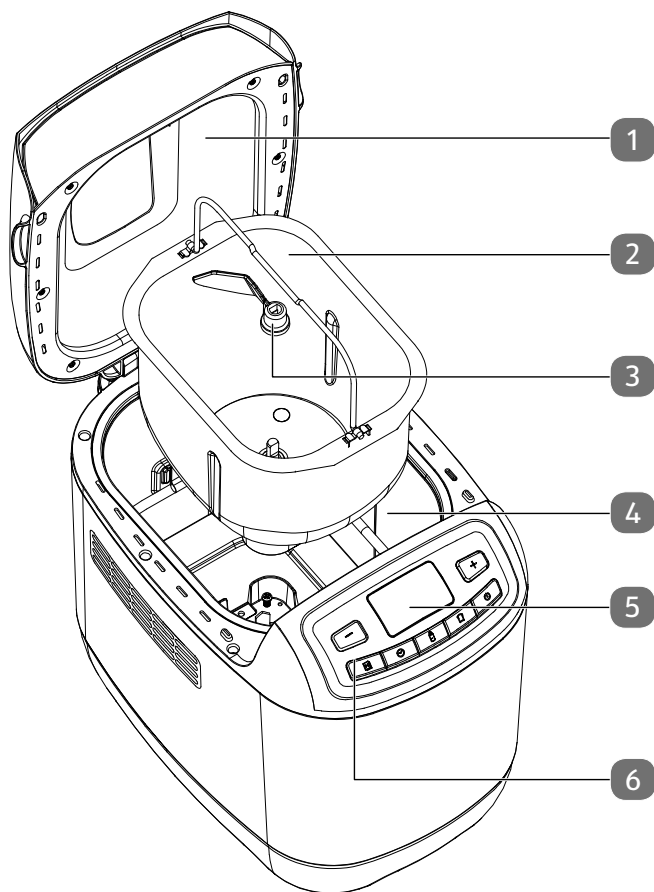
- ▶ Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Au cours du déballage assurez-vous que les éléments suivants sont bien présents et informez-nous dans un délai de 15 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Machine à pain
- Cuve amovible anti-adhésive
- 1 crochet pétrisseur
- Cuillère doseuse
- Gobelet doseur
- 1 crochet pour retirer le crochet pétrisseur
- Notice d'utilisation et documents relatifs à la garantie

5. Vue d'ensemble

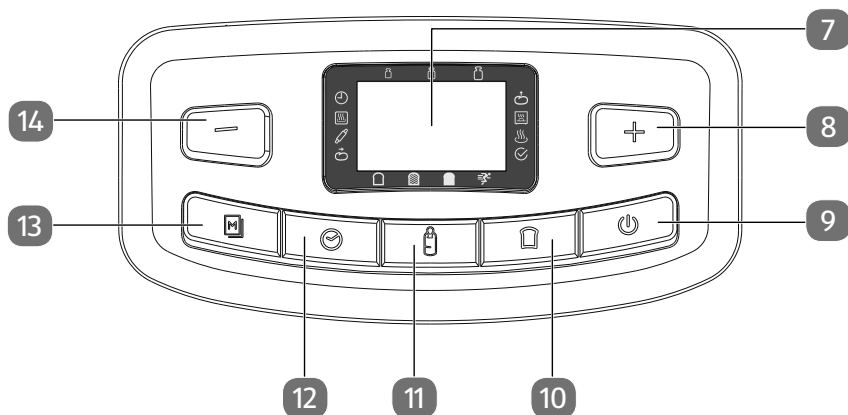















- 1) Couvercle vitré avec poignée
- 2) Cuve
- 3) Crochet pétrisseur
- 4) Chambre de cuisson avec résistance
- 5) Écran
- 6) Panneau de commande

Non représentés

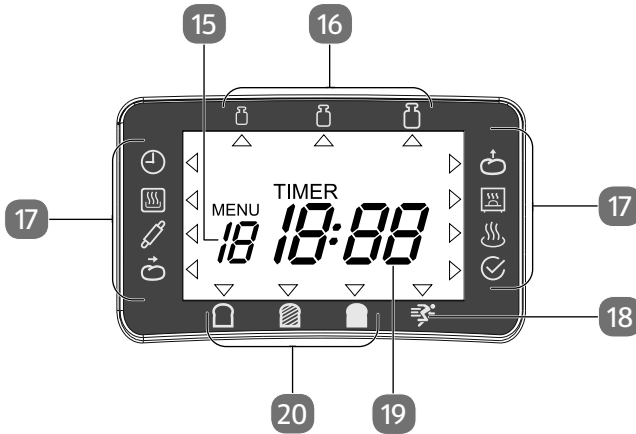
- Cuillère doseuse (1 cuillère à café et cuillère à soupe)
Chaque compartiment comporte une graduation indiquant l'équivalent de $\frac{1}{2}$ cuillère à café ou cuillère à soupe.
- Gobelet doseur

