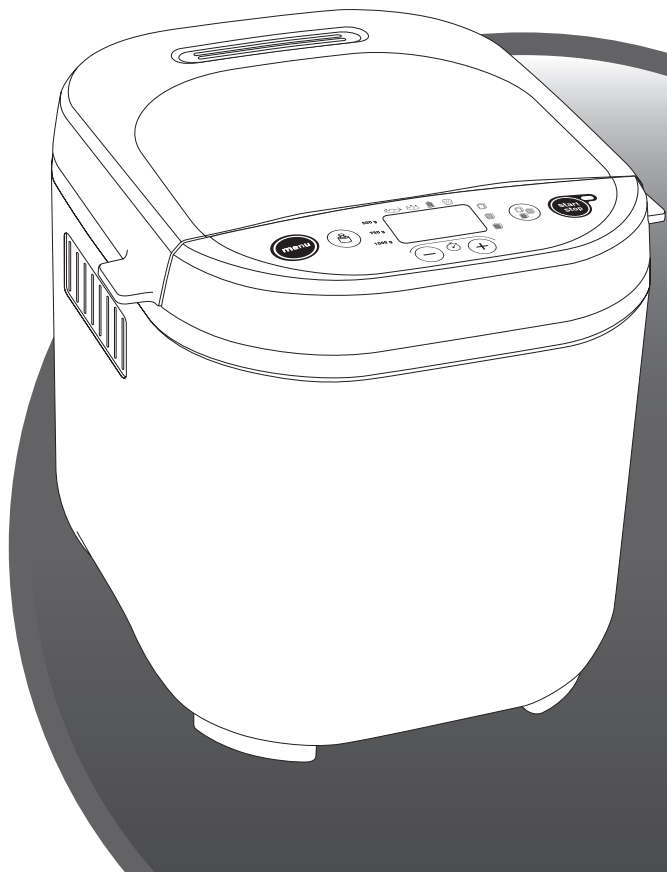


pain plaisir / pain & délices



FR

ES

PT

IT

NL

DE

EN

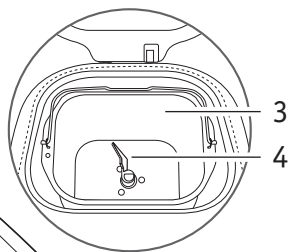
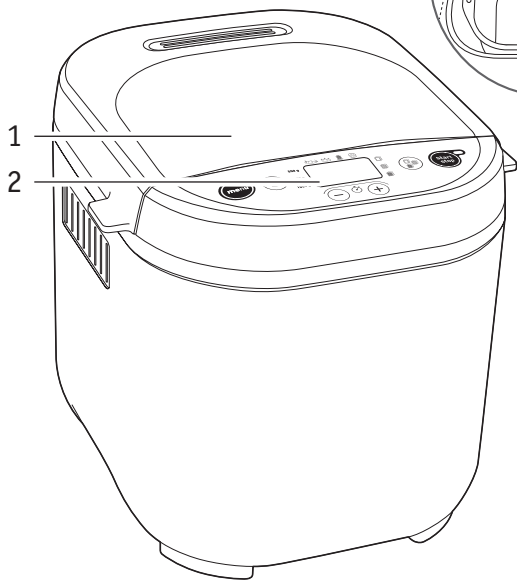
AR

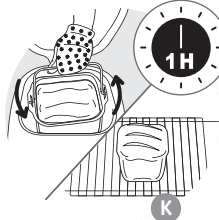
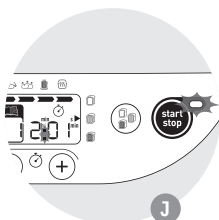
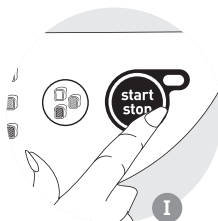
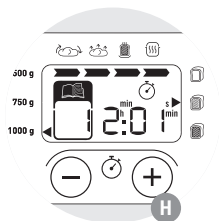
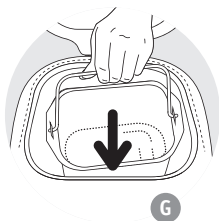
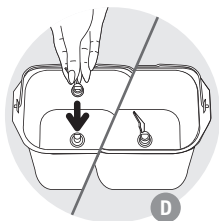
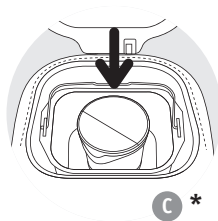
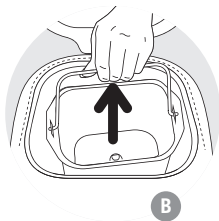
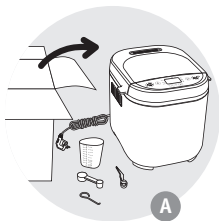
FA

