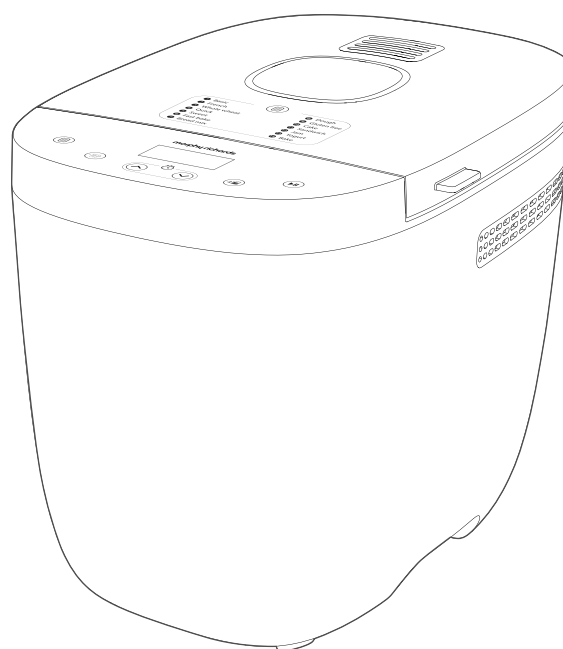


morphy richards®



Homebake Breadmaker

Please read and keep these instructions

GB

Machine à pain Homebake

Veuillez lire et conserver ces instructions

F

Brotbackgerät für zuhause

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf.

D

Broodbakmachine voor thuisbakken

Lees en bewaar deze instructies

NL

Máquina de fazer pão compacta

Leia e guarde estas instruções

P

Homebake Breadmaker

Læs og gem denne vejledning

DK

Homebake bakmaskin

Läs och spara dessa anvisningar

S

Brødmaskin for hjemmebakst

Vennligst les og oppbevar disse instruksjonene

N

Automat do domowego pieczenia chleba

Zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją do użytku w przyszłości

PL

Domáci pekárna chleba

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

CZ

Homebake bakmaskin

Läs och spara dessa anvisningar

SLK



www.morphyrichards.com

Hygiène et sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique exige de suivre les règles de sécurité de base suivantes, qui relèvent du bon sens.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient conscience des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : utilisation dans des fermes, par des clients d'hôtels, dans des motels et autres types de résidences, dans des hébergements de type bed and breakfast. Il n'est pas adapté à une utilisation dans une cuisine réservée au personnel, que ce soit dans un magasin, un bureau ou tout autre espace de travail.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmateur extérieur ni par un système de commande à distance.
- Ne dépassez pas les quantités maximum de farine et de levure indiquées dans les recettes (jointes).

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Positionnement

- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Posez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil dehors ou près d'une source d'eau.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que fours ou brûleurs gaz ou électriques.

Cordon d'alimentation

- Placez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez pas passer le câble sur une cuisinière, un grille-pain ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.

Sécurité personnelle

- **AVERTISSEMENT : Pour vous protéger des risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- **AVERTISSEMENT : Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez le moule à pain chaud. Ne couvrez jamais les grilles d'aération.**
- **AVERTISSEMENT : Évitez de toucher les pièces mobiles.**
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.

Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps d'enlever les vêtements, appelez rapidement un médecin.

Autres consignes de sécurité

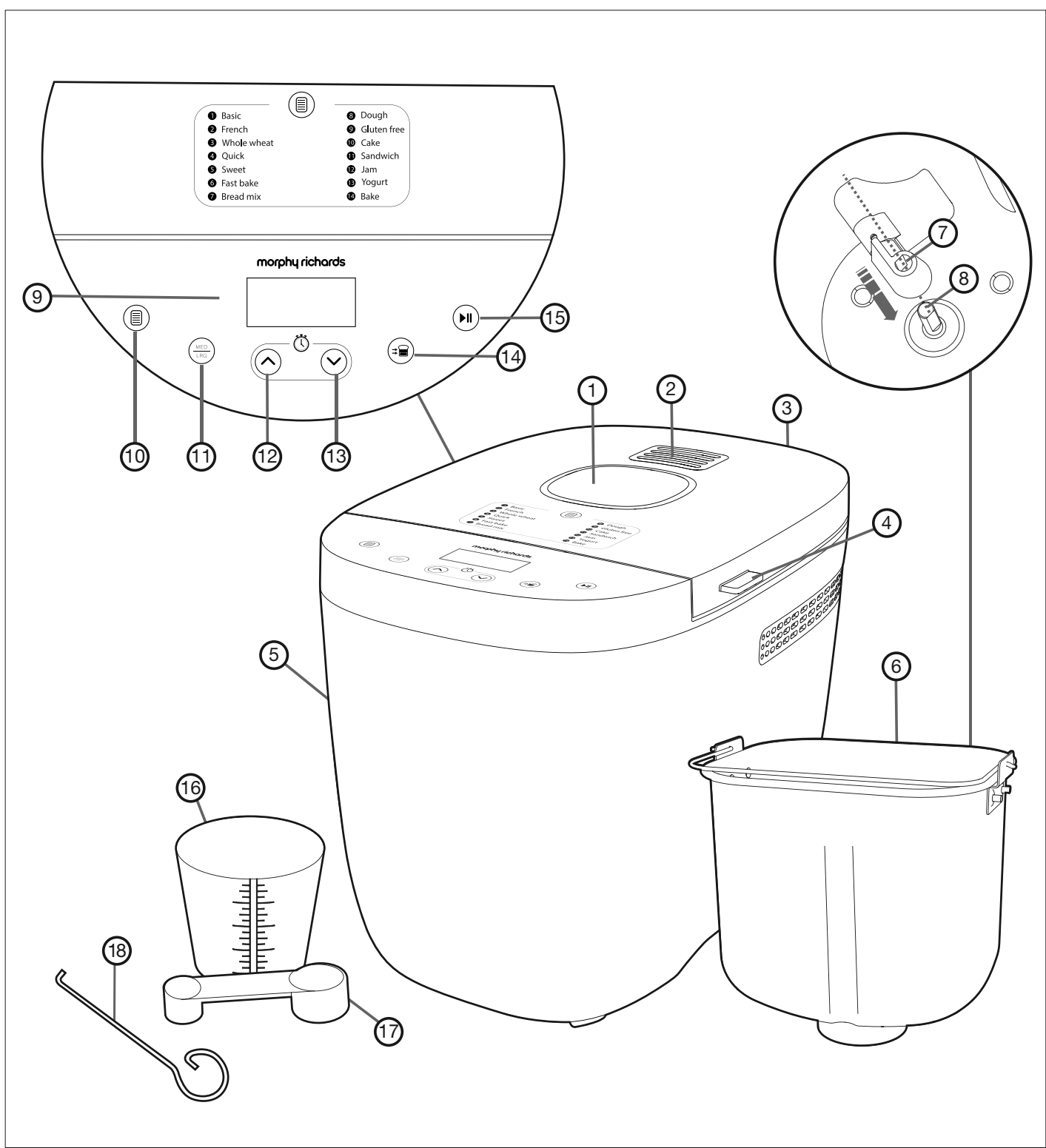
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager votre machine à pain.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne posez pas le moule ou un autre objet sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Le moule, la palette de pétrissage, la tasse de mesure et les cuillères ne passent pas au lave-vaisselle.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité et des rebords coupants.
- Le moule doit être en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous montez des accessoires et lorsque vous nettoyez l'appareil, ou encore en cas de problème d'alimentation électrique. Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon.