5.1. Panneau de commande











- 7) Écran
- 8) Le bouton  vous permet d'augmenter le temps de cuisson/le minuteur par tranches de 5/10 minutes.
- 9) Le bouton **Marche/Arrêt**  permet de démarrer et d'interrompre un programme.
Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour interrompre le programme et accéder aux réglages de base.
- 10) Le bouton **Brunissement**  vous permet de régler le degré de brunissement.
Dans les programmes 1 à 3, vous pouvez choisir entre trois degrés de brunissement Blanc , Moyen  et Brun  ou un programme de cuisson rapide.
- 11) Dans les programmes 1 à 3, le bouton **Taille de pain**  vous permet de choisir entre trois tailles de pain : petit  = 500 g, moyen  = 750 g et grand  = 1 000 g. La durée des programmes s'adapte à la quantité de pâte utilisée.
- 12) Le bouton de sélection rapide  vous permet de quitter n'importe quel programme et de retourner au programme 1 (programme de base).
En cas de changement de programme, les réglages pour le degré de brunissement et la taille du pain sont conservés.
- 13) Le bouton **Menu**  vous permet de sélectionner l'un des douze programmes, conformément à la liste de programmes sur le couvercle de l'appareil.
- 14) Le bouton  permet de diminuer le temps de cuisson/le minuteur par tranches de 5/10 minutes.

5.2. Écran



- 15) Programme choisi
- 16) Poids de la pâte (sur l'écran, une flèche indique le poids choisi)
- 17) Étapes de fabrication d'un programme de cuisson (vous trouverez les différentes étapes dans le tableau ci-dessous)
- 18) Programme de cuisson rapide
- 19) Temps restant pour le programme choisi/en cours / Temps différé
- 20) Degré de brunissement (sur l'écran, une flèche indique le degré de brunissement choisi)

Symbole	Étape de fabrication
	Minuteur Une programmation avec minuteur est activée.
	Préchauffage La machine à pain est préchauffée. (Pour le programme 3 uniquement)
	Pétrissage Le pétrissage est en cours.
	Repos La pâte repose entre deux étapes.

Symbole	Étape de fabrication
	Levée
	Cuisson
	Maintien à température À la fin du programme de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes.
	Fin du programme

6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez les emballages.
- ▶ Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible. Ne mettez pas l'appareil en marche si vous constatez des dommages, quels qu'ils soient.
- ▶ Retirez les films de protection éventuellement collés sur le boîtier.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez la cuve, les crochets pétrisseurs et le boîtier de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas de détergent agressif.
- ▶ Essayez soigneusement les éléments lavés.
- ▶ Avant la première utilisation, ouvrez les fenêtres de la pièce, insérez la cuve dans l'appareil et faites-le chauffer pendant env. 5 minutes.



REMARQUE !

Damage possible de l'appareil !

Au cours de la fabrication, certaines parties de l'appareil doivent être légèrement graissées. Il est donc possible que l'appareil dégage une certaine odeur lors de la première mise en service. Ce dégagement d'odeur est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

- ▶ Veillez simplement à bien aérer la pièce.

7. Préparation

7.1. Préparation de la cuve

- ▶ Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, afin de pouvoir détacher la cuve du moteur et la retirer de la chambre de cuisson.
- ▶ Insérez le crochet pétrisseur sur l'arbre d'entraînement de la cuve.

7.2. Préparation de la pâte

La pâte est préparée directement dans la cuve.

- ▶ Tous les liquides doivent être à température ambiante. Pour les programmes normaux, la température optimale se situe entre 18 °C et 23 °C. Pour les programmes de cuisson rapide, la température des ingrédients doit être comprise entre 30 °C et 35 °C.
- ▶ Pour la préparation de la pâte, utilisez uniquement de la levure sèche. La levure fraîche ne convient pas aux machines à pain.
- ▶ Si vous utilisez de la farine de seigle, gardez à l'esprit que ce type de farine ne lève que très peu. Les proportions doivent donc être de sept mesures de farine de seigle maximum et trois mesures de farine de blé minimum.
- ▶ Si vous habitez en altitude (plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer) ou si vous utilisez de l'eau très douce, la cuisson de la levure est renforcée et la pâte monte davantage. Dans ce cas, réduisez la quantité de levure d'environ un quart par rapport à la quantité indiquée.

