



**BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
LIBRETTO ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GEBRUIKSAANWIJZING**



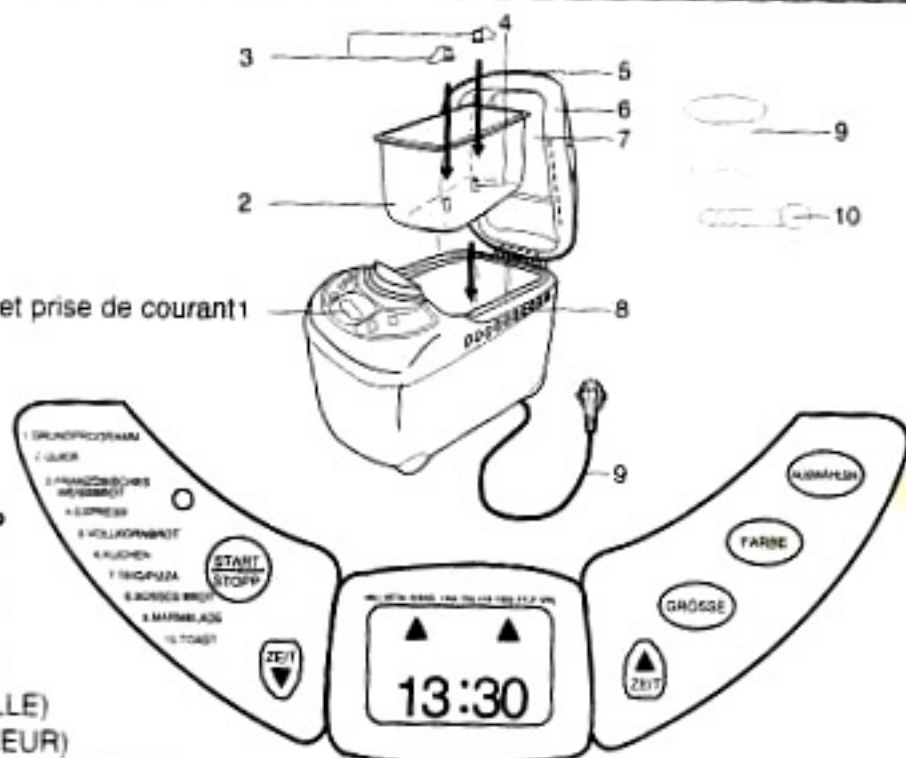
**PROFI-BACKAUTOMAT
PROFESSIONAL BAKING MACHINE
MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE
PROFESSIONÁLIS BANKI AUTOMATA
FORNO PROFESSIONALE
MAQUINA DE HORNEAR PROFESIONAL
BATEDEIRA PROFISSIONAL
MAPROFESJONALNE URZĄDZENIE DO PIECZENIA
PROFESSIONELE BAKMACHINE**

Chère Cliente, cher Client,

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

STRUCTURE

1. Panneau de contrôle
2. Moule
3. Crochets à pétrir
4. Axes
5. Poignée
6. Couverture
7. Fenêtre
8. Fente d'aération
9. Cordon d'alimentation et prise de courant
10. Gobelet gradué
11. Cuillère graduée



Panneau de contrôle :

12. 10 programmes
13. Bouton **START/STOPP** (DÉPART/STOP)
14. Bouton **ZEIT** (TEMPS)
15. Affichage LCD
16. Bouton **ZEIT** (TEMPS)
17. Bouton **GRÖSSE** (TAILLE)
18. Bouton **FARBE** (COULEUR)
19. Bouton **AUSWÄHLEN** (SÉLECTION)

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour contrôle et une réparation éventuelle.

Touches de programmation

Des étiquettes en version française sont fournies avec l'appareil pour être collées aux emplacements correspondants indiqués ci-après.

(français)



1	LCD Display		le cadran indique la durée jusqu'à la fin du programme
2	START-/STOP	START/STOP	touche pour la mise en marche et l'arrêt du déroulement des programmes
3	FARBE	BRUN	touche pour le réglage du brunissage désiré
4	TEIGMENGE	POIDS	touche pour la détermination du poids comme décrit plus tard
5	AUSWAHL	SELEC	touche pour la sélection des programmes décrits dans le tableau « déroulement temporel des opérations »
6	ZEIT	MINUT	touche pour la programmation de la minuterie

Détails des touches de programmation

Brancher la fiche dans une prise de courant conformément aux indications de la plaque signalétique 230 V, 50 Hz.