Configuration électrique

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement (modèle BS1362) de 13 ampères.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.



GB

F

D

NL

P

DK

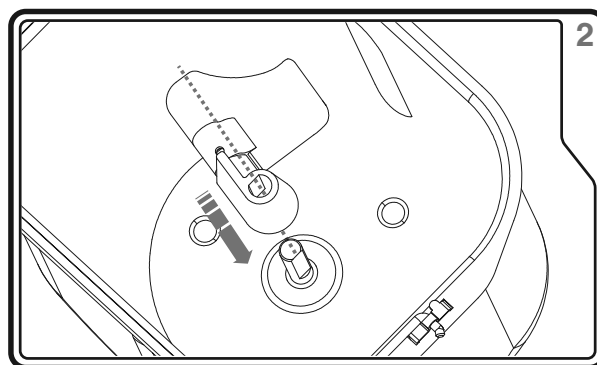
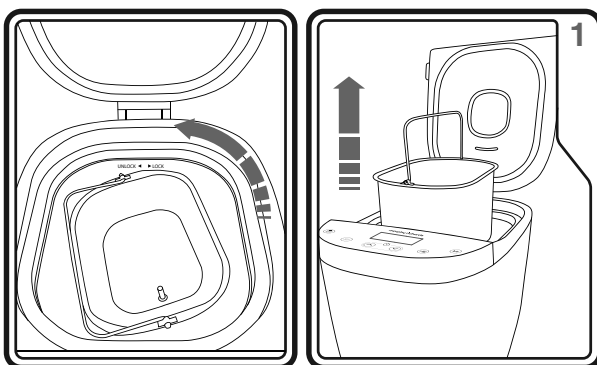
S

N

PL

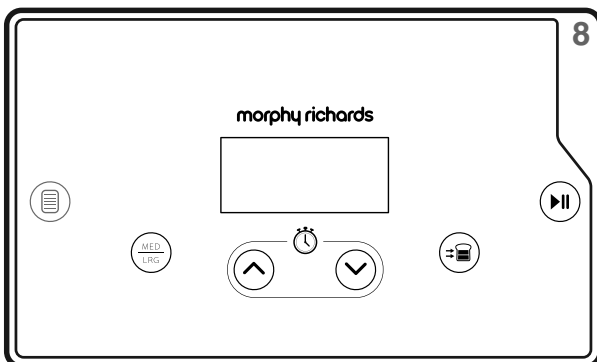
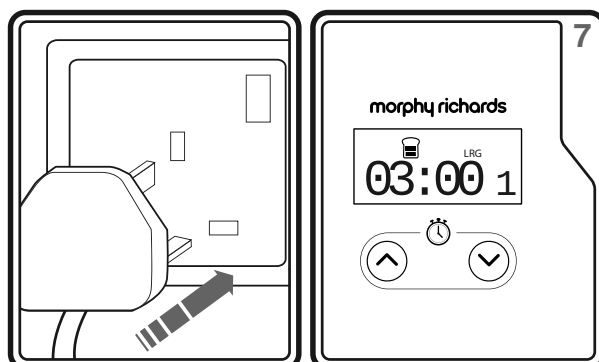
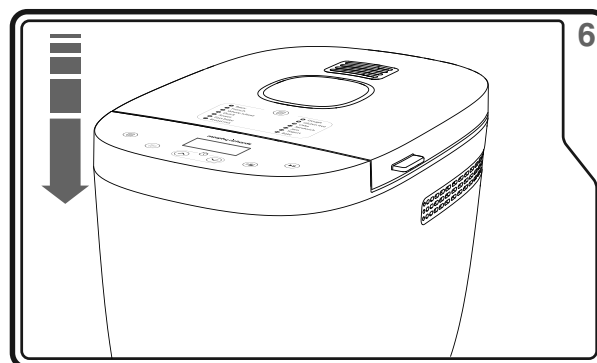
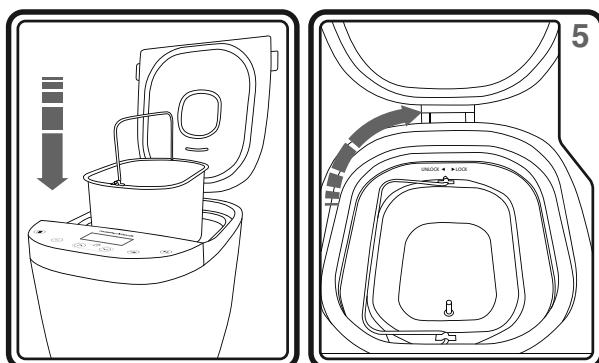
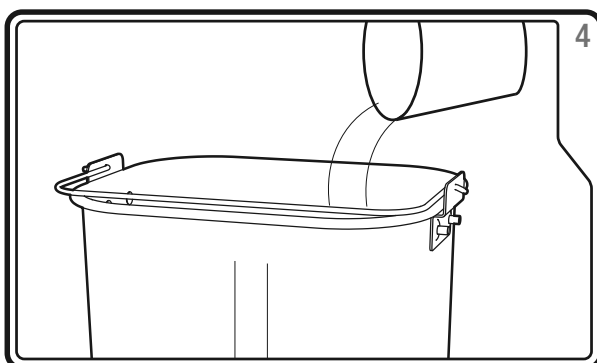
CZ

