

# MACHINE A PAIN

---

## NOTICE D'UTILISATION



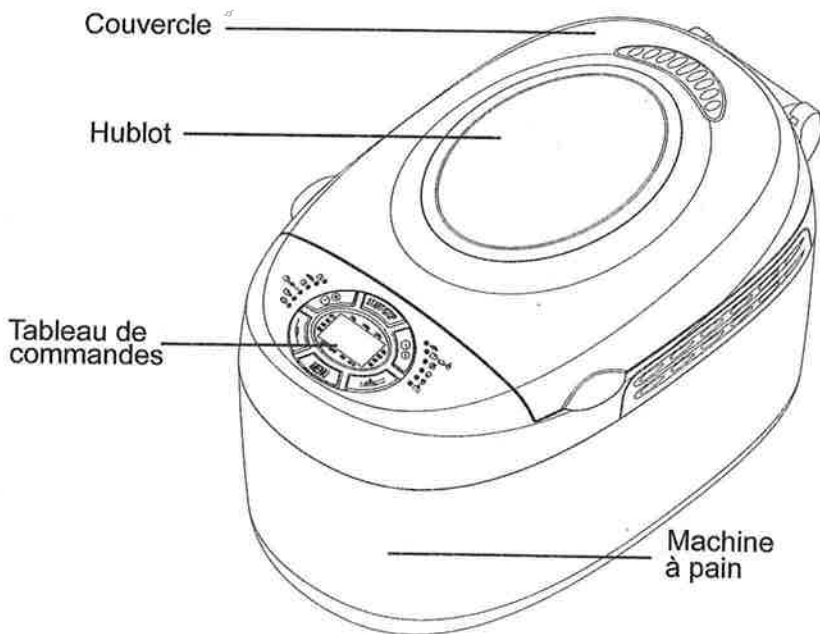
**BM1405 230V ~ 50 Hz 850 W**



**Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation,  
puis conserver cette notice.**

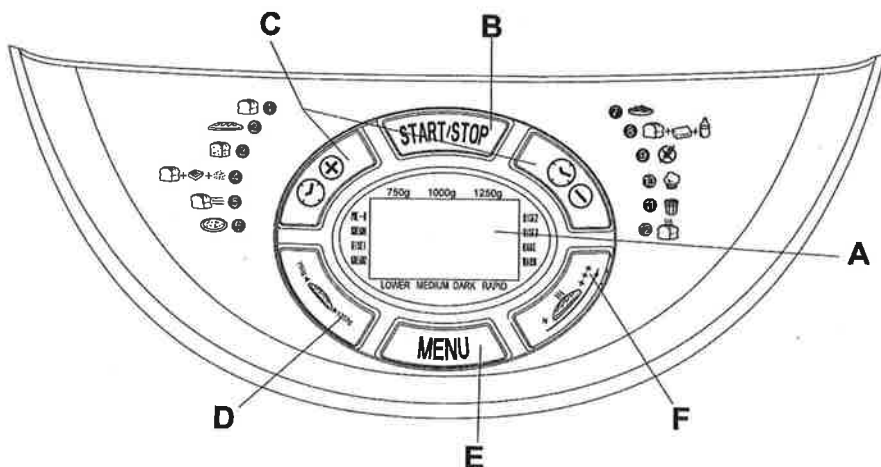
Afin d'éviter des dégâts provoqués par une utilisation incorrecte, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil sur le secteur. Veuillez tenir compte tout particulièrement des consignes de sécurité.

### Machine à pain



La machine à pain est fournie avec sa cuillère doseur, et son gobelet gradué.

## Tableau de commandes



### Mise sous tension

Aussitôt le branchement de la machine à pain réalisé, vous entendrez un signal sonore et l'affichage suivant apparaîtra sur le tableau de commandes "13:05", (les deux points ne clignotent pas).

### A. Affichage

1. Sélectionner le poids (750g, 1000g, 1250g)
2. Temps de cuisson restant
3. Cuisson choisie
4. Numéro du programme sélectionné
5. Séquence du programme en cours

### B. Start/Stop

Permet de débiter/arrêter la cuisson.

Pour débiter le programme, il suffit de presser le bouton "START/STOP" une seule fois. Un court signal sonore retentit, l'affichage clignote, et le programme débute (les autres boutons sont alors inactifs).

