



# NOTICE D'UTILISATION

## MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE POUR TOUS TYPES DE PÂTES À PAIN BB 1350.04



Avant la première utilisation, lisez attentivement la notice de l'appareil. Celle-ci contient des informations utiles et importantes. Veuillez conserver cette notice. Si vous cédez votre machine à pain, n'oubliez pas d'y joindre la notice.



Cette page est laissée vierge pour des raisons techniques.

---





## TABLE DES MATIÈRES Page

Déclaration de conformité aux normes européennes .....	4
Consignes générales de sécurité .....	5
Consignes spécifiques de sécurité .....	6
Utilisations possibles de l'appareil .....	7
Questions sur le produit - Assistance téléphonique .....	7
Caractéristiques techniques .....	7
Etendue de la livraison/accessoires .....	8
Liste des différents programmes .....	9
Temps de cuisson (temps de préchauffage inclus si nécessaire) .....	10
Descriptif de l'appareil .....	11
Descriptif des éléments d'affichage et de commande .....	13
Fonction de maintien au chaud .....	16
Mémoire en cas d'arrêt de courant .....	16
Conditions ambiantes .....	17
Messages d'erreur via l'affichage à DEL .....	17
Avant la première utilisation .....	18
Utilisation de la machine à pain .....	18
Conseils utiles .....	21
Astuces concernant les recettes .....	23
Recettes .....	24
Nettoyage .....	32
Mauvais résultats de cuisson - causes et solutions .....	33
Problèmes et solutions .....	34
Recyclage .....	38
Clauses de garantie .....	40



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES EUROPÉENNES

La société Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG certifie que cet appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE, 89/336/CEE et 89/109/CEE. Le marquage CE est la preuve de cette conformité.

L'appareil satisfait aux exigences de la loi française sur la sécurité des appareils et porte donc le marquage GS délivré par l'institut de contrôle indépendant:





## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

La machine à pain fonctionne sur le secteur (230 V). Branchez-la toujours sur une prise conforme.



**Débranchez toujours l'appareil si celui-ci présente des anomalies de fonctionnement, quand vous souhaitez le nettoyer ou quand vous ne l'utilisez plus ! Pour le débrancher, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon !**

**Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'exposez ni à la pluie ni à l'humidité !**



**Au cas où l'appareil tomberait dans l'eau, ne l'en retirez qu'après l'avoir débranché !** Avant de le remettre en marche, faites-le contrôler par un centre de service après-vente agréé. Ceci est également valable si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la machine à pain est tombée et présente des détériorations.

Installez le cordon de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des objets chauds ou tranchants.



**N'utilisez jamais l'appareil si vous vous trouvez sur un sol humide ou si l'appareil ou vos mains sont mouillés !**

Ne faites pas de nœuds dans le cordon, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.



Les réparations doivent uniquement être effectuées dans les centres de service après-vente agréés. Ne tentez ni d'ouvrir l'appareil, ni d'y introduire d'objet métallique.

**Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des détériorations dues à l'utilisation inappropriée ou non conforme aux prescriptions de cette notice !**



**L'appareil ne doit pas être utilisé en plein air, car il risquerait d'être exposé à la pluie ou à l'humidité !**

**Les appareils électriques ne sont pas des jouets ! Installez-les hors de portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation.**



Afin de limiter les risques d'accident, le remplacement de tout cordon défectueux doit impérativement être réalisé par un atelier de réparation agréé par le fabricant.

**Cette machine à pain n'a pas été conçue pour un usage professionnel, mais pour une utilisation exclusivement domestique !**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'UTILISATION DE MACHINES À PAIN



Ne placez jamais votre machine à pain sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur. Pour éviter toute accumulation de chaleur, ne la faites jamais fonctionner près d'un mur ou sous un meuble fixé au mur.



Le pain peut prendre feu ! Ne placez en aucun cas votre appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux par exemple) !

Placez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.



Ne posez rien sur l'appareil. Ne couvrez jamais les fentes d'aération. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement afin d'éviter toute accumulation de chaleur susceptible de détériorer l'appareil. En couvrant les fentes d'aération, vous vous exposez à un risque d'incendie.

La machine à pain a été conçue uniquement pour cuire du pain et préparer pâtes et confitures. N'en faites pas d'autre usage !



Pour ne pas endommager l'appareil, veillez à ne jamais y disposer de préparations trop volumineuses, de feuilles d'aluminium, etc.

N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil. Le droit à la garantie expire dès lors que vous utilisez les accessoires d'un autre fabricant.

N'utilisez jamais plus que les quantités indiquées pour les recettes.



N'essayez en aucun cas de retirer les ingrédients ou la pâte de la machine à pain si celle-ci est en marche !

N'enlevez jamais la cuve à pain de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne ! Ne touchez jamais aux pétrins en rotation – vous risqueriez de vous blesser !

Évitez de toucher la cuve à pain et les pétrins avec des objets pointus ou tranchants.

Si le revêtement anti-adhésif de la cuve à pain ou des pétrins subit des détériorations suite à une utilisation inappropriée, veillez à ne plus utiliser l'accessoire endommagé ! Des cuves et pétrins de rechange sont disponibles à prix modérés auprès du service après-vente à l'adresse indiquée.



Prenez particulièrement soin de la cuve à pain. Pour éviter l'encrassement du compartiment de cuisson, sortez toujours la cuve de l'appareil lorsque vous y disposez les ingrédients.



Si un dégagement anormal de fumée, de vapeur ou d'odeur se produit, débranchez immédiatement l'appareil. Il se peut que la pâte ait débordé et coulé sur l'élément chauffant. Veillez à ce que le compartiment de cuisson et l'extérieur de la cuve soient toujours propres.



**La surface du couvercle peut atteindre des températures élevées. Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez toujours des maniques pour sortir le bol à pâte de l'appareil.**



**Evitez de déplacer l'appareil tant que le bol à pâte contient des substances liquides chaudes (confiture).**

## UTILISATIONS POSSIBLES DE L'APPAREIL

- 1) Pétrissage des pâtes servant à réaliser petits pains ou biscuits, par exemple.
- 2) Cuisson du pain préparé à partir des recettes de la notice ou des livres de cuisine disponibles en librairie.
- 3) Préparation des mélanges à cuire.
- 4) Préparation de confitures.

