

Machine à pain inox

QMP 440



Notice d'utilisation



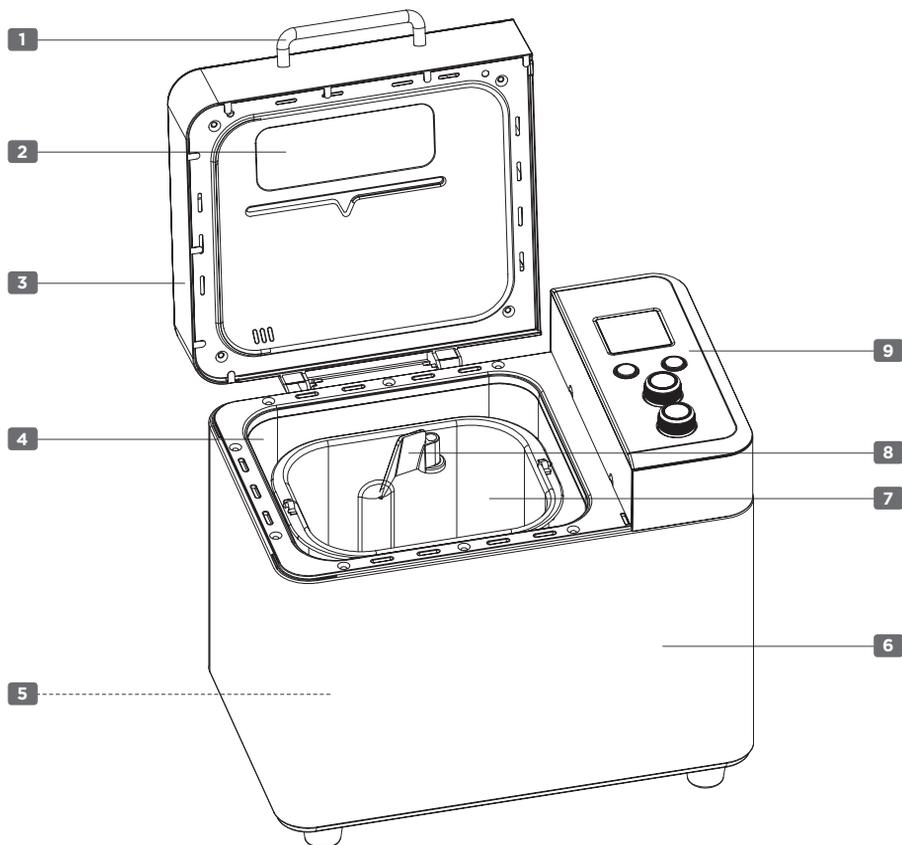
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis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

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
DESCRIPTION DES ACCESSOIRES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
INGRÉDIENTS	11
CONSEILS PRATIQUES	12
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	13
MISE EN SERVICE	14
SÉCURITÉS ASTUCIEUSES	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	23
GUIDE DE CONTRÔLE ET DE DÉPANNAGE	24
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES TEMPS DE PRÉPARATION DES RECETTES PRÉPROGRAMMÉES	26
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	27
ENVIRONNEMENT	27
ACCESSOIRES	27
GARANTIE	27

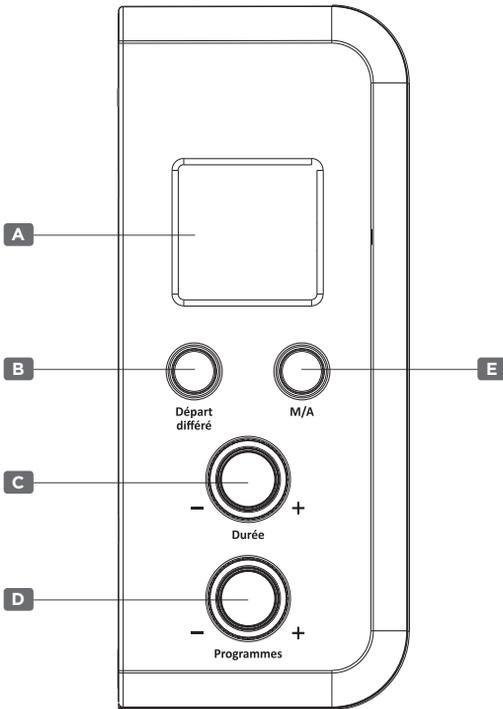
DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1** Poignée du couvercle
- 2** Hublot de contrôle
- 3** Couvercle inox
- 4** Cavité de la machine à pain
- 5** Résistance

