

PIERRE

EN - User manual

Bread maker

PBM9000

NL - Gebruikshandleiding Broodbakmachine	19
FR - Notice d'utilisation Machine à pain	35
DE - Benutzerinformation Brotbackautomat	51

USER MANUAL

FOREWORD	4
1. SAFETY	6
1.1 Safety warnings	6
1.2 Intended use and anticipated unintended use	8
2. PRODUCT FEATURES	8
2.1 Technical data	8
2.2 Main components and standard attachments	9
2.3 Control panel	10
2.4 Warranty	10
3. INSTALLATION	10
3.1 Requirements for the place where the appliance is installed	10
3.2 Unpacking the appliance	10
3.3 Preparing the appliance for use	11
4. USE	11
4.1 Preparations	11
4.2 Setting the programme and baking bread	12
4.3 Adding additional ingredients	12
4.4 Keep-warm function	12
4.5 Overview of programmes	13
4.6 Overview of menu buttons	13
4.7 Home Made Program (Custom Program Button)	14
5. CLEANING AND MAINTENANCE	15
5.1 Cleaning the appliance	15
5.2 Cleaning frequency	15
6. TROUBLESHOOTING	16
7. STORAGE	18
8. DISPOSAL	18
8.1 Disposing of packaging material	18
8.2 Disposing of the device	18

FOREWORD






ABOUT THIS DOCUMENT

- Pierre cannot in any way be held liable for immaterial damage to you or to others, or material damage to the appliance, your property or property of others caused by not following or not correctly following the instructions in this manual.
- The warnings and safety instructions in this manual do not cover all possible circumstances and situations.
- If you contact our customer service, make sure you have the model number at hand. That information can be found on the type plate or on the front of this manual.

ORIGINAL INSTRUCTIONS

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translated documents. In the case of translation errors, the Dutch version takes precedence.

SYMBOLS USED

SYMBOL	DESCRIPTION
 DANGER!	Indicates a fire hazard and/or flammable materials.
 WARNING!	Indicates a dangerous situation which, if not avoided, can result in serious immaterial damage to you or others.
 CAUTION!	Indicates a dangerous situation which, if not avoided, can result in slight immaterial damage to you or others.
 ATTENTION!	Indicates a situation related to material damage.
 NOTE	Indicates useful additional information.

NOTE

You can also find the latest version of this manual online on [www.coolblue.nl/en] if you search by the article number.

COPYRIGHT

The data depicted in this manual, including texts, photographs, graphic drawings, trademarks, (trade) names and logos, are the property of Pierre and are protected by copyright, trademark law and/or any other intellectual property right, unless these data belong to a third party. You are never permitted to reproduce, transfer, distribute, store or make the contents of the manual available to third parties, in whole or in part, without the prior written consent of Pierre and/or the third party to whom the data belongs.

CONTACT DETAILS

Pierre is a registered trademark of Wisepick Productions B.V.

Customer service can be reached at: www.coolblue.nl/en/customer-service

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664

3012 CN Rotterdam

The Netherlands

1. SAFETY

Make sure you have read and understood the safety instructions fully before installing, using or maintaining the appliance. In this way you avoid possible material damage and immaterial damage to you or to others, the appliance, your other property or other people's property.

1.1 Safety warnings

WARNING!

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not allow children to play with the appliance or its components. The appliance and components are not toys.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children without supervision.
- Only use the product as described in this manual.
- Do not use the appliance if any of its components are damaged or faulty. Replace a damaged or faulty appliance immediately. Remove the plug from the earthed power socket and contact customer service.

Suffocation hazard due to oxygen deficiency:

- Never let children play with the packaging material. Keep the packaging material out of reach of children.

Electrocution hazard due to short circuit:

- Never immerse the appliance in water or in other liquids.
- Always remove the plug from the power socket before cleaning the appliance.
- Do not make any adjustments to the appliance. Do not open or repair the appliance yourself. The appliance may only be repaired by an authorised service technician.

**DANGER!**

Fire hazard due to short circuit:

- Before using the appliance, check that the voltage on the type plate matches the voltage of the power socket. Only connect the appliance to an earthed power socket.
- Keep the power cable away from heat, oil, sharp edges or moving parts.
- Do not use this appliance with an extension lead or power strip.
- Make sure that the power cable is not trapped under the appliance.
- Do not twist or kink the power cable or roll the cable up. This can damage the cable's insulation.

Fire hazard due to overheating:

- If the appliance overheats during operation, it stops automatically. Wait for the appliance to finish resetting.
- Do not store explosive or highly flammable substances such as aerosols with a flammable propellant in the appliance.

**CAUTION!**

Risk of food poisoning:

- Before use, clean all food-contact parts with water and a mild detergent. Rinse thoroughly and dry carefully.

**ATTENTION!**

Risk of damage to the appliance:

- Never drop the appliance and avoid bumping it. Excessive vibrations can lead to loose connections and affect the proper functioning of the appliance. Do not use the appliance anymore if it has been dropped.
- Only use the accessories supplied with the product.
- Never pull the power cable to disconnect the plug from the socket. Always hold the plug firmly and pull it straight out of the socket.
- Never clean the appliance with aggressive chemical cleaners that may damage the appliance.

1.2 Intended use and anticipated unintended use

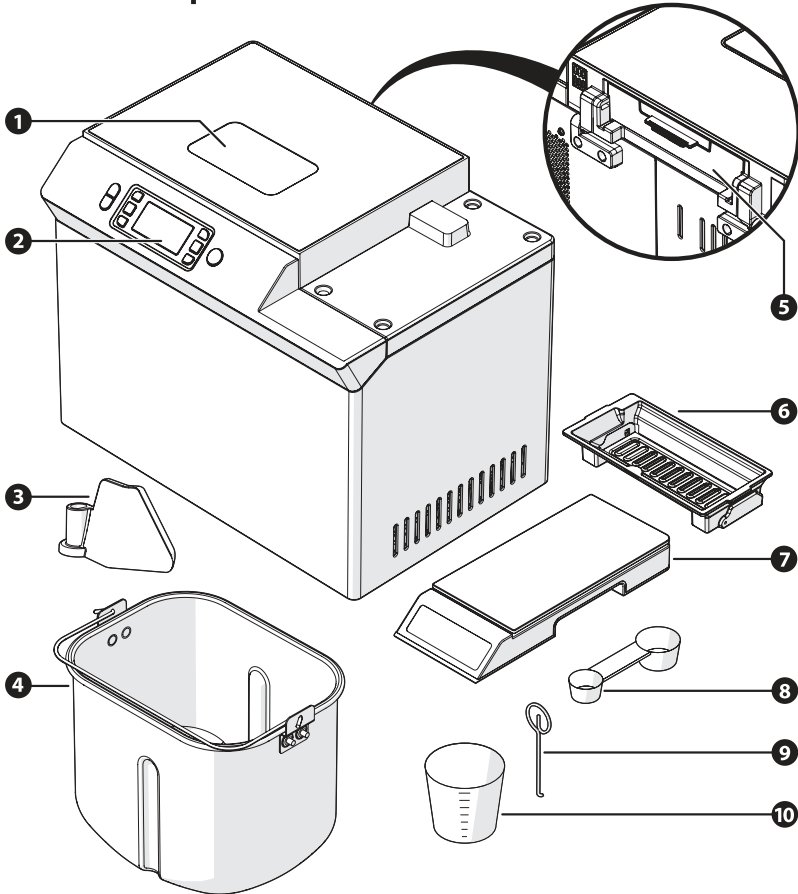
- This machine is intended for preparing bread and dough products in domestic environments.
- This appliance is only intended for use indoors.
- This product is intended for use in domestic and similar applications, such as: staff kitchens in shops, offices and other work environments; farms; by customers in hotels, motels and other residential environments and in “bed and breakfast” type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may not be used by children under 8 years of age.
- Any use of the appliance other than as described in this manual is considered to be unintended use and can result in property and immaterial damage to you or to others, the appliance, your other property or other people’s property and the expiry of the warranty.

2. PRODUCT FEATURES

2.1 Technical data

Model number	PBM9000
Dimensions (l x w x h)	38.5 x 28.0 x 31.5 cm
Weight capacity	700 g and 900 g
Maximum amount of flour	500 g
Maximum amount of yeast	5 g
Number of programmes	13 automatic programmes incl. gluten-free, jam, cake, dough, etc.
Timer function (delayed baking)	Up to 13 hours
Ambient temperature	Recommended between 15 °C and 34 °C
Power connection	230 V ~ 50 Hz
Maximum electrical power	615 W
Power consumption in off mode	0.3 W

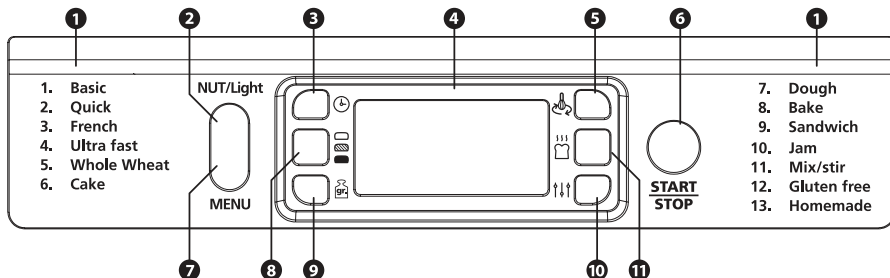
2.2 Main components and standard attachments



1. Viewing window
2. Control panel
3. Kneading hook
4. Bread pan
5. Ingredients drawer

6. Ingredients tray
7. Weighing scale
8. Measuring spoon
9. Hook
10. Measuring cup

2.3 Control panel



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Programme overview | 7. Menu button |
| 2. Add ingredients / Lamp button | 8. Colour button |
| 3. Add ingredients / Lamp button | 9. Weight button |
| 4. Display | 10. Custom programme button |
| 5. Kneading button | 11. Baking time button |
| 6. Start / Stop button | |

2.4 Warranty

This appliance comes with a warranty period of 3 years after purchase. For more information about the warranty conditions, please visit www.coolblue.nl/customer-service. In order to be able to make a claim against the warranty, you must have the proof of purchase that states the purchase and/or delivery date.

3. INSTALLATION

Before installing the appliance, carefully review the safety information from section 1.

3.1 Requirements for the place where the appliance is installed

Place the appliance in a location that satisfies the following conditions:

- A flat, stable, heat-resistant and moisture-resistant surface.
- Not in direct sunlight.
- Not directly next to heat sources, such as heaters or stoves.

3.2 Unpacking the appliance



WARNING!

- **RISK OF SUFFOCATION.** Never let children play with the packaging material. Keep the packaging material out of reach of children.
- Check that **all** parts are present and that the appliance and accessories are not damaged.
- If parts are missing or damaged, please contact Coolblue: www.coolblue.nl/customer-service

3.3 Preparing the appliance for use

1. Clean the bread pan, kneading hook, and ingredients tray with warm water and washing-up liquid.
2. Dry all parts with a soft cloth.

CAUTION!

Never immerse the machine itself in water or in other liquids.

Preheat before first use

1. Place the empty bread pan in the appliance and turn the bread pan clockwise until the bread pan clicks into place.
2. Attach the kneading hook to the drive shaft in the bread pan.
3. Close the lid.
4. Insert the plug into the power socket.
5. Press the Menu button to select the BAKE programme.
6. Press the Start / Stop button.

Let the appliance warm up for about 10 minutes (so that any factory residues can evaporate). During first use, there may be a slight odour or smoke. This is normal and it will disappear quickly.

7. Press the Start / Stop button.
8. Then let the appliance cool down and clean the bread pan again.

4. USE

Before using the appliance, carefully review the safety information in section 1.

4.1 Preparations

1. Weigh out **all** the necessary ingredients.
Use no more than 500g of flour and 5g of yeast.
2. Place the bread pan in the appliance and turn it clockwise until the bread pan clicks into place.
3. Attach the kneading hook.
4. Grease the kneading hook with a **small** amount of margarine to prevent sticking.
5. Add the water.
6. Add the sugar, salt, and flour.
7. Make a **well** in the flour, and add the yeast into it.
8. Make sure the yeast does not come into contact with the water or salt.

4.2 Setting the programme and baking bread

1. Press the Menu button repeatedly to select the desired programme.
2. Press the Colour button to select the desired crust colour (Light, Medium, Dark).
3. Press the Weight button to select the desired bread size (700 g or 900 g).

Optional: Press the Time button to set the start delay. The time displayed indicates when the selected programme will be completed. Not the moment the programme starts.