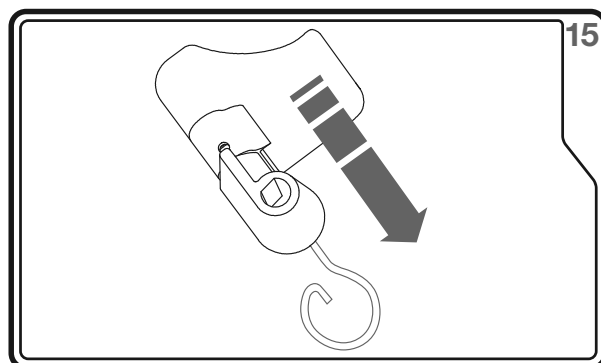
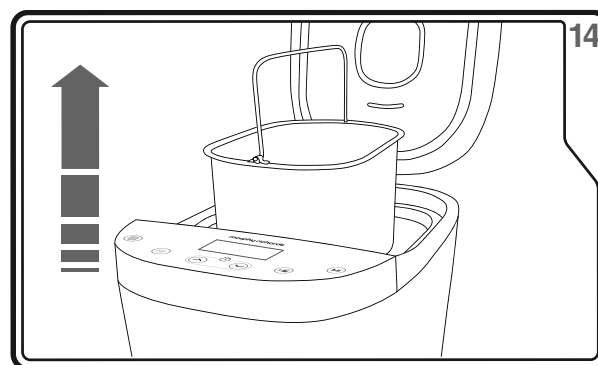
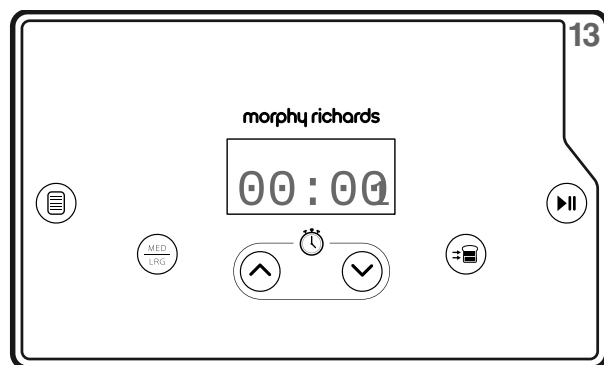
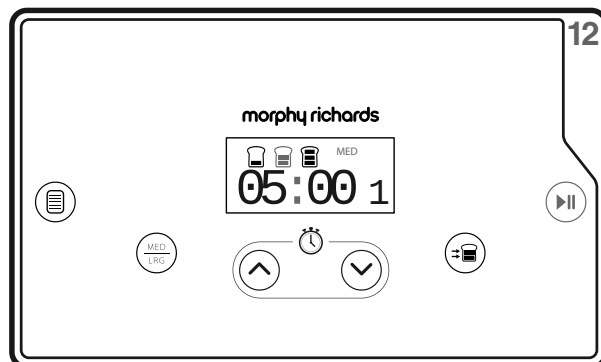
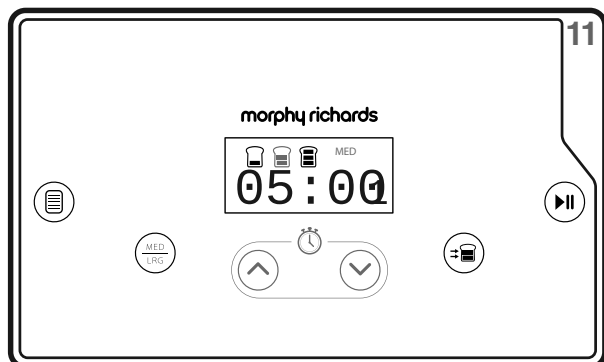
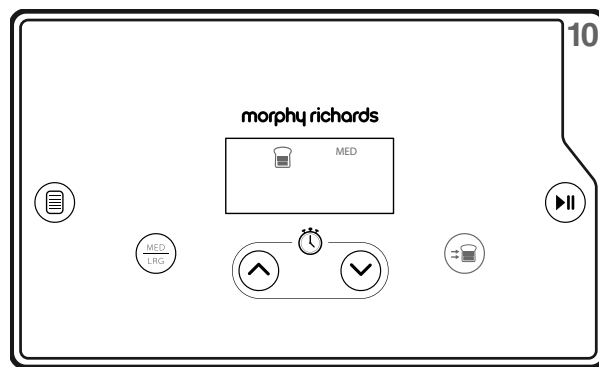
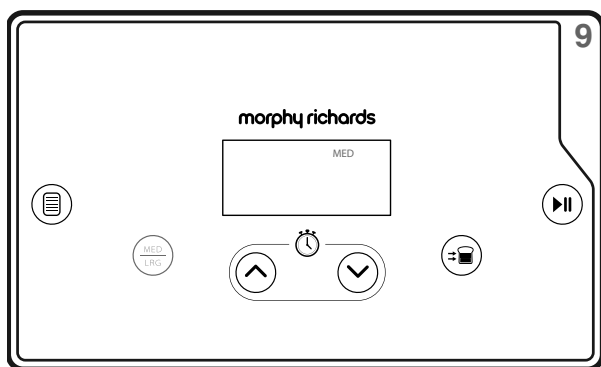
SLK



3

Eau	270 ml
	Utiliser de l'eau tiède (21-28°C)
Lait écrémé en poudre	2 1/2 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 1/2 cuillères à soupe
Sucre	2 1/4 cuillères à soupe
Sel 1 1/4 cuillère à café	
Farine blanche	432 g
Levure rapide	1 1/4 cuillère à café





- GB
- F
- D
- NL
- P
- DK
- S
- N
- PL
- CZ
- SLK

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté cette machine à pain Homebake Morphy Richards. Vous découvrirez bientôt que rien ne vaut une odeur de pain frais fait maison qui embaume votre intérieur.

Nous comprenons votre impatience à l'idée d'utiliser votre nouvelle machine à pain, mais prenez un peu de temps pour vous familiariser avec elle, voir ce que vous devez faire avant la première utilisation et lire nos conseils et astuces de cuisson pour réussir des pains et des gâteaux parfaits. Nous sommes sûrs que vous obtiendrez à chaque fois des résultats exceptionnels si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation.

Table des matières

Santé et sécurité	2
Description du produit	3
Introduction	6
Caractéristiques	6
Avant la première utilisation	6
À propos de cette machine à pain	6
Présentation des fonctions	6
Utilisation de votre machine à pain	6
Description des programmes	7
Utilisation de la minuterie	7
Bip sonore	7
Coupe de courant	7
Conseils et recommandations	7
Températures	7
Mesurer les ingrédients	7
Préparations pour pain	8
Yaourt	9
Dépannage	10
Garantie	11

Caractéristiques

- (1) Hublot
- (2) Ouverture d'aération
- (3) Couvercle
- (4) Poignée du couvercle
- (5) Corps de l'appareil
- (6) Moule
- (7) Palette de pétrissage
- (8) Axe moteur
- (9) Écran à cristaux liquides
- (10) Bouton « Menu »
- (11) Bouton « Taille du pain »
- (12) Touche d'augmentation du temps
- (13) Touche de réduction du temps
- (14) Bouton d'options de couleur de la croûte
- (15) Touche Départ/Arrêt
- (16) Verre doseur
- (17) Cuillère doseuse
- (18) Crochet

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois, prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi et rangez-le dans un endroit où vous pourrez le consulter facilement. Portez une attention particulière aux consignes de sécurité.

1. Lavez le moule (6) et la palette de pétrissage (7) dans de l'eau savonneuse chaude, laissez complètement sécher.
2. Essuyez la surface extérieure du corps de l'appareil (5) avec un chiffon propre humide.
N'utilisez JAMAIS de tampons à récurer ou de détergent abrasif sur la machine à pain.
3. Lors de la première utilisation, graissez le moule (6) avec de l'huile, du beurre ou de la margarine et faites-le chauffer à vide pendant environ 10 minutes sur le programme de cuisson 14.
4. Laissez refroidir, lavez le moule (6) dans l'eau chaude savonneuse et essuyez-le.
5. Placez la palette de pétrissage (7) sur l'axe moteur (8) dans le moule (6). Lors de la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces. De ce fait, l'appareil émettra peut-être un peu de vapeur lors de sa première utilisation. Ceci est parfaitement normal.

