

notice d'utilisation

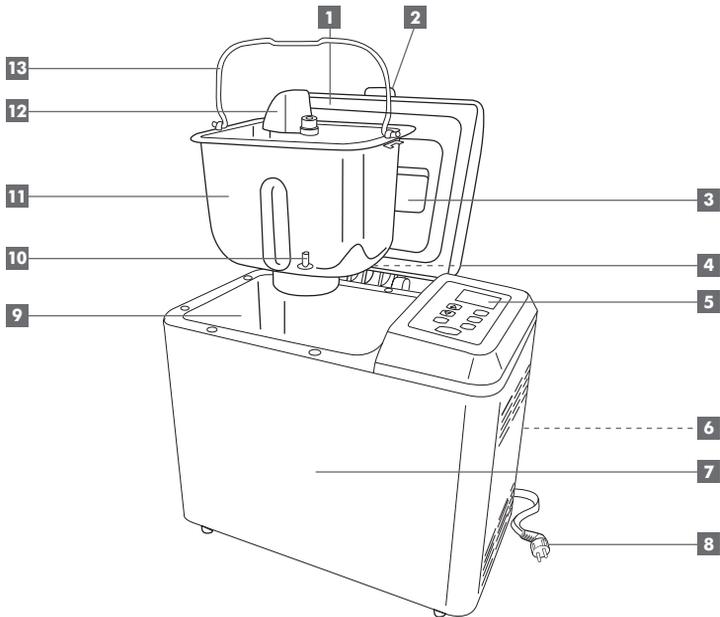
Machine à pain « métal »
qd 782 a



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

description du produit



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Couvercle amovible | 8 Cordon d'alimentation |
| 2 Poignée du couvercle | 9 Cavité de la machine à pain |
| 3 Hublot de contrôle | 10 Axe d'entraînement du pétrin |
| 4 Grille d'aération | 11 Moule avec revêtement anti-adhésif |
| 5 Panneau de commande LCD | 12 Pétrin |
| 6 Bouton de mise en service | 13 Poignée du moule |
| 7 Corps en métal | |

description du panneau de commandes

En mode « Personnel », permet de régler les différentes durées : pétrissage, levée, cuisson...

Réglage de la durée de départ différé (jusqu'à 13h) et de la durée de « Cuisson seule » (jusqu'à 1h)

Sélection du poids du pain (500, 750, 1 000 g)

Sélection de la recette de base (12 choix possibles)

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1. NORMAL | 7. CONFITURE |
| 2. COMPLET | 8. PATE |
| 3. FRANCAIS | 9. SUPER RAPIDE |
| 4. RAPIDE | 10. CUISSON SEULE |
| 5. SUCRE | 11. DESSERT |
| 6. CAKE | 12. PERSONNEL |

CYCLE

PAUSE

TIMER

LUMIERE

POIDS

MODE

RECETTE

M / A

Pour suspendre à tout moment la préparation

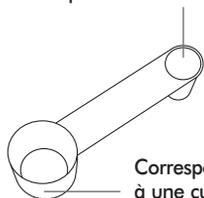
Eclairage de l'écran LCD et de la cavité

Sélection du niveau de cuisson de la croûte (clair, moyen, foncé)

Mise en marche/arrêt de la machine

description des accessoires

Correspond à une cuillère à café (c.à c.)

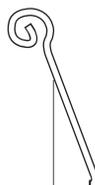


Correspond à une cuillère à soupe (c.à s.)

Cuillère doseuse double capacité, pour le sucre, le sel...



Gobelet mesureur, pour les liquides (eau, lait...)



Crochet d'extraction du pétrin

Remarque : le gobelet mesureur est gradué en millilitres (ml). Il n'est en aucun cas adapté au dosage d'ingrédients tels que la farine, le sucre ou tout autre aliment sec.



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- Placer la machine à pain à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons...).
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

recommandations de sécurité particulières



- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Utiliser impérativement des maniques pour retirer le moule de la cavité et éviter de toucher les surfaces chaudes (couvercles, parois...).
- De l'air très chaud peut s'échapper par la grille d'aération pendant la cuisson. Ne jamais vous approcher et ne pas l'obstruer.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 20 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Afin d'éviter le débordement de la pâte durant le cycle de préparation, respecter les quantités d'ingrédients annoncées. Notamment, ne jamais dépasser les quantités maximales de 12 g de levure sèche en grains et 700 g de farine.
- La machine peut légèrement vibrer sur le plan de travail lorsqu'elle pétrit des pâtes lourdes ou lorsque le temps de pétrissage est long. Il est nécessaire de la poser sur une surface plane, non glissante et stable pas trop près du rebord ou d'un objet.
- Vérifier que tous les éléments mobiles soient correctement en place avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer à la rubrique "Mise en service" de la présente notice.

- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cuve. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour.
- Faire attention de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif des cuves et du pétrin. Leur endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- En fin de cuisson, toujours éteindre l'appareil avec le bouton M/A avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

ingrédients

1. La farine

La farine constitue le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain. Il est très important de choisir celle qui convient le mieux à chaque pain (farine de blé blanche, farine de blé complète, farine de seigle...).

Remarque : chaque marque de farine ayant ses propres caractéristiques, il se peut que pour une même recette les résultats diffèrent d'une marque à l'autre.

Lorsque vous utilisez des farines plus lourdes (complète, seigle...), le pain a tendance à moins lever. L'usage d'une farine trop fine peut parfois faire trop lever le pain. Utilisez dans ce cas moins de levure pour obtenir un résultat satisfaisant.

2. Le beurre/L'huile

Les matières grasses permettent de donner une meilleure saveur au pain et de le rendre plus moelleux. Coupez le beurre en petits morceaux afin qu'il se répartisse de façon homogène dans la préparation. Suivant le régime alimentaire, il vous est aussi possible de le remplacer par des graisses telles

que la margarine végétale. Cependant, nous vous recommandons dans ce cas d'employer plutôt de l'huile d'olive « Extra Vierge ».

3. Les oeufs

Ils améliorent le goût du pain, sa texture et contribuent à sa levée.

