

WhiteBrown
ELECTROMENAGER

Machine à pain
Bread maker

MP 546 "La Tessara"



WEB

04/04 - V2

24

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

LA TESSARA ***du pain pour tous !***

Dans la Rome antique la fabrication du pain était déjà très élaborée et la misère omniprésente. Très tôt, pour éviter les



troubles, les Empereurs distribuèrent gratuitement le pain aux chômeurs de plus en plus nombreux. Bientôt le phénomène prit une ampleur inouïe et le nombre de bénéficiaires quintupla en moins d'un siècle.

A la fin de l'Empire romain, ce droit au pain gratuit devint un droit héréditaire et le jeton que l'on devait

présenter contre le pain se transmettait de père en fils. C'est ce jeton, symbole du « droit au pain pour tous », qui est appelé LA TESSARA.

ADVISES

CAUTION :

- Always fill the bread pan with the ingredient in the order mentioned below :
 - 1- Butter and oil
 - 2- Liquids : water, milk ...
 - 3- 1/3 of the flour
 - 4- Sugar
 - 5- Salt
 - 6- Powdred milk
 - 7- The 2/3 of the flour (to cover the ingredient)
 - 8- Yeast (only in contact with flour). To make bread, use bread yeast.

- "Ultra fast" function:

The bread maker can bake loaf in less than 1 hour, with "ultra fast" function, the bread is a little more dense with these settings. We advice you to use hot water (48-50°C) and a quick rising yeasts.

- Spelt flour:

In order to have a slightly bread, we advice you to use spelt flour.

- We advice you to wait 30 minutes before eating the bread.

Caution :

- Never open the appliance when using.
- If the blade is still in the bread, loosen it with the hook (8)

CLEANING

- Switch the appliance off and let it cool down before cleaning.
- Bread pan : rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
- Kneading bar : if it is difficult to remove the kneading bar from the axe, you can soak the bread pan in water for some minutes.
- Cover and window : the cover can be removed for cleaning. Clean the cover and appliance inside and outside with a piece of soft damp cloth.

USE OF THE APPLIANCE

Before using the appliance for the first time :

Please clean the bread pan and the inside housing. The bread pan is non-stick coated. Put a drop of oil in the bread pan and bake for 10 minutes with nothing inside on program 1, to stop the appliance, push "start" button for few seconds. Clean once more time. Place the kneading blade on the axe in the baking area.

Connection :

- Remove the bread pan.
- Place the kneating blade on its axe in the baking area.
- Put the ingredient in the bread pan. All ingredients, including the liquid ingredients, should be at room temperature. Respect the following order.
- Put the bread pan in the appliance and close the cover.
- Connect the appliance and press the "on/off" button. When the appliance is connected, a beep is heard and "3:00" appears on the display after a short time. The two dots between the "3" and "00" are fixed. The appliance is ready to work and is set automatically on programme 1 (normal bread).
- Select the programme, the weight of the bread and the colour of the bread.
- Set the time delay if required.
- Press the "start" button, the ":" flash. For the "basic", "french", "whole wheate", "milk bread" functions, short beeps are heard during the second kneading process. They inform you when fruits or nuts may be added.
- At the end of the baking programme, one beep is heard and the appliance switches automatically to keep warm for 60 minutes. When 10 beeps are heard, the programme is finished. If you want to remove the bread before the end of the process, press the "Start" button. Open the cover and take out the brand pan with an oven-cloth or with the hook. Turn the bread pan over and shake lightly until the bread comes out. If the kneading bar is still in the bread, loosen it with the hook. Let the bread cool down for 30 minutes.
- Press the "off" button.

Using the hook :

When the kneading bar is in the bread, loosen it with this object.

Take out the brand pan with this part of hook.