**En cas de problèmes de cuisson, veuillez vous adresser à  
notre assistance téléphonique au no:**

**0468 202 649**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

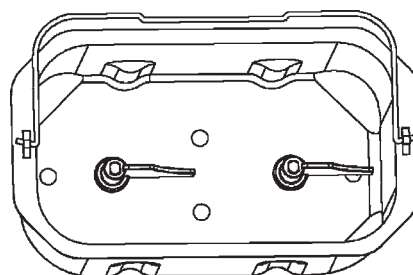
Tension nominale :	230 V
Fréquence nominale :	50 Hz
Puissance nominale :	800W
Classe de protection :	I
Programmes de base :	10
Variantes des programmes :	99
Minuterie (Timer) :	départ différé jusqu'à 13 heures
Fonction de maintien au chaud :	1 heure
Mémoire en cas d'arrêt de courant :	15 minutes
Tailles de pain :	0,75 kg, 1,00 kg, 1,35 kg
Pétrins et cuve à pain :	revêtement anti-adhésif

## ÉTENDUE DE LA LIVRAISON/ ACCESSOIRES

1 machine à pain



2 pétrins et 1 cuve de cuisson



1 gobelet doseur



1 cuilleron doseur (cuillère à café ("Teaspoon")/  
cuillère à soupe ("Tablespoon"))



1 outil destiné au retrait des pétrins après  
cuisson



1 notice d'utilisation (non représentée)



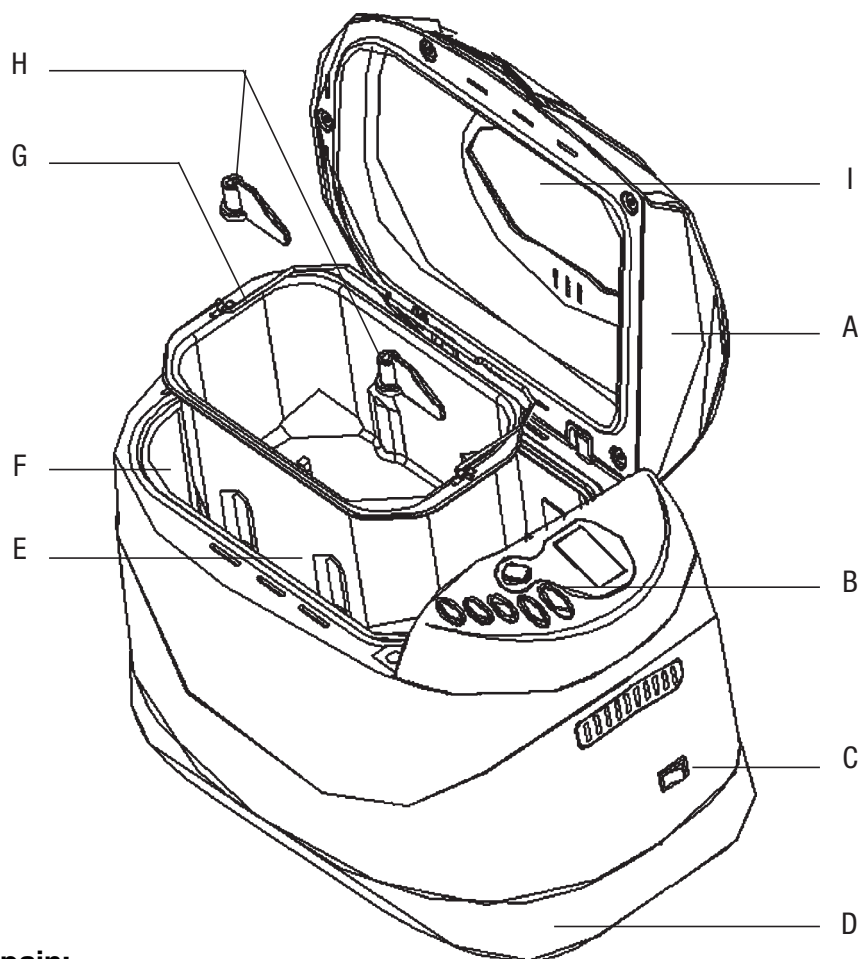


# 99 Programme



# Backzeiten

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



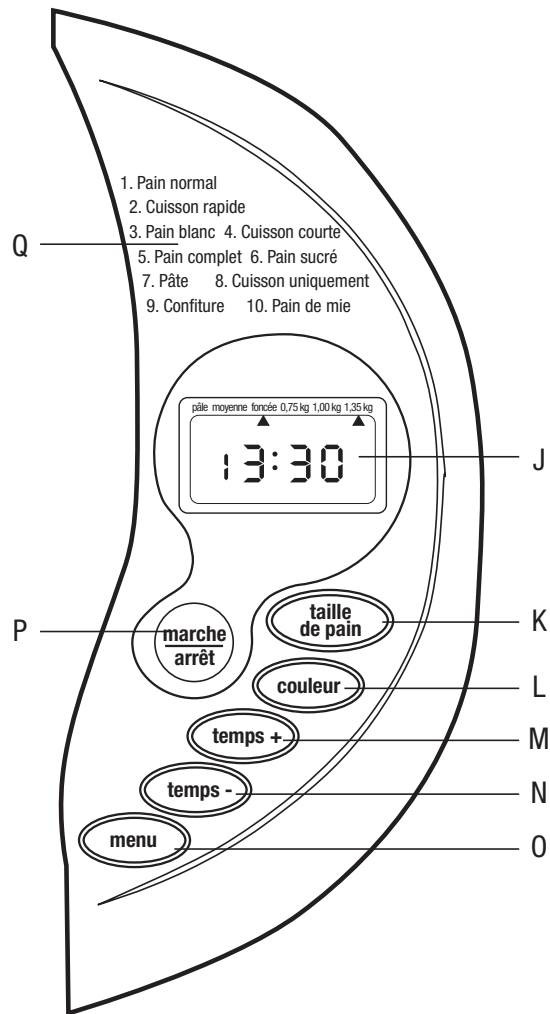
### **Machine à pain:**

- A) Couvercle
- B) Panneau de commande
- C) Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- D) Parois athermiques ("Cool Touch")
- E) Cuve à pain à revêtement anti-adhésif
- F) Compartiment de cuisson
- G) Poignée destinée au retrait de la cuve à pain
- H) Pétrins à revêtement anti-adhésif
- I) Hublot de contrôle visuel



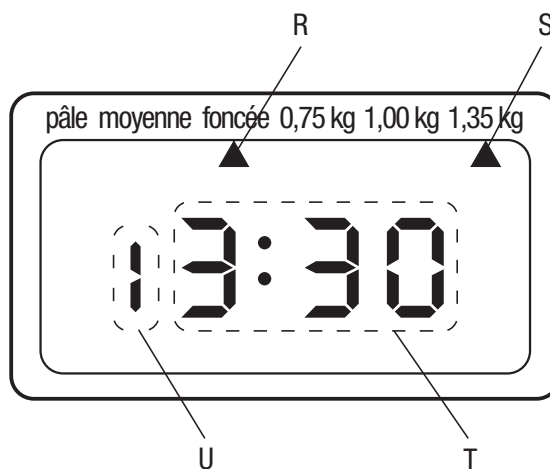
### Panneau de commande :