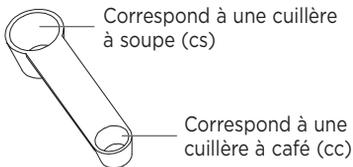
- 6** Corps inox
- 7** Cuve à pain avec revêtement anti-adhésif
- 8** Pétrin
- 9** Panneau de commande inox

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

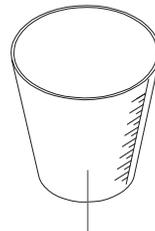


- A** Ecran d'affichage
- B** Bouton et voyant "Départ différé" : permet d'activer automatiquement le programme sélectionné
- C** Molette "Durée" : permet de programmer la durée pour la fonction "Départ différé" et certaines recettes
- D** Molette "Programme" : permet de sélectionner la recette, le niveau de dorage et le poids du pain
- E** Bouton et voyant "M/A" : permet de lancer un programme, de le mettre en pause ou de le stopper

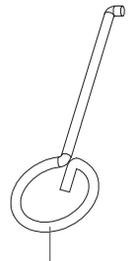
DESCRIPTION DES ACCESSOIRES



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



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



Crochet

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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- 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. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- 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.
- 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.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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.

- 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.
- 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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- La machine à pain devient très chaude pendant son fonctionnement et le reste un certain temps après utilisation. Utiliser impérativement des maniques pour retirer la cuve de la cavité et éviter de toucher les surfaces chaudes (couvercles, parois...).
 - De l'air très chaud peut s'échapper par les ouïes d'aération pendant la cuisson. Ne jamais s'en approcher et ne pas les 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 de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux pouvant prendre feu (rideaux, torchons...)

- **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 9 g de levure sèche en grains et 650 g de farine.**
- Ne jamais couvrir le couvercle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- 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, horizontale, 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 de la cuve et du pétrin. Leur endommagement n'est pas couvert par la garantie.

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. Dans ce cas, utilisez 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 œufs

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

Un pain contenant des œufs 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, le phénomène contraire se produit.

Pour une recette à base d'œufs, 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, utilisez impérativement du lait en poudre.

6. Le sucre

C'est une source nutritive pour la levure et donc 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 de la cuve à pain et du pétrin.

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 microorganismes, 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 souhaitez 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 leurs formes et dimensions (ni trop gros, ni trop pointus) afin d'éviter qu'ils endommagent le revêtement de la cuve.

CONSEILS PRATIQUES

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...) risquent 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, 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 la cuve. 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.

Il est donc nécessaire d'utiliser systématiquement le gobelet mesureur et la cuillère doseuse livrés avec l'appareil (un verre mesureur ou une balance peuvent cependant être nécessaires en fonction des ingrédients ou des recettes).

4. Les liquides avant les solides

Il est important de toujours verser les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait...) dans la cuve 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

Versez 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...).

Versez ces ingrédients spéciaux dans la cuve au tout début du 3^{ème} cycle de pétrissage, sauf pour la recette 13 "Cake" où ces ingrédients doivent être mis en même temps que les ingrédients fondamentaux 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...) et 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, votre pain conserve trop longtemps son humidité résiduelle, risque de s'affaisser légèrement et d'être moins croustillant.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Déballage

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons, et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'informations.

Nettoyage

- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 21.

Première utilisation

- Sélectionnez le programme "Cuisson" et faites cuire à vide pendant 15 minutes.



Remarque importante

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 l'appareil et nettoyez une nouvelle fois la cavité, la cuve à pain et le pétrin.

MISE EN SERVICE

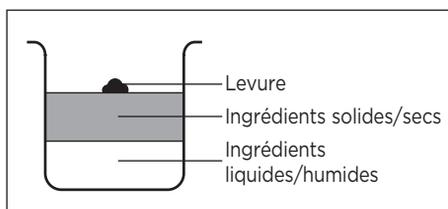
- Assurez-vous que l'appareil soit débranché.

