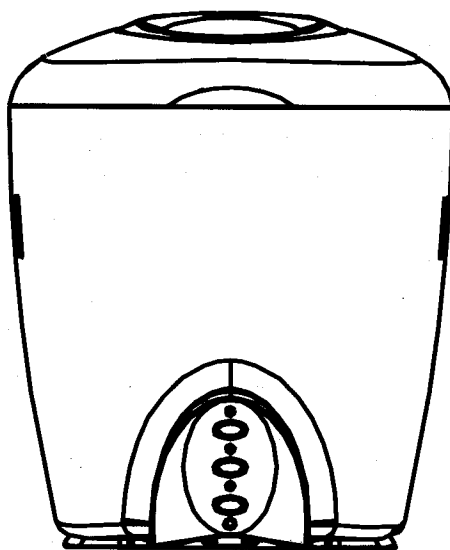


  
**KING D'HOMÉ**  
**MODE D'EMPLOI**  
*MACHINE A PAIN*  
*Réf. BM-151*



***Lire attentivement la notice avant toute utilisation***

**CE**

## 1 . Précautions d'emploi

1. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce manuel.
2. Cette appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.
3. Lors de la première utilisation, il est normal qu'une émission de fumée puisse être remarquée. Si celle-ci perdure après plusieurs utilisations, merci de contacter immédiatement votre service après vente.
4. Après utilisation, avant le nettoyage de votre appareil ou avant l'installation des composants, vous devez débrancher la prise.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur ou dans un lieu humide.
6. La machine à pain (exception faite de la cuve intérieure et du bras mélangeur), le cordon d'alimentation et la prise ne doivent pas être plongés dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
7. Vous ne devez pas installer votre appareil à proximité d'un chauffe-eau, d'une cuisinière électrique ou de toute autre source de chaleur.
8. Ne laissez pas les enfants utiliser la machine à pain. Tenez-la hors de leur portée.
9. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à pain (au moins 11 cm).
10. Avant de mettre en marche votre appareil, vérifiez que la cuve intérieure est bien en place. **Ne mettez pas de cailloux ni d'autres substances dures ou inflammables à l'intérieur de la cuve.**
  
11. Une fois que vous avez branché votre appareil à la prise murale, n'utilisez pas de brosse à récurer pour le nettoyer.
12. Lorsque la machine à pain est en marche, n'ouvrez pas le couvercle et ne glissez pas votre main à l'intérieur de la cuve.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, confiez votre appareil à un réparateur professionnel. **N'essayez pas de réparer vous-même le cordon, vous risqueriez de vous électrocuter.**
14. Lorsqu'il est en marche, ne touchez aucune surface de l'appareil, sauf les boutons du **panneau de commandes**.
15. La machine chauffe en cours d'utilisation. Utilisez des maniques pour sortir le moule brûlant de la machine.
16. Le produit doit être utilisé en respectant les règles nationales d'utilisation.

Vérifier que la fiche de la prise de courant n'est pas connecté à l'alimentation.

*La température du couvercle et des parties extérieures peuvent être très chaude pendant l'utilisation.*

**IMPORTANT**

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEME LE CABLE D'ALIMENTATION. SI CELUI-CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

POUR TOUT PROBLEME OU TOUTE REPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

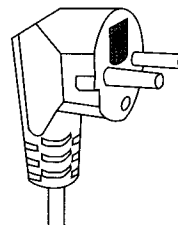
**MISE A LA TERRE**

Cette machine à pain doit être branchée sur une prise de terre. Cet appareil est équipé d'une prise électrique à terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

**ATTENTION** : Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner le risque de choc électrique.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