- J) Affichage à DEL
- K) Touche de sélection [**"taille de pain"**]
- L) Touche de sélection de coloration de la croûte [**"Couleur"**]
- M) Touche de sélection [**"temps +"**]
- N) Touche de sélection [**"temps -"**]
- O) Touche de sélection [**"menu"**]
- 1 = Pain normal
- 2 = Cuisson rapide
- 3 = Pain blanc
- 4 = Cuisson courte
- 5 = Pain complet
- 6 = Pain sucré
- 7 = Pâte
- 8 = Cuisson uniquement
- 9 = Confiture
- 10 = Pain de mie
- P) Touche de sélection [**"marche / arrêt"**]
- Q) Liste des programmes basiques 1 - 10



### Affichage à DEL:

- R) Symbole affiché pour l'intensité du brunissage choisie
- S) Symbole affiché pour la taille de pain choisie
- T) Affichage de la durée de fonctionnement : en fonction du programme sélectionné
- U) Affichage du programme de base choisi



## DESCRIPTIF DES ÉLÉMENTS D’AFFICHAGE ET DE COMMANDE

Touche de sélection



Cette touche sert à démarrer ou à arrêter le programme sélectionné. Pour démarrer le programme, pressez brièvement la touche. Un bref signal sonore retentit, les deux points de l’affichage numérique se mettent à clignoter, le programme démarre.



**Pour des raisons de sécurité, seule la touche "marche/arrêt" reste activée après démarrage du programme.**

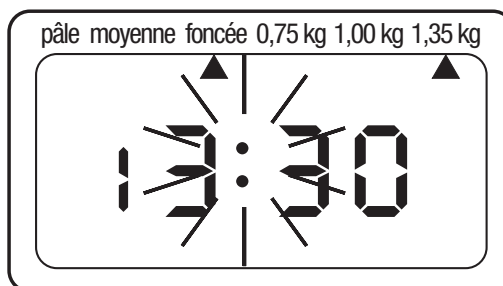
Pour arrêter le programme, pressez la touche pendant 2 à 3 secondes environ. Un bref signal sonore confirme l’arrêt du programme



La durée de 2 à 3 secondes nécessaire à l’arrêt du programme permet d’éviter que vous n’arrêtiez par inadvertance la machine à pain avant la fin du programme.



**Veillez noter que, pour les programmes caractérisés par un astérisque (\*), le pétrin se déclenche à retardement (fonction de préchauffage). Pour plus de détails sur les temps de préchauffage, reportez-vous au tableau de la page 10, colonne "préchauffage".**



Touche de sélection



Cette touche vous permet de choisir l’un des 10 programmes disponibles. A chaque fois que vous pressez la touche, l’appareil émet un signal sonore et vous accédez au programme suivant. Veillez à tenir compte des informations suivantes concernant les programmes de base :

1 = **Pain normal \*** :

Ce programme permet la préparation (pétrissage, levage, cuisson) de pains blancs et de pains bis à base de farine de blé et / ou de seigle.

2 = **Cuisson rapide:**

Les pains "express" sont réalisés avec de la levure chimique ou de la soude, deux substances qui réagissent à l’humidité ou à la chaleur. Il est recommandé de verser d’abord dans la cuve les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs. Ce programme très court peut entraîner la formation de grumeaux de farine dans les coins de la cuve. Il est donc recommandé de défaire, si besoin, les grumeaux à l’aide d’une spatule appropriée. Avec ce programme, la fabrication du pain nécessite peu de temps. Il est toutefois conseillé de n’utiliser que des recettes à base d’ingrédients simples (eau, lait, œufs, farine, sel, sucre et, éventuellement, beurre ou margarine). Ce programme ne convient pas à la fabrication de pains à base d’ingrédients spéciaux.

Notez que le pain cuit avec ce programme est généralement plus petit et plus dense que les pains réalisés avec les autres programmes.



### 3 = **Pain blanc** \*:

Ce programme sert à préparer des pâtes à pain exigeant des temps de repos prolongés. Il vous permet d'obtenir des pains légers à croûte croustillante, réalisés à base de farine blanche finement moulue (généralement de type 405).

### 4 = **Cuisson courte** \*:

Ce programme vous permet de fabriquer rapidement votre pain. Il ne prévoit pas de fonction „départ différé“. Pour connaître les variantes possibles de ce programme, reportez-vous à la page 9.

### 5 = **Pain complet** \*:

Ce programme est destiné à la préparation de pains à forte proportion de seigle, de blé complet, d'avoine ou de son. Le préchauffage prolongé permet aux graines (tournesol, sésame, lin, etc.) de mieux s'ouvrir en absorbant l'humidité.

Le pain obtenu est plus petit, plus dense et plus lourd que le pain blanc.

Il est déconseillé d'utiliser la fonction de départ différé avec ce programme, car la qualité du pain en pâtirait.

### 6 = **Pain sucré** \*:

Ce programme vous permet de réaliser des pains sucrés en utilisant, par exemple, du jus de fruit, du sucre, de la noix de coco en poudre, des raisins secs, des fruits secs ou du chocolat.

### 7 = **Pâte** \*:

Ce programme permet de préparer de la pâte (pétrissage et repos), sans la cuire. La pâte ainsi obtenue peut être utilisée pour réaliser pizzas, brioches, petits pains, etc.

### 8 = **Cuisson uniquement**

Ce programme permet la cuisson de la pâte sans pétrissage ni levage (par exemple, cuisson de la pâte que vous avez vous-même pétrie au préalable ou dont la préparation a été interrompue suite à une coupure de courant prolongée).

Vous pouvez également utiliser ce programme pour recuire un pain trop pâle ou pas assez cuit.

Remarque : Ce programme ne permet pas de modifier le temps de cuisson prédéfini. Si vous souhaitez arrêter le programme avant la fin, pressez la touche "Marche/Arrêt".

### 9 = **Confiture** \*:

Ce programme est parfaitement adapté à la préparation de confitures maison.

### 10 = **Pain de mie** \*:

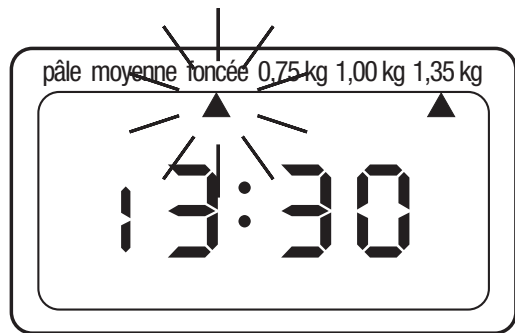
Ce programme permet la fabrication du pain de mie et de pains moelleux à croûte fine.



