

KITCHEO

LA MACHINE A PAIN



BM7

Notice d'utilisation

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	7
CONFORMITE NORMATIVE.....	8
INFORMATION TECHNIQUE	8
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
PANNEAU DE CONTRÔLE	9
DESCRIPTION DES 12 MODES PREPROGRAMMES.....	10
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	11
UTILISATION DE L'APPAREIL	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	15
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.....	16
GARANTIE	18

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers, n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que :
 - les coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait la marque de toute responsabilité et entraînerait la perte de la garantie.
- Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abimé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
- Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie. L'appareil doit être utilisé uniquement avec la base et les accessoires fournis.

- L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace suffisant de 10 cm autour de l'appareil, et une distance de 15 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez pas votre appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une source de chaleur et similaire, telle que plaque chauffante, four, appareil de chauffage, etc.
- L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Avertissement : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et 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'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide. Ne

jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil.

- Veillez à ne pas forcer les mécanismes de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas les ouvertures d'aération.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes compétentes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.
- Veillez à respecter les capacités maximales et minimales de remplissage indiquées dans la notice.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.



Attention surface chaude ! Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Ne faites pas de fritures avec cet appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour ce mode de cuisson.
- En cas de blocage de la palette à mélanger, veillez à toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation avant d'enlever la préparation du bol de préparation.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation avec les mains et les pieds mouillés.
- En ce qui concerne l'installation, les durées de fonctionnement et les réglages de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Utilisation

de l'appareil » ci-après dans la présente notice.

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après dans la présente notice.
- Débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement :
 - après chaque utilisation,
 - en cas de dysfonctionnement,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Il est conseillé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou l'appareil de la prise. Débranchez en tirant par la fiche.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si l'appareil ou son câble d'alimentation est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
- Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



La directive européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec

les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage :

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables : >PE<= polyéthylène ; >PP<= polypropylène. Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr



CONFORMITE NORMATIVE

L'appareil répond aux principales exigences des Directives Européennes :

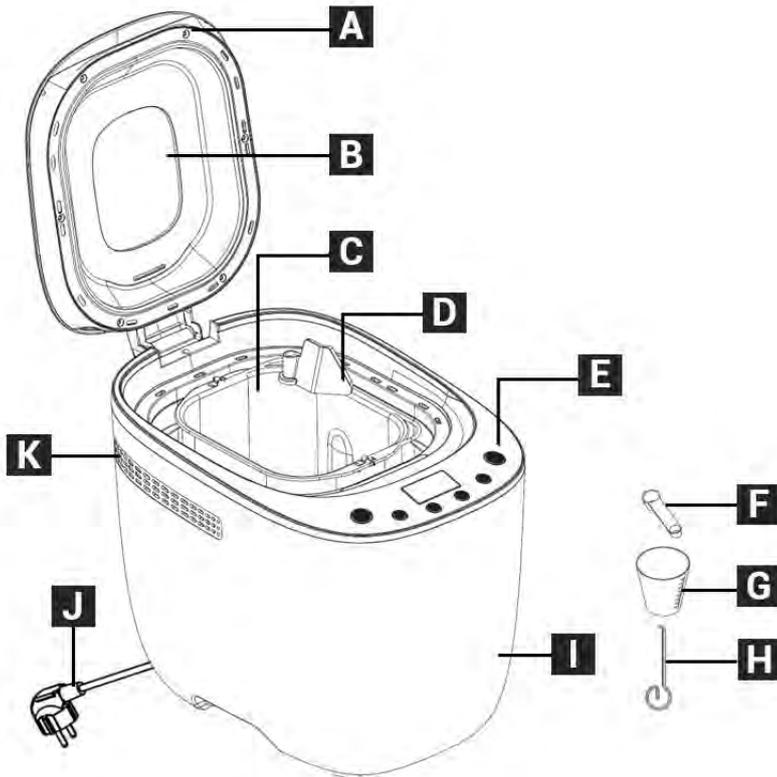
2014/35/UE (Basse tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques).