À propos de cette machine à pain

- La machine comporte deux réglages selon que l'on souhaite confectionner un petit pain de 680 g ou un grand pain de 907 g (poids approximatif pouvant varier selon la recette).
- Un bip signale lorsque des ingrédients supplémentaires, tels que des fruits et des noix, peuvent être ajoutés de façon à ce qu'ils ne soient pas broyés par la palette de pétrissage (7).

Présentation des fonctions

Écran à cristaux liquides (9)

Affiche le niveau de dorage, le poids du pain, et le programme sélectionné. Il comporte également une minuterie indiquant le temps restant (3:20 par exemple signifie 3 heures et 20 minutes ; 0:20 signifie 20 minutes)

Bouton de menu (10)

Pour choisir le programme de préparation du pain souhaité.

Bouton de taille du pain (11)

Permet de choisir un pain de 680 g ou de 907 g (uniquement pour certains programmes).

Boutons d'augmentation et de réduction du temps (12, 13)

Peuvent être utilisés pour différer la fabrication du pain, pour que la cuisson se termine quand vous le souhaitez. (Tous les programmes sauf Cuisson rapide, Confiture et Yaourt).

Bouton d'options de couleur de la croûte (14)

Permet de choisir la couleur de la croûte : claire, intermédiaire ou foncée (uniquement pour certains programmes).

Départ (15)

Maintenez cette touche enfoncée pendant 1 seconde environ pour démarrer : un bip sonore retentit, les deux points (:) clignotent, puis le programme commence.

Arrêt (15)

Maintenez cette touche enfoncée pendant 2 secondes environ pour arrêter le processus de fabrication du pain. Un bip sonore de confirmation retentit.

Utilisation de votre machine à pain

- 1** Tournez le moule (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Ôtez-le du corps de l'appareil (5).
- 2** Fixez la palette de pétrissage (7) à l'axe moteur (8) en appuyant dessus.
- 3** Mesurez soigneusement les ingrédients et versez-les dans le moule (6) dans l'ordre indiqué dans la recette.
- 4** Important : Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 21 et 28°C. Lorsque vous ajoutez la levure, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'eau, sans quoi elle sera activée.
- 5** Remplacez le moule (6) dans le corps de l'appareil (3), et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Vérifiez qu'il est solidement positionné.
- 6** Refermez le couvercle (3).
- 7** Branchez la machine à pain sur le secteur. La machine à pain affiche automatiquement, par défaut, le programme Basique et l'heure.
- 8** Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur le bouton de menu (10). Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, un bip sonore retentit pour confirmer votre choix.
- 9** Appuyez sur le bouton de taille du pain (11) pour choisir un petit pain (680 g) ou un grand pain (907 g).
- 10** Choisissez la couleur de croûte souhaitée en appuyant sur le bouton d'options de couleur de croûte (14).
- 11** Si vous souhaitez différer l'heure de démarrage, réglez le délai maintenant. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction du temps (12, 13) pour régler le temps. Vous pouvez différer le démarrage de la machine de 10 minutes à 10 heures. Le temps affiché inclut le temps de cuisson.
- 12** Maintenez le bouton de départ/arrêt (15) enfoncé pendant quelques secondes pour démarrer la machine. La machine à pain émet un bip et les deux points (:) clignotent.
- 13** La machine à pain émet un bip lorsque le pain est terminé, et 0:00 s'affiche à l'écran. Elle passe automatiquement en mode « maintien au chaud » pendant 60 minutes.
- 14** **AVERTISSEMENT : PORTEZ DES MANIQUES**
Éteignez la machine à pain au mur (si votre prise murale comporte un interrupteur). Soulevez le couvercle (3) et sortez le moule (6). Laissez-le refroidir quelques minutes.
- 15** Démoulez le pain et laissez-le refroidir complètement sur une grille. Extrayez la palette de pétrissage

(7) de la base du pain à l'aide du crochet (18) fourni.

Description des programmes

1 Basique

Pour le pain blanc et complet. Permet aussi de préparer des pains aromatisés avec des herbes et des raisins secs.

2 Baguette

Pour les pains de type baguette, avec une croûte craquante et une texture tendre.

3 Pain complet

Le temps de préchauffage est plus long afin que les grains aient le temps de se gorger d'eau et de s'étendre. Il n'est pas recommandé d'utiliser ce programme avec un départ en différé, car le résultat risquerait d'être insatisfaisant.

4 Turbo

Pour les cakes et autres pains faits sans levure dans un délai plus court. Les pains sont plus petits et plus denses.

5 Sucré

Pour préparer des pains à pâte sucrée, comme les cakes, avec une croûte plus croustillante qu'avec le programme Basique. La croûte plus croustillante est due à la présence de sucre.

6 Cuisson rapide

Pour cuire rapidement un pain blanc de 907 g. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.

7 Préparation pour pain

Un programme pratique utilisant un paquet de 500g de préparation pour pain acheté en magasin. Versez le sac entier de préparation dans la quantité d'eau indiquée sur le paquet. Le sac entier de préparation permet de confectionner un grand pain. De même, certains paquets de 500 g de préparation pour gâteaux peuvent être utilisés dans la machine à pain. Consultez l'emballage pour vérifier. Après avoir versé les ingrédients dans le moule (6), utilisez le programme Préparation pour pain pour les meilleurs résultats. N'oubliez pas de laisser le gâteau reposer après la cuisson comme indiqué sur l'emballage avant de le démouler et de le laisser refroidir complètement. Remarque : Lors de l'utilisation d'une préparation pour pain ciabatta, utilisez environ XX du paquet. C'est un produit à levée rapide qui peut déborder si tout le paquet est utilisé.

8 Pâte

Ce programme sert à préparer la pâte sans cuire le pain proprement dit. Une fois la pâte prête, vous pouvez l'utiliser dans la préparation de pizzas, de petits pains etc. Vous pouvez préparer n'importe quelle pâte avec ce programme. Le poids des ingrédients combinés ne doit pas dépasser 1 kg.

9 Sans gluten

Ce programme permet de confectionner des pains et gâteaux sans gluten. Idéal pour ceux qui suivent un régime spécial. Les pains et gâteaux sont moelleux, mais se conservent moins longtemps. On trouve facilement des ingrédients sans gluten sur Internet et dans la plupart des bons supermarchés.