### Touche de sélection de l'intensité du brunissage

couleur

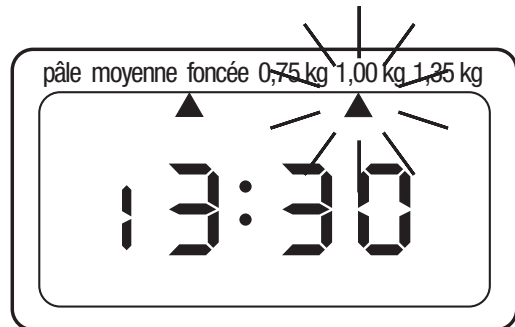
Cette touche vous permet de définir la coloration de croûte souhaitée : pâle, moyenne ou foncée. A chaque fois que vous pressez cette touche, la flèche de l'affichage à DEL passe à la coloration suivante.



### Touche de sélection

taille de pain

Cette touche vous permet de sélectionner la taille de pain souhaitée. Pour positionner la flèche de l'affichage numérique en face du poids choisi (0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg), exercez une pression continue sur la touche.



Notez que la machine à pain est préprogrammée pour un pain de 1 kg. Lorsque vous pressez la touche "**taille de pain**", la durée du cycle indiquée sur l'affichage à DEL peut varier en fonction de la taille de pain choisie. Pour en savoir plus, reportez-vous au tableau des temps de préparation, page 10.

En règle générale, le poids des ingrédients utilisés est supérieur à celui du pain cuit du fait de l'évaporation de l'eau au cours de la cuisson.

### Touches de sélection

temps +

temps -

Si vous ne souhaitez pas que votre machine à pain démarre immédiatement, vous pouvez la programmer à l'aide de ces deux touches. Le démarrage du programme peut être différé jusqu'à 13 heures. Grâce à cette fonction, votre pain est prêt à être dégusté au moment voulu (pour votre petit-déjeuner, par exemple).

**Remarque: La programmation inclut le temps de cuisson qui dépend du programme choisi.**



**Avant de procéder à la programmation, vous devez sélectionner le programme choisi, ainsi que la coloration de croûte souhaitée ("Coloration").**

Chaque fois que vous appuyez sur la touche "**temps +**", le départ du programme est retardé de 10 minutes. Pour avancer le départ de 10 minutes, pressez la touche "**temps -**". Ces réglages ne permettent en aucun cas de modifier les temps de cuisson prédéfinis pour les différents programmes.





### Exemple :

Il est 20h30. Vous voulez avoir du pain frais demain matin à 7h00, soit dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez d'abord le programme souhaité, ainsi que l'intensité du brunissage et la taille de votre pain. Pressez ensuite la touche "**temps +**"- ou "**temps -**" jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "10:30". Appuyez sur la touche "**marche/arrêt**" pour démarrer le programme différé. Les deux points de "10:30" se mettent à clignoter et le décompte du temps commence sur l'affichage à DEL.

Ainsi, si vous avez sélectionné le programme "5" (pain complet) et la taille de pain "0,75 kg" (durée du programme : 3 heures 30 minutes), votre machine à pain restera en mode attente pendant 7 heures et débutera le cycle choisi à 3h30 du matin.

Le lendemain, votre pain sera prêt à être dégusté à 7h00. Si vous ne souhaitez pas retirer le pain de la machine dès la fin du programme, la fonction de maintien au chaud vous permet de le garder chaud pendant encore une heure.



**Lorsque vous utilisez la fonction de départ différé, veillez à ne jamais utiliser d'ingrédients périssables (œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.).**

## FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Après la fin du cycle de cuisson, le pain est gardé automatiquement au chaud pendant 1 heure grâce à la fonction de maintien au chaud. Celle-ci permet d'éviter que la mie du pain ne devienne pâteuse. Si vous ne souhaitez pas utiliser cette fonction, arrêtez manuellement le programme en appuyant sur la touche "**marche/arrêt**".

## MÉMOIRE EN CAS D'ARRÊT DE COURANT (MEMORY)



Si une courte panne d'électricité survient en cours de programme, les réglages sélectionnés restent automatiquement mémorisés pendant 15 minutes environ. Si le courant est rétabli avant la fin de ce délai, le programme reprend automatiquement sans que vous ayez besoin d'appuyer sur la touche "**marche/arrêt**". Si la panne excède 15 minutes, les informations mémorisées sont effacées et la machine à pain doit être redémarrée.

Si la panne excède 15 minutes et survient pendant la phase de pétrissage/repos, le programme peut être redémarré par pression de la touche "**marche / arrêt**" (redémarrage au début).

Si la panne excède 15 minutes et survient pendant le cycle de cuisson, celui-ci peut être achevé en lançant le programme "8" (cuisson uniquement).



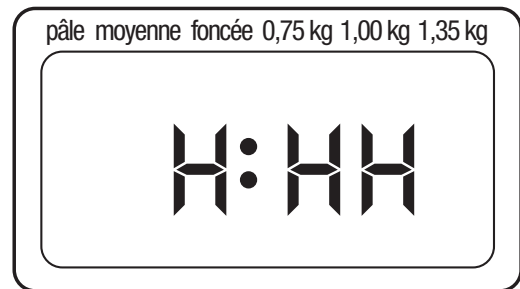


## CONDITIONS AMBIANTES

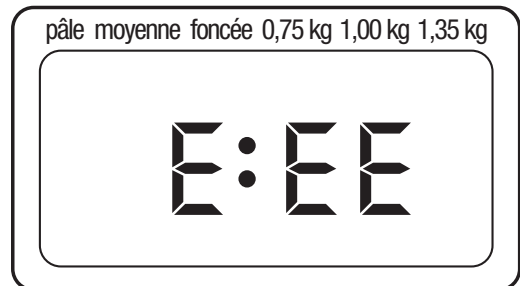
La machine à pain fonctionne SANS problème dans une plage étendue de températures. Des différences peuvent toutefois être observées lors de la préparation de gros pains dans un environnement très chaud ou très froid. Vous obtiendrez les meilleurs résultats à une température ambiante comprise entre 15° C et 34° C.

## MESSAGES D'ERREUR VIA L'AFFICHAGE À DEL

Si, après démarrage de l'appareil, vous voyez apparaître le message d'erreur représenté ci-contre, c'est que la température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée. Arrêtez le programme, ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez refroidir votre machine à pain pendant 20 à 30 minutes environ avant de redémarrer l'appareil.



Si, après démarrage de l'appareil, vous voyez apparaître le message d'erreur représenté ci-contre, c'est que la sonde de température est défectueuse. Ne réutilisez en aucun cas l'appareil sans l'avoir fait contrôler par le service après-vente agréé.





## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Ôtez la machine à pain de son emballage. Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle la cuve à pain, les pétrins, le gobelet doseur, le cuilleron doseur et l'outil destiné au retrait des pétrins. (Voir également les conseils formulés au chapitre NETTOYAGE). Rincez et séchez soigneusement tous les accessoires.

Placez l'appareil à proximité d'une prise électrique. Veillez à le poser sur une surface plane, sèche, stable et résistant à la chaleur. Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT situé sur le côté, sous le tableau de commande, en position "I".

