

**MIO STAR**

**Bakery plus**

**Brotbackmaschine**

Bedienungsanleitung; Seite 1

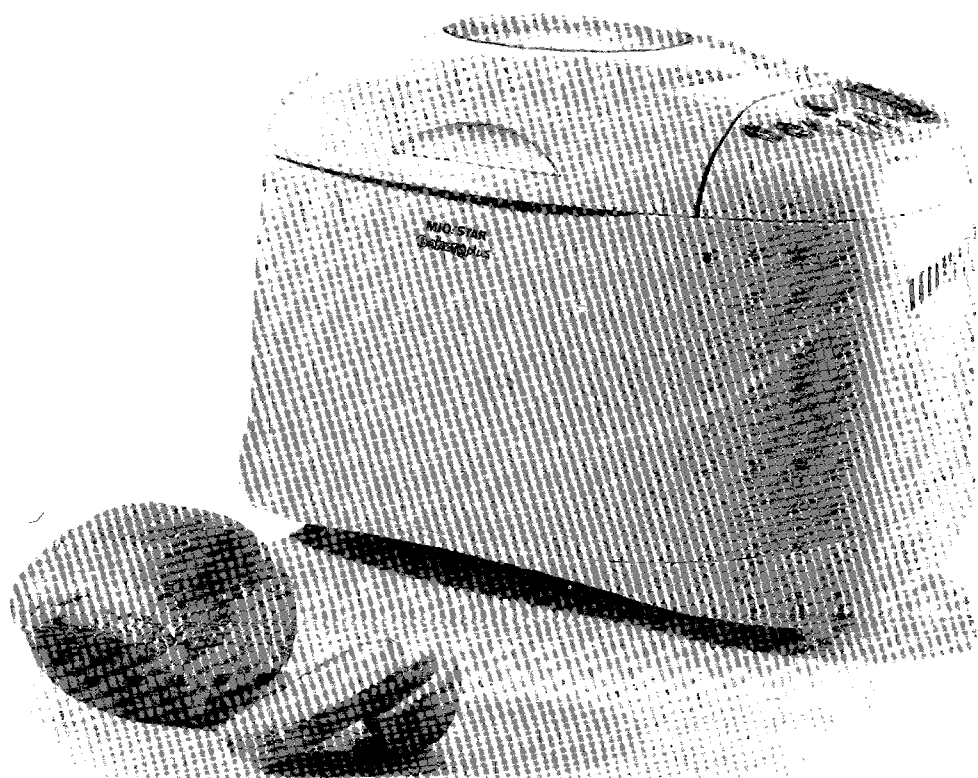
**Machine à pain**

Mode d'emploi; page 23

**Macchina per il pane**

Istruzioni d'uso; pagina 45

DFI





## Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.**



## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Rezepte</b>	<b>18</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	<b>Reinigung</b>	<b>20</b>
Auspacken	3	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>21</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	<b>Störungen</b>	<b>21</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>5</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>22</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5	<b>Technische Daten</b>	<b>22</b>
– Verwendungszweck	5		
– Aufstellen	6		
– Backform vorbereiten	6		
– Backform füllen	7		
– Backvorgang (sofort) starten	8		
– Backvorgang (verzögert) starten («Timer»)	10		
– Nach der Anwendung	12		
– Übersicht Backprogramme	13		
– Störungen beim Backen	15		
– Übersicht Brotback-Zutaten	17		



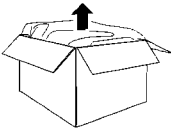
Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V ~ 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jedem Entnehmen der Backform
  - nach dem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - wenn Lebensmittel brennen
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Netzkabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1,5 mm<sup>2</sup> Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile, hitzebeständige und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
  - Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)**
  - Nur in trockenen Räumen verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Brot kann brennen! Daher Gerät nie unbeaufsichtigt anwenden
- **Während des Betriebs werden Gehäuseteile, Sichtfenster und Backform sehr heiss: Nicht berühren!** Backform nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
- Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- **Niemals rotierende Geräteteile anfassen**
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

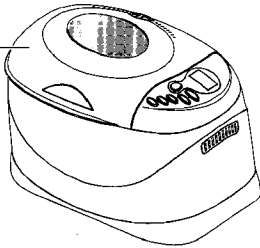
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

## Auspacken



1.

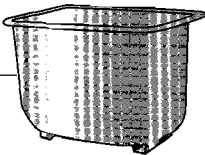


– **Brotbackmaschine und Zubehör aus der Verpackung nehmen**

– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**

1. Brotbackmaschine
2. Backform
3. Knethaken (gross)
4. Knethaken (klein)
5. Messbecher
6. Messlöffel

2.



– **Zubehöerteile sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt** (siehe Leistungsschild des Gerätes)

3.



– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

4.



5.



6.

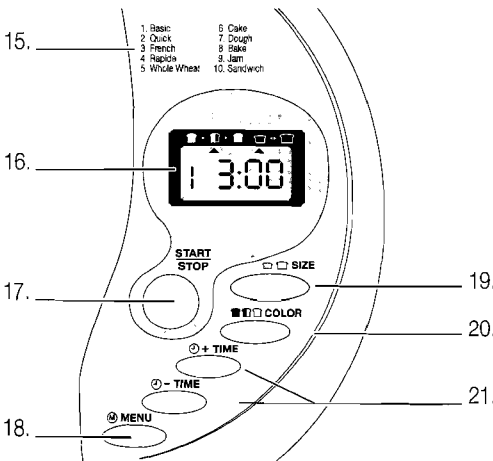
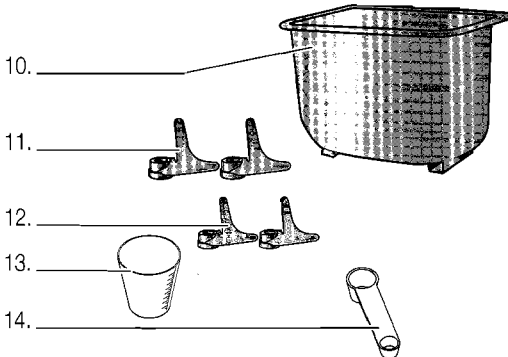
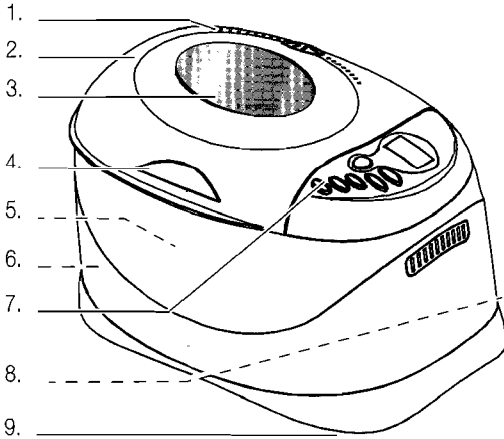


### Tipp:

Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der Braun AG. © 2005 Braun AG. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der Braun AG. © 2005 Braun AG.

## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile



### Brotbackmaschine:

1. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
2. Deckel
3. Sichtfenster (heiss während Betrieb)
4. Türöffnungsgriff
5. Backraum mit Antriebsachsen (Backraum-Boden)
6. Heizelement (in Backraum)
7. Bedienteil
8. Netzkabel/-stecker (Geräterückseite)
9. Füsse (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)

### Zubehör:

10. Backform, antihaftbeschichtet
11. 2 grosse Knethaken (antihaftbeschichtet)
12. 2 kleine Knethaken (antihaftbeschichtet)
13. Messbecher: 1 «CUP» = 236 ml
14. Messlöffel:
  - 1 «Teaspoon» = 4 g
  - 1 «Tablespoon» = 13 g

### Bedienteil:

15. Übersicht Backprogramme (1–10 Programme; siehe auch Seite 13)
16. LCD-Anzeige: Programm-Anzeige, Bräunungsgrad, Brotgrösse, Restzeit des Programms oder Fehler-Anzeige
17. «**START/STOP**»: Back-Programm oder Start-Verzögerung starten / Backprogramm löschen
18. «**M** **MENU**»: Backprogramm auswählen
19. «**SIZE**»: Brotgrösse wählen (1.125 kg oder 1.35 kg)
20. «**COLOR**»: Bräunungsgrad wählen (hell, mittel oder dunkel)
21. «**Time +**»/«**Time -**»: Uhrzeit für Start-Verzögerung einstellen («Timer»-Funktion)



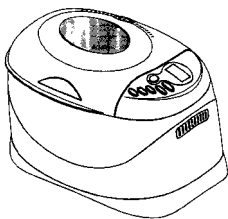
## Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- *Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen*
- *Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)*
- *Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)*
- *Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)*
- *Gehäuse, Sichtfenster und Backform werden während des Betriebs heiss: Nicht berühren!*
- *Niemals rotierende Geräteteile anfassen (Verletzungsgefahr)*
- *Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach vollständiger Abkühlung erfolgen*

**Vor dem ersten Gebrauch** Zubehöerteile sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (siehe «Reinigung» Seite 20).

## Verwendungszweck



Mit der Brotbackmaschine «**Bakery plus**» können Sie frische, herrlich duftende Brote, Kuchen, Teige oder Konfitüren auf einfache Art und Weise zubereiten.

Zutaten einfach in die Backform einfüllen und dann Programm, Brotgrösse und Bräunungsgrad wählen. Der Rest geschieht von allein: Die Brotbackmaschine knetet, lässt den Teig gehen und bäckt das Brot oder den Kuchen.

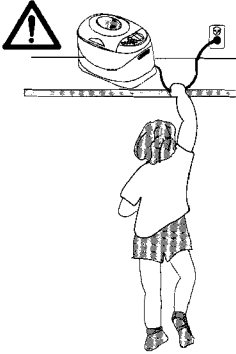
Die Brotbackmaschine ist mit einer «Timer»-Funktion zum Vorprogrammieren ausgestattet. Füllen Sie abends die Zutaten ein - und zum Frühstück geniessen Sie frisches Brot.

Viel Spass mit Ihrer Brotbackstube!

### **Wichtig!**

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





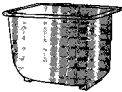
## 1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile, hitzeunempfindliche und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heißen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt!)
- Brotbackmaschine nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden.** Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!
- Gerät nur unter Aufsicht anwenden

## 2. Backform vorbereiten

Vor dem ersten Gebrauch muss die Backform einmalig vorbereitet werden:



- Backform mit wenig Öl ausfetten (z.B. mit Küchenpapier oder Backpinsel)
- Die **leere Backform (ohne Knethaken)** auf die beiden Antriebsachsen (am Boden des Backraums) setzen, bis Form fest sitzt
- Netzstecker einstecken (ein Piepston ertönt). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:30» (= 3 Std. 30 Min. Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**MENU**» Programm «**8**» (= Backen) wählen. In der Anzeige leuchten «**8**» und «1:00»
- «**START/STOP**»-Taste während 1 Sek. drücken, um das Programm zu starten (in der Anzeige leuchten «**8**» und «1:00». Der «**▶**» blinkt)
- Das Gerät wird aufgeheizt (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)
- Gerät während ca. 10 Minuten aufheizen lassen. **Achtung, Gehäuse und Sichtfenster werden heiß: Nicht berühren!**
- Mit der Taste «**START/STOP**» Programm vorzeitig beenden (Taste ca. 3 Sekunden gedrückt halten). Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «**▶**» hört auf zu blinken und leuchtet ständig





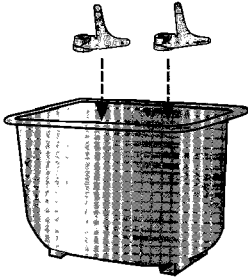
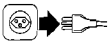
- Netzstecker ziehen
- Gerät und Backform **vollständig abkühlen lassen**. Backform nochmals reinigen

**Hinweis:**

- Beim ersten Erwärmen kann etwas Rauch aus dem Gerät entweichen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung. In diesem Fall ist es empfohlen, für ausreichende Lüftung zu sorgen



### 3. Backform füllen



- **Netzstecker ziehen**
- Abgekühlte Backform aus dem Gerät nehmen
- Knethaken **fest** auf die beiden Stifte auf dem Boden der Backform stecken (grosse Knethaken für grosse Brote und kleine Knethaken für kleine Brot-/Kuchengrößen wählen).

**Hinweis:** Antriebsachsen frei von Brotresten halten

- Zutaten nach Rezept mit Messbecher und Messlöffel in die Backform geben.

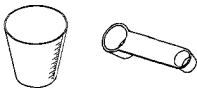
**Wichtig:**

- Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben
- **Für ein gutes Gelingen immer auf die Reihenfolge achten, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden:**

1. Wasser oder Flüssigkeit
2. Zucker, Salz und Mehl

**3. Hefe oder Backpulver immer erst am Schluss dazugeben**

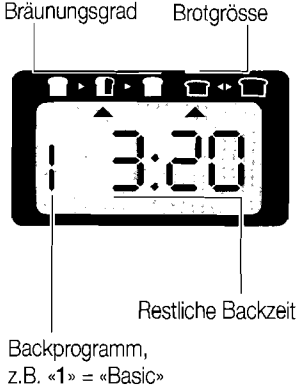
(die Hefe oder das Backpulver würde sonst bereits mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen und nachher nicht mehr richtig treiben). Drücken Sie mit dem Finger ein kleine Vertiefung in das Mehl und geben Sie die Hefe oder das Backpulver hinein



- **Backform** auf die beiden Antriebsachsen (am Boden des Backraums) setzen, bis Form festsetzt (die Backform darf sich nicht mehr bewegen)
- Deckel zuschwenken.