10 Gâteau

Ce programme mélange les ingrédients puis les cuit pendant une durée définie. Mélangez deux groupes d'ingrédients avant de les verser dans la machine à pain (voir les recettes de gâteau aux pages 17-18). Selon la recette, sélectionnez le temps de cuisson requis à partir de deux options. Selon la recette, appuyez une fois sur le bouton des options de couleur de croûte (14) pour sélectionner un temps de cuisson de 3 heures et 5 minutes. Appuyez de nouveau pour sélectionner 3 heures et 20 minutes.

11 Sandwich

Ce programme donne un pain à texture légère mais à la croûte molle qui a tendance à se friper en refroidissant.

12 Confiture

Utilisez ce programme pour faire de la confiture et de la marmelade.

Suivez les recettes fournies. Ce programme ne doit pas servir à ramollir la peau d'agrumes pour la marmelade.

13 Yaourt

Ce programme simple vous permet de faire votre propre yaourt avec peu d'ingrédients. Utilisant une basse température contrôlée pendant 10 heures, il produit un yaourt naturel auquel on peut ajouter du sucre ou des fruits, ou que l'on peut utiliser pour agrémenter des plats.

14 Cuisson supplémentaire

Programme de cuisson seule, destiné à prolonger le temps de cuisson des programmes sélectionnés. Il est particulièrement utile lors de la préparation de confitures et marmelades. La durée par défaut est de 1 heure (01:00) minimum, et vous pouvez ajouter des tranches de 1 minute. Vous devez l'arrêter manuellement en appuyant sur le bouton d'arrêt (15) une fois la cuisson supplémentaire terminée. Il est conseillé de contrôler la cuisson du pain ou de la confiture toutes les 10 minutes. Cela peut être avant la fin de la durée de cuisson supplémentaire d'une heure.

Lorsque vous sélectionnez Cuisson supplémentaire immédiatement après un autre programme, si le message H:HH s'affiche, ouvrez le couvercle (3), enlevez le moule (6) et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Une fois le moule (6) et son contenu refroidis, remettez-les dans l'appareil, sélectionnez le programme et appuyez sur la touche Départ (15).

Utilisation de la minuterie

La minuterie permet de différer le départ du programme de cuisson. Elle est parfaite pour avoir du pain frais au réveil.

Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 13 heures. N'utilisez pas cette fonction avec des recettes qui utilisent des ingrédients périssables comme des œufs ou des produits laitiers frais.

- 1 Décidez de l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit prêt et calculez la différence entre cette heure et l'heure actuelle. Par exemple, si vous voulez que votre pain soit prêt à 8h du matin, et qu'il

est maintenant 19h30, la différence sera de 12 heures et demie.

- 2 Entrez ce temps à l'aide des boutons d'augmentation et de diminution du temps (12, 13). Cela réglerait le temps par paliers de 10 minutes. Une fois le temps correct réglé (dans cet exemple 12:30), appuyez sur le bouton départ/arrêt (15). Les deux points (:) clignotent.

- Si vous avez sélectionné la mauvaise valeur, maintenez le bouton départ/arrêt enfoncé pendant 2 secondes pour annuler.

La minuterie reviendra à la durée du programme. Répétez les étapes 1 et 2.

- La minuterie peut être réglée sur 13 heures maximum.

Bip sonore

Un bip sonore retentit :

- Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.
- Pendant le second cycle de pétrissage de certains programmes, pour indiquer que les céréales, les fruits ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.
- Lorsque le programme se termine.
- Lorsque la période de maintien au chaud se termine.

Coupage de courant

Après une coupure de courant, vous devrez jeter les ingrédients et recommencer en utilisant des ingrédients frais.

Conseils et recommandations

- Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule (6) pour que la levure n'entre en contact avec aucun liquide.
- Lorsque vous faites de la pâte à pain avec le programme 8, retirez la pâte du moule (6) à la fin du programme. Façonnez-la conformément à la recette, badigeonnez-la de dorure et laissez-la lever avant de la mettre au four.
- L'humidité peut provoquer des problèmes. Dans les climats humides et à haute altitude, vous devrez peut-être faire plusieurs essais. En cas d'humidité importante, ajoutez une cuillère à soupe de farine si la consistance n'est pas bonne. En altitude, diminuez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café environ, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.
- Lorsque les recettes exigent « une surface légèrement farinée », utilisez 1 ou 2 cuillères à soupe de farine. Vous pouvez également fariner légèrement vos doigts ou le rouleau à pâtisserie pour manipuler plus facilement la pâte.
- Si la pâte que vous allongez se rétrécit, laissez-la reposer couverte pendant quelques minutes avant de l'allonger à nouveau.
- Vous pouvez envelopper la pâte dans un film plastique et la conserver au congélateur. Décongelez et ramenez la pâte à température ambiante avant de l'utiliser.
- Après 5 minutes de pétrissage, ouvrez le couvercle (3) et vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit former une boule souple et lisse. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine (1/2 à 1 cuillère à soupe à la fois).
- Le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, et se perd plus rapidement que le pain industriel.
- N'ouvrez jamais le couvercle (3) pendant que l'appareil fonctionne car cela empêcherait le pain de lever correctement. Ouvrez le couvercle (3) uniquement si la recette vous indique d'ajouter des ingrédients supplémentaires (reportez-vous aux recettes).

Températures

La machine à pain fonctionne dans des températures ambiantes très différentes, mais le pain ne sera pas nécessairement de la même dimension selon que vous le cuisez dans une pièce très chaude ou une pièce très froide. Nous recommandons que la température de la pièce se situe entre 15°C et 34°C. Tous les ingrédients et les liquides (eau ou lait) doivent être portés à une température ambiante de 21°C. Si les ingrédients sont trop froids, à moins de 10°C, ils n'activeront pas la levure. Les liquides très chauds, au-dessus de 40°C, peuvent détruire la levure.

Mesurer les ingrédients

L'étape la plus importante lorsque vous utilisez votre machine à pain est la mesure des ingrédients aussi précisément que possible. Il est extrêmement important de mesurer les ingrédients liquides et secs correctement, sans quoi vous pourriez obtenir un résultat médiocre. N'utilisez pas de cuillères à café (c. à c.) ou de cuillères à soupe (c. à s.) normales. Vous devez ajouter les ingrédients dans le moule (6) dans l'ordre où ils apparaissent dans la recette. Les liquides et les ingrédients secs doivent être mesurés comme suit :

Verre doseur (16)

Le verre est gradué selon différents volumes d'ingrédients. Les recettes de ce manuel utilisent un volume en « tasses » équivalent à 8 onces fluides. Le verre est gradué en 1/16èmes.

Vous devez utiliser une balance numérique précise. Nous préférons mesurer en « tasses » pour plus de précision.

Mesure des liquides

Utilisez le verre doseur (16) fourni. Lorsque vous mesurez, vous devez poser le verre sur une surface horizontale et lire la mesure en face (et non de biais). Le niveau du liquide doit correspondre à la graduation.