Un pain contenant des oeufs présente généralement un volume plus important.

4. L'eau

L'eau est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène.

C'est le mélange de l'eau avec la farine qui est à l'origine de la formation de gluten. Le gluten, grâce à ses propriétés élastiques, emprisonne les gaz qui se dégagent de la levure lors de la fermentation et permet ainsi de faire lever la pâte.

Pour avoir une levée satisfaisante, utilisez de l'eau tiède. Avec de l'eau froide, la levure n'est pas suffisamment activée. Si l'eau est chaude, c'est le phénomène contraire qui se produit.

Pour une recette à base d'oeufs, mettez-les toujours avant l'eau.

5. Le lait frais/Le lait en poudre

Le lait a plusieurs actions :

- il dore la croûte du pain
- il donne une belle couleur crémeuse à la mie
- il améliore sa saveur
- il augmente la valeur nutritive

Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez toute la quantité d'eau initialement prévue dans la recette. Par contre, si vous prenez du lait frais, vous pouvez le mélanger avec l'eau, à condition de diminuer la quantité d'eau d'autant que le volume de lait ajouté.

Pour les personnes ne supportant pas le lactose ou allergiques au lait de vache, il est possible de remplacer ce dernier par du lait de soja, du jus de légumes ou du jus de fruits.

Attention : le lait frais est périssable. Pour une cuisson en départ différé (minuterie), utilisez impérativement du lait en poudre.

6. Le sucre

C'est une source nutritive pour la levure et par voie de conséquence un ingrédient important pour le processus de levée de la pâte.

Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte.

Enfin, il permet au pain de mieux se conserver car il absorbe une partie de l'humidité.

Préférez du sucre blanc ou roux, du miel ou de la mélasse.

N'utilisez jamais de sucre en morceaux au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif du moule (11) et du pétrin (12).

Si vous le souhaitez, vous pouvez supprimer le sucre de la recette. Dans ce cas, le pain lève moins vite.

7. Le sel

Le sel donne du goût au pain et régule l'activité de la levure. Il rend la pâte ferme, compacte et empêche le pain de lever trop vite.

8. La levure

C'est un micro-organisme qui se développe naturellement dans divers aliments végétaux.

La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Cette transformation chimique provoque la multiplication des micro-organismes, ce qui génère le phénomène de fermentation.

La levure est idéale pour faire lever la pâte, la rendre plus légère et plus facile à digérer.

Il existe plusieurs types de levures mais seule la levure de boulangerie entre dans la composition du pain.

La levure de boulangerie se trouve sous forme fraîche ou sèche (déshydratée).

Toutes les recettes fournies avec cette machine ont été établies avec de la levure déshydratée « instantanée », qui se présente sous forme de petits grains. Contrairement à la levure fraîche ou à la levure déshydratée « standard », celle-ci ne nécessite aucune hydratation pour être réactivée.

Remarque : en fonction de la marque de levure déshydratée que vous utiliserez, il se peut qu'il soit nécessaire de modifier légèrement le dosage de levure indiqué dans les recettes.

Si vous comptez plutôt utiliser de la levure de boulangerie fraîche, tenez compte de la relation d'équivalence suivante pour la doser : 25 g de levure fraîche = 7 g de levure sèche.

Pour obtenir le meilleur résultat, il se peut qu'il vous soit nécessaire d'adapter la quantité de levure.

De plus, nous vous conseillons de mélanger la levure fraîche avec au minimum 2 cuillères à soupe d'eau tiède avant d'ajouter l'ensemble dans la préparation.

Conseils :

- Dès qu'un sachet de levure fraîche est ouvert, consommez-le sous 48 heures, sauf indication contraire de la part du fabricant.
- Servez-vous toujours de la levure avant la date limite d'utilisation précisée sur l'emballage.

Important : n'utilisez jamais de levure fraîche lorsque vous préparez votre pain en départ différé.

9. Les autres ingrédients

Certaines recettes demandent des ingrédients complémentaires (épices, noix, graines, raisins secs, autres fruits...).

Prenez simplement garde à leur forme et dimension (ni trop gros ni trop pointus) afin d'éviter qu'ils endommagent le revêtement du moule.

Pour vous garantir le meilleur résultat, nous vous recommandons de respecter les précautions d'emploi suivantes.

1. La fraîcheur, rien que la fraîcheur

La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain.

Veillez à ne jamais dépasser leur date limite de consommation.

De plus, les ingrédients périssables (lait, fruits...) risquant de se détériorer dans une enceinte confinée telle qu'une machine à pain, ils ne doivent être utilisés que pour des pains cuits immédiatement. Pour ces aliments-là, la programmation en départ différé est donc à éviter.

2. Le maître mot, la température ambiante

Assurez-vous que tous les ingrédients soient à température ambiante avant leur mise en place dans le moule. La machine doit elle aussi être à température de service. Si nécessaire, attendez quelques instants.

3. Le respect du dosage des ingrédients

Il est recommandé de respecter les prescriptions en matière de dosage de chaque produit constitutif quelle que soit la recette choisie.

D'où la nécessité d'utiliser systématiquement le gobelet mesureur et le cuilleron doseur livrés avec l'appareil (un verre mesureur ou une balance peut être nécessaire en fonction des ingrédients ou des recettes).

4. Les liquides avant les solides

Il est important de toujours mettre les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait...) dans le moule avant les éléments solides/secs (sucre, sel, lait en poudre...).

L'ordre de mise en place des ingrédients indiqués dans chaque recette tient compte de cette recommandation.

5. La farine comme ingrédient tampon

Mettez environ la moitié de la quantité de farine après les ingrédients liquides/humides et répartissez-la uniformément.

Ajoutez ensuite les éléments solides/secs.

Ainsi, ces derniers sont isolés des produits liquides.

6. La levure en bon dernier

Assurez-vous que la levure soit toujours placée en dernier et prenez garde à ne jamais la mettre en contact direct avec le sucre, le sel...

