

FR

ARTHUR MARTIN



Machine à pain
Modèle : AMP716
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lire le manuel attentivement avant l'utilisation et le conserver pour références futures

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies.

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou à l'agent de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou d'une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un

brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.

10. Ne touchez aucune pièce en mouvement ou en rotation de la machine lors de la cuisson.

11. N'allumez jamais l'appareil sans un moule à pain correctement placé et rempli d'ingrédients.

12. Ne battez jamais le moule à pain sur le dessus ou sur le bord pour retirer le moule car cela pourrait endommager le moule à pain.

13. Des feuilles aluminium ou autres matériaux ne doivent pas être insérés dans la machine à pain car cela peut entraîner un risque d'incendie ou de court-circuit.

14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

15. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans

16. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une

serviette ou tout autre matériau, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie peut être provoqué s'il est couvert par ou entre en contact avec un matériau combustible.

17. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.

19. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

20. Cet appareil a été incorporé avec une fiche mise à la terre. Veuillez-vous assurer que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- des fermes ;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- des environnements du type chambres d'hôtes.

22. L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.

23. N'utilisez pas l'appareil sans un moule à pain placé dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.

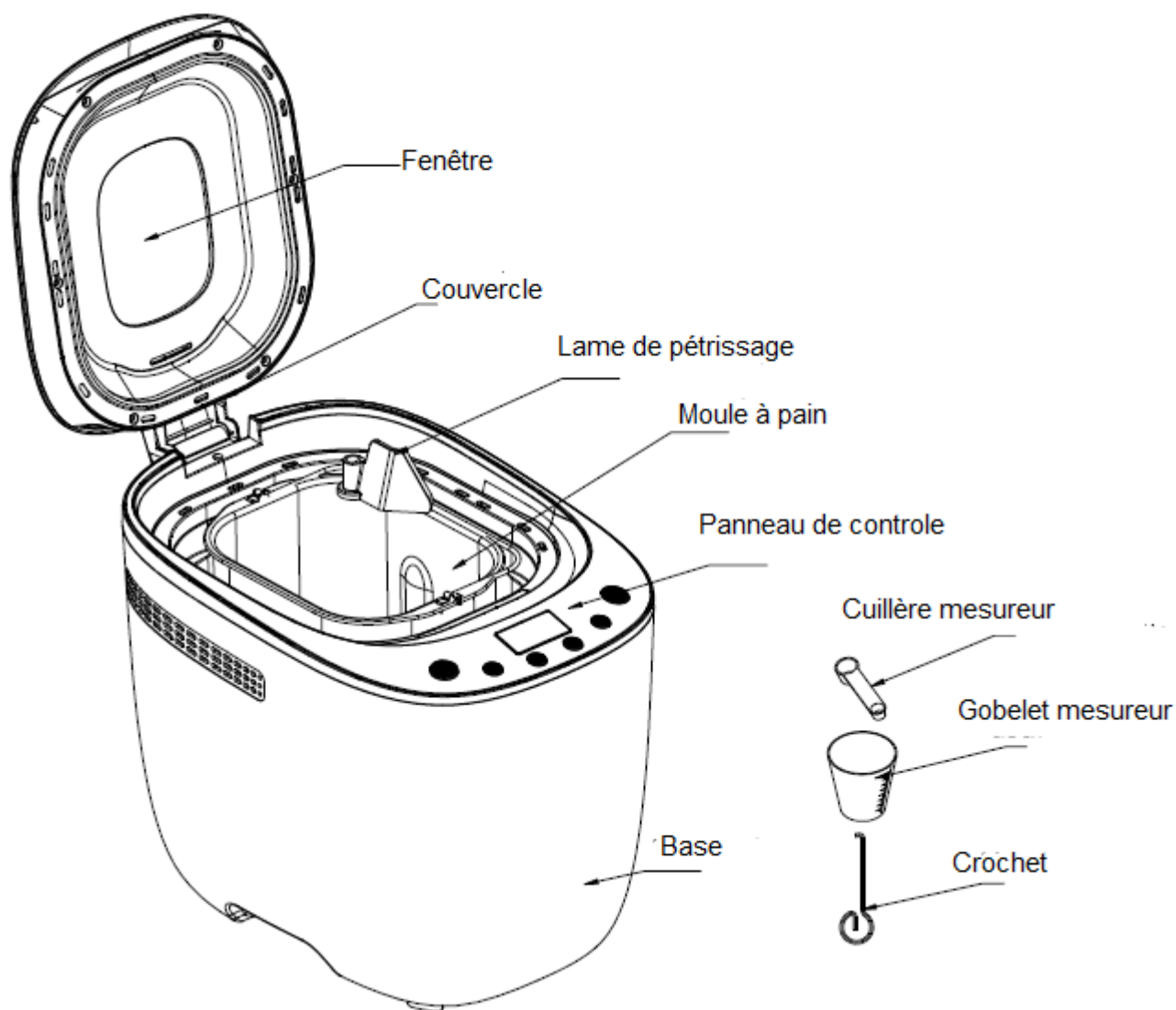
24. En ce qui concerne les détails sur la façon de

nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.

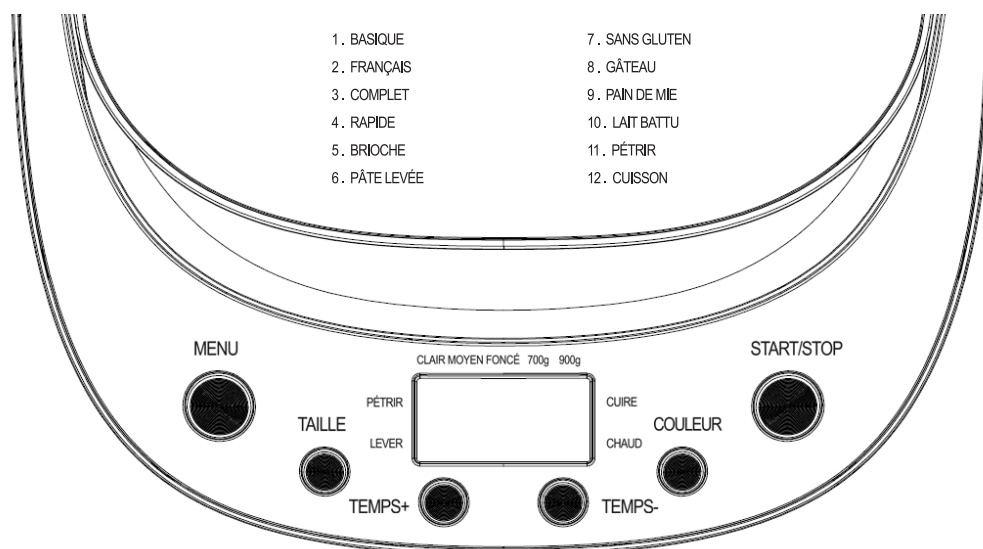
25. En ce qui concerne les instructions les quantités maximales de farine et de poudre à lever qui peuvent être utilisées, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

26. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Description



Panneau des commandes



ALLUMER L'APPAREIL

Dès que la machine à pain est branchée sur le secteur, un bip retentit et «3:10» apparaît à l'écran après un court instant. Mais les deux points entre le «3» et le «10» ne clignotent pas constamment. La flèche pointe vers 900g et MEDIUM. C'est le paramètre par défaut.

DEMARRAGE/ARRET

Le bouton est utilisé pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton **START/STOP**. Un bip court se fait entendre et les deux points de l'écran LCD commencent à clignoter, le voyant de travail s'allume et le programme démarre. Tout autre bouton est désactivé à l'exception du bouton **START/STOP** après le début d'un programme. Cette fonction aidera à éviter toute interruption involontaire du fonctionnement du programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche **START/STOP** pendant env. 2 secondes, puis un bip retentit, la lampe de travail s'éteint, cela signifie que le programme a été désactivé.

Fonction PAUSE

Après le démarrage de la procédure, vous pouvez appuyer une fois sur le bouton **START/ STOP** pour interrompre à tout moment, l'opération sera mise en pause mais le réglage sera mémorisé, le temps de travail clignotera sur l'écran LCD. Appuyez à nouveau sur le bouton **START/STOP** ou dans les 10 minutes sans toucher aucun bouton, le programme continuera.