Cette notice est aussi présente sur les sites suivants : www.manualtek.wordpress.com

INFORMATION TECHNIQUE

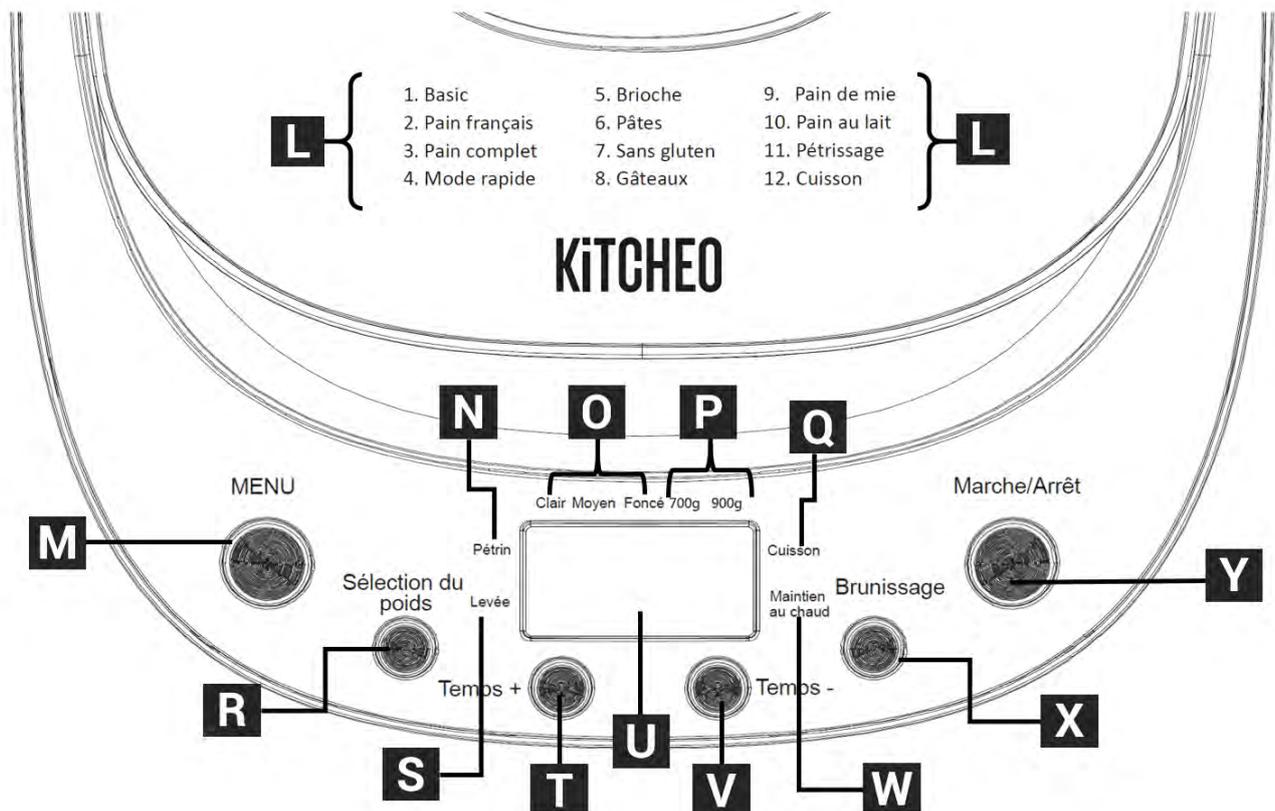
Produit	Machine à pain
Référence	BM7
Alimentation	220-240 V~ 50 Hz
Puissance totale	550 W
Puissance moteur	50 W
Puissance cuisson (chauffe)	500 W

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A. couvercle de l'appareil
- B. Hublot de contrôle
- C. Cuve à pain
- D. Pale de pétrissage
- E. Panneau de contrôle
- F. Cuillère à mesurer
- G. Verre doseur
- H. Crochet de retrait de la pale
- I. Corps de l'appareil
- J. Cordon d'alimentation
- K. Grille de ventilation

PANNEAU DE CONTRÔLE



- L. Liste des 12 modes préprogrammés
- M. Bouton Menu : sélection d'un des modes
- N. Indicateur de la fonction pétrissage
- O. Indicateur de la couleur de brunissage sélectionnée
- P. Indicateur du poids du pain sélectionné
- Q. Indicateur du mode cuisson
- R. Bouton sélection du poids du pain
- S. Indicateur du mode levée, fermentation
- T. Bouton pour augmenter le réglage du temps en départ différé
- U. Ecran LCD
- V. Bouton pour diminuer le réglage du temps en départ différé
- W. Indicateur du mode Maintien au chaud
- X. Bouton de sélection du niveau de brunissage du pain
- Y. Bouton Marche/Arrêt