**ATTENTION :** Selon le programme choisi (entre 1 et 12), les pétrins de votre machine peuvent démarrer de suite ou sont différés de 10 à 30 minutes selon la nature du programme.

Pour interrompre le programme, il suffit d'appuyer brièvement sur le bouton "START/STOP" jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que l'affichage clignote.

Pour arrêter le programme, il suffit d'appuyer sur le bouton "START/STOP" pendant 2 secondes, ensuite le signal sonore retentit, ce qui signifie que le programme est terminé.

*Note: Ne pas appuyer sur le bouton START/STOP pour vérifier la cuisson. Il suffit de regarder à travers le hublot de la machine.*

### C. Minuterie

Utiliser les boutons "TIME+" et "TIME-" pour programmer la fin de la cuisson. Le temps maximum de cuisson est 15 heures.

Suivre les instructions suivantes:

- 1) Sélectionner un programme avec les boutons menu, cuisson et poids.
- 2) Programmer la minuterie : Appuyer sur le bouton "TIME+" une fois, la fin de la cuisson sera programmée 10 minutes plus tard. Si le bouton "TIME+" est pressé de manière continue le temps de cuisson augmentera rapidement.

Le temps de cuisson peut être également raccourci, en pressant le bouton, "TIME-".

*Exemple : Il est 8H00 du matin et vous voulez programmer la fin de votre cuisson à 15H15 (soit 7h15 minutes après).*

*Presser les boutons "TIME+" et "TIME-" jusqu'à ce que « 7:15 » apparaisse sur le tableau de commandes.*

- 3) Appuyer sur START/STOP pour activer la minuterie.

Le tableau d'affichage clignote et le programme débute.

*Note : Ne pas utiliser la fonction Minuterie, lorsque vous utilisez les ingrédients liquides suivants : oeufs, lait, crème ou fromage.*

### D. Poids

Sélectionner le poids (750g, 1000g, 1250g).

Presser le bouton pour sélectionner le poids choisi.

*Note: La machine à pain est programmée par défaut à 1000g.*

## **E. Menu**

Cette machine à pain est constituée de 12 programmes :

### **Programme cuisson 1: Basique**

Pour pains blancs (farine de blé et de seigle).

### **Programme cuisson 2: Pain français**

Pour pains légers (farine fluide).

Ne convient pas aux recettes incluant les ingrédients suivants : beurre, margarine ou lait.

### **Programme cuisson 3: Pain complet**

Pour pains avec autres variétés de farines, qui requièrent une phase plus longue de pétrissage et levage.

### **Programme cuisson 4: Pain et ingrédients supplémentaires**

Pour les pains avec ingrédients supplémentaires : jus de fruits, noix de coco, raisins, fruits secs, chocolat et sucre.

### **Programme cuisson 5: Rapide**

### **Programme cuisson 6: Pâte à pizzas**

Pour préparation de pâtes (pizzas...)

### **Programme cuisson 7: Pâte à Nouilles**

Pour préparer la pâte à nouilles.

### **Programme cuisson 8: Pain avec du Lait**

Pour les préparations à base de beurre/lait ou de yaourts.

### **Programme cuisson 9 : Sans Gluten**

Pour les pains à base de farine sans gluten.

### **Programme cuisson 10: Gâteaux**


### **Programme cuisson 11 : Confitures**

### **Programme cuisson 12: Cuisson**

Pour la cuisson des pains plus légers ou pas bien cuits.

## F. Couleur du pain / Cuisson



Sélectionner la cuisson choisie (Lower → Medium → Dark → Rapid) en pressant le bouton COLOR .

Pour les programmes 1 – 4, vous pouvez activer le mode Rapide en pressant le bouton jusqu'à l'affichage du mot « Rapid ».

Pour les programmes 6, 7, et 11, vous ne pouvez pas sélectionner la couleur du pain.

### Garder au chaud

Le pain peut être gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure après cuisson. Si vous voulez extraire le pain de la machine avant, il suffit de presser le bouton START/STOP.

### Mémoire

Si le courant a été interrompu pendant la cuisson, la machine à pain continuera à fonctionner automatiquement pendant 10 minutes sans appuyer sur le bouton "START/STOP".

Si l'interruption de courant est plus longue que 10 minutes, la machine à pain doit être redémarrée.

