

# Kitch<sup>☆</sup>

## BM-151 (A)



Nous vous félicitons et vous remercions d'avoir choisi un article de notre collection.

Nous avons apporté le plus grand soin à sa fabrication et sommes persuadés qu'il vous donnera entière satisfaction.

Vous bénéficiez dès aujourd'hui d'une garantie totale de un an selon les conditions détaillées à la fin de cette notice.

**Important : Conservez précieusement ces instructions afin de pouvoir les consulter chaque fois que nécessaire.**

Lire attentivement les recommandations d'emploi qui suivent avant de mettre l'appareil sous tension. Si cet appareil doit être confié à un tiers, penser à lui remettre aussi cette notice.

## Précautions d'emploi :

Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et engendrer des blessures pour l'utilisateur.

L'appareil ne peut être utilisé que pour l'usage prévu. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une manipulation incorrecte.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension d'alimentation secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil.

Tenir l'appareil ou la fiche à l'écart de l'eau ou de tout autre type de liquide.

Ne pas utiliser l'appareil

- avec les mains mouillées
- si l'appareil est lui-même mouillé.

Ne pas toucher la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.

Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche. S'ils présentent des dommages, ils doivent être remplacés par le fabricant ou une personne qualifiée.

Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, endommagé ou si le cordon d'alimentation est défectueux). Le faire vérifier par une personne qualifiée avant de l'utiliser à nouveau.

Eloigner le cordon d'alimentation des angles coupants, d'éléments chauffants, ainsi que des flammes directes.

Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Les enfants peuvent ne pas avoir conscience des dangers engendrés par l'utilisation d'un appareil électrique. C'est pourquoi il ne faut jamais laisser les enfants manipuler un appareil ménager sans surveillance.

### En cours d'utilisation,

- Ne pas ouvrir le couvercle
- Ne pas retirer la cuve amovible
- Ne rien poser sur le couvercle et ne pas obstruer l'évacuation vapeur
- Les parties métalliques, et les zones proches des orifices d'évacuation de vapeur deviennent très chaudes. : Ne pas les toucher et garder les enfants à distance pour éviter toute blessure.

### En fin de cuisson :

Au moment de retirer la cuve amovible, penser à enlever d'abord le bras mobile du pétrin.. S'il est collé à l'intérieur du pain, utiliser un ustensile non métallique pour retirer le bras sans le rayer ou l'endommager.

Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve amovible, ne pas utiliser de couteau, fourchette ou tout autre instrument métallique.

La couleur du revêtement antiadhésif peut changer après une utilisation prolongée; ceci est dû à la chaleur et à l'humidité. Ceci n'aura aucun effet sur le fonctionnement de votre appareil ni sur la qualité du pain.

Le trou, au centre du bras mobile doit être nettoyé, puis lubrifié à l'aide d'une goutte d'huile de cuisine.

Nettoyer les orifices d'évacuations de vapeur

### Débrancher l'appareil en fin d'utilisation et ne jamais le déplacer en le tenant par son cordon

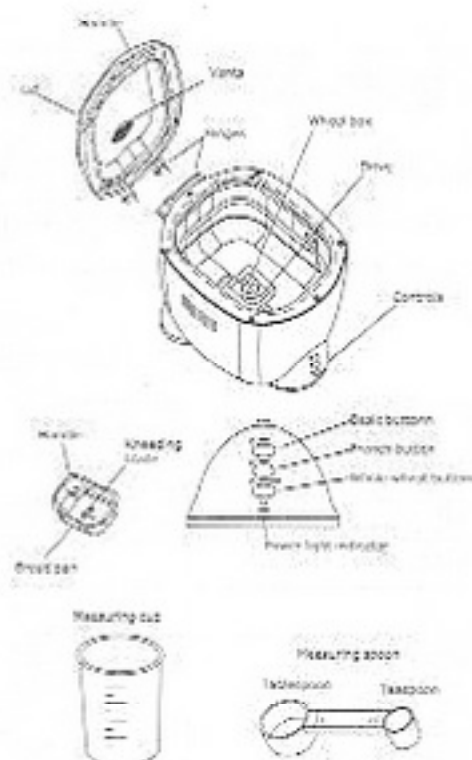
#### Spécifications :

Tension d'utilisation	230 volts
Fréquence	50 hertz
Puissance	650 watts

#### Notice d'utilisation :

#### Descriptif :

1. Couvercle
2. Poignée
3. Orifice d'évacuation de vapeur
4. Charnières
5. Logement du mécanisme d'entraînement
6. Mécanisme d'entraînement
7. Tableau de commandes
8. Poignée
9. Bras mobile du pétrin
10. Cuve à pain
11. Pain traditionnel
12. Pain français
13. Pain complet
14. Témoin lumineux
15. Gobelet gradué
16. Doseur
17. Cuiller à soupe
18. Cuiller à café



## Avant la première utilisation

Essuyer soigneusement la cuve amovible et le bras mobile du pétrin, à l'aide d'un chiffon humide pour retirer d'éventuelles poussières, puis essuyer avec un chiffon sec.