DESCRIPTION DES 12 MODES PREPROGRAMMES

Mode	Brunissage	Poids réglable	Départ différé	Maintien au chaud	Durée en heures	
					700g	900g
1. Basic Pour les pains blancs.	Oui	Oui	Oui, réglable sur 13 heures.	Oui 60 min.	3:03	3:10
2. Pain français Pour les pains à base de farine fine.	Oui	Oui			3:50	4:00
3. Pain complet Pour les pains à base de farine complète.	Oui	Oui			3:47	3:55
4. Rapide Programme rapide avec un pain plus dense.	Oui	Oui			2:25	
5. Brioche	Oui	Oui			3:00	3:05
6. Pâtes Pour pétrir et levée la pâte sans cuisson. Idéal pour pâte à pizza.	Non	Non		Non	1:30	
7. Sans gluten	Oui	Oui		Oui 60 min.	3:30	3:35
8. Gâteaux	Oui	Non			2:55	
9. Pain de mie	Oui	Oui			3:10	3:15
10. Pain au lait	Oui	Oui			3:10	3:15
11. Pétrissage	Non	Non		Non	0:18	
12. Cuisson Sans pétrissage et sans levée.	Oui	Non	Non	Oui 60 min.	1:00	

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.

Remarques :

- Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé d'effectuer une cuisson avec la cuve à pain remplie de 500 ml d'eau en mode cuisson. Laissez ensuite refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage des accessoires.

UTILISATION DE L'APPAREIL

➤ *Mise en service de l'appareil*

Important

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.
- Veillez à porter des gants de cuisson pour retirer la cuve et le pain de la cuve pour éviter tout risque de brûlure.
- ATTENTION : Veillez à ne jamais utiliser des ingrédients périssables (lait frais, œufs, levure fraîche, yaourt, fromage, fruits frais, etc.) quand vous utilisez la fonction Départ différé; ces ingrédients risquent de tourner et vous risquez une intoxication alimentaire.
- Veillez à ne pas trop remplir la cuve à pain : remplissez avec un maximum de 600g de farine et 10g de levure pour éviter tout débordement et d'endommager l'appareil.

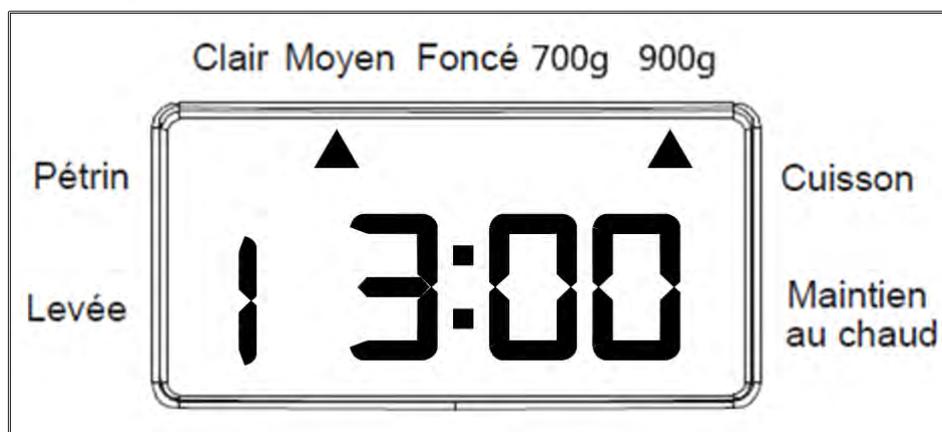
Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.

Vérifiez que vous laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil. Respectez entre l'appareil et tout plan mural, une distance de 50cm vers le haut et une distance de 20 cm sur les côtés.

Procédez comme suit :

1. Pour éviter que la pâte à pain colle à la cuve/pale de pétrissage et faciliter le démoulage du pain cuit, nous vous conseillons de :
 - a. graisser les surfaces et la broche de la cuve à pain avec une matière grasse (beurre, margarine ou huile végétale) ;
 - b. graisser la pale de pétrissage avec une matière grasse (beurre, margarine ou huile végétale) ; et insérez-la dans la broche de la cuve à pain. Assurez-vous que la pale soit bien enfoncée dans la broche.
2. Versez les ingrédients dans la cuve à pain.