1. Press the Start / Stop button to start the programme.
2. Wait until the programme has completed.
3. When the programme has completed, 10 beeps are emitted.
4. Press the Start / Stop button for about 2 seconds to switch off the bread maker.
5. Put on oven gloves, and open the lid of the bread maker.
6. Grip the handle of the bread pan and turn it anti-clockwise.
7. Carefully lift the bread pan out of the bread maker.
8. Turn over the bread pan and shake out the bread.
9. Let the bread cool for at least 20 minutes.
10. Remove the kneading hook from the bread. Use the hook provided for this purpose.
11. Allow the bread pan to cool completely and follow the steps in the Cleaning and Maintenance section to clean the bread maker.

4.3 Adding additional ingredients

It is possible to add extra ingredients such as nuts or sultanas during the programme. These are automatically added at the right moment.

1. Fill the ingredients tray with the weighed amount.
2. Place the ingredients tray in the ingredients drawer and close the ingredients drawer.

4.4 Keep-warm function

Once the selected baking programme has finished, the keep-warm function starts automatically. The machine will then keep the bread warm for up to 60 minutes.

NOTE







The keep-warm function operates at a low temperature, so the bread does not continue to bake while being kept warm.
Do not leave the bread in the bread pan for too long; this can result in a hard or tough crust.

4.5 Overview of programmes

NO.	PROGRAMME	DESCRIPTION	OPTION TO ADD EXTRA INGREDIENTS
1	Basic	Kneading, rising, baking. For white and standard bread	Yes
2	Quick	Shorter baking time, rises with baking powder. Compact and faster bread.	Yes
3	French	Longer rise. Light bread with crispy crust	Yes
4	Ultra Fast	Very fast preparation (short kneading, rising, baking)	Yes
5	Whole Wheat	Slow programme for wholemeal flour. Extra soaking time for the grain.	Yes
6	Cake	Kneading and baking using baking powder. For cake batter	Yes
7	Dough	Only kneading and rising. For pizza dough, bread rolls, etc.	No
8	Bake	Only baking. No kneading or rising.	No
9	Sandwich	Lighter bread with soft crust, ideal for sandwiches.	Yes
10	Jam	Heating and cooking. For jam or marmalade (first puree or crush the ingredients)	No
11	Mix Stir	Only kneading. No rising or baking.	No
12	Gluten Free	Especially for gluten-free batter. Wetter dough, longer baking time, one rising.	Yes
13	Home Made (DIY)	Manual setting for all steps (kneading, rising, baking, keeping warm).	Yes

4.6 Overview of menu buttons

	Menu button	Choose from one of 13 automatic programmes. Press the button to scroll through the programmes.
	Add ingredients / Lamp button	<p>Function 1, Automatically add ingredients: Activates a flap that releases ingredients such as nuts or sultanas from the automatic ingredients tray.</p> <p>Function 2, Interior light: Press and hold the button for 3 seconds to switch the light on; again for 3 seconds to switch it off.</p>

	Time button	Sets the delayed start time. After choosing the programme, colour and weight, press TIME to adjust the time (in 10-minute increments, max 13-hour delay). Not available for the 'JAM' programme.
	Colour button	Choose the colour of the crust: Light / Medium / Dark. Not available for the Dough, Bake, Jam and Mix Stir programme.
	Weight button	Select the desired bread weight: 700g or 900g. Not available for Quick, Ultra Fast, Cake, Dough, Bake, Sandwich, Jam, Mix Stir and DIY programmes
	Custom programme button	Manual programming for all steps: kneading, rising, baking and keeping warm.
	Kneading button	Set the kneading time
	Bake button	Set the baking time
	Start / Stop button	<p>Start: Press for 1 second to start the selected programme. A beep is emitted, and the time display starts flashing.</p> <p>Stop: Press and hold for 2 seconds to stop a programme.</p> <p>Pause: One short press during operation pauses the process (settings are remembered); another press resumes the cycle.</p>

4.7 Home Made Program (Custom Program Button)

With the Home Made menu (Custom Program button), you can set the duration for each phase of the program. The following phases can be adjusted:

- Knead 1
- Rise 1
- Knead 2
- Rise 2
- Rise 3
- Bake
- Keep Warm

1. Press the Menu button repeatedly to select the Home Made (DIY) program.
2. Press the Custom Program button to set the time for the phase.
3. Set the time by pressing the Time button repeatedly.
4. Repeat steps 2 and 3 until all phases are set.
5. Press the Start / Stop button to start the program.

*The set times are automatically saved once all phases have been configured.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before servicing and cleaning the appliance, carefully review the safety information in section 1.

5.1 Cleaning the appliance

Cleaning after every use extends the life of the appliance and ensures hygienic and tasty bread.

WARNING!

Never immerse the appliance in water or in other liquids.
Always remove the plug from the power socket before cleaning the appliance.

CAUTION!

Always allow the appliance to cool completely and remove the plug from the earthed socket before maintenance or cleaning.

ATTENTION!

Never clean the appliance with aggressive or abrasive cleaners or sharp objects.

1. Remove the bread pan, kneading hook, and ingredients tray from the machine.

If the kneading hook is difficult to remove, fill the bread pan with warm water and leave it for about 30 min.

2. Clean the bread pan, kneading hook and ingredients tray with warm water and washing-up liquid.

The bread pan, kneading hook, and ingredients tray are dishwasher-proof.

3. Dry the bread pan, kneading hook and ingredients tray well before replacing.
4. Wipe the housing with a damp cloth.

5.2 Cleaning frequency

COMPONENT	AFTER EACH USE	WEEKLY	IF NECESSARY
Bread pan	X		
Kneading hook	X		
Ingredients tray	X		
Lid and viewing window		X	
Housing			X

6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Smoke coming out of the vent during baking.	Ingredients on the heating element or oil from first use.	Remove the plug from the power socket and carefully clean the heating element. On first use thereafter, let the appliance run empty with the lid open.
Crust on the bottom is too thick.	Bread remained in the pan for too long.	Remove the bread from the pan immediately after baking. Do not use the keep-warm function.
Kneading hook is difficult to remove.	Hook is stuck on drive shaft.	Soak the pan with hot water for 10 minutes. Then remove and clean the hook.
Poor mixing or baking result.	Wrong programme chosen.	Choose the right programme. See section 4.5 for more information about the different programmes.
	Lid opened during final rising phase.	Do not open the lid during the programme.
	Kneading hook does not turn properly.	Check the kneading hook and run the appliance without contents. Contact customer service if the problem persists.
“HHH” appears on the screen.	Internal temperature is too high.	Press the Start / Stop button and unplug the appliance. Let the appliance cool down completely with the lid open.
Motor running, but dough not being mixed.	Pan not properly positioned or dough too heavy.	Check that the pan is properly positioned. Use the correct amount of ingredients.
Bread pushes the lid up.	Too much yeast, flour or water, or environment is too warm.	Reduce the amount of ingredients.
Bread is too small or does not rise.	Insufficient or poor yeast, or ambient temperature too low.	Use fresh yeast and keep the ambient temperature above 15 °C.
Dough spills out of the pan.	Too much moisture or yeast.	Reduce the amount of liquid and yeast.
Bread sinks in the middle.	The flour is of insufficient quality.	Use good-quality flour.
	Yeast is too active or too warm.	Use yeast at room temperature.
	Too much water used.	Reduce the quantity of water.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Bread is heavy and dense in texture.	Too much flour or too little water.	Adjust flour-to-water ratio.
	Too much fruit or wholemeal flour used.	Reduce heavy ingredients and add extra yeast.
Hollow in the centre after slicing.	Too much water or yeast, or no salt added.	Adjust the quantities and check whether salt has been added.
	Water is too hot.	Use water at the correct temperature.
Dry flour on the top of the bread.	Sticky ingredients such as bananas or butter.	Avoid sticky ingredients.
	Too little water or not properly mixed.	Add more water and ensure good mixing.

7. STORAGE

1. Remove the plug from the power socket.
2. Clean the appliance. Follow the instructions in section 5. Cleaning and maintenance.
3. Store the appliance in its original packaging in a dry and closed space.

8. DISPOSAL

8.1 Disposing of packaging material

The packaging material consists of various materials. When disposing of packaging material, follow national and local regulations regarding the environmentally friendly disposal of packaging material.

8.2 Disposing of the device



The materials used in this appliance and marked with this symbol are recyclable. The marking indicates that this product must not be disposed of via household waste throughout the EU.



This symbol indicates that the device must not be disposed of with other household waste within the EU. By properly disposing of the appliance, you help prevent potential hazards to the environment and public health. Recycling materials contributes to the conservation of our natural resources. Therefore, do not dispose of discarded electronic appliances along with household waste. When disposing of the appliance, follow national and local regulations regarding the environmentally friendly disposal of electronic appliances. You can also contact Pierre if you no longer want to use the appliance or you can return it to a Coolblue store of your choice.

CONTACT DETAILS PIERRE

Pierre is a registered trademark of Wisepick Productions B.V.
Customer service can be reached at: www.coolblue.nl/en/customer-service

Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
The Netherlands

GEBRUIKSHANDLEIDING

VOORWOORD	20
1. VEILIGHEID	22
1.1 Veiligheidswaarschuwingen en -voorschriften	22
1.2 Bedoeld gebruik en te verwachten onbedoeld gebruik	24
2. PRODUCTEIGENSCHAPPEN	24
2.1 Technische gegevens	24
2.2 Hoofdonderdelen	25
2.3 Bedieningspaneel	26
2.4 Garantie	26
3. INSTALLATIE	26
3.1 Eisen aan de plaats van installatie	26
3.2 Het apparaat uitpakken	26
3.3 Het apparaat klaarmaken voor gebruik	27
3.4 Eerste keer opwarmen vòòr het eerste gebruik	27
4. GEBRUIK	27
4.1 Voorbereidingen	27
4.2 Het programma instellen en brood bakken	28
4.3 Extra ingrediënten toevoegen	28
4.4 Warmhoudfunctie	28
4.5 Overzicht programma's	29
4.6 Overzicht menuknoppen	29
4.7 Home Made programma (Aangepast programma knop)	30
5. REINIGING EN ONDERHOUD	31
5.1 Het apparaat reinigen	31
5.2 Reinigingsfrequentie	31
6. STORINGEN OPLOSSINGEN	32
6.1 Storingen oplossen	32
7. OPSLAG	34
8. AFVOEREN	34
8.1 Verpakkingsmateriaal afvoeren	34
8.2 Het apparaat afvoeren	34

VOORWOORD

OVER DIT DOCUMENT

- Pierre kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor immateriële schade aan u of aan anderen, of materiële schade aan het apparaat, uw eigendommen of eigendommen van anderen ontstaan door het niet of niet juist opvolgen van de instructies in deze handleiding.
- In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken.
- Als u contact opneemt met onze klantenservice, zorg er dan voor dat u het modelnummer gereed heeft. De informatie vindt u op het typeplaatje of op de voorzijde van deze handleiding.

OORSPRONKELIJKE INSTRUCTIES

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertaalde documenten. In geval van vertaalfouten, is de Nederlandse versie leidend.

GEBRUIKTE SYMBOLEN

SYMBOOL	OMSCHRIJVING
 GEVAAR!	Duidt op brandgevaar en/of brandbare materialen.
 WAARSCHUWING!	Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot ernstige immateriële schade aan u of anderen.
 VOORZICHTIG!	Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot lichte immateriële schade aan u of anderen.
 LET OP!	Duidt op een situatie die verband houdt met materiële schade.
 OPMERKING	Duidt op nuttige, aanvullende informatie.

OPMERKING

U kunt de laatste versie van deze handleiding ook online terugvinden, op www.coolblue.nl als u zoekt op het artikelnummer.

AUTEURSRECHT

De in deze handleiding afgebeelde gegevens, waaronder begrepen teksten, foto's, grafische tekeningen, beeldmerken, (handels)namen en logo's, zijn eigendom van Pierre en worden beschermd door het auteursrecht, merkenrecht en/of enig ander intellectueel eigendomsrecht, tenzij deze gegevens toebehoren aan een derde. Het is u nimmer toegestaan de inhoud van de handleiding geheel of gedeeltelijk te reproduceren, over te dragen, te verspreiden, te bewaren of tegen vergoeding beschikbaar te stellen aan derden, zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Pierre en/of de derde waar de gegevens aan toebehoren.

CONTACTGEGEVENS

Pierre is een geregistreerd merk van Wisepick productions B.V.