Mesure des ingrédients secs

La mesure des ingrédients secs doit être effectuée à l'aide du verre doseur (16) fourni ou d'une balance numérique. Ajoutez les ingrédients secs avec une cuillère dans le verre doseur (16). Une fois la quantité souhaitée atteinte, égalisez avec un couteau. Si vous donnez des coups secs sur le verre doseur (16), vous tasserez les ingrédients et vous en obtiendrez plus que prévu. Cet excédent pourrait suffire pour vous faire rater la recette. Ne tamisez pas la farine, sauf si la recette l'exige.

Pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs ou liquides, une cuillère doseuse (17) est fournie. Capacités : 1 cuillère à soupe et 1 cuillère à café. Les ingrédients secs doivent être égalisés au ras de la cuillère, et ne pas former un tas. Cette petite différence pourrait suffire à faire échouer la recette.

Cet appareil exige que vous respectiez soigneusement les recettes. Quand vous faites la cuisine, « une pincée de ceci » et « un trait de cela » est acceptable, mais pas avec une machine à pain. Une machine à pain automatique exige que vous mesuriez précisément chaque ingrédient pour obtenir les meilleurs résultats.

- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.
- Veuillez noter que les verres doseurs sont basés sur la tasse américaine standard de 8 onces liquides, et NON sur la tasse britannique de 10 onces liquides.
- Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.

Basique (Prog 1.)

Pain blanc basique

Taille du pain :	680 g	907 g
Eau	1 1/8 tasse (270 ml)	1 1/2 tasse (360 ml)
Lait écrémé en poudre	2 1/2 c. à s.	4 c. à s.
Huile de tournesol	2 1/2 c. à s.	4 c. à s.
Sucre	2 c. à s.	3 c. à s.
Sel	1 1/4 c. à c.	2 c. à c.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Levure rapide	1 1/4 c. à c.	1 1/4 c. à c.

Baguette (Prog 2.)

Baguette

Taille du pain :	680 g	907 g
Eau	1 tasse (240 ml)	1 1/4 tasse (300 ml)
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	2 1/2 c. à s.
Sucre	1 c. à s.	1 1/4 c. à s.
Sel	1 c. à c.	1 1/4 c. à c.
Huile de tournesol	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Levure rapide	1 c. à c.	1 1/4 c. à c.

Pain complet (Prog 3.)

Pain complet

Taille du pain :	1680 g	907 g
Eau	1 1/2 tasse (270 ml)	1 1/2 tasse (350 ml)
Lait écrémé en poudre	1 1/2 c. à s.	3 c. à s.
Huile de tournesol	2 c. à s.	3 c. à s.
Sucre roux	2 1/2 c. à s.	2 1/2 c. à s.
Sel	1 1/4 c. à c.	1 1/2 c. à c.
Farine complète à pain	3 tasses (396 g)	4 tasses (528 g)
Levure rapide	3/4 c. à c.	3/4 c. à c.

Turbo (Prog 4.)

Pain aux bananes et aux noix

Groupe d'ingrédients 1

Beurre (fondu)	2 c. à s. (28 g)
Lait	1 c. à s.
Bananes écrasées	1 tasse (175 g)
Œuf (battu)	1 (moyen)
Noix (hachées)	1/2 tasse (150 g)
Zeste de citron	1 c. à c.

Groupe d'ingrédients 2

Farine ordinaire	1 1/2 tasse (216 g)
Bicarbonate de soude	1/2 c. à c.
Levure chimique	1/4 c. à c.
Sucre	1/2 tasse (113 g)
Sel	1/4 c. à c.

Méthode

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol.
- 2 Mélangez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Combinez le contenu des deux bols pour produire un mélange consistant.
- 4 Versez le mélange dans le moule.
- 5 Servez froid, avec ou sans beurre.

Sucré (Prog 5.)

Cake aux fruits

Taille :	1680 g	907 g
Eau	1 1/8 tasse (270 ml)	1 1/2 tasse (320 ml)
Lait écrémé en poudre	2 1/2 c. à s.	3 c. à s.
Huile de tournesol	2 1/2 c. à s.	3 c. à s.
Sucre	3 c. à s.	3 c. à s.
Sel	1 1/4 c. à c.	1 1/2 c. à c.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Noix de muscade	3/4 c. à c.	1 c. à c.
Levure rapide	1 c. à c.	1 c. à c.
Fruits secs mélangés †	1/2 tasse (82 g)	2/3 tasse (110 g)

† Ajoutez lorsque le bip sonore retentit.

Cuisson rapide (Prog 6.)

Cuisson rapide gros pain blanc

Taille du pain :	907 g
Eau*	1 1/2 tasse (360 ml)
Lait écrémé en poudre	3 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Sucre	5 c. à c.
Huile de tournesol	3 c. à s.
Farine blanche à pain	4 tasses (576 g)
Levure rapide	3 c. à c.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le réglage pour une couleur de croûte foncée.

* La quantité d'eau est cruciale pour la recette à cuisson rapide. L'échelle des ml doit être utilisée pour une plus grande précision.

Préparation pour pain (Prog 7.)

Suivez les instructions du paquet et utilisez les 500g entiers de préparation avec le volume d'eau requis.

Pâte (Prog 8.)

Petits pains blancs

Eau	1 1/4 tasse (300 ml)
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Beurre (fondu)	2 c. à s. (28 g)
Sucre	2 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Farine blanche à pain	3 1/4 tasse (468 g)
Levure rapide	1 1/2 c. à c.

Un léger supplément de beurre fondu pour dorer.

Méthode

- 1 Pétrissez la pâte et formez 6 petits pains.
- 2 Posez-les sur une plaque à four huilée.
- 3 Enduisez-les légèrement de beurre fondu.
- 4 Recouvrez de cellophane pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de taille, puis badigeonnez de dorure si nécessaire.
- 5 Préchauffez le four à 190°C (four gaz niveau 5) et mettez à cuire pendant 15-20 minutes.

Pâte (Prog 8.)

Pâte à pizza

Eau	1 tasse (240 ml)
Huile de tournesol	3 c. à s.
Sucre	2 c. à s.
Sel	½ c. à c.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)
Levure rapide	2 c. à c.

Méthode

- 1 Préchauffez le four à 200-°C (four gaz niveau 6).
- 2 Donnez une forme ronde et plate à la pâte. Placez-la sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez avec du cellophane et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire pendant environ 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Faites une pizza épaisse ou deux pizzas fines d'environ 30 cm.

Sans gluten (Prog 9.)

Pour le pain et les gâteaux sans gluten.

Le pain sans gluten vieux d'un jour ou plus a besoin d'un « rafraîchissement ». Placez 2 tranches au micro-ondes pendant 10- 15 secondes avant de consommer pour rafraîchir le pain. Les restes de pain frais peuvent être congelés. Pour stocker du pain sans gluten, coupez-le en tranches, remettez les tranches ensemble, enveloppez le pain dans du papier aluminium et mettez-le dans un sac plastique. Congelez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Les tranches se séparent facilement et se décongèlent rapidement, au micro-ondes si nécessaire.