3. Insérez la cuve à pain dans l'appareil et appuyez sur le dessus de la cuve pour vérifier que la cuve soit bien verrouillée dans l'appareil.
4. Abaissez la poignée de la cuve à pain.
5. Fermez le couvercle de l'appareil.
6. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise électrique. Un signal sonore retentit et l'écran LCD affiche « 1 3:00 ». L'appareil est réglé par défauts sur le mode "1 Basic", sur une couleur de brunissage moyenne et un poids de 900g (voir schéma ci-dessous). La sélection ou le statut du brunissage, poids et différent mode est représenté par une flèche triangle sur l'écran LCD.



7. Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner l'un des 12 modes préprogrammés. A chaque appui, l'écran affiche le mode et ses réglages par défauts (couleur de brunissage, poids, durée).
8. Après sélection du programme désiré, vous pouvez paramétrer la couleur de brunissage de votre préparation en appuyant sur le bouton « Brunissage ». A chaque appui, l'indicateur fléché navigue sur les 3 choix disponibles de couleur : Clair, Moyen et Foncé.
9. Procédez de même pour régler le poids de votre préparation, appuyez sur le bouton « Sélection du poids » et sélectionnez 700g ou 900g.
10. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour lancer le programme sélectionné. Si vous désirez annuler le programme sélectionné, maintenez le bouton « Marche/Arrêt » appuyé pendant 5 secondes, un bip sonore retentit pour vous informer de l'arrêt du programme.

Si vous souhaitez mettre le programme en pause, appuyez une fois sur le bouton « Marche/Arrêt », un bip sonore retentit pour vous informer que le programme est en pause et la durée affichée sur l'écran clignote. L'appareil mémorise pendant 10 minutes votre programme, vous pouvez ajouter si nécessaire des ingrédients à votre préparation. Appuyez de nouveau sur le bouton « Marche/Arrêt » pour continuer le programme lancé. Attention veillez à ne pas dépasser le délai de 10 minutes, dans le cas contraire vous devez refaire les réglages de votre programme.

Remarques : L'appareil émet un signal sonore lorsque vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt ». Si vous souhaitez utiliser la fonction Départ différé, veillez à paramétrer cette fonction avant d'appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt ».

Pour les programmes Basic, Pain français, Pain complet, Gâteaux, Sans gluten, Pain de mie et Pain au lait, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients au cours du programme. L'appareil émet 10 bip sonore à la fin du 2nd cycle de pétrissage, ouvrez le couvercle et versez votre ingrédient (fruits secs, chocolat, noix, etc.) dans la cuve à pain. Refermez le couvercle.

11. Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Ouvrez le couvercle de l'appareil avec précaution pour vérifier la cuisson de votre pain. Si la couleur de brunissage du pain est trop claire, vous pouvez ajouter du temps de cuisson en choisissant le mode 12 « Cuisson » et en ajustant le temps à l'aide du bouton « Temps + » ou « Temps - ». Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour lancer le programme. Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit.
12. Maintenez le bouton « Marche/Arrêt » appuyé pendant 5 secondes, un bip sonore retentit pour vous informer de l'arrêt de l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
13. Ouvrez le couvercle de l'appareil avec précaution en veillant à vous éloigner des émissions de vapeurs chaudes. Mettez des gants de cuisine et utilisez la poignée de la cuve pour retirer la cuve de l'appareil.
14. Placez la cuve sur le plan de travail et laissez la cuve refroidir pendant quelques minutes. Détachez délicatement les côtés du pain de la cuve à pain avec une spatule antiadhésive résistante à la chaleur. N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants, tels que des couteaux ou fourchettes, pour ne pas endommager le revêtement antiadhérent de la cuve à pain. Retournez la cuve à pain sur le plan de travail et secouez légèrement jusqu'à ce que le pain sorte de la cuve.
15. Attendez que le pain ait refroidi et utilisez le crochet pour retirer la pale de pétrissage du pain. Insérez l'extrémité fine du crochet à fond dans le trou de la pale et retirez doucement la pale (voir photo ci-après).