7.2.1. Recette de base pour pain

Utilisez cette recette de base et adaptez-la éventuellement en fonction de vos envies.

Si vous utilisez d'autres recettes, assurez-vous qu'elles conviennent aux machines à pain. Ne dépassez pas les quantités maximales prévues pour cet appareil.

Si vous utilisez une préparation pour pain, suivez les instructions sur l'emballage de la préparation.

Ingrédients	Grand pain (1 000 g)	Pain moyen (750 g)	Petit pain (500 g)
Eau	350 ml	270 ml	180 ml
Huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café

Ingrédients	Grand pain (1 000 g)	Pain moyen (750 g)	Petit pain (500 g)
Sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à café	1 cuillère à café
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine (quantité max.)	480 g	360 g	240 g
Levure sèche (quantité max.)	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

7.2.2. Dosage des ingrédients

Dosez les ingrédients avec précision. Respectez scrupuleusement les valeurs indiquées, en particulier pour la recette de base. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le chapitre « 7.2.1. Recette de base pour pain » en page 17.

Pour doser les ingrédients, utilisez de préférence le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis. Lorsque la cuillère doseuse est complètement remplie (1 cuillère à soupe ou 1 cuillère à café), arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Afin de faciliter le dosage des ingrédients, la cuillère doseuse est dotée de graduations indiquant 1/2 cuillère à café et 1/2 cuillère à soupe.



Si vous n'utilisez pas de préparation pour pain et que vous mélangez vous-même votre pâte, veillez à ce que le poids total des ingrédients ne dépasse pas 1 000 g.

7.2.3. Ordre des ingrédients

- ▶ Incorporez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre suivant :
D'abord les liquides, puis la farine. Répartissez de préférence le sucre et le sel sur les bords. Formez un puits dans la farine pour la levure sèche.
Seul le respect de cet ordre permettra le bon mélange des différents ingrédients.
- ▶ Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec les liquides et le sel.

7.2.4. Nettoyage de la cuve

- ▶ Avant de l'utiliser, nettoyez également l'extérieur de la cuve. Lorsque vous y incorporez les ingrédients, veillez à ce que rien ne pénètre dans la chambre de cuisson. La résistance ne doit pas entrer en contact avec la pâte !
- ▶ Respectez scrupuleusement les proportions indiquées. N'augmentez en aucun cas les quantités indiquées.



Un pain composé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son, etc., sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.

8. Utilisation

8.1. Mise en service

- ▶ Avant de mettre la cuve en place, vérifiez que la partie extérieure est bien propre.
- ▶ Inclinez la cuve de 30° vers la gauche, placez-la ainsi dans la chambre de cuisson puis fixez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Veillez à ce que les ingrédients ne pénètrent pas dans la chambre de cuisson et n'entrent pas en contact avec la résistance !
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation sur la prise de courant.
- ▶ Un signal sonore retentit. L'appareil se règle à présent sur le programme de base n° 1 pour un pain (1 kg) avec un degré de brunissement moyen.

8.2. Sélection du programme

- ▶ Sélectionnez le programme désiré 1 à 12 à l'aide du bouton **Menu**

Programme 1 base

Programme de base pour les pâtes à pain normales.

Programme 2 pain blanc

Programme pour les pains à la française à base de farine blanche riche en protéines et les pains légers à croûte croustillante.

Programme 3 pain complet

Programme pour les pâtes contenant essentiellement de la farine complète au froment, au seigle, à l'avoine ou au son. Ce programme inclut une phase de préchauffage permettant aux ingrédients plus compacts de gonfler. Ces pains sont normalement plus petits et plus compacts.

Programme 4 programme rapide 1

Programme rapide pour un pain de 750 g à base de farine blanche. Le cycle de cuisson est réduit, ce qui rend le pain légèrement plus humide.

Programme 5 programme rapide 2

Programme rapide pour un pain de 1 000 g à base de farine blanche. Le cycle de cuisson est réduit, ce qui rend le pain légèrement plus humide.

Programme 6 programme court

Utilisez ce programme pour obtenir un pain clair. Les phases de levée et de repos sont raccourcies, le pain est donc plus petit et plus compact.



Notez que la température de l'eau ajoutée doit être de 30-35 °C pour les deux programmes rapides (4 et 5), ainsi que pour le programme court (6). Il faut doubler la quantité de levure.

Programme 7 pétrissage de la pâte

Utilisez ce programme pour préparer de la pâte levée pour petits pains, brioches ou encore pâtes à pizza.