**Wichtig:** Deckel muss während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs geschlossen bleiben (verhindert ein Einfallen des Brotes in der Mitte)





#### 4. Backvorgang (sofort) starten

- Netzstecker einstecken (ein Piepston ertönt). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:30» (= Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «MENU» gewünschtes Backprogramm wählen, z.B. «1 Basic» (Brot-Grundrezept). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr.) und «3:30» (= Programmdauer).  
**Hinweis:** Übersicht der Backprogramme auf Seite 13
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «COLOR» den Bräunungsgrad wählen («☐» = hell; «◼» = mittel und «◼» = dunkel). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter dem eingestellten Bräunungsgrad (z.B. «◼»)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «SIZE» die Brotgrösse wählen («☐» = kleines, «◻» = grosses Brot). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter der eingestellten Grösse (z.B. «☐»)
- Der Backvorgang kann auf zwei Arten gestartet werden:
  1. Backvorgang **sofort** starten **oder**
  2. **verzögert starten**, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt starten (z.B. wenn Sie frischgebackenes Brot zum Frühstück möchten; siehe «Backvorgang (verzögert) starten», Seite 10)
- Backvorgang starten, indem die «START/STOP»-Taste während ca. 1 Sekunde gedrückt wird
- In der Anzeige leuchten das Backprogramm, im Beispiel «1» und die verbleibende Backdauer, «3:20» (= 3 Stunden 20 Min.). Der «:» blinkt
- Das Gerät startet automatisch (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)
- Bei allen Programmen (ausser «4», «8» und «9») ertönen mehrere Piepstöne während des 2. Knetvorgangs. Je nach Rezept können dem Teig jetzt feste Zutaten beigegeben werden (z.B. getrocknete Früchte und Tomaten, Rosinen, Nüsse, Kerne, Speck, Kräuter etc.)
- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen 12 Piepstöne
- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten (in der Anzeige leuchten «1» und «0:00». Der «:» blinkt)
- Nach Ablauf des Warmhaltevorgangs (nach 1 Stunde) hört der «:» auf zu blinken und es ertönt ein Piepston. In der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms und der «:»

- Durch Drücken der Taste **«START/STOP»** während ca. 3 Sekunden, kann die Warmhaltefunktion jederzeit beendet werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «:» leuchtet ständig



### Hinweise / Tipps:

- **Achtung; Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind heiss!**

- Durch Drücken der Taste **«START/STOP»** während mindestens 3 Sekunden, kann der Vorgang ganz abgebrochen werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «:» leuchtet ständig.

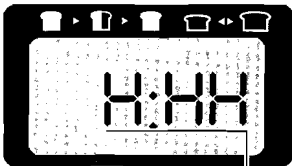
**Hinweis:** Das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!



- **Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihafbeschichtung wird sonst beschädigt!**

- Die Programme «4», «6» und «9» haben keine Warmhaltefunktion
- Siehe Übersicht der Backprogramme auf Seite 13
- Bei Stromunterbruch werden die Einstellungen gespeichert (max. 5 Minuten)

- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von ca. 15 bis 34 °C befinden



Fehlermeldung

- Falls nach dem Starten des Programmes die Fehlermeldung «H:HH» in der Anzeige erscheint und mehrere Piepstöne ertönen, ist die Innentemperatur des Gerätes immer noch zu hoch. Taste **«START/STOP»** während ca. 3 Sekunden drücken, um das Programm zu beenden. Dann Deckel aufschwenken und Gerät während mindestens 20 Minuten vollständig abkühlen lassen
- Falls nach dem Starten des Backprogrammes die Fehlermeldung «E:EE» in der Anzeige erscheint, besteht ein Problem mit dem Thermostat. Gerät vom MIGROS-Service kontrollieren lassen
- Es können auch fixfertige Brotbackmischungen verwendet werden (z.B. «Landbrot», «Zopfbrötchen», «Acillife Sonnenblumenbrot» aus Ihrer MIGROS). Backanleitungen für Brot-/Wassermenge beachten
- Auch Kuchenbackmischungen können verwendet werden. Je nach Backanleitung noch Wasser, Butter und Eier beifügen (z.B. «MIDOR Schokoladencake» oder «MIDOR Zitronencake» aus Ihrer MIGROS)

## 5. Backvorgang (verzögert) starten (= «Timer»)

Falls Sie ein frischgebackenes Brot zum Frühstück wünschen, kann das Gerät mit der «Timer»-Funktion den Backvorgang **verzögert**, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt starten (das Backzeitende kann bis 13 Stunden verschoben werden).

### Hinweise:

- Nur Lebensmittel verwenden, die bis zur Startzeit bei Raumtemperatur keinen Schaden nehmen (Funktion nicht mit Eiern, Milch, Butter etc. verwenden)
- Die Programme «2», «4», «6» und «9» funktionieren nicht mit der «Timer»-Funktion.

### Wichtig:

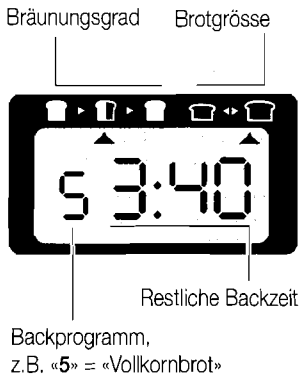
- Für ein gutes Gelingen immer auf die Reihenfolge achten, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden:

1. Wasser oder Flüssigkeit

2. Zucker, Salz und Mehl










3. Hefe oder Backpulver immer erst am Schluss dazugeben

(die Hefe oder das Backpulver würde sonst bereits mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen und nachher nicht mehr richtig treiben). Drücken Sie mit dem Finger ein kleine Vertiefung in das Mehl und geben Sie die Hefe oder das Backpulver hinein



- Netzstecker einstecken (ein Piepstön ertönt). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:30» (= 3 Std. 30 Min. Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «MENU» gewünschtes Backprogramm wählen, z.B. «5 Whole Wheat» (Vollkornbrot). In der Anzeige leuchten «5» (= Programm-Nr. 5) und «3:40» (= 3 Std. 40 Min. Programmdauer).

**Hinweis:** Übersicht der Backprogramme auf Seite 13

- Durch wiederholtes Drücken der Taste « COLOR» den Bräunungsgrad wählen («» = hell; «» = mittel und «» = dunkel). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter dem eingestellten Bräunungsgrad (z.B. «»)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste « SIZE» die Brotgrösse wählen («» = kleines, «» = grosses Brot). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter der eingestellten Grösse (z.B. «»)



**Beispiel:**

- Es ist Abend um 20.30 Uhr, und Sie wünschen ein frisch gebackenes Brot am nächsten Morgen um 7.00 Uhr. Das Backzeitende ist in diesem Beispiel in 10 Stunden 30 Minuten)
- Durch wiederholtes Drücken der Tasten «Time +» und «Time -» das Backzeitende von 10 Stunden 30 Minuten einstellen (Anzeige = «10:30»). Die Taste «Time +» zählt in 10-Minuten-Schritten vorwärts, während die Taste «Time -» in 10-Minuten-Schritten rückwärts zählt
- «START/STOP»-Taste drücken (während ca. 1 Sekunde) und das Backprogramm starten
- In der Anzeige leuchten das Backprogramm (im Beispiel «5») und die Zeit bis zum Programmende (im Beispiel «10:30»). Der «:» blinkt (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)
- Das Gerät startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt den Backvorgang, damit das Brot genau nach der einprogrammierten Zeit fertig ist (im Beispiel um 7.00 Uhr)
- Bei allen Programmen (ausser «4», «8» und «9») ertönen mehrere Piepstöne während des 2. Knetvorgangs. Je nach Rezept können dem Teig jetzt feste Zutaten beigegeben werden (z.B. getrocknete Früchte und Tomaten, Rosinen, Nüsse, Kerne, Speck, Kräuter etc.)
- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen 12 Piepstöne
- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten (in der Anzeige leuchten «1» und «0:00»). Der «:» blinkt)
- Nach Ablauf des Warmhaltevorgangs (nach 1 Stunde) hört der «:» auf zu blinken und es ertönt ein Piepston. In der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms und der «:»
- Durch Drücken der Taste «START/STOP» während ca. 3 Sekunden, kann die Warmhaltefunktion jederzeit beendet werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «:» leuchtet ständig

**Hinweise:**

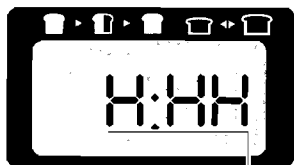


- **Achtung; Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind heiss!**
- Durch Drücken der Taste «START/STOP» während mindestens 3 Sekunden, kann der Vorgang ganz abgebrochen werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «:» leuchtet ständig.

**Hinweis:** Das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!



- **Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihafbeschichtung wird sonst beschädigt!**
- Die Programme «4», «6» und «9» haben keine Warmhaltefunktion
- Siehe Übersicht der Backprogramme auf Seite 13



Fehlermeldung

- Bei Stromunterbruch werden die Einstellungen gespeichert (max. 5 Minuten)
- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von ca. 15 bis 34 °C befinden
  - Falls nach dem Starten des Programmes die Fehlermeldung «H:HH» in der Anzeige erscheint und mehrere Piepstöne ertönen, ist die Innentemperatur des Gerätes immer noch zu hoch. Taste «**START/STOP**» während ca. 3 Sekunden drücken, um das Programm zu beenden. Dann Deckel aufschwenken und Gerät während mindestens 20 Minuten vollständig abkühlen lassen
  - Falls nach dem Starten des Backprogrammes die Fehlermeldung «E:EE» in der Anzeige erscheint, besteht ein Problem mit dem Thermostat. Gerät vom MIGROS-Service kontrollieren lassen
- Es können auch fixfertige Brotbackmischungen verwendet werden (z.B. «Landbrot», «Zopfbrot», «Actilife Sonnenblumenbrot» aus Ihrer MIGROS). Backanleitungen für Brot-/Wassermenge beachten
- Auch Kuchenbackmischungen können verwendet werden. Je nach Backanleitung noch Wasser, Butter und Eier beifügen (z.B. «MIDOR Schokoladencake» oder «MIDOR Zitronencake» aus Ihrer MIGROS)

## 6. Nach der Anwendung



- **Netzstecker ziehen.**

**Hinweis:** Erst durch Ziehen des Netzsteckers ist das Gerät vollständig ausgeschaltet

- Deckel vorne am Griff aufschwenken. **Achtung:** Das Gerät und die Backform sind **sehr heiss!**
- **Backform nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen**



- **Backen von Brot:** Backform ganz umdrehen, auf Backform klopfen und Brot aus der Form stürzen (sollte das Brot kleben bleiben, dieses mit einem nicht klebenden und nicht kratzenden Spachtel aus der Form lösen). Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen
- **Backen von Kuchen** (Backprogramm «6» = «Cake»): Kuchen während ca. 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen aus der Form stürzen (sollte der Kuchen kleben bleiben, diesen mit einem nicht klebenden und nicht kratzenden Spachtel aus der Form lösen). Kuchen auf ein Kuchengitter legen
- Je nach Festigkeit des Teiges bleiben die Knethaken im Brot/Kuchen stecken. Ist dies der Fall, die Knethaken mit einem Löffelstiel vorsichtig entfernen (dabei Antihafbeschichtung der Knethaken nicht beschädigen!). **Vorsicht, die Knethaken können noch heiss sein!**
- Gerät und Backform komplett abkühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 20)

7. Übersicht Backprogramme

Anzeige	Programm	Zubereitung / Ablauf *)	Gewicht / Dauer
«1»	«Basic»: Brot (Grundrezept)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anwendung von hellem oder dunklem Brot</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Backen</li> <li>- Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «3:20» 1.350 kg / «3:30»
«2»	«Quick»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Für flaches Brot mit einer dichten, festen Konsistenz</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Backen</li> <li>- Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «1:58» (1.350 kg nicht möglich)
«3»	«French»: Weissbrot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot mit lockerer Krume und schöner Kruste</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Backen</li> <li>- Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «3:50» (1.350 kg nicht möglich)
«4»	«Rapide»: Express	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kurze Aufgeh- und Backzeiten</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Backen</li> <li>- Ohne Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «1:52» (1.350 kg nicht möglich)
«5»	«Whole Wheat»: Vollkornbrot; Programm mit längerer Vorheiz-Zeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vollkornbrot nicht mit verzögertem Start zubereiten</b></li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Backen</li> <li>- Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «3:30» 1.350 kg / «3:40»
«6»	«Cake»: Cakes, Kuchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereitung mit Backpulver, Natron</li> <li>- Für flachen Kuchen mit einer dichten, festen Konsistenz</li> <li>- Mischen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Backen</li> <li>- Ohne Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «2:00» (1.350 kg nicht möglich)

Anzeige	Programm	Zubereitung / Ablauf *)	Gewicht / Dauer
«7»	«Dough»: Teig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Für die Zubereitung von Brötchen, Zopf, Pizza, Guetzi oder Nudelteig</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Ohne Backen und ohne Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg nicht möglich)
«8»	«Bake»: Backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backen</li> <li>- Reines Back-Programm</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg nicht möglich)
«9»	«Jam»: Konfitüre, Orangenmarmelade	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen. Festere Früchte in kleine Stücke schneiden</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- Ständiges Rühren (Rotation im Uhr- und Gegen-Uhrzeigersinn)</li> <li>- Kochen</li> <li>- Ohne Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg nicht möglich)
«10»	«Sandwich»: Sandwich-Brot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anwendung von hellem Brot</li> <li>- Vorheizen</li> <li>- 1. Knetvorgang</li> <li>- 2. Knetvorgang</li> <li>- Ruhen</li> <li>- Backen</li> <li>- Warmhalten</li> </ul>	1.125 kg / «3:09» 1.350 kg / «3:20»

**\*) Hinweise:**

**Vorheizen/Quellen:**

- Gerät schaltet Hezelement ein und aus
- Vollkornmehl nimmt während des Quellens die Flüssigkeit auf

**1. Knetvorgang (3 Min.):**

- Knethaken vermischen die Zutaten

**2. Knetvorgang (7 – 22 Min.):**

- Zutaten werden zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet

**Ruhen (33 Min. – 1 Std. 50 Min.):**

- Hefe ist aktiv und lässt Teig aufgehen
- Knethaken wenden durch einige Umdrehungen den Teig und formen diesen zu einer glatten Kugel
- Teig geht nochmals auf und erreicht endgültige Brotform

**Backen (55 – 65 Min.):**

- Gerät schaltet Hezelement ein und bäckt das Brot

**Warmhalten (60 Min.):**

- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten. Dies verhindert ein Weichwerden der Brotkruste



## 8. Störungen beim Backen

Störung	mögliche Ursache	Behebung
<b>Beim Backen tritt Rauch aus den Lüftungsschlitzen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bei der ersten Inbetriebnahme normal (Produktionsrückstände)</li> <li>- Im Backraum befinden sich Speisen am oder in unmittelbarer Nähe des Heizelementes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät für ca. 10 Minuten in Betrieb nehmen, damit die Rückstände wegbrennen (Gerät nur unter Aufsicht betreiben). Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen. Heizelement vorsichtig reinigen</li> </ul>
<b>Brot fällt in der Mitte zusammen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Brot ist nach dem Backen zu lange in der Backform und es bildet sich daher in der Form Kondenswasser</li> <li>- Deckel wurde geöffnet</li> <li>- Mehl ungeeignet, da zu grob gemahlen</li> <li>- Hefe treibt zu stark</li> <li>- Zuviel Wasser macht den Teig zu flüssig und weich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot nach dem Backen möglichst bald aus der Form nehmen</li> <li>- Während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs Deckel nicht öffnen</li> <li>- Geeignetes Mehl verwenden</li> <li>- Hefe zu warm (muss auf Raumtemperatur sein)</li> <li>- Mengenangaben unbedingt einhalten</li> </ul>
<b>Es ist schwierig das Brot aus der Form zu nehmen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Knethaken stecken im Brot</li> <li>- Backform nicht vorbereitet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach dem Entfernen des Brotes warmes Wasser in Form geben und Knethaken 10 Minuten einweichen lassen</li> <li>- Backform vorbereiten</li> </ul>
<b>Backergebnis nicht zufriedenstellend und nicht gleichmässig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht korrektes Programm gewählt</li> <li>- Teig ist zu schwer oder die Konsistenz des Teiges ist zu zäh für ein ausreichendes Rühren der Knethaken</li> <li>- Brot ist trocken und hat keine braune Kruste, da Deckel mehrfach geöffnet wurde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Korrektes Programm wählen</li> <li>- Rezept überprüfen</li> <li>- Während des Ruhens und des Backens Deckel nicht öffnen</li> </ul>
<b>Brot ist zu schwer und die Konsistenz ist zu dicht und hart</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuviel Mehl oder zuwenig Wasser</li> <li>- Zu viele Früchte oder Vollkornmehl beigefügt</li> <li>- Eine «alte» Hefe verwendet</li> <li>- Ist die Flüssigkeit zu kalt oder zu warm, gärt die Hefe nicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden</li> <li>- Mengenangaben unbedingt einhalten</li> <li>- Haltbarkeitsdatum beachten</li> <li>- Die Back-Zutaten müssen Raumtemperatur aufweisen</li> </ul>

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt durch die Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesamt für die Schweizerische Eidgenossenschaft, 3003 Bern, Schweiz.