De klantenservice kunt u bereiken via: www.coolblue.nl/klantenservice

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664

3012 CN Rotterdam

Nederland

www.coolblue.nl

1. VEILIGHEID

Zorg dat u de veiligheidsinstructies volledig heeft gelezen en begrepen, voordat u het apparaat installeert, gebruikt of onderhoudt. Zo voorkomt u mogelijke materiële schade en immateriële schade aan u of aan anderen, het apparaat, uw andere eigendommen of eigendommen van anderen.

1.1 Veiligheidswaarschuwingen en -voorschriften

WAARSCHUWING!

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat en de onderdelen. Het apparaat en de onderdelen zijn geen speelgoed.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk. Haal de stekker uit het gearde stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

Verstikkingsgevaar door zuurstoftekort:

- Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen.

Elektrocutiegevaar door kortsluiting:

- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Maak geen aanpassingen aan het apparaat. Open of repareer het apparaat niet zelf. Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door een bevoegde servicemonteur.

GEVAAR!

Brandgevaar door kortsluiting:

- Controleer voordat u het apparaat gaat gebruiken of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage van het stopcontact. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Plaats de voedingskabel niet in de buurt van hitte, olie, scherpe randen en bewegende delen.
- Gebruik geen verlengsnoer of stekkerdozen met dit apparaat.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet klem komt te zitten onder het apparaat.
- Draai of knik de voedingskabel niet en rol de voedingskabel niet op. De isolatielaag van de voedingskabel kan beschadigd raken.

Brandgevaar door oververhitting:

- Als het apparaat tijdens het gebruik oververhit raakt, stopt het apparaat automatisch. Wacht tot het apparaat klaar is met resetten.
- Bewaar geen explosieve of licht ontvlambare stoffen zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas in het apparaat.

VOORZICHTIG!

Risico op voedselvergiftiging:

- Reinig alle onderdelen die met voedsel in contact komen voor gebruik met water en een mild reinigingsmiddel. Spoel grondig af en droog zorgvuldig.

LET OP!

Risico op schade aan het apparaat:

- Laat het apparaat nooit vallen en vermijd stoten. Overmatige trillingen kunnen leiden tot losgeraakte verbindingen en kunnen de goede werking van het apparaat beïnvloeden. Gebruik het apparaat niet meer als het apparaat is gevallen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde accessoires van het product.
- Trek nooit aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te trekken. Neem de stekker altijd stevig vast en trek hem recht uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat nooit met agressieve chemische schoonmaakmiddelen die het apparaat kunnen beschadigen.

1.2 Bedoeld gebruik en te verwachten onbedoeld gebruik

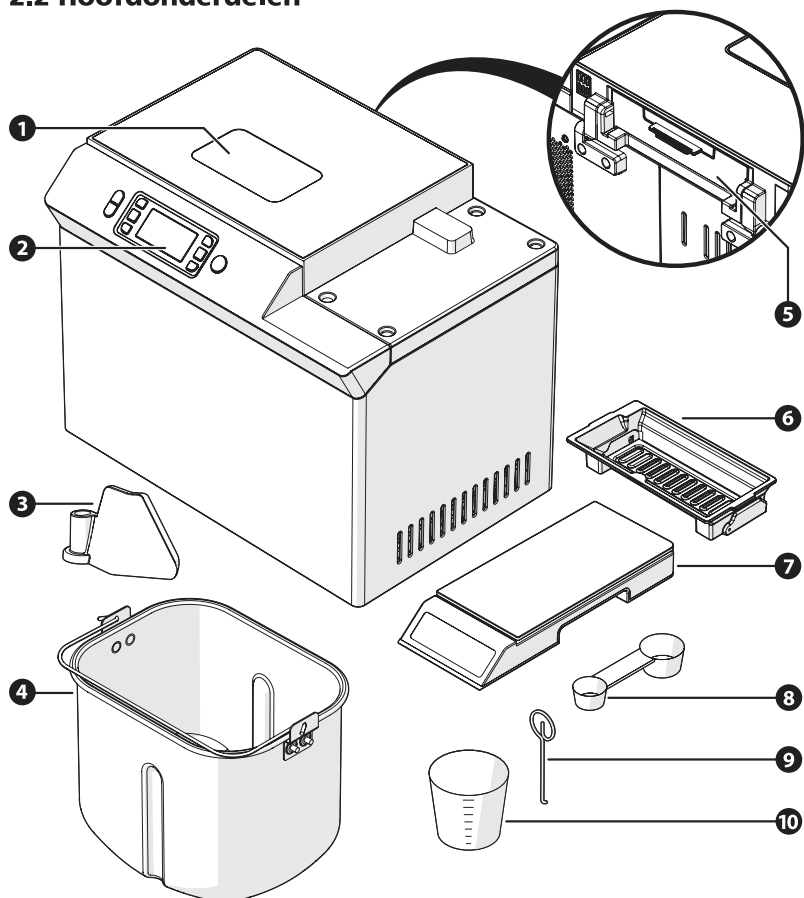
- Deze machine is bedoeld voor het bereiden van brood en deegproducten in huishoudelijke omgevingen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen en in omgevingen van het type "bed & breakfast".
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar.
- Elk ander gebruik van het apparaat dan beschreven in deze handleiding wordt beschouwd als onbedoeld gebruik en kan leiden tot materiële schade en immateriële schade aan u of aan anderen, het apparaat, uw andere eigendommen of eigendommen van anderen en het vervallen van de garantie.

2. PRODUCTEIGENSCHAPPEN

2.1 Technische gegevens

Modelnummer	PBM9000
Afmetingen (l x b x h)	38.5 x 28.0 x 31.5 cm
Gewichtscapaciteit	700 g en 900 g
Maximale hoeveelheid meel	500 gr
Maximale hoeveelheid gist	5 gr
Aantal programma's	13 automatische programma's incl. glutenvrij, jam, cake, deeg, etc.
Timerfunctie (uitgesteld bakken)	Tot 13 uur
Omgevingstemperatuur	Aanbevolen tussen 15 °C en 34 °C
Voedingsaansluiting	230 V ~ 50 Hz
Maximaal elektrisch vermogen	615 W
Stroomverbruik in de uit-stand	0,3 W

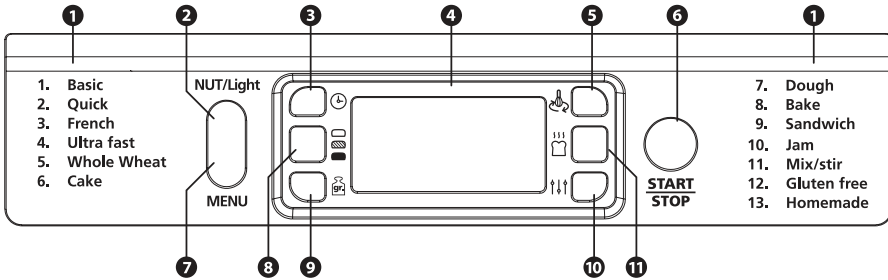
2.2 Hoofdonderdelen



1. Kijkvenster
2. Bedieningspaneel
3. Kneedhaak
4. Broodbakblik
5. Ingrediëntenlade

6. Ingrediëntenbakje
7. Weegschaal
8. Maattlepel
9. Haak
10. Maatbeker

2.3 Bedieningspaneel



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Programmaoverzicht | 7. Menu knop |
| 2. Ingrediënten toevoegen / Lamp knop | 8. Kleur knop |
| 3. Tijd knop | 9. Gewicht knop |
| 4. Display | 10. Aangepast programma knop |
| 5. Kneden knop | 11. Baktijd knop |
| 6. Start / Stop knop | |

2.4 Garantie

Dit apparaat wordt geleverd met een garantieperiode van 3 jaar na aankoop. Ga voor meer informatie over de garantievoorzwaarden naar www.coolblue.nl/klantenservice. U dient in ieder geval te beschikken over de aankoopbon met koop- en/of leverdatum om aanspraak te kunnen maken op de garantie.

3. INSTALLATIE

Neem voordat u het apparaat installeert nauwkeurig de veiligheidsinformatie uit hoofdstuk 1 door.

3.1 Eisen aan de plaats van installatie

Plaats het apparaat op een locatie die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Een vlakke, stabiele, hitte- en vochtbestendige ondergrond.
- Niet in direct zonlicht.
- Niet direct naast warmtebronnen zoals kachels of fornuizen.

3.2 Het apparaat uitpakken

WAARSCHUWING!

VERSTIKKINGSGEVAAR. Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen.

Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of het apparaat en de accessoires geen beschadigingen vertonen.

Indien er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan contact op met Coolblue: www.coolblue.nl/klantenservice

3.3 Het apparaat klaarmaken voor gebruik

1. Reinig het broodbakblik, de kneedhaak, en het ingrediëntenbakje met warm water en afwasmiddel.
2. Droog alle onderdelen met een zachte doek.

VOORZICHTIG!

Dompel de machine zelf nooit onder in water of andere vloeistoffen.

3.4 Eerste keer opwarmen vòòr het eerste gebruik

1. Plaats het lege broodbakblik in de machine en draai het broodbakblik met de klok mee tot het broodbakblik vastklikt.
2. Bevestig de kneedhaak op de aandrijving in het broodbakblik.
3. Sluit het deksel.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Druk op de Menu knop om het programma BAKE te selecteren.
6. Druk op de Start / Stop knop.

Laat de machine ongeveer 10 minuten verwarmen (zodat eventuele fabrieksresten verdampen).

Tijdens het eerste gebruik kan er een lichte geur of rook ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt snel.

7. Druk op de Start / Stop knop.
8. Laat de machine daarna afkoelen en maak het bakblik opnieuw schoon.

4. GEBRUIK

Neem voordat u het apparaat gebruikt nauwkeurig de veiligheidsinformatie uit hoofdstuk 1 door.

4.1 Voorbereidingen

1. Weeg alle benodigde ingrediënten af.

Gebruik niet meer dan 500 gram meel, en 5 gram gist.

2. Plaats het broodbakblik in de machine en draai deze met de klok mee tot het broodbakblik vastklikt.
3. Bevestig de kneedhaak.
4. Smeer de kneedhaakin met een kleine hoeveelheid margarine om aankoecken te voorkomen.
5. Voeg het water toe.
6. Voeg de suiker, het zout, en de bloem toe.
7. Maak een kuiltje in de bloem, en voeg daarin het gist toe.
8. Zorg ervoor dat het gist niet in contact komt met het water of zout.

4.2 Het programma instellen en brood bakken

1. Druk herhaaldelijk op de Menu knop om het gewenste programma te kiezen.
2. Druk op de Kleur knop om de gewenste kortkleur te kiezen. (Licht, Gemiddeld, Donker)
3. Druk op de Gewicht knop om de juiste broodmaat te kiezen. (700 gram of 900 gram)

Optioneel: Druk op de Tijd knop om de startuitstel in te stellen. De weergegeven tijd geeft het moment aan dat het geselecteerde programma klaar is. Niet het moment dat deze start.

4. Druk op de Start / Stop knop om het programma te starten. Wacht tot het programma is voltooid. Als het programma klaar is klinken er 10 piepjes.
5. Druk ongeveer 2 seconden op de Start / Stop knop om de broodbakmachine uit te schakelen.
6. Trek ovenhandschoenen aan, en open het deksel van de broodbakmachine.
7. Pak de greep van het broodbakblik vast en draai deze tegen de klok in.
8. Til het broodbakblik voorzichtig uit de broodbakmachine.
9. Keer het broodbakblik om en schud het brood eruit.
10. Laat het brood minimaal 20 minuten afkoelen.
11. Verwijder de kneedhaak uit het brood. Gebruik hiervoor de meegeleverde haak.
12. Laat het bakblik volledig afkoelen en volg de stappen in het hoofdstuk Reinigen en Onderhoud om de broodbakmachine schoon te maken.

4.3 Extra ingrediënten toevoegen

Het is mogelijk om tijdens het programma extra ingrediënten toe te voegen zoals noten of rozijnen. Deze worden automatisch op het juiste moment toegevoegd.

1. Vul het ingrediëntenbakje met de afgewogen hoeveelheid.
2. Plaats het ingrediëntenbakje in de ingrediëntenlade en sluit de ingrediëntenlade.

4.4 Warmhoudfunctie

Zodra het gekozen bakprogramma is afgelopen, gaat de warmhoudfunctie automatisch aan. De machine houdt het brood dan tot 60 minuten warm.

OPMERKING

De warmhoudfunctie gebruikt een lage temperatuur, het brood bakt dus niet verder tijdens het warmhouden.