L'idéal étant d'utiliser la deuxième moitié de farine pour créer une couche de séparation entre les autres ingrédients et la levure.

7. La mise en place d'ingrédients spécifiques

Certaines recettes nécessitent la mise en place d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat...).

Votre machine est équipée d'un avertisseur sonore d'ingrédients spéciaux, qui vous indique à quel moment du pétrissage rajouter ces ingrédients. Cf tableau récapitulatif des temps de préparation, page 20.

Remarque : vous pouvez cependant mettre les ingrédients spéciaux dans le moule en même temps que les ingrédients fondamentaux (eau, lait, sucre, sel...), en suivant les principes de base, c'est-à-dire :

- Avant la première couche de farine s'il s'agit d'ingrédients liquides (miel, jus de citron...) ou
- Avant la deuxième couche de farine s'il s'agit d'ingrédients solides (raisins secs, graines de sésame...).

8. Le programme fini, défournez le pain

Il est préférable de retirer le pain aussitôt que la machine a terminé la cuisson à moins de profiter de la fonction « maintien au chaud » pendant une heure après la fin de la cuisson.

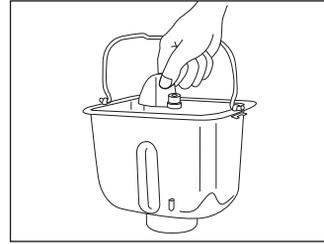
Autrement, il conserve trop longtemps son humidité résiduelle, risque de s'affaïsser légèrement et d'être moins croustillant.

avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Lavez le moule (11), le pétrin (12) et la cavité (9). Pour cela, suivez les instructions du paragraphe "Nettoyage et entretien", page 16.
- Sélectionnez le programme « Cuisson seule » et faites cuire à vide pendant 10 minutes.

Remarque : lors de la première utilisation, il se peut que la machine dégage de légères fumées. Ce phénomène tout à fait normal est dû à l'effet de la première mise en chauffe sur les éléments contenus dans la cavité de la machine.

- Laissez ensuite refroidir le moule, le pétrin et la cavité et nettoyez à nouveau ces éléments.



Remarque : la bonne mise en place du pétrin est importante. Elle va déterminer l'efficacité du pétrissage.

Etape 2 - Mise en place des ingrédients

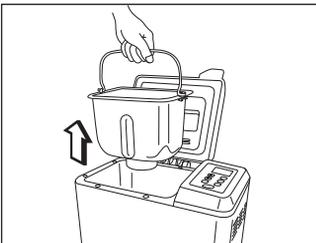
- Placez les différents ingrédients de votre recette dans le moule (11) en respectant les recommandations 1 à 7 stipulées dans la rubrique précédente « Conseils pratiques ».
- La liste et le schéma suivants reprennent l'ordre général des ingrédients à respecter :
 1. Le beurre/L'huile
 2. Les oeufs
 3. L'eau/Le lait
 4. Les ingrédients spécifiques liquides
 5. La farine (première moitié)
 6. Le sucre
 7. Le sel
 8. Le lait en poudre
 9. Les ingrédients spécifiques solides
 10. La farine (deuxième moitié)
 11. La levure

mise en service

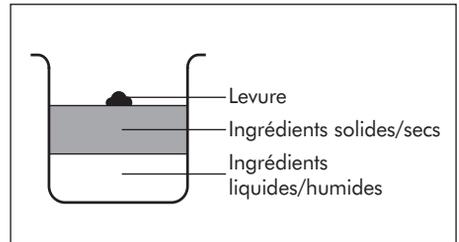
- Assurez-vous que l'appareil soit débranché.

Etape 1 - Préparation du moule

- Ouvrez le couvercle (1).
- Retirez le moule (11) de la cavité : à l'aide de la poignée (13) tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cf. sens indiqué sur la cavité par « ↺ »), puis tirez-le vers le haut.



- Emboîtez le pétrin (12) autour de son axe d'entraînement (10) situé au fond du moule.

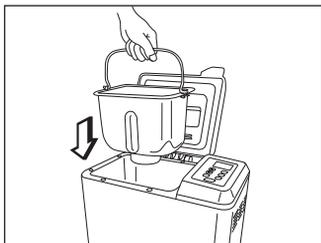


Remarque : utilisez une spatule pour répartir uniformément les 2 couches de farine afin que chacune joue son rôle de séparateur d'ingrédients.

Important : pour la fonction « Super Rapide », en fonction de la recette, il se peut que vous soyez amené à ajouter davantage de levure et de sucre que les quantités indiquées dans le livret recettes. De plus, nous vous recommandons de couper finement les ingrédients pour faciliter le pétrissage.

Etape 3 - Mise en place du moule

- Essayez délicatement le rebord du moule (11) pour éviter que d'éventuels dépôts ne tombent au fond de la cavité (9) lorsque la machine est en fonction.
- Remettez le moule en place : enfichez-le correctement dans l'embase située au fond de la cavité et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (cf. sens indiqué sur la cavité par «»).



Important : si le moule n'est pas correctement positionné, le pétrin ne tourne pas.

- Refermez le couvercle.

La machine est maintenant prête à être configurée.

Etape 4 - Configuration de la machine

- Branchez le cordon d'alimentation (8).
- Enclenchez le bouton de mise en service (6) situé au dos de la machine.
- Un bref signal sonore retentit et la combinaison «1- 750 g - MOYEN» est sélectionnée par défaut.
- Pour configurer votre préparation, il faut systématiquement sélectionner :
 - une recette de base
 - un poids de pain
 - un mode de cuisson

Conseil : programmez plutôt la «Recette» avant les «Poids» et «Mode». Le fait de passer à la touche suivante valide le choix de la précédente.

- Lors de chaque appui de touche, l'écran LCD affiche la durée totale de préparation (hors durée de maintien au chaud).

A) Choix de la recette préprogrammée

- Votre machine à pain dispose de 12 recettes préprogrammées qui vous permettent de préparer toutes les recettes possibles et imaginables.
- La machine est livrée avec 25 fiches d'idées recettes mais vous pouvez en créer autant que vous le souhaitez.
- Chaque pression sur la touche «Recette» vous fait passer d'une recette de base à l'autre, dans l'ordre suivant :

1. «Normal»

C'est le programme le plus couramment utilisé pour préparer les pains à base de farine blanche.