➤ *Utiliser la fonction Départ différé*

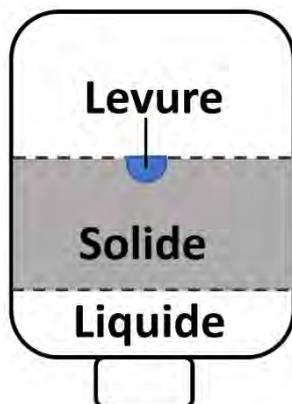
Cette fonction vous permet de programmer l'appareil pour que votre pain soit cuit et chaud quand vous le voulez. La durée maximale de réglage en différé est de 13 heures.

Suivez les étapes 1 à 9 cités dans le paragraphe précédent, effectuez les réglages de la fonction Départ différé avant d'appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt » comme suit :

1. Appuyez sur le bouton « Temps + » ou « Temps - » pour régler le minuteur compte à rebours de la fonction « Départ différé ». Chaque appui sur le bouton « Temps + » vous permet d'augmenter de 10 minutes et chaque appui sur le bouton « Temps - » vous permet de diminuer de 10 minutes. Veillez à noter que le temps de retard est ajouté sur la durée du programme. Vous devez calculer le laps de temps entre le moment où vous lancez le programme et l'heure à laquelle vous voulez que votre pain soit prêt.
 - Exemple : il est 8h du matin, vous désirez du pain frais pour 19h. Vous avez sélectionné le mode Pain français pour un poids de 900g et un brunissage moyen. La durée de ce mode est de 4h. Pour que votre pain soit prêt à 19h, vous devez rajouter 7h de plus en départ différé. Vous devez donc appuyer sur le bouton « Temps + » jusqu'à ce que l'écran affiche 11 :00.
2. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour lancer le programme sélectionné, les deux points « : » clignotent sur l'écran et le compte à rebours démarre. Vous pouvez suspendre le compte à rebours à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt. L'indicateur de temps clignote à l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton pour continuer le compte à rebours ou maintenez le bouton enfoncé pendant env. 2 secondes pour annuler l'opération. Un signal sonore retentit pour indiquer l'annulation de l'opération.

ATTENTION : Veillez à ne jamais utiliser des ingrédients périssables (lait frais, œufs, yaourt, fromage, fruits frais, etc.) quand vous utilisez la fonction Départ différé ; ces ingrédients risquent de tourner et vous risquez une intoxication alimentaire.

➤ *Astuces pour réussir son pain*



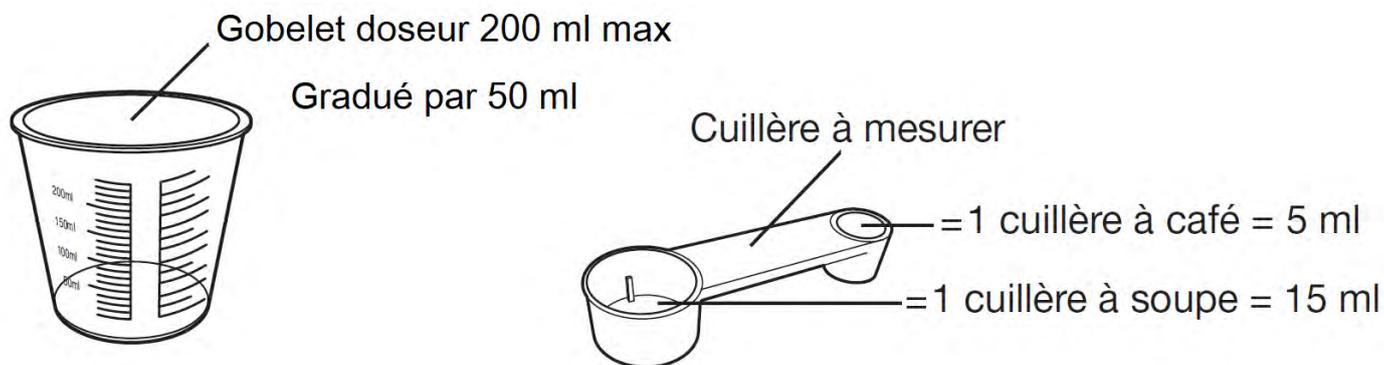
Nous vous conseillons de remplir la cuve à pain en ajoutant les ingrédients dans le bon ordre :

1. Versez d'abord l'ingrédient liquide (eau, lait, etc.) dans la cuve à pain.
2. Pour des préparations telle que brioches, ajoutez les œufs après l'ingrédient liquide.
3. Ajoutez ensuite l'ingrédient solide (farine blanche, farine de seigle, sucre, etc.).
4. Faites un trou au centre de l'ingrédient solide et y ajoutez la levure.