<b>Störung</b>	<b>mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<b>Brot quillt aus der Backform heraus</b>	- Zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet	- Mengenangaben unbedingt einhalten
	- Zu viel Zucker treibt Hefe in die Höhe	- Mengenangaben unbedingt einhalten
	- Fein gemahlenes Mehl benötigt weniger Hefe als grobes oder Vollkornmehl	- Wird die Mehllart bei einem Rezept geändert, Hefemenge entsprechend anpassen
	- Raumtemperatur zu hoch	- Raumtemperatur von 15 - 34 °C einhalten
<b>Brot ist zu klein oder geht nicht auf</b>	- Keine oder zuwenig Hefe verwendet	- Mengenangaben unbedingt einhalten
	- Hefe ist zu wenig aktiv	- Frische Hefe verwenden und nicht mit zu warmem Wasser oder mit Salz in Berührung kommen lassen
	- Wasser ist zu warm	
	- Hefe mit Salz gemischt	
<b>Hohlraum im Inneren des Brotes</b>	- Zuviel Wasser oder zu wenig Salz verwendet	- Mengenangaben unbedingt einhalten
	- Wassertemperatur ist zu hoch	- Nur leicht temperiertes Wasser verwenden
<b>Kruste bei Kuchen ist zu dick und zu dunkel</b>	- Rezepte mit hohem Zuckeranteil führen zu einer dickeren und dunkleren Kruste	- Wenn möglich, Zuckeranteil reduzieren
		- Backvorgang ca. 5-10 Minuten vor dem Ende abbrechen und noch ca. 20 Minuten im Ofen lassen (bei geschlossenem Deckel)
<b>Es treten beim Kneten sehr starke Geräusche auf</b>	- Knethaken oder Backform nicht richtig eingesetzt	- Knethaken oder Backform richtig einsetzen (müssen <b>satt</b> sitzen). Nicht während des Betriebs berühren (Verletzungsgefahr)
	- Knethaken schwergängig oder machen sehr starke Geräusche	- Knethaken in leere Backform stecken und drehen. Wenn sehr schwergängig an MIGROS-Service wenden
	- Zuviel Teig in Backform	- Mengenangaben unbedingt einhalten
<b>Knethaken bleiben während des Knetens stehen</b>	- Backform ist nicht richtig eingesetzt	- Backform fest auf die beiden Antriebsachsen (am Boden des Backraums) setzen
	- Teig ist zu schwer oder die Teigkonsistenz ist zu zäh	- Mengenangaben unbedingt einhalten

## Übersicht Brotback-Zutaten

### 1. Weiss-/Halbweissmehl aus Weizen

Ist das bevorzugte Haushaltsmehl. Enthält einen hohen Anteil an Gluten (mit hohem Proteingehalt). Das Gluten (oder Kleber) sorgt für mehr Teigvolumen während des Backvorgangs, erhöht die Festigkeit und ist besonders gut backfähig.

### 2. Vollkornmehl

Entsteht durch das Mahlen von verschiedenen Getreidekörnern. Das Vollkornmehl hat einen höheren Nährstoffgehalt und ist schwerer als das Weissmehl. Brot aus Vollkornmehl ist eher flach und fest. Deshalb werden in vielen Rezepten Vollkornmehl und Weissmehl für Mischbrote und optimale Backresultate kombiniert. Reine Vollkornbrote erreichen nie die Höhe eines Weissbrotes.

### 3. Roggenmehl

Roggenmehl ist sehr vitamin- und mineralienreich, ähnlich zu Vollkornmehl. Es hat jedoch keinen Klebergehalt und muss mit einem hohen Anteil an Weiss-/Halbweissmehl kombiniert werden. Der Teig würde sonst nach dem Gehen lassen wieder in sich zusammenfallen.

### 4. Zucker

Zucker ist ein wichtiger Bestandteil beim Brotbacken mit Hefe und sorgt für eine schöne Krustenbildung. Wenn möglich sollte Rohrzucker verwendet werden (ist nahrhafter als Kristallzucker).

### 5. Hefe

Frisch oder getrocknet, wird die Hefe mit Bezug auf die Mehlmenge dem Teig zugegeben. Sie sorgt für einen lockeren Teig und schönes luftiges Brot.

Die Frischhefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und darf nicht über das Haltbarkeitsdatum verwendet werden.

Alte Hefe erkennt man an der braungrauen Farbe, ist rissig, bröckelig, von bitterem Geschmack und riecht unangenehm. Test: Steigt die Hefe in heissem Wasser noch hoch, ist sie gut. Die Frischhefe lässt sich aber auch gut tiefkühlen.

**Dosierung Frischhefe** (Portionen à 42 g): 500 g Mehl/15-20 g Frischhefe

**Dosierung Trockenhefe** (Päckchen à 7 g entspricht 25 g Frischhefe): 500 g Mehl/7 g Trockenhefe

### 6. Backpulver

Das im Backpulver enthaltene Natron setzt Kohlendioxid frei. Dadurch geht der Teig auf.

### 7. Salz

Für einen intensiven Geschmack des Brotes und schöner Krustenbildung ist die Zugabe von Salz unerlässlich. Salz kann aber auch das Gehen des Teiges verhindern, daher nie zuviel begeben. Wenn nötig, kann Salz auch weggelassen werden. Das Brot schmeckt allerdings etwas fader.



- Bei den nachfolgenden Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Mehlsorte, Hefe, Flüssigkeit etc. können das Backergebnis beeinflussen

**Brot-Grundrezept (für ein grosses Brot)**

Wasser	1 ¼ Messbecher***)
Zucker	3 Messlöffel*)
Öl	3 Messlöffel*)
Salz	2 kleine Messlöffel**)
Mehl	4 Messbecher***)
Trockenhefe	3 kleine Messlöffel**)

**«Sweet» Süsses Brot (für ein kleines Brot)**

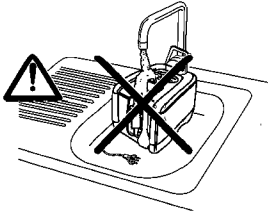
Wasser	320 ml
Öl	3 Messlöffel*)
Salz	1¼ kleiner Messlöffel**)
Zucker	0.4 Messbecher***)
Milchpulver	2 Messlöffel*)
Mehl	3¾ Messbecher***)
Trockenhefe	2 kleine Messlöffel**)

**«French» Weissbrot (für ein kleines Brot)**

Wasser	380 ml
Öl	3 Messlöffel*)
Salz	2 kleine Messlöffel**)
Zucker	1½ Messlöffel*)
Mehl	4 Messbecher***)
Trockenhefe	1 kleiner Messlöffel**)

\*) Messlöffel=«Tablespoon», \*\*) kleiner Messlöffel=«Teaspoon»,  
 \*\*\*) Messbecher=«CUP»





## Gehäuse und Bedienteil

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen
- **Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

## Backraum

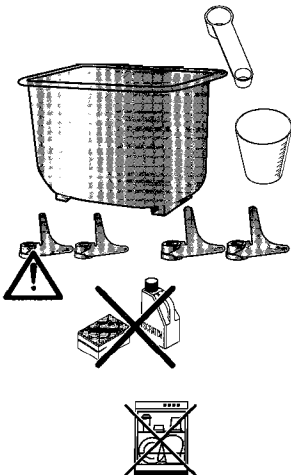


- Backraum und Deckel samt Sichtfenster nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Backraum zurückbleiben (Lebensmittel können sonst verderben)
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

### Hinweis:

- Den Backraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

## Zubehörteile



- Backform, Knethaken, Messbecher und Messlöffel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen. Nicht in den Geschirrspüler geben
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- **Vorsicht, Antihafbeschichtung von Backform und Knethaken nicht beschädigen!**
- Sollten sich die Knethaken nicht leicht lösen, Backform mit Spülwasser füllen und Knethaken kurz einweichen lassen



## Aufbewahrung

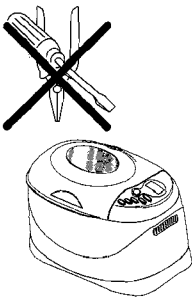
Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

## Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Brotbackmaschine keinerlei weitere Wartung.

**Wichtig:** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

# Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantianspruch.



**Wichtig:** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

## Technische Daten

Nennspannung		230 Volt ~ 50 Hz
Nennleistung		800 Watt
Abmessungen		ca. 445 x 320 x 270 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 0,9 m
Gewicht Grundgerät	- ohne Backform	ca. 6,5 kg
Materialien	- Gehäuse	Kunststoff
	- Deckel	Kunststoff und Glas
	- Backform	Aluminium, antihafbeschichtet
	- Knethaken	Aluminium, antihafbeschichtet
Brotgrößen		1.125 kg / 1.35 kg
Zulassung		CE / S+
Produkte Garantie		2 Jahre
Zubehör		Backform, 4 Knethaken, Messbecher und Messlöffel

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.







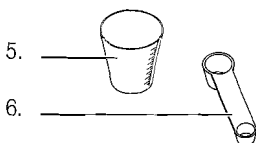
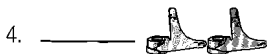
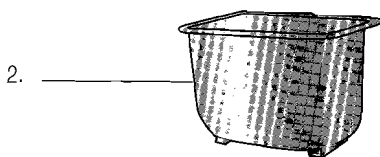
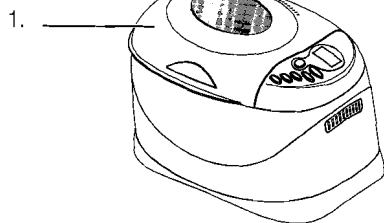
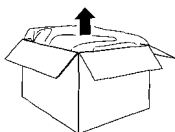
**Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.**

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V~50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de le déplacer
  - avant d'ôter le moule
  - après utilisation
  - avant chaque nettoyage ou entretien
  - si les aliments brûlent
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Si vous devez utiliser une rallonge, vérifiez qu'elle convient à cet appareil (triphasee avec terre et 1.5 mm<sup>2</sup> de section). Veillez à ce que l'on ne risque pas de trébucher dedans
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - placez l'appareil sur une surface sèche, stable, résistante à la chaleur et plane, et jamais directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
  - ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ni à proximité des rideaux; maintenir une distance min. de 70 cm
  - maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus de toute surface
  - ne pas couvrir l'appareil (risque d'incendie!)
  - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
  - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
  - ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Le pain peut s'enflammer! Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **Au cours de l'utilisation, certaines parties de l'appareil, comme le hublot et le moule, deviennent brûlantes: ne pas toucher!** Pour ôter le moule, porter impérativement des poignées isolantes ou des gants de protection
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risques de brûlure et de décharge électrique)
- De la vapeur chaude peut s'échapper: risque de brûlures
- Ne pas poser d'objet sur l'appareil (risque d'incendie!)
- **Ne jamais toucher les éléments de l'appareil en mouvement**
- Avant de procéder au déplacement/nettoyage/entretien de l'appareil, il est impératif de le laisser refroidir complètement (risque de brûlures)
- Il est strictement interdit d'agir sur l'appareil à l'aide d'un objet, ou d'ouvrir le corps de l'appareil
- N'utiliser que des pièces d'origine

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-InfoLine (numéro de téléphone au verso de ce mode d'emploi).

**Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.**

## Déballage



**Sortir la machine à pain et ses accessoires de l'emballage**

– **Veuillez contrôler la présence des éléments suivants dans l'emballage:**

1. Machine à pain
2. Moule
3. Lame de pétrissage (grande)
4. Lame de pétrissage (petite)
5. Verre doseur
6. Cuillère mesure

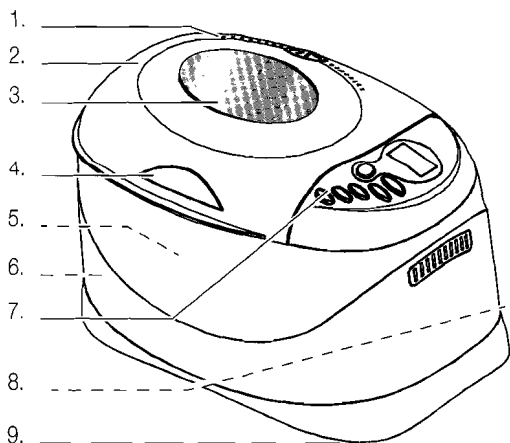
– **Laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.** Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis l'essuyer

– **Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)**

– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

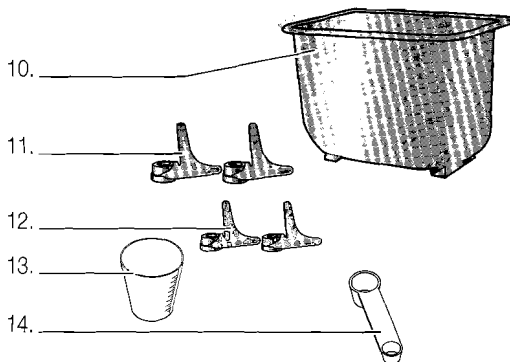
### Conseil:

conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).