MENU

Il est utilisé pour définir différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche (accompagnée d'un bip court), le programme varie. Appuyez sur le bouton en continu, les 12 menus affichent sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions des 12 menus seront expliquées ci-dessous.

1. **Basique** : pétrir, lever et cuire du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.
2. **Français** : pétrir, lever et cuire dans un temps de montée plus long. Le pain cuit dans ce menu aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **Comple**t : pétrir, lever et cuire du pain de blé complet. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction différée car cela peut produire de mauvais résultats.
4. **Rapide** : pétrir, lever et cuire le pain dans un délai inférieur à celui du pain de base. Mais le pain cuit sur ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.
5. **Brioche** : pétrir, lever et cuire du pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
6. **Pâte levée** : pétrir et lever, mais sans cuisson. Retirer la pâte et l'utiliser pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.
7. **Sans gluten** : pétrir, lever et cuire du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
8. **Gâteau** : pétrir, lever et cuire, lever avec de la levure chimique.
9. **Pain de mie** : pétrir, lever et cuire un pain sandwich. Pour cuire du pain de texture légère avec une croûte plus fine.
10. **Lait battu** : pour pain à base de beurre et de yaourt.
11. **Pétrir** : pétrir la farine.
12. **Cuisson** : seulement cuisson, pas de pétrissage et de levage. Également utilisé pour augmenter le temps de cuisson sur les réglages sélectionnés

COULEUR

Avec le bouton, vous pouvez sélectionner une couleur **CLAIRE**, **MOYENNE** ou **FONCÉE** pour la croûte. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur souhaitée. Ce bouton ne s'applique pas aux programmes Pâte levée et Pétrissage.

PAIN

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que le temps de fonctionnement total peut varier selon la taille du pain. Ce bouton ne s'applique pas au programme Rapide, Pâte levée, Pétrissage, Cuisson et Gâteau.

Fonction DIFFERÉE

Si vous souhaitez que l'appareil ne démarre pas immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps de retard.

Vous devez décider du temps qu'il faudra avant que votre pain soit prêt en appuyant sur la touche **TIME**. Veuillez noter que le temps de retard doit inclure le temps de cuisson du programme. Autrement dit, à la fin du temps de retard, il y a du pain chaud peut être servi. Dans un premier temps, le programme et le degré de brunissage doivent être sélectionnés, puis en appuyant sur «**TIME**» pour augmenter le temps de retard par incrément de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.

Exemple : il est maintenant 20h30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, soit dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, couleur, taille du pain puis appuyez sur le «**+**» pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10h30 apparaisse sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur le bouton **STOP/START** pour activer ce programme de retard. Vous pouvez voir le point clignoter et l'écran LCD comptera à rebours pour afficher le temps restant. Vous recevrez du pain frais à 7h00 du matin, si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, le temps de maintien au chaud d'une heure commence.

Remarque :

- 1. Ce bouton ne s'applique pas aux programmes Cuisson.**
- 2. Pour une cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.**

GARDER AU CHAUD

Le pain peut être automatiquement conservé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, désactivez le programme avec la touche **START / STOP**.

MEMOIRE

Si l'alimentation électrique a été coupée au cours de la fabrication du pain, le processus de fabrication du pain se poursuivra automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton Marche / Arrêt. Si le temps de pause dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée et la machine à pain doit être redémarrée. Mais si la pâte était en phase de pétrissage lorsque l'alimentation électrique a été coupée, vous pouvez appuyer directement sur «**START / STOP**» pour continuer le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

La machine peut bien fonctionner dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille de pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous suggérons que la température ambiante doit être comprise entre 15 °C et 34 °C.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

1. Si l'écran affiche «H HH» après le démarrage du programme, la température à l'intérieur est encore trop élevée (accompagnée de 5 bips sonores) . Ensuite, le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir la machine pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche «L LL» après avoir appuyé sur le bouton **START/STOP** (sauf les programmes Cuisson), cela signifie que la température à l'intérieur est trop basse (accompagné de 5 bips sonores, arrêtez le son en appuyant sur le bouton **START / STOP**, ouvrir le couvercle et laisser reposer la machine pendant 10 à 20 minutes pour revenir à température ambiante.
3. Si l'écran affiche «E RR» après avoir appuyé sur **START/STOP**, le capteur de température est déconnecté, veuillez faire vérifier attentivement le capteur par un expert agréé.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Veuillez vérifier si toutes les pièces et accessoires sont complets et exempts de dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément à la section «Nettoyage et entretien»
3. Réglez la machine à pain en mode cuisson et faites fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Après avoir refroidi, nettoyez à nouveau.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les pour que l'appareil soit prêt à être utilisé.

COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Mettez le plateau en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Insérez la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les pétrins, cela évite que la pâte ne colle sous les pétrisseurs et les pétrisseurs pourront être facilement retirés du pain.

2. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Veuillez respecter l'ordre mentionné dans la recette.

Habituellement, l'eau ou la substance liquide doit être mise en premier, puis ajoutez le sucre, le sel et la farine, ajoutez toujours la levure ou la levure chimique comme dernier ingrédient.

Remarque : les quantités maximales de farine et de levure pouvant être utilisées se réfèrent à la recette.

Remarque : La quantité maximale de farine et de levure séparément est de 490g et 6g.

3. Avec le doigt, faites une petite entaille sur un côté de la farine. Ajoutez la levure. Assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
5. Appuyez sur le bouton **MENU** jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **COULEUR** pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
7. Appuyez sur le bouton **TAILLE** pour sélectionner la taille souhaitée.
8. Réglez le temps en appuyant sur le bouton **TEMPS**. Cette étape peut être ignorée si

vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.

9. Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour commencer à travailler et la lampe de travail s'allume.

10. Pour le programme de base, français, pain complet, brioche, sans gluten, pain de mie et lait battu, 10 bips retentissent pendant le fonctionnement. Cela vous invite à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez quelques ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. Cela est normal.

11. Une fois le processus terminé, 10 bips retentissent et la lampe de travail s'éteint. Vous pouvez appuyer sur le bouton **START/STOP** pendant env. 2 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez la casserole dans le sens antihoraire et tirez doucement la casserole vers le haut et hors de la machine.

12. Utilisez une spatule antiadhésive pour décoller délicatement les parois du pain de la poêle.

Attention : le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez toujours avec soin et utilisez des gants de cuisine.

13. Retournez le moule à pain sur une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur une grille.

14. Retirez délicatement le pain du moule et laissez-le refroidir environ 20 minutes avant de le trancher.

15. Si vous êtes absent ou n'avez pas appuyé sur le bouton **START / STOP** à la fin de l'opération, le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure, si vous souhaitez retirer le pain, désactivez le programme avec la touche Bouton **START / STOP**.

16. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou lorsqu'il ne fonctionne pas complètement, débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame de pétrissage cachée au bas du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais la main pour retirer la lame de pétrissage.

Introduction

Pour faire du pain rapide

Les pains rapides sont faits de levure chimique et de bicarbonate de soude activés par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est suggéré que tous les liquides soient placés au fond du moule à pain, les ingrédients secs sur le dessus. Pendant le mélange initial, les pâtes à pain rapides et les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule, il peut être nécessaire d'aider à mélanger pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

Nettoyage et maintenance

Débranchez la machine de l'alimentation et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents tranchants ou abrasifs pour protéger le revêtement antiadhésif. La casserole doit être complètement séchée avant l'installation.

2. Lame de pétrissage : Si la barre de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, dans ce cas, remplissez le récipient d'eau tiède et laissez-le tremper pendant environ 30 minutes. Le pétrin peut alors être facilement retiré pour le nettoyage. Essuyez également soigneusement la lame avec un chiffon en coton humide. Veuillez noter que le moule à pain et la lame de pétrissage sont

des composants sans danger pour la vaisselle.

3. Couvercle et fenêtre : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.

4. Boîtier : Essayez délicatement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif pour nettoyer car cela dégraderait la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche, et placez la cuillère et la lame de pétrissage dans le tiroir, et le couvercle est fermé.