RU

UK

KK





* uniquement pour programme yaourt

DESCRIPTION

- | | | | |
|---|--|----|------------------------------------|
| 1 | Couvercle | 3 | Cuve à pain |
| 2 | Tableau de bord | 4 | Mélangeur |
| a | Écran de visualisation | 5 | Gobelet gradué |
| b | Choix des programmes | 6 | Cuillère à café / cuillère à soupe |
| c | Sélection du poids | 7 | Crochet pour retirer le mélangeur |
| d | Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11 | 8 | Couvercle de conservation |
| e | Sélection du dosage | 9 | Pot à faisselle |
| f | Bouton départ/arrêt | 10 | Pot à yaourt |
| g | Voyant de fonctionnement | | |

Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 58 dBa.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - **A**.
- Nettoyez tous les éléments et l'appareil avec un linge humide.

DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - **G**.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée. Adaptez ensuite le mélangeur - **B** - **C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé (voir paragraphe CONSEILS PRATIQUES). Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude - **D** - **E**.
- Introduisez la cuve à pain - **F**.
- Fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche **MENU**.
- Appuyez sur la touche **START/STOP**. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume - **I** - **J**.
- A la fin du cycle de cuisson, appuyez sur **START/STOP** et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour le refroidir - **K**.

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN FRANÇAIS pour votre premier pain.

PAIN FRANÇAIS (programme 2)	INGRÉDIENTS - c.c. = cuillère à café - c.s. = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 365 ml	3. FARINE = 620 g
POIDS = 1000 g	2. SEL = 2 c.c.	4. LEVURE = 1½ c.c.

Sélection d'un programme

MENU La touche **menu** vous permet de choisir le programme désiré. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **MENU**, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant.


1. **Pain sans gluten salé.** Programme permettant la réalisation de recettes pauvres en sucre et matières grasses. L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée (voir avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten).
2. **Pain sans gluten sucré.** Programme permettant la réalisation de recettes contenant du sucre et de la matières grasses (ex. brioche). L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.
3. **Gâteau sans gluten.** Programme permettant la réalisation de gâteaux sans gluten avec levure chimique. L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.
4. **Pain classique.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc type pain de mie.
5. **Pain classique rapide.** Ce programme permet de réaliser plus rapidement une recette de pain blanc type pain de mie.
6. **Pain français.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc traditionnel français avec une croûte plus épaisse.
7. **Pain sucré.** Ce programme est adapté aux recettes de type brioche qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750g de pâte au total.
8. **Pain complet.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on réalise une recette à base de farine complète.
9. **Pain complet rapide.** Ce programme permet de réaliser plus rapidement une recette à base de farine complète.
10. **Pain au seigle.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on utilise une grande quantité de farine de seigle ou d'autres céréales de ce type (ex. sarrasin, épeautre).
11. **Pâtes levées.** Ce programme permet la réalisation de recettes type pâte à pizza, pâte à pain et pâte à gaufre liégeoise. Ce programme ne cuit pas.
12. **Pasta.** Ce programme permet de réaliser des recettes de type pâtes italiennes ou pâte à tarte.
13. **Gâteau.** Permet la confection de gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme.
14. **Cuisson.** Permet de cuire de 10 mn à 70 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) après le programme Pâtes levées,
 - b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 - c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.
15. **Porridge.** Permet la réalisation de recettes type porridge et riz au lait.
16. **Céréales.** Permet la réalisation de recettes type riz au lait, semoule au lait et sarrasin au lait.
17. **Confiture.** Permet la réalisation de confitures maison. Lorsque vous êtes en programmes **11 et 12**, faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.