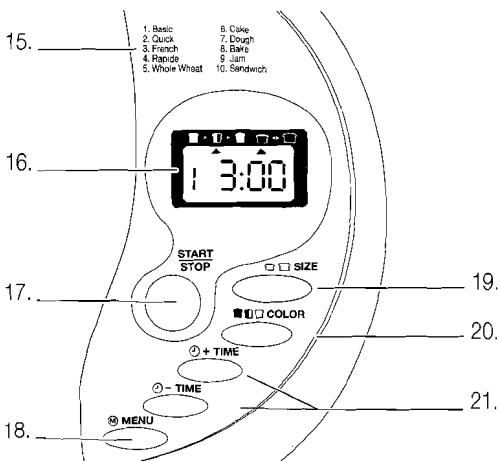
**Machine à pain:**

1. Fentes de ventilation, ne pas couvrir (attention! vapeur chaude!)
2. Couvercle
3. Hublot (chaud pendant le fonctionnement de l'appareil)
4. Poignée du couvercle
5. Récipient de cuisson avec arbres d'entraînement (au fond)
6. Élément chauffant (dans le récipient)
7. Panneau de contrôle
8. Fiche/cordon d'alimentation (à l'arrière de l'appareil)
9. Pieds (ne pas poser l'appareil sur une surface sensible à la chaleur ou aux rayures)



**Accessoires:**

10. Moule antiadhésif
11. 2 grandes lames (antiadhésives)
12. 2 petites lames (antiadhésives)
13. Verre doseur: 1 «CUP» = 236 ml
14. Cuillère mesure:
  - 1 «Teaspoon» = 4 g
  - 1 «Tablespoon» = 13 g



**Panneau de contrôle:**

15. Programmes de cuisson (1-10 programmes; voir page 35)
16. Ecran LCD: programmes, degrés de dorage, taille du pain, temps restant ou message d'erreur
17. «**START/STOP**»: pour allumer ou éteindre le programme de cuisson ou le démarrage différé
18. «**M MENU**»: pour choisir le programme de cuisson
19. «**SIZE**»: pour choisir la taille du pain (1.125 kg ou 1.35 kg)
20. «**COLOR**»: pour choisir le degré de dorage (clair, moyen ou foncé)
20. «**Time +**»/«**Time -**»: pour programmer l'heure de démarrage différé (fonction «Timer»)



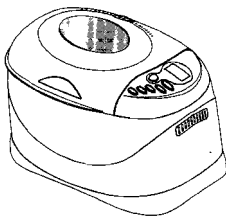
## Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 24 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- *veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil*
- *ne jamais mettre d'objets sur l'appareil (risque d'incendie)*
- *ne pas le couvrir (risque d'incendie)*
- *ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)*
- *lorsque l'appareil fonctionne, le corps, le hublot et le moule sont très chauds: ne pas toucher!*
- *ne jamais toucher les éléments de l'appareil en mouvement (risque de blessures)*
- *ne nettoyer l'appareil qu'après l'avoir débranché et laissé refroidir complètement*

**Avant la première utilisation** laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement. Ne nettoyer l'appareil de base qu'avec un chiffon humide, puis l'essuyer (voir «Nettoyage» page 42).

## Usages de l'appareil



Grâce à la machine à pain «**Bakery plus**», vous pouvez préparer en toute simplicité du pain frais et parfumé, ainsi que des gâteaux, de la pâte ou des confitures.

Pour cela, il vous suffit de verser les ingrédients dans le moule prévu à cet effet et de choisir le programme, la taille du pain et le degré de dorage. La machine s'occupe du reste, puisqu'elle pétrit, fait lever la pâte et la cuit automatiquement.

La machine à pain dispose d'une fonction «Timer», qui vous permet de programmer à l'avance la mise en route de l'appareil. Il vous suffit de verser le soir les ingrédients nécessaires, et votre pain frais sera prêt pour le petit-déjeuner.

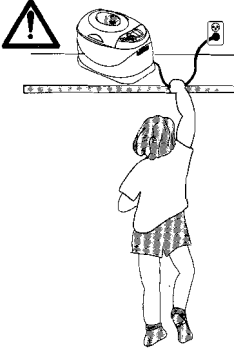
Profitez bien de votre four à pain!



### **Important!**

- L'appareil est réservé à un usage domestique

1. Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.  
 2. Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation.  
 3. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.  
 4. Ne pas utiliser l'appareil avec des fils endommagés.  
 5. Ne pas utiliser l'appareil avec des prises de courant non adaptées.  
 6. Ne pas utiliser l'appareil avec des adaptateurs non agréés.  
 7. Ne pas utiliser l'appareil avec des prises de courant non agréées.  
 8. Ne pas utiliser l'appareil avec des prises de courant non agréées.  
 9. Ne pas utiliser l'appareil avec des prises de courant non agréées.  
 10. Ne pas utiliser l'appareil avec des prises de courant non agréées.



## 1. Mise en place

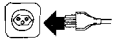
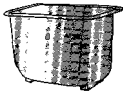
Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

### – Débrancher l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface sèche, résistante à la chaleur, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur une surface délicate (ex. meuble laqué) ni sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur (l'appareil dégage de la vapeur chaude!)
- Ne pas couvrir la machine à pain
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- **Tenir le four hors de portée des enfants.** Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance

## 2. Préparation du moule

Avant la première mise en route, il est indispensable de bien préparer le moule:



- Graisser le moule avec un peu d'huile (par ex. avec un pinceau ou du papier de cuisine)
- Poser le **moule vide** (**sans** les lames de pétrissage) sur les deux arbres moteur (au fond du récipient). Le moule est maintenant en place
- Brancher l'appareil (un signal acoustique retentit). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:30» (= durée du programme) s'affichent à gauche de l'écran
- En appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «**MENU**», sélectionnez le programme «**8**» (= cuisson). Les indications «**8**» et «1:00» s'affichent sur l'écran
- Appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant 1 seconde afin de lancer le programme (les indications «**8**» et «1:00» s'affichent sur l'écran. Les deux points «:» clignotent)
- L'appareil chauffe (on entend un bip et l'écran affiche le compte à rebours)
- Laisser chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes. **Surtout, ne pas toucher le corps de l'appareil ou le hublot: ils sont brûlants!**

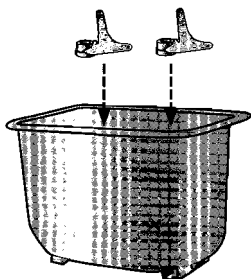


- Pour arrêter le programme avant la fin, appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes. Un signal sonore retentit alors, et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus
- Débrancher l'appareil
- **Laisser refroidir complètement** le moule et l'appareil. Laver de nouveau le moule

**Remarque:**

- Lorsqu'il chauffe pour la première fois, l'appareil est susceptible de produire un peu de fumée: c'est là une conséquence technique parfaitement normale, qui ne doit pas vous inquiéter. Si cela se produit, nous vous conseillons de bien aérer la pièce

### 3. Remplissage du moule



- **Débrancher l'appareil**
- Oter le moule de l'appareil
- **Fixer** les lames de pétrissage sur les deux pivots, au fond du moule (grandes lames pour grands pains, petites lames pour petit pains ou gâteaux).

**Remarque:** bien enlever les éventuels résidus de pain ou de pâte sur les arbres moteur

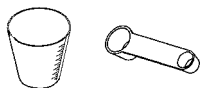
- Suivant la recette, verser les ingrédients dans le moule en utilisant le verre doseur et la cuillère mesure.

**Important:**

- Les ingrédients doivent être à température ambiante
- **Pour un résultat optimal, respecter l'ordre d'ajout des ingrédients:**

1. eau ou liquides
2. sucre, sel et farine

**3. la levure et le bicarbonate sont à ajouter toujours à la fin** (lorsque la levure ou le bicarbonate se trouvent en contact direct avec du liquide ou du sel, ils lèvent plus correctement). Avec les doigts, faire un petit cratère dans la farine, et y verser la levure ou le bicarbonate



- Poser **le moule** sur les deux arbres moteur (au fond du récipient de cuisson). Le moule est maintenant fixé (il ne doit pas bouger)
- Fermer le couvercle.

**Important:** durant tout le processus de cuisson ou de repos, le couvercle doit rester fermé (ceci afin d'éviter que le pain ne s'affaisse au milieu)





Degré de dorage    Taille du pain



Temps de cuisson  
restant

Programme de  
cuisson, par ex.  
«1» = «Basic»

#### 4. Démarrage immédiat de la cuisson

- Brancher l'appareil (un bip retentit). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:30» (= durée du programme) s'affichent sur l'écran
- Sélectionner le programme qui convient en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «MENU» (par ex. «1 Basic», c'est-à-dire recette de base pour le pain). Les indications «1» (= programme) et «3:30» (= durée du programme) s'affichent sur l'écran.

**Remarque:** voir le résumé des programmes à la page 35

- Programmer le degré de dorage souhaité en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche « COLOR» («» = clair; «» = moyen et «» = foncé). Une flèche apparaît alors sous le degré de cuisson choisi (par ex. «»)
- Programmer la taille du pain en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche « SIZE» («» = petit pain, «» = grand pain). Une flèche apparaît alors en-dessous de la taille choisie (par ex. «»)
- Maintenant, il y a deux possibilités:
  1. démarrer la cuisson **immédiatement, ou bien**
  2. **retarder** la cuisson, et la **lancer plus tard** (par ex. si l'on veut du pain à peine sorti du four pour le petit déjeuner); voir «Démarrage différé de la cuisson», page 32)
- Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 1 seconde
- Sur l'écran, on voit apparaître le programme («1» dans notre exemple) et le temps de cuisson restant («3:20» = 3 heures 20 minutes). Les deux points «:» clignotent
- L'appareil démarre automatiquement (un signal sonore retentit et l'écran indique le compte à rebours)
- Avec tous les programmes (sauf les «4», «8» et «9»), l'appareil émet plusieurs bips au moment du deuxième pétrissage. C'est le moment d'ajouter des aliments solides, en fonction du type de recette (par ex. fruits et tomates sèches, raisins secs, noix, graines, lardons, herbes, etc.)
- A la fin du programme, l'appareil émet 12 bips
- Si vous n'êtes pas à côté de l'appareil, le pain sera maintenu au chaud pendant 1 heure maximum («1» et «0:00» s'affichent sur l'écran. Les deux points «:» clignotent)
- A la fin de ce processus (au bout d'une heure donc), l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» cessent de clignoter



- Il est possible d'arrêter le processus avant la fin en appuyant sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus



**Remarques /conseils:**

- **Attention: la vapeur et certaines partie du corps de l'appareil sont brûlantes!**

- Il est possible d'arrêter définitivement le programme en appuyant sur la touche «**START/STOP**» pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus.

**Remarque:** il est alors impossible de relancer le programme interrompu!



- **Prenez soin de ne pas rayer le moule en utilisant un couteau ou tout autre objet contondant: cela endommagerait le revêtement antiadhésif!**

- Les programmes «**4**», «**6**» et «**9**» ne proposent pas la fonction permettant de garder le pain au chaud
- Voir le résumé des programmes page 35
- Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement la programmation interrompue (durée max. d'interruption: 5 minutes)



Mention d'erreur

- Pour une cuisson normale au four, l'appareil doit être à une température ambiante de 15 à 34 °C environ
  - Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «**H:HH**» et que l'appareil émet plusieurs signaux sonores, cela signifie que la température interne de l'appareil est encore trop élevée. Appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes pour mettre fin au programme, ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement pendant au moins 20 minutes
  - Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «**E:EE**», cela indique qu'il y a un problème avec le thermostat. Dans ce cas, faire contrôler l'appareil par MIGROS-Service
- Pour la préparation du pain, il est possible d'utiliser des pâtes prêtes à l'emploi (par ex. «pain de campagne», «tresse», «pain aux graines de tournesol Actilife» de votre MIGROS). Bien suivre les indications de la recette
- Il est également possible d'utiliser des mélanges pour gâteaux. Ajouter de l'eau, du beurre et des oeufs suivant les indications de la recette (par ex. «MIDOR cake au chocolat» ou «MIDOR cake au citron» de votre MIGROS)

## 5. Démarrage différé de la cuisson (= «Timer»)

Pour obtenir du pain tout frais au petit-déjeuner, il est possible de **différer le démarrage** de l'appareil grâce à la fonction «Timer» (jusqu'à 13 heures de délai).

### Remarque:

- Utiliser uniquement des aliments non périssables à température ambiante, pouvant résister jusqu'au moment de la cuisson (pas d'oeufs, lait, beurre, etc.)
- Les programmes «2», «4», «6» et «9» ne disposent pas de la fonction «Timer».

### Important: pour un résultat optimal, respecter l'ordre d'ajout des ingrédients:

1. eau ou liquides
2. sucre, sel et farine

### 3. la levure et le bicarbonate s'ajoutent toujours à la fin

(la levure ou le bicarbonate lèvent moins bien lorsqu'ils sont en contact direct avec du liquide ou du sel). Avec les doigts, faire un petit cratère dans la farine, et y verser la levure ou le bicarbonate



- Brancher l'appareil (l'appareil émet un bip sonore). Les indications «1» (= programme N° 1) et «3:30» (= 3 heures 30 minutes durée du programme) s'affichent sur l'écran
- Sélectionner le programme désiré en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche «MENU» (par ex. «5 Whole Wheat», c'est-à-dire pain complet). Les indications «5» (= programme N° 5) et «3:40» (= 3 heures 40 minutes durée du programme) s'affichent sur l'écran.