Introduction des ingrédients

1. Farine de pain

La farine à pain a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être également appelée farine à haute teneur en gluten qui contient beaucoup de protéines), elle est élastique et peut empêcher la taille du pain de s'effondrer après la levée. Comme la teneur en gluten est plus élevée que la farine commune, elle peut donc être utilisée pour faire du pain de grande taille et de meilleure fibre interne. La farine de blé est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain.

2. Farine ordinaire

Farine qui ne contient pas de levure chimique, elle est applicable pour faire du pain.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir de céréales. Il contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fait de farine de blé entier est généralement de petite taille. Tant de recettes combinent généralement la farine de blé entier ou la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée «farine brute», est une sorte de farine riche en fibres, similaire à la farine de blé entier. Pour obtenir la grande taille après la levée, il doit être utilisé en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

5. Farine auto montante

Un type de farine qui contient de la levure chimique, il est utilisé pour faire des gâteaux spécialement.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues séparément du maïs et de la farine d'avoine. Ce sont les ingrédients additifs de la fabrication du pain rugueux, qui sont utilisés pour améliorer la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour augmenter le goût sucré et la couleur du pain. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton peuvent être utilisés pour des recettes particulières.

8. Levure

Après le processus de levure, la levure produira du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone dilatera le pain et ramollira la fibre intérieure. Cependant, la reproduction rapide des levures a

besoin de glucides dans le sucre et la farine comme nourriture.

1 cuillère à café levure sèche active = 3/4 c. levure instantanée

1,5 cuillère à café levure sèche active = 1 c. levure instantanée

2 cuillères à café levure sèche active = 1,5 c. levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car la bactérie qu'elle contient sera tuée à haute température. Avant d'utiliser la levure, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Conservez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Habituellement, l'échec de la levée du pain est causé par de la mauvaise levure.

Les méthodes décrites ci-dessous vérifieront si votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau tiède (45-50° C) dans une tasse à mesurer.

(2) Mettez 1 c. sucre blanc dans la tasse et remuer, puis saupoudrer 2 c. levure au-dessus de l'eau.

(3) Placez la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.

(4) La mousse doit contenir jusqu'à 1 tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut également empêcher la levure de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Mais le pain serait plus gros s'il était sans sel.

10. Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et plus gros, l'œuf doit être cassé et mélangé uniformément.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut ramollir le pain et retarder sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou haché en petites particules avant utilisation.

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour lever le gâteau. Comme il n'a pas besoin de temps de montée et qu'il peut produire de l'air, l'air formera une bulle pour adoucir la texture du pain en utilisant le principe chimique.

13. Eau et autre liquide

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre 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.

MESURES INGREDIENTS

Une des étapes importantes pour faire du bon pain est la quantité appropriée d'ingrédients. Il est fortement recommandé d'utiliser une tasse à mesurer ou une cuillère à mesurer pour obtenir une quantité précise, sinon le pain sera largement influencé.

1. Pesage des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou le lait en poudre doivent être mesurés avec des tasses à mesurer. Observez le niveau de la tasse à mesurer avec vos yeux horizontalement. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement la tasse à mesurer sans aucun

autre ingrédient.

2. Mesures à sec

La mesure à sec doit être effectuée en versant doucement les ingrédients dans la tasse à mesurer, puis une fois remplie, en nivelant avec un couteau. Une quantité supplémentaire pourrait affecter la recette. Lors de la mesure de petites quantités d'ingrédients secs, la cuillère doseuse doit être utilisée. Les mesures doivent être de niveau, et non pas entassées, car cette une petite différence pourrait modifier l'équilibre de la recette.

3. Séquence d'ajout

La séquence d'ajout d'ingrédients doit être respectée, d'une manière générale, la séquence est la suivante : ingrédient liquide, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de l'ajout de l'ingrédient, la farine ne peut pas être complètement mouillée par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. Et la levure ne peut pas toucher le sel. Lorsque vous utilisez la fonction de retard pendant une longue période, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que les œufs, les ingrédients de fruits.

DEPANNAGE

Questions et réponses sur la machine à pain	Problème	Cause	Solution
	De la fumée sort du compartiment de cuisson ou des événements	Les ingrédients collent au compartiment de cuisson ou à l'extérieur du plat de cuisson	Retirez le bouchon et nettoyez l'extérieur du plat de cuisson ou du compartiment de cuisson.
	Le pain descend au milieu et est moite au fond	Le pain reste trop longtemps dans le moule après la cuisson et le réchauffement.	Retirez le pain du plat de cuisson avant la fin de la fonction de réchauffement.
	Il est difficile de sortir le pain du plat de cuisson.	Le bas du pain est collé à la lame de pétrissage	Nettoyez la lame de pétrissage et les arbres après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le plat de cuisson d'eau tiède pendant 30 minutes, puis la lame de pétrissage peut être facilement retirée et nettoyée.
	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement	Réglage incorrect du programme	Vérifiez le menu sélectionné et les autres paramètres.
		Le bouton START / STOP a été touché pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez
		Le couvercle s'est ouvert plusieurs fois pendant que la machine fonctionnait	N'ouvrez jamais le couvercle fréquemment, sinon c'est nécessaire, comme ajouter des ingrédients. Et assurez-vous que le couvercle était bien fermé après avoir été ouvert.

		Longue panne d'électricité pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez.
		La rotation de la lame de pétrissage est bloquée	Vérifiez que la lame de pétrissage est bloquée par des grains, etc. Retirez le plat de cuisson et vérifiez si les conducteurs tournent. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service client.
	L'appareil ne démarre pas. L'écran affiche HHH	L'appareil est encore chaud après la procédure de cuisson précédente	Retirez la prise, sortez le plat de cuisson et laissez-le refroidir à température ambiante. Puis insérez la fiche et recommencez.
Erreur avec les prescriptions	Le pain monte trop vite	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
	Le pain ne lève pas du tout ou pas assez	Pas de levure du tout ou pas assez	a/b
		Levure ancienne ou rassis	e
		Liquide trop chaud	c
		La levure est entrée en contact avec le liquide	d
		Mauvais type de farine ou farine périmée	e
		Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
		Pas assez de sucre	a/b
	La pâte lève trop et se répand sur le plat de cuisson	Si l'eau est trop douce, la levure fermente davantage	f
		Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
	Le pain descend au milieu	Le volume de la pâte est plus grand que la casserole et le pain descend.	a/f
		La fermentation est trop courte ou trop rapide en raison de la température excessive de l'eau ou de la chambre de cuisson ou de l'humidité excessive	c/h/i
	Structure lourde et grumeleuse	Trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g
		Pas assez de levure ou de sucre	a/b
		Trop de fruits, de farine complète ou de l'un des autres ingrédients	b
		Farine ancienne ou rassis, les liquides chauds font lever la pâte trop	e

		rapidement et le pain tombe avant la cuisson	
		Pas de sel ou pas assez de sucre	
		Trop de liquide	
	Le pain n'est pas cuit au centre	Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
		Trop d'humidité	h
		Recettes avec des ingrédients humides, par ex. yaourt	g
	Structure ouverte ou grossière ou trop de trous	Beaucoup trop d'eau	g
		Pas de sel	b
		Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
		Trop de liquide	c
	Surface non cuite ressemblant à un champignon	Volume de pain trop grand pour la casserole	a/f
		Trop de farine, surtout pour le pain blanc	f
		Trop de levure ou pas assez de sel	a/b
		Trop de sucre	a/b
		Ingrédients sucrés en plus du sucre	b
	Les tranches sont inégales ou il y a des grumeaux au milieu	Pain pas assez refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée)	j
	Dépôts de farine sur la croûte de pain	La farine n'a pas bien travaillé sur les côtés lors du pétrissage	g/i

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Ajustez les doses d'ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
- Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients spécifiés dans la recette dans le bon ordre, faites un petit fossé au milieu de la farine et mettez la levure émiettée ou la levure sèche, évitez de laisser la levure et le liquide entrer en contact direct.
- N'utilisez que des ingrédients frais et correctement stockés.
- Réduisez la quantité totale d'ingrédients, n'utilisez pas plus que la quantité de farine spécifiée. Réduire tous les ingrédients de 1/3.
- Corrigez la quantité de liquide. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la dose du liquide à ajouter doit être dûment réduite.
- En cas de temps humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.
- En cas de temps chaud, n'utilisez pas la fonction de chronométrage. Utilisez des liquides froids.
- Sortez le pain de la poêle immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
- Réduire de 1/4 la quantité de levure ou de toutes les doses d'ingrédients.
- Ne graissez jamais le moule !
- Ajoutez une cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte.



Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Service

E-mail : sav@gmtfrance.fr

EN

ARTHUR MARTIN



Bread maker

Model : AMP716

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric

burner, or in a heated oven.

10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.

11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.

12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.

13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.

14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate

remote-control system.

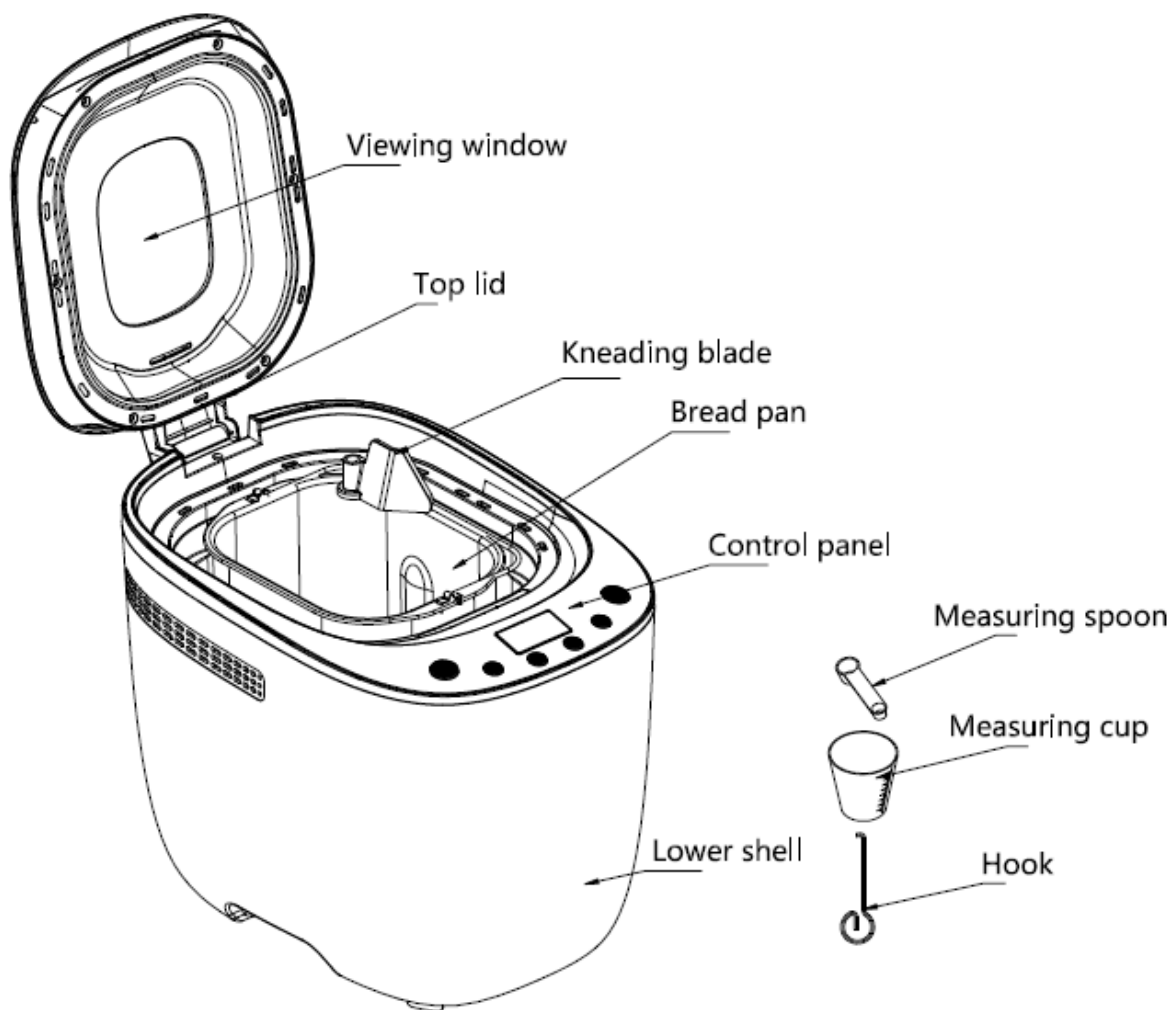
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

24.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

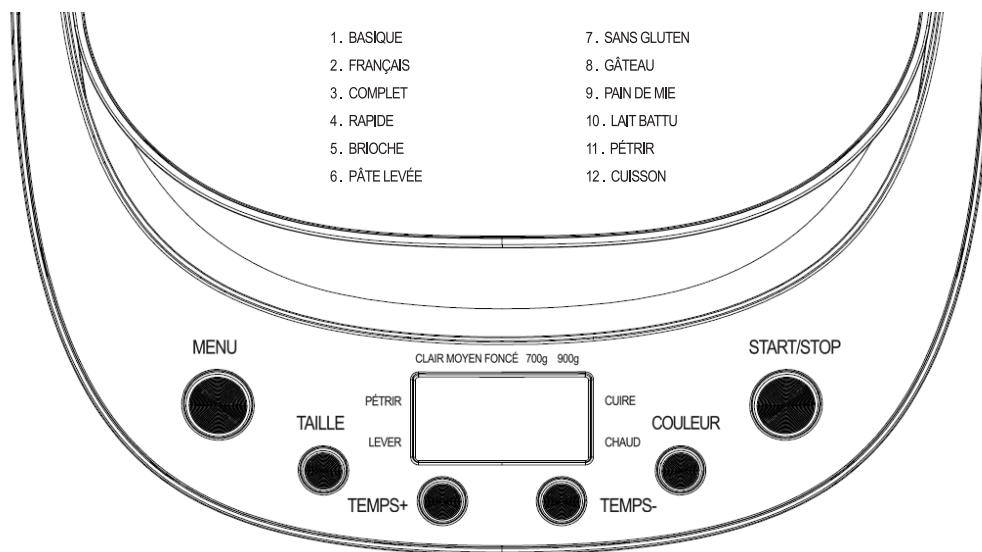
25.Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual

26. Regarding the instructions for the maximum quantities of flour and raising agent that may be used, thanks to refer to the below paragraph of the manual

DESCRIPTION



CONTROL PANEL



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and “3:10” appears in the display after a short time. But the two dots between the “3” and “10” don’t flash constantly. The arrow points to 900g and **MEDIUM**. It is the default setting.

START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

PAUSE function

After procedure starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

7. **Gluten free**: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
8. **Cake**: kneading, rise and baking, rise with baking powder.
9. **Sandwich**: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
10. **Butter milk**: for bread made with butter and yogurt.
11. **Kneading**: kneading flour.
12. **Bake**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR

With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Kneading.

LOAF

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Cake, Kneading and Bake.

DELAY function

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **TIME**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "**TIME**" to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "**+**" to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note:

1. ***This button is not applicable for the programs Bake.***

2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the “**START/STOP**” straight to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 °C and 34°C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows “**H HH**” after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds) . Then the program has to be stopped.
Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “**L LL**” after pressing the **START/STOP** button (except the programs **BAKE**), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , stop sound by pressing the **START/STOP** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows “**E RR**” after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

For the first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section “**Cleaning and Maintenance**”
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it

down clean once more.

4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the **Menu** button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF** button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing **TIME** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.
10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Sandwich and Butter milk, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.
16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

Special introduction

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread, batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as“rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

FR

ARTHUR MARTIN



Machine à pain
Modèle : AMP716
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lire le manuel attentivement avant l'utilisation et le conserver pour références futures

TROUBLE SHOOTING

Questions& Answers on Bread maker	Problem	Cause	Solution
	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.

	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, whole meal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
	The bread is not	too much or not enough liquid	a/b/g

	baked in the center	too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
	Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
		no salt	b
		lot of humidity, water too hot	h/i
		too much liquid	c
	Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
	The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!

I) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Service

E-mail : sav@gmtfrance.fr

ARTHUR MARTIN

GMT:Global Market Technology

22 Rue de la ferme Saint Ladre

95470 SAINT WITZ

