

MACHINE À PAINS

DELONGHI

POUR UTILISER L'APPAREIL EN SECURITE

1. Lisez toutes les instructions, les avertissements et les étiquettes. Conserver cette notice.
2. Retirez du moule à pain tous les corps étrangers.
3. Nettoyez le moule à pain et le couteau pétrin avant usage.
4. Retirez le film en plastique du tableau de commande et toutes les étiquettes.
5. Branchez toujours l'appareil sur une prise 220-230 V C.A.
6. Ne posez rien sur le cordon d'alimentation et évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
7. Ne laissez pas le cordon dans le passage, vous pourriez vous prendre les pieds dedans. évitez de le laisser pendre au bord de la table.

Pendant l'usage

1. Cet appareil est froid au toucher mais il chauffe quand il est en marche ne pas toucher
2. Evitez d'ouvrir le couvercle et de retirer le moule à pain pendant le fonctionnement sauf si c'est indiqué dans les instructions.
3. Ne posez rien sur le couvercle de l'appareil – Ne couvrez pas les événements.
4. L'appareil est doté d'un programme de protection capable de maintenir le cycle de cuisson en cas de panne de courant – une interruption prolongée peut provoquer la suppression du programme.
5. Evitez de toucher et/ou de bloquer les pièces mobiles (par exemple couteau pétrin en marche).
6. Evitez d'introduire la main dans la cuve quand l'appareil est en marche.

Où utiliser l'appareil

1. Utilisez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Ne laissez pas l'appareil exposé à la lumière directe du soleil ni à d'autres sources de chaleur (poêles, fours).
3. N'installez pas l'appareil sur d'autres appareils.
4. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants car il chauffe. De plus, si les touches sont effleurées accidentellement pendant la marche, la cuisson peut être interrompue.
5. Laissez au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, que la chaleur pourrait décolorer.

Après usage

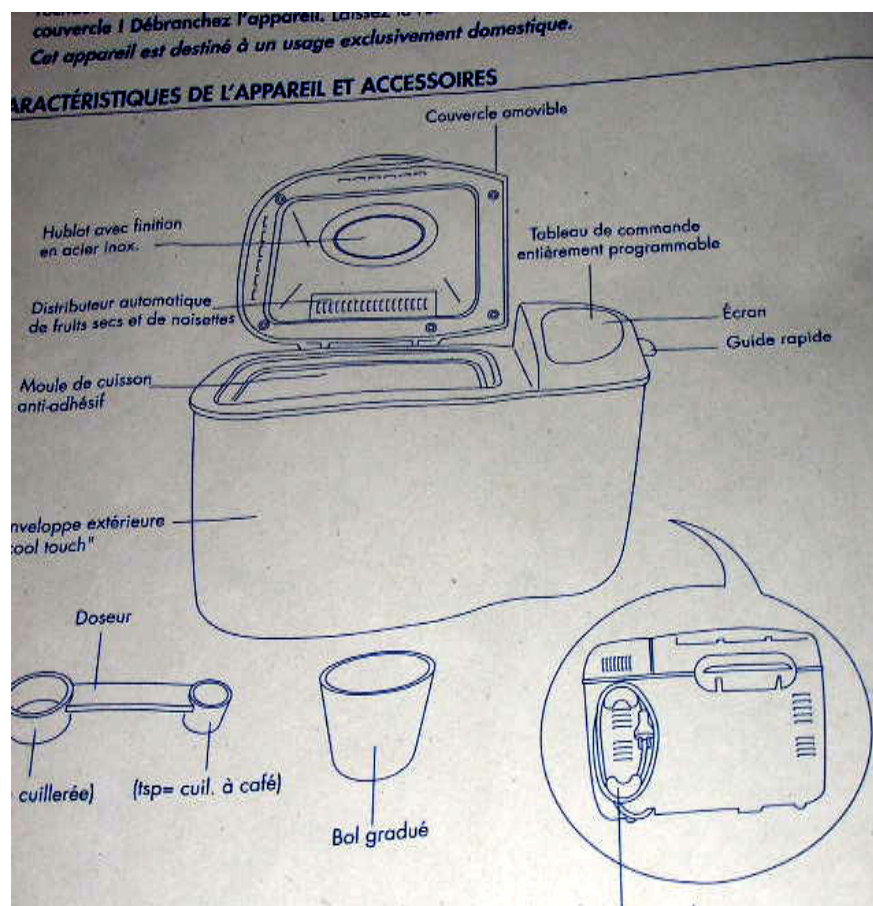
1. Après usage et avant le nettoyage, arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le.
2. Utilisez des maniques pour sortir le moule du four après la cuisson.
3. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
4. Lisez le mode d'emploi avant le nettoyage. N'immergez pas l'appareil ni la fiche dans l'eau, vous risqueriez de vous électrocuter ou d'abîmer l'appareil.
5. Evitez de nettoyer le moule à pain avec des objets métalliques pointus et coupants.