Laat het brood niet te lang in het broodbakblik, dit kan resulteren in een harde of taai korst.

4.5 Overzicht programma's

NR.	PROGRAMMA	BESCHRIJVING	OPTIE EXTRA INGREDIËNTEN TOEVOEGEN
1	Basic	Kneden, rijzen, bakken. Voor wit en standaardbrood	Ja
2	Quick	Kortere baktijd, rijst met bakpoeder. Compact en sneller brood	Ja
3	French	Langer rijzen. Luchtig brood met knapperige korst	Ja
4	Ultra Fast	Zeer snelle bereiding (kort kneden, rijzen, bakken)	Ja
5	Whole Wheat	Langzaam programma voor volkorenmeel. Extra weektijd voor het graan.	Ja
6	Cake	Kneden en bakken met bakpoeder. Voor cakebeslag	Ja
7	Dough	Alleen kneden en rijzen. Voor pizzadeeg, broodjes enz.	Nee
8	Bake	Alleen bakken. Niet kneden of rijzen.	Nee
9	Sandwich	Lichter brood met zachte korst, ideaal voor sandwiches.	Ja
10	Jam	Verwarmen en koken. Voor jam of marmelade (eerst ingrediënten pureren of pletten)	Nee
11	Mix Stir	Alleen kneden. Niet rijzen of bakken.	Nee
12	Gluten Free	Speciaal voor glutenvrij beslag. Natter deeg, langere baktijd, één rijzing.	Ja
13	Home Made (DIY)	Handmatige instelling van alle stappen. (kneden, rijzen, bakken, warmhouden)	Ja

4.6 Overzicht menuknoppen

	Menu knop	Kies uit één van de 13 automatische programma's. Druk op de knop om door de programma's te bladeren.
	Ingrediënten toevoegen / Lamp knop	<p>Functie 1, Automatisch ingrediënten toevoegen: Activeert een klep die bijvoorbeeld noten of rozijnen toevoegt uit het automatische ingrediëntenbakje.</p> <p>Functie 2, Binnenverlichting: Houd de knop 3 seconden ingedrukt om het lampje in te schakelen; nogmaals 3 seconden om het uit te schakelen.</p>

	Tijd knop	Hiermee stel je de uitgestelde starttijd in. Na het kiezen van programma, kleur en gewicht, druk je op TIME om de tijd aan te passen (in stappen van 10 minuten, max. 13 uur uitstel). Niet beschikbaar voor het programma 'JAM'.
	Kleur knop	Kies de kleur van de korst: Licht / Medium / Donker. Niet beschikbaar voor het programma Dough, Bake, Jam en Mix Stir.
	Gewicht knop	Kies het gewenste broodgewicht: 700g of 900g. Niet beschikbaar voor het programma Quick, Ultra Fast, Cake, Dough, Bake, Sandwich, Jam, Mix Stir en DIY
	Aangepast programma knop	Handmatige programmering van alle stappen: kneden, rijzen, bakken en warmhouden.
	Kneden knop	Instellen van de kneedtijd
	Bak knop	Instellen van de baktijd
	Start / Stop knop	<p>Start: Druk 1 seconde om het gekozen programma te starten. Er klinkt een piep, en de tijdsaanduiding begint te knipperen.</p> <p>Stop: Houd 2 seconden ingedrukt om een programma te stoppen.</p> <p>Pauze: Eén keer kort drukken tijdens werking pauzeert het proces (instellingen worden onthouden); nogmaals drukken hervat de cyclus.</p>

4.7 Home Made programma (Aangepast programma knop)

Met het Home Made-menu (Aangepast programma knop) kun je de tijdsduur instellen voor elke fase van het programma. De volgende fasen zijn instelbaar:

- Kneden 1
- Rijzen 1
- Kneden 2
- Rijzen 2
- Rijzen 3
- Bakken
- Warmhouden 1

1. Druk herhaaldelijk op de Menu knop om het Home Made (DIY) programma te selecteren.
2. Druk op de Aangepast programma knop om de tijd in te stellen voor de fase.
3. Stel de tijd in door herhaaldelijk op de Tijd knop te drukken.
4. Herhaal stap 2 en 3 tot alle fasen ingesteld zijn.
5. Druk op de Start / Stop knop om het programma te startenv

*De ingestelde tijden worden automatisch opgeslagen zodra alle fasen zijn ingesteld.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Neem voordat u het apparaat gaat onderhouden en reinigen nauwkeurig de veiligheidsinformatie uit hoofdstuk 1 door.

5.1 Het apparaat reinigen

Het schoonmaken na elk gebruik verlengt de levensduur van de machine en zorgt voor hygiënisch en smaakvol brood.



WAARSCHUWING!

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



VOORZICHTIG!

Laat het apparaat altijd volledig afkoelen en haal de stekker uit het gearde stopcontact voordat u het apparaat onderhoudt of reinigt.



LET OP!

Reinig het apparaat nooit met agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, of scherpe voorwerpen.

1. Verwijder het broodbakblik, de kneedhaak, en het ingrediëntenbakje uit de machine.

Als de kneedhaak moeilijk te verwijderen is, vul dan het broodbakblik met warm water en laat dit ongeveer 30 min staan.

2. Reinig het broodbakblik, de kneedhaak en het ingrediëntenbakje met warm water en afwasmiddel.

Het broodbakblik, de kneedhaak, en het ingrediëntenbakje zijn vaatwasserbestendig.

3. Droog het broodbakblik, de kneedhaak en het ingrediëntenbakje goed af voor het terug te plaatsen.

4. Neem de behuizing af met een vochtige doek.

5.2 Reinigingsfrequentie

ONDERDEEL	NA ELK GEBRUIK	WEKELIJKS	INDIEN NODIG
Broodbakblik	X		
Kneedhaak	X		
Ingrediëntenbakje	X		
Deksel en kijkvenster		X	
Behuizing			X

6. STORINGEN OPLOSSINGEN

Sommige problemen kunt u eenvoudig zelf verhelpen met behulp van de onderstaande tabel. Mochten onderstaande beschrijvingen uw probleem niet oplossen, neemt u dan contact op met onze klantenservice: www.coolblue.nl/klantenservice

6.1 Storingen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Rook komt uit de ventilatie tijdens het bakken	Ingrediënten op het verwarmingselement of olie van eerste gebruik.	Haal de stekker uit het stopcontact en reinig het verwarmingselement voorzichtig. Laat bij eerste gebruik het apparaat leeg draaien met het deksel open.
Korst aan de onderzijde is te dik.	Brood is te lang in de pan gebleven.	Haal het brood direct na het bakken uit de pan. Gebruik de warmhoudfunctie niet.
Kneedhaak is moeilijk te verwijderen.	Haak zit vast aan de as.	Laat de pan 10 minuten weken met heet water. Verwijder en reinig daarna de haak.
Slechte menging of bakresultaat.	Verkeerd programma gekozen.	Kies het juiste programma. Zie paragraaf 4.5 voor meer informatie over de verschillende programma's.
	Deksel geopend tijdens laatste rijfsfase.	Open het deksel niet tijdens het programma.
	Kneedhaak draait niet goed	Controleer de kneedhaak en laat het apparaat zonder inhoud draaien. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
"HHH" verschijnt op het scherm.	Inwendige temperatuur is te hoog.	Druk op de Start / Stop knop en haal de stekker eruit. Laat het apparaat volledig afkoelen met het deksel open.
Motor draait, maar deeg wordt niet gemengd.	Pan niet goed geplaatst of deeg te zwaar.	Controleer of de pan goed geplaatst is. Gebruik de juiste hoeveelheid ingrediënten.
Brood duwt het deksel omhoog.	Te veel gist, meel of water, of omgeving is te warm	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Brood is te klein of rijst niet.	Onvoldoende of slechte gist, of omgevingstemperatuur te laag.	Gebruik verse gist en houd de omgevingstemperatuur boven 15 °C.
Deeg loopt over de pan.	Te veel vocht of gist.	Verminder de hoeveelheid vloeistof en gist.
Brood zakt in het midden in.	Het meel is van onvoldoende kwaliteit.	Gebruik meel van goede kwaliteit.
	Gist is te actief of te warm.	Gebruik gist op kamertemperatuur.
	Te veel water gebruikt.	Verminder de hoeveelheid water.
Brood is zwaar en dicht van structuur.	Te veel meel of te weinig water.	Pas de verhouding meel en water aan
	Te veel vruchten of volkorenmeel gebruikt.	Verminder zware ingrediënten en voeg extra gist toe.
Holte in het midden na het snijden.	Te veel water of gist, of geen zout toegevoegd	Pas de hoeveelheden aan en controleer of zout is toegevoegd
	Water is te heet.	Gebruik water op de juiste temperatuur.
Droge bloem op de bovenkant van het brood.	Plakkerige ingrediënten zoals banaan of boter.	Vermijd plakkerige ingrediënten.
	Te weinig water of onvoldoende gemengd.	Voeg meer water toe en zorg voor een goede menging.

7. OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact
2. Maak het apparaat schoon. Volg de instructies in hoofdstuk 5. Reiniging en onderhoud.
3. Bewaar het apparaat in de originele verpakking in een droge en afgesloten ruimte.

8. AFVOEREN

8.1 Verpakkingsmateriaal afvoeren

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit verschillende materialen. Volg bij het afvoeren van het verpakkingsmateriaal de nationale en lokale regelgeving met betrekking tot het milieuvriendelijk afvoeren van het verpakkingsmateriaal.

8.2 Het apparaat afvoeren



De materialen die in dit apparaat worden gebruikt en zijn gemarkeerd met dit symbool zijn recyclebaar. De markering duidt erop dat dit product in de gehele EU niet mag worden weggegooid bij het huishoudelijk afval.



Dit symbool geeft aan dat het apparaat niet met ander huishoudelijk afval weggegooid mag worden binnen de EU. Door het apparaat op de juiste wijze af te voeren, helpt u mogelijke gevaren voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen. Het recyclen van materialen draagt bij tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Gooi afgedankte elektronische apparaten daarom niet weg met het huishoudelijk afval. Volg bij het afvoeren van het apparaat de nationale en lokale regelgeving met betrekking tot het milieuvriendelijk afvoeren van elektronische apparatuur. U kunt ook contact opnemen met Pierre wanneer u het apparaat niet meer wil gebruiken of u kunt het apparaat inleveren bij een Coolblue B.V. winkel naar keuze.

CONTACTGEGEVENS PIERRE

Pierre is een geregistreerd merk van Wisepick productions B.V.
De klantenservice kunt u bereiken via: www.coolblue.nl/klantenservice

Wisepick productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
Nederland

NOTICE D'UTILISATION

AVANT-PROPOS	36
1. SÉCURITÉ	38
1.1 Avertissements et consignes de sécurité	38
1.2 Utilisation prévue et utilisation involontaire prévisible	40
2. PROPRIÉTÉS DU PRODUIT	41
2.1 Caractéristiques techniques	41
2.2 Composants principaux	41
2.3 Panneau de commande	42
2.4 Garantie	42
3. INSTALLATION	42
3.1 Exigences relatives au lieu d'installation	42
3.2 Déballage de l'appareil	42
3.3 Préparation de l'appareil avant utilisation	43
3.4 Première chauffe avant la première utilisation	43
4. UTILISATION	43
4.1 Préparatifs	43
4.2 Réglage du programme et cuisson du pain	44
4.3 Ajout d'ingrédients supplémentaires	44
4.4 Fonction de maintien au chaud	44
4.5 Aperçu des programmes	45
4.6 Aperçu des boutons de menu	45
4.7 Programme Maison (Bouton Programme Personnalisé)	46
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	47
5.1 Nettoyage de l'appareil	47
5.2 Fréquence de nettoyage	47
6. DÉPANNAGE	48
6.1 Dépannage	48
7. MISE HORS SERVICE	50
8. MISE AU REBUT	50
8.1 Éliminer l'emballage	50
8.2 Éliminer l'appareil	50

AVANT-PROPOS






À PROPOS DE CE DOCUMENT

- Pierre ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages immatériels causés à vous-même ou à autrui, ou des dommages matériels causés à l'appareil, à vos biens ou à ceux d'autrui, suite au non-respect des instructions contenues dans ce manuel.
- Les avertissements et consignes de sécurité de ce manuel ne décrivent pas toutes les circonstances et situations possibles.
- Si vous contactez notre service clientèle, assurez-vous d'avoir le numéro de modèle à portée de main. Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique ou au recto de ce manuel.

