## Machine à pain Homebake | M502001EE





14 programmes permettant des réalisations sucrées et salées telles que du pain Sans Gluten, de la Pizza, des Yaourts etc.

Un pain personnalisable grâce au choix de la taille de pain et du niveau de dorage de la croûte

Départ différé jusqu'à 13 heures

14 programmes

600 W

0% BPA

Garantie 2 ANS

## **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Puissance	600 W
UTILISATION	
Nombre de programmes	14
Différentes tailles de pain	680 / 900 g
Niveaux de dorage de croute	3
Programmation (départ différé)	13 heures
Maintien au chaud	60 minutes
Distributeur automatique d'ingrédients	×
Eclairage intérieur	✓
Ecran	Tactile
Pétrin rabattable	×
Pieds anti dérapant	✓
Parois froides	✓
Range cordon	✓
ENTRETIEN	
Cuve avec revêtement anti adhésif	✓
FINITIONS	
Couleur	Blanc
Matière du corps	Plastique sans BPA
Matière de la cuve	Aluminium
DIMENSIONS	
Dimensions nettes en cm (L x P x H)	36 x 26,5 x 28,5
Dimensions brutes en cm (L x P x H)	41,5 x 31 x 34,2
ACCESSOIRES INCLUS	
Cuillère doseuse	

## Machine à pain Homebake | M502001EE



## 14 programmes pour des réalisations salées et sucrées:

- 1. Basique: pain blanc et complet. Permet également de préparer des pains aromatisés avec des herbes et des raisins secs
- 2. Baguette
- **3. Pain complet:** comporte un préchauffage plus long pour que les grains de blé puissent absorber l'eau et gonfler
- **4. Turbo:** préparation rapide pour les réalisations sans levure.
- 5. Sucré: pains à pâte sucrée avec une croute plus croustillante
- 6. Cuisson rapide: pour les pains de 900 g
- 7. Mélanges pour pain: préparation à partir d'un paquet de mélange pour pain déjà prêt
- 8. Pâte: préparation de pâte pour faire des petits pains ou pizzas par exemple
- 9. Sans Gluten
- 10. Gâteau
- 11. Sandwich
- 12. Confiture
- 13. Yaourt
- **14.** Cuisson supplémentaire: pour allonger la cuisson de certains programmes









Ecran tactile pour une utilisation simplifiée et ludique



Programmateur – Départ différé 13h



Fenêtre de contrôle du dorage de la cuisson



2 tailles de pain – 3 niveaux de cuisson