Etape 1 - La préparation de la cuve à pain

- Ouvrez le couvercle.
- Pour retirer la cuve à pain de la cavité, tournez-la tout d'abord dans le sens anti-horaire à l'aide de la poignée puis tirez-la vers le haut.
- Emboîtez le pétrin autour de l'axe d'entraînement situé au fond de la cuve à pain.

Etape 2 - La mise en place des ingrédients

- Placez les différents ingrédients "classiques" de votre recette dans la cuve à pain en respectant les recommandations 1 à 8 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 œufs battus
 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



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

Important : coupez finement les ingrédients pour faciliter le pétrissage.

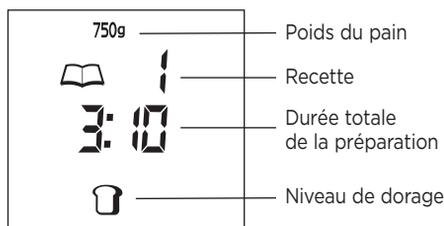
Etape 3 - La mise en place de la cuve

- Essuyez délicatement le rebord de la cuve à pain pour éviter que d'éventuels dépôts ne tombent au fond de la cavité lorsque la machine est en fonction.
- Remettez la cuve en place en la calant correctement dans l'embase située au fond de la cavité, tournez-la dans le sens horaire jusqu'en butée.

Remarque importante

Si la cuve à pain n'est pas correctement positionnée, le pétrin ne tourne pas.

- Refermez le couvercle.
- Branchez le cordon d'alimentation. Aussitôt un signal sonore retentit et l'écran affiche les paramètres par défaut :
 - Recette 1 (ce paramètre clignote)
 - Dorage : moyen
 - Poids du pain : 750 g



- La machine est maintenant prête à être configurée.

Etape 4 - Les programmes de la machine à pain

A. Utilisation des recettes préprogrammées

La molette "Programme" vous permet de choisir la recette, le dorage et le poids du pain.

Sélectionnez toujours la recette avant le dorage et le poids du pain afin que votre sélection soit bien prise en compte.

A chaque recette correspond une durée totale de préparation (hors maintien au chaud) qui s'affiche à l'écran.

1. Liste des recettes préprogrammées

Votre machine à pain dispose de 18 recettes préprogrammées qui vous permettent de préparer toutes les recettes possibles et imaginables.

La machine est livrée avec un livret de recettes mais vous pouvez en créer autant que vous le souhaitez.

	Recettes	Description
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	Français	Ce programme constitue une alternative à la recette "Normal" pour la préparation de pain à base de farine blanche ou de mélange farine blanche et complète. Il génère une croûte plus croustillante et il est particulièrement adapté aux pains contenant peu de matière grasse et de sucre.
3	Complet	On utilise cette recette pour faire des pains avec de la farine plus lourde (ex : farine de blé complète, farine de seigle...). Les pains réalisés avec ces farines sont en général légèrement plus compacts que ceux à base de farine blanche.
4	Rapide	Sélectionnez ce programme en cas de manque de temps. La préparation entière prend environ 2 heures au lieu de plus de 3 heures. Il permet aussi de réaliser du pain à partir de préparations du commerce toutes prêtes pour pâte à pain.
5	Sucré	Recommandé pour la préparation de pains sucrés tels que pain au chocolat, pain aux raisins, etc. En effet, ce programme cuit le pain à une température plus basse afin de minimiser le dorage des pâtes contenant plus de sucre.
6	Pain de mie	Pour la préparation de pain de mie à la texture plus compacte que la recette "Normale".
7	Sans gluten	Cette recette est particulièrement appréciée des personnes ne tolérant pas le gluten.
8	Pâtes légères	Pour la préparation de pâtes à gaufre, à crêpe, pâtes brisées, etc. Le temps de pétrissage peut être réglé de 20 à 30 minutes par palier de 5 minutes à l'aide de la molette "Durée".
9	Pain noir	Utilisez cette recette pour l'élaboration de pain à base de farine de seigle. A mélanger à de la farine blanche.
10	Desserts	Programme spécifique pour la préparation de riz au lait, compote et porridge.
11	Pâtes	Pour préparer 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 il est nécessaire de procéder à une deuxième phase de levée hors machine, après le façonnage.
12	Confitures	Pour la préparation de délicieuses confitures faites maison. Veillez à retirer les pépins et noyaux des fruits avant de les mettre dans la cuve à pain. Ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
13	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. Il n'est pas possible de choisir le poids pour cette recette.
14	Cuisson	Ce programme permet de prolonger le temps de cuisson de 10 minutes à 1h30 après un cycle complet. Il peut aussi être utilisé pour réchauffer et rendre plus croustillants des pains déjà cuits et refroidis. Pour définir la durée effective de cuisson supplémentaire, tournez la molette "Durée" puis appuyez sur la molette pour valider votre choix.