Pain sans gluten aux tomates séchées

Taille du pain :	1680 g
Œufs battus	3
Babeurre	284 ml
Lait	5 c. à s.
Jus de citron	2 c. à c.
Miel clair	1½ c. à s.
Concentré de tomates séchées	1 c. à s.
Tomates séchées hachées (antipasti)	50 g
Huile des antipasti	1 c. à c.
Sel	1 c. à s.
Farine à pain blanche sans gluten	470 g (3¼ tasse)
Levure déshydratée sans gluten	1 c. à s.

Gâteau au chocolat sans gluten

Beurre doux, fondu	150 g
Œufs	3
Extrait de vanille	1 c. à c.
Jus de citron	2 c. à c.
Eau	60 ml
Sucre en poudre	125 g
Mélange de farine blanche ordinaire sans gluten	250 g
Levure chimique sans gluten	3 c. à c. à ras
Cacao en poudre sans gluten	3 c. à s. à ras

Méthode

- 1 Battez les œufs dans un verre mesureur, et ajoutez le beurre, l'extrait de vanille, le jus de citron et l'eau.
- 2 Versez le sucre et la farine dans un saladier et ajoutez la levure chimique et le cacao en poudre à travers une passoire. Faites un puits au milieu, versez le mélange à base d'œufs et mélangez bien à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois.

Gâteau (Prog 10.)

Cake au gingembre

Beurre (fondu)	¾ tasse (150 g)
Œufs (battus)	3 moyens
Mélasse	2 c. à c.
Farine ordinaire	1½ tasse (234 g)
Levure chimique	2 c. à c.
Gingembre en poudre	1 c. à c.
Sucre brun muscovado	226 g
Gingembre cristallisé, finement haché	50 g

Méthode

- 1 Dans un saladier, mélangez les 3 premiers ingrédients.
- 2 Tamisez la farine, la levure chimique et le gingembre moulu dans un autre saladier. Après vous être assuré(e) que le sucre ne comporte pas de morceaux, ajoutez-le au mélange de farine avec le gingembre haché et remuez.
- 3 Combinez le contenu des deux saladiers et mélangez bien.
- 4 Faites cuire pendant 3 heures et 5 minutes

Sandwich (Prog 11.)

Pain pour sandwiches

Taille du pain :	1680 g	907 g
Eau	1¼ tasse (255 ml)	1½ tasse (320 ml)
Beurre mou ou margarine	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	½ c. à c.	1 c. à c.
Lait écrémé en poudre	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sucre	3 c. à s.	3½ c. à s.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Levure rapide	¾ c. à c.	1 c. à c.

Confiture (Prog 12.)

Confiture de framboises

Framboises	3 tasses (330 g)
Sucre à confiture	1 tasse (220 g)
Jus de citron	3 c. à s.

Commentaires

- Chauffez le pot avant de le remplir.
- Cette recette remplira environ 1 pot moyen de 400 g.

Remarque

- La confiture produite se conservera moins longtemps que les confitures industrielles, et doit être conservée au réfrigérateur. Utilisez 200 g de sucre pour 330 g de framboises, et seulement 1 c. à c. de jus de citron.

Yaourt (Prog 13.)

Remarque : il est très important que le moule et la palette de pétrissage soient rigoureusement propres. Avant de commencer, inspectez le moule et rincez-le à l'eau bouillante ou utilisez un liquide stérilisateur de marque et essuyez. Veillez à ce que le lait utilisé soit à température ambiante.

Yaourt naturel fait maison

Lait UHT entier	500 ml
Lait écrémé en poudre	3 c. à s.
Yaourt bio naturel	2 grosses c. à s.

Méthode

- 1 Versez le lait dans un saladier, ajoutez le lait en poudre et battez le tout jusqu'à dissolution.
- 2 Ajoutez le yaourt en remuant et versez immédiatement dans le moule.
- 3 Sélectionnez le programme 13. 10 heures s'affichent par défaut (fonctionnement de nuit). Appuyez sur Départ.
- 4 Le lendemain matin, transférez dans un saladier, couvrez et mettez au réfrigérateur. Laissez bien refroidir et consommez dans les jours qui suivent.
- 5 Ajoutez un peu de sucre ou des fruits ou utilisez dans d'autres plats.

Conseils et astuces

- Une fois que vous avez fait du yaourt, vous pouvez l'utiliser pour commencer votre prochaine tournée.

Utilisations du yaourt

Le yaourt peut accompagner les recettes suivantes :

- Dans les smoothies aux fruits
- Sur du granola ou du muesli
- Sur des fruits rouges frais
- Dans les soupes
- Comme base pour les sauces apéritives aux fines herbes et à l'ail pilé, raitas, etc.
- Comme alternative à la mayonnaise dans la salade de poulet
- Comme sauce salade : ajoutez un peu d'huile d'olive et d'eau, ajoutez un peu de vinaigre, d'oignon finement haché ou de moutarde à l'ancienne et assaisonnez à votre goût.
- Ajoutez du tandoori et de l'ail pilé au yaourt et utilisez comme marinade pour le poulet.
- En remplacement de la crème fraîche sur les tartes et desserts.
- Nappez de miel ou de sirop d'agave ou d'érable.
- Mélangez à de la compote de fruits ou des fraises écrasées.

Dépannage

Le pain s'affaisse au milieu.

Trop de liquide ou liquide trop chaud.

Mesurez les ingrédients plus précisément. Utilisez des liquides à une température comprise entre 21 °C et 28 °C.

Vous n'avez pas ajouté de sel, et le pain a trop levé et est retombé.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Vous avez ajouté trop de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément. Si le problème persiste, réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent faire lever le pain excessivement et le faire retomber.

Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou d'utiliser des liquides qui viennent de sortir du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie.

L'altitude peut faire lever le pain excessivement et le faire retomber pendant la cuisson.

Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Le couvercle (3) est resté ouvert pendant la cuisson.

N'ouvrez jamais le couvercle pendant la cuisson.

Le pain n'a pas assez levé.

Vous n'avez pas ajouté assez de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

La levure est périmée ou inactive.

N'utilisez jamais de levure périmée. Conservez-la dans un endroit frais et sombre.

Vous n'avez pas ajouté assez de sucre.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Vous avez ajouté trop de sel, ce qui a limité la croissance de la levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

L'eau était trop chaude et a détruit la levure.

Utilisez des liquides à une température comprise entre 21 °C et 28 °C.

La levure a été activée avant le début du programme.

Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec du liquide avant le début du programme

Le pain lève trop.

Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent faire lever le pain excessivement.

Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou utilisez des liquides sortant du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie.

Trop de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Trop de liquide.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Des liquides chauds ont accéléré le développement de la levure.

Utilisez des liquides à une température comprise entre 21 °C et 28 °C.

Trop de farine ou pas assez de sel.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Pain sec, de texture dense.

Vous n'avez pas ajouté assez de liquide.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

La farine est peut-être périmée, ou elle est sèche, ce qui provoque un déséquilibre entre les ingrédients secs et liquides.