FRANÇAIS

WHITE & BROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil seuls.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Précautions spécifiques :

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc...
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que l'appareil soit en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir la cuve lorsqu'elle est chaude
- L'appareil doit être utilisé dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 15 et 34 °C afin de donner des résultats satisfaisants.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE
DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.**

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

THE FUNCTIONS

- 1- Basic : kneading, rising and baking normal bread.
- 2- French : kneading, rising and baking with a longer rising time
- 3- Whole wheat : kneading, rising and baking of whole wheat bread
- 4- Quick : kneading, rise and baking quickly
- 5- Milk bread : kneading, rising and baking milk bread
- 6- Ultra fast I : kneading, rising and baking 500g bread in a short time
- 7- Ultra fast II : kneading, rising and baking 750g bread in a short time
- 8- Dough : kneading and rising without baking
- 9- Jam : mixing and baking fruit with sugar
- 10- Cake 1 : kneading, rising and baking cake
- 11- Cake 2 : kneading, rising and baking cake
- 12- Bake : only baking, without kneading nor rising

OPERATING TIME

Progr./Weight	500g	750g	Some examples
1.Basic	2h53	3h00	French bread
2.French	3h40	3h50	French bread
3.Whole wheat	3h32	3h40	Whole wheat bread
4.Quick	1h40	---	Cereals bread
5.Milk bread	2h50	2h55	Milk bread
6.Ultra fast I	0h58	---	"Quick rising yeasts" bread
7.Ultra fast II	---	0h58	"Quick rising yeasts" bread
8.Dough	1h30	---	Dough
9.Jam	1h20	---	Jam
10.Cake 1	2h50	---	Cake
11.Cake 2	2h55	3h00	Cake
12.Bake	1h00	---	---

SUMMARY OF OPERATION

- **Function (12)** : press this button to select one of the 12 functions. One pressure corresponds with one function. Each time you press this button, you can hear a sound and the function appears on the screen.
- **Cooking (13)** : press this button to select the bread colour : light, medium or dark. One pressure corresponds with one kind of cooking. Each time you press this button, you can hear a sound and the kind of cooking appears on the screen.
- **Weight (14)** : press this button to select the bread weight : 500g or 750g. One pressure corresponds with one weight. Each time you press this button, you can hear a sound and the weight appears on the screen.
- **Start (15)** : once you have selected your function, weight and bread cooking press this button to start the programme. You will hear a sound and the two dots between hour and minute begin to flash. In order to stop the programme, press the "start" button for 2 seconds until a beep confirms that the program has been switched off (the two dots are fixed).
- **Timer "+" and "-" (16)** : to delay the time your breadmaker will start, press "+" button to go to the hour you desire (one pressure = 10 min), if necessary use the "-" button to decrease the time and press "START" button. Before using this programme, we advice you to try some recipes. Do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk...

Example : it is 8.30pm, you would like your bread to be ready the next morning at 7 o'clock, so 10h30 later. Press "+" button until 10:30 appears. The bread will be ready in 10 hours and 30 minutes, at 7.00 am