	Recettes	Description
15	Perso	Il vous est possible de créer votre propre recette en personnalisant les durées de chaque étape : pétrissage, levée, repos, cuisson, maintien au chaud.
16	Pain à la bière	Programme idéalement ajusté pour la préparation de pain à la bière.
17	Pain salé	Cette recette est dédiée à la préparation de cakes salés nécessitant l'ajout d'ingrédients tels dés de fromage, lardons, etc.
18	Levée et cuisson	Ce programme ne comporte pas de phase de pétrissage. Vous pouvez l'utiliser si vous souhaitez pétrir vous-même votre pâte puis utiliser ce programme pour la levée et la cuisson.

Vous trouverez en fin de notice, page 26, un tableau récapitulatif des temps de préparation pour les recettes préprogrammées.

2. Dorage

Vous avez 3 possibilités de dorage :



: dorage clair pour une croûte moelleuse et pâle



: dorage moyen pour une croûte dorée, cuisson intermédiaire



: dorage foncé pour une enveloppe croustillante et ferme



A NOTER

- La couleur finale de la croûte dépend fortement des ingrédients utilisés.
- Vous n'avez pas le choix du dorage pour les recettes préprogrammées de 8, 11 et 12.

3. Poids du pain

Il s'agit du poids effectif de votre pain qui est le reflet de la quantité d'ingrédients mis dans la cuve.

Vous avez le choix entre 3 valeurs différentes :

- 500 g
- 750 g
- 1000 g



A NOTER

Vous n'avez pas le choix du poids du pain pour les recettes préprogrammées 8, 10, 11, 12, 13, 14 et 15.

4. Sélection et validation du programme

Pour configurer la machine à pain :

- Tournez la molette "Programme" ; une fois que le numéro de la recette souhaitée s'affiche à l'écran, appuyez sur la molette pour valider. Le numéro de la recette ne clignote plus, confirmant votre choix.
- Le dorage  clignote à son tour. Tournez la molette "Programme" et choisissez la cuisson souhaitée : clair, moyen ou foncé. Appuyez sur la molette pour valider votre choix. Celui-ci se fige.
- Le poids du pain clignote. Tournez la molette "Programme" et sélectionnez 500 g, 750 g ou 1000 g. Appuyez sur la molette pour valider. Le poids du pain ne clignote plus.
- Appuyez sur le bouton M/A pour lancer la préparation. Son voyant s'éclaire jusqu'en fin de cuisson.

B. Utilisation du programme Perso

- A l'aide de la molette "Programme", sélectionnez la recette 15 puis le niveau de dorage (le choix du poids du pain n'est pas disponible pour cette recette).
- A ce niveau, n'appuyez pas encore sur le bouton M/A pour lancer la préparation.
- Appuyez sur la molette "Durée" et sélectionnez la durée souhaitée en la tournant. A chaque appui sur la molette "Durée", vous passez sur le cycle suivant pour lequel la durée doit être ajustée (voir tableau ci-contre).