Consignes de sécurité

1. Pour éviter les décharges électriques et les lésions, utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.
2. Evitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un but commercial ou autre qui ne serait pas prévu.
3. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est tombé ou s'il est en quelque sorte abîmé ; rapportez-le au centre après-vente agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
4. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche (pas le cordon) et tirez.

5. Usage de rallonges : le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques de lésions que vous pourriez vous procurer en vous prenant les pieds dans un fil long – soyez prudent si vous utilisez une rallonge et faites en sorte qu'elle ne pende pas de la table pour que les enfants ne puissent pas tirer dessus ni se prendre les pieds dedans.
6. Alimentation électrique : si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il serait préférable de le brancher sur un circuit électrique séparé des autres appareils.
7. Par mesure de sécurité et pour éviter que des personnes non qualifiées s'occupent de l'entretien, certains appareils sont scellés. Pour tout réglage ou réparation nécessaire, apportez toujours votre appareil au centre de service agréé le plus proche.
8. Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
9. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
10. **ATTENTION** : une utilisation erronée (recette erronée, temps de cuisson trop long) pourrait provoquer un réchauffement excessif du pain avec émission de fumée ou de flammes. Le cas échéant, n'ouvrez pas le couvercle, débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir avant d'ouvrir le couvercle

Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.



Cet appareil est une machine à pétrir le pain, entièrement programmable, qui permet de cuire du pain frais facilement en quelques heures.

L'appareil offre d'autres caractéristiques :

Distributeur automatique de fruits secs et de noix

Il distribue automatiquement les ingrédients pendant le cycle de pétrissage en s'inspirant des recettes.

8 programmations mémorisables

La technologie de l'appareil vous permet de programmer et de mémoriser vos 8 recettes préférées. Vous pouvez partir des ingrédients de base ou choisir un des 8 premiers menus préétablis

76 options de cuisson et de pâte

Comprenant classique, sans levure/gluten, complet, français, sucré, gâteau, plum-cakes, confiture, pâte à pâte et à pizza.

Guide rapide

Les fiches extractibles facilitent le fonctionnement de l'appareil, sans consulter le mode d'emploi ;

Contrôle avancement cuisson

Il montre chaque phase du processus de cuisson du pain

Miches horizontales jusqu'à 1,5 kg

4 miches horizontales jusqu'à 1,5 kg avec possibilité de programmer 3 degrés de dorage, pour satisfaire l'appétit de toute la famille.

Fonction départ différé de 15 heures

Se réveiller le matin avec le parfum du pain chaud et croustillant grâce à la fonction départ différé jusqu'à 15 heures

Protection du programme en cas de coupure de courant

Elle mémorise le programme en cas de coupure de courant ou de surtension momentanée. Quand le courant revient, la cuisson reprend où elle avait été interrompue.

Enrouleur de cordon

Un enrouleur permet de ranger le cordon au dos de l'appareil quand celui-ci n'est pas en marche.

Hublot

Il permet de voir chaque phase du cycle de cuisson du pain

Fonction maintien au chaud 60 minutes

Elle maintient le pain au chaud pendant une heure après la cuisson.

TABLEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande de l'appareil est conçu pour en faciliter l'usage

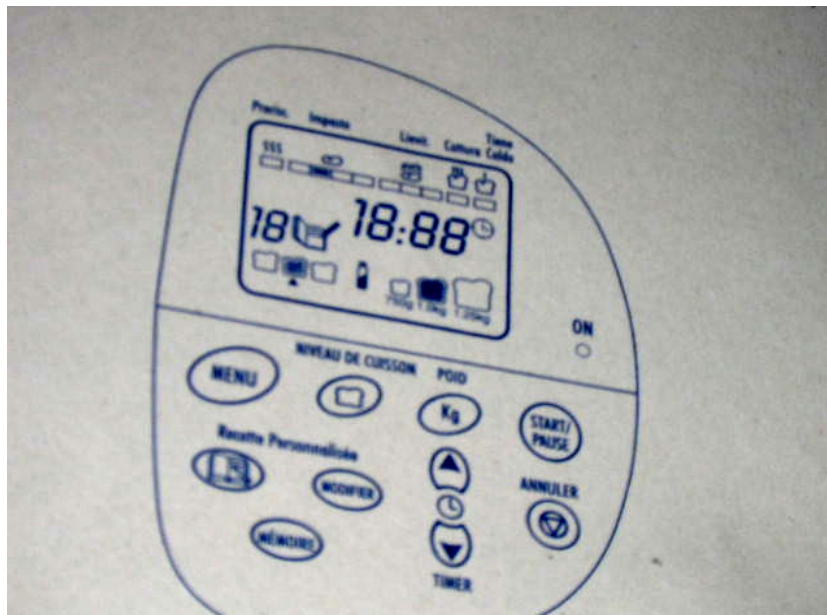
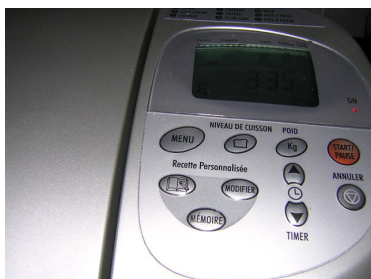
La simplicité du panneau de commande permet de sélectionner le programme de cuisson désirée, le grand écran facilite la lecture du menu sélectionné et les temps de programmation.