La pâte est chauffée afin de lui permettre de lever, mais elle n'est pas cuite. À la fin du pétrissage, vous pouvez former la pâte comme à l'accoutumée et la cuire dans un four traditionnel.

Programme 8 sans gluten

Utilisez ce programme pour les pains à base de farines sans gluten. Les phases de levée et de repos sont raccourcies, le pain est donc plus petit et plus compact.

Le poids total des ingrédients ne doit pas dépasser 1 000 g.

Programme 9 confiture

Utilisez ce programme pour faire votre propre confiture.

Veillez à utiliser uniquement des fruits dénoyautés.

Les noyaux peuvent rayer le revêtement anti-adhésif de la cuve.

Après la « cuisson », la confiture refroidit dans l'appareil. Lorsque la confiture a refroidi, un signal sonore retentit. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « 8.10. Confiture » en page 28

Programme 10 cuisson

Ce programme cuit les pâtes précuites (par ex. dans le cas où un pain n'est pas totalement cuit). Vous trouverez de plus amples informations concernant les réglages possibles dans le chapitre « 8.11. Cuisson » en page 29.

Programme 11 pain avec recette personnelle

Utilisez ce programme pour faire des pains à votre goût.




Ajoutez vos ingrédients à la recette de base. Veillez à ce que le poids total de la pâte ne dépasse pas 1 000 g. Vous trouverez de plus amples informations concernant les réglages possibles dans le chapitre « 8.12. Fabrication de pain en suivant sa propre recette » en page 29.




Programme 12 yaourt




Utilisez ce programme pour faire vos propres yaourts. Consultez également le chapitre « 8.13. Fabrication de yaourts » en page 30.




8.3. Aperçu des programmes




Dans l'aperçu des programmes ci-dessous, découvrez les réglages de base ainsi que la durée des différentes étapes qui composent les programmes de cuisson et de pétrissage. Vous pouvez ainsi planifier la fabrication de votre pain.




Programme	1 base 					
Brunissement	Blanc 			Moyen 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	125 °C			135 °C		
Durée totale	03h15	03h20	03h25	03h15	03h20	03h25
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h38	02h43	02h48	02h38	02h43	02h48
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		




Programme	1 base 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	145 °C			135 °C		
Durée totale	03h15	03h20	03h25	02h14	02h19	02h24
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h38	02h43	02h48	01h58	02h03	02h08
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		




Programme	2 pain blanc 					
Brunissement	Blanc 			Moyen 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	130 °C			140 °C		
Durée totale	04h10	04h15	04h20	04h10	04h15	04h20
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	Non disponible			Non disponible		
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		




Programme	2 pain blanc 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	145 °C			140 °C		
Durée totale	04h10	04h15	04h20	02h35	02h40	02h45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	Non disponible			Non disponible		
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		

Programme	3 pain complet 					
Brunissement	Blanc 			Moyen 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	130 °C			140 °C		
Durée totale	03h40	03h45	03h50	03h40	03h45	03h50
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h53	02h58	03h03	02h53	02h58	03h03
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		

Programme	3 pain complet 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	145 °C			140 °C		
Durée totale	03h40	03h45	03h50	02h35	02h40	02h45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h53	02h58	03h03	02h19	02h24	02h29
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		

Programme	4 rapide 1 	5 rapide 2 	6 programme court 
Taille	750 g	1 000 g	750 g
Température de cuisson	145 °C	145 °C	125 °C
Durée totale	01h20	01h55	02h10
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--	--	--
Maintien à température	60 min	60 min	60 min

Programme	7 pétrissage de la pâte 	8 sans gluten 	9 confiture 
Taille	750 g	1 000 g	
Température de cuisson	--	135 °C	130 °C
Durée totale	01h30	02h45	01h25
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	01h08	02h28	--
Maintien à température	--	60 min	20 min
Démarrage différé			

Programme	10 cuisson 	11 recette personnelle 	12 yaourt 
Taille	--	1 000 g	
Température de cuisson	135 °C	135 °C	40 °C
Durée totale	5 à 90 min	03h25	08h00
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--	--	--
Maintien à température	60 min	0 à 60 min	--
Démarrage différé	--	15h00	5 min à 12 h

8.3.1. Sélection des réglages de base



Pour les programmes 1 à 3, vous pouvez sélectionner les paramètres taille, degré de brunissement et programme de cuisson rapide avec les boutons correspondants (voir « 5.1. Panneau de commande » en page 14).