Phase	Durée par défaut	Durée ajustable
1 ^{er} cycle de pétrissage 	15 min	0 à 30 min
1 ^{er} cycle de repos 	3 min	0 à 30 min
2 ^{ème} cycle de pétrissage 	20 min	0 à 20 min
2 ^{ème} cycle de repos 	10 min	0 à 30 min
3 ^{ème} cycle de pétrissage 	0 min	0 à 25 min
1 ^{ère} levée 	42 min	0 à 60 min
2 ^{ème} levée 	40 min	0 à 60 min
3 ^{ème} levée 	0 min	0 à 60 min
Cuisson 	50 min	0 à 1h20
Maintien au chaud 	60 min	0 à 60 min

Remarque importante

Les paramètres sélectionnés pour le programme Perso ne sont pas mémorisés. Ils devront être configurés à chaque nouvelle utilisation du programme.

Conseil : pour vous guider lors de vos premiers essais, nous vous recommandons de vous référer :

- aux durées des recettes préprogrammées (cf. Tableau récapitulatif des temps de préparation des recettes préprogrammées en page 26)
- aux dosages des ingrédients figurant dans le livret de recettes.

C. Utilisation de la fonction départ différé

Vous avez la possibilité de programmer un départ différé de votre recette jusqu'à une durée maximale de 15 heures.

Remarque importante

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.

Pour mettre en place le départ différé :

- A l'aide de la molette "Programme", sélectionnez tout d'abord la recette, puis le dorage et enfin le poids du pain comme indiqué dans la rubrique "Utilisation des recettes préprogrammées" en page 16.

- Appuyez sur le bouton "Départ différé". Celui-ci s'éclaire, l'écran affiche  et la durée inscrite sur l'écran clignote.
- Le départ différé inclut le temps de préparation du pain jusqu'à sa cuisson (mais ne prend pas en compte le maintien au chaud). Il faut donc bien prendre en compte le temps de préparation de la recette lorsque vous choisissez la durée du départ différé.
Réglez-la par palier de 10 minutes en tournant la molette "Durée", puis appuyez sur le bouton M/A pour débiter le compte à rebours.
- Une fois le décompte terminé, l'appareil démarre automatiquement la recette sélectionnée.



A NOTER

.....
La fonction départ différé n'est pas disponible pour les recettes préprogrammées suivantes : 12, 13, 14 et 18.

Etape 5 - Le suivi des opérations

- 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.
- Dès que la machine est en fonction, tous les boutons sont inactifs, sauf la commande "Pause" (un appui bref sur le bouton "M/A") et "Arrêt" (un appui continu d'environ 3 secondes sur le bouton "M/A").
- L'écran vous indique aussi l'opération en cours.

	Pétrissage
	Repos
	Levée
 ou 	Cuisson
	Maintien au chaud
	Programme terminé

- La phase de "Maintien au chaud" dure 60 minutes. Elle est effective pour toutes les recettes préprogrammées, sauf : 8, 11, 12, 14 et 18 .



Remarque importante

Ne soulevez jamais le couvercle lors des phases de levée et de cuisson. Cela impacterait la température dans la cavité de cuisson.

A. Le pétrissage

- Trois cycles de pétrissage se succèdent et se caractérisent par un style de pétrissage spécifique (durée plus ou moins longue, pétrissage saccadé ou continu, etc.). Les indications  et **1 2 3** présentes à l'écran vous indiquent le cycle de pétrissage en cours.
- Durant le pétrissage, nous vous recommandons, de temps à autres, de vérifier la qualité du mélange par le hublot de contrôle. Si les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins de la cuve) :
 - Mettez l'appareil en pause (1 appui bref sur le bouton "M/A")
 - Ouvrez le couvercle et raclez les bords de la cuve afin de rabattre les ingrédients à la pâte.
 - Rabattez aussitôt le couvercle et relancez l'appareil en appuyant sur le bouton "M/A".

• Rajout d'ingrédients spéciaux :

L'ajout d'ingrédients spéciaux doit s'effectuer au tout début du 3^{ème} cycle de pétrissage, sauf pour la recette 13 "Cake" où ils doivent être mis en même temps que les ingrédients fondamentaux.

Pour rajouter peu d'ingrédients (ex. : les quantités indiquées dans les fiches recettes) :

- Soulevez simplement le couvercle sans appuyer sur aucun bouton du panneau de commande.
- Ajoutez sans tarder les aliments qui se mélangent directement avec la pâte.
- Refermez aussitôt le couvercle pour éviter la perte de chaleur accumulée dans la cavité. appuyant sur le bouton "M/A".