### Remarque: voir le résumé des programmes page 35

Degré de dorage    Taille du pain



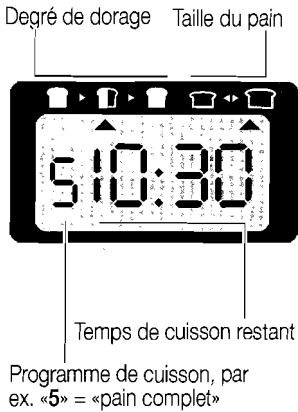
Temps de cuisson restant

Programme de cuisson, par ex. «5» = «pain complet»

- Programmer le degré de dorage souhaité en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche « COLOR» («» = clair; «» = moyen et «» = foncé). Une flèche apparaît alors sous le degré de cuisson choisi (par ex. «»)
- Programmer la taille du pain en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche « SIZE» («» = petit pain, «» = grand pain). Une flèche apparaît alors en-dessous de la taille choisie (par ex. «»)

### Exemple:

- Il est 20.30 et vous voulez du pain frais pour le lendemain matin à 7.00. Dans ce cas, l'horaire de fin de cuisson sera dans 10 heures 30 minutes
- Programmer la fin de la cuisson dans 10 heures 30 minutes en appuyant plusieurs fois de suite sur les touches «Time +» et «Time -» (l'écran affiche = «10:30»). La touche «Time +» augmente les minutes de 10 en 10, tandis que la touche «Time -» les diminue de 10 en 10



- Appuyer pendant env. 1 seconde sur la touche «**START/STOP**» pour lancer le programme
- Le numéro du programme («5» dans notre exemple), ainsi que le temps restant jusqu'à la fin du programme («10:30» dans notre exemple) s'affichent. Les deux points «:» clignotent (l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche le compte à rebours)
- La cuisson démarre automatiquement au bon moment, de façon à ce que le processus soit terminé exactement à l'heure programmée (7h 00 dans notre exemple)
- Avec tous les programmes (sauf les «4», «8» et «9»), l'appareil émet plusieurs bips au moment du deuxième pétrissage: c'est le moment d'ajouter des aliments solides, suivant le type de recette (par ex. fruits et tomates sèches, raisins secs, noix, graines, lardons, herbes, etc.)
- A la fin du programme, l'appareil émet 12 bips
- Si vous n'êtes pas auprès de l'appareil, le pain sera maintenu au chaud pendant 1 heure maximum («1» et «0:00» s'affichent. Les deux points «:» clignotent)
- A la fin de ce processus (au bout d'heure donc), l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» cessent de clignoter
- Il est possible d'arrêter le processus avant la fin en appuyant sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus

**Remarque:**



- **Attention: la vapeur et certaines partie du corps de l'appareil sont brûlantes!**

- Il est possible d'arrêter définitivement le programme en appuyant sur la touche «**START/STOP**» pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet alors un signal sonore et l'écran affiche à nouveau les paramètres de base du programme. Les deux points «:» ne clignotent plus.



**Remarque:** il est alors impossible de relancer le programme interrompu!

- **Prenez soin de ne pas rayer le moule en utilisant un couteau ou tout autre objet contondant: cela endommagerait le revêtement antiadhésif!**

- Les programmes «4», «6» et «9» ne proposent pas la fonction permettant de garder le pain au chaud

- Voir le résumé des programmes page 35

- Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement la programmation interrompue (durée maximale d'interruption: 5 min. env.)



Mention d'erreur

- Pour une cuisson normale au four, l'appareil doit être à une température ambiante de 15 à 34 °C environ
- Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «H:HH» et que l'appareil émet plusieurs signaux sonores, cela signifie que la température interne de l'appareil est encore trop élevée. Appuyer sur la touche «**START/STOP**» pendant env. 3 secondes pour mettre fin au programme, ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement pendant au moins 20 minutes
- Une fois le programme lancé: si l'écran affiche la mention d'erreur «E:EE», cela indique qu'il y a un problème avec le thermostat. Dans ce cas, faire contrôler l'appareil par MIGROS-Service
- Pour la cuisson du pain, il est possible d'utiliser des pâtes prêtes à l'emploi (par ex. «pain de campagne», «tresse», «pain aux graines de tournesol Actilife» de votre MIGROS). Bien suivre les indications de la recette
- Il est également possible d'utiliser des mélanges pour gâteaux. Ajouter de l'eau, du beurre et des oeufs suivant les indications de la recette (par ex. «MIDOR cake au chocolat» ou «MIDOR cake au citron» de votre MIGROS)

## 6. Après utilisation



- **Débrancher l'appareil.**  
**Remarque:** l'appareil n'est complètement éteint que lorsqu'il est débranché
- Ouvrir le couvercle en le tenant par l'avant, à l'aide de la poignée prévue à cet effet. **Attention:** l'appareil et le moule sont **très chauds!**
- **Oter le moule. Pour cela, utiliser impérativement des poignées isolantes ou des gants de protection**
- **Cuisson du pain:** retourner entièrement le moule, tapoter sur le fond et démouler délicatement le pain (si le pain accroche, le décoller du moule à l'aide d'une spatule anti-rayures). Poser le pain sur une grille et le laisser refroidir
- **Cuisson d'un gâteau** (programme «6» = «Cake»): laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant environ 10 minutes, puis décoller le gâteau en retournant le moule (si le gâteau accroche, le décoller du moule à l'aide d'une spatule anti-rayures). Poser le gâteau sur une grille
- Selon la consistance de la pâte, les lames de pétrissage peuvent rester encastrées dans le pain ou le gâteau. Si c'est le cas, les enlever délicatement avec le manche d'une cuillère (surtout, prenez garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif des lames!) **Attention, les lames sont encore chaudes!**
- Laisser l'appareil et le moule refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 42)

## 7. Résumé des programmes

Affichage	Programmes	Préparation / Processus *)	Poids / Durée
«1»	«Basic»: pain (recette de base)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour un pain clair ou foncé</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «3:20» 1.350 kg / «3:30»
«2»	«Quick»: pain rapide	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour un pain plat d'une consistance dense et solide</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «1:58» (1.350 kg non disponible)
«3»	«French»: pain blanc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour un pain moelleux avec une croûte bien croustillante</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «3:50» (1.350 kg non disponible)
«4»	«Rapide»: pain «express»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps réduits de levage et de cuisson</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «1:52» (1.350 kg non disponible)
«5»	«Whole wheat»: pain complet; programme avec temps de préchauffage plus long	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ne pas préparer de pain intégrale à l'aide de la fonction de démarrage différé</b></li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «3:30» 1.350 kg / «3:40»
«6»	«Cake»: gâteaux, cakes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation avec levure, bicarbonate</li> <li>- Pour des gâteaux plats, d'une consistance dense et solide</li> <li>- Mélange</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Sans maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «2:00» (1.350 kg non disponible)

Affichage	Programmes	Préparation / Processus*)	Poids / Durée
«7»	«Dough»: pâte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour la préparation de pâte pour paninis, tresse, pizza, biscuits ou tagliatelles</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Sans cuisson et sans maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg non disponible)
«8»	«Bake»: cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson</li> <li>- Programme de cuisson seule</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg non disponible)
«9»	«Jam»: confiture	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir et préparer les fruits en ôtant noyaux, graines ou tiges. Couper les gros fruits en petits morceaux</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- Rotation continue des lames (dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire)</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Sans maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg non disponible)
«10»	«Sandwich»: pain pour sandwichs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour du pain clair</li> <li>- Préchauffage</li> <li>- 1er pétrissage</li> <li>- 2ème. pétrissage</li> <li>- Levage</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Maintien au chaud</li> </ul>	1.125 kg / «3:09» 1.350 kg / «3:20»

**\*) Remarque:**

**Préchauffage/Trempage:**

- L'appareil insère et libère l'élément chauffant
- Durant la phase de trempage, la farine complète absorbe les liquides

**1er pétrissage (3 min.):**

- Les lames mélangent les ingrédients

**2ème pétrissage (7 – 22 min.):**

- Les ingrédients sont pétris en une pâte molle

**Levage (33 min. – 1 heure. 50 min.)**

- La levure est active et gonfle la pâte
- Les lames font quelques tours afin de donner à la pâte une forme ronde homogène
- La pâte lève à nouveau et prend sa forme de pain finale

**Cuisson (55 – 65 min.):**

- L'appareil insère l'élément chauffant et cuit le pain

**Maintien au chaud (60 min.):**

- Afin que la croûte du pain reste croustillante, le pain est maintenu au chaud (pendant 1 heure maximum)

## 8. Problèmes durant la cuisson

Problème	Cause possible	Solution
<b>De la vapeur se concentre sur la porte et sort par les fentes de ventilation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C'est normal lors de la première mise en route (résidus de production)</li> <li>- Il y a des aliments en contact avec l'élément chauffant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire fonctionner l'appareil pendant env. 10 minutes afin que les résidus soient éliminés (ne pas laisser l'appareil sans surveillance). Ensuite, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement. Nettoyer soigneusement l'élément chauffant</li> </ul>
<b>Le pain retombe au milieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le pain reste trop longtemps dans le moule après la cuisson, et de la condensation se forme</li> <li>- Le couvercle été ouvert</li> <li>- La farine n'est pas adaptée car elle est d'une mouture trop grossière</li> <li>- La levure est trop active</li> <li>- Il y a trop d'eau dans la pâte, ce qui le rend liquide et molle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois la cuisson terminée, démouler le pain dès que possible</li> <li>- Ne pas ouvrir le couvercle durant tout le processus de repos et de cuisson</li> <li>- Utiliser une farine adaptée</li> <li>- La levure est trop chaude (elle doit être à température ambiante)</li> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> </ul>
<b>Le pain est difficile à ôter du moule</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les lames de pétrissage sont restées dans le pain</li> <li>- Le moule n'a pas été préparé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Après avoir démoulé le pain, remplir le moule avec de l'eau tiède et laisser tremper pendant 10 minutes</li> <li>- Préparer le moule</li> </ul>
<b>Le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, pas uniforme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le programme choisi n'était pas adapté</li> <li>- La pâte est trop lourde ou trop dense pour que les lames puissent la pétrir correctement</li> <li>- Le pain est dur et la croûte ne s'est pas formée car le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélectionner le programme qui convient</li> <li>- Contrôler la recette</li> <li>- Ne pas ouvrir le couvercle durant tout le processus de repos et de cuisson</li> </ul>
<b>Le pain est trop petit ou ne lève pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il y a trop peu de levure</li> <li>- La levure n'est pas assez active</li> <li>- L'eau est trop chaude</li> <li>- La levure est mélangée avec du sel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien respecter les quantités indiquées</li> <li>- Utiliser de la levure fraîche, et ne pas la mettre en contact avec de l'eau trop chaude ou du sel</li> </ul>

Problème	Cause éventuelle	Résolution
Le pain gonfle et sort du moule	- Trop de farine ou d'eau	- Bien respecter les quantités indiquées
	- Il y a trop de sucre, ce qui rend la levure trop active	- Bien respecter les quantités indiquées
	- La farine plus fine a besoin de moins de levure par rapport à la farine complète	- Si la quantité de farine se trouve modifiée pour suivre une recette, adapter la quantité de levure
	- La température ambiante est trop élevée	- La température ambiante doit être comprise entre 15 et 34 °C
Le pain est trop lourd, trop dense ou trop dur	- Trop de farine, ou pas assez d'eau	- Utiliser moins de farine ou davantage d'eau
	- Trop de fruits ou de farine complète ont été ajoutés	- Bien respecter les quantités indiquées
	- La levure employée était trop «vieille»	- Bien contrôler la date de péremption
	- Lorsque les liquides sont trop froids ou trop chauds, la levure ne peut pas lever	- Les ingrédients doivent être à température ambiante
Il y a du vide à l'intérieur du pain	- Trop d'eau, ou trop peu de sel	- Bien respecter les quantités indiquées
	- La température de l'eau est trop élevée	- Utiliser de l'eau légèrement tiède
La croûte du pain est trop épaisse ou trop foncée	- Les recettes avec une grande quantité de sucre donnent une croûte plus épaisse et plus foncée	- Si possible, réduire la quantité de sucre - Couper la cuisson env. 5-10 minutes avant la fin et laisser au four encore 20 minutes env. (couvercle fermé)
Le processus du pétrissage fait beaucoup de bruit	- Les lames de pétrissage ou le moule ne sont pas insérés correctement	- Insérer correctement les lames ou le moule (ils doivent <b>être fixes</b> ). Ne pas y toucher durant le fonctionnement de l'appareil (risque de blessures)
	- Les lames de pétrissage tournent avec difficulté ou bruyamment	- Insérer les lames dans le moule vide et les faire tourner. Si elles tournent difficilement, s'adresser au MIGROS-Service
	- Trop de pâte dans le moule	- Bien respecter les quantités indiquées
Les lames restent immobiles durant le pétrissage	- Le moule n'est pas inséré correctement	- Bien fixer le moule sur les deux arbres moteur (au fond du récipient de cuisson)
	- La pâte est trop lourde ou trop dense	- Bien respecter les quantités indiquées



## 9. Ingrédients pour la cuisson du pain

### 1. Farine de froment blanche ou semi-blanche

C'est la farine la plus utilisée. Elle a une haute teneur en gluten (riche en protéines). Le gluten (substance collante) permet d'augmenter le volume de la pâte durant la cuisson, donne un produit final plus consistant et facilite la panification.

### 2. Farine complète

Elle s'obtient avec la mouture de différentes farines. Les valeurs nutritives de la farine complète sont plus importantes que celles de la farine blanche. Le pain complet est plus consistant et plus plat; c'est pourquoi diverses recettes proposent d'associer farine blanche et farine complète, pour obtenir un résultat optimal. Le pain complet pur ne devient jamais aussi haut que le pain blanc.

### 3. Farine de seigle

Similaire à la farine complète, la farine de seigle est très riche en vitamines et en sels minéraux. Comme elle ne contient pas de gluten, elle doit être associée à une grande quantité de farine blanche/semi-blanche, afin que la pâte ne s'affaisse pas après le levage.

### 4. Sucre

Le sucre, composant important dans la cuisson du pain au levain, permet d'obtenir une belle croûte. Si possible, utiliser du sucre brut (plus nourrissant que le sucre blanc).

### 5. Levain

Il est ajouté à la pâte frais ou sec, selon la quantité de farine. Il permet d'obtenir une pâte moelleuse et un beau pain léger.

La levure fraîche doit être conservée au réfrigérateur et ne doit pas être utilisée au-delà de la date de péremption.