8.3.2. Réglage d'un démarrage différé

Un programme de cuisson peut être démarré en différé. Vous pouvez ainsi faire en sorte que l'appareil termine la cuisson à un moment bien précis. Le différé maximal

est de 15 heures. Cette fonction est disponible pour les programmes 1 à 3 et 10 à 12. Calculez le temps restant avant l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit cuit. Vous obtenez ainsi le différé à régler.

Exemple : il est 20h30 et le pain doit être cuit le lendemain matin à 7 heures (soit dans 10 heures et 30 minutes). Vous devez donc définir un différé de 10h30.

- ▶ Le bouton  permet de réduire le différé par tranches de 10 minutes, tandis que le bouton  permet de l'augmenter par tranches de 10 minutes.
- ▶ En maintenant le bouton enfoncé, vous pouvez accélérer le défilement.



N'utilisez pas la fonction différé pour les recettes contenant des ingrédients frais tels que des œufs, du lait frais, de la crème ou du fromage.

8.4. Démarrage d'un programme



AVERTISSEMENT !


Risque de court-circuit ! Risque d'incendie !

L'utilisation incorrecte de l'appareil peut causer un court-circuit ou un incendie.

- ▶ N'essayez sous aucun prétexte d'éteindre la pâte en combustion avec de l'eau !
- ▶ Ne recouvrez jamais les fentes d'aération !

De la fumée peut se former si la pâte déborde de la cuve et entre en contact avec la résistance.

- ▶ Si de la pâte parvient jusqu'à la résistance et que la chambre de cuisson commence à dégager de la fumée, maintenez impérativement le couvercle fermé afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes.


Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt**  et maintenez-le enfoncé pour interrompre le programme. Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme.

En fonction du programme sélectionné, une flèche indique sur l'écran l'étape en cours (voir tableau Page 15).

8.5. Ajout d'ingrédients supplémentaires

Selon le programme sélectionné, un signal retentit après la deuxième phase de pétrissage afin de vous rappeler que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (raisins secs, noix, etc.).

Ouvrez le couvercle le plus brièvement possible afin d'éviter que la pâte ne retombe. N'appuyez pas sur la touche , cela interromprait le programme en cours.

8.6. Remarques concernant le cycle de cuisson

- ▶ Si l'alimentation électrique est brièvement interrompue (max. 5 minutes) au cours de la phase de démarrage différé ou de préchauffage, les réglages sont mémorisés. Mais si une coupure électrique survient à partir de la première phase de pétrissage, le cycle de cuisson est alors définitivement interrompu.
- ▶ Il est tout à fait normal que la vitre se couvre de buée en début de cuisson. Au bout d'un certain temps, l'eau de condensation s'échappera par les fentes d'aération.
- ▶ L'appareil peut vibrer bruyamment au cours des phases de pétrissage. Ceci n'est pas le signe d'un défaut de l'appareil.

8.7. Signaux sonores


Des signaux sonores retentissent au cours du cycle de cuisson :

- pour les programmes 1, 2, 3, 7 et 8 : après la deuxième phase de pétrissage, pour signaler que des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, etc.) peuvent être ajoutés ;
- à la fin d'une phase de cuisson ;
- au cours de la phase de préchauffage et à la fin du programme (plusieurs signaux sonores).

8.8. Fin du programme

À la fin du programme de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent et l'écran affiche **0:00**. L'appareil passe automatiquement dans le mode de maintien à température. Vous pouvez laisser le pain dans l'appareil durant 60 minutes maximum : un dispositif de circulation d'air assure le maintien de sa température.

Le pain doit être sorti de l'appareil 60 minutes maximum après la fin du programme.

- ▶ Pour arrêter le mode de maintien à température, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 1 seconde, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

8.9. Démoulage du pain de l'appareil

- ▶ À la fin du programme, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt, puis ouvrez le couvercle.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE !

Risque de blessure par brûlure !



La chambre de cuisson, la cuve et l'anse de la cuve sont très chaudes.

- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour sortir la cuve.
- ▶ Tournez la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre et sortez-la en la soulevant au niveau de son anse.
- ▶ Décollez délicatement le pain des parois de la cuve à l'aide d'une spatule en bois. Du métal risquerait d'endommager le revêtement de la cuve. N'utilisez pas de couteau ou tout autre ustensile du même type pour décoller le pain.
- ▶ Retournez la cuve. Tapotez délicatement le fond de la cuve afin de démouler le pain. Laissez-le refroidir sur une grille.