B. La levée

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



Remarque importante

Ne soulevez jamais le couvercle lors de cette opération.

C. La cuisson /

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

Remarque importante

Ne soulevez jamais le couvercle lors de cette opération.

D. Le maintien au chaud

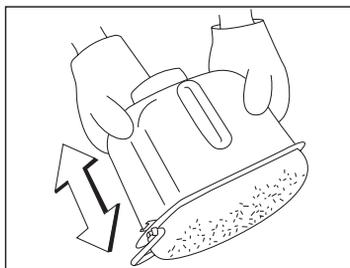
- Dès que la machine arrive en fin de cuisson, un signal sonore retentit et la fonction maintien au chaud s'enclenche automatiquement pour une durée maximale de 60 minutes pour toutes les recettes préprogrammées sauf les recettes 8, 11, 12, 14 et 18. La durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran. La température dans la cavité diminue alors progressivement. Dès que la fonction de maintien au chaud est terminée, un signal sonore retentit, le voyant "M/A" s'éteint et l'écran affiche .
- Pour les programmes sans maintien au chaud (8, 11, 12, 14 et 18), un signal sonore retentit, le voyant "M/A" s'éteint et l'écran affiche  à la fin de la cuisson.
- Lorsque l'appareil est entièrement à l'arrêt, débranchez aussitôt le cordon d'alimentation et soulevez le couvercle, en prenant garde au dégagement de vapeur à l'ouverture.

Remarques importantes

- Vous pouvez stopper le fonctionnement de votre appareil à tout moment en appuyant environ 3 secondes sur "M/A". Son voyant s'éteint.
- Une fois le programme lancé (y compris avec un départ différé), les boutons et les molettes sont inactifs. Seul le bouton "M/A" fonctionne afin de mettre le programme en pause ou de l'arrêter complètement.

Etape 6 - Le démoulage

- Si vous avez réalisé du pain (avec ou sans maintien au chaud), nous vous recommandons vivement de le retirer de la cuve dès qu'il est terminé. Sinon, il conserve trop d'humidité, risque de s'affaisser et d'être moins croustillant.
- Si vous souhaitez une croûte moins sombre, retirez-le immédiatement après la cuisson avant le maintien au chaud.
- Pour défourner et démouler votre préparation, opérez de la manière suivante :
 - Prenez des gants de protection ou des maniques et à l'aide de la poignée, retirez la cuve en la tournant dans le sens antihoraire.
 - Maintenez la cuve à pain à l'envers au-dessus du plan de travail en la secouant délicatement pour en extraire la préparation.



- Si la pale reste coincée dans le pain, retirez-la à l'aide du crochet fourni.

A NOTER

- Ne mettez jamais la préparation ou la cuve chaude en contact avec la surface externe de la machine ou sur une nappe en plastique.
- Si la préparation ne se démoule pas immédiatement, tournez doucement l'axe situé sous la base de la cuve. Secouez à nouveau délicatement la cuve jusqu'à libération de la préparation.
- Ne tapez jamais sur la cuve pour démouler, le métal chaud risquerait de se déformer.

- 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
 - Dans une casserole ou un récipient à bord élevé pour la confiture.



Remarque importante

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.



Remarques importantes

- **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 "HHH" pour vous en informer. Référez-vous à la rubrique "Sécurité Températures" ci-contre.**

SÉCURITÉS ASTUCIEUSES

Votre machine est dotée d'une sécurité "Coupure secteur" et d'une sécurité "Températures".

1. La sécurité "Coupure secteur"

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

Ceci est utile et très pratique :

- lorsque vous subissez une coupure d'alimentation au niveau du tableau électrique de votre habitation.
- lorsque vous souhaitez déplacer votre machine et que vous êtes obligé de la débrancher pour la rebrancher ailleurs.

Lors de l'arrêt momentané de la machine, la cavité baisse progressivement en température. Si vous le pouvez, faites-en sorte de minimiser ce laps de temps.

- Au-delà de 10 minutes, le programme est stoppé et la machine revient à ses paramètres par défaut. Si la pâte n'est pas encore passée par une phase de levée, vous pouvez la conserver pour recommencer un nouveau programme.