La vieille levure, que l'on reconnaît à sa couleur gris/marron, s'effrite facilement, est amère et a une odeur désagréable. Test: la verser dans de l'eau chaude: si elle remonte à la surface, elle est encore bonne. La levure peut être congelée.

**Dosage levure fraîche** (portions de 42 g): 500 g de farine/15-20 g de levain frais

**Dosage levure sèche** (un sachet de 7 g correspond à 25 g de levure fraîche): 500 g farine/7 g levure sèche

### 6. Levure en poudre pour gâteaux

Le bicarbonate de soude contenu dans la levure pour gâteaux dégage du bioxyde de carbone, qui fait lever la pâte.

### 7. Sel

L'ajout de sel est indispensable pour accentuer le goût du pain et pour obtenir une belle croûte. Ne pas ajouter trop de sel, car cela nuirait au levage. Si nécessaire, il est possible de ne pas mettre de sel du tout; le pain sera plus fade.



- Les valeurs indiquées dans les recettes suivantes sont données à titre indicatif. Les quantités de farine, levure, liquide, etc. peuvent influencer le résultat de la recette

#### Recette de base du pain (pour un grand pain)

Eau	1 ¼ verres doseurs ***)
Sucre	3 grandes mesures *)
Huile	3 grandes mesures *)
Sel	2 petites mesures **)
Farine	4 verres doseurs ***)
Levure en poudre	3 petites mesures **)

#### «Sweet» Pain sucré (pour un petit pain)

Eau	320 ml
Huile	3 grandes mesures *)
Sel	1¼ petite mesure **)
Sucre	0.4 verre doseurs ***)
Lait en poudre	2 grande mesure *)
Farine	¾ verres doseurs ***)
Levure en poudre	2 petites mesures **)

#### «French» Pain blanc (pour un petit pain)

Eau	380 ml
Huile	3 grandes mesures *)
Sel	2 petites mesures **)
Sucre	1½ grande mesure *)
Farine	4 verres doseurs ***)
Levure en poudre	1 petite mesure **)

\*) Grande mesure=«Tablespoon», \*\*) Petite mesure=«Teaspoon»,  
 \*\*\*) Verre doseur=«CUP»

## Pain complet (pour un petit pain)

Eau	380 ml
Huile	3 grandes mesures *)
Sel	2 petites mesures **)
Sucre brut	5 grandes mesures *)
Lait en poudre	4 grandes mesures *)
Farine intégrale	1¼ verre doseur ***)
Levure en poudre	2 petites mesures **)
Farine	2½ verres doseurs ***)

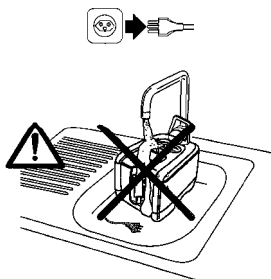
## Pain «Express» (pour un petit pain)

Eau (45-50 °C)	260 ml
Oeufs	3
Huile	3 grandes mesures *)
Sel	1½ petite mesure **)
Sucre	2½ grandes mesures *)
Lait en poudre	3 grandes mesures *)
Farine	4 verres doseurs ***)
Levure	2 petites mesures **)

## Recette de base de la pâte (pour un petit pain)

Eau	380 ml
Huile	4 grandes mesures *)
Sel	2 petites mesures **)
Sucre	2 grandes mesures *)
Farine	4 verres doseurs ***)
Levure en poudre	2 petites mesures **)

\*) Grande mesure=«Tablespoon», \*\*) Petite mesure=«Teaspoon»,  
 \*\*\*) Verre doseur=«CUP»



## Corps et éléments de commande

- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau courante.** Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon doux et humide, et ensuite bien le laisser sécher. Ce faisant veillez à ce que la fiche n'entre jamais en contact avec l'humidité
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ni de produits corrosifs pour le nettoyer

## Récipient de cuisson

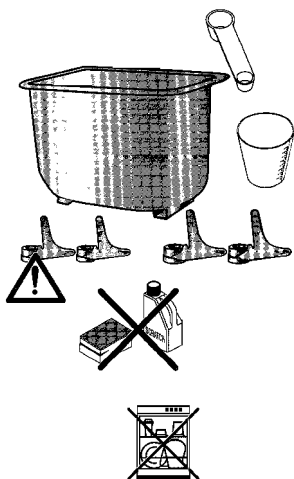


- A l'aide d'un chiffon humide, nettoyer soigneusement le récipient de cuisson et le couvercle, hublot compris. Bien les essuyer
- N'utiliser un détergent qu'en cas de saleté résistante. Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon dans la cavité (cela pourrait nuire au goût des aliments)
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ni de produits corrosifs pour le nettoyer

### Recommandation:

- bien sécher la cavité une fois nettoyée pour éviter les mauvaises odeurs

## Accessoires



- Laver le moule, les lames de pétrissage, le verre doseur et la cuillère mesure à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Bien les essuyer. Ne pas les mettre dans le lave-vaisselle
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ni de produits corrosifs pour le nettoyer
- **Important: ne pas endommager le revêtement adhésif du moule et des lames de pétrissage!**
- Si les lames de pétrissage sont difficiles à extraire, remplir le moule avec de l'eau tiède et le laisser tremper quelque temps





- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Éliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

## Données techniques

Tension de réseau		230 Volt~50 Hz
Puissance		800 watts
Dimensions		env. 445 x 320 x 270 mm (l x H x P)
Longueur cordon d'alimentation		env. 0.9 m
Poids de l'appareil	- Sans moule	env. 6.5 kg
Matériaux	- Corps de l'appareil	plastique
	- Couvercle	plastique et verre
	- Moule	Aluminium, revêtement antiadhésif
	- Lames de pétrissage	Aluminium, revêtement antiadhésif
Taille du pain		1.125 kg / 1.35 kg
Homologation		CE / S+
Produit garanti		2 ans
Accessoires		Moule pour le pain, 4 lames de pétrissage, verre doseur et cuillère mesure

Sous réserve de toute modification de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

## Congratulazioni!

Con questo apparecchio avete acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con grande cura. Con una manutenzione adeguata vi fornirà per anni ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale è importante leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio.

## Indice

	pag.		pag.
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>46</b>	<b>Ricette</b>	<b>62</b>
A proposito delle istruzioni d'uso	47	<b>Pulizia</b>	<b>64</b>
Disimballaggio	47	<b>Custodia / Manutenzione</b>	<b>65</b>
<b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b>	<b>48</b>	<b>Guasti</b>	<b>65</b>
<b>Messa in funzione</b>	<b>49</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>66</b>
- Prima della messa in funzione iniziale	49	<b>Dati tecnici</b>	<b>66</b>
- Impiego	49		
- Collocazione	50		
- Preparare lo stampo	50		
- Riempire lo stampo	51		
- Avvio (immediato) della cottura	52		
- Avvio differito della cottura («Timer»)	54		
- Dopo l'utilizzo	56		
- Riassunto dei programmi	57		
- Problemi durante la cottura	59		
- Ingredienti per la cottura del pane	61		



**Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.**

- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; tenere fuori dalla portata dei bambini**
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, bambini nonché persone sotto l'influsso di alcol e medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V~50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima di rimuovere lo stampo
  - dopo l'utilizzo
  - prima della pulizia o della manutenzione
  - se bruciano gli alimenti
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, né incarstrarlo. Non appoggiare né far pendere il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- In caso di utilizzo della prolunga, badare che la stessa sia idonea all'apparecchio (3 poli con messa a terra e cavo di 1.5 mm<sup>2</sup> di sezione). Badare che nessuno inciampi nel cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare uno specialista

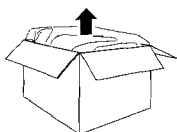
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Se questo dovesse succedere, far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
  - non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di vapore)
  - mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti
  - **non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio)**
  - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
    - utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
    - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il pane può prendere fuoco! Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- **Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio, l'oblò e lo stampo scottano: non toccare!** Rimuovere lo stampo unicamente con presine o guanto di protezione
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni)
- Fuoriuscita di vapore caldo: pericolo di ustioni
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio!)
- **Mai toccare elementi dell'apparecchio in rotazione**
- Prima di uno spostamento/pulizia/manutenzione dell'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
- È rigorosamente vietato intervenire sull'apparecchio con qualsiasi oggetto o aprirne il corpo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali



Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

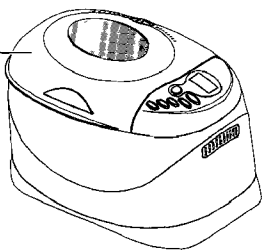
**Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.**

## Disimballaggio



- Togliere dall'imballaggio la macchina per il pane e gli accessori

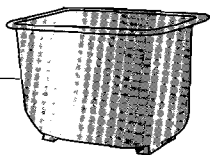
1.



- Controllare che le parti seguenti siano presenti nell'imballaggio:

1. Macchina per il pane
2. Stampo di cottura
3. Pala da impasto (grande)
4. Pala da impasto (piccola)
5. Misurino graduato
6. Cucchiaino dosatore

2.



- Con un normale detersivo lavare accuratamente gli accessori. Pulire l'apparecchio di base con un panno umido e asciugare bene

- Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

- Distruggere eventuali sacchetti di plastica, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

3.



4.



5.

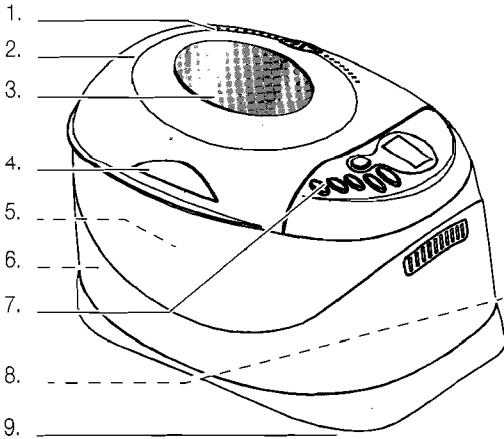


6.



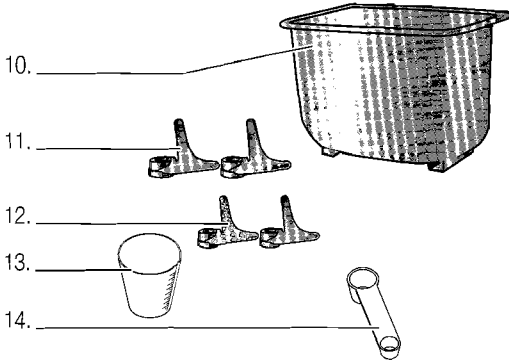
### Suggerimento:

Conservare l'imballaggio (cartone, sagex) per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



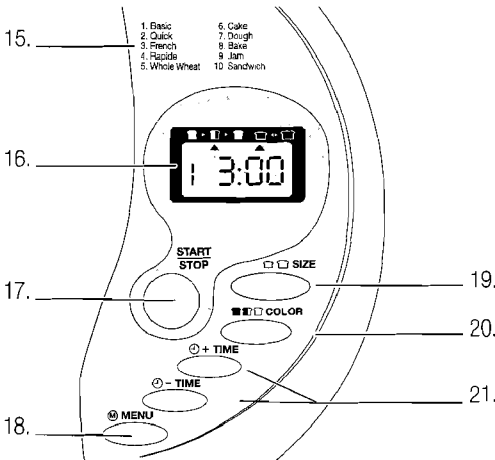
**Macchina per il pane:**

1. Aperture di ventilazione non coprire (attenzione fuoriuscita di vapore caldo!)
2. Coperchio
3. Oblò (caldo durante il funzionamento)
4. Impugnatura del coperchio
5. Vano di cottura con alberi motore (sul fondo)
6. Elemento riscaldante (nel vano)
7. Pannello di controllo
8. Spina/cavo di alimentazione (parte posteriore dell'apparecchio)
9. Piedini (non appoggiare l'apparecchio su superfici poco resistenti al calore o ai graffi)



**Accessori:**

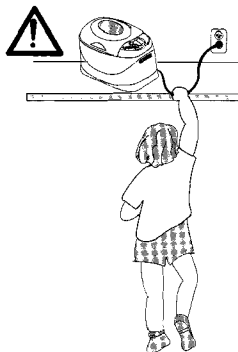
10. Stampo con rivestimento antiaderente
11. 2 pale grandi con rivestimento antiaderente
12. 2 pale piccole con rivestimento antiaderente
13. Misurino graduato: 1 «CUP» = 236 ml
14. Cucchiaino dosatore:
  - 1 «Teaspoon» = 4 g
  - 1 «Tablespoon» = 13 g



**Pannello di controllo:**

15. Programmi di cottura (1-10 programmi; vedi pagina 57)
16. Display LCD: programmi, grado di doratura, dimensione della pagnotta, durata residua del programma o segnalazione di errore
17. «START/STOP»: avviare o spegnere il programma di cottura o l'avvio differito
18. «M MENU»: selezionare il programma di cottura
19. «☐ SIZE»: selezionare la dimensione della pagnotta (1.125 kg o 1.35 kg)
20. «☐ COLOR»: selezionare il grado di doratura (chiara, media o scura)
20. «Time +»/«Time -»: selezionare l'ora dell'avvio differito (funzione «Timer»)





## 1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili né vicino ai tendaggi (fuoriuscita di vapore!)
- Non coprire l'apparecchio
- Utilizzare unicamente in locali asciutti
- Non lasciar penzolare il cavo elettrico (pericolo d'inciampare!)
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.** I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione

## 2. Preparare lo stampo

Prima della messa in funzione iniziale lo stampo deve essere preparato:

- Ungere lo stampo con poco olio (per es. con carta da cucina o pennello)
- Appoggiare **lo stampo vuoto (senza pale da impasto)** sui due alberi motore (sul fondo del vano cottura). Lo stampo è ora fisso in posizione
- Inserire la spina (emissione di un segnale acustico - bip). Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:30» (= 3 ore 30 min. durata del programma)
- Premendo ripetutamente il tasto «**MENU**» selezionare il programma «**8**» (= cottura). Il display visualizza «8» e «1:00»
- Premere il tasto «**START/STOP**» per 1 secondo per avviare il programma (il display visualizza «8» e «1:00». I due punti «:» lampeggiano)
- L'apparecchio si riscalda (emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)
- Far riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti. **Attenzione a non toccare il corpo dell'apparecchio e l'oblò che scottano!**
- Tramite il tasto «**START/STOP**» il programma può essere spento anzitempo (premere il tasto per ca. 3 secondi). Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più



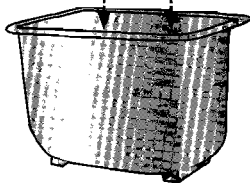


- Estrarre la spina
- **Lasciar raffreddare completamente** l'apparecchio e lo stampo. Lavare nuovamente lo stampo

**Nota:**

- Al primo riscaldamento è possibile che l'apparecchio emetta un po' di fumo. Si tratta di un fatto puramente tecnico, che non deve destare preoccupazione. In questo caso si consiglia di arieggiare bene il locale

### 3. Riempire lo stampo



- **Estrarre la spina**
- Rimuovere lo stampo dall'apparecchio
- **Fissare** le pale da impasto sui due perni sul fondo dello stampo (pale grandi per pagnotte grandi e pale piccole per pagnotte piccole o torte)

**Nota:** liberare gli alberi motore da eventuali resti di pane o impasto

- Con misurino graduato e cucchiaino dosatore versare gli ingredienti secondo ricetta.