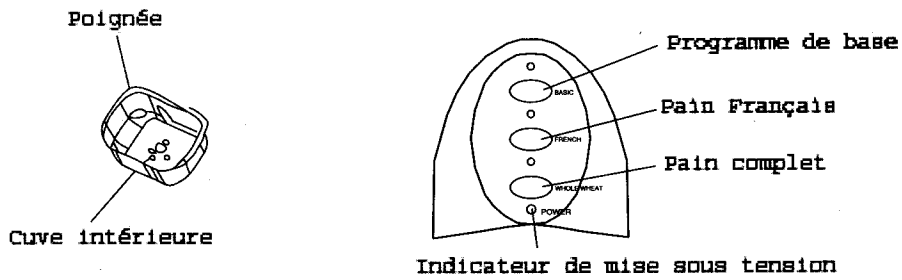
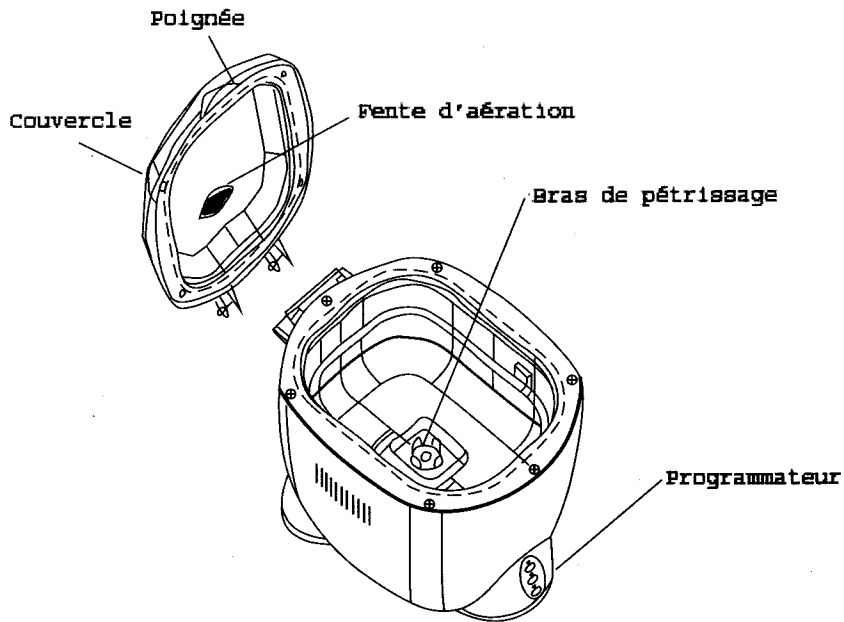
*En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre*



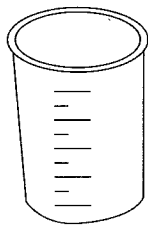
**2. Caractéristiques du produit**

Paramètres Modèle	Tension nominale	Puissance
BM-151	230 V~ 50 Hz	650 W

## Noms des composants et accessoires

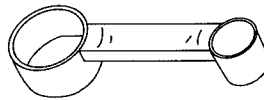


Verre doseur



Grande cuillère à mesure

Petite cuillère à mesure



### 3. Conseils d'utilisation

Placez le moule dans la machine à pain et assurez-vous qu'il est bien en place.

Fixez le bras pétrisseur sur la tige dans le moule.

Mettez les ingrédients dans l'ordre suivant dans le moule :

- farine
- huile/beurre dans un coin
- sucre et sel dans un autre coin
- levure au dessus de la farine
- versez l'eau ou le lait sur le bord

Fermez le couvercle et branchez la fiche dans la prise de courant. Le voyant lumineux d'alimentation s'allume.

Sélectionnez l'un des trois programmes : Basic, French ou whole wheat, le voyant correspondant au programme s'allume indiquant que le programme est lancé.

Cinq « bip » annoncent que le programme est terminé. La machine passe ensuite automatiquement sur le mode réchaud. Le pain est alors gardé au chaud pendant 60 minutes. Douze « bip » vous annoncent que la phase réchaud est terminée.