Si la levée a déjà eu lieu, il faut jeter la préparation et en recommencer une nouvelle.

2. La sécurité "Température"

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

Si l'écran affiche "HHH", la cavité est encore trop chaude en raison de la préparation précédente. Dans ce cas :

- Arrêtez la machine en appuyant environ 3 secondes sur le bouton "M/A".
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir complètement pendant 10-20 minutes avant de relancer le programme.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que votre appareil soit débranché. Laissez complètement refroidir l'appareil et ses accessoires.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- La cuve et le pétrin sont compatibles lave-vaisselle.
- Il est impératif que toutes les pièces de l'appareil soient complètement sèches avant de le remonter et de le réutiliser.
- Prenez garde à ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif qui recouvre le pétrin et l'intérieur de la cuve avec un quelconque objet pointu ou coupant.
- 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.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. Le nettoyage de la cuve

- Passez la cuve à pain sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez la paroi intérieure ainsi que l'axe d'entraînement avec une éponge ou un chiffon doux.
Si l'extérieur devait être souillé, vous pouvez utiliser du produit vaisselle. Rincez et essuyez avec un chiffon doux.
- Si le pétrin ne se retire pas de l'axe d'entraînement, versez une quantité d'eau tiède ou chaude suffisante pour le recouvrir. L'eau va ramollir les résidus collés. Le pétrin pourra alors être aisément enlevé.

2. Le nettoyage du pétrin

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

Essuyez avec un chiffon doux.

3. Le nettoyage de la cavité

Nettoyez la cavité 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.

Essuyez avec un chiffon doux.

4. Le nettoyage de l'appareil

Le couvercle, le panneau de commande et le corps se nettoient à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.

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 la cuve à pain 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 utilisez. 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. Conservez-le dans un sachet plastique à température ambiante pendant environ 3 jours ou au réfrigérateur pendant environ 10 jours.

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

Causes :		L'appareil ne fonctionne pas / Le pétrissage ne s'effectue pas ou mal	De la fumée sort de la machine / On sent une odeur de brûlé	Le pain lève trop	Le pain s'affaisse	Le pain ne lève pas suffisamment	Le pain est trop sec	Le pain a trop de trous	Le pain n'est pas assez cuit au centre / Le pain est cuit de façon irrégulière	Les côtés du pain sont ramollis / La base est humide	Les tranches de pain sont irrégulières et collantes	Le pain a tendance à s'émietter	La croûte est trop dure
	1. Alimentation coupée	x											
	2. Température de la cavité trop élevée (Affichage du symbole "HHH")	x											
	3. Ecran affiche le symbole "E : EO"	x											
	4. Pétrin mal mis en place	x											
	5. Cuve mal mise en place	x											
	6. Sélection de la recette préprogrammée "Confiture"	x											
	7. Préparation déborde et coule sur l'élément chauffant	x	x										
	8. Couvercle ouvert durant la phase de levée ou de cuisson				x	x			x				
	9. Cuisson insuffisante												
	10. Pain laissé trop longtemps dans la machine après la fin du programme									x			
	11. Pain coupé trop tôt après la cuisson (l'humidité résiduelle n'a pas eu le temps de s'échapper)												
Eau	12. Pas assez					x	x						
	13. Trop			x	x			x					
Farine	14. Pas assez				x								
	15. Trop			x		x							
Lévre	16. Pas de levure					x							
	17. Pas assez					x							
	18. Trop			x	x								
Sel	19. Pas assez											x	
Sucre	20. Trop			x									x
	21. Beurre non adapté à la recette												x
	22. Utilisation d'édulcorants à la place du sucre					x							
	23. Mauvais type de farine				x	x							
	24. Ingrédients utilisés différents de ceux recommandés				x	x							
	25. Mauvais type de levure					x							
	26. Levure entrée en contact avec l'eau avant le pétrissage					x							
	27. Utilisation de levure non fraîche					x							
	28. Température de l'eau trop élevée ou trop basse					x							
	29. Ingrédients trop chauds ou trop froids					x							