Pour les programmes Basic, Pain français, Pain complet, Gâteaux, Sans gluten, Pain de mie et Pain au lait, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients au cours du programme. L'appareil émet 10 bip sonore à la fin du 2nd cycle de pétrissage, ouvrez le couvercle et versez votre ingrédient (fruits secs, chocolat, noix, etc.) dans la cuve à pain. Refermez le couvercle.

Attention ! Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel, le sucre ou l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement parce que la levure risque d'être activée avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

Assurez vous de respecter les quantités données dans les recettes que vous utiliser pour réussir votre pain. Pour cela, vous pouvez le gobelet doseur et la cuillère à mesurer fournis avec l'appareil, voir schéma ci-dessous :



La levure fraîche est un élément clé au levage de la pâte. Elle doit être rangée au réfrigérateur car elle perd ses propriétés par fortes températures. Avant de l'utiliser, vérifiez toujours la date d'expiration de votre levure. Après utilisation, veillez à ranger la levure au réfrigérateur. Habituellement, l'échec de la levée du pain est causé par une levure ayant perdu ses qualités. Vérifiez si votre levure est fraîche et active avec la méthode ci-dessous:

1. Versez 1/2 tasse d'eau tiède dans le gobelet à mesurer.
2. Mettez 1 cuillère à café de sucre blanc dans le gobelet et remuer, puis saupoudrer 2 cuillère à café de levure sur l'eau.
3. Placez le gobelet à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
4. De la mousse doit se former et lever dans le verre. Sinon, la levure est périmée ou inactive.

La levure fraîche ou déshydratée peut être utilisée. Pour une cuisson différée, la levure fraîche ne peut pas être utilisée. Convertissez les quantités de levure fraîche et de levure déshydratée actives comme suit:

1 cuillère à café de levure fraîche = 3/4 cuillère à café de levure déshydratée

1,5 cuillère à café de levure fraîche = 1 cuillère à café de levure déshydratée

2 cuillère à café de levure fraîche = 1,5 cuillère à café de levure déshydratée

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. D'une manière générale, la température idéale de l'eau doit être comprise entre 20°C et 25°C. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à de la poudre de lait à 2 %, ce qui peut rehausser la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent nécessiter du jus dans le but d'améliorer la saveur du pain, par ex. jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et ainsi de suite.

➤ *Idées recettes*

Recettes	Mode à sélectionner
Pain classique 900 g : <ul style="list-style-type: none"> - 300 ml d'eau à température ambiante - 30 ml d'huile végétale - 5 g de sel - 600 de farine à pain - 15 g de sucre - 30 g de lait en poudre - 7,5 g de levure de boulangerie fraîche 	1. Basic
Brioche 700 g : <ul style="list-style-type: none"> - 230 ml d'eau à température ambiante - 1 œuf battu - 70 ml d'huile végétale - 5 g de sel - 470 g de farine à pain - 60 g de sucre - 8 g de lait en poudre - 5 g de levure de boulangerie fraîche 	5. Brioche

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, mettez votre appareil à l'arrêt en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Puis débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Attendez que l'appareil et ses accessoires aient refroidis avant de démarrer l'opération de nettoyage.

Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.

Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.

Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.

L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou autre liquide. N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'écran affiche : L LL Et l'appareil émet 5 bip sonores.	La température à l'intérieur de l'appareil et la température des ingrédients sont trop basses.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 5 secondes pour arrêter le programme, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil reposer à température ambiante pendant 10 à 20 minutes.
L'écran affiche : H HH Et l'appareil émet 5 bip sonores.	La température à l'intérieur de l'appareil et la température des ingrédients sont trop élevées.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 5 secondes pour arrêter le programme, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
L'écran affiche : E RR	Le capteur de température de l'appareil est endommagé.	Veillez contacter notre centre de service après-vente.
L'appareil ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché.	1. Contrôlez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.
De la fumée sort par les grilles de ventilation.	Des ingrédients sont présents sur l'élément chauffant ou surface extérieure de la cuve.	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement et nettoyez la résistance chauffante/surface de la cuve.