En appuyant 2 secondes sur la touche du programme choisi vous pouvez interrompre la phase réchaud. Mettez des maniques ou des gants pour sortir le moule de la machine. Retournez le moule et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain glisse hors du moule.

Laissez le pain refroidir sur une grille.

Débranchez la fiche de la prise de courant.

### 4. Les programmes

Ce modèle vous permet de choisir entre 3 programmes de cuisson :

- BASIC : Vous permet de préparer du pain blanc ou mixte.
- FRENCH : Vous permet également de préparer du pain blanc ou mixte. La durée de cuisson et de levage de ce programme est un peu plus longue que celle du programme basic.
- WHOLE WHEAT : (farine complète) : Pour préparer du pain complet et du pain avec des variétés de farine plus lourdes.

#### DUREE DE CUISSON :

Programme	BASIC (Minutes)	FRENCH (Minutes)	WHOLE WHEAT (Minutes)
Pétrir	15	15	20
Lever	20	25	35
Cuire	40	50	45
Durée totale du programme	75	90	100
Phase réchaud	60	60	60

## 5. Ingrédients

La phase la plus importante dans la fabrication du pain est le choix des ingrédients. Un choix avisé et l'aide de votre machine à pain vous garantiront des résultats spectaculaires. La règle est simple : bons ingrédients - bons résultats, mauvais ingrédients - mauvais résultats. Si vous vous amusez à jeter une levure et une farine de bonne qualité dans un vieux seau contenant de l'eau froide puis mélangez, la pâte lèvera parfaitement ! La machine ne fait rien qui puisse empêcher la pâte de lever. Si votre pain ne lève pas, il est très improbable que la machine soit en cause. Les ingrédients sont vraisemblablement responsables de cet échec. Pour vous permettre de gagner du temps, nous avons ajouté à ce guide quelques informations sur chaque élément clé de la fabrication du pain. Elles vous garantiront un résultat parfait dès le premier essai.

### 1. Farine

Le composant de la farine qui joue le plus grand rôle dans la fabrication du pain est une protéine, le gluten. C'est cet agent naturel qui permet à la pâte de conserver sa forme et de retenir le dioxyde de carbone produit par la levure. Une « farine forte » est une farine à forte teneur en gluten. Généralement issue de blé dur, elle est particulièrement adaptée à la fabrication du pain. Le goût et la teneur en gluten de la farine peuvent varier selon les marques. N'hésitez pas à en essayer plusieurs pour tester votre machine. Vous souhaitez peut-être acheter votre farine au moulin local. Dans ce cas, spécifiez bien que vous avez besoin d'une farine finement broyée à forte teneur en protéine pour être sûr d'obtenir des pains bien levés.

### 2. Farine Bise

La farine bise contient environ 85 % du grain de blé. La majorité des fibres du blé ont été retirées. Les pains fabriqués à partir de farine bise sont généralement plus petits que les pains blancs en raison de sa plus faible teneur en gluten, mais le pain bis offre une saveur et une texture plus marquées. Si vous optez pour ce type de farine, notez que vous obtiendrez de meilleurs résultats dans votre machine à pain avec une variété forte à mouture fine.

### 3. Farine complète

Ce type de farine contient la totalité du grain de blé, y compris le son. Son enveloppe dure est une excellente source de fibres. Tout comme avec la farine bise, choisissez une variété forte à mouture fine pour votre machine à pain. Le son de la farine complète inhibe la libération du gluten, ce qui explique que les pains complets soient plus petits et plus denses que les pains blancs. En revanche, leur goût est fantastique (essayez la recette du pain complet au miel !). Votre machine à pain comporte un programme spécial pour le pain complet, qui allonge le temps de pétrissage et de levée.