Avant la première utilisation, démarrez un cycle de cuisson à vide pendant 10 minutes environ : disposez dans la machine à pain la cuve à pain et les pétrins (sans ingrédients) et fermez le couvercle. Pressez la touche "menu" jusqu'à ce que l'affichage à DEL indique le programme „8“, puis appuyez sur la touche "marche/arrêt". La machine à pain émet un bref signal sonore et se met à chauffer. Pour arrêter le cycle, appuyez sur la touche „Marche/Arrêt“ pendant 3 secondes environ. L'émission d'un bref signal sonore confirme l'arrêt de l'élément chauffant. Eteignez l'appareil en remettant l'interrupteur MARCHE/ARRÊT en position "O".

Un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire. Ce phénomène (lié à l'étanchéisation opératoire de l'élément chauffant) est tout à fait normal. Veillez toutefois à ce que l'aération soit suffisante et nettoyez à nouveau la cuve à pain et les pétrins à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

## UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

- 1) Placez les deux pétrins sur les axes d'entraînement dans le bol à pâte et vissez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclipsent sur les axes.



Il est recommandé de graisser les extrémités des axes d'entraînement avec un peu de margarine spéciale cuisson : ceci permet d'éviter que la pâte ne colle sur les axes et facilite le retrait des pétrins après cuisson.

- 2) Mettez les ingrédients dans le moule de cuisson en respectant l'ordre indiqué dans la recette :
  - a) Versez d'abord dans la cuve les ingrédients liquides, tels que le lait, l'eau, l'huile, les œufs, le beurre ou la margarine ramollis.
  - b) Mélangez les ingrédients secs (farine, sel, sucre, etc.) avant de les ajouter aux ingrédients liquides.
  - c) Ajoutez toujours en dernier la levure de boulanger ou la levure en poudre.



**N'utilisez que de la levure déshydratée! N'ajoutez jamais la levure aux ingrédients liquides, mais toujours aux ingrédients secs dans lesquels vous aurez creusé un petit puits.** (Dans le cas contraire, la levure risque de ne pas lever. Ceci est d'autant plus vrai lorsque vous utilisez la fonction de départ différé avec minuteur.)

- 3) Disposez la cuve à pain dans la machine, au centre du compartiment de cuisson et enclipez-le en exerçant une légère pression vers le bas. Abaissez la poignée du bol à pâte.
- 4) Fermez le couvercle avec précaution et branchez l'appareil sur une prise de courant conforme.
- 5) Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT**, situé sur le côté de l'appareil, en dessous du panneau de commande (position "I").



**Après chaque utilisation, remettez l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** situé sur le côté de l'appareil en position **ARRÊT** (position "O").**

- 6) Appuyez sur la touche "**menu**" pour sélectionner le programme souhaité.
- 7) Avec la touche "**couleur**", sélectionnez l'intensité du brunissage souhaitée.
- 8) Définissez la taille du pain (0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg) en pressant la touche "**taille de pain**".
- 9) Si vous souhaitez utiliser la fonction de départ différé, appuyez sur les touches "**temps +**" ou "**temps -**".
- 10) Pressez la touche "**MARCHE /ARRÊT**" pour démarrer le programme.
- 11) Au cours des programmes suivants, la machine à pain émet un signal sonore prolongé :

> <b>Pain normal</b> <	après 25 minutes environ (*)
> <b>Pain blanc</b> <	après 25 minutes environ (*)
> <b>Pain complet</b> <	après 25 minutes environ (*)
> <b>Pain sucré</b> <	après 15 minutes environ (*)
> <b>Pain de mie</b> <	après 13 minutes environ (*)



(\*) Pour connaître les temps de cuisson exacts, reportez-vous à la liste des temps de préparation, page 10.

Le signal sonore indique que vous pouvez ajouter les autres ingrédients (noisettes, raisins secs, graines de lin, cumin, fruits secs, etc.).

**N'ouvrez le couvercle de l'appareil que pour ajouter des ingrédients. Si vous l'ouvrez trop souvent, le pain risque de s'affaisser.**

**Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle. Ce phénomène est tout à fait normal et ne constitue en aucun cas une anomalie.**



- 12) À la fin du programme, l'appareil émet à intervalles réguliers 8 à 10 signaux sonores. Ceux-ci indiquent la fin du programme. La machine se met alors automatiquement en mode „maintien au chaud“. Si vous souhaitez déguster immédiatement votre pain, arrêtez manuellement le programme en appuyant pendant 2 à 3 secondes sur la touche **”marche/arrêt”**.



**Lorsque vous démoulez votre pain immédiatement après cuisson, faites attention de ne pas vous brûler avec l'appareil, la cuve à pain ou même le pain. Utilisez toujours des maniques ou des gants isolants. Ne touchez jamais à main nue l'appareil, la cuve, sa poignée ou le pain !**

- 13) Ouvrez le couvercle et retirez la cuve à pain du compartiment de cuisson en tirant la poignée vers le haut. Retournez la cuve à pain et secouez-la avec précaution pour démouler le pain. Mettez celui-ci à refroidir sur une grille à pâtisserie. Grâce au revêtement anti-adhésif, le pain est en général très facile à démouler. Si le pain reste collé à la cuve, passez une spatule en plastique ou en bois entre le pain et les bords de la cuve à pain.



**N'utilisez jamais de couteau ou autre objet métallique pour démouler le pain. Vous risqueriez d'abîmer le revêtement anti-adhésif.**

**Après démoulage du pain, vérifiez si les pétrins sont restés dans le pain. Pendant tout le temps de la cuisson, les pétrins restent dans la préparation. De temps à autre, il arrive qu'ils restent pris dans le pain.**

- 14) N'oubliez pas de retirer les pétrins avant de couper le pain en tranches, car vous risqueriez de les endommager. Pour retirer les pétrins du pain, utilisez l'outil conçu à cet effet.