Programmes spécifiques à la machine à pain « Pain & Délices » :


18. **Yaourt.** Permet la réalisation de yaourt à base de lait pasteurisé de vache, de chèvre ou de soja. Mettre le pot à yaourt dans la cuve (sans couvercle). Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 7 jours.
19. **Yaourt à boire.** Permet la réalisation de yaourts à boire à base de lait pasteurisé. Mettre le pot à yaourt dans la cuve (sans couvercle). Bien mélanger avant consommation. Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 7 jours.

20. **Fromage frais.** Permet la réalisation de fromage frais à partir de lait caillé de vache ou de chèvre. Mettre le pot à faisselle dans le pot à yaourt (sans couvercle) et mettre en place dans la cuve. Une phase d'égouttage est nécessaire. Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 2 jours.



Sélection du poids du pain

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Le poids est donné à titre indicatif. Certains programmes ne permettent pas la sélection du poids. Se référer au tableau des cycles en fin de mode d'emploi.

Sélection du dorage

Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Certains programmes ne permettent pas la sélection du dorage. Se référer au tableau des cycles en fin de mode d'emploi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 3 secondes sur la touche .

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE A PAIN

Le tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi) vous indique la décomposition des différentes étapes suivant le programme choisi. Un témoin visuel vous indique quelle est l'étape en cours.

1. Pétrissage

Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

Au cours de ce cycle, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi) et à la colonne « extra ». Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

2. Repos

Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

3. Levée

Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

4. Cuisson

Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.





5. Maintien au chaud


Permet de garder le pain chaud pendant 1 heure après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE


Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Reportez-vous au tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi).

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Pour ajuster le temps différé, appuyez sur  et . La machine affiche la durée totale avant la fin de la cuisson. Le  s'allume. Appuyez sur  pour démarrer le programme différé.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche  jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait cru, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

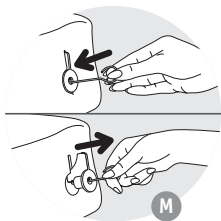
CONSEILS PRATIQUES

1. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la cuillère fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats. **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de températures basses, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C) .
2. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans un endroit frais et sec.
3. La farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine avec précision. **Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée** en sachet.
4. Évitez d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire).
5. Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ou avec le sel. Trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson.**

Ordre général à respecter :

- Liquides (beurre ramolli, huile, œufs, eau, lait)
- Sel
- Sucre
- Farine première moitié
- Lait en poudre
- Ingrédients spécifiques solides
- Farine deuxième moitié
- Levure

- Lors d'une coupure de courant inférieure à 7 min, la machine sauvegardera son état et reprendra son fonctionnement après retour de l'alimentation.
- Si vous souhaitez enchaîner 2 cycles de pain, attendez environ 1h entre les 2 cycles pour permettre le refroidissement de la machine et ne pas impacter la réalisation du pain.
- Lors du démoulage de votre pain, il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans celui-ci. Dans ce cas, utilisez le crochet pour le retirer délicatement. Pour cela, introduisez le crochet dans l'axe du mélangeur puis tirez pour retirer celui-ci.



Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, un seul poids est disponible.

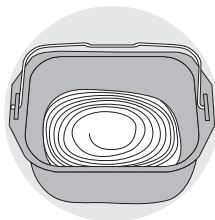
Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (malades coeliaques) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier pour nettoyer la cuve, le mélangeur ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten. Assurez-vous également que la levure utilisée soit sans gluten.

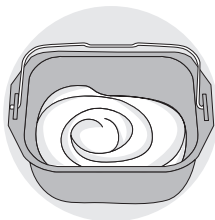
Les recettes sans gluten ont été développées en utilisant des préparations (appelées aussi mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten du type Schär ou Valpiform.

- Il faut tamiser les mélange de farines avec la levure pour éviter les grumeaux.
- Au démarrage du programme, il faut aider le pétrissage : rabattre les ingrédients non-mélangés sur les parois vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule non métallique.
- Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel. **Il sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.**
- Toutes les marques de premix ne donnent pas les mêmes résultats : il est possible que les recettes doivent être ajustées. Il est donc recommandé de faire des essais (voir exemple ci-dessous).