Laver les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède, puis rincer avant de les essuyer avec un chiffon sec.

Le four à pain est alors prêt à être utilisé.

## Fabrication du pain

1. Ouvrir le couvercle et retirer la cuve amovible.
2. Installer le bras mobile du pétrin en veillant bien à faire coïncider la partie plate de l'axe avec la partie plate du trou du bras mobile.
3. Verser les ingrédients dans la cuve amovible, en commençant par les ingrédients liquides. La levure est toujours ajoutée en dernier au milieu de la préparation.
4. Mettre la cuve en place en appuyant fermement jusqu'à entendre le claquement du verrouillage.
5. Fermer le couvercle. Brancher le four à pain, la lampe témoin s'allume.
6. Appuyer sur le bouton correspondant au programme désiré. La lampe se trouvant en regard s'allumera pour confirmer que le cycle de fabrication du pain a commencé.
7. Lorsque la cuisson est terminée, la lampe témoin correspondant au programme clignote et un bip retentit 5 fois. La fonction « maintien au chaud » gardera le pain tiède pendant 60 minutes.
8. Après 60 minutes, le cycle « maintien au chaud » s'achève, les lampes témoins s'éteignent et un bip retentit 12 fois.
9. Le cycle peut être interrompu à tout moment. En fin de cuisson, appuyer sur la touche du programme sélectionné pendant 2 secondes, pour arrêter le four à pain. Le bip sonne une fois et les témoins lumineux s'éteignent.

## Lorsque la cuisson est terminée

Mettre toujours des gants pour retirer la cuve amovible.

Retirer le pain en retournant la cuve amovible et en secouant doucement. Vérifier si le bras mobile du pétrin est resté collé à l'intérieur du pain ; utiliser pour le retirer un outil non métallique, afin de ne pas le rayer ou l'endommager.

## Détail des temps de cuisson

Cycle	Pain Traditionnel	Pain Français	Pain complet
Pétrissage	15	15	20
Levage	20	25	30
Cuisson	40	50	45
Durée totale du cycle	75	90	100
Maintien au chaud	60	60	60

## Recettes

**Pain traditionnel :** Ingrédients pour faire un pain de 700 grammes

Eau : 260ml	Huile : 2 cuillers à soupe
Sucre : 2 cuillers à soupe	Poudre de lait : 2 cuillers à soupe
Sel : 1 cuiller à café	Farine : 3 gobelets
Levure: 4 cuillers à café	

**Pain Français:** Ingrédients pour faire un pain de 700 grammes

Eau : 260ml	Huile : 2 cuillers à soupe
Sucre : 2 cuillers à soupe	Sel : 1 cuiller à café
Farine : 3 gobelets	Levure: 3,5 cuillers à café

**Pain complet:** Ingrédients pour faire un pain de 700 grammes

Eau : 270ml	Huile : 3 cuillers à soupe
Sucre : 2 cuillers à soupe	Lait : 3 cuillers à soupe
Sel : 1 cuiller à café	Farine de blé complet : 1 gobelet
Farine : 1 gobelet	Levure: 4 cuillers à café

## Problèmes :

**Le pain s'effondre:**

- La pâte pouvait être trop humide. Réduire de 1/8 de gobelet, la quantité de liquide préconisée dans la recette. Si des fruits en conserve ont été utilisés, peut-être ont-ils été insuffisamment égouttés.
- Laisser le pain dans la cuve amovible alors qu'elle refroidit peut générer de l'humidité et le pain peut en être imprégné.
- La farine peut être trop grossière; essayer d'utiliser une farine plus fine.

**L'intérieur du pain est trop humide :**

- La pâte pouvait être trop humide. (Voir paragraphe ci-dessus).
- La farine peut être trop lourde. Ceci peut se produire lorsque des farines complètes, de son ou de seigle sont utilisées. Réduire la quantité de farine lourde utilisée et compléter avec de la farine blanche.

### Le pain a trop gonflé :

- La quantité de levure était trop importante. La réduire.
- Trop de sucre peut entraîner une action plus rapide de la levure et le pain peut trop gonfler. Réduire la quantité de sucre.
- Si des sucreries ou ingrédients sucrés tels que fruits secs ou miel sont ajoutés, réduire en proportion la quantité de sucre.
- La quantité de liquide préconisée peut être réduite d'un demi gobelet, ce qui ralentira l'action de la levure.
- Utiliser une farine plus grossière, du fait que la quantité de levure nécessaire est plus faible avec une farine fine qu'avec une farine plus grossière.

### Nettoyage et entretien :

- Après utilisation, débrancher le four à pain et attendre qu'il soit froid avant de le nettoyer.
- **Important** : Ne pas immerger ou asperger le corps du four à pain ou le couvercle, avec de l'eau ou tout autre liquide. Ceci pourrait endommager l'appareil et augmenter le risque d'électrocution.
- **Ne pas utiliser de