### 4. Levure

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Sa fermentation produit les bulles de dioxyde de carbone responsables de l'expansion de la pâte. Pour les machines à pain, il est préférable de choisir une levure sèche « facile à mélanger » vendue en sachets. La fermentation de cette levure ne dépend pas du sucre, il est donc plus facile de réduire la teneur en sucre de votre pain sans que cela nuise à la levée. Évitez la levure en tube ou en boîte car son efficacité a tendance à diminuer une fois

ouverte. La levure en sachets étant particulièrement sensible à l'humidité, ne conservez pas de sachets ouverts plus de 24 heures.

#### 5. Sel

Le sel rehausse la saveur du pain, mais permet également de modérer l'action d'une levure particulièrement active.

#### 6. Beurre

Rehausse le goût et donne un pain plus tendre. À la place du beurre, il est possible d'utiliser de la margarine ou de l'huile d'olive. Évitez les produits allégés en matières grasses qui contiennent généralement à peine 40 % de MG et n'ont pas l'effet escompté.

#### 7. Sucre

Le sucre enrichit la saveur du pain et joue un rôle dans le brunissement de la croûte. Remarque : la plupart des levures en sachets n'ont pas besoin de sucre pour être actives.

#### 8. Eau

Utilisez de l'eau douce si possible, mais votre machine fera de l'excellent pain même avec une eau calcaire. La température idéale de l'eau utilisée est un sujet très controversé. La réponse est simple. Si l'eau vous paraît fraîche lorsque vous y plongez la main, la température est bonne. Il n'est pas nécessaire de commencer par tiédir l'eau. Si vous craignez que l'eau du robinet soit trop froide, laissez-la à température ambiante une heure avant de l'utiliser. Faire chauffer l'eau risque de tuer la levure prématurément. La machine à pain élimine toute incertitude du processus de fabrication du pain.

#### 9. Autres Ingrédients

Les autres ingrédients peuvent être multiples : fruits secs, fromage, œufs, noix, yaourt ou autres céréales telles que de la farine de seigle, de la semoule de maïs et toutes les herbes et épices imaginables. Vous avez l'embarras du choix ! Voici quelques précautions à prendre pour un résultat irréprochable. Vérifiez toujours la teneur en humidité et ajustez en conséquence les quantités d'aliments tels que le fromage, le lait ou les fruits frais qui contiennent beaucoup d'eau. Cela détermine l'aspect de votre pain fini. Pour commencer, vous pouvez vous en tenir à des substituts secs tels que du parmesan, du lait en poudre ou des fruits secs. Lorsque vous maîtriserez mieux le fonctionnement de la machine, vous saurez d'instinct si votre pâte est trop humide ou trop sèche et pourrez ajouter de la farine ou de l'eau durant la préparation. N'oubliez pas de tenir compte de la teneur en sel des ingrédients ajoutés. Le sel peut diminuer l'action de la levure. Enfin, d'une manière générale, si les ingrédients ajoutés sont humides (comme le yaourt) ou en poudre (comme des herbes sèches), vous pouvez les intégrer dès le début de la préparation.

#### 10. Environnement

L'environnement dans lequel le pain est fabriqué est le dernier élément à considérer, et non le moindre. La machine à pain fonctionne dans une plage de températures étendue, mais vous pourrez observer une différence de taille du pain de l'ordre de 15 % selon qu'il est préparé dans une pièce bien chaude ou très froide. N'installez pas votre machine à pain dans une zone où les courants d'air sont fréquents. La machine préserve la pâte des courants d'air, mais cette protection n'est pas invulnérable... Une hygrométrie élevée risque également de se répercuter sur le pain. En règle générale, si la pièce vous paraît confortable, elle l'est également pour votre machine à pain.

### 11. Conservation de votre Pain

Le pain fait maison ne contient pas de conservateur artificiel. Néanmoins, dans un récipient propre et hermétique placé au réfrigérateur, il se conservera 5 à 7 jours. Il peut également être congelé, mais attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le placer dans un sac de congélation et le mettre au congélateur.

### 12. Vérification des composants et accessoires

Lorsque vous ouvrirez la machine à pain, vous trouverez les accessoires suivants :

1 bras de pétrissage (après les avoir nettoyés, installez-les sur l'axe de rotation).