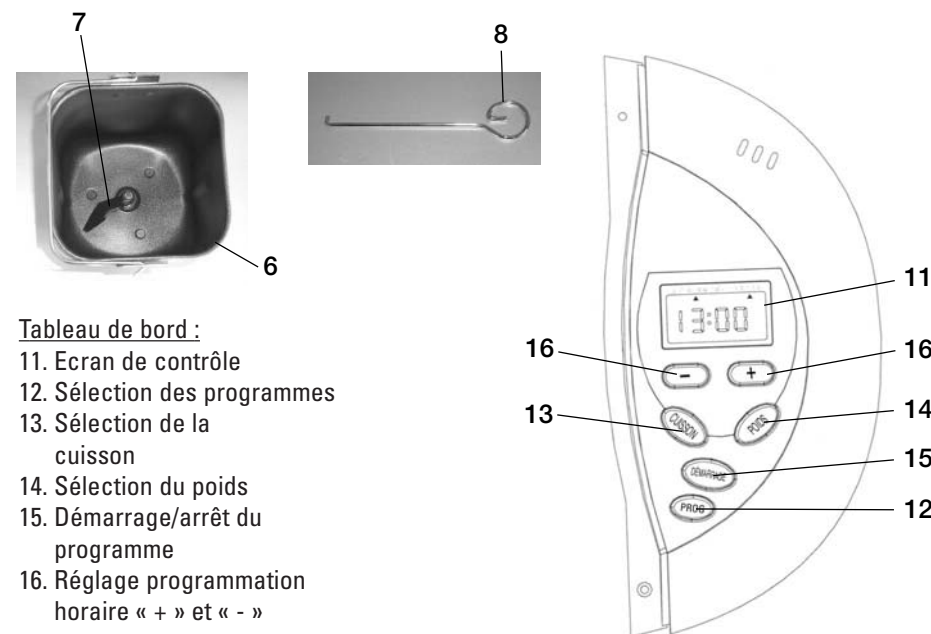
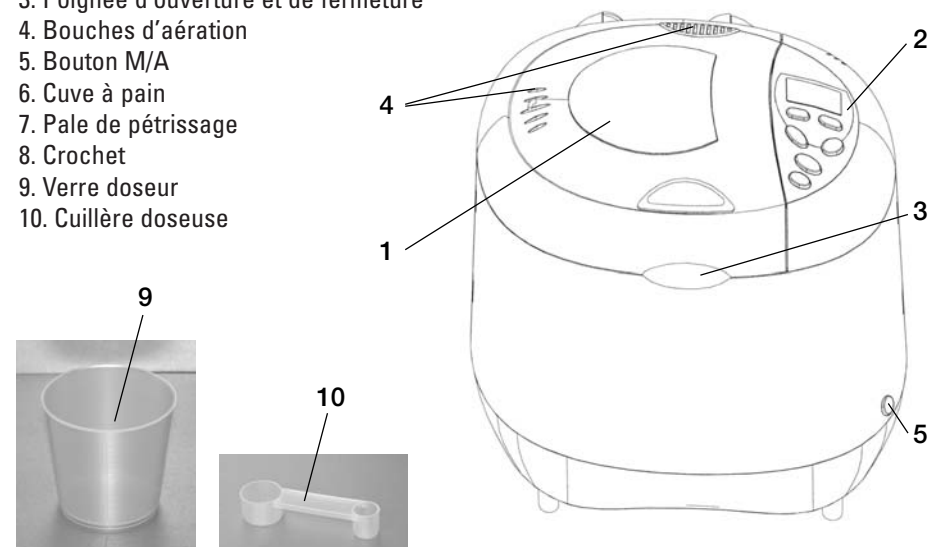
- **Keep warm** : your bread is kept warm for 60 minutes after baking stops. If you want to take the bread out just after baking has stopped, press "start" button.

WARNING DISPLAY :

- If the display shows "H:HH" after you have pressed "start" button, the temperature inside is still too high. Press "stop" button, open the lid and let the appliance cool down from 10 to 20 minutes.
- If the display shows "E:EE" after you have pressed "start" button, the temperature sensor is disconnected, please check sensor carefully by authorized technician.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Hublot de contrôle
2. Tableau de bord
3. Poignée d'ouverture et de fermeture
4. Bouches d'aération
5. Bouton M/A
6. Cuve à pain
7. Pale de pétrissage
8. Crochet
9. Verre doseur
10. Cuillère doseuse



DESCRIPTION DU TABLEAU DE BORD

• **Prog (12)** : appuyer sur cette touche pour sélectionner votre programme parmi les 12 disponibles (voir page 7). Une pression correspond à un programme.
A chaque pression un bip se fait entendre et les programmes défilent à l'écran.

• **Cuisson (13)** : appuyer sur cette touche pour sélectionner la dorure du pain : croûte légèrement dorée, moyennement dorée ou bien dorée. Une pression correspond à un type de dorure. A chaque pression un bip se fait entendre et les modes de cuisson défilent à l'écran.