GUIDE DE CONTRÔLE ET DE DÉPANNAGE (suite)

Solutions :	
1.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
2.	Solvez le couvercle et laissez refroidir la machine jusqu'à disparition du symbole "HHH".
3.	La machine nécessite une intervention dans un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
4.	Positionnez correctement le pétrin autour de l'axe d'entraînement (cf. Etape 1, Rubrique "La préparation de la cuve").
5.	Emboîtez convenablement la cuve dans l'embase de la cavité (cf. Etape 3, Rubrique "La mise en place de la cuve").
6.	Une phase de préchauffage est incluse. Dès la fin du préchauffage, la cuisson démarre.
7.	Attendez que le programme se termine. Débranchez, laissez refroidir et nettoyez (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien").
8.	Ne soulevez jamais le couvercle durant les phases de levée et de cuisson. Soulevez-le le moins longtemps possible durant les autres phases.
9.	Choisissez le dosage "Forcé" ou prolongez la cuisson à l'aide de la fonction "Cuisson".
10.	Sortez idéalement 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.
12. à 15.	Vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante. 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 la cuve après la 2ème couche de farine (cf. Etape 2, Rubrique "La mise en place des ingrédients").
27.	La levure doit être fraîche et à température ambiante.
28.	L'eau doit être tiède (environ 27°C).
29.	Tous les ingrédients (sauf l'eau) doivent être à température ambiante.

Tableau récapitulatif des temps de préparation des recettes préprogrammées

Recette	Poids du pain	Temps de préparation	Pétrissage	Levée	Cuisson	Maintien au chaud	Départ différé
1. Normal	500 g	3h05	53 min	1h22	50 min	1h	15h
	750 g	3h10			55 min		
	1000 g	3h15			1h		
2. Français	500 g	4h05	1h	2h	1h05	1h	15h
	750 g	4h10			1h10		
	1000 g	4h15			1h15		
3. Complet	500 g	3h55	55 min	1h55	1h05	1h	15h
	750 g	4h00			1h10		
	1000 g	4h05			1h15		
4. Rapide	500 g	2h10	30 min	50 min	50 min	1h	15h
	750 g	2h15			55 min		
	1000 g	2h20			1h		
5. Sucré	500 g	3h35	50 min	1h50	55 min	1h	15h
	750 g	3h40			1h		
	1000 g	3h45			1h05		
6. Pain de mie	500 g	3h25	50 min	1h35	1h	1h	15h
	750 g	3h30			1h05		
	1000 g	3h35			1h10		
7. Sans gluten	500 g	3h05	35 min	1h25	1h05	1h	15h
	750 g	3h10			1h10		
	1000 g	3h15			1h15		
8. Pâtes légères	-	20 à 30 min	20 à 30 min	-	-	-	15h
9. Pain noir	500 g	3h05	53 min	1h22	50 min	1h	15h
	750 g	3h10			55 min		
	1000 g	3h15			1h		
10. Desserts	-	1h40	15 min	30 min	55 min	1h	15h
11. Pâtes	-	1h30	40 min	50 min	-	-	15h
13. Cake	-	1h50	1h	-	50 min	1h	-
14. Cuisson	-	10 min à 1h30	-	-	10 min à 1h30	-	-
16. Pain à la bière	500 g	3h25	50 min	1h35	1h	1h	15h
	750 g	3h30			1h05		
	1000 g	3h35			1h10		
17. Pain salé	500 g	3h35	50 min	1h50	55 min	1h	15h
	750 g	3h40			1h		
	1000 g	3h45			1h05		
18. Levée et cuisson	-	1h40	-	1h	40 min	-	-

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance chauffe : 500 W

Puissance moteur : 100 W

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Poids : 5,8 kg

Dimensions : L 350 x H 290 x P 225 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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESETRIFR



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-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

La garantie générale de l'appareil 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 mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que la cuve, le pétrin, le couvercle, la cuillère doseuse, le gobelet mesureur, le crochet,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

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-et-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.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.





riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

health
Nourrir sa vitalité au quotidien

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67452 MUNDOLSHEIM
Tél. : 03 88 18 66 18
info@arb-sas.fr



www.riviera-et-bar.fr