### Attention

1. Si le tableau de commandes affiche "HHH" une fois le programme démarré, cela signifie que la température dans la cuve est trop élevée. Il est nécessaire de stopper le programme et de débrancher votre appareil immédiatement. Ensuite, ouvrir le couvercle pour permettre à la machine de refroidir.
2. Si le tableau de commandes affiche "LLL", une fois le programme démarré, cela signifie que la température dans la cuve est trop basse. Il est nécessaire de placer la machine à pain dans un environnement plus chaud.
3. Si le tableau de commandes affiche "EE0" ou "EE1" une fois le programme démarré, cela signifie que le capteur de température est endommagé. Merci de contacter une personne compétente pour la réparation.

## **CONSIGNES DE SECURITE**

---

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et engendrer des blessures pour l'utilisateur.

L'appareil ne peut être utilisé que pour l'usage prévu. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une manipulation incorrecte.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension d'alimentation secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil.

Tenir l'appareil ou la fiche à l'écart de l'eau ou de tout autre type de liquide.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées si l'appareil est lui-même mouillé.

Ne pas toucher la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.

Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche. Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il a connu un dysfonctionnement ou a été endommagé en quoi que ce soit.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire (\*) afin d'éviter tout danger.

Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, endommagé ou si le cordon d'alimentation est défectueux. Le faire vérifier par une personne qualifiée avant de l'utiliser à nouveau.

Eloigner le cordon d'alimentation des angles coupants, d'éléments chauffants, ainsi que des flammes directes.

Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Les enfants peuvent ne pas avoir conscience des dangers engendrés par l'utilisation d'un appareil électrique. C'est pourquoi il ne faut jamais laisser les enfants manipuler un appareil ménager sans surveillance.

### **En cours d'utilisation,**

Ne pas ouvrir le couvercle

Ne rien poser sur le couvercle et ne pas obstruer l'évacuation vapeur

Les parties métalliques, et les zones proches des orifices d'évacuation de vapeur deviennent très chaudes. Ne pas les toucher et garder les enfants à distance pour éviter toute blessure.

### **En fin de cuisson :**

Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve amovible, ne pas utiliser de couteau, fourchette ou tout autre instrument métallique.

La couleur du revêtement antiadhésif peut changer après une utilisation prolongée; ceci est dû à la chaleur et à l'humidité. Ceci n'aura aucun effet sur le fonctionnement de votre appareil ni sur la qualité du pain.

Nettoyer les orifices d'évacuation de vapeur

Débrancher l'appareil en fin d'utilisation et ne jamais le déplacer en le tenant par son cordon

(\*) Electricien compétent et qualifié : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation en évitant tout danger.

## **AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

Essuyer soigneusement la cuve amovible, à l'aide d'un chiffon humide pour retirer d'éventuelles poussières, puis essuyer avec un chiffon sec.

Laver les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède puis rincer avant de les essuyer avec un chiffon sec.

Le four à pain est alors prêt à être utilisé.



## **FABRICATION DU PAIN**

---

1. Ouvrir le couvercle et retirer la cuve amovible.
2. Installer les bras mobiles du pétrin. Vérifier que ceux-ci sont bien en place.
3. Verser les ingrédients dans la cuve amovible, en commençant par les ingrédients liquides. La levure est toujours ajoutée en dernier et au milieu de la préparation.
4. Mettre la cuve en place en appuyant fermement.
5. Fermer le couvercle, brancher le four à pain, le tableau de commandes s'allume.
6. Appuyer sur le bouton MENU correspondant au programme désiré. Puis sur le bouton COLOR. Si nécessaire, sélectionner le temps de cuisson avec les boutons TIMER. Presser le bouton START/STOP pour débiter la cuisson.
7. Pour les programmes 1.2.3.5.6.8 et 9, dix signaux sonores consécutifs retentiront pendant l'opération. Ajouter les ingrédients rapidement.
8. Une fois la cuisson terminée, l'appareil sonnera 10 fois. Pressez le bouton START/STOP pendant 2s pour arrêter la sonnerie. Débrancher votre machine à pain.

### **Lorsque la cuisson est terminée**

9. Mettre toujours des gants de protection pour retirer la cuve amovible.
10. Laisser la cuve refroidir avant d'enlever le pain. Utiliser ensuite une spatule en plastique pour démouler le pain.
11. Retirer le pain en retournant la cuve amovible et en secouant doucement.
12. Débrancher la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
13. Si vous sortez de la pièce et/ou n'avez pas appuyer sur le bouton START/STOP à la fin de la cuisson, alors le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure. Une fois ce délai dépassé, l'appareil sonnera 10 fois.
14. Laisser le pain refroidir pendant une vingtaine de minutes avant de le couper en tranches.