8.9.1. Retrait du crochet pétrisseur



- ▶ Si le crochet pétrisseur reste planté dans le pain, attendez que la pâte refroidisse avant de le retirer à l'aide du crochet fourni.
- ▶ Si le crochet pétrisseur reste dans la cuve et que vous avez des difficultés à le détacher, versez de l'eau chaude voire très chaude dans la cuve puis attendez jusqu'à 30 minutes si nécessaire.

8.10. Confiture



- ▶ Retirez la cuve.
- ▶ Mettez les ingrédients dans la cuve.
Si vous utilisez des fruits, veillez à les couper en petits morceaux.
- ▶ Placez la cuve dans la machine à pain.
- ▶ Fermez le couvercle de la machine à pain, puis appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme de cuisson.
- ▶ À la fin du cycle de cuisson, terminez le programme en appuyant sur le bouton . Si vous ne faites rien, la machine à pain passe automatiquement dans le mode de maintien à température.
- ▶ Versez la confiture aussi rapidement que possible dans les récipients préparés au préalable.

8.11. Cuisson

Ce programme peut être utilisé pour réchauffer des pains ou pour terminer la cuisson de pâtes déjà prêtes. Ce programme cuit les produits à une température de 135 °C pendant 5 à 90 minutes.

- ▶ Placez la cuve dans la machine à pain, sans le crochet pétrisseur.
- ▶ Mettez les pains ou la pâte dans la cuve et refermez la machine à pain. Placez les aliments de telle sorte que la chaleur se répartisse uniformément.
- ▶ Le bouton  permet de diminuer le temps de cuisson par tranches de 5 minutes, tandis que le bouton  permet de l'augmenter par tranches de 5 minutes.






La machine à pain démarre avec un réglage par défaut de 60 minutes.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le cycle de cuisson. À la fin du temps de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent.
- ▶ Terminez le programme de cuisson en appuyant sur le bouton  et en le maintenant enfoncé, ou laissez les pains dans la machine et utilisez la fonction de maintien à température.
















8.12. Fabrication de pain en suivant sa propre recette

Ce programme vous permet de configurer votre propre programme de cuisson et de l'adapter aux besoins de chaque pain, en fonction de votre recette.


Les réglages sélectionnés sont mémorisés jusqu'à ce que vous effectuiez d'autres réglages ou que vous débranchez l'appareil.

- ▶ Sélectionnez le programme 11 en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu** .
- ▶ Pour accéder au réglage des programmes, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Menu**  pour sélectionner la partie du programme que vous souhaitez modifier.
- ▶ Les touches et vous permettent de configurer la valeur de votre choix. Le tableau ci-dessous contient les réglages possibles.
- ▶ Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le programme de cuisson est maintenant enregistré.
- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme de cuisson.


Vue d'ensemble des réglages


Étape	Description	Valeur par défaut	Plage de réglage
1	Préchauffage 	0 min	0 à 60 min
2	Pétrissage 1 	10 min	0 à 10 min
3	Repos 	5 min	0 à 30 min
4	Pétrissage 4 	30 min	0 à 30 min
5	Levée 1 	30 min	0 à 90 min
6	Pétrissage 5 	10 s	0 à 59 s
7	Levée 2 	30 min	0 à 90 min
8	Pétrissage 6 	0 s	0 à 59 s
9	Levée 3 	40 min	0 à 90 min
10	Cuisson 	60 min	0 à 90 min
11	Maintien à température 	60 min	0 à 60 min
12	Levée 1 	25 °C	20 à 50 °C
13	Levée 2 	30 °C	20 à 50 °C
14	Levée 3 	30 °C	20 à 50 °C
15	Cuisson 	135 °C	70 à 160 °C

8.13. Fabrication de yaourts

- ▶ Versez les ingrédients nécessaires à la fabrication du yaourt dans des verres ou récipients résistants à la chaleur.
- ▶ Mélangez plusieurs fois les ingrédients puis placez les récipients dans la cuve.
- ▶ Versez l'équivalent d'un verre d'eau (env. 200 ml) dans la cuve.
- ▶ Démarrez le programme 12  pour commencer la fabrication des yaourts.

8.14. Relance d'un cycle de cuisson

Vous pouvez en principe enchaîner deux cycles de cuisson. La température de l'appareil ne doit toutefois pas excéder 40 °C. Si le message « **E00** » apparaît après avoir appuyé sur le bouton , cela signifie que l'appareil est encore trop chaud.

- ▶ Dans ce cas, quittez le programme en cours en appuyant sur le bouton , puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez la cuve. Laissez l'appareil refroidir.