• **Poids (14)** : appuyer sur cette touche pour sélectionner la taille du pain : 500 g ou 750 g. Une pression correspond à une taille de pain. A chaque pression un bip se fait entendre et les poids défilent à l'écran.

• **Démarrage (15)** : lorsque vous avez sélectionné votre programme, la taille du pain et le type de cuisson désiré, appuyez sur la touche « démarrage » pour lancer le programme, un bip se fait entendre et les deux points entre les heures et les minutes clignotent.
Pour arrêter le programme, appuyer environ 2 secondes sur la touche « démarrage », un bip se fait entendre et les deux points entre les heures et les minutes sont fixes.

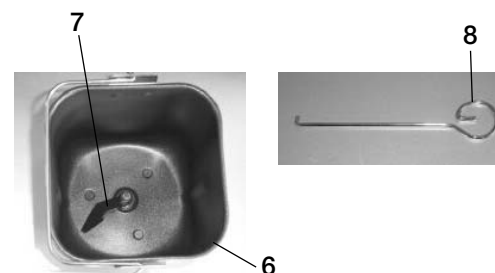
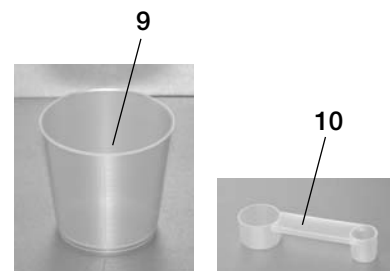
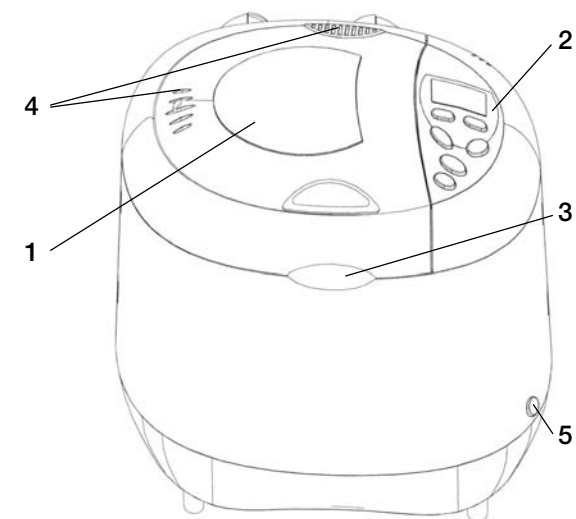
• **Programmation horaire « + » et « - » (16)** : pour différer le démarrage de la machine. Sélectionner le programme, le poids et la cuisson du pain : le temps nécessaire à la réalisation complète du pain apparaît. Appuyer ensuite sur la touche « + » jusqu'à l'affichage du temps désiré (une pression = 10 minutes), appuyer sur la touche « - » pour réduire la durée si nécessaire, votre pain sera ainsi prêt à la fin du temps affiché. Appuyer sur la touche "démarrer" pour activer la programmation horaire. Avant d'utiliser cette fonction, nous vous conseillons de tester quelques recettes au préalable. Eviter d'utiliser des denrées périssables telles que les œufs ou le lait frais.

Exemple : il est 20h30. Vous voudriez que votre pain soit prêt à 7h demain matin, c'est à dire dans 10h30. Appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que 10:30 apparaisse. Le pain sera prêt dans 10h30 soit à 7h le lendemain matin.

• **Maintien au chaud.** Le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes après la fin de la cuisson.
Si vous souhaitez retirer le pain juste après la cuisson, appuyez sur la touche « démarrage » pendant 2 secondes pour arrêter le programme.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Control windows
2. Control panel
3. Handle
4. Air vent
5. On / off knob
6. Bread pan (tank + blade)
7. Kneading blade
8. Hook
9. Measuring jug
10. Measuring spoon



Control panel

11. Display
12. Functions setting
13. Cooking setting
14. Weight setting
15. Start / Stop the programme
16. Timer "+" and "-"