## RECETTES

- Pain Basique :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. EAU	260ml	350ml	440ml
2. HUILE	2 cuillères	2 1/4 cuillères	2 1/2 cuillères
3. SEL	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère	1 1/2 petite cuillère
4. FARINE	3 1/3 tasses	4 1/3 tasses	5 1/3 tasses
5. SUCRE	1 cuillère	1 1/4 cuillère	2 cuillères
6. POUDRE LAIT	2 cuillères	2 1/3 cuillères	2 1/2 cuillères
7. LEVURE	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère

- Pain français :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. EAU	270ml	330ml	370 ml
2. HUILE	2 cuillères	3 cuillères	3 cuillères
3. SEL	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère	1 1/2 petite cuillère
4. FARINE	3 tasses	4 tasses	4 2/3 tasses
5. SUCRE	1 cuillère	1 1/4 cuillère	1 1/2 cuillère
6. LEVURE	1 petite cuillère	1 1/3 petite cuillère	1 3/4 petite cuillère

- Pain complet :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. EAU	270ml	330ml	380ml
2. HUILE	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
3. SEL	2 petites cuillères	2 1/4 petites cuillères	2 1/2 petites cuillères
4. FARINE BLE COMPLET	1 1/2 tasse	2 tasses	3 1/3 tasses
5. FARINE	1 tasse	1 tasse	1 1/3 tasse
6. SUCRE BRUN	2 cuillères	2 1/2 cuillères	3 cuillères
7. POUDRE LAIT	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
8. LEVURE	1 petite cuillère	1 1/2 petite cuillère	2 petites cuillères

• Pain et ingrédients sucrés :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. EAU	240ml	280ml	310ml
2. HUILE VEGETALE	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
3. SEL	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 3/4 petite cuillère
4. FARINE RAFFINEE	3 tasses	4 tasses	4 1/2 tasses
5. SUCRE	3 cuillères	4 cuillères	5 cuillères
6. LEVURE	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/3 petite cuillère
7. POUDRE LAIT	2 cuillères	2 cuillères	2 1/2 cuillères

• Pain rapide :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. EAU (48°C)	270ml	350ml	440ml
2. HUILE	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
3. SEL	1 petite cuillère	1 1/2 petite cuillère	2 petites cuillères
4. FARINE RAFFINEE	3 tasses	4 tasses	5 1/3 tasses
5. SUCRE	3 cuillères	4 cuillères	5 cuillères
6. LEVURE	1 petite cuillère	2 1/2 petites cuillères	2 1/2 petites cuillères

• Pâtes à pizzas et à nouilles :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. EAU	270ml	350ml	440ml
2. HUILE	2 cuillères	3 cuillères	4 cuillères
3. SEL	1 petite cuillère	2 petites cuillères	2 1/2 petites cuillères
4. FARINE RAFFINEE	3 tasses	4 tasses	5 tasses
5. SUCRE	2 1/2 cuillères	2 1/2 cuillères	3 cuillères
6. LEVURE	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère

• Pain au lait :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. LAIT	150ml	200ml	300ml
2. HUILE	120ml	150ml	150ml
3. SEL	1 petite cuillère	1 1/2 petite cuillère	2 petites cuillères
4. FARINE	4 tasses	4 tasses	5 tasses
5. SUCRE	1 1/2 cuillère	2 cuillères	3 cuillères
6. LEVURE	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère

• Pain sans gluten :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
EAU	1/2 tasse	2/3 tasse	1 tasse
2. HUILE	3 cuillères	4 cuillères	5 cuillères
3. MIEL	1/4 tasse	1/3 tasse	1/2 tasse
4. VINAIGRE	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère
5. OEUFS	2	2	3
6. FARINE DE MAIS	3 tasses	4 tasses	5 tasses
7. SUCRE	3 cuillères	4 cuillères	5 cuillères
8. SEL	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère	3/4 petite cuillère
9. LEVURE	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère

• Gâteaux :