**Importante:**

- gli ingredienti devono avere una temperatura ambiente
- **Per una buona riuscita rispettare l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti:**

1. Acqua o liquidi
2. Zucchero, sale e farina
3. **Lievito o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine** (altrimenti il lievito o bicarbonato verrebbe immediatamente a contatto con il liquido o il sale e non potrebbe più lievitare correttamente). Con le dita creare un piccolo buco nella farina dove versare il lievito o il bicarbonato

- Appoggiare **lo stampo** sui due alberi motore (sul fondo del vano di cottura). Lo stampo è ora fisso in posizione (non si deve muovere)
- Chiudere il coperchio.

**Importante:** durante l'intero procedimento di riposo e cottura il coperchio deve rimanere chiuso (per evitare che il pane ricada al centro)





#### 4. Avvio (immediato) della cottura

- Inserire la spina (emissione di un bip). Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:30» (= durata del programma)
  - Premendo ripetutamente il tasto «MENU» selezionare il programma desiderato, per es «1 **Basic**» (ricetta di base per il pane). Il display visualizza «1» (programma) e «3:30» (durata del programma).
- Nota:** vedi riassunto dei programmi a pagina 57

- Premendo ripetutamente il tasto « **COLOR**» selezionare il grado di doratura desiderato («» = chiara; «» = media e «» = scura). Sul display appare la freccia sotto il grado di cottura selezionato (per es. «»)
- Premendo ripetutamente il tasto « **SIZE**» selezionare la dimensione della pagnotta («» = pagnotta piccola, «» = pagnotta grande). Sul display appare la freccia sotto la dimensione selezionata (per es. «»)
- Ora ci sono due possibilità:
  1. avviare la cottura **immediatamente, oppure**
  2. **ritardare** la cottura, quindi iniziartela più tardi (per es. desiderando pane appena sfornato per colazione); vedi «Avvio differito della cottura», pagina 54)

- Per avviare la cottura immediatamente, premere per ca. 1 secondo il tasto «**START/STOP**»
- Il display visualizza il programma, «1» nell'esempio, e il tempo di cottura residuo «3:20» (= 3 ore e 20 min). I due punti «:» lampeggiano
- L'apparecchio si avvia automaticamente (emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)
- Durante tutti i programmi (ad eccezione del «4», «8» e «9») al secondo impasto l'apparecchio emette diversi bip. Ora è il momento di aggiungere, secondo il tipo di ricetta, alimenti solidi (per es. frutta e pomodori secchi, uva sultanina, noci, semi, pancetta, erbe, ecc)
- Al termine del programma l'apparecchio emette 12 bip
- Ev. il pane viene tenuto al caldo ancora al massimo 1 ora (il display visualizza «1» e «0:00». I due punti «:» lampeggiano)
- Al termine di tale procedimento (dopo 1 ora) l'apparecchio emette un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più

- Premendo il tasto «**START/STOP**» per ca. 3 secondi il procedimento può essere spento anzitempo. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più



**Note/suggerimenti:**

- **Attenzione: il vapore e alcune parti del corpo dell'apparecchio scottano!**

- Premendo il tasto «**START/STOP**» per almeno 3 secondi il programma può essere interrotto definitivamente. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più.

**Nota:** in tal caso il programma non può più essere riavviato!

- **Attenzione a non graffiare lo stampo con coltelli o altri oggetti contundenti: il rivestimento antiaderente ne rimarrebbe danneggiato!**



- I programmi «4», «6» e «9» non hanno la funzione in cui il pane viene tenuto al caldo

- **Vedi riassunto dei programmi a pagina 57**

- In caso di interruzione della corrente le programmazioni vengono salvate (max. 5 minuti)

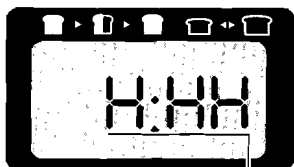
- Per una normale cottura al forno, l'apparecchio si deve trovare in un ambiente con la temperatura tra ca. 15 e 34 °C

- Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «H:HH» e l'apparecchio emette diversi bip, significa che la temperatura interna dell'apparecchio è ancora troppo alta. Premere il tasto «**START/STOP**» per ca. 3 secondi per terminare il programma. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente per almeno 20 minuti

- Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «E:EE» significa che c'è un problema con il termostato. Far controllare l'apparecchio da MIGROS-Service

- Per la cottura del pane si possono utilizzare anche miscele già pronte (per es. «Pane paesano», «Treccia», «Actilife pane con semi di girasole» dalla vostra MIGROS). Osservare le indicazioni sulla ricetta

- Si possono utilizzare anche le miscele per le torte. Aggiungere acqua, burro e uova secondo le indicazioni sulla ricetta (per es. «MIDOR cake al cioccolato» o «MIDOR cake al limone» dalla vostra MIGROS)



Segnalazione di errore

## 5. Avvio (differito) della cottura (= «Timer»)

Se desiderate un pane fresco per colazione, l'avvio dell'apparecchio può **essere ritardato** tramite la funzione «Timer» (termine di cottura differito fino a 13 ore).

### Note:

- Utilizzare unicamente alimenti non deperibili a temperatura ambiente fino al momento dell'utilizzo (niente uova, latte, burro, ecc.)
- I programmi «2», «4», «6» e «9» non possono essere utilizzati con la funzione «Timer»

**Importante: per una buona riuscita rispettare l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti:**

1. Acqua o liquidi
2. Zucchero, sale e farina
3. **Lievito o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine**

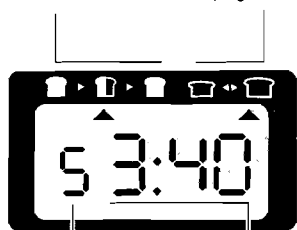
(altrimenti il lievito o bicarbonato verrebbe immediatamente a contatto con il liquido o il sale e non potrebbe più lievitare correttamente). Con le dita creare un piccolo buco nella farina dove versare il lievito o il bicarbonato



- Inserire la spina (emissione di un bip). Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:30» (= durata del programma)
- Premendo ripetutamente il tasto «MENU» selezionare il programma desiderato, per es. «5 Whole Wheat» (pane integrale). Il display visualizza «5» (programma) e «3:40» (3 ore 40 min. durata del programma).

**Nota:** vedi riassunto dei programmi a pagina 57

Grado di doratura      Dimensione della pagnotta



Tempo di cottura rimanente

Programma di cottura, per es. «5» = «pane integrale»

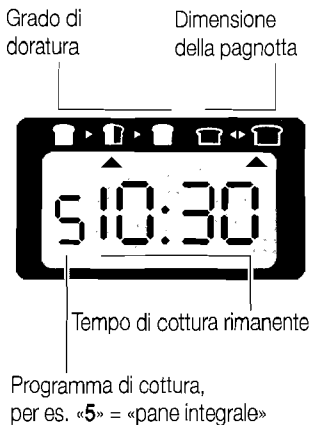
- 2 Premendo ripetutamente il tasto « COLOR» selezionare il grado di doratura desiderato («» = chiara; «» = media e «» = scura). Sul display appare la freccia sotto il grado di cottura selezionato (per es. «»)
- Premendo ripetutamente il tasto « SIZE» selezionare la dimensione della pagnotta («» = pagnotta piccola, «» = pagnotta grande). Sul display appare la freccia sotto la dimensione selezionata (per es. «»)

### Esempio:

- Sono le 20.30 e desiderate il pane fresco per la colazione del giorno seguente, alle 7.00. L'orario di fine cottura, in questo caso, sarà tra 10 ore e 30 minuti.
- Premendo ripetutamente i tasti «Time +» e «Time -» selezionare il termine della cottura tra 10 ore e 30 minuti (indicazione su display = «10:30»). Il tasto «Time +» aumenta i minuti di 10 in 10, mentre il tasto «Time -» li diminuisce



## Messa in funzione



- Premere per ca. 1 secondo il tasto «**START/STOP**» per avviare il programma
  - Il display visualizza il numero del programma, nell'esempio il «5» e la durata fino al termine del programma (nell'esempio «10:30»). I due punti «:» lampeggiano (la macchina emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)
  - Il processo di cottura viene avviato automaticamente al momento corretto, di modo che la cottura sia terminata esattamente all'ora programmata (nell'esempio alle 7.00)
- Durante tutti i programmi (ad eccezione del «4», «8» e «9») al secondo impasto l'apparecchio emette diversi bip. Ora è il momento di aggiungere, secondo il tipo di ricetta, alimenti solidi (per es. frutta e pomodori secchi, uva sultanina, noci, semi, pancetta, erbe, ecc)

- Al termine del programma l'apparecchio emette 12 bip
- Ev. il pane viene tenuto al caldo ancora al massimo 1 ora (il display visualizza «1» e «0:00»). I due punti «:» lampeggiano)
- Al termine di tale procedimento (dopo 1 ora) l'apparecchio emette un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più
- Premendo il tasto «**START/STOP**» per ca. 3 secondi il procedimento può essere spento anzitempo. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più

### Note:

– **Attenzione: il vapore e alcune parti del corpo dell'apparecchio scottano!**

- Premendo il tasto «**START/STOP**» per almeno 3 secondi il programma può essere interrotto definitivamente. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più.

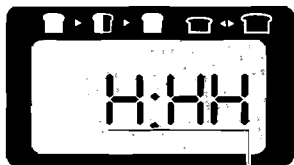
**Nota:** in tal caso il programma non può più essere riavviato!

– **Attenzione a non graffiare lo stampo con coltelli o altri oggetti contundenti: il rivestimento antiaderente ne rimarrebbe danneggiato!**

- I programmi «4», «6» e «9» non hanno la funzione in cui il pane viene tenuto al caldo

– Vedi riassunto dei programmi a pagina 57





Segnalazione di errore

- In caso di interruzione della corrente le programmazioni vengono salvate (max. 5 minuti)
- Per una normale cottura al forno, l'apparecchio si deve trovare in un ambiente con la temperatura tra ca. 15 e 34 °C
  - Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «H:HH» e l'apparecchio emette diversi bip, significa che la temperatura interna dell'apparecchio è ancora troppo alta. Premere il tasto «**START/STOP**» per ca. 3 secondi per terminare il programma. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente per almeno 20 minuti
  - Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «E:EE» significa che c'è un problema con il termostato. Far controllare l'apparecchio da MIGROS-Service
- Per la cottura del pane si possono utilizzare anche miscele già pronte (per es. «Pane paesano», «Trecia», «Actilife pane con semi di girasole» dalla vostra MIGROS). Osservare le indicazioni sulla ricetta
- Si possono utilizzare anche le miscele per le torte. Aggiungere acqua, burro e uova secondo le indicazioni sulla ricetta (per es. «MIDOR cake al cioccolato» o «MIDOR cake al limone» dalla vostra MIGROS)

## 6. Dopo l'utilizzo



- **Estrarre la spina.**

**Nota:** l'apparecchio è spento completamente unicamente quando è stata estratta la spina

- Aprire il coperchio tenendolo davanti per l'apposita impugnatura. **Attenzione:** l'apparecchio e lo stampo sono *molto caldi!*



- **Rimuovere lo stampo unicamente con presine o quanto di protezione**

- **Cottura del pane:** capovolgere completamente lo stampo, picchiettare sul fondo e rimuovere il pane delicatamente dallo stampo (qualora dovesse aderire allo stampo, staccarlo con una spatola anti-graffio). Appoggiare il pane su una griglia per lasciarlo raffreddare

- **Cottura di una torta** (programma «6» = «Cake»): lasciar raffreddare la torta nello stampo per ca. 10 minuti. In seguito capovolgere lo stampo per rimuovere la torta (qualora dovesse aderire allo stampo, staccarla con una spatola anti-graffio). Appoggiare la torta su una griglia

- A dipendenza della consistenza dell'impasto, le pale da impasto rimangono nel pane o nella torta. In tal caso rimuoverle delicatamente con il manico di un cucchiaino (attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente delle pale!) **Attenzione, le pale scottano!**

- Lasciar raffreddare completamente apparecchio e stampo
- Per motivi d'igiene pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (vedi «Pulizia» a pagina 64)

## 7. Riassunto dei programmi

Indicazione	Programma	Preparazione / Decorso *)	Peso / Durata
«1»	«Basic»: pane (ricetta base)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per pane bianco o scuro</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Cottura</li> <li>- Conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «3:20» 1.350 kg / «3:30»
«2»	«Quick»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per pane piatto con una consistenza densa e solida</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Cottura</li> <li>- Conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «1:58» (1.350 kg non selezionabile)
«3»	«French»: pane bianco	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per pane soffice con crosta croccante</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Cottura</li> <li>- Conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «3:50» (1.350 kg non selezionabile)
«4»	«Rapide»: pane «express»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempi brevi di lievitazione e cottura</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Cottura</li> <li>- Senza conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «1:52» (1.350 kg non selezionabile)
«5»	«Whole wheat»: pane integrale; programma con maggior tempo di preriscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non preparare il pane integrale con l'avvio differito</b></li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Cottura</li> <li>- Conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «3:30» 1.350 kg / «3:40»
«6»	«Cake»: cakes, torte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione con lievito per torte, bicarbonato</li> <li>- Per torte piatte con una consistenza densa e solida</li> <li>- Mescolare</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Cottura</li> <li>- Senza conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «2:00» (1.350 kg non selezionabile)