**Il est plus facile de retirer les pétrins lorsque le pain est chaud. Cette opération laisse un trou plus visible que si elle est effectuée lorsque le pain est froid.**

**Avant de préparer un nouveau pain, éteignez la machine à pain (interrupteur MARCHE/ARRÊT situé sur le côté en position "O") et laissez-la refroidir couvercle ouvert pendant 1/2 heure environ.**



**Si vous ne souhaitez cuire aucun autre pain, éteignez l'appareil après utilisation en mettant l'interrupteur MARCHE/ARRÊT situé sur le côté en position ARRÊT ( position "O"). Débranchez ensuite la machine à pain.**



## CONSEILS UTILES

- Veillez à ce que tous les ingrédients soient à la même température. La température idéale est la température ambiante ou une température tiède (18° C à 23° C).
- Si l'eau utilisée est très douce, la levure et la pâte sont susceptibles de lever davantage. Pour empêcher que la pâte ne lève trop, nous vous recommandons de réduire d'un quart environ la quantité indiquée de levure.
- La pression atmosphérique influe également sur la fermentation de la levure. Ainsi, dans les régions situées à plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer, la fermentation est plus intense. Il est donc également recommandé de diviser par quatre environ la quantité de levure indiquée.
- La machine à pain convient aussi pour la préparation de pains à base de préparations pour pain toutes prêtes. Toutefois, il est indispensable de vérifier que le poids total des ingrédients ne dépasse pas 1350 g. Dans le cas contraire, vous risquez de voir la pâte déborder et couler sur l'élément chauffant.
- Au début du cycle de cuisson, il se peut que le hublot de contrôle se couvre de condensation. Ce phénomène est tout à fait normal et ne constitue pas une anomalie.
- Même lorsque vous préparez des recettes personnelles, vérifiez toujours le poids total des ingrédients afin que a) vous puissiez programmer correctement l'appareil et que b) la pâte ne déborde pas (voir plus haut).
- Plus vous utilisez de sucre, plus la croûte de votre pain sera foncée.
- Notez que la modification d'un seul ingrédient peut faire varier le résultat de cuisson.
- Si vous remplacez les noix par des fruits secs, la teneur en liquide de votre pâte sera plus élevée. Dans ce cas, vous pouvez réduire la quantité d'eau ajoutée.
- Pendant l'utilisation, veillez à assurer la ventilation nécessaire : ne couvrez ni les fentes d'aération du moteur, ni les ouvertures destinées à l'échappement de la vapeur d'eau.
- Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat obtenu, commencez par modifier légèrement la recette. Réessayez.
- La farine de seigle contient peu de gluten. Les pains à base de seigle lèvent donc beaucoup moins. Pour cette raison, il est conseillé d'utiliser des farines contenant au moins 30 % de blé.



- Respectez toujours la quantité indiquée de levure de boulanger ou de levure chimique, car si la pâte lève trop, il se peut qu'elle déborde ou que le pain vienne toucher le couvercle.
- L'utilisation de levure de boulanger fraîche peut conduire à de mauvais résultats. Veillez à n'utiliser que de la levure déshydratée pour préparer votre pâte.
- L'utilisation de différentes sortes de farine ou d'ingrédients de marques différentes peut donner des résultats très différents.
- Commencez toujours par verser les ingrédients liquides dans la cuve à pain. Ajoutez ensuite les ingrédients secs que vous aurez préalablement mélangés.
- N'augmentez en aucun cas les quantités des recettes de 1350 g, car la pâte risque de déborder et de couler sur l'élément chauffant !
- Si la pâte coule sur l'élément chauffant, de la fumée peut se former et s'échapper du compartiment de cuisson. Dans ce cas, maintenez le couvercle fermé, éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et débranchez-le. Laissez refroidir l'appareil, puis nettoyez le compartiment de cuisson et l'élément chauffant comme indiqué au chapitre "NETTOYAGE".
- Pour obtenir des résultats satisfaisants, il est recommandé de prendre note de toute information relative aux recettes et ingrédients utilisés.



**Si vous avez besoin de nouveaux pétrins ou d'une nouvelle cuve à pain, vous pouvez les commander à prix modérés auprès de notre service après-vente (voir page 40).**



## ASTUCES CONCERNANT LES RECETTES

Le cuilleron doseur s'utilise comme suit :

le **petit cuilleron doseur** ("Teaspoon") correspond à une **cuillère à café rase (c. à c.)**

le **grand cuilleron doseur** ("Tablespoon") correspond à une **cuillère à soupe rase (c. à s.)**.



**Toute modification, même minime, des quantités peut influencer de manière considérable le résultat de cuisson. Les ingrédients solides et liquides doivent donc être mesurés avec précision.**

### 1) Comment ajouter et mesurer les ingrédients liquides ?

Pour la plupart des recettes indiquées ci-après, il est recommandé de faire tiédir l'eau et le lait avant de les ajouter. De même, il est conseillé d'utiliser de la margarine et du beurre mous ou fondus. Les quantités d'eau, de lait ou autre liquide doivent toujours être mesurées à l'aide d'un gobelet doseur.

### 2) Comment mesurer les ingrédients en poudre ?

Respectez toujours les quantités indiquées dans les recettes. Pour mesurer les quantités nécessaires vous pouvez utiliser le cuilleron doseur ou une balance de cuisine.

### 3) Comment ajouter les ingrédients ?

Respectez toujours l'ordre suivant : ingrédients liquides, œufs, sel, ingrédients en poudre. La levure doit toujours être ajoutée sur la farine sèche (pour ce faire, creusez un petit puits dans la farine) Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel.

Une fois la pâte pétrie (entre 13 et 25 minutes selon le programme sélectionné), l'appareil émet un signal sonore qui indique que vous pouvez ajouter les ingrédients restants (noisettes, fruits, etc.). Veillez à ne pas ajouter trop tôt les autres ingrédients, car ils risqueraient d'altérer le goût de la pâte pendant la deuxième phase du pétrissage. Lorsque vous utilisez la fonction de départ différé, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables (œufs ou fruits par exemple).

### 4) Sortes de farine :

La plupart des farines disponibles dans le commerce conviennent à la préparation du pain. C'est le cas des farines suivantes :

- > farine de blé, type 405, pour le pain blanc
- > farine de seigle, type 1800, pour toutes les sortes de pain complet ou presque
- > farine de seigle, type 1370, pour le pain noir
- > farine de seigle, type 1150, pour le pain gris
- > farine de seigle, type 997, pour le pain de seigle clair
- > farine de seigle, type 815, pour les biscuits

Les préparations pour pain prêtes à cuire sont également adaptées à la cuisson en machine à pain.



Les propriétés d'une farine à la cuisson dépendent en grande partie de sa teneur en gluten. Dans ce contexte, les boulangers distinguent les farines "très liantes" à forte teneur en gluten et celles "peu liantes" à faible teneur en gluten. De toutes les farines, c'est la farine de blé qui possède les meilleures qualités.



## RECETTES :

Dans les pages suivantes, nous vous présentons quelques recettes à réaliser avec votre machine à pain.

Lorsque vous ajoutez les ingrédients dans la cuve, respectez toujours l'ordre indiqué. Veillez à ce que la levure n'entre jamais en contact avec le sel!