POIDS DU PAIN	750g	1000g	1250g
1. BEURRE	6 cuillères	8 cuillères	10 cuillères
2. SUCRE	6 cuillères	8 cuillères	10 cuillères
3. OEUFS	4	5	6
4. FARINE	1 tasse	1 1/2 tasse	2 tasses
5. SUCRE VANILLE	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/3 petite cuillère
6. JUS CITRON	1 cuillère	1 1/3 cuillère	1 3/4 cuillère
7. LEVURE	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

- **Confiture:**

<b>POIDS</b>	
<b>1. FRAISES ECRASEES</b>	4 tasses
<b>2. SUCRE CRISTALLISE OU SUCRE A CONFITURE</b>	3 tasses

## **PROBLEMES**

---

### **Le pain s'effondre:**

La pâte pouvait être trop humide. Réduire de 1/8 de gobelet, la quantité de liquide préconisée dans la recette. Si des fruits en conserve ont été utilisés, peut-être ont-ils été insuffisamment égouttés.

Laisser le pain dans la cuve amovible alors qu'elle refroidit peut générer de l'humidité et le pain peut en être imprégné.

La farine peut être trop grossière ; essayer d'utiliser une farine plus fine.

### **L'intérieur du pain est trop humide :**

La pâte pouvait être trop humide. (Voir paragraphe ci-dessus).

La farine peut être trop lourde. Ceci peut se produire lorsque des farines complètes, de son ou de seigle sont utilisées. Réduire la quantité de farine lourde utilisée et compléter avec de la farine blanche.

### **Le pain a trop gonflé :**

La quantité de levure était trop importante. La réduire.

Trop de sucre peut entraîner une action plus rapide de la levure et le pain peut trop gonfler.

Réduire la quantité de sucre.

Si des sucreries ou ingrédients sucrés tels que fruits secs ou miel sont ajoutés, réduire en proportion la quantité de sucre.

La quantité de liquide préconisée peut être réduite d'un demi gobelet, ce qui ralentira l'action de la levure.

Utiliser une farine plus grossière, du fait que la quantité de levure nécessaire est plus faible avec une farine fine qu'avec une farine plus grossière.

## Tableau récapitulatif

Normal : N Rapide : R		Taille	Temps		1 <sup>er</sup> pétrissage (Knead 1)		2 <sup>nd</sup> pétrissage (Knead 2)		3 <sup>ème</sup> levée (Rise 3)		Cuisson (Bake)	Maintien au chaud (Warm)						
Type de pain	Prog		N	R	N	R	N	R	N	R								
Pain basique	1	750g	02:58	02:14	15	0	12	12	25	10	10	8	30	17	30	30	56	60
		1000g	03:05	02:20	15	0	13	13	25	10	12	9	9	30	17	30	30	60
Pain français	2	1250g	03:15	02:25	20	0	13	13	25	10	12	9	30	17	30	30	65	60
		750g	03:18	02:18	10	0	12	12	20	10	13	8	35	18	35	30	60	60
Pain complet	3	1000g	03:13	02:25	10	0	12	13	20	10	15	9	41	18	35	30	65	60
		1250g	03:25	02:30	15	0	15	13	20	10	15	9	43	18	35	30	70	60
Pain avec ingrédients sucrés	4	750g	03:18	02:24	15	0	11	11	30	10	13	9	38	23	35	35	56	60
		1000g	03:25	02:30	15	0	12	13	30	10	15	9	38	23	35	35	56	60
Super rapide	5	1250g	03:35	02:35	20	0	12	13	30	10	15	9	38	23	35	35	65	60
		750g	02:56	02:10	10	0	12	11	25	10	12	9	35	18	30	30	52	60
Pâte à pizza	6	1000g	03:01	02:16	10	0	12	12	25	10	13	10	35	18	30	30	56	60
		1250g	03:10	02:20	15	0	12	12	25	10	13	10	35	18	30	30	60	60
Pâte à roulées	7	750g	01:15	-	0	-	8	-	0	-	7	-	0	-	20	-	40	60
		1000g	01:20	-	0	-	8	-	0	-	7	-	0	-	20	-	43	60
Pain au lait	8	1250g	01:28	-	0	-	12	-	10	-	8	-	0	-	20	-	45	60
		1000g	01:50	-	10	-	12	-	10	-	8	-	25	-	45	-	0	0
		1250g	01:50	-	10	-	12	-	10	-	8	-	25	-	45	-	0	0
		750g	00:15	-	15	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	0
		1000g	00:15	-	15	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	0
		1250g	00:15	-	15	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	0
		750g	03:17	-	25	-	10	-	20	-	15	-	45	-	30	-	52	60
		1000g	03:21	-	25	-	10	-	20	-	15	-	45	-	30	-	56	60
		1250g	03:30	-	30	-	10	-	20	-	15	-	45	-	30	-	60	60