INSTRUCTIONS D'ORIGINE

Ce manuel a été écrit à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des documents traduits. En cas d'erreurs de traduction, la version néerlandaise prévaut.

SYMBOLES UTILISÉS

SYMBOLE	DESCRIPTION
 DANGER !	Indique un risque d'incendie et/ou des matériaux inflammables.
 AVERTISSEMENT !	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner de graves dommages immatériels à vous ou à autrui.
 PRUDENCE !	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner de légers dommages immatériels à vous ou à autrui.
 ATTENTION !	Indique une situation liée à des dégâts matériels.
 REMARQUE	Indique des informations complémentaires utiles.

REMARQUE

Vous pouvez également trouver la dernière version de ce manuel en ligne, à l'adresse suivante : [\[www.coolblue.be\]](http://www.coolblue.be) en effectuant une recherche à partir du numéro de l'article.

DROIT D'AUTEUR

Les données représentées dans ce manuel, y compris les textes, photos, dessins graphiques, marques figuratives, noms (commerciaux) et logos, sont la propriété de Pierre et sont protégées par le droit d'auteur, le droit des marques et/ou tout autre droit de propriété intellectuelle, sauf si ces données appartiennent à un tiers. Vous n'êtes en aucun cas autorisé(e) à reproduire, transférer, distribuer, conserver ou mettre à la disposition de tiers contre rémunération la totalité ou une partie du contenu du manuel sans l'autorisation écrite préalable de Pierre et/ou du tiers auquel les données appartiennent.

COORDONNÉES

Pierre est une marque déposée de Wisepick productions B.V.

Le service client est joignable via : <https://www.coolblue.be/fr/service-client>

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664

3012 CN Rotterdam

Pays-Bas

1. SÉCURITÉ

Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les consignes de sécurité avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir l'appareil. Vous éviterez ainsi d'éventuels dommages matériels et immatériels à vous-même ou à autrui, à l'appareil, à vos autres biens ou à ceux d'autrui.

1.1 Avertissements et consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et ses composants. L'appareil et ses composants ne sont pas des jouets.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez le produit que de la manière décrite dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si l'une de ses pièces est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux. Retirez la fiche de la prise de terre et contactez le service clientèle.

Risque d'asphyxie par manque d'oxygène :

- Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'emballage. Tenez l'emballage hors de portée des enfants.

Risque d'électrocution dû à un court-circuit :

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil. N'ouvrez et ne réparez pas l'appareil vous-même. L'appareil ne peut être réparé que par un technicien de service qualifié.



DANGER !

Risque d'incendie par court-circuit :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de la prise. Ne branchez l'appareil qu'à une prise de terre.
- Ne placez pas le câble d'alimentation à proximité de chaleur, d'huile, de bords tranchants et de pièces mobiles.
- N'utilisez pas de rallonge ou de prises multiples avec cet appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé sous l'appareil.
- Ne tordez ou ne pliez pas le câble d'alimentation, et ne l'enroulez pas. Cela pourrait endommager la gaine isolante du câble d'alimentation.

Risque d'incendie dû à une surchauffe :

- Si l'appareil surchauffe en cours de fonctionnement, il s'éteint automatiquement. Attendez que l'appareil ait fini de se réinitialiser.
- Ne stockez pas dans l'appareil des substances explosives ou légèrement inflammables telles que des aérosols contenant un agent propulseur inflammable.



PRUDENCE !

Risque d'intoxication alimentaire :

- Avant utilisation, nettoyez toutes les parties en contact des aliments avec de l'eau et un détergent doux. Rincez abondamment et séchez soigneusement.



ATTENTION !

Risque d'endommagement de l'appareil :

- Ne laissez jamais tomber l'appareil et évitez les chocs. Des vibrations excessives peuvent entraîner le desserrement des connexions et nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Ne réutilisez pas l'appareil s'il est tombé.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec le produit.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour enlever la fiche de la prise. Saisissez toujours la fiche fermement et retirez-la directement de la prise.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des détergents chimiques agressifs qui pourraient l'endommager.

1.2 Utilisation prévue et utilisation involontaire prévisible

- Cette machine est destinée à la préparation de pains et de pâtes dans des environnements domestiques.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ; exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels et dans les environnements de type « Bed & Breakfast ».
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans ce manuel est considérée comme une utilisation involontaire et peut entraîner des dommages matériels et immatériels à vous-même ou à autrui, à l'appareil, à vos autres biens ou à ceux d'autrui ainsi que l'annulation de la garantie.

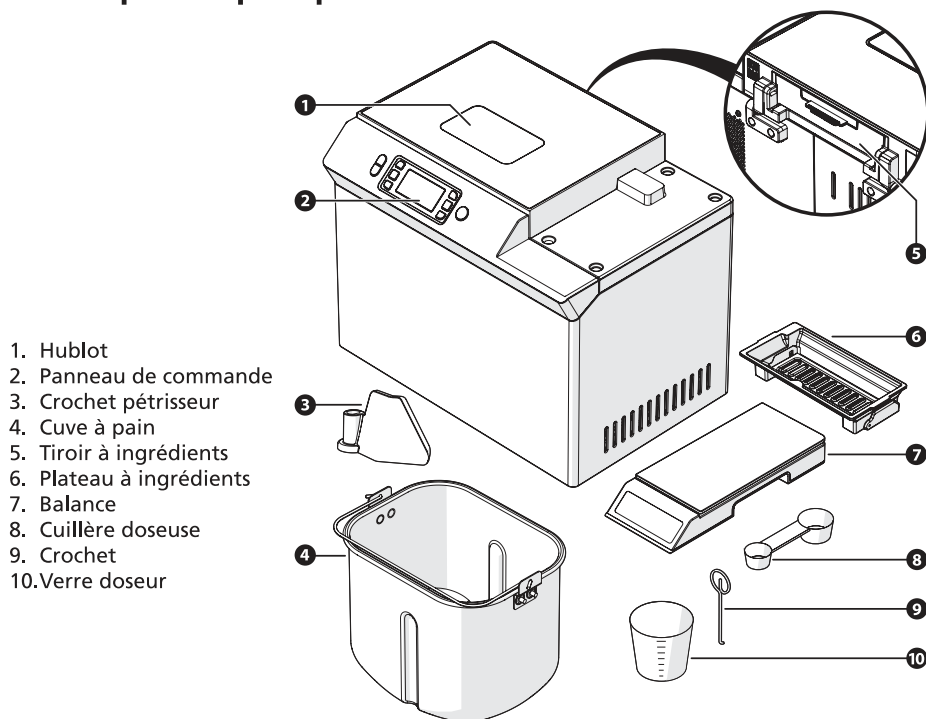
2. PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

2.1 Caractéristiques techniques

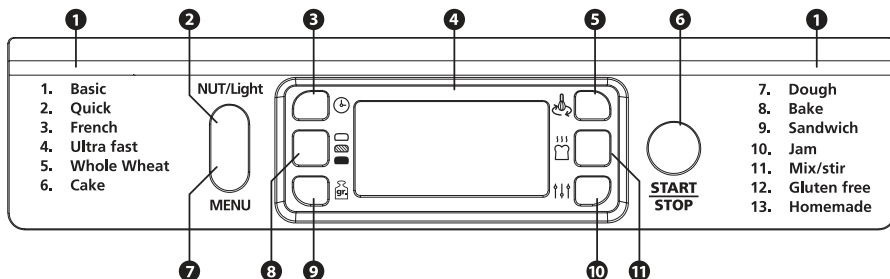
Numéro de modèle	PBM9000
Dimensions (l x p x h)	38,5 x 28,0 x 31,5 cm
Capacité de poids	700 g et 900 g
Quantité maximale de farine	500 g
Quantité maximale de levure	5 g
Nombre de programmes	13 programmes automatiques, y compris sans gluten, confiture, gâteau, pâte, etc.
Fonction minuterie (cuisson différée)	Jusqu'à 13 heures
Température ambiante	Recommandée entre 15 °C et 34 °C
Raccordement électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique maximale	615 W
Consommation électrique en mode arrêt	0,3 W

FR

2.2 Composants principaux



2.3 Panneau de commande



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Aperçu des programmes | 7. Bouton Menu |
| 2. Bouton Ajouter des ingrédients / Lampe | 8. Bouton Couleur |
| 3. Bouton Heure | 9. Bouton Poids |
| 4. Écran | 10. Bouton Programme personnalisé |
| 5. Bouton Pétrissage | 11. Bouton Durée de cuisson |
| 6. Bouton Marche/Arrêt | |

2.4 Garantie

Cet appareil est couvert par une garantie de 3 ans après l'achat. Pour en savoir plus sur les conditions de garantie, rendez-vous sur www.coolblue.be/fr/service-client. Dans tous les cas, vous devez disposer de la facture d'achat avec la date d'achat et/ou de livraison pour faire valoir la garantie.

3. INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement les informations relatives à la sécurité dans le chapitre 1.

3.1 Exigences relatives au lieu d'installation

Placez l'appareil à un endroit qui satisfait aux conditions suivantes :

- Une surface plane, stable, résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Pas d'exposition directe à la lumière du soleil.
- Pas directement à côté de sources de chaleur, telles que des poêles ou des fourneaux.

3.2 Déballage de l'appareil

AVERTISSEMENT !

RISQUE D'ÉTOUFFEMENT. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'emballage. Tenez l'emballage hors de portée des enfants.

Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que l'appareil et les accessoires ne sont pas endommagés.

Si des pièces sont manquantes ou endommagées, contactez le service client de Coolblue : www.coolblue.be/fr/service-client.

3.3 Préparation de l'appareil avant utilisation

1. Nettoyez la cuve à pain, le crochet pétrisseur et le plateau à ingrédients avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
2. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.

ATTENTION !

N'immergez jamais la machine même dans l'eau ou d'autres liquides.

3.4 Première chauffe avant la première utilisation

1. Placez la cuve à pain vide dans la machine et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
2. Fixez le crochet pétrisseur sur l'entraînement dans la cuve à pain.
3. Fermez le couvercle.
4. Insérez la fiche dans la prise.
5. Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme BAKE.
6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Laissez chauffer la machine pendant environ 10 minutes (pour que les éventuels résidus d'usine s'évaporent).

Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur ou de la fumée. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement.

7. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
8. Laissez ensuite la machine refroidir et nettoyez à nouveau la cuve.

4. UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les informations relatives à la sécurité énoncées dans le chapitre 1.

4.1 Préparatifs

1. Pesez tous les ingrédients nécessaires.

N'utilisez pas plus de 500 g de farine et 5 g de levure.

2. Placez la cuve à pain dans la machine et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Fixez le crochet pétrisseur.
4. Enduisez le crochet pétrisseur d'une petite quantité de margarine pour éviter que la pâte n'attache.
5. Ajoutez l'eau.
6. Ajoutez le sucre, le sel et la farine.
7. Faites un puits dans la farine et ajoutez-y la levure.
8. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau ou le sel.

4.2 Réglage du programme et cuisson du pain

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu pour sélectionner le programme souhaité.
2. Appuyez sur le bouton Couleur pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée. (Clair, Moyen, Foncé)
3. Appuyez sur la touche Poids pour sélectionner la bonne taille de pain. (700 g ou 900 g)

Optionnel : Appuyez sur la touche Heure pour régler le démarrage différé. L'heure affichée indique la fin du programme sélectionné, pas le moment où il commence.

4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le programme. Attendez la fin du programme. À la fin du programme, 10 bips sonores retentissent.
5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant environ 2 secondes pour éteindre la machine à pain.
6. Mettez des gants de cuisine et ouvrez le couvercle de la machine à pain.
7. Saisissez la poignée de la cuve à pain et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Retirez délicatement la cuve à pain de la machine à pain.
9. Retournez la cuve à pain et secouez-la pour faire sortir le pain.
10. Laissez refroidir le pain pendant au moins 20 minutes.
11. Retirez le crochet pétrisseur du pain. Utilisez le crochet prévu à cet effet.
12. Laissez la cuve refroidir complètement et suivez les étapes du chapitre Nettoyage et entretien pour nettoyer la machine à pain.

4.3 Ajout d'ingrédients supplémentaires

Il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires tels que des noix ou des raisins secs en cours de programme. Ceux-ci sont automatiquement ajoutés au moment opportun.

1. Remplissez le plateau à ingrédients avec la quantité pesée.
2. Placez le plateau à ingrédients dans le tiroir à ingrédients et fermez le tiroir à ingrédients.