Ecran

L'écran affiche le programme sélectionné de (1) à (12), le degré de NIVEAU DE CUISSON et le POID du pain.

L'écran affiche le nombre d'heure et de minutes jusqu'à la fin du cycle

Tableau de commande



Menu

Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner les menus automatiques de (1) à (12)

Le menu par défaut quand l'appareil est allumé est le MENU 1.

Dorage

Appuyez sur la touche NIVEAU DE CUISSON pour sélectionner le degré désiré : Clair, Moyen, Foncé

Le réglage par défaut est Moyen

Poids

Appuyez sur la touche POID pour sélectionner la dimension du pain : 750 g 1 kg ou 1.25 kg (1,5kg)

On obtient un pain de 1,5 kg en réglant su 1,25 kg

Le réglage par défaut est de 1,0 kg

Recettes personnalisées

Appuyez sur la touche RECETTE PERSONNALISEE pour faire défiler les recettes personnalisées mémorisées ; l'icône d'une LIVRE apparaîtra à l'écran. Si vous n'avez enregistré aucune recette, l'icône restera vide et l'écran affichera « 0.00 »

Enregistrer

Cette fonction permet d'enregistrer les programmes préférés modifiés, selon le goût de chacun.

Le menu enregistré est indiqué par un signal sonore du tableau de commande.

Supprimer

En maintenant la pression sur cette touche pendant 3 secondes, vous pouvez supprimer la programmation ou le processus de cuisson. Une fois le processus de cuisson supprimé, vous revenez au début du cycle en cours.

Start/Pause

Appuyez sur la touche START/PAUSE pour démarrer la programmation sélectionnée ou le compte à rebours de la minuterie. Pour suspendre le cycle de cuisson en cours, il suffit de maintenir la pression sur la touche START/PAUSE pendant plus de 3 secondes. L'heure qui clignote indique la pause. Pour reprendre le cycle de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche.

Batterie

Quand l'appareil perd de sa puissance, l'écran affiche l'icône de la batterie. Cela indique que la machine est alimentée par une batterie interne.

CONTROLE AVANCEMENT DE CUISSON

Le contrôle d'avancement cuisson se trouve en haut de l'écran

Il affiche chaque phase du cycle de cuisson et sous chaque icône se trouve une série de cases.

Pendant le cycle de cuisson, une de ces cases est éclairée pour indiquer la phase en cours

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Avant de mettre l'appareil en marche

Il est conseillé de retirer le moule de cuisson. Nettoyez le moule et le couteau pétrin avec un chiffon humide et essuyez-les soigneusement.

N'immergez pas le moule de cuisson dans l'eau si cela n'est pas nécessaire.

Evitez les détergents abrasifs qui pourraient abîmer la surface anti-adhésive.

Ne passez aucun composants de l'appareil au lave-vaisselle.

Comment retirer le moule de cuisson

Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez le moule en le saisissant par la poignée et en le soulevant.

Il vaut mieux retirer le moule de cuisson avant d'y ajouter les ingrédients pour éviter que ceux-ci ne pénètrent dans la chambre de cuisson

Adjonction des ingrédients

Ajoutez les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre indiqué.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et soigneusement dosés.

Remise en place du moule de cuisson

Pour remettre le moule dans la chambre de cuisson, il suffit de l'y introduire et de pousser vers le bas jusqu'à ce qu'il entre bien dans son logement.

Abaissez la poignée du côté moule

Refermez le couvercle et branchez l'appareil sur une prise de 230-240 V C.A.

Remarque : lors du premier branchement, l'écran émettra un signal sonore, affichera « 0.00 » et clignotera jusqu'à la sélection d'un programme.