1 DISPLAY

BASISEINSTELLUNG (Sélection de base)

Ce message signale que l'appareil est prêt à fonctionner. Il correspond au programme normal. Le cadran indique « 1 3:30 ». « 1 » pour indiquer le programme sélectionné. « 3:30 » indique la durée du programme. Les positions des deux flèches renseignent sur le degré de brunissage et le poids sélectionnés. La sélection de base apparaissant après le branchement est réglée pour un « grand poids » et un « degré de brunissage moyen ». Pendant le fonctionnement de l'appareil, le déroulement du programme est indiqué dans le cadran sous forme d'horaire décroissante.

2 START-/TOP

Cette touche permet la mise en marche et l'arrêt du déroulement du programme. Dès que la touche START-/STOP a été appuyée, les deux points dans l'indication de l'heure clignotent. Cette touche permet l'arrêt du programme à tout moment. Laisser le doigt appuyé sur la touche jusqu'au déclenchement du signal sonore. Le cadran indique alors de nouveau le programme de base ci-dessus mentionné. Pour changer de programme, il suffit d'appuyer sur la touche « SELEC ».

3 MINUT

Les programmes réglables par la minuterie sont mentionnés dans le tableau du paragraphe « déroulement horaire ». Les programmes RAPIDE, GÂTEAU, PAIN BRIOCHÉ et CONFITURE ne peuvent pas être enclenchés par la minuterie. Pour sélectionner l'horaire de la minuterie, il faut rajouter au temps de préparation prévu par le programme le décalage horaire désiré (heure et minutes) pour la mise en marche du programme (éventuellement prévoir une heure supplémentaire pour maintenir le pain chaud après la fin de la cuisson). Le décalage horaire maximum est de 13 heures.

Exemple : Il est 20 :30 h et le pain doit être prêt pour 7 :00 h le matin suivant, soit 10 heures et 30 minutes. Appuyer sur la touche « MINUT » jusqu'à obtenir l'horaire 10 :30. Il s'agit donc du laps de temps de 10 heures et 30 minutes entre « maintenant » (20 :30) et la fin de la cuisson.

Pour la cuisson à retardement, veiller à ne pas utiliser d'ingrédients périssables tels que le lait, les œufs, les fruits, le yaourt, les oignons, etc. !

4 BRUN

Cette touche permet la sélection du degré de brunissage :
HELL (clair), MITTEL (moyen), DUNKEL (foncé).

5 POIDS

Cette touche permet la sélection de différents programmes (cf. Tableau)

QUANTITÉ I = pour un petit poids de pain

QUANTITÉ II = pour un grand poids de pain

Le chapitre des recettes donne de plus amples précisions.

6 SÉLEC

Cette touche menu permet de sélectionner les programmes individuels décrits dans la rubrique « déroulement temporel des opérations ». Les différents programmes déterminent le type de préparation souhaité. Des étiquettes en version française sont jointes à l'appareil pour être collées sur l'emplacement correspondant

1. NORMAL	normal	pour le pain blanc ou avec céréales (programme le plus utilisé)
2. SCHNELL	rapide	pour une préparation rapide des pains ci-dessus
3. WEISSBROT	pain blanc	pour un pain blanc particulièrement souple
4. PAIN BRIOCHÉ	pain brioché	pour une pâte briochée
5. VOLLKORN	pain complet	pour le pain entier aux céréales
6. KUCHEN	gâteau	pour la pâtisserie préparée avec une levure chimique
7. TEIG	pâte	pour la préparation de la pâte
8. BACKEN	cuisson	pour la cuisson des pains ou gâteaux
9. MARMELADE	confiture	pour la cuisson de confitures
10. SANDWICH	sandwich	pour la préparation de pains à sandwich souple

Fonctions du four à pain

Signal sonore

Le signal sonore s'active :

- Lors de la pression sur les touches de programmation
- Pour indiquer la deuxième phase de pétrissage des programmes NORMAL, PAIN COMPLET, RAPIDE, GÂTEAU et SANDWICH pour indiquer le moment venu pour l'ajout de céréales, fruits, noix et autres ingrédients
- A la fin du programme

Le signal sonore retentit plusieurs fois pendant la phase de maintien au chaud après la fin de la cuisson.

Fonction de répétition

En cas de coupure de courant, il faut réactiver la mise en marche du four à pain. Cela est seulement possible avant que la préparation de la pâte ne soit passée au stade du pétrissage lors de la coupure de courant. Dans le cas contraire, il faut tout recommencer du début.

Fonctions de sécurité

Lors de la mise en marche d'un nouveau programme, si la température de l'appareil est encore trop élevée (>40°C), due à l'utilisation précédente de l'appareil, le signal sonore retentit et le cadran indique « H HH ». Dans ce cas, appuyer sur la touche START/STOP jusqu'à ce que l'indication « H HH » s'efface et que la sélection de base apparaisse dans le cadran. Retirer alors le récipient et attendre que l'appareil ait refroidi.