De plus, il garantit un bon résultat dans la majorité des autres cas.

2. «Complet»

On utilise cette recette pour faire des pains avec de la farine plus lourde (ex : farine de blé complète, farine de seigle...).

Remarque : les pains réalisés avec ces farines sont en général légèrement plus ramassés que ceux à base de farine blanche.

3. «Français»

Ce programme constitue une alternative à la recette «complet» pour la préparation de pain à base de farines lourdes. Il génère une croûte plus croustillante et il est particulièrement adapté aux pains contenant peu de matière grasse et de sucre.

4. «Rapide»

Sélectionnez ce programme en cas de manque de temps. La préparation entière prendra environ 2 heures au lieu de 3 heures à 4 heures.

Il permet aussi de réaliser une grande partie des recettes de pains sans gluten ainsi que du pain à partir de préparations prêtes à l'emploi du commerce.

5. «Sucré»

Recommandé pour la préparation de pains «sucrés» telles que pain au chocolat, pain aux raisins, etc.

En effet, ce programme cuit le pain à une température plus basse afin de minimiser le brunissement des pâtes contenant plus de sucre.

6. «Cake»

Ce mode de préparation est adapté à la réalisation de mets à base de levure chimique.

Cependant, les cakes préparés avec ce programme sont moins hauts, plus compacts et moins légers que lorsque la pâte est mélangée dans un bol mixeur dédié.

7. «Confiture»

Pour la préparation de délicieuses confitures faites maison.

Veillez à retirer les pépins et noyaux des fruits avant de les mettre dans le moule. Ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.

8. «Pâte»

Pour préparer une pâte à pizza, une pâte à brioche, à croissants, à petits pains... qui sera ensuite mise en forme à la main et cuite dans un four traditionnel.

Une première levée est réalisée en machine mais, selon le type de pâte, il est nécessaire de procéder à une deuxième phase de levée hors machine, après le façonnage.

9. «Super rapide»

Pour les pressés, cette recette permet de réaliser du pain en environ 1h30.

N'utilisez ce programme qu'en alternative à la recette «Normal» ou à une variante de celle-ci (ex : recette «Sucrée»).

Il saute en effet certaines phases de fermentation et par conséquent génère un pain qui a tendance à moins lever.

Si nécessaire, nous vous recommandons d'ajouter davantage de levure et de sucre que les quantités indiquées dans les fiches recettes.

10. «Cuisson seule»

Ce programme permet de prolonger le temps de cuisson de 10 minutes à 1 heure après un cycle complet.

Il peut aussi être utilisé pour réchauffer et rendre plus croustillants des pains déjà cuits et refroidis.

- Par défaut, la durée affichée est de 10 minutes.
- Pour définir la durée effective de cuisson supplémentaire, appuyez sur la touche «Timer» jusqu'à affichage de la valeur souhaitée.

11. «Dessert»

Pour réaliser de délicieux crumbles, riz au lait, etc. Comme pour les programmes «Cake», «Confiture» et «Pâte», la recette «Dessert» ne vous permet pas de faire varier le poids.

Remarque : vous trouverez en fin de notice, un tableau récapitulatif des temps de préparation pour toutes les combinaisons de recettes de base qu'il vous est possible de sélectionner.

12. «Personnel»

Ce programme vous permet de réaliser vos recettes personnelles. Pour cela, après avoir sélectionné le programme «Personnel», procédez de la façon suivante :

Mémorisation du temps du 1^{er} pétrissage :

- Appuyez sur la touche «CYCLE» : «PETRISSAGE 1» apparaît à l'écran
- Appuyez sur la touche «TIMER» pour régler le temps de pétrissage souhaité
- Appuyez à nouveau sur la touche «CYCLE» pour valider cette étape

Mémorisation du temps de 1^{ère} levée :

- Appuyez sur la touche «CYCLE» : «LEVEE 1» apparaît à l'écran
- Appuyez sur la touche «TIMER» pour régler le temps de cuisson souhaité
- Appuyez à nouveau sur la touche «CYCLE» pour valider cette étape

Mémorisez ainsi toutes les étapes suivantes : Pétrissage 2, Levée 2, Levée 3, Cuisson, Maintien au chaud.

Lorsque toutes les étapes sont mémorisées, appuyez sur la touche «M/A» pour sortir de la programmation. La durée totale de préparation s'affiche automatiquement.

Appuyez à nouveau sur la touche «M/A» pendant 1 à 2 secondes pour démarrer les opérations.

Remarque : pour connaître vos différentes durées mémorisées, il vous suffit de sélectionner la recette de base «Personnel» et de faire défiler les phases par appui répété sur la touche «Cycle». Pour sortir de la consultation, appuyez brièvement sur la touche «M/A».

B) Choix du poids du pain

- La touche «Poids» vous permet de sélectionner le poids effectif de votre pain qui est le reflet de la quantité d'ingrédients introduits dans le moule.
- Vous avez le choix entre 3 valeurs différentes :
 - 500 g
 - 750 g
 - 1000 g
- Chaque pression de touche vous fait passer d'un poids à l'autre.
- Le poids affiché par défaut est «750 g».

Remarque : vous n'avez pas le choix du poids pour les recettes de base «Cake», «Confiture», «Pâte», «Cuisson seule», «Dessert» et «Personnel».

C) Choix du mode de cuisson

- La touche «Mode» vous permet de choisir le degré de brunissage de la croûte :
 - Clair pour une croûte moelleuse et pâle
 - Moyen pour une croûte beige, cuisson intermédiaire
 - Foncé pour une enveloppe croustillante et ferme
- Chaque pression de touche vous fait passer d'un paramètre à l'autre.
- Le mode affiché par défaut est «Moyen».

Remarque :

- Indépendamment de la touche «Mode», la couleur finale de la croûte dépend fortement des ingrédients utilisés.
- Vous n'avez pas le choix du brunissage pour les recettes de base «Confiture» et «Pâte».