### Pain normal

(Programme 1: „Normal“)

Ingrédients	750 g	1.000 g	1.350 g
eau	270 ml	350 ml	500 ml
margarine ou beurre	20g	25g	35g
sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à thé	1 1/2 cuillères à thé
farine brune de blé (type 1050)	210g	270g	380g
farine de seigle (type 997)	210g	270g	380g
levure déshydratée	3/4 de sachet	3/4 de sachet	1 sachet

### Pain aux bananes et noix

(Programme 2: „Cuisson rapide“)

Ingrédients	
lait	250 ml
huile	4 cuillères à soupe
bananes mûres et écrasées	2
œufs	4
sucre	120g
sucre brun	90g
noix concassées	100g
farine de blé (type 405)	380g
levure chimique	2 cuillères à café
sel	2 cuillères à café





### **Pain blanc** (Programme 3: „Pain blanc“)

<b>Ingrédients</b>	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.350 g</b>
eau	270 ml	350 ml	500 ml
sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
semoule de blé dure	120g	150g	200g
farine de blé (type 405)	270g	350g	500g
levure déshydratée	3/4 de sachet	3/4 de sachet	1 sachet

### **Pain aux pommes de terre** (Programme 4: „Cuisson courte“)

<b>Ingrédients</b>	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.350 g</b>
eau ou lait	220 ml	300 ml	400 ml
margarine ou beurre	20g	25g	35g
œufs	1	1	1
pommes de terre cuites et écrasées	120g	150g	200g
sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
farine brune de blé (type 1050)	430g	630g	780g
levure déshydratée	1 sachet	1 sachet	1 1/2 sachet



### Pain français aux herbes (Programme 4: „Cuisson courte“)

Ingrédients	750 g	1.000 g	1.350 g
eau	270 ml	350 ml	480 ml
farine de blé (type 405)	400g	525g	700g
farine de blé brune (type 1050)	50g	75g	100g
sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
persil, fenouil et/ou cresson haché/s	1 1/2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
gousses d'ail concassées	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
beurre ou margarine	12g	15g	20g
levure déshydratée	3/4 de sachet	3/4 de sachet	1 sachet

### Pain Pizza Programme 4: („Cuisson courte“)

Ingrédients	750 g	1.000 g	1.350 g
eau	280 ml	375 ml	570 ml
huile d'olives	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
Origan séché	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
Parmesan râpé	2 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	3 1/2 cuillères à soupe
semoule de blé dure	75g	100g	150g
farine de blé (type 405)	360g	475g	650g
levure déshydratée	3/4 de sachet	3/4 de sachet	1 sachet



### **Pain complet** (Programme 5: „Pain complet“)

<b>Ingrédients</b>	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.350 g</b>
eau	270 ml	350 ml	500 ml
sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
miel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	2 cuillères à café
farine brune de blé (type 1050)	410g	540g	760g
levure déshydratée	3/4 de sachet	3/4 de sachet	1 sachet

### **Pain aux raisins secs, aux noisettes, et à la cannelle** (Programme 6: „Pain sucré“)

<b>Ingrédients</b>	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.350 g</b>
eau	250 ml	330 ml	450 ml
huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
cannelle moulue	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café
sucre brun	1 cuillère à soupe	1 1/3 cuillère à soupe	1 1/2 cuillères à soupe
raisins secs	60g	80g	110g
noisettes moulues par ex.	60g	80g	110g
sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
farine brune de blé (type 1050)	350g	460g	580g
levure déshydratée	1/2 sachet	3/4 de sachet	3/4 de sachet



### Pain d'épices (Programme 6: „Pain sucré“)

Ingrédients	750 g	1.000 g	1.350 g
eau	125 ml	150 ml	180 ml
lait	160 ml	230 ml	300 ml
huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
sel	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café	3 cuillères à café
sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
farine brune de blé (type 1050)	350g	460g	580g
noix concassées	60g	80g	110g
fruits séchés, coupés en petits morceaux (prunes séchées par ex.)	60g	80g	110g
levure déshydratée	1/2 sachet	3/4 de sachet	3/4 de sachet

### Pain de mie (Programme 10: „Pain de mie“)

Ingrédients	750 g	1.000 g	1.350 g
eau	260 ml	340 ml	460 ml
margarine ou beurre	1 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe
sel	1 1/2 cuillère à café	2 cuillères à café	2 1/2 cuillères à café
lait en poudre	1 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe
sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
farine brune de blé (type 1050)	380g	500g	620g
levure déshydratée	1/2 sachet	1/2 sachet	3/4 de sachet

**Confiture** (Programme 9: „Confiture“)

<b>Ingrédients</b>	
sucre à confiture additionnée de pectine 2:1	500g
fruits (framboises décongelées ou fraises fraîches par ex.)	900-950g
jus de citron	1 cuillère à soupe

*Bonne dégustation!*







## NETTOYAGE



**Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer !**

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, bien essoré, puis séchez-le soigneusement. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.



**Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau à pénétrer à l'intérieur de l'appareil.**

N'utilisez ni tampons abrasifs, ni objets métalliques, ni détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer le compartiment de cuisson, la cuve à pain, les pétrins et l'élément chauffant. Servez-vous d'une éponge douce humide ou d'un chiffon doux, puis séchez. Laissez le couvercle

de l'appareil ouvert pour mieux faire sécher l'intérieur.



**ATTENTION : Pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif de la cuve à pain et des pétrins, veillez à ne jamais utiliser d'objets rigides ou abrasifs.**

Si les pétrins restent dans la cuve à pain (au lieu d'être collés au pain), ne les retirez des axes qu'après avoir sorti la cuve à pain de l'appareil.



**Les pétrins restent très chauds après cuisson ! Ne les touchez jamais à main nue !**

Si vous n'arrivez pas à retirer les pétrins des axes, remplissez la cuve à pain avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant 1/2 heure environ. Les pétrins seront alors plus faciles à retirer.

S'il reste de la pâte sur les pétrins, nettoyez-les à l'eau savonneuse ou laissez-les tremper. Veillez également à débarrasser l'orifice situé en dessous des pétrins des éventuels résidus de pâte.

Tous les accessoires (cuve à pain, pétrins, gobelet doseur, cuilleron doseur et outil destiné au retrait des pétrins) peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.





# Fehlertabelle



## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème:	Cause:	Solution:
- L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'appareil n'est branché à aucune prise.</li><li>&gt; L'interrupteur MARCHE/ARRET n'a pas été activé.</li><li>&gt; La prise de courant ne fonctionne pas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Branchez l'appareil.</li><li>&gt;&gt; Mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT en position "I".</li><li>&gt;&gt; Vérifiez le fonctionnement de la prise de courant en y branchant un autre appareil. Le cas échéant, faites contrôler votre installation électrique par un organisme agréé.</li></ul>
- De la fumée s'échappe par les fentes d'aération pendant le cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'élément chauffant n'a pas encore été utilisé ; il est légèrement graissé d'origine.</li><li>&gt; La pâte a débordé et coulé sur l'élément chauffant.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Faites chauffer l'appareil à vide pendant 10 minutes environ comme indiqué dans la notice. Le dégagement de fumée cesse au bout de quelques instants.</li><li>&gt;&gt; Éteignez l'appareil, sortez la cuve à pain et nettoyez avec précaution l'élément chauffant. Attention, la cuve et l'élément chauffant sont <b>très chauds</b>. Utilisez des outils appropriés (gants isolants, par exemple – vous éviterez ainsi de vous brûler).</li></ul>
- La machine à pain ne chauffe pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Le couvercle n'est pas bien fermé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Fermez le couvercle correctement afin d'éviter les déperditions de chaleur.</li></ul>
- Le pain est difficile à démouler.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Les axes d'entraînement des pétrins n'ont pas été graissés avec une margarine spéciale cuisson avant utilisation. Le pain et les axes d'entraînement sont collés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Démoulez le pain avec précaution en utilisant un ustensile approprié (par exemple, une spatule en plastique). Remplissez la cuve à pain avec de l'eau chaude. Laissez tremper les axes d'entraînement pendant 10 minutes environ, puis nettoyez-les soigneusement.</li></ul>