CONTRÔLEZ:			RÉSULTATS DE CUISSON								
			Consistance très dense	Pas ouï ou centre	Consistance rugueuse et non homogène	Affaissement	Le pain lève trop	Croissance insuffisante	Forme sur la partie supérieure	Niveau de cuisson excessif	Côtes dures et cassantes, de farine, pâte exiguë, en air
Erreurs d' dosage	FARINE	Pas assez		✓							
		Trop	✓				✓				
	LEVURE SÈCHE ACTIVE	Pas assez				✓		✓			
		Trop					✓				
	EAU OU LIQUIDE	Pas assez	✓								
		Trop		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUCRE	Omis	✓								
		Trop				✓		✓			✓
	SEL	Omis		✓	✓	✓					
FARINA	Marque rance ou générique	✓					✓				
	Farine avec levure sèche active en poudre		✓				✓	✓			
Levure sèche active périmée	Farine avec levure sèche active	✓			✓		✓				
	Levure sèche active inadéquate	✓			✓		✓				
L'eau utilisée était chaude et non à température ambiante.					✓			✓			

QUESTIONS
pourquoi faut-il en...
Les caractéristiques...
La farine absorbe...
Comme la pâte...
Si la pâte est "de...
Une pâte à pain...

Pour-on utiliser...
La programmation...
Mais le volume...
Vous pouvez...
recettes stand...
Prenez note d...

Et si je n'ai...
Pour un résu...
vous pouve...

Puis-je ac...
Non. Le th...
La machin...
Pour pall...
tes. Si v...
en cons...
Appuye...

Comm...
Toute...
grate...
Vous...
Il suf...
Pre...

DIAGNOSTIC ET SUPPRESSION DES PANNES

... des sources de chaleur et de

SOLUTION
Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner le programme

... le couvercle et retirez le
Démarrez un autre cycle pour la chambre. Dès que le mar-
separait du tableau, reposez le moule dans la chambre et appuyez sur START.
Le Centre de Service agréé

température ambiante,
le pain lève moins.

sonore prolongé
signal sonore bref
sonore prolongé
bips prolongés
bips et prolongés

SYMPTÔMES

DYSFONCTIONNEMENTS DE LA MACHINE

	Le voyant indicateur de temps ne s'allume pas	Ingédients non mélangés	Temps de cuisson du pain trop long	Le pain s'affaisse sur les côtés et la base est humide	Niveau de cuisson insuffisant	Doré et visqueux, ou dur ou mal cuit à l'intérieur	Côtes durs mais base couverte de farine	Tranches irrégulières et pain visqueux
Débranché	✓							
Le moule est mal introduit								
Ingédients versés sur la résistance								
Couvercle ouvert plusieurs fois pendant l'opération ou laissé ouvert						✓	✓	
Selection erronée du programme		✓			✓			
Selection erronée de la modalité (ou PETRISSAGE)							✓	
Vous avez appuyé sur START/PAUSE après le démarrage							✓	
Pain laissé dans le moule trop longtemps après la cuisson				✓				
Pain coupé en tranches à peine cuit (sans laisser la vapeur sortir)								✓
Eau ajoutée après le pétrissage de la farine							✓	
Panne d'électricité			✓				✓	

RENSEIGNEMENTS AFFICHÉS ET TEMPS DE PROGRAMMATION

L'écran affichera la présence de problèmes dans l'appareil.
Celui-ci devra être installé dans un endroit sans courants d'air, à l'intérieur, loin des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.

LECTURE ÉCRAN	PROBLÈME	SOLUTION
"0.02" clignotant	Sélection programmation	Utilisez la touche Menu pour sélectionner le programme.
"E.01" clignotant	Chambre de cuisson trop chaude pour	Ouvrez le couvercle et retirez le moule. Démarrez un autre cycle pour refroidir la chambre. Dès que le message disparaît du tableau, repositionnez le moule dans la chambre et appuyez sur START.
"E.02" clignotant "E.03" clignotant "E.04" clignotant "E.05" clignotant "E.08" clignotant	Dysfonctionnement du capteur Dysfonctionnement du capteur Dysfonctionnement CPU Panne commande chauffage Panne commande chauffage	Contactez le Centre de Service agréé.

Remarque: il est conseillé, après avoir cuit un pain, de laisser refroidir l'appareil à température ambiante, car les températures plus élevées influencent la sensibilité de la levure sèche active et le pain lève moins.

Vous entendrez un signal sonore quand:

Vous allumez l'appareil

Signal sonore prolongé

Vous sélectionnez une programmation du menu

Signal sonore bref

Entrée non valide

Signal sonore prolongé

Début d'un cycle de cuisson

2 signaux sonores prolongés

Achèvement d'un processus de cuisson

Signaux sonores brefs et prolongés