9. Nettoyage et stockage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F avant de nettoyer l'appareil.



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les surfaces très chaudes présentent un risque de brûlure.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le nettoyer.



REMARQUE !

Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte des surfaces sensibles peut endommager l'appareil.

La cuve et les accessoires (gobelet doseur, cuillère doseuse, crochets pétrisseurs et crochet) ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

- ▶ N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ni de produits susceptibles d'engendrer des rayures. N'utilisez en aucun cas de la paille de fer, de l'essence, un solvant ou tout autre détergent à base d'alcool.
- ▶ La résistance ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ! Elle doit donc être essuyée avec un chiffon sec.
- ▶ La cuve et les accessoires (gobelet doseur, cuillère doseuse, crochets pétrisseurs et crochet) peuvent être lavés à la main avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Vous pouvez essuyer la partie extérieure du boîtier avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Laissez sécher complètement l'appareil et les accessoires avant de les réutiliser.



9.1. Stockage

Avant de ranger l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit entièrement sec et refroidi avant de le ranger dans une armoire.

10. En cas de problème

Si le résultat obtenu ne correspond pas à la qualité escomptée, le tableau suivant peut vous aider à en déterminer la cause.

Problème	Cause possible/solution
Le pain s'affaisse en son centre.	<ul style="list-style-type: none">• Trop de liquide et liquide trop chaud (la température des liquides doit être comprise entre 18 et 23 °C – entre 30 et 35 °C pour les programmes de cuisson rapide).• Quantité de sel insuffisante.• Trop de levure.• L'humidité de l'air ou la température ambiante sont trop élevées.• Le couvercle a été ouvert trop longtemps en cours de cuisson.• La durée de levée de la pâte était trop longue. Appuyez sur le bouton brunissement  pour sélectionner le réglage Brun .
Le pain ne monte pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none">• Quantité de levure insuffisante.• La levure n'était plus bonne.• Quantité de sucre insuffisante.• Trop de sel (détruit la levure).• Le liquide est trop chaud.• La levure est entrée en contact avec le sel ou le liquide avant la cuisson.
Le pain gonfle trop.	<ul style="list-style-type: none">• L'humidité de l'air ou la température ambiante sont trop élevées (si les conditions environnementales ne peuvent pas être modifiées, refroidissez exceptionnellement les ingrédients avant de les travailler et n'utilisez pas le démarrage différé du programme de cuisson).• Trop de levure.• Trop de liquide ou liquide trop chaud.• Quantité de farine insuffisante.• Quantité de sel insuffisante.
Le pain est trop sec et compact.	<ul style="list-style-type: none">• Quantité de liquide insuffisante.• Problème de levure.

Problème	Cause possible/solution
Le pain n'est pas assez cuit et encore humide à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Une trop grosse quantité d'ingrédients supplémentaires (noix, beurre, fruits secs, sirop,...) a été incorporée. • Une quantité trop importante de jus de fruit a été incorporée.
Le pain est trop brun.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de sucre. • Le degré de brunissement sélectionné est trop élevé.
Le pain est criblé de trous.	<ul style="list-style-type: none"> • L'eau est trop chaude. • Trop de liquide. • Trop de levure. • L'humidité de l'air ou la température ambiante sont trop élevées.
La croûte du pain colle ou le pain est trop mouillé.	<ul style="list-style-type: none"> • Le pain est resté trop longtemps dans l'appareil une fois la cuisson terminée. De la condensation s'est formée, cette dernière n'a pas pu s'évacuer et a fini par imprégner le pain. • Mauvais dosage des ingrédients secs et humides (le cas échéant, réduisez légèrement les quantités de liquide ou de levure).
Le pain présente des trous au niveau de la croûte.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.
Le moteur est en marche mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none"> • Les crochets pétrisseurs ou la cuve ne sont pas positionnés correctement.
Les ingrédients n'ont pas été mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients ont été incorporés dans le mauvais ordre. • La pâte était trop lourde ou trop sèche. • Les crochets pétrisseurs ne sont pas positionnés correctement.

10.1. Messages d'erreur possibles

Message d'erreur	Signification	Solution
E00	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	Débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir avant la prochaine utilisation.
E01	La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	Placez l'appareil dans un endroit plus chaud.
EEE	Erreur au niveau de la sonde de température.	Contactez le SAV.
HHH	Erreur au niveau de la sonde de température.	Contactez le SAV.