<b>Problème:</b>	<b>Cause:</b>	<b>Solution:</b>
- Le mélange obtenu n'est pas homogène.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Le programme a été interrompu par inadvertance.</li><li>&gt; Le couvercle de l'appareil a été ouvert plusieurs fois pendant le dernier cycle de levage.</li><li>&gt; Les ingrédients n'ont peut-être pas été versés dans l'ordre indiqué.</li><li>&gt; Le liquide utilisé était trop froid.</li><li>&gt; La margarine ou le beurre utilisés étaient trop durs.</li><li>&gt; Les pétrins ne sont pas placés correctement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Mélangez les ingrédients et redémarrez le programme.</li><li>&gt;&gt; N'ouvrez jamais le couvercle pendant le dernier cycle de levage.</li><li>&gt;&gt; Versez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la notice.</li><li>&gt;&gt; Respectez les indications de la notice d'utilisation.</li><li>&gt;&gt; N'utilisez que des ingrédients tempérés.</li><li>&gt;&gt; Assurez-vous que les pétrins soient placés correctement.</li></ul>
- Lorsque vous appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", l'affichage à DEL indique "H:HH".	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; La température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée du fait du cycle de cuisson précédent.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Eteignez l'appareil et ouvrez le couvercle. Avant toute nouvelle utilisation, laissez toujours suffisamment refroidir votre machine à pain.</li></ul>
- Lorsque vous appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", l'affichage à DEL indique "E:EE".	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; La sonde de température est défectueuse.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Faites contrôler votre l'appareil par le service après-vente indiqué.</li></ul>
- Le moteur fonctionne, mais les pétrins ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; La cuve à pain n'est pas placée correctement dans le compartiment de cuisson.</li><li>&gt; La pâte est trop lourde et bloque le mécanisme d'entraînement.</li><li>&gt; Les pétrins ne sont pas placés correctement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt;&gt; Positionnez la cuve à pain au centre du compartiment de cuisson et enclipez-le en exerçant une légère pression vers le bas.</li><li>&gt;&gt; Respectez les quantités indiquées dans les recettes et mesurez avec précision les différents ingrédients.</li><li>&gt;&gt; Assurez-vous que les pétrins soient placés correctement.</li></ul>



<b>Problème:</b>	<b>Cause:</b>	<b>Solution:</b>
- Le pain a tellement levé que la pâte touche le couvercle.	> Vous avez utilisé de la levure fraîche. > La température ambiante est trop élevée.	>> N'utilisez que de la levure déshydratée. >> Utilisez l'appareil dans les conditions ambiantes définies dans la notice d'utilisation.
- Le pain est trop petit ou n'a pas levé.	> Le couvercle a été ouvert pendant le cycle de cuisson. > La proportion de farine complète ou de graines est trop élevée. > La levure a été mélangée au sel.	>> N'ouvrez jamais le couvercle pendant le cycle de cuisson. >> Réduisez les proportions de farine complète ou de graines. >> Ne mélangez jamais la levure au sel.
- La pâte a débordé.	> Le volume de liquide ajouté était trop important.	>> Réduisez le volume de liquide et vérifiez la texture de la pâte.
- Le pain devient "pâteux" après cuisson.	> Le pain est resté trop longtemps dans la cuve à pâte, l'humidité n'a pas pu s'échapper du pain chaud et la mie est devenue molle.	>> Ne laissez pas trop longtemps le pain cuit dans la cuve à pain.
- Les pétrins restent dans la préparation pendant la cuisson.	> Cette opération est normale.	>> Retirez les pétrins selon les indications de la notice d'utilisation.
- Le pain n'est pas bien cuit.	> Vous avez peut-être sélectionné le mauvais programme.	>> Remettez le pain dans la cuve à pain et faites-le cuire avec le programme "8".
- Lorsque vous coupez le pain, vous constatez que la mie est pleine de trous.	> Vous avez utilisé trop d'eau. > Vous avez oublié d'ajouter du sel. > La température de l'eau utilisée était trop élevée.	>> Ajoutez moins d'eau. >> Vérifiez que vous avez bien ajouté du sel. >> N'utilisez que de l'eau à température ambiante.

**Problème:**

- La croûte des gâteaux ou des aliments riches en sucre est trop épaisse et trop foncée.

**Cause:**

> Certains ingrédients ou recettes peuvent influencer fortement le résultat de la cuisson.

Vous avez ajouté trop de sucre.

**Solution:**

>> Si la coloration de la croûte est trop foncée pour la recette utilisée, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" 5 à 10 minutes environ avant la fin du cycle de cuisson afin d'interrompre le programme de manière anticipée. Laissez reposer le pain pendant 20 minutes environ dans la cuve à pain avant d'ouvrir le couvercle.

En cas de problème autre que ceux cités ci-dessus, veuillez contacter notre service après-vente.

**En cas de problèmes de cuisson, veuillez vous adresser à  
notre assistance téléphonique au no:**

**0468 202 649**



## RECYCLAGE

Soyez respectueux de votre environnement !

Quand vous n'aurez plus l'usage de votre machine à pain, débarrassez-la de son cordon d'alimentation et apportez-la dans un centre de valorisation des déchets (déchetterie par ex.).



**Si vous avez besoin de nouveaux pétrins ou d'une nouvelle cuve à pain, vous pouvez les commander à prix modérés auprès de notre service après-vente (voir page 40).**



Cette page est laissée vierge pour des raisons techniques.

---



## GARANTIE

La garantie offerte par Quigg a une durée 3 ans. Elle couvre tout vice de fabrication ou défaut de matériau, à l'exclusion des dommages survenant aux matières plastiques et aux rallonges. Les interventions dues à une erreur de manipulation, un démontage maladroit ou un accident ne bénéficient pas de la garantie.

En cas de panne, votre appareil sera réparé.

Cette garantie n'est valable que sur présentation du ticket de caisse de l'achat de cet appareil.

### **CGM sarl**

Grand' Rue 1B · F - 11500 Granes

Tel. : 04.68.20.26.49

N° Azur : 0810 / 00 12 13

url : [www.cgm-france.com](http://www.cgm-france.com)

Sous réserve de modifications techniques !