Le programme CUISSON peut être mis en marche à tout moment, même quand l'appareil est encore chaud.

Déroulement des opérations

Mise en place du moule

Prendre le rebord du moule anti-adhésif avec les deux mains et le placer exactement au milieu du socle dans la chambre à cuisson. Appuyer doucement sur le moule jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Fixer les deux fouets sur les souches moteur.

Remplissage d'ingrédients

Remplir les ingrédients dans l'ordre indiqué par les recettes.

Sélection du programme

Sélectionner le programme désiré à l'aide de la touche SÉLEC. Sélectionner la quantité I ou II selon le programme. Sélectionner le degré de brunissage désiré. La touche MINUT active la minuterie. Appuyer sur la touche START/STOP.

Mélange et pétrissage de la pâte

Le four à pain mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce que celle-ci ait atteint la consistance optimale.

Levée de la pâte

Après le pétrissage, le four à pain se règle automatiquement sur la température optimale pour faire lever la pâte.

Cuisson

Le four à pain règle la température et la durée de cuisson automatiquement. Au cas où le pain serait trop clair en fin de cuisson, activer le programme CUISSON pour continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche START/STOP puis en sélectionnant le programme CUISSON, puis mettre en marche. Arrêter le processus après l'obtention du brunissage désiré.

Maintien au chaud

À la fin de la cuisson, le signal sonore retentit pour informer que le pain ou le plat préparé peut être sorti de l'appareil. Au même moment la phase de maintien à chaud commence pour une durée d'une heure.

Fin du programme

Après la fin du programme, retirer le moule à l'aide de mariques et le renverser pour démouler le pain. Au cas où celui-ci ne se détacherait pas immédiatement, secouer plusieurs fois les souches des fouets jusqu'à ce que le pain tombe. Retirer éventuellement les fouets du pain à l'aide de la pince fournie. Pincer le fouet à sa sortie (presque) ronde sur le fond du pain à l'endroit où se trouve l'aile du fouet. Tirer alors le fouet doucement vers le haut. Ceci permet de voir l'emplacement de l'aile du fouet dans le pain. Couper légèrement le pain et retirer les fouets complètement.

Déroulement temporel des opérations

Menu no.	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10				
	NORMAL		RAPIDE		PAIN BLANC		PAIN BRIOCHE		PAIN COMPLET		GÂTEAU		PÂTE		CUISSON		CONFITURE		SANDWICH				
quantité	I	II							I		II								I		II		
Pain poids en g	750	1300							750		1300								750		1300		
durée en h	03:20	03:30	01:58	03:50	01:52	03:30					02:00	01:50	1:00	01:20	03:09	03:20							
toutes les indications suivantes sont en minutes																							
préchauffage Le moteur est arrêté chauffage on/off 5-25 s*	17	20	5	22	3	37	40					22					chauffage on/off 15s/13s		11	22			
mélanger	3		3	3	3	3			3,5		3	-	15	3									
1. Pétrissage (gauche)	2		2	2	2	2					2	-	-	2									
2. pétrissage (dextrogauche) chauffage on/off 5-25 s*	13		20	16	5	13			mélanger 12,5 mn sans chauff. 8 mn chauff. On/off 5-25 s		16							13					
Signal sonore pour ajout d'ingrédients																							
réveil sonore	2:54	2:57	01:33					02:44 02:47		01:49								02:34 02:45					
1. fermentation on/off on/off 5-25s*	45		-	45	-	45					-	-	-	-					45				
taponner la pâte	1		1	1	-	1					-	-	-	-					1				
2. fermentation on chauff on/off 5-25s*	18		7	25	7	18					45	-	-	-					18				
taponner la pâte	1		1	1	-	1					-	-	-	-					1				
3. fermentation	45		25	50	27	35					0	-	-	-					39				
cuisson chauffage on/off	55	62	55	65	65	55	62			80	-	60	45	56									
prise de repos sans chauffage maintien au chaud	60		60	60		50					16	-	-	20									
Programmation à l'avance																							
réveil	13 h	-	-	13h	-	13 h					-	13 h	13 h	-	-	-	-	-	-	13 h			

* Le chauffage ne s'allume que par une température ambiante inférieure à 25°C. Si la température ambiante dépasse les 25°C, les ingrédients ont déjà la bonne température et un préchauffage n'est pas nécessaire. Une température ambiante supérieure à 25°C est également suffisante pour la première et la deuxième levée de la pâte sans préchauffage.

** Le chauffage ne s'allume que par une température ambiante inférieure à 35°C. Si la température ambiante dépasse les 35°C, la pâte lèvera sans chauffage supplémentaire.