11. Recyclage



Emballage

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



Appareil

La mise au rebut des appareils usagés avec les déchets ménagers est interdite.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être éliminé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

12. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220–240 V ~ 50/60 Hz
Consommation	env. 650 watts
Capacité	max. 1 000 g
Classe de protection	I
Dimensions	env. 240 mm x 350 mm x 300 mm (lxPxH)
Poids	env. 3,75 kg (vide)/env. 4,1 kg (avec la cuve)

13. Information relative à la conformité



L'entreprise Medion AG déclare par la présente que le produit MD 18636 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive concernant la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE

14. Recettes

Vous trouverez ici une sélection de recettes pour pains, gâteaux, petits pains, pâte à nouilles et pâte à pizza.

Remarques concernant la préparation de la pâte

- ▶ Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant scrupuleusement l'ordre indiqué. Seul le respect de cet ordre permettra le bon mélange des différents ingrédients.
- ▶ Veillez notamment à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.
- ▶ Respectez scrupuleusement les proportions indiquées. N'augmentez en aucun cas les quantités indiquées.

Dosage des liquides

- ▶ Utilisez le gobelet doseur fourni pour doser les liquides.
- ▶ Veillez à ce que le gobelet doseur soit bien droit et remplissez-le jusqu'à la graduation.

Dosage des ingrédients secs

- ▶ Utilisez le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis pour doser la farine, le sucre, le sel, la levure, etc.
- ▶ Lorsque la cuillère doseuse est entièrement remplie, arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Vous obtenez exactement une cuillère à soupe ou à café. La graduation dans la cuillère doseuse permet de doser l'équivalent d'une demi-cuillère à café ou à soupe.

- N'excédez jamais 1 000 g d'ingrédients secs.
- Un pain composé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son, etc., sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.
- La levure doit toujours être sèche lorsqu'elle est ajoutée à la farine.
- Si le liquide ajouté est plus chaud, il est possible de réduire le temps de cuisson.
- Lors de la fabrication de votre pain, prenez également en compte les consignes figurant au début de cette notice d'utilisation (voir chapitre « 7.2. Préparation de la pâte » en page 17).

14.1. Recettes pour le programme 1 base

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Lait	350 ml	270 ml	180 ml
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine blanche	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

14.2. Programme 2 pain blanc

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Eau	330 ml	260 ml	170 ml
Jus de citron	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine blanche	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

14.3. Programme 3 pain complet

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Lait	350 ml	280 ml	210 ml
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Farine complète	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

14.4. Programme 4 programme rapide 1

La température des liquides incorporés doit être comprise entre 30 et 35 °C.

Ingrédients	750 g
Lait	280 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe
Farine	360 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.5. Programme 5 programme rapide 2

La température des liquides incorporés doit être comprise entre 30 et 35 °C.

Ingrédients	1 000 g
Lait	370 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe
Farine	480 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.6. Programme 6 programme court

La température des liquides incorporés doit être comprise entre 30 et 35 °C.

Ingrédients	750 g
Lait	330 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe
Farine	420 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.7. Programme 7 pétrissage de la pâte

Ingrédients	750 g
Lait	290 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe
Farine	420 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.8. Programme 8 sans gluten

Ingrédients	1 000 g
Lait	310 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe
Farine sans gluten	480 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.9. Programme 9 confiture

Ingrédients	750 g
Fruits (coupés en petits morceaux)	500 g
Sucre gélifiant 2:1	250 g

14.10. Programme 12 yaourt

Ingrédients	1 000 g
Lait entier	800 ml
Sucre	40 g
Ferments lactiques	1 g

15. Informations relatives au SAV

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre SAV. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.

Vous pouvez accéder à notre Service Community ici :

<http://community.medion.com>.

- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du SAV se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du SAV	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV

www.medion.com/fr/service/accueil/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

16. Mentions légales

Copyright © 2018

Date : 01.08.2018

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

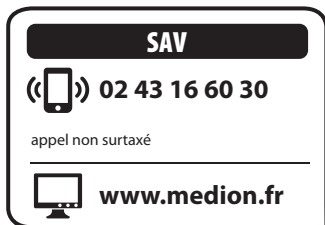
MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Veillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre SAV d'abord.



© Copyright

Toute réimpression ou duplication (même partielle) requiert l'autorisation de :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

AA 46/18 B

Ce document, y compris l'ensemble de ses parties, est protégé par la législation sur le droit d'auteur.

Toute utilisation ne respectant pas les dispositions de la législation sur le droit d'auteur est illicite et passible de poursuites.

Ceci vaut en particulier pour les duplications, traductions, reproductions sur microfilm, le transfert et le traitement dans des systèmes électroniques.

MEDION France

75 Rue de la Foucaudière

72100 LE MANS

FRANCE