D) Utilisation de la minuterie

- Avec votre machine à pain, vous avez la possibilité de programmer un départ différé de votre recette jusqu'à une durée maximale de 13 heures.
- Pour afficher la durée effective, appuyez sur la fonction «Timer» jusqu'à visualisation de la valeur souhaitée. Chaque pression augmente le temps par intervalle de 10 minutes. Un appui en continu sur la touche «Timer» vous permet de faire défiler rapidement le temps jusqu'à la valeur souhaitée.

Important : le temps inscrit sur l'écran d'affichage est celui nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.

Exemple : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt à être défourné le lendemain à 7h00. Il vous suffit de compter le nombre d'heures entre 20h30 et 7h00, soit 10 heures et 30 minutes. Il faut donc afficher 10:30 à l'écran.

Remarque : le départ différé n'est pas utilisable avec la recette de base «Cuisson seule».

Important : lors de l'utilisation de cette fonction, ne choisissez que des recettes à base d'ingrédients non périssables ou remplacez les aliments frais par des produits non périssables (ex. remplacez le lait frais par du lait en poudre). Par conséquent, produits laitiers, œufs, levure de boulangerie fraîche... sont à exclure.

Etape 5 - Le démarrage et le suivi des opérations

Le démarrage peut se faire en départ immédiat ou différé.

A) En départ immédiat

- Appuyez sur la touche «M/A» pendant 1 à 2 secondes.
 - Un «bip» retentit et les «:» de l'écran LCD clignotent.
 - Le programme démarre aussitôt.

Remarques :

- Le temps affiché se décompte au fur et à mesure de l'avancement et vous permet donc de connaître à tout moment la durée restante jusqu'à la fin de cuisson.
- Le clignotement du «:» horaire vous informe du bon fonctionnement de l'appareil.

Remarque : dès que la machine est en fonction, toutes les touches sont inactives sauf les touches «M/A», «Pause» et «Lumière».

- L'écran vous indique aussi l'opération en cours : PÉTRISSAGE, LEVÉE, CUISSON ou MAINTIEN AU CHAUD.

Remarques :

- La recette de base «Confiture» intègre un temps de préchauffage.
- En phase de préchauffage, la cavité (9) monte en température sans que les ingrédients soient mélangés.

Remarque : la phase de maintien au chaud dure 60 minutes. Elle est effective pour toutes les recettes de base hormis «Confiture» et «Pâte».

Important : ne soulevez jamais le couvercle (1) lors des phases de levée et de cuisson.

B) En départ différé

- Si vous avez opté pour un départ différé :
 - Appuyez sur la touche «M/A» pendant 1 à 2 secondes pour lancer le processus.
 - Le «:» horaire clignote et le temps affiché se décompte pour vous indiquer à tout moment la durée restante.

C) Le suivi des opérations

L'écran LCD avec rétro-éclairage bleu vous permet de suivre à tout moment l'opération en cours : PÉTRISSAGE, LEVÉE, CUISSON ou MAINTIEN AU CHAUD.

La touche «LUMIERE» vous permet d'éclairer l'écran LCD ainsi que la cavité. Lorsque vous appuyez sur cette touche :

- La cavité s'éclaire 1 minute puis s'éteint automatiquement.
- L'écran LCD s'éclaire 20 secondes puis s'éteint automatiquement.

Si vous réappuyez sur la touche «Lumière» vous éteignez l'éclairage de la cavité, mais pas celui de l'écran LCD.

La touche «PAUSE» vous permet à tout moment des opérations (sauf «Maintien au chaud») de suspendre momentanément la préparation. La configuration de la machine reste programmée et un simple appui sur la touche «PAUSE» vous permettra de continuer la préparation.

Remarque : durant la pause l'information horaire clignote.

Etape 6 - Le pétrissage et l'ajout des ingrédients spéciaux

A) Le pétrissage

- L'opération de pétrissage se décompose en 2 phases qui se caractérisent par un style de pétrissage spécifique.

Conseil : durant le pétrissage, nous vous recommandons de temps à autre de vérifier la qualité du mélange par le hublot de contrôle (3), en éclairant la cavité, par un appui sur la touche «Lumière». Si les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (ex : un peu de farine qui resterait dans les coins du moule) :

- Ouvrez le couvercle (1) et raclez les bords du moule afin d'agglutiner les ingrédients restants à la pâte.
- Rabattez aussitôt le couvercle.

B) L'ajout d'ingrédients spéciaux

- Si votre recette demande l'intégration d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat...), nous vous recommandons de les mettre dès le départ, comme indiqué au point 7 de la rubrique «Conseils pratiques», en page 9.
- Cependant vous pouvez aussi choisir de les ajouter en cours de pétrissage, dès qu'un signal sonore de plusieurs secondes retentit. Pour toutes les recettes de base acceptant l'ajout d'ingrédients spéciaux (sauf «Super rapide»), ce signal sonore retentit durant le 2^{ème} pétrissage. Pour la recette «Super rapide» il se déclenche durant le 1^{er} pétrissage.

Remarque : l'heure du signal est indiquée dans le tableau récapitulatif situé à la fin de la présente notice.

1. Rajout d'un peu d'ingrédients

Exemple : les quantités indiquées dans les fiches recettes.

- Soulevez simplement le couvercle (1) sans appuyer sur aucune touche du panneau de commandes (5).
- Le pétrissage n'étant pas interrompu, ajoutez sans plus tarder les aliments qui se mélangent directement avec la pâte.
- Refermez aussitôt le couvercle pour éviter la perte de chaleur accumulée dans la cavité.

2. Rajout davantage d'ingrédients

Exemple : pour un pain farci.

- Appuyez sur la touche «Pause».

Important : n'appuyez en aucun cas sur la touche «M/A» car cela annulerait la programmation en cours.