Normal : N Rapide : R	Prog	Taille		Temps		Pré-chauffage (Preheat)		1er pétrissage (Knead 1)		1ère levée (Rise 1)		2nd pétrissage (Knead 2)		2nde levée (Rise 2)		3ème levée (Rise 3)		Cuisson (Bake)	Maintien au chaud (Warm)
		N	R	N	R	N	R	N	R	N	R	N	R	N	R				
Type de pain	9	750g	03:40	-	15	-	12	-	20	-	13	-	50	-	50	-	60	60	
		1000g	03:45	-	15	-	12	-	20	-	13	-	50	-	50	-	65	60	
		1250g	03:55	-	20	-	12	-	20	-	13	-	50	-	50	-	70	60	
Pain sans gluten	10	750g	01:30	-	0	-	15	-	0	-	0	-	0	-	0	-	75	60	
		1000g	01:35	-	0	-	15	-	0	-	0	-	0	-	0	-	80	60	
		1250g	01:40	-	0	-	15	-	0	-	0	-	0	-	0	-	85	60	
Gâteau	11	750g	01:20	-	0	-	0	-	15	-	0	-	0	-	0	-	45	20	
		1000g	01:20	-	0	-	0	-	15	-	0	-	0	-	0	-	45	20	
		1250g	01:20	-	0	-	0	-	15	-	0	-	0	-	0	-	45	20	
Confiture	12	750g	01:00	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	60	60	
		1000g	01:00	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	60	60	
		1250g	01:00	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	60	60	
Cuisson	12	750g	01:00	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	60	60	
		1000g	01:00	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	60	60	
		1250g	01:00	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	60	60	

## NETTOYAGE

---

Après utilisation, débrancher le four à pain et attendre qu'il soit froid avant de le nettoyer.

**Important : Ne pas immerger ou asperger le corps du four à pain ou le couvercle, avec de l'eau ou tout autre liquide. Ceci pourrait endommager l'appareil et augmenter le risque d'électrocution.**

Ne pas utiliser de solvant, d'essence, de paille de fer ou de détergent pour nettoyer le four à pain.

Nettoyer l'extérieur (corps du four à pain et couvercle) avec un chiffon humide ou une éponge, puis essuyer avec un chiffon sec.

La vapeur qui s'échappe pendant la cuisson peut laisser des traces brunes à l'intérieur du couvercle, et autour des ouvertures d'évacuations de vapeur. Ceci n'affecte ni le fonctionnement du four à pain, ni la qualité du pain. Nettoyer simplement ces traces avec une éponge ou un chiffon imprégné d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.

Utiliser un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer les composants et l'intérieur du four à pain.

Nettoyer le bras mobile du pétrin avec de l'eau tiède ; il n'est pas nécessaire d'ajouter du savon ou un quelconque détergent. Ne pas rayer la surface antiadhésive. Bien essuyer avant de le remettre en place.

Ne pas laver la cuve amovible, la cuillère de dosage, le gobelet gradué et le bras mobile du pétrin dans un lave-vaisselle.

Ne pas laisser tremper la cuve trop longtemps. Ceci pourrait affecter le fonctionnement du bras mobile du pétrin.

Attendre que le four à pain soit totalement refroidi avant de le ranger.



## GARANTIE

---

Cet appareil est garanti 1 an à compter de sa date de vente par le distributeur sur présentation de la preuve d'achat (ticket de caisse et/ou facture datés).

Cette garantie couvre la main-d'œuvre et les pièces détachées.

Sont exclus de la garantie:

- Tout dommage consécutif à une utilisation impropre de l'appareil (usage professionnel non autorisé).
- Les dégâts provoqués par le branchement de cet appareil sur une tension non conforme à celle préconisée (230 V ~ 50Hz), toute intervention réalisée en dehors du réseau d'après-vente du distributeur.



Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais orienté vers les points de collecte mis à votre disposition. Il peut présenter un danger pour l'environnement.