1 gobelet doseur (vous pouvez l'utiliser pour doser les ingrédients liquides).

1 cuillère-mesure 2 en 1 (les quantités d'ingrédients indiquées dans ce manuel se basent toutes sur ces deux cuillères-mesures : une de 5 ml, et l'autre de 15 ml).

Ouvrez le couvercle de la machine à pain et familiarisez-vous avec l'installation de la cuve intérieure.

## 6. Recettes

### **Pain blanc :**

Farine de froment : 450 grammes

Levure (lyophilisée) : 4 cuillères à café

Huile : 3 cuillères à soupe

Lait : 2 à 3 cuillères à soupe

Sel : 1 cuillère à café bien pleine

Sucre : 1  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe

Eau : 250 ml.

### **Pain complet :**

Farine complète : 450 grammes

Levure (lyophilisée) : 4 cuillères à café

Huile : 3 cuillères à soupe

Lait : 2 cuillères à soupe

Sel : 1 cuillère à café bien pleine

Sucre : 1  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe

Eau : 260 ml.

### **Pain mixte :**

Farine de blé : 400 gr

Farine complète : 50 gr

Levure : 4 cuillères à café

Huile : 3 cuillères à soupe

Lait : 2 cuillères à soupe

Yaourt : 1 cuillère à soupe

Sel : 1 cuillère à café bien pleine

Sucre : 1  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe

Eau : 250 ml.



## 7. Entretien

### Résolution des problèmes qui surviennent le plus fréquemment

Numéro	Problème	Cause	Solution
1	Lorsque vous réchauffez du pain, de la fumée s'échappe du tube du radiateur.	Quelque chose est peut-être collé sur le tube électrothermique. Lors de la première utilisation, il peut y avoir de l'huile dessus.	Débranchez l'appareil et nettoyez le tube électrothermique.
2	Le cœur du pain est retombé ; la croûte du dessous est trop épaisse.	Vous avez maintenu le pain au chaud trop longtemps ou vous l'avez laissé trop longtemps dans la cuve. Il s'est desséché.	Lorsque le réchauffage est terminé, sortez rapidement le pain de la cuve.
3	Le pain est difficile à sortir.	Le bras de pétrissage adhère à l'axe de rotation.	Lorsque vous sortez votre pain, versez de l'eau chaude dans la cuve et attendez 10 minutes avant de retirer le bras de pétrissage pour le nettoyer.
4	Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et le pain n'a pas un bel aspect.	1. Le programme que vous aviez choisi n'était pas approprié.	Vérifiez que le programme utilisé est adapté à la recette que vous souhaitez réaliser.
2. Vous avez appuyé sur le bouton « start/stop » alors que la machine fonctionnait, et le programme a été interrompu.		Si la pâte a reposé trop longtemps, jetez-la. Si elle a attendu moins de 30 heures, appuyez tout simplement sur « start ».	
3. Vous avez ouvert plusieurs fois le couvercle au début du programme, et le pain est devenu sec et jaune.		N'ouvrez plus le couvercle après la dernière phase de fermentation.	
4. Le moteur de la machine à pain tourne très vite, mais les ingrédients ne sont pas bien mélangés.		Vérifiez qu'aucun composant n'est endommagé. Retirez la cuve. Laissez tourner le bras de pétrissage pour vous assurer qu'il fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, contactez le service après vente.	
5	Le moteur électrique tourne, mais les ingrédients ne se mélangent pas.	La cuve n'est pas correctement mise en place, ou la pâte est trop	Assurez-vous que la cuve soit bien en place. Vérifiez que vous avez bien suivi la recette