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problème de surcharge. 2. Moteur en surchauffe. 	Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes. Allumez de nouveau l'appareil pour relancer votre préparation.
La croûte de pain est trop épaisse.	Le pain a été laissé trop longtemps en mode maintien au chaud.	Pensez à arrêter l'appareil avant que la fonction maintien au chaud soit lancé.
Il est très difficile de sortir le pain et la pale de la cuve à pain.	Le pain et la pale est coincé dans la broche de la cuve.	Retirez le pain de la cuve à l'aide d'une racle antiadhérent. Versez de l'eau chaude dans la cuve à pain et laissez reposer pendant 10 minutes avant de retirer la pale de la cuve.
Les ingrédients ne sont pas malaxés uniformément et le pain est mal cuit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mauvais mode sélectionné pour la recette. 2. Le couvercle a été trop souvent ouvert pendant le programme. 3. Pas assez de liquide dans la recette. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Changez de programme. 2. N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement, en particulier lors du dernier processus de levée. 3. Ajoutez plus de liquides dans votre prochaine préparation.
L'appareil se met en fonctionnement, mais la pâte n'est pas pétrie.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La cuve à pain est incorrectement assemblée dans l'appareil. 2. Trop d'ingrédients dans la cuve. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la cuve et insérez-la de nouveau dans l'appareil. 2. Retirez l'excès d'ingrédients.
Le pain déborde de la cuve à pain.	1. Trop d'ingrédients dans la cuve.	1. Mettez l'appareil à l'arrêt, laissez-le refroidir et retirez la préparation pour ne pas endommager l'appareil.
Le pain ne lève pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pas ou pas assez de levure. 2. Trop de liquides. 	1 & 2. Mettez l'appareil à l'arrêt, laissez-le refroidir et retirez la préparation. Refaites la préparation en réajustant vos ingrédients (levure et/ou liquides).
Le milieu du pain est creux.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel. 2. La température de l'eau est trop élevée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajustez la quantité d'eau ou de levure ou ajoutez du sel. 2. Ajustez la température de l'eau.
L'appareil ne chauffe pas.	La protection anti-surchauffe est activée.	Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes. Allumez de nouveau l'appareil pour relancer votre préparation. Si le problème persiste, veuillez contacter notre centre de services après-ventes.

GARANTIE

La garantie du produit ne couvre pas toutes utilisations non-conformes au produit telle que :

- une installation non-conforme aux dispositions légales et réglementaires (l'absence de raccordement à une prise de terre, le déplacement d'appareil entraînant une coupure du cordon d'alimentation ou du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux ou encore consécutifs à des phénomènes externes tels que foudre, inondation, et plus généralement le non-respect par l'utilisateur final, l'installateur ou le revendeur des conditions de montage et de mise en service figurant dans les manuels d'utilisation des produits de la marque) ;
- un usage anormal en cas d'utilisation commerciale, professionnelle et industrielle ;
- un usage ne respectant pas les conditions prescrites dans la notice d'emploi ;
- un usage exposant le produit à des conditions extérieurs affectant le produit (pluies, humidité excessive, variation anormale de la tension électrique) ;
- la détérioration du produit due à des chocs, chutes, négligences, défauts d'entretien de l'utilisateur ;
- la transformation du produit et de ses spécifications techniques non autorisés ;

- un problème de transport du produit ;
- les craquelures sur les produits émaillés qui sont la conséquence de différences de dilatation tôle-émail ou fonte-émail et ne modifient pas l'adhérence de l'émail ;
- le bris des accessoires en verre, en matière plastique, les pièces en caoutchouc, les pièces esthétiques et d'usure ;
- une intervention effectuée directement par un usager ou une entreprise non agréée par la marque ;
- une utilisation de pièces détachées autres que des pièces détachées d'origine référencées par la marque ;

Enfin, sont également exclues de la garantie :

- la panne au déballage qui ne concerne que les défauts d'aspects pouvant provenir d'un incident de transport ou de manutention ;
- les pièces d'esthétiques ;
- les consommables ;
- les pannes afférentes aux accessoires ;
- les pannes non constatées ;
- les interventions sans changement de pièce ;
- les produits dits « de second choix » ou « reconditionnés » ;
- les pannes répétitives du fait d'un mauvais diagnostic.



La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

KiTCHEO