Essayez d'ajouter 1 cuillère à soupe de liquide à la fois.

Pain pas assez cuit, mou au centre.

Trop de liquide provenant de fruits frais ou en conserve.

Égouttez toujours le liquide, comme indiqué dans la recette. Vous devrez peut-être réduire légèrement la quantité d'eau.

De grandes quantités d'ingrédients riches comme les noix, le beurre, les fruits secs, les sirops et les grains alourdissent la pâte. Ceci ralentira la levée et empêchera le pain de cuire au centre.

Mesurez les ingrédients plus précisément. Ne dépassez jamais les quantités indiquées dans la recette.

Croûte trop cuite.

Trop de sucre.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Couleur de la croûte mal réglée.

Choisissez le réglage « clair ».

Il y a de gros trous dans le pain.

L'eau était trop chaude et a détruit la levure.

Utilisez des liquides entre 21 °C et 28 °C

Trop de liquide.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Trop de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent augmenter l'activité de la levure.

Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou utilisez des liquides sortant du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie.

La surface du pain est collante.

Vous avez laissé le pain trop longtemps dans l'appareil et de la condensation apparaît au niveau du moule. Dans la mesure du possible, retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille avant la fin de la période de maintien au chaud.

L'équilibre entre les ingrédients secs/liquides n'est peut-être pas correct.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Difficulté au démoulage

Le pain colle au moule.

Vous devez huiler le moule avant chaque utilisation. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. Enduisez généreusement l'intérieur du moule d'huile, de beurre ou de margarine. Suivez les instructions de la page 5, « Utilisation de votre machine à pain ». Lorsque vous enlevez le moule de l'appareil à la fin de la cuisson, laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur une grille. Tranchez le pain uniquement lorsqu'il a refroidi pendant 20 à 40 minutes.

Message H:HH affiché

La température de l'appareil est trop élevée.

Appuyez sur le bouton d'arrêt. Enlevez le moule, laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir. Lorsqu'il est froid, remettez le moule à l'intérieur de l'appareil, sélectionnez le programme et redémarrez-le.

Message E:EE affiché

Le détecteur de température est déconnecté.

Contactez le service d'assistance Morphy Richards.

Difficulté au démoulage (6)

Le pain colle au moule.

Vous devez huiler le moule avant chaque utilisation. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. Enduisez légèrement l'intérieur du moule d'huile, de beurre ou de margarine. Suivez les instructions de la page 5, « Utilisation de votre machine à pain ». Lorsque vous enlevez le moule de l'appareil à la fin de la cuisson, laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur une grille. Ne coupez le pain en tranches que lorsqu'il a complètement refroidi.

Entretien et nettoyage

- 1 **Attention : Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez la machine à pain avant de la nettoyer.**
- 2 Attendez que l'appareil ait refroidi.
 - IMPORTANT : Ne plongez jamais le corps de l'appareil (5) ou le couvercle (3) dans un liquide, et ne l'éclaboussez pas, car ceci pourrait l'endommager ou vous donner un choc électrique.
- 3 Extérieur : Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.
- 4 Intérieur : Utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de l'appareil.
- 5 Moule (6) : Nettoyez le moule (6) à l'eau savonneuse tiède. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif. Séchez-le soigneusement avant de le remettre dans l'appareil.
 - Le moule (6), le verre doseur (16), la cuillère doseuse (17) et la palette de pétrissage (7) ne passent

pas au lave-vaisselle.

- Ne laissez pas tremper le moule (6) pendant de longues périodes car cela pourrait endommager l'axe moteur.
- Si la palette de pétrissage est collée dans le moule (6), versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi enlever la palette de pétrissage (2) plus facilement.
- Assurez-vous que l'appareil a entièrement refroidi avant de le ranger.

N'utilisez jamais ces ustensiles ou produits pour nettoyer l'appareil :

- White spirit
- Benzène
- Tampons en laine d'acier
- Poudre à récurer
- Chiffon anti-poussière chimique

Entretien du revêtement antiadhésif

Évitez d'endommager le revêtement. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des spatules, couteaux ou fourchettes.

Le revêtement peut changer de couleur au fil du temps. Ceci vient uniquement de l'humidité et de la vapeur et ne modifie pas l'efficacité de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Vous devez nettoyer le trou au centre de la palette de pétrissage (7) puis ajouter une goutte d'huile de cuisine et remettre la palette sur l'axe moteur (8) dans le moule (6). Ceci évitera que la palette ne colle au moule.

- Enlevez la poussière de toutes les ouvertures d'aération (2).

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréé international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

F

GB Morphy Richards products are intended for household use only.
See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions.
Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design.
The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 409119

AUS Glen Dimplex Australia
1340 Ferntree Gully Road, Scoresby, Victoria 3179
T : 1300 556 816
E : sales@glendimplex.com.au
www.morphyrichards.com.au

NZ Glen Dimplex New Zealand
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand
T : 09 2748265
E : sales@glendimplex.co.nz

F Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France

12 boulevard du Mont d'Est
93160 NOISY LE GRAND
T: 01 48 15 53 60
sav@glendimplex.fr
<https://www.morphyrichards.fr/>

D Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T : 00800 444 00 888 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@technikhall.com

NL Morphy Richards producten zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Voor de juiste toepassing en werkwijze wordt verwezen naar de handleiding. In deze handleiding staan ook de beperkingen en de veiligheidsinstructies van dit product. Morphy Richards streeft ernaar om de kwaliteit en het design van de producten continu te verbeteren. Het bedrijf houdt zich derhalve het recht voor om de specificaties van de producten op ieder moment te wijzigen.

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe

Saturnus 8, Postbus 219,
NL-8440 AE HEERENVEEN
T: +31 (0)513 656500
E: consumer@morphyrichards.eu
www.morphyrichards.eu

P Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Imporaudio Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40 F : +351 22 996 67 41

DK Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

Albaine AS

Avedoreholmen 84
2650 Hvidovre
Denmark
T : (45) 3678 8083

S Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.
N Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna.
Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

Tura Scandinavia AB

Petter Jonssons väg 6
S-571 34 Nassjö
Sweden

PL Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.

UL. Kleczewska 37
62-510 Konin
Poland
T : +48 63 220 60 20

CZ
SK Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech.
Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.
Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

Solight s.r.o

Na Brně
500 06 Hradec Karlové
Czech Republic

T: +420 491512 047



- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recyclen als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- FIN** Koskee Euroopan yhteisössä myytyjä sähkölaitteita.
Eiinkaarensa loppuun tullutta sähkölaitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.
Toimita vanha sähkölaite sille tarkoitettuun keräyspisteeseen.
Tarkempia tietoja paikallisista kierrätyspisteistä saat paikalliselta jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta tai jälleenmyyjältäsi.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

NL

P

DK

S

N

PL

CZ

SLK

morphyrichards®

BM502001MEE Rev1 07/18

www.morphyrichards.com