- Ouvrez le couvercle (1) et attendez l'arrêt complet du pétrin (12).
- Sortez la pâte du moule (11) et étalez-la sur une surface plane.
- Ajoutez-y la garniture (ex. : huile d'olive, basilic, romarin et 1/3 de tasse de fromage de feta).
- Roulez la pâte à nouveau en boule et remettez-la dans le moule.
- Appuyez à nouveau sur la touche «Pause». La recette continue ainsi à s'effectuer où elle en était restée.

Etape 7 - La levée

- Dès que le pétrissage est terminé, la levée démarre.

Important : ne soulevez jamais le couvercle (1) lors de cette opération.

- En fonction de la recette de base pré-sélectionnée, vous avez jusqu'à 3 phases de levée, précédée chacune par une phase de pétrissage ou une phase de mise en forme intermédiaire. Durant l'éventuelle phase de mise en forme, la machine procède à un pétrissage de très courte durée afin de faire retomber la pâte pour qu'elle lève d'autant mieux lors du cycle de levée suivant.

Remarque : en guise de vérification par le hublot (3), le pain est censé arriver légèrement sous le bord du moule (11) en fin de dernière levée. Pour les recettes «Rapide» et «Super rapide», le pain sera plus petit, mais il continuera à lever pendant la cuisson.

Etape 8 - La cuisson et le maintien au chaud

- Dès que la dernière levée est terminée, la cuisson proprement dite démarre.

Important : comme lors de la levée, ne soulevez jamais le couvercle (1) lors de la cuisson.

- Dès que la machine arrive en fin de cuisson :
 - Plusieurs bips sonores retentissent.
 - Pour toutes les recettes de base (hormis «Confiture» et «Pâte»), l'information «Maintien au chaud» et les «:» clignotent à l'écran.

Remarque : tant que vous n'appuyez pas sur la touche «M/A» durant 1 à 2 secondes, la fonction «Maintien au chaud» reste active pendant 60 minutes maximum. La température dans la

cavité diminue alors progressivement.

Dès que la fonction de maintien au chaud est terminée, un signal sonore retentit pour vous prévenir.

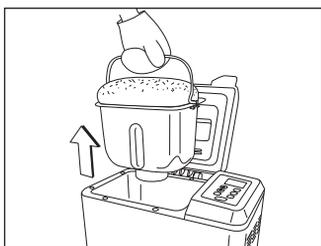
- Pour les programmes « Confiture » et « Pâte », la préparation est désormais terminée.
- Lorsque l'appareil est entièrement à l'arrêt :
 - Mettez l'interrupteur (6) sur « 0 »
 - Débranchez le cordon d'alimentation (8)
 - Soulevez le couvercle (1), en prenant garde au dégagement de vapeur à l'ouverture.

Remarque : de façon plus générale, vous pouvez forcer l'arrêt du fonctionnement de la machine à tout instant en appuyant sur la touche « M/A » pendant quelques secondes jusqu'au déclenchement du bip sonore.

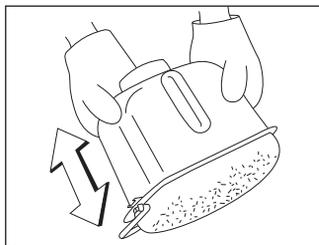
Dès lors, la configuration standard d'usine (1 = Normal - 750 g - Moyen) réapparaît à l'écran.

Etape 9 - Le démoulage

- Si vous avez réalisé du pain (avec ou sans maintien au chaud), nous vous recommandons vivement de le retirer du moule (11) dès qu'il est terminé. Sinon il conserve trop d'humidité, risque de s'affaïsser et d'être moins croustillant.
- Pour défourner et démouler votre préparation, opérez de la manière suivante :
 - Utilisez des gants de protection ou des maniques
 - Retirez le moule (11) à l'aide de sa poignée. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, (cf. sens indiqué sur la cavité par « ↻ »), puis tirez-le vers le haut.



- Maintenez le moule à l'envers au-dessus du plan de travail en le secouant délicatement pour en extraire la préparation.



Remarques :

- Ne mettez jamais la préparation ou le moule chaud en contact avec la surface externe de la machine ou sur une nappe en plastique.
- S'il arrivait que la préparation ne se détache pas immédiatement des parois anti-adhésives du moule, déplacez l'axe (10) en tournant doucement sa partie extérieure située sous la base du moule. Secouez à nouveau délicatement le moule jusqu'à libération de la préparation.
- Ne tapez jamais sur le moule pour démouler, le métal chaud risquerait de se déformer.
- Si la pâte restait « coincée » dans le pain, utilisez le crochet pour la retirer.
- En fonction de la préparation, déposez-la comme suit :
 - Sur une grille métallique pour un pain ou un cake
 - Dans un récipient à fond plat pour une pâte ou un dessert
 - Dans une casserole ou un récipient à bord élevé pour la confiture

Attention : quelle que soit la recette, celle-ci est très chaude au moment du démoulage. Prenez garde à ne pas vous brûler et à ne pas la laisser à portée de mains tant qu'elle est chaude.

- Pour un pain ou un cake, laissez-le refroidir au moins 30 minutes avant de le couper.

Important : gardez le couvercle ouvert et laissez refroidir la machine pendant au moins 20 minutes avant de la réutiliser.

Si la cavité est encore trop chaude après ce laps de temps :

- L'écran affiche « H HH » pour vous en informer
 - Un bip sonore retentit en continu, et vous ne pouvez démarrer un nouveau cycle
- Pour stopper le signal sonore, appuyez sur la touche « M/A ».

Pour plus d'information, cf. point 2 de la rubrique « Sécurité astucieuses » page 16.

Votre machine est dotée d'une sécurité «coupure secteur» et d'une sécurité «température».

1. Sécurité «Coupure secteur»

- Alors que l'appareil est en fonction, vous avez la possibilité de débrancher le cordon d'alimentation (8) pendant 10 minutes au maximum tout en gardant tous les paramètres actifs.

Ceci est utile lorsque vous subissez une coupure d'alimentation au niveau de votre tableau électrique d'habitation.

Ceci est aussi très pratique lorsque vous souhaitez déplacer votre machine et que vous êtes obligé de la débrancher pour la rebrancher autre part.