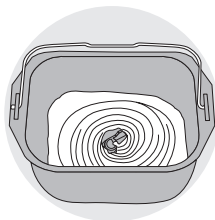
Exemple : ajuster la quantité de liquide.



Trop liquide



OK



Trop sèche

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

INFORMATIONS SUR LES INGREDIENTS

Levure : Le pain se réalise avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafraîs), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger.

La levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion.

Respecter les doses prescrites (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Farines : L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total (farine + eau).

Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier.

- Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques (l'humidité). L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus dense et moins aéré.
- Plus la farine est complète c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé (>55), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
- Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations.

Farine sans gluten : L'utilisation en grande quantité de ces farines pour réaliser du pain demande d'utiliser le programme pain sans gluten. Il existe un grand nombre de farines ne contenant pas de gluten. Les plus connues sont les farines de sarrasin dit « blé noir », de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne, millet et de sorgho.

Pour les pains sans gluten, afin d'essayer de recréer l'élasticité du gluten il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants pour pains sans gluten : pour obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez ajouter de la gomme de xanthane et/ou de guar à vos préparations.

Les préparations sans gluten prêtes à l'emploi : elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être totalement garanties sans gluten, certaines sont également d'origine biologique.

Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes à l'emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

Sucre : N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il permet de réguler l'activité de la levure et donne du goût au pain.

Il ne doit pas entrer en contact avec la levure avant le début de la préparation.

Il améliore aussi la structure de la pâte.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. **Utilisez des liquides à température ambiante, sauf pour les pains sans gluten qui nécessitent l'utilisation d'une eau tiède (environ 35°C).**

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émietté-le en petits morceaux ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer de beurre fondu. Évitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Oeufs : Ils améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'oeuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Les **recettes ont été prévues pour un oeuf moyen de 50 g**, si les oeufs sont plus gros, ajouter un peu de farine; si les oeufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : Le lait a un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie. Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue pour du lait : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette.

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES À LA MACHINE À PAIN « PAIN & DÉLICÉS » :

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel lait utiliser?

L'utilisation de tous types de laits est possible (par exemple du lait de vache, de chèvre, de brebis, de soja ou autres laits d'origine végétale). La consistance du yaourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue durée et tous les laits décrits ci-dessous conviennent pour l'appareil :

- **Lait stérilisé longue durée** : Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de lait en poudre.
- **Lait entier** : ce lait donne du yaourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.
- **Lait cru (lait de ferme) : ce type de lait doit être bouilli au préalable.** Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil.
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Agent de fermentation

Pour le yaourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yaourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible.
- Un **agent de fermentation lyophilisé ou ferments lactiques**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – ce doit être un yaourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé culture.

Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

Durée de fermentation

- Selon les ingrédients de base utilisés et le résultat recherché, la fermentation du yaourt durera entre 6 et 12 heures.



Une fois la cuisson terminée, mettez le yaourt au réfrigérateur au moins 4 heures, et consommez-le dans un délai de 7 jours.








Présure (pour fromage frais)

Pour la réalisation de vos fromages frais, vous pouvez utiliser de la présure ou un liquide acide type jus de citron ou vinaigre pour cailler le lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN





- Débranchez l'appareil et attendez son refroidissement complet.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Nettoyez les autres éléments avec une éponge humide. Séchez soigneusement - **K**.
- **Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.



Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Pain trop levé	Pain affaîssi après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
						
La touche  a été actionnée pendant la cuisson.				●		
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.		●		●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.		●			●	
Pas assez de sucre.			●			
Mauvaise qualité de farine.			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Programme inadapté.			●	●		

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Yaourt liquide	Yaourt trop acide	Présence d'eau dans le yaourt	Yaourt jauni
Temps de fermentation trop court.	●			
Temps de fermentation trop long.		●	●	●
Pas assez de ferments ou ferment mort ou non actif.	●			
Pot à yaourt mal nettoyé.	●			●
Lait utilisé pas assez gras (demi écrémé au lieu d'entier).	●			
Couvercle laissé sur le pot.			●	
Mauvais programmes utilisés.	●			●

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur  rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip : la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip : la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip : panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur  le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur . Recommencez la recette depuis le début.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez oublié d'appuyer sur  après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

1	LÉGER
2	MOYEN
3	FORT

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