Indicazione	Programma	Preparazione / Decorso *)	Peso / Durata
«7»	«Dough»: impasto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per la preparazione di panini, treccia, pizza, biscotti o pasta per tagliatelle</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Senza cottura e senza conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg non selezionabile)
«B»	«Bake»: cottura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cottura</li> <li>- Programma di sola cottura</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg non selezionabile)
«9»	«Jam»: marmellata	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare e preparare la frutta togliendo noccioli, semi o gambi. Tagliare in pezzettini la frutta grossa</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- Rotazione continua delle pale, in senso orario e antiorario</li> <li>- Cottura</li> <li>- Senza conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «1:50» (1.350 kg non selezionabile)
«10»	«Sandwich»: pane per sandwich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per pane bianco</li> <li>- Preriscaldamento</li> <li>- 1° impasto</li> <li>- 2° impasto</li> <li>- Lievitazione</li> <li>- Cottura</li> <li>- Conservazione al caldo</li> </ul>	1.125 kg / «3:09» 1.350 kg / «3:20»

**\*) Note:****Preriscaldamento/ammollo:**

- l'apparecchio inserisce e disinserisce l'elemento riscaldante
- durante l'ammollo la farina integrale assorbe i liquidi

**1° impasto (3 minuti):**

- le pale mescolano gli ingredienti

**2° impasto (7 - 22 minuti):**

- gli ingredienti vengono lavorati in una pasta morbida

**Lievitazione (33 minuti - 1 ora. 50 minuti):**

- il lievito è attivo e gonfia la pasta
- con pochi giri le pale girano la pasta e formano una sfera omogenea
- la pasta lievita nuovamente e raggiunge la forma finale della pagnotta

**Cottura (55 - 65 minuti):**

- l'apparecchio inserisce l'elemento riscaldante e cuoce il pane

**Conservazione al caldo (60 minuti):**

- per mantenere croccante la crosta, il pane viene tenuto al caldo ancora al massimo 1 ora

## 8. Problemi durante la cottura

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>Fuoriuscita di fumo dalle aperture di ventilazione durante la cottura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alla prima messa in funzione è normale (residui di produzione)</li> <li>- vi sono alimenti o ingredienti a contatto con l'elemento riscaldante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettere in funzione l'apparecchio per ca. 10 minuti, affinché i residui possano bruciare (tenere sotto controllo!). Estrarre la spina e lasciar raffreddare completamente la macchina. Pulire con cura l'elemento riscaldante</li> </ul>
<b>Il pane ricade al centro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a cottura terminata il pane rimane troppo a lungo nello stampo e si forma condensa</li> <li>- il coperchio è stato aperto</li> <li>- la farina non è adatta poiché macinata troppo grossolanamente</li> <li>- il lievito lavora troppo</li> <li>- troppa acqua nell'impasto lo rendono liquido e molle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a cottura terminata togliere il pane dallo stampo non appena possibile</li> <li>- non aprire il coperchio durante l'intero processo di riposo e cottura</li> <li>- utilizzare farina adatta</li> <li>- lievito troppo caldo (deve essere a temperatura ambiente)</li> <li>- rispettare sempre le quantità indicate</li> </ul>
<b>Difficoltà a togliere il pane dallo stampo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le pale da impasto sono ancora nel pane</li> <li>- lo stampo non è stato preparato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dopo aver tolto il pane riempire lo stampo con acqua tiepida e lasciare a mollo le pale per 10 min.</li> <li>- preparare lo stampo</li> </ul>
<b>I risultati della cottura non sono soddisfacenti, non sono uniformi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- non è stato selezionato il programma corretto</li> <li>- l'impasto è troppo pesante o troppo consistente per permettere alle pale un impasto sufficiente</li> <li>- il pane è asciutto e non si è formata la crosta poiché il coperchio è stato ripetutamente aperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selezionare il programma corretto</li> <li>- controllare la ricetta</li> <li>- non aprire il coperchio durante l'intero processo di riposo e cottura</li> </ul>
<b>Il pane è troppo pesante, consistente e duro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- troppa farina o troppa poca acqua</li> <li>- è stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale</li> <li>- utilizzo di lievito «vecchio»</li> <li>- se i liquidi sono troppo freddi o troppo caldi il lievito non riesce a lavorare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare meno farina o più acqua</li> <li>- rispettare sempre le quantità indicate</li> <li>- controllare la data di scadenza</li> <li>- gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente</li> </ul>

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il pane si gonfia e fuoriesce dallo stampo	- troppo lievito, farina o acqua	- rispettare sempre le quantità indicate
	- troppo zucchero fa lavorare troppo il lievito	- rispettare sempre le quantità indicate
	- farina più fine necessita meno lievito della farina integrale	- se in una ricetta viene cambiato il tipo di farina, adattare anche la quantità di lievito
	- temperatura ambiente troppo alta	- rispettare la temperatura dell'ambiente tra 15 e 34 °C
Il pane è troppo piccolo o non si gonfia	- troppo poco lievito	- rispettare sempre le quantità indicate
	- il lievito non è sufficientemente attivo	- utilizzare lievito fresco e non lasciarlo a contatto con acqua troppo calda o con il sale
	- acqua troppo calda	
	- lievito mescolato con sale	
Vuoto all'interno del pane	- troppa acqua o troppo poco sale	- rispettare sempre le quantità indicate
	- temperatura dell'acqua troppo alta	- utilizzare acqua leggermente tiepida
La crosta della torta è troppo spessa o troppo scura	- ricette con una grande quantità di zucchero favoriscono una crosta più spessa e scura	- se possibile ridurre la quantità di zucchero - terminare la cottura 5 -10 minuti prima della fine e lasciare in forno ancora 20 minuti (coperchio chiuso)
Durante l'impasto si sentono forti rumori	- le pale da impasto o lo stampo non sono inseriti correttamente	- inserire correttamente le pale o lo stampo (devono <b>essere fissi</b> in posizione). Non toccare durante il funzionamento (pericolo di lesioni)
	- le pale da impasto funzionano con difficoltà o fanno rumore	- inserire le pale nello stampo vuoto e girarle. Se girano con difficoltà rivolgersi al MIGROS-Service
	- troppo impasto nello stampo	- rispettare sempre le quantità indicate
Durante l'impasto le pale rimangono ferme	- lo stampo non è inserito correttamente	- inserire lo stampo correttamente sui due alberi motore (sul fondo del vano di cottura)
	- impasto troppo pesante o troppo consistente	- rispettare sempre le quantità indicate

## Ingredienti per la cottura del pane

### 1. Farina di frumento bianca o semi-bianca

È la farina più utilizzata. Contiene un'alta percentuale di glutine (alto contenuto di proteine). Il glutine (sostanza collosa) aiuta a dare maggior volume all'impasto durante la cottura, maggior consistenza al prodotto finale e favorisce la panificazione.

### 2. Farina integrale

Si ottiene macinando diversi tipi di cereali. I valori nutritivi della farina integrale sono più alti di quelli della farina bianca. Il pane integrale è più consistente e più piatto, di conseguenza diverse ricette propongono la combinazione tra la farina integrale e quella bianca per risultati finali ottimali. Il pane integrale puro non diventa mai alto come quello bianco.

### 3. Farina di segale

Simile alla farina integrale, la farina di segale è molto ricca di vitamine e sali minerali. Non contiene glutine e deve perciò essere combinata con una grande quantità di farina bianca/semi-bianca, altrimenti dopo la lievitazione l'impasto si ritirerebbe nuovamente.

### 4. Zucchero

Lo zucchero è una componente importante per la cottura del pane con il lievito e favorisce la formazione di una bella crosta. Se possibile utilizzare zucchero grezzo (più nutriente dello zucchero raffinato).

### 5. Lievito

Fresco o secco viene aggiunto all'impasto in rapporto alla quantità di farina. Esso favorisce un impasto morbido e un bel pane vaporoso.

Il lievito fresco deve essere conservato in frigorifero e non deve essere utilizzato oltre la data di scadenza.

Il lievito vecchio si riconosce dal colore grigio/marrone, si sbriciola facilmente, è amaro e ha un odore sgradevole. Test: se risale in superficie nell'acqua calda è ancora buono. Il lievito può pure essere congelato.

**Dosaggio lievito fresco** (porzioni di 42 g): 500 g farina/15-20 g lievito fresco

**Dosaggio lievito secco** (sacchetto di 7 g corrisponde a 25 g di lievito fresco): 500 g farina/7 g lievito secco

### 6. Lievito in polvere per torte

Il bicarbonato di sodio contenuto nel lievito per torte libera il biossido di carbonio che fa lievitare l'impasto.

### 7. Sale

L'aggiunta di sale è indispensabile per intensificare il gusto del pane e per la formazione di una bella crosta. Non aggiungerne troppo poiché potrebbe indebolire la lievitazione. Se necessario eventualmente si può anche evitare di aggiungerlo; il pane risulterà un po' più insipido.



– I valori delle seguenti ricette sono indicativi. I differenti tipi di farina, di lievito, di liquido ecc. possono influire sul risultato della cottura

#### Ricetta di base del pane (per una pagnotta grande)

Acqua	1 1/4 misurini graduati ***)
Zucchero	3 cucchiai grandi *)
Olio	3 cucchiai grandi *)
Sale	2 cucchiai piccoli **)
Farina	4 misurini graduati ***)
Lievito in polvere	3 cucchiai piccoli **)

#### «Sweet» pane dolce (per una pagnotta piccola)

Acqua	320 ml
Olio	3 cucchiai grandi *)
Sale	1¼ cucchiaino piccolo **)
Zucchero	0.4 misurini graduati ***)
Milchpulver	2 cucchiai grandi *)
Farina	3¾ misurini graduati ***)
Lievito in polvere	2 cucchiai piccoli **)

#### «French» pane bianco (per una pagnotta piccola)

Acqua	380 ml
Olio	3 cucchiai grandi *)
Sale	2 cucchiai piccoli **)
Zucchero	1½ cucchiai grandi *)
Farina	4 misurini graduati ***)
Lievito in polvere	1 cucchiaino piccolo **)

\*) cucchiaino grande = «Tablespoon», \*\*) cucchiaino piccolo = «Teaspoon»,  
 \*\*\*) misurino graduato = «CUP»



**Pane integrale (per una pagnotta piccola)**

Acqua	380 ml
Olio	3 cucchiai grandi *)
Sale	2 cucchiai piccoli **)
Zucchero grezzo	5 cucchiai grandi *)
Latte in polvere	4 cucchiai grandi *)
Farina integrale	1¼ misurini graduati ***)
Lievito in polvere	2 cucchiai piccoli **)
Farina	2½ misurini graduati ***)

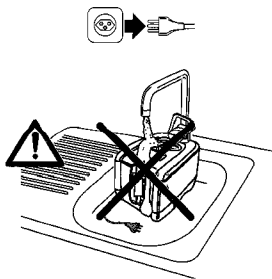
**«Express» (per una pagnotta piccola)**

Acqua (45-50 °C)	260 ml
Uova	3
Olio	3 cucchiai grandi*)
Sale	1½ cucchiai piccoli **)
Zucchero	2½ cucchiai grandi *)
Latte in polvere	3 cucchiai grandi *)
Farina	4 misurini graduati ***)
Lievito	2 cucchiai piccoli **)

**Ricetta di base impasto (per una pagnotta piccola)**

Acqua	380 ml
Olio	4 cucchiai grandi*)
Sale	2 cucchiai piccoli **)
Zucchero	2 cucchiai grandi *)
Farina	4 misurini graduati ***)
Lievito in polvere	2 cucchiai piccoli **)

\*) cucchiaino grande = «Tablespoon», \*\*) cucchiaino piccolo = «Teaspoon»,  
 \*\*\*) misurino graduato = «CUP»



## Corpo dell'apparecchio e frontalino

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- **Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua, né pulirli sotto l'acqua corrente.** La penetrazione di acqua potrebbe provocare un cortocircuito o una scossa elettrica
- Pulire unicamente con un panno morbido, leggermente umido; quindi lasciare asciugare bene. Durante questa operazione, badare che la spina non entri in contatto con l'umidità
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

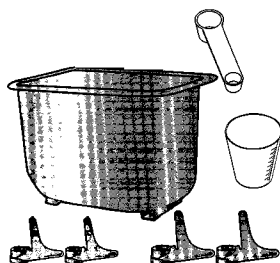
## Vano cottura



- Pulire a fondo il vano cottura e il coperchio, compresi l'oblò in vetro, con un panno umido, quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

### Nota:

- Dopo la pulizia, asciugare completamente il vano cottura, evitando così i cattivi odori



## Accessori

- Lavare lo stampo, le pale da impasto, il misurino graduato e il cucchiaino dosatore con acqua calda con l'aggiunta di un normale detersivo e quindi asciugarli bene. Non mettere gli accessori in lavastoviglie
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- **Attenzione, non danneggiare il rivestimento antiaderente dello stampo e delle pale da impasto!**
- In caso di difficoltà nel rimuovere le pale da impasto, riempire lo stampo con acqua tiepida e lasciarle a mollo brevemente



## Custodia

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

## Manutenzione

Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, la macchina per il pane non necessita di un'ulteriore manutenzione.

**Importante:** in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

## Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite unicamente presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, o con pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

**Importante:** in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

## Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt ~50 Hz
Potenza nominale		800 Watt
Dimensioni		ca. 445 x 320 x 270 mm (l x h x p)
Lunghezza cavo di alimentazione		ca. 0.9 m
Peso apparecchio di base	- senza stampo	ca. 6.5 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio	plastica
	- coperchio	plastica e vetro
	- stampo di cottura	alluminio, rivestimento antiaderente
	- pale da impasto	alluminio, rivestimento antiaderente
Dimensioni pagnotte		1.125 kg / 1.35 kg
Approvato da		CE / S+
Garanzia del prodotto		2 anni
Accessori		stampo per il pane, 4 pale da impasto, misurino graduato e cucchiaino dosatore

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.





... nollat esse  
... nollat esse  
... nollat esse

# Garantie / Garantie / Garanzia



**2 JAHRE GARANTIE**  
**2 ANS DE GARANTIE**  
**2 ANNI DI GARANZIA**

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen.

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kasbon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

## MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



**M-INFOLINE**  
**0848 84 0848**  
**www.migros.ch**

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr  
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,  
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr),  
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30  
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,  
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).  
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30  
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,  
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).  
E-Mail: m-infoline@mgb.ch