- La machine se remet automatiquement en route lorsque vous la rebranchez. Nul besoin d'appuyer sur la touche «M/A».

Remarque : lors de l'arrêt momentané de la machine, la cavité baisse progressivement en température. Si vous en avez la possibilité, faites en sorte de minimiser ce laps de temps.

2. Sécurité «Températures»

La sécurité thermique a pour but de vous garantir systématiquement un démarrage dans les bonnes conditions de température, facteur essentiel pour la réussite de vos recettes.

- Si l'écran affiche «H HH» après le démarrage des opérations, la température de la cavité est encore trop chaude à cause de la préparation précédente et le démarrage d'une nouvelle préparation est refusé. Dans ce cas :
 - Stoppez le signal sonore en appuyant sur la touche «M/A».
 - Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
 - Sortez immédiatement le moule pour éviter que les ingrédients ne soient impactés par la température trop élevée.
 - Réessayez et dès que la température de la cavité est correcte la machine démarre automatiquement le programme sélectionné.

- Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, laissez complètement refroidir l'appareil et ses accessoires.
- N'utilisez jamais de produits à récurer, de matériels abrasifs ou de détergents agressifs.
- Après nettoyage, essuyez les parties concernées. Attendez que l'ensemble de la machine et des accessoires soient entièrement secs avant de la remonter et de la réutiliser.

1. Nettoyage du moule

- Passez le moule (11) sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez la paroi intérieure ainsi que l'axe (10) avec une éponge ou un chiffon doux.

Remarque : prenez garde à ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif qui recouvre l'intérieur du moule. Si l'extérieur devait être souillé, vous pouvez utiliser du produit vaisselle.

- Si le pétrin (12) ne se retire pas de l'axe d'entraînement (10), versez une quantité d'eau tiède ou chaude suffisante pour recouvrir la lame. L'eau va ramollir les résidus collés. Le pétrin pourra alors être aisément enlevé.

Important : ne nettoyez jamais le moule au lave-vaisselle.

2. Nettoyage du pétrin

- Passez le pétrin (12) sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez-le à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Remarque : le pétrin étant lui-même recouvert d'un revêtement anti-adhésif, prenez soin de ne pas l'abîmer par un quelconque objet pointu ou coupant.

3. Nettoyage de la cavité

- Nettoyez la cavité (9) à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
- Si la saleté est finalement plus coriace, frottez avec un peu de liquide vaisselle placé sur le chiffon et rincez ensuite avec le chiffon légèrement mouillé à l'eau, jusqu'à disparition complète du produit vaisselle.

Remarque : faites particulièrement attention à l'élément de chauffe qui se trouve en périphérie basse de la cavité. Celui-ci ne doit en aucun cas être endommagé.

4. Nettoyage de l'appareil

- Le couvercle (1), le panneau de commandes (5) et le corps (7) peuvent être entretenus à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
- L'intérieur du couvercle peut, si nécessaire, être lavé avec un peu de liquide vaisselle placé sur le chiffon et ensuite rincé avec le chiffon légèrement mouillé à l'eau, pour en faire disparaître le produit.

recommandations générales

- Pendant la phase de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Ceci est une simple suggestion et non une obligation, mais cela vous permettra d'améliorer, le cas échéant, la consistance de la boule de pâte et donc d'assurer une cuisson optimale de votre pain. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante :
 - Si elle est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
 - Si elle est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
- La consistance finale du pain est non seulement tributaire de la qualité des ingrédients mais aussi de leurs conditions d'utilisation, de la manière de les disposer dans le moule et de facteurs liés à l'environnement (variations de température, taux d'humidité de l'air...).

C'est pour cette raison qu'il est impossible d'avancer une cause unique pour expliquer un éventuel résultat insatisfaisant du pain.
- Tous les pains ne lèvent pas de la même façon. Leur hauteur et la structure de la mie dépendent des ingrédients que vous y mettez. Des farines lourdes procurent par exemple un pain plus ferme et plus ramassé que des farines légères. De plus, les farines et levures de marques différentes influencent aussi le résultat.
- Le pain que vous réalisez ne contient aucun agent conservateur, il a donc une durée de consommation courte. Vous pouvez bien sûr le congeler pour une consommation différée.

Dans le tableau suivant «Guide de contrôle et de dépannage», vous trouverez une liste de points à vérifier si votre pain ne correspond pas tout à fait à vos attentes ou si votre machine ne semble pas fonctionner comme indiqué dans la présente notice.

Remarque : de façon générale, respectez toujours au préalable les consignes et astuces explicitées dans les rubriques «Conseils pratiques», «Recommandations générales» et «Guide de contrôle et de dépannage» de la présente notice.

guide de contrôle et de dépannage (suite)