MANUEL D'UTILISATION

		volumineuse pour être mélangée.	fournie et que votre pâte n'est pas trop lourde.
6	Après fermentation, la pâte est trop volumineuse et touche le couvercle.	Vous avez mis trop de levure ou de farine, ou la température est trop élevée.	Reportez-vous au numéro 5. Réduisez la quantité de levure et de farine.
7	La pâte est trop volumineuse et déborde de la cuve.	Vous avez utilisé trop de levure ou d'ingrédients liquides.	Réduisez la quantité d'ingrédients liquides et de levure.
8	Après la phase de fermentation, la pâte est trop volumineuse ou n'a pas fermenté.	La quantité de levure que vous avez utilisée ne convient pas, l'eau est trop chaude ou le sel s'est mélangé à la levure.	Modifiez la quantité de levure utilisée et vérifiez que votre levure est adaptée à la fabrication du pain.
9	Le cœur du pain est retombé après la fermentation.	1. Vous n'avez pas choisi une farine spécial pain, ce qui empêche la fermentation.	Utilisez de la farine spécial pain.
		2. La fermentation est trop rapide et la température trop élevée.	La machine à pain doit fonctionner à température ambiante.
		3. Il y a trop d'eau, et la pâte est trop humide.	Réduisez la quantité d'eau.
10	La pâte est trop lourde et trop dense.	1. Vous avez utilisé trop de farine et pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine et ajoutez plus d'eau.
		2. Il y a trop de confiture.	Réduisez la quantité de confiture et ajoutez de la levure.
11	Lorsque vous coupez votre pain, vous constatez que le cœur du pain présente de nombreux trous.	1. Vous avez utilisé trop d'eau et vous n'avez pas ajouté de sel.	Respectez la quantité de sel indiquée.
		2. L'eau est trop chaude.	Utilisez de l'eau moins chaude (20°C environ).
12	De la farine adhère à la croûte du pain.	1. Présence d'ingrédients superflus tels que beurre, banane, etc.	Avant de procéder au mélange, retirez tout ingrédient superflu à l'aide d'une cuillère en bois.
		2. La pâte n'a pas été suffisamment mélangée, et vous n'avez pas mis assez d'eau.	Utilisez la bonne quantité d'eau et vérifiez que le bras de pétrissage fonctionne normalement.

## Nettoyage

Avant la première utilisation, lavez soigneusement le moule et le bras pétrisseur à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, rincez et séchez bien. Ne mettez pas le moule à tremper dans l'eau, elle pourrait alors pénétrer dans le mécanisme rotatif.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. Si le bras de pétrissage est collé à la tige, remplissez la cuve d'eau chaude et attendez quelques minutes. Les résidus de pâte vont ramollir et vous pourrez retirer le bras de pétrissage.
2. Si l'intérieur du bras de pétrissage est rempli de farine, faites-le tremper dans de l'eau chaude et enlevez la farine à l'aide d'un pique à apéritif.
3. Nettoyez le gobelet doseur, les cuillères-mesures, la cuve et le bras de pétrissage dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
4. Essuyez toutes les autres surfaces, intérieures et extérieures, avec un chiffon humide. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un peu de liquide vaisselle, mais il ne doit en rester aucune trace. Dans le cas contraire, le goût de votre pain s'en trouvera altéré.
5. Assurez-vous que votre appareil soit bien sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

Ne plongez jamais votre machine à pain, le cordon électrique et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez ni solvant ni produit d'entretien abrasif ou corrosif.

Ne mettez aucun élément ni accessoire au lave-vaisselle.

## Conditions d'utilisation

1. Utilisez cet appareil entre 15 et 34°C. S'il fait trop chaud, le pain aura un goût acide, et s'il fait trop froid, la fermentation ne s'effectuera pas correctement.
2. L'humidité de l'air doit être inférieure à 95 % (pour une température de 25°C).
3. Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'aucun gaz inflammable ou autre n'est présent dans l'air. N'installez pas votre machine à pain à proximité d'un objet conducteur de courant.

### Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchettes) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Ce produit est importé par SOPADIS,  
8 rue Paul Cavaré 93110 Rosny Sous Bois