4.4 Fonction de maintien au chaud

Lorsque le programme de cuisson sélectionné est terminé, la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement. La machine maintient alors le pain au chaud pendant 60 minutes.

REMARQUE

La fonction de maintien au chaud utilise une température basse, de sorte que le pain ne continue pas à cuire pendant le maintien au chaud.







Ne laissez pas le pain trop longtemps dans la cuve à pain, cela pourrait donner une croûte dure ou caoutchouteuse.

4.5 Aperçu des programmes

N°	PROGRAMME	DESCRIPTION	POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES
1	Basique	Pétrissage, levée, cuisson. Pour un pain blanc standard	Oui
2	Rapide	Temps de cuisson plus court, levée avec levure chimique. Un pain compact et plus rapide	Oui
3	Français	Levée plus longue. Pain aéré à la croûte croustillante	Oui
4	Ultra rapide	Préparation très rapide (pétrissage court, levée, cuisson)	Oui
5	Blé complet	Programme lent pour la farine complète. Temps de trempage supplémentaire des céréales.	Oui
6	Gâteau	Pétrissage et cuisson avec de la levure chimique. Pour la pâte à gâteau	Oui
7	Pâte	Uniquement pétrissage et levée. Pour la pâte à pizza, les petits pains, etc.	Non
8	Cuisson	Cuisson uniquement. Sans pétrissage ni levée.	Non
9	Sandwich	Pain plus léger avec une croûte molle, idéal pour les sandwichs.	Oui
10	Confiture	Chauffage et cuisson. Pour la confiture ou la marmelade (écraser les ingrédients ou les réduire en purée au préalable)	Non
11	Mélanger	Pétrissage uniquement. Sans levée ni cuisson.	Non
12	Sans gluten	Spécialement pour les pâtes sans gluten. Pâte plus humide, temps de cuisson plus long, une seule levée.	Oui
13	Fait maison (DIY)	Réglage manuel de toutes les étapes (pétrissage, levée, cuisson, maintien au chaud).	Oui

4.6 Aperçu des boutons de menu

Bouton Menu	Choisissez l'un des 13 programmes automatiques. Appuyez sur le bouton pour faire défiler les programmes.
-------------	--

	Bouton Ajouter des ingrédients / Lampe	Fonction 1, Ajouter automatiquement des ingrédients : Active un clapet qui ajoute, par exemple, des noix ou des raisins secs à partir du bac à ingrédients automatique. Fonction 2, Éclairage intérieur : Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour allumer la lumière ; appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour l'éteindre.
	Bouton Heure	Vous permet de régler le démarrage différé. Après avoir choisi le programme, la couleur et le poids, appuyez sur TIME pour régler l'heure (par incréments de 10 minutes, délai maximum de 13 heures). Non disponible pour le programme CONFITURE.
	Bouton Couleur	Choisissez la couleur de la croûte : Clair / Moyen / Foncé. Non disponible pour le programme Pâte, Cuisson, Confiture et Mélanger.
	Bouton Poids	Sélectionnez le poids du pain souhaité : 700 g ou 900 g. Non disponible pour les programmes Rapide, Ultra rapide, Gâteau, Pâte, Cuisson, Sandwich, Confiture, Mélanger et Fait maison.
	Bouton Programme personnalisé	Programmation manuelle de toutes les étapes : pétrissage, levée, cuisson et maintien au chaud.
	Bouton Pétrissage	Réglage du temps de pétrissage
	Bouton Cuisson	Réglage du temps de cuisson
	Bouton Marche/ Arrêt	Démarrer : Appuyez 1 seconde pour démarrer le programme sélectionné. Un signal sonore retentit et l'affichage de l'heure commence à clignoter. Arrêter : Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour arrêter un programme. Pause : Une brève pression pendant le fonctionnement interrompt le processus (les réglages sont mémorisés) ; une autre pression reprend le cycle.

4.7 Programme Maison (Bouton Programme Personnalisé)

Avec le menu Maison (bouton Programme personnalisé), vous pouvez régler la durée de chaque phase du programme. Les phases suivantes sont réglables :

- Pétrissage 1
- Levée 1
- Pétrissage 2
- Levée 2
- Levée 3
- Cuisson
- Maintien au chaud

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Maison (DIY).
2. Appuyez sur le bouton Programme personnalisé pour régler le temps de la phase.
3. Réglez le temps en appuyant plusieurs fois sur le bouton Temps.
4. Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que toutes les phases soient réglées.
5. Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer le programme.

*Les durées réglées sont automatiquement enregistrées une fois toutes les phases configurées.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de passer à l'entretien et au nettoyage de l'appareil, lisez attentivement les informations de sécurité énoncées dans le chapitre 1.

5.1 Nettoyage de l'appareil

Le nettoyage après chaque utilisation prolonge la durée de vie de la machine et garantit un pain hygiénique et savoureux.

AVERTISSEMENT !

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.

PRUDENCE !

Laissez toujours l'appareil refroidir complètement et débranchez la fiche de la prise de terre avant d'entretenir ou de nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits agressifs ou abrasifs ou avec des objets tranchants.

1. Retirez la cuve à pain, le crochet pétrisseur et le plateau à ingrédients de la machine.

Si le crochet pétrisseur est difficile à enlever, remplissez la cuve à pain d'eau chaude et laissez reposer ceci pendant environ 30 minutes.

2. Nettoyez la cuve à pain, le crochet pétrisseur et le plateau à ingrédients avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La cuve à pain, le crochet pétrisseur et le plateau à ingrédients peuvent être lavés au lave-vaisselle.

3. Séchez bien la cuve à pain, le crochet pétrisseur et le plateau à ingrédients avant de les remettre en place.

4. Essayez le boîtier avec un chiffon humide.

5.2 Fréquence de nettoyage

ÉLÉMENT	APRÈS CHAQUE UTILISATION	CHAQUE SEMAINE	SI NÉCESSAIRE
Cuve à pain	X		
Crochet pétrisseur	X		
Plateau à ingrédients	X		
Couvercle et hublot		X	
Boîtier			X

6. DÉPANNAGE

Vous pouvez facilement résoudre certains problèmes vous-même à l'aide du tableau ci-dessous. Si les descriptions ci-dessous ne permettent pas de résoudre votre problème, veuillez contacter notre service clientèle : www.coolblue.be/fr/service-client

6.1 Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
De la fumée sort de la ventilation pendant la cuisson	Ingrédients sur l'élément chauffant ou huile de la première utilisation.	Débranchez la fiche et nettoyez soigneusement l'élément chauffant. Lors de la première utilisation, laissez l'appareil fonctionner à vide avec le couvercle ouvert.
La croûte du dessous est trop épaisse.	Le pain est resté trop longtemps dans la cuve.	Retirez le pain de la cuve immédiatement après la cuisson. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud.
Le crochet pétrisseur est difficile à enlever.	Le crochet est bloqué sur l'axe.	Laissez de l'eau chaude dans la cuve pendant 10 minutes. Retirez ensuite le crochet et nettoyez-le.
Mauvais résultats de mélange ou de cuisson.	Mauvais programme choisi.	Choisissez le bon programme. Voir la section 4.5 pour plus d'informations sur les différents programmes.
	Le couvercle a été ouvert pendant la phase finale de levée.	N'ouvrez pas le couvercle pendant le programme.
	Le crochet pétrisseur ne tourne pas correctement	Vérifiez le crochet pétrisseur et faites fonctionner l'appareil sans contenu. Contactez le service clientèle si le problème persiste.
« HHH » apparaît à l'écran.	La température interne est trop élevée.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement avec le couvercle ouvert.
Le moteur fonctionne, mais la pâte n'est pas mélangée.	La cuve n'est pas bien placée ou la pâte est trop lourde.	Vérifiez que la cuve soit correctement positionnée. Utilisez la bonne quantité d'ingrédients.
Le pain pousse le couvercle vers le haut.	Trop de levure, de farine ou d'eau, ou environnement trop chaud	Réduisez la quantité d'ingrédients.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le pain est trop petit ou ne lève pas.	Levure insuffisante ou de mauvaise qualité, ou température ambiante trop basse.	Utilisez de la levure fraîche et maintenez la température ambiante au-dessus de 15 °C.
La pâte déborde de la cuve.	Trop d'humidité ou de levure.	Réduisez la quantité de liquide et de levure.
Le pain s'affaisse au milieu.	La farine est de qualité insuffisante.	Utilisez une farine de bonne qualité.
	La levure est trop active ou trop chaude.	Utilisez la levure à température ambiante.
	Trop d'eau utilisée.	Réduisez la quantité d'eau.
Le pain a une texture lourde et dense.	Trop de farine ou pas assez d'eau.	Ajustez le rapport farine/eau
	Utilisé trop de fruits ou de farine complète.	Réduisez les ingrédients lourds et ajoutez de la levure supplémentaire.
Creux au centre après la découpe.	Trop d'eau ou de levure, ou pas de sel ajouté	Adaptez les quantités et vérifiez si du sel a été ajouté
	L'eau est trop chaude.	Utilisez de l'eau à la bonne température.
Farine sèche sur le dessus du pain.	Ingrédients collants comme la banane ou le beurre.	Évitez les ingrédients collants.
	Trop peu d'eau ou pas assez mélangé.	Ajoutez de l'eau et assurez-vous d'un bon mélange.

7. MISE HORS SERVICE

1. Retirez la fiche de la prise.
2. Nettoyez l'appareil. Suivez les instructions du chapitre 5. Nettoyage et entretien.
3. Rangez l'appareil dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et fermé.

FR

8. MISE AU REBUT

8.1 Éliminer l'emballage

L'emballage est composé de différents matériaux. Lors de l'élimination de l'emballage, veillez à respecter la réglementation nationale et locale relative à l'élimination respectueuse de l'environnement des emballages.

8.2 Éliminer l'appareil



Les matériaux utilisés dans cet appareil et marqués de ce symbole sont recyclables. La marque indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE.



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. En éliminant l'appareil correctement, vous contribuerez à prévenir les risques pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles. Par conséquent, ne jetez pas les appareils électroniques mis au rebut avec les déchets ménagers. Lors de la mise au rebut de l'appareil, respectez les réglementations nationales et locales concernant la mise au rebut écologique des équipements électroniques. Vous pouvez également contacter Pierre lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil ou vous pouvez retourner l'appareil dans un magasin Coolblue B.V. de votre choix.

COORDONNÉES PIERRE

Pierre est une marque déposée de Wisepick productions B.V.

Le service client est joignable via : <https://www.coolblue.be/fr/service-client>

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664

3012 CN Rotterdam

Pays-Bas

BENUTZERINFORMATION

VORWORT	52
1. SICHERHEIT	54
1.1 Sicherheitshinweise und -vorschriften	54
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung und vorhersehbare nicht-bestimmungsgemäße Verwendung	56
2. PRODUKTEIGENSCHAFTEN	57
2.1 Technische Daten	57
2.2 Hauptteile	57
2.3 Bedienfeld	58
2.4 Garantie	58
3. INSTALLATION	58
3.1 Anforderungen an den Aufstellungsort	58
3.2 Auspacken des Geräts	58
3.3 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch	59
3.4 Erstmaliges Aufwärmen vor dem ersten Gebrauch	59
4. VERWENDUNG	59
4.1 Vorbereitungen	59
4.2 Programm einstellen und Brot backen	60
4.3 Hinzufügen weiterer Zutaten	60
4.4 Warmhaltefunktion	60
4.5 Überblick über die Programme	61
4.6 Übersicht der Menütasten	61
4.7 Home Made Programm (Benutzerdefinierte Programmtaste)	62
5. REINIGUNG UND WARTUNG	63
5.1 Das Gerät reinigen	63
5.2 Häufigkeit der Reinigung	63
6. STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN	64
6.1 Störungen beheben	64
7. LAGERUNG	66
8. ENTSORGUNG	66
8.1 Verpackungsmaterial entsorgen	66
8.2 Das Gerät entsorgen	66

VORWORT






ÜBER DIESES DOKUMENT

- Pierre kann in keiner Weise für immaterielle Schäden an Ihnen oder anderen oder Sachschäden am Gerät, an Ihrem Eigentum oder am Eigentum anderer haftbar gemacht werden, die durch die Nichtbefolgung oder inkorrekte Befolgung der Anweisungen in dieser Anleitung entstanden sind.
- In den Warnhinweisen und Sicherheitsvorschriften in dieser Anleitung werden nicht alle möglichen Umstände und Situationen besprochen.
- Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, sollten Sie die Modellnummer zur Hand haben. Diese finden Sie auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite dieser Anleitung.

URSPRÜNGLICHE ANWEISUNGEN

- Diese Gebrauchsanleitung wurde ursprünglich auf Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind übersetzte Dokumente. Bei Übersetzungsfehlern ist die niederländische Version maßgeblich.

VERWENDETE SYMBOLE

SYMBOL	BESCHREIBUNG
 GEFAHR!	Weist auf Brandgefahr und/oder entzündliche Materialien hin.
 WARNUNG!	Zeigt eine gefährliche Situation an, die Ihnen oder anderen Personen schwere immaterielle Schäden zufügen kann, wenn sie nicht vermieden wird.
 VORSICHT!	Zeigt eine gefährliche Situation an, die Ihnen oder anderen Personen leichte immaterielle Schäden zufügen kann, wenn sie nicht vermieden wird.
 ACHTUNG!	Zeigt eine Situation an, die mit Sachschäden einhergehen kann.
 ANMERKUNG	Weist auf nützliche ergänzende Informationen hin.

ANMERKUNG

Die neueste Version dieses Handbuchs finden Sie auch online unter [www.coolblue.de], wenn Sie nach der Artikelnummer suchen.

URHEBERRECHT

Die in dieser Gebrauchsanleitung abgebildeten Daten, darunter Texte, Fotos, Grafiken, Bildmarken, (Handels-)Namen und Logos, sind Eigentum von Pierre und unterliegen dem Urheberrecht, dem Markenrecht und/oder anderen geistigen Eigentumsrechten, es sei denn, diese Daten gehören einem Dritten. Ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Pierre und/oder des Dritten, dem die Daten gehören, ist es nicht gestattet, den Inhalt der Gebrauchsanleitung ganz oder teilweise zu vervielfältigen, zu übertragen, zu verbreiten, zu speichern oder Dritten gegen Entgelt verfügbar zu machen.

KONTAKTDATEN

Pierre ist eine eingetragene Marke von Wisepick productions B.V.

Den Kundendienst erreichen Sie unter: <https://www.coolblue.de/kundendienst>

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Niederlande

RATINGLABELS

1. SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass Sie die Sicherheitsanweisungen vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren, verwenden oder warten. So vermeiden Sie mögliche materielle und immaterielle Schäden bei Ihnen selbst oder anderen, am Gerät, an Ihrem sonstigen Eigentum oder am Eigentum anderer.

DE

1.1 Sicherheitshinweise und -vorschriften

WARNUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät und dessen Teilen spielen. Das Gerät und seine Teile sind kein Spielzeug.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil davon beschädigt oder defekt ist. Ein beschädigtes oder defektes Gerät ist sofort zu ersetzen. Ziehen Sie das Netzkabel aus der geerdeten Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice.

Erstickungsgefahr durch Sauerstoffmangel:

- Lassen Sie Kinder nie mit dem Verpackungsmaterial spielen. Das Verpackungsmaterial für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Stromschlaggefahr durch Kurzschluss:

- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Öffnen oder reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden.



GEFAHR!

Brandgefahr durch Kurzschluss:

- Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung auf dem Typenschild mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von Hitze, Öl, scharfen Kanten und beweglichen Teilen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose mit diesem Gerät.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht unter den Füßen des Geräts eingeklemmt wird.
- Drehen oder knicken Sie das Netzkabel nicht und rollen Sie es nicht auf. Die Isolierschicht des Netzkabels kann dadurch beschädigt werden.

Brandgefahr durch Überhitzung:

- Wenn das Gerät während des Betriebs überhitzt, stoppt es automatisch. Warten Sie, bis das Zurücksetzen des Geräts abgeschlossen ist.
- Bewahren Sie keine explosiven oder leicht entzündlichen Stoffe wie Sprühdosen mit brennbarem Treibmittel im Gerät auf.



VORSICHT!

Risiko einer Lebensmittelvergiftung:

- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Gründlich ausspülen und sorgfältig abtrocknen.



ACHTUNG!

Gefahr von Beschädigungen am Gerät:

- Lassen Sie das Gerät nie fallen und vermeiden Sie Stöße. Übermäßige Vibrationen können dazu führen, dass sich Verbindungen lösen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigt wird. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Verwenden Sie nur das mit dem Produkt gelieferte Zubehör.
- Ziehen Sie nie am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Nehmen Sie den Stecker immer fest in

die Hand und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.

- Reinigen Sie das Gerät nie mit aggressiven chemischen Reinigungsmitteln, die das Gerät beschädigen können.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung und vorhersehbare nicht-bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Brot und Teigprodukten in häuslicher Umgebung bestimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haus bestimmt.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in „Bed and Breakfast“-Umgebungen.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden.
- Jede andere als die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung des Geräts gilt als nicht bestimmungsgemäße Verwendung und kann zu Sachschäden und immateriellen Schäden bei Ihnen selbst oder anderen, am Gerät, an Ihrem sonstigen Eigentum oder am Eigentum anderer sowie zum Erlöschen der Garantie führen.

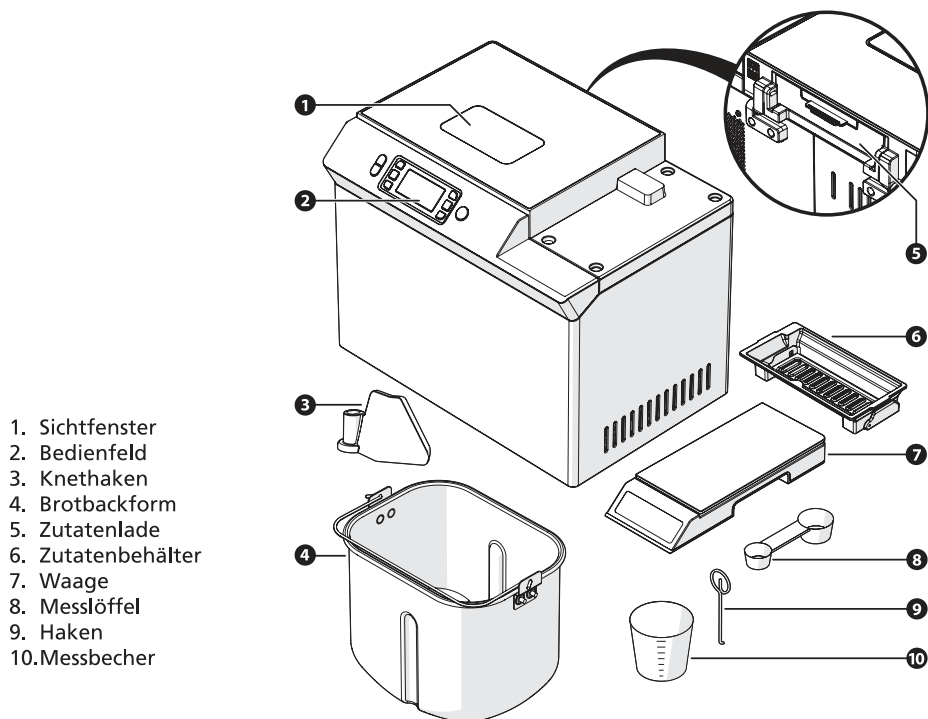
2. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

2.1 Technische Daten

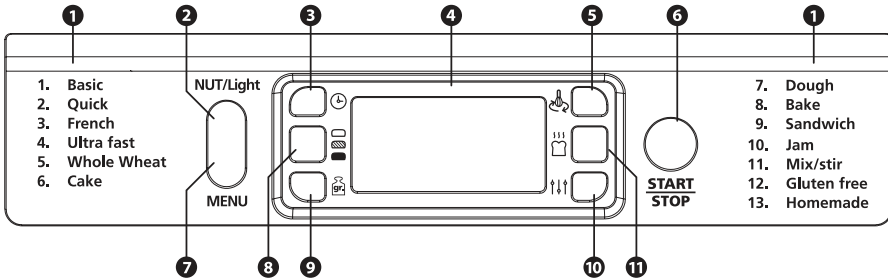
Modellnummer	PPE9000
Abmessungen (L x B x H)	38,5 × 28,0 × 31,5 cm
Gewichtskapazität	700 g und 900 g
Höchstmenge an Mehl	500 g
Höchstmenge an Hefe	5 g
Anzahl der Programme	13 Automatikprogramme inkl. Glutenfrei, Marmelade, Kuchen, Teig
Timer-Funktion (zeitversetztes Backen)	Bis zu 13 Stunden
Umgebungstemperatur	Empfohlen zwischen 15 und 34 °C
Stromanschluss	230 V ~ 50 Hz
Maximale elektrische Leistung	615 W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,3 W

DE

2.2 Hauptteile



2.3 Bedienfeld



1. Programmübersicht
2. Taste Zutaten hinzufügen / Lampe
3. Timertaste
4. Display
5. Knetttaste
6. Start-/Stopp-Taste
7. Menütaaste
8. Farbtaste
9. Gewichtstaste
10. Taste benutzerdefiniertes Programm
11. Backzeittaste

2.4 Garantie

Auf dieses Gerät wird Garantie von drei Jahren ab dem Kaufdatum gewährt. Weitere Informationen zu den Garantiebedingungen finden Sie auf www.coolblue.de/kundendienst. In jedem Fall müssen Sie über den Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum verfügen, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können.

3. INSTALLATION

Lesen Sie die Sicherheitsinformationen in Kapitel 1 genau durch, bevor Sie das Gerät installieren.

3.1 Anforderungen an den Aufstellungsort

Stellen Sie das Gerät an einer Stelle auf, die den folgenden Bedingungen genügt:

- Eine flache, stabile, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Unterlage.
- Kein direktes Sonnenlicht.
- Nicht direkt neben Wärmequellen wie Öfen oder Herden.

3.2 Auspacken des Geräts

WARNUNG!

ERSTICKUNGSGEFAHR. Lassen Sie Kinder nie mit dem Verpackungsmaterial spielen. Das Verpackungsmaterial für Kinder unzugänglich aufbewahren. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob weder das Gerät noch das Zubehör Beschädigungen aufweisen. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, kontaktieren Sie bitte Coolblue: www.coolblue.de/kundendienst

3.3 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

1. Reinigen Sie die Brotbackform, den Knethaken und den Zutatenbehälter mit warmem Wasser und Spülmittel.
2. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch ab.

VORSICHT!

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

3.4 Erstmaliges Aufwärmen vor dem ersten Gebrauch

1. Setzen Sie die leere Brotbackform in das Gerät ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
2. Befestigen Sie den Knethaken am Antrieb in der Brotbackform.
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Menütaste, um das Programm BAKE zu wählen.
6. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste.

Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten lang aufheizen (damit eventuelle Fabrikrückstände verdampfen).

Beim ersten Gebrauch kann es zu einem leichten Geruch oder Rauch kommen. Das ist normal und geht rasch vorüber.

7. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste.
8. Lassen Sie das Gerät danach abkühlen und reinigen Sie die Backform erneut.

4. VERWENDUNG

Lesen Sie die Sicherheitsinformationen in Kapitel 1 aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

4.1 Vorbereitungen

1. Wiegen Sie alle notwendigen Zutaten ab.

Verwenden Sie nicht mehr als 500 g Mehl und 5 g Hefe.

2. Setzen Sie die Brotbackform in das Gerät ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
3. Befestigen Sie den Knethaken.
4. Bestreichen Sie den Knethaken mit einer kleinen Menge Margarine, um Anbacken zu verhindern.
5. Geben Sie das Wasser hinzu.
6. Geben Sie den Zucker, das Salz und das Mehl hinzu.
7. Machen Sie eine Mulde im Mehl und geben Sie die Hefe darein.
8. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit dem Wasser oder dem Salz in Berührung kommt.

4.2 Programm einstellen und Brot backen

1. Drücken Sie wiederholt die Menütaste, um das gewünschte Programm zu wählen.
2. Drücken Sie die Farbtaste, um die gewünschte Krustenfarbe zu wählen (hell, mittel, dunkel).
3. Drücken Sie die Gewichtstaste, um die richtige Brotgröße zu wählen (700 g oder 900 g).

Optional: Drücken Sie die Timertaste, um die Startverzögerung einzustellen. Die angezeigte Zeit gibt an, wann das gewählte Programm beendet ist. Nicht die Startzeit.

4. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Programm zu starten. Warten Sie, bis das Programm abgeschlossen ist. Wenn das Programm beendet ist, ertönen 10 Pieptöne.
5. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste etwa 2 Sekunden lang, um den Brotbackautomaten auszuschalten.
6. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an und öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.
7. Ergreifen Sie den Griff der Brotbackform und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn.
8. Heben Sie die Brotbackform vorsichtig aus dem Brotbackautomaten.
9. Drehen Sie die Brotbackform um und schütteln Sie das Brot heraus.
10. Lassen Sie das Brot mindestens 20 Minuten lang abkühlen.
11. Entfernen Sie den Knethaken aus dem Brot. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Haken.
12. Lassen Sie die Brotbackform vollständig abkühlen und folgen Sie den Schritten im Abschnitt Reinigung und Wartung, um den Brotbackautomaten zu reinigen.

4.3 Hinzufügen weiterer Zutaten

Es ist möglich, während des Programms zusätzliche Zutaten wie Nüsse oder Rosinen hinzuzufügen. Diese werden automatisch zum richtigen Zeitpunkt hinzugefügt.

1. Füllen Sie den Zutatenbehälter mit der abgewogenen Menge.
2. Stellen Sie den Zutatenbehälter in die Zutatenlade und schließen Sie diese.

4.4 Warmhaltefunktion

Sobald das gewählte Backprogramm beendet ist, schaltet sich automatisch die Warmhaltefunktion ein. Das Gerät hält das Brot dann bis zu 60 Minuten lang warm.

ANMERKUNG







Die Warmhaltefunktion arbeitet mit einer niedrigen Temperatur, so dass das Brot beim Warmhalten nicht weitergebacken wird. Lassen Sie das Brot nicht zu lange in der Brotbackform, da es sonst eine harte oder zähe Kruste bekommt.

4.5 Überblick über die Programme

NR.	PROGRAMM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHKEIT, WEITERE ZUTATEN HINZUZUFÜGEN
1	Basic	Kneten, Aufgehen, Backen. Für Weiß- und Standardbrot	Ja
2	Quick	Kürzere Backzeit, Aufgehen mit Backpulver. Kompaktes und schnelleres Brot	Ja
3	French	Längeres Aufgehen. Luftiges Brot mit knuspriger Kruste	Ja
4	Ultra Fast	Sehr schnelle Zubereitung (kurzes Kneten, Aufgehen, Backen)	Ja
5	Whole Wheat	Langsames Programm für Vollkornmehl. Zusätzliche Einweichzeit für das Getreide	Ja
6	Cake	Kneten und Backen mit Backpulver. Für Rührteig	Ja
7	Dough	Nur Kneten und Aufgehen. Für Pizzateig, Brötchen usw.	Nein
8	Bake	Nur Backen. Kein Kneten oder Aufgehen	Nein
9	Sandwich	Leichteres Brot mit weicher Kruste, ideal für Sandwiches	Ja
10	Jam	Heizen und Kochen. Für Konfitüre oder Marmelade (Zutaten vorher pürieren oder zerdrücken)	Nein
11	Mix Stir	Nur Kneten. Kein Aufgehen oder Backen	Nein
12	Gluten Free	Eigens für glutenfreien Teig. Feuchterer Teig, längere Backzeit, einmaliges Aufgehen	Ja
13	Home Made (DIY)	Manuelle Einstellung aller Schritte (Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten)	Ja

4.6 Übersicht der Menütasten

	Menütaste	Wählen Sie eines der 13 automatischen Programme. Drücken Sie die Taste, um durch die Programme zu blättern.
	Taste Zutaten hinzufügen / Lampe	Funktion 1 - Automatisches Hinzufügen von Zutaten: Aktiviert ein Ventil, wodurch z. B. Nüsse oder Rosinen aus dem automatischen Zutatenbehälter hinzugefügt werden. Funktion 2 - Innenbeleuchtung: Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Lampe einzuschalten, und erneut 3 Sekunden lang, um sie auszuschalten.

	Timertaste	Hiermit stellen Sie die verzögerte Startzeit ein. Nachdem Sie Programm, Farbe und Gewicht gewählt haben, drücken Sie TIME, um die Zeit einzustellen (in 10-Minuten-Schritten, max. 13 Stunden Verzögerung). Nicht verfügbar für das Programm „JAM“.
	Farbtaste	Wählen Sie die Farbe der Kruste: hell/mittel/dunkel. Nicht verfügbar für die Programme Dough, Bake, Jam und Mix Stir.
	Gewichtstaste	Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht: 700 oder 900 g. Nicht verfügbar für die Programme Quick, Ultra Fast, Cake, Dough, Bake, Sandwich, Jam, Mix Stir und DIY.
	Taste benutzerdefiniertes Programm	Manuelle Programmierung aller Schritte: Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten.
	Knettaste	Einstellen der Knetzeit
	Backtaste	Einstellen der Backzeit
	Start-/Stop-Taste	Start: Drücken Sie 1 Sekunde lang, um das gewählte Programm zu starten. Es ertönt ein Signalton, und die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Stop: Halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um ein Programm zu stoppen. Pause: Ein kurzer Druck während des Betriebs unterbricht den Vorgang (die Einstellungen bleiben erhalten); ein weiterer Druck setzt den Zyklus fort.

4.7 Home Made Programm (Benutzerdefinierte Programmtaste)

Mit dem Home Made-Menü (Taste Benutzerdefiniertes Programm) können Sie die Dauer jeder Phase des Programms einstellen. Die folgenden Phasen sind einstellbar:

- Kneten 1
- Gehen 1
- Kneten 2
- Gehen 2
- Gehen 3
- Backen
- Warmhalten

1. Drücken Sie wiederholt die Menütaste, um das Home Made (DIY) Programm auszuwählen.
2. Drücken Sie die Taste Benutzerdefiniertes Programm, um die Zeit für die Phase einzustellen.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie wiederholt die Zeittaste drücken.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3, bis alle Phasen eingestellt sind.
5. Drücken Sie die Start / Stop-Taste, um das Programm zu starten.

*Die eingestellten Zeiten werden automatisch gespeichert, sobald alle Phasen eingestellt sind.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Lesen Sie die Sicherheitsinformationen in Kapitel 1 aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät warten und reinigen.

5.1 Das Gerät reinigen

Die Reinigung nach jedem Gebrauch verlängert die Lebensdauer des Geräts und sorgt für hygienisches und schmackhaftes Brot.

WARNUNG!

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

VORSICHT!

Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen und ziehen Sie den Stecker aus der geerdeten Steckdose, bevor Sie das Gerät warten oder reinigen.

ACHTUNG!

Reinigen Sie das Gerät nie mit aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder scharfen Gegenständen.

1. Nehmen Sie die Brotbackform, den Knethaken und den Zutatenbehälter aus dem Gerät.

Wenn sich der Knethaken nur schwer entfernen lässt, füllen Sie die Brotbackform mit warmem Wasser und lassen dies etwa 30 Minuten lang stehen.

2. Reinigen Sie die Brotbackform, den Knethaken und den Zutatenbehälter mit warmem Wasser und Spülmittel.

Die Brotbackform, der Knethaken und der Zutatenbehälter sind spülmaschinenfest.

3. Trocknen Sie die Brotbackform, den Knethaken und den Zutatenbehälter gut ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

5.2 Häufigkeit der Reinigung

TEIL	NACH JEDER VERWENDUNG	WÖCHENTLICH	FALLS ERFORDERLICH
Brotbackform	X		
Knethaken	X		
Zutatenbehälter	X		
Deckel und Sichtfenster		X	
Gehäuse			X

6. STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Einige Probleme können Sie einfach anhand der untenstehenden Tabelle selbst beheben. Falls die nachfolgenden Beschreibungen Ihr Problem nicht lösen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst: www.coolblue.de/kundendienst

6.1 Störungen beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Beim Backen kommt Rauch aus der Lüftung.	Zutaten auf dem Heizelement oder Öl von der ersten Verwendung.	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie das Heizelement vorsichtig. Lassen Sie das Gerät bei der ersten Verwendung leer mit geöffnetem Deckel laufen.
Die Kruste auf der Unterseite ist zu dick.	Das Brot blieb zu lange in der Brotbackform.	Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Brotbackform. Verwenden Sie nicht die Warmhaltefunktion.
Der Knethaken ist schwer zu entfernen.	Der Haken steckt an der Achse fest.	Lassen Sie die Brotbackform 10 Minuten lang mit heißem Wasser einweichen. Entfernen und reinigen Sie danach den Haken.
Schlechte Misch- oder Backergebnisse.	Falsches Programm gewählt.	Wählen Sie das richtige Programm. Weitere Informationen zu den verschiedenen Programmen finden Sie in Abschnitt 4.5.
	Deckel wurde in der letzten Aufgehphase geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel während des Programms nicht.
	Knethaken dreht sich nicht richtig.	Überprüfen Sie den Knethaken und lassen Sie das Gerät ohne Inhalt laufen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.
Auf dem Bildschirm erscheint „HHH“.	Die Innentemperatur ist zu hoch.	Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel vollständig abkühlen.
Motor läuft, aber Teig wird nicht gemischt.	Form nicht richtig eingesetzt oder Teig zu schwer.	Prüfen Sie, ob die Form ordentlich eingesetzt ist. Verwenden Sie die richtige Menge an Zutaten.
Das Brot drückt den Deckel hoch.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser, oder die Umgebung ist zu heiß.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Brot ist zu klein oder geht nicht auf.	Nicht genügend oder schlechte Hefe oder zu niedrige Umgebungstemperatur.	Verwenden Sie frische Hefe und halten Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C.
Der Teig dringt aus der Form aus.	Zu viel Feuchtigkeit oder Hefe.	Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit und Hefe.
Das Brot sinkt mittig ein.	Das Mehl ist von ungenügender Qualität.	Verwenden Sie Mehl von guter Qualität.
	Die Hefe ist zu aktiv oder zu warm.	Verwenden Sie Hefe bei Zimmertemperatur.
	Zu viel Wasser verwendet.	Reduzieren Sie die Wassermenge.
Das Brot ist schwer und hat eine dichte Textur.	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Passen Sie das Verhältnis von Mehl und Wasser an.
	Zu viel Obst oder Vollkornmehl verwendet.	Reduzieren Sie die schweren Zutaten und geben Sie zusätzliche Hefe hinzu.
Hohlraum in der Mitte nach dem Aufschneiden.	Zu viel Wasser oder Hefe, oder kein Salz hinzugefügt.	Passen Sie die Mengen an und prüfen Sie, ob Salz hinzugefügt wurde.
	Das Wasser ist zu heiß.	Verwenden Sie Wasser mit der richtigen Temperatur.
Trockenes Mehl auf der Oberseite des Brotes.	Klebrige Zutaten wie Bananen oder Butter.	Vermeiden Sie klebrige Zutaten.
	Zu wenig Wasser oder unzureichend gemischt.	Fügen Sie mehr Wasser hinzu und sorgen Sie für eine gute Durchmischung.

7. LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät. Befolgen Sie die Anweisungen in Kapitel 5. Reinigung und Wartung.
3. Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung in einem trockenen und geschlossenen Raum auf.

DE

8. ENTSORGUNG

8.1 Verpackungsmaterial entsorgen

Das Verpackungsmaterial besteht aus verschiedenen Materialien. Befolgen Sie bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials die nationalen und lokalen Vorschriften bezüglich der umweltfreundlichen Entsorgung von Verpackungsmaterial.

8.2 Das Gerät entsorgen



Die in diesem Gerät verwendeten Materialien, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind recycelbar. Das Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.



Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät innerhalb der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling von Materialien trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Entsorgen Sie ausrangierte elektronische Geräte daher nicht mit dem Hausmüll. Befolgen Sie bei der Entsorgung des Geräts die nationalen und lokalen Vorschriften bezüglich der umweltfreundlichen Entsorgung von Elektrogeräten. Sie können auch Kontakt mit Pierre aufnehmen, wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, oder Sie können das Gerät in einer Coolblue-Filiale Ihrer Wahl abgeben.

KONTAKTINFORMATIONEN PIERRE

Pierre ist eine eingetragene Marke von Wisepick productions B.V.

Den Kundendienst erreichen Sie unter: <https://www.coolblue.de/kundendienst>

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664

3012 CN Rotterdam

Niederlande

PIERRE

**Pierre is a registered trademark of Wisepick productions B.V.
Weena 664
3012CN, Rotterdam
The Netherlands**

**www.coolblue.nl/klantenservice / www.coolblue.be/nl/klantenservice
www.coolblue.be/fr/service-client / www.coolblue.de/kundendienst**