solutions :	
1	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
2	Soulevez le couvercle et laissez refroidir la machine jusqu'à disparition du symbole H HH.
3	La machine nécessite une intervention dans un Centre Services Agréé Riviera & Bar.
4	Positionnez correctement le pétrin autour de l'axe (cf. Etape 1, «Préparation du moule»).
5	Emboîtez convenablement le moule dans l'embase de la cavité (cf. Etape 3, «Mise en place du moule»).
6	Une phase de préchauffage est incluse dans la recette «Confitures». Dès la fin du préchauffage, le pétrissage démarre.
7	Attendez que le programme se termine. Débranchez, laissez refroidir et nettoyez (cf. rubrique «Nettoyage et entretiens»).
8	Ne soulevez jamais le couvercle durant les phases de levée et de cuisson. Utilisez la touche «Lumière» pour éclairer la cavité.
9	Choisissez le mode de brunissage de croûte «Foncé» ou prolongez la cuisson à l'aide de la fonction «Cuisson seule».
10	Sortez délicatement le pain dès la fin du programme et placez-le sur une grille métallique.
11	Laissez refroidir le pain correctement sur la grille métallique pendant au moins 30 minutes avant de le couper. Vérifiez la consistance de la pâte dès que le signal sonore «Insertion des ingrédients spécifiques» retentit. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante. En mode «Super-Rapide» la boule de pâte est davantage collante au touché.
12 à 15	Si la pâte est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez 1 ou 2 minutes après et rajoutez-en si nécessaire. Si la pâte est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez 1 ou 2 minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
16	Mettez la quantité de levure indiquée dans les fiches recettes.
17	Ajoutez un peu plus de levure. Répétez l'opération si nécessaire.
18	Diminuez légèrement la quantité de levure. Répétez l'opération si nécessaire.
19	Ajoutez un peu de sel.
20	Diminuez légèrement la quantité de sucre. Répétez l'opération si nécessaire.
21	Remplacez le beurre par de l'huile.
22	Les édulcorants sont déconseillés. Utilisez toujours du sucre, du miel ou de la mélasse.
23	Utilisez toujours la farine adaptée à chaque recette (ex. : type 55 pour la farine de blé blanche). Si elle est trop lourde, elle ne sera pas capable de maintenir la forme du pain.
24	Utilisez toujours les ingrédients préconisés dans les fiches recettes ou dans la rubrique «Ingrédients» de la présente notice. Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les avant de les ajouter à la préparation.
25	Utilisez impérativement de la levure de boulangerie. Idéalement sous forme déshydratée instantanée (encore appelée levure sèche en grains) ou à défaut de la levure fraîche.
26	Positionnez la levure en dernier dans le moule, après la 2 ^{ème} couche de farine (cf. Etape 2, «Mise en place des ingrédients»).
27	La levure doit être fraîche et à température ambiante.
28	L'eau doit être tiède (environ 27°C), sauf pour la recette de base «Super-Rapide» où elle peut monter à 45°C.
29	Tous les ingrédients (sauf l'eau) doivent être à température ambiante.

Tableau récapitulatif des temps de préparation

Recette	Poids	Mode (1)	Minuterie max. /Temps de préparation (2)	Pétrissage 1	Levée 1	Pétrissage 2	Heure du signal sonore (3)	Levée 2 (5)	Levée 3 (5)	Cuisson	Maintien au chaud
Pain Normal	500 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h50	10 mn	20 mn	12 mn	2h13	25 mn	48 mn	55 mn	60 mn
	750 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h55	10 mn	20 mn	15 mn	2h15	25 mn	45 mn	1h00	60 mn
	1000 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h00	10 mn	20 mn	15 mn	2h20	25 mn	45 mn	1h05	60 mn
Pain Complet	500 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h30	9 mn	25 mn	16 mn	2h50	35 mn	70 mn	55 mn	60 mn
	750 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h32	9 mn	25 mn	18 mn	2h50	35 mn	65 mn	1h00	60 mn
	1000 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h40	10 mn	25 mn	20 mn	2h55	35 mn	65 mn	1h05	60 mn
Pain Français	500 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h30	13 mn	40 mn	17 mn	2h30	30 mn	50 mn	1h00	60 mn
	750 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h40	16 mn	40 mn	19 mn	2h35	30 mn	50 mn	1h05	60 mn
	1000 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/3h50	18 mn	40 mn	22 mn	2h40	30 mn	50 mn	1h10	60 mn
Pain Rapide	500 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h00	10 mn	10 mn	10 mn	1h35	30 mn	30 mn	1h00	60 mn
	750 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h05	10 mn	10 mn	10 mn	1h40	30 mn	30 mn	1h05	60 mn
	1000 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h10	10 mn	10 mn	10 mn	1h45	30 mn	30 mn	1h10	60 mn
Pain Sucré	500 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h42	10 mn	5 mn	15 mn	2h22	32 mn	47 mn	53 mn	60 mn
	750 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h45	10 mn	5 mn	20 mn	2h20	32 mn	40 mn	58 mn	60 mn
	1000 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/2h50	10 mn	5 mn	20 mn	2h25	33 mn	40 mn	1h02	60 mn
Cake		Clair/Moyen/ Foncé	13h00/1h50	6 mn	5 mn	10 mn	1h34	9 mn		1h20	60 mn
Confiture			13h00/1h20		15 mn (préchauffage)			45 mn (pétrissage et cuisson)		20 mn (repos)	
Pâte			13h00/1h30	20 mn				30 mn	40 mn		
Super Rapide	500 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/1h25	10 mn		5 mn	1h15		28 mn	42 mn	60 mn
	750 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/1h28	10 mn		5 mn	1h18		28 mn	45 mn	60 mn
	1000 g	Clair/Moyen/ Foncé	13h00/1h38	10 mn		5 mn	1h28		33 mn	50 mn	60 mn
Cuisson Seule		Clair/Moyen/ Foncé	- / 10 mn à 1 h						/	10 à 60 mn	60 mn
Dessert		Clair/Moyen/ Foncé	13h00/1h38	13 mn					25 mn	1h00	60 mn
Personnel		Clair/Moyen/ Foncé	13h00/ Variable	6 à 14 mn	20 à 60 mn	5 à 20 mn	(4)	5 mn à 2h00	0 à 2h00	0 à 1h20	0 - 60 mn

(1) **Mode** : degré de brunissage de la croûte - **Clair** : croûte moelleuse et pâle - **Moyen** : cuisson intermédiaire - **Foncé** : croûte croustillante et ferme

(2) **Temps de préparation** : durée totale de la préparation. Un compte à rebours permet de visualiser en permanence la durée restante.

(3) **Heure du signal sonore** : heure inscrite sur le panneau d'affichage, à laquelle retentit le signal sonore répétitif. Ce signal indique le moment où il est possible de rajouter des ingrédients.

(4) 5 minutes avant la fin du Pétrissage 2.

(5) Une mise en forme (qui correspond à un pétrissage bref) est réalisée entre la Levée 2 et la Levée 3.

caractéristiques techniques

Puissance :	615 W
Tension d'utilisation :	230 V ~ 50 Hz
Poids :	7,7 kg
Dimensions :	L 385 x H 330 x P 260 mm

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le couvercle, le moule, le pétrin, la cuillère doseuse, le gobelet, le crochet d'extraction,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr