

Breadman®

Bring Home the Bakery™



GUIDE D'UTILISATION

MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE

RECETTES COMPRISES
Voir au verso

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- ☐ Lire toutes les instructions.
- ☐ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- ☐ Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ☐ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- ☐ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- ☐ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé, ou encore, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ☐ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.
- ☐ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
- ☐ Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- ☐ Il faut être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ☐ Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ARRÊT (O) et le maintenir enfoncé pendant deux secondes, et retirer la fiche de la prise.
- ☐ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ☐ Éviter d'entrer en contact avec les pièces mobiles.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.



Service à la clientèle:

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à **www.prodprotect.com/applica**



Avertissement : surfaces chaudes. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Il faut prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlures, de blessures, d'incendie et de dommages matériels

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

PANNE DE COURANT

Mémoire de 7 minutes en cas de panne de courant

Votre machine à pain automatique est dotée d'une mémoire de 7 minutes en cas de panne de courant. Si l'électricité vient à manquer, la machine à pain gardera le cycle actuel en mémoire pendant jusqu'à 7 minutes. Si le courant est rétabli au cours de cette période, la machine poursuivra là où elle s'était arrêtée.

Si le courant n'est pas rétabli après 7 minutes et que vous aviez mis des produits laitiers ou périssables ou encore de la viande dans le pain, jeter le contenu de la machine et recommencer la recette avec de nouveaux ingrédients frais, pour des raisons de santé et d'hygiène. Dans le cas d'une recette faite de produits non périssables, vous pouvez essayer de redémarrer la machine à pain au début de son cycle. Il se peut toutefois que le pain ainsi produit ne soit pas satisfaisant.

S'il est impossible de déterminer le moment exact auquel la panne de courant s'est produite, retirer la pâte et la jeter.

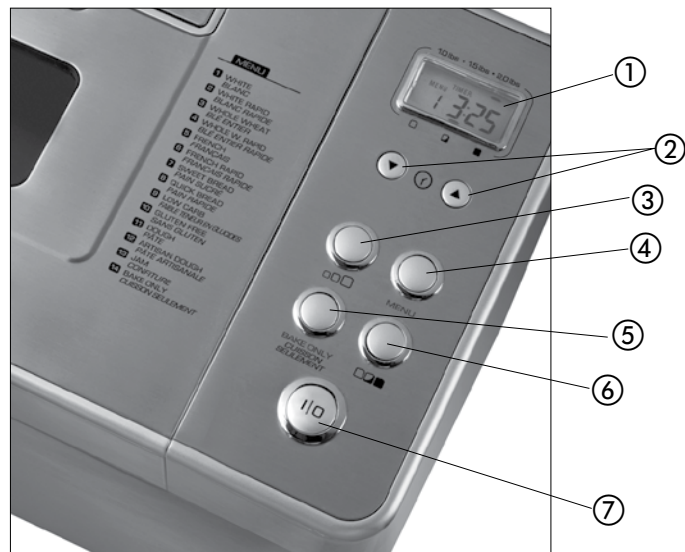
Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

1. Poignée du couvercle
- † 2. Couvercle amovible (pièce n° BK1060S-01)
4. Distributeur automatique de fruits et de noix (non montré)
5. Évents à vapeur (des deux côtés)
3. Hublot
6. Panneau de commande (non montré)
7. Chambre de cuisson
- † 8. Moule à pain (pièce n° BK1060S-02)
- † 9. Disque de malaxage rabattable (pièce n° BK1060S-03)
- † 10. Tasse à mesurer (pièce n° BK1060S-04)
- † 11. Cuillère à mesurer (pièce n° BK1060S-05)
- † 12. Clé de dégagement du disque de malaxage (pièce n° BK1060S-06)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible



TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN

Montre l'option choisie et le réglage de la minuterie.

2. Minuterie et boutons ▲ et ▼

Ces deux boutons permettent de régler le temps de cuisson seulement et le retardateur de cuisson; les boutons augmentent ou diminuent le temps de cuisson affiché à l'écran.

▲ Augmente la durée par tranche de 10 minutes

▼ Réduit la durée par tranche de 10 minutes.

3. Bouton

Permet de sélectionner la grosseur de la miche de pain, soit 450 g, 680 g ou 910 g (1 lb, 1 ½ lb ou 2 lb).

Par défaut, la grosseur de la miche est réglée à 910 g (2 lb). La grosseur de la miche pour une cuisson rapide est pré-réglée à 910 g (2 lb).

4. Bouton MENU

Permet de choisir le cycle voulu. Chaque fois qu'on appuie sur le bouton MENU, le numéro du cycle choisi et la durée de programmation apparaissent à l'écran.

5. Bouton BAKE ONLY / CUISSON SEULEMENT

Utiliser ce bouton pour choisir le cycle BAKE ONLY (cuisson seulement), puis régler le temps de cuisson voulu à l'aide des boutons ▲ et ▼.

6. Bouton

Permet de sélectionner la couleur de la croûte : pâle, dorée ou foncée. La couleur de la croûte est pré-réglée à dorée

Note : Lorsque le cycle de cuisson rapide est utilisé, la couleur de la croûte est réglée à dorée.

7. Bouton I/O

Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pendant plusieurs secondes pour effacer l'écran, pour réinitialiser le cycle ou simplement pour arrêter la cuisson.

Note: Lorsque l'utilisateur appuie sur les boutons, il devrait entendre un bip; cela indique qu'il a appuyé suffisamment fort et que la fonction choisie a été activée.

CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON

Note: Si, à n'importe quel moment pendant le processus de confection du pain, on doit arrêter la machine à pain, appuyer sur le bouton I/O pendant plusieurs secondes et débrancher ensuite l'appareil.

Note: Si le pain n'est pas retiré immédiatement après la cuisson et si le bouton I/O n'est pas enfoncé, le mode de réchaud contrôlé de 60 minutes s'activera (sauf dans le cas des cycles Pain rapide, Pâte et Confiture). Pour obtenir de meilleurs résultats, retirer le pain immédiatement après la fin du cycle de cuisson..

BLANC

Utilisé pour les pains principalement faits de farine blanche, même si la recette peut contenir un peu de farine de blé entier.

BLÉ ENTIER

Utilisé dans le cas des recettes contenant une quantité importante de farine de blé entier ou de seigle, d'avoine ou de son. Le cycle pour pain de blé entier commence par une période de repos au cours de laquelle la farine et les grains absorbent les ingrédients liquides. Ce trempage ramollit la farine et les grains et facilite la combinaison des ingrédients. Généralement, les pains de blé entier et multicéréales sont plus courts et plus denses que les pains blancs, français ou sucrés.

FRANÇAIS

Traditionnellement, le pain français a une croûte légèrement plus croustillante et une texture plus légère que le pain blanc. Le beurre, la margarine et le lait ne font habituellement pas partie des ingrédients de la recette.

PAIN SUCRÉ

Utilisé dans le cas des recettes qui contiennent des œufs, du jus de fruit, du sucre supplémentaire ou des ingrédients avec sucre ajouté, comme des flocons de noix de coco, des raisins, des fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est réduite afin d'éviter que le pain brûle.

PAIN RAPIDE

Utilisé dans le cas des recettes qui contiennent de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium plutôt que de la levure pour faire lever la pâte à pain ou à gâteau. Les recettes de gâteau faites à la maison doivent être conçues expressément pour ce cycle.

FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES

Utilisé pour les recettes à faible teneur en glucides.

SANS GLUTEN

Utilisé pour les recettes sans gluten.

PÂTE

Utilisé pour préparer de la pâte à pain, à petits pains ou à pizza, qui sera façonnée et qui devra lever avant d'être cuite dans un four ordinaire. Ce cycle malaxe et pétrit la pâte, et lui permet de parvenir à un premier levage.

PÂTE ARTISANALE

Les pains artisanaux (ou pains de campagne) représentent la meilleure option en matière de cuisson de pain. On y incorpore des ingrédients très frais, habituellement des herbes fraîches, d'intéressantes graines et des noix, pour ne nommer que ceux-là. Une période de levage plus longue (le cycle complet de la machine à pain dure 5 h 15) à une température plus fraîche (pré-réglée dans la machine) rehausse le goût de la farine. Penser à utiliser des ingrédients comme des farines biologiques, du sel de mer non raffiné et de l'eau de source. Le sucre et le gras sont souvent absents de la liste d'ingrédients de ces pains. La mise en forme finale, la levée et la cuisson du pain permettent de laisser libre cours à sa créativité et d'apporter une touche toute personnelle aux résultats souhaités.

CONFITURE

Utilisé pour préparer des conserves de fruits, de la marmelade, du chutney et du ketchup. Ajouter des fruits, du sucre et du jus de citron pour obtenir des fruits en conserve maison. Ces confitures font de délicieuses garnitures pour le pain maison, les gaufres et la crème glacée

CUISSON SEULEMENT

À utiliser si la croûte est trop pâle ou pour cuire de la pâte déjà faite. Particulièrement utile si le pain n'est pas tout à fait cuit. Vérifier la cuisson à intervalles réguliers de quelques minutes. Ce cycle cuit pendant 1 h 30 au maximum.

RAPIDE

Utilisée pour les cycles Blanc, Blé entier et Pain sucré, cette option accélère le processus pour qu'il dure environ une heure. Choisir la recette et ajouter simplement 2,5 ml (½ c. à thé) de levure à la quantité de levure indiquée pour un pain de 910 g (2 lb). Le pain risque d'être plus court et plus dense que lorsqu'un cycle plus long est appliqué.

FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS

FARINE ET AUTRES CÉRÉALES	
Farine tout-usage	La farine tout-usage est un mélange de farines raffinées de blé tendre et de blé de force qui convient parfaitement à la préparation rapide de pains et de gâteaux.
Son	Le son (non traité) est la partie extérieure dure des grains de blé ou de seigle qui est séparée de la farine par blutage ou tamisage. Il est souvent ajouté au pain en petites quantités pour le rendre plus nutritif, consistant et savoureux. Il sert également à rehausser la texture du pain.
Farine panifiable	La farine panifiable a habituellement une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage et son utilisation améliore le volume et la structure des miches.
Semoule de maïs et farine d'avoine	La semoule de maïs et la farine d'avoine sont faites à partir de maïs blanc ou jaune moulu grossièrement et de flocons d'avoine ou d'avoine époutée. Elles sont principalement utilisées pour rehausser la saveur et la texture du pain.
Blé concassé	Le blé concassé a une texture très grossière. Il consiste en des grains de blé coupés en fragments angulaires. Il donne une saveur de noix et une texture croquante aux pains à grains entiers.
Farine de seigle	La farine de seigle doit toujours être mélangée avec une grande quantité de farine panifiable, car elle ne renferme pas assez de gluten pour permettre de produire une miche bien gonflée et à texture uniforme.
Farine auto-levante	IL N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser de la farine auto-levante dans la machine à pain. La farine auto-levante renferme des agents de levage qui nuiront à la confection du pain, que l'utilisateur opte pour le processus rapide ou non.
Mélange à sept céréales	Le mélange à sept céréales est une combinaison de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de graines de lin et de millet décortiqué. Il est principalement utilisé pour rehausser la saveur et la texture du pain.
Gluten de froment élastique	Le gluten de froment élastique est fait à partir d'une farine de blé qui a été traitée pour en retirer presque tout l'amidon afin de produire un contenu très riche en protéines. (Le gluten est la protéine du blé qui rend la pâte élastique.) On peut se procurer du gluten de froment élastique dans la plupart des magasins d'alimentation naturelle. On l'utilise en petite quantité pour augmenter le volume et alléger la texture.

Farine de blé entier	La farine de blé entier est faite à partir de grains de blé entiers décortiqués, qui renferment le son et le germe. Cette farine, riche en fibres, contient plus d'éléments nutritifs que la farine tout-usage et la farine panifiable. Les pains faits avec cette farine sont habituellement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Dans un grand nombre de recettes, on mélange la farine de blé entier avec de la farine blanche ou du gluten de froment élastique pour produire un pain plus haut et à texture légère.
----------------------	--

CONSEILS RELATIFS À LA CONSERVATION DE LA FARINE

Garder la farine dans un contenant bien fermé et hermétique. Conserver les farines de seigle et de blé entier au réfrigérateur, au congélateur ou dans un endroit frais pour éviter qu'elles ne s'altèrent. Laisser la farine réchauffer à la température ambiante avant de l'utiliser.

Note : Les farines, quoique d'apparence semblable, peuvent avoir des propriétés très différentes en raison de la façon dont les grains ont été moulus, décortiqués, stockés, etc. L'utilisateur devra peut-être expérimenter avec différentes marques de farine pour parvenir à créer la miche parfaite. Consulter la section « CONSEILS POUR LES RECETTES » afin de faciliter les essais.

LEVURE

La levure active, par fermentation, produit le dioxyde de carbone nécessaire à la levée du pain. La levure utilise les hydrates de carbone du sucre et de la farine pour produire ce gaz. Trois différents types de levure sont offerts : fraîche (à gâteau), sèche active et à action rapide. La levure à action rapide et la levure pour machine à pain agissent rapidement. IL N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser de la levure fraîche (à gâteau) avec la machine à pain.

CONSEILS RELATIFS À LA LEVURE

S'assurer que la levure n'est pas périmée en vérifiant sa date d'expiration. Il est préférable d'utiliser la levure plusieurs mois avant la date limite de consommation. Une fois le sachet ou le contenant de levure ouvert, il est important de mettre le restant du contenu dans un contenant scellé sur-le-champ et de le conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la prochaine utilisation. Lorsque la pâte lève mal, le problème est souvent attribuable à une levure périmée.

Note : Les recettes de pain et de pâte de base présentées dans ce livret sont conçues pour la levure sèche active. Consulter le tableau ci-dessous afin de remplacer la levure à action rapide (levure à levage rapide ou levure pour machine à pain) par de la levure sèche active ou vice versa.

TABLEAU DE CONVERSION POUR LA LEVURE POUR MACHINE À PAIN

3,75 ml (¾ c. à thé) de levure pour machine à pain = 2,5 ml (½ c. à thé) de levure à action rapide
5 ml (1 c. à thé) de levure pour machine à pain = 3,75 ml (¾ c. à thé) de levure à action rapide
7,5 ml (1½ c. à thé) de levure pour machine à pain = 5 ml (1 c. à thé) de levure à action rapide
11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure pour machine à pain = 7,5 ml (1½ c. à thé) de levure à action rapide
15 ml (1 c. à table) de levure pour machine à pain = 10 ml (2 c. à thé) de levure à action rapide

CYCLES DE CUISSON RAPIDE

Les cycles de cuisson rapide pour les pains blancs, de blé entier et français réduisent le temps de préparation et permettent de confectionner son pain favori en une heure environ. Choisir la recette, puis ajouter 2,5 ml (½ c. à thé) de plus de levure pour machine à pain à la recette. Le pain sera peut-être plus court et plus dense.

AUTRES REMARQUES RELATIVES AUX INGRÉDIENTS	
Important : La mesure exacte des ingrédients constitue la partie la plus importante de la cuisson. C’est ce qui fera en sorte que le pain aura une bonne texture et une bonne consistance. Il faut s’assurer de mesurer tous les ingrédients avec une grande précision.	
Levure chimique	La levure chimique à double action est un agent de levage utilisé dans la préparation rapide de pains et de gâteaux. Ce type d’agent de levage n’exige pas de période de levage avant la cuisson, parce que la réaction chimique se produit au moment de l’ajout des ingrédients liquides et pendant la cuisson.
Bicarbonate de sodium	Le bicarbonate de sodium est un autre agent de levage, qu’il ne faut pas confondre avec la levure chimique et qui ne doit pas remplacer celle-ci. De plus, le bicarbonate de sodium ne demande pas de période de levage avant la cuisson, puisque la réaction chimique survient au cours de la cuisson.
Œufs	Les œufs confèrent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. Lorsque la recette demande d’utiliser des œufs, utiliser des œufs de calibre gros à la température ambiante.
Gras	Le beurre, la margarine et l’huile attendrissent la texture des pains à la levure. Le pain français doit sa croûte et sa texture uniques à l’absence de gras ajouté. Toutefois, les pains qui contiennent du gras demeurent frais plus longtemps. S’il faut utiliser du beurre directement sorti du réfrigérateur, le couper en petits morceaux afin qu’il se mélange mieux au cours du pétrissage.
Liquides	Tous les liquides doivent être tièdes et à une température de 27 °C à 32 °C (80 °F à 90 °F) pour toutes les recettes. Les liquides, tels que le lait, l’eau ou une combinaison de lait en poudre et d’eau, peuvent être utilisés pour préparer du pain. Le lait améliore la saveur, confère une texture veloutée et ramollit la croûte, tandis que l’eau produira à elle seule une croûte plus croustillante. Il est aussi possible d’utiliser du jus de légumes ou de fruits ou encore l’eau de cuisson de pommes de terre pour faire varier la saveur.
Sel	Le sel est nécessaire à l’équilibre des saveurs du pain et des gâteaux. Le sel limite également la croissance de la levure. Le fait de changer la quantité de sel d’une recette donnée peut rendre le pain plus court et plus collant. Lorsqu’on confectionne un type de pain pour la première fois, ne pas augmenter ou diminuer la quantité de sel indiquée dans la recette.
Sucre	Le sucre est important pour la couleur et la saveur du pain. Il sert également de nourriture pour la levure, car il contribue à la fermentation. Dans ce livret, les recettes qui comprennent du sucre demandent l’utilisation de sucre granulé. Important : Ne pas le remplacer par du sucre en poudre ou par des édulcorants artificiels, car la levure ne pourra pas agir correctement.

CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET CUISSON DU PAIN

- Dans les régions en haute altitude (à plus de 915 mètres [3 000 pieds] au-dessus du niveau de la mer), la pâte a tendance à lever plus rapidement, car la pression atmosphérique est plus basse. Il faut donc utiliser moins de levure.
- Sous un climat sec, la farine est plus sèche et demande un peu plus de liquide.
 - Sous un climat humide, la farine est plus mouillée et absorbe moins de liquide. Moins de liquide est donc nécessaire.

UTILISATION

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Important : La machine à pain est dotée d’un système de fusible intelligent conçu pour protéger le moteur contre la surchauffe. Grâce à ce système, le moteur s’éteint automatiquement s’il y a un risque de surchauffe. Si cela se produit, débrancher l’appareil, le laisser refroidir pendant au moins 20 minutes, puis le rebrancher en suivant les instructions.

POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d’emballage et les autocollants de l’appareil.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Placer la machine à pain sur une surface sèche, stable et de niveau, à l’écart de la chaleur et des endroits où du gras de cuisson ou de l’eau sont susceptibles d’asperger l’appareil. Ne pas placer l’appareil près du rebord du comptoir. Si l’appareil est placé sous un meuble de rangement, s’assurer que l’espace est suffisant pour ouvrir le couvercle sans problème.

Important : La machine à pain peut cuire une miche pouvant peser jusqu’à 910 g (2 lb). Ne pas placer une plus grande quantité d’ingrédients dans le moule à pain, sinon les ingrédients ne seront pas mélangés correctement et ne cuiront pas bien; la machine pourrait aussi être endommagée. (Voir la section « QUANTITÉ MAXIMALES D’INGRÉDIENTS »).

- Avant la première utilisation, faire fonctionner l’appareil au cycle Blanc rapide sans ajouter d’ingrédients afin de brûler les huiles utilisées au cours de la fabrication de l’appareil. (Suivre les instructions à la section « UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN »

Note : Pendant la première utilisation, il est normal que la machine émette de la fumée et/ou une odeur en raison des huiles minérales utilisées au cours de la fabrication de l’appareil.

QUANTITÉS MAXIMALES D’INGRÉDIENTS

- Cycles de cuisson du pain : environ 1,2 l (5 tasses)
- Cycle Pain rapide : 950 ml (4 tasses)
- Cycle Pâte : 1,1 l (4⅔ tasses)
- Cycle Confiture : 710 ml (3 tasses) de mélange de fruits

CONSEILS RELATIFS AU MOULE À PAIN

Insertion du moule à pain

Note : Ne pas oublier d’insérer d’abord le disque de malaxage, puis d’ajouter tous les ingrédients dans l’ordre AVANT d’insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson.

Important : Il est normal que le disque de malaxage rabattable tombe au moment de l’ajout des ingrédients. Il se redressera lorsque le malaxage commencera.

- Au moment d’insérer le moule à pain dans la machine, s’assurer de le mettre solidement en place.

Retrait du moule à pain

- Pour enlever le moule à pain de la chambre de cuisson, tenir la poignée à l’aide de gants de cuisine, et soulever le moule fermement et en ligne droite.

Important : Au moment d’enlever le moule à pain après la cuisson, porter des gants de cuisine afin d’éviter les brûlures.

- Après avoir démoulé la miche de pain (en renversant le moule à pain à l’envers et en l’agitant doucement), vérifier que le disque de malaxage n’est pas demeuré dans la miche. S’il est coincé dans le pain, utiliser la clé de dégagement du disque de malaxage pour le retirer, en veillant à ne pas rayer le disque de malaxage. Laisser le pain refroidir avant de retirer le disque de malaxage.

VÉRIFICATION DE LA CONSISTANCE DE LA PÂTE

Même si la machine mélange, pétrit et cuit le pain automatiquement, lorsque l’utilisateur prépare du pain à partir de zéro, on lui recommande d’apprendre à reconnaître l’état de la pâte. Le rapport farine-liquide est le facteur le plus important de n’importe quelle

recette de pain, mais c'est aussi le facteur le plus facile à corriger. De 5 à 8 minutes après le début du 2^e cycle de pétrissage, ouvrir la machine à pain pour vérifier la consistance de la pâte. La boule de pâte doit être tendre et adhérente (un peu comme du ruban adhésif). Si elle est trop sèche, ajouter 5 ml (1 c. à thé) de liquide à la fois. Si elle est trop mouillée, ajouter 15 ml (1 c. à table) de farine à la fois.

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Note : Selon le cycle ou la recette utilisée, certaines étapes peuvent ne pas s'appliquer, ou des étapes additionnelles peuvent être nécessaires. Consulter la section traitant des recettes du présent guide, ainsi que les instructions relatives aux cycles, qui se trouvent à la fin de la présente section.

1. Ouvrir le couvercle et retirer le moule à pain en le soulevant à l'aide de la poignée **(B)**.

Mise en garde : Ne par tourner ni secouer le moule à pain au moment de le retirer de la machine. Si le moule à pain est tordu, la sonde de température risque de ne pas fonctionner correctement.

2. Placer le disque de malaxage sur l'arbre d'entraînement. Bien aligner le côté plat de l'arbre d'entraînement et le côté plat du trou du disque de malaxage **(C)**. S'assurer que le disque de malaxage est solidement fixé.

3. Mettre les ingrédients dans le moule à pain.

Note : Il est normal que le disque de malaxage rabattable tombe au moment de l'ajout des ingrédients. Le disque se redressera automatiquement une fois le cycle entamé.



Important : Ajouter les ingrédients dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette.

Important : Toujours ajouter la levure en dernier.

4. Pratiquer de petits renforcements sur le dessus des ingrédients secs (mais pas jusqu'aux ingrédients liquides) et ajouter la levure **(D)**.

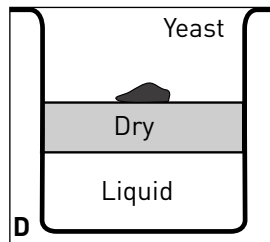
Important : Il est important de faire de petits renforcements pour la levure, particulièrement si la minuterie à retardateur de cuisson est utilisée. Ainsi, la levure n'entrera pas en contact avec les ingrédients liquides avant le début du malaxage. (Les ingrédients liquides activeraient la levure prématurément.)

5. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson **(E)**. Appuyer sur le pourtour du moule à pain jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement.
6. Fermer le couvercle. Si la recette contient d'autres ingrédients, comme des fruits ou des noix (qui doivent être ajoutés après la levure, selon la recette), les placer dans le distributeur automatique de fruits et de noix.

Important : Ne pas dépasser la capacité de 160 ml (⅔ tasse).

Important : Ne pas verser de liquides ni d'épices dans le distributeur. Toujours s'assurer que les fruits et légumes frais sont secs; les essuyer avant de les introduire dans le distributeur.

7. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. La machine à pain émet un bip et les programmes « 1 » et « 3:25 » s'affichent à l'écran.
8. Appuyer sur le bouton **MENU** pour sélectionner le cycle désiré **(F1)**. Chaque fois que le bouton **MENU** est enfoncé, le chiffre et le cycle changent.



Note : Lorsque le bouton **MENU** est enfoncé, le réglage du cycle de cuisson rapide suit le réglage normal pour les cycles Blanc, Blé entier et Français.

9. Appuyer sur le bouton pour choisir la couleur de croûte désirée **(F2)**. La couleur par défaut de la machine à pain est la croûte dorée.

Note: La fonction de sélection de la couleur de la croûte n'est pas offerte pour les cycles suivants :

Confiture, Pâte, Pâte artisanale, Cuisson seulement, Rapide

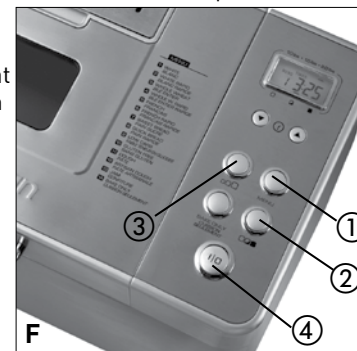
10. Appuyer sur le bouton pour sélectionner le format de la miche désirée **(F3)**. Le format par défaut de la machine à pain est de 910 g (2 lb).

Note : La fonction de sélection de la grosseur de la miche n'est pas offerte pour les cycles suivants :

Confiture, Pâte, Pâte artisanale, Rapide, Sans gluten, Faible teneur en glucides

11. Appuyer sur le bouton I/O pour lancer le cycle de malaxage **(F5)**. Le décompte du temps de malaxage restant apparaît à l'écran, tout comme le temps de préparation du pain et la grosseur de la miche.

Note : Pendant le cycle de malaxage, de la condensation peut se former sur le hublot lorsque la levure commence à agir. (Le hublot redeviendra clair; il sera ensuite possible de vérifier la progression de la cuisson.)



12. Une fois le pain cuit, la machine émet un bip et la donnée « 3:25 » s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton I/O et ouvrir le couvercle. Enfiler des gants de cuisine et retirer le moule à pain **(G)**.

Important : Le moule à pain et la miche sont très chauds! Veiller à ne pas les déposer sur une nappe, une surface de plastique ou une autre surface sensible à la chaleur et susceptible de roussir ou de fondre.

Note : Si le pain n'est pas retiré immédiatement après la cuisson et que le bouton I/O n'est pas enfoncé, le mode de réchaud est activé. La machine à pain s'éteint automatiquement après 60 minutes. Pour obtenir des résultats optimaux, retirer le pain immédiatement après la cuisson.

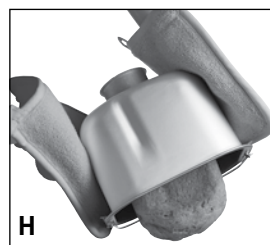
Note : Le mode de réchaud ne s'active pas après les cycles suivants : Confiture, Pâte, Pâte artisanale, Cuisson seulement

13. Retourner le moule à pain et le secouer pour retirer le pain **(H)**. Placer le pain à l'endroit sur une grille et le laisser refroidir au moins 20 minutes avant de le trancher.

Note : Le disque de malaxage rabattable est conçu pour rester dans le moule à pain et ne devrait pas coller au pain. Vérifier que le disque reste bien dans le moule. Si ce n'est pas le cas, bien lire les mises en garde ci-dessous avant de le retirer du pain.

Mise en garde : S'assurer de séparer le disque de malaxage et le pain avant de servir.

Mise en garde : Le moule à pain, le disque de malaxage et le pain sont très chauds. Laisser le pain refroidir avant de retirer le disque et toujours utiliser la clé de dégagement du disque de malaxage.



14. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant le nettoyage. (Consulter la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».)

Important : Nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson en profondeur après chaque utilisation

15. Une fois le pain refroidi (après environ deux heures), le conserver dans un contenant scellé.

TRANCHAGE ET CONSERVATION DU PAIN

Pour obtenir des résultats optimaux, placer le pain sur une grille et le laisser refroidir au moins 20 minutes avant de le trancher. Utiliser un couteau électrique ou dentelé pour obtenir des tranches uniformes.

Conserver le pain dans un contenant scellé (un contenant de plastique refermable ou un sac de plastique scellable convient parfaitement) à la température ambiante pendant un maximum de trois jours.

Pour conserver le pain plus longtemps (jusqu'à un mois), le placer au congélateur dans un contenant scellé. Comme le pain maison ne contient pas d'agent de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus rapidement. Les restants ou le pain légèrement durci peuvent être coupés en cubes de 1,3 à 2,5 cm (1/2 à 1 po) et utilisés dans des recettes de croûtons, de pouding de pain perdu ou de farce.

UTILISATION DE LA MINUTERIE À RETARDATEUR DE CUISSON (JUSQU'À 15 HEURES)

Important : La cuisson retardée n'est pas offerte pour le cycle CONFITURE. Ne pas utiliser la minuterie à retardateur de cuisson si la recette contient des aliments périssables comme des œufs, du lait frais, du yogourt ou d'autres produits laitiers, de la viande, etc.

Pour régler la machine à pain, suivre les étapes suivantes :

1. Comme toujours, ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette en prenant bien soin de ne pas laisser la levure et les ingrédients liquides entrer en contact.

Note : Si la recette contient du sel, l'ajouter avec les ingrédients liquides en prenant soin de ne pas le mélanger à la levure.

2. Fermer le couvercle de la machine à pain et brancher l'appareil.

3. Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner le cycle de cuisson. La durée normale du cycle de cuisson est affichée à l'écran.



4. Appuyer sur ▲ pour augmenter la durée du cycle par tranche de 10 minutes. (Appuyer sur ▼ pour réduire la durée du cycle.) La durée du cycle réglée est affichée à l'écran.

- Pour augmenter la durée rapidement, appuyer continuellement sur le bouton ▲.

- Pour réduire la durée rapidement, appuyer continuellement sur le bouton ▼.

- Par exemple, s'il est 8 h et que le pain doit être prêt à 13 h, appuyer sur ▲ jusqu'à ce que l'écran indique « 5:00 » (cela signifie que la cuisson sera terminée dans cinq heures). Ce nombre correspond à la différence d'heures entre 8 h et 13 h.

Note : La durée réelle de cuisson ne change pas.

5. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le format de la miche, appuyer sur le bouton  pour choisir la couleur de la croûte, puis appuyer sur le bouton I/O pour lancer le décompte. Les deux points (:) figurant dans l'indication de la durée commencent à clignoter pour signaler que la minuterie est activée. Une fois le pain cuit, la machine à pain émet un bip et la donnée « 0:00 » est affichée à l'écran. Appuyer sur I/O et ouvrir le couvercle.

6. Si une erreur est commise après l'activation du programme et qu'il faut recommencer, tenir le bouton I/O enfoncé pendant quelques secondes. La minuterie sera réinitialisée, et il sera possible de recommencer.

CUISSON SEULEMENT

Le cycle CUISSON SEULEMENT permet de modifier le temps de cuisson. Grâce à ce cycle, il est possible de cuire de la pâte déjà faite ou de la pâte achetée en magasin. Il est également utile si la croûte est trop pâle, ou si le pain sucré n'est pas tout à fait cuit. Vérifier la cuisson à intervalles réguliers de quelques minutes.

1. Appuyer sur le bouton BAKE ONLY / CUISSON SEULEMENT pour activer le cycle. À l'aide des boutons ▲ et ▼ choisir le temps de cuisson requis (maximum de 1 heure).

2. Appuyer sur le bouton I/O pour lancer le cycle de cuisson

DORURES SPÉCIALES POUR LE PAIN À LA LEVURE

Pour rehausser l'apparence du pain, choisir l'une des dorures spéciales ci dessous :

- Croûte au beurre fondu : Badigeonner du beurre fondu sur la miche fraîchement cuite pour obtenir une croûte plus tendre.

- Dorure au lait : Pour une croûte plus tendre et plus luisante, badigeonner la miche fraîchement cuite de lait ou de crème.

- Dorure au sucre glacé : Mélanger 235 ml (1 tasse) de sucre glace tamisé et 15 à 30 ml (1 ou 2 c. à table) de lait, d'eau ou de jus de fruit jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Appliquer la dorure sur le pain aux raisins ou sur des pains sucrés lorsqu'ils sont presque refroidis.

Note : Au choix, garnir généreusement la dorure de noix ou de graines.

CYCLE DE CUISSON DE PÂTE

Conseils pour obtenir des résultats optimaux

- Lors de l'utilisation de la minuterie à retardateur, bien s'assurer que la levure est placée sur la farine et qu'elle ne touche pas aux ingrédients liquides.

Important : Ne jamais laisser de pâte dans la machine à pain après la fin du cycle; la pâte risque de trop lever et d'endommager la machine.

- Le temps de levage de la pâte (une fois qu'elle a été façonnée et déposée dans le moule à pain) varie en fonction de la recette, de la température et du taux d'humidité dans la cuisine. La température ambiante optimale pour le levage est de 27 à 29 °C (80 à 85 °F). Le levage est l'étape la plus importante de la fabrication du pain.

- La machine à pain permet à la pâte de parvenir à un premier levage, ou à la fermentation, avant qu'elle soit retirée. La fermentation transforme le gluten (ce qui favorise la malléabilité et l'élasticité, et confère à la pâte une texture douce et onctueuse), ajoute de la saveur et fait lever la pâte.

- Parfois, un deuxième levage est nécessaire, notamment dans le cas du pain de grains entiers ou de blé entier. Permettre à la pâte de lever une première fois dans la machine à pain. Retirer la pâte de la machine, la dégonfler en y enfonçant fermement son poing, la laisser lever de nouveau et la dégonfler encore, puis la laisser reposer 10 minutes. Cette pause permet au gluten de se relâcher et facilite la maniabilité. Façonner la pâte tel que désiré et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. Si un seul levage est souhaité, retirer la pâte de la machine à pain, la laisser reposer, la façonner et suivre la méthode de levage susmentionnée.

- **Conseil du boulanger :** La pâte a doublé de volume lorsqu'une légère pression du doigt y laisse une empreinte visible. Si l'empreinte disparaît, couvrir, laisser la pâte lever quelques minutes de plus et vérifier de nouveau.

CONSEILS SPÉCIAUX POUR LA PRÉPARATION DE LA PÂTE

Important : À n'utiliser qu'avec le cycle Pâte.

- Toujours permettre à la pâte façonnée de lever complètement.
- Utiliser des pinceaux à pâtisserie pour appliquer la dorure.
- Cuire selon les instructions de la recette.

À appliquer juste avant la cuisson :

Dorure au jaune d'œuf

Pour obtenir une croûte lustrée et dorée, mélanger 1 œuf ou 1 jaune d'œuf légèrement battu avec 15 ml (1 c. à table) d'eau ou de lait.

Dorure au blanc d'œuf

Pour obtenir une croûte lustrée et moelleuse, mélanger 1 blanc d'œuf légèrement battu avec 15 ml (1 c. à table) d'eau.

Au choix, garnir la dorure de noix hachées, de fruits ou de graines.

Un peu de farine

Saupoudrer suffisamment de farine sur la surface de travail pour empêcher la pâte de coller pendant la préparation.

Petits pains façonnés :

Important : Une fois que les petits pains sont façonnés, les couvrir et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume avant la cuisson.

Petits pains en trèfle

Faire de petites boules de 1,3 cm (½ po). Placer 3 boules dans chaque moule à muffins graissés.

Petits pains entrecroisés

Faire des boules et en mettre 2 de côté. Combiner les boules et former de minces carrés de 3 mm (⅛ po) d'épaisseur. Découper des bandes de 3 mm (⅛ po) de largeur et de 5 cm (2 po) de longueur. Badigeonner d'œuf battu le dessus de chaque pain. Déposer 1 bande sur le dessus de chaque boule. Répéter l'opération en déposant une deuxième bande dans le sens opposé sur le dessus de chaque boule.

Petits pains traditionnels

Faire des boules. Pour obtenir des petits pains à séparer, placer les boules de pâte côte à côte sur une plaque de cuisson graissée ronde ou rectangulaire de 20 ou 23 cm (8 ou 9 po), de manière à ce qu'elles se touchent. Pour obtenir des petits pains individuels, placer les boules de pâte à 5 cm (2 po) les unes des autres.

Croissants

Sur une surface de travail légèrement enfarinée, rouler la pâte de manière à former un cercle de 30 cm (12 po). Badigeonner de beurre ramolli. Couper en 16 pointes en commençant par l'extérieur du cercle. Placer les croissants à 5 cm (2 po) les uns des autres sur une plaque de cuisson graissée de façon à ce que la pointe se trouve en dessous des croissants. Courber légèrement les croissants. Au choix, badigeonner de beurre fondu juste avant la cuisson.

Rosettes

Sur une surface de travail légèrement enfarinée, rouler un morceau de 40 g (1½ oz) de pâte de manière à former un rouleau de 35 cm (14 po). Faire un nœud desserré qui laissera deux longues extrémités. Insérer les extrémités dans le centre du nœud en faisant passer l'une d'elles par le dessus et l'autre par le dessous. Placer les rosettes à 5 cm (2 po) les unes des autres sur une plaque de cuisson légèrement graissée.

CYCLE DE CUISSON DE PÂTE ARTISANALE

Conseils pour obtenir des résultats optimaux

- Utiliser des ingrédients de meilleure qualité, comme des farines biologiques, du sel de mer non raffiné et de l'eau de source.
- S'assurer d'utiliser des ingrédients frais, dont des herbes, des graines et des noix fraîches.
- Lors de l'utilisation de la minuterie à retardateur, bien s'assurer que la levure est placée sur la farine et qu'elle ne touche pas aux ingrédients liquides.

Important : Ne jamais laisser de pâte artisanale dans la machine à pain après la fin du cycle; la pâte risque de trop lever et d'endommager la machine.

- Le temps de levage de la pâte (une fois qu'elle a été façonnée et déposée dans le moule à pain) varie en fonction de la recette, de la température et du taux d'humidité dans la cuisine. La température ambiante optimale pour le levage est de 21 à 24 °C (70 à 75 °F). Le levage est l'étape la plus importante de la fabrication du pain.
- La machine à pain permet à la pâte de parvenir à un premier levage, ou à la fermentation, avant qu'elle soit retirée. La fermentation transforme le gluten (ce qui favorise la malléabilité et l'élasticité, et confère à la pâte une texture douce et onctueuse), ajoute de la saveur et fait lever la pâte.
- Cette pause permet au gluten de se relâcher et facilite la maniabilité. Façonner la pâte tel que désiré et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- **Conseil du boulanger :** La pâte a doublé de volume lorsqu'une légère pression du doigt y laisse une empreinte visible. Si l'empreinte disparaît, couvrir, laisser la pâte lever quelques minutes de plus et vérifier de nouveau.

CYCLE DE CUISSON DE CONFITURE

Méthode :

1. En suivant les étapes de la section « UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN », sélectionner le cycle CONFITURE.

2. Une fois le cycle CONFITURE terminé, retirer le moule à pain de la machine à pain et verser le mélange chaud dans des bocaux résistants à la chaleur, en laissant un espace de 1,3 cm (½ po) sur le dessus.
3. Laisser refroidir partiellement. Fermer hermétiquement avant d'entreposer. La confiture s'épaissira en refroidissant.

Conseils pour obtenir des résultats optimaux

- Ne pas réduire la quantité de sucre et ne pas remplacer le sucre par des substituts. Utiliser les quantités indiquées de sucre, de fruits et d'autres ingrédients pour assurer la bonne consistance de la confiture.
- Pour obtenir la meilleure saveur possible, utiliser uniquement des fruits mûrs (ni trop mûrs, ni immatures).
- Ne pas broyer les fruits jusqu'à l'obtention d'une purée. La confiture devrait contenir des morceaux de fruits.
- Ne pas utiliser plus de 710 ml (3 tasses) de fruits.
- Retirer les tiges, les pépins et les noyaux des fruits.
- Mettre directement les fraises, les mûres, les framboises et les autres baies à peau fine. Pour les fruits comme les pêches, les poires et les abricots, les éplucher et les dénoyauter.
- Des baies ou des fruits surgelés (sans sucre ajouté) peuvent être utilisés à la place de fruits frais. Décongeler et égoutter avant de mesurer. Pour faire une confiture moins consistante, mesurer les 710 ml (3 tasses) de baies ou de fruits en incluant le jus.
- Le jus de citron donne aux baies et aux fruits l'acidité nécessaire.
- Il est possible de réduire la quantité de sucre, mais la confiture sera moins consistante. Plus il y a de sucre, plus la confiture sera épaisse. Pour obtenir de bons résultats, les substituts ne sont pas recommandés.
- En moyenne, la durée de conservation de la confiture est de deux semaines au réfrigérateur. Elle peut être conservée plusieurs mois au congélateur.

Important: Ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes!

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de ce produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

Important : Toujours débrancher la machine à pain et la laisser refroidir complètement avant de la nettoyer.

Le moule à pain et le disque de malaxage ont des surfaces antiadhésives, ce qui en rend le nettoyage plus facile.

1. Après avoir fait cuire du pain, débrancher la machine à pain, la laisser refroidir et enlever les miettes.
2. Retirer le moule à pain de la chambre de cuisson et le disque de malaxage du moule. Ensuite, nettoyer complètement le moule à pain et le disque de malaxage avec de l'eau tiède savonneuse. Éviter de rayer les surfaces antiadhésives.

Mise en garde : Ne pas mettre le moule à pain au lave vaisselle ni le faire tremper.

3. Si le disque de malaxage ne peut être séparé de l'arbre d'entraînement, verser de l'eau tiède dans le moule à pain et laisser tremper jusqu'à 30 minutes pour le décoller. Ne pas forcer de manière excessive.
4. Essuyer l'intérieur du couvercle et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide. Si des résidus se sont carbonisés sur l'élément chauffant ou à un autre endroit, essuyer avec un tampon non abrasif. Le couvercle peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Bien assécher la chambre de cuisson et le couvercle.

Important : Ne pas mettre le couvercle dans le lave vaisselle, car il pourrait se tordre. Ne pas l'immerger dans l'eau, car il contient des circuits électroniques fragiles.

5. Pour nettoyer le hublot, utiliser un nettoyant pour vitres ou un détergent doux avec un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent rayer le hublot.

6. Ne pas utiliser de vinaigre, d'eau de Javel ou de produits chimiques corrosifs pour nettoyer la machine à pain.
7. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.
8. La chambre de cuisson contient un élément chauffant et un arbre d'entraînement. Lors du nettoyage, ne JAMAIS y verser d'eau, de solvants ou de produits nettoyants.

RANGEMENT

- Nettoyer et sécher complètement toutes les pièces amovibles.
- Entreposer avec le couvercle fermé. Placer le moule à pain dans l'appareil avec le disque de malaxage à l'intérieur.

DÉPANNAGE

Question	Réponse
Pourquoi la hauteur et la forme du pain changent-elles d'une miche à l'autre?	La hauteur et la forme du pain peuvent changer selon les ingrédients, la température ambiante et la durée du cycle. De plus, le dosage précis des ingrédients est essentiel à la préparation d'un pain délicieux.
Le pain a un arôme inhabituel. Pourquoi?	Il est possible que des ingrédients périmés aient été utilisés ou que la pâte comporte trop de levure. Toujours utiliser des ingrédients frais. Le dosage précis des ingrédients est essentiel à la préparation d'un pain délicieux.
Le disque de malaxage reste accroché au pain lors du démoulage.	Cela est susceptible d'arriver, car le disque de malaxage est amovible. Utiliser un ustensile non métallique pour le séparer du pain. Mise en garde : Le disque de malaxage sera chaud. Laisser le pain refroidir avant de retirer le disque.
Le pain a de la farine dans les coins.	Parfois, la farine dans les coins du moule n'est pas complètement pétrie avec le reste de la pâte. La racler de la miche à l'aide d'un couteau. Vérifier la miche environ 10 minutes après le début du cycle de malaxage. Si la farine n'est pas complètement incorporée, utiliser une spatule de caoutchouc pour retirer la farine des côtés du moule pour qu'elle puisse être incorporée à la pâte.
La quantité des ingrédients peut-elle être divisée en deux ou doublée?	NON. Si le moule à pain n'est pas assez rempli, le disque de malaxage ne pourra pas pétrir la pâte correctement. S'il est trop rempli, le pain sortira du moule en levant.
Est-il possible d'utiliser du lait frais à la place du lait en poudre?	OUI. Retirer cependant une quantité d'eau équivalente. Le lait frais n'est pas idéal pour l'utilisation de la minuterie à retardateur de cuisson, car il risque de tourner pendant qu'il repose dans le moule à pain.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de deux ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

© 2010 Applica Consumer Products, Inc.
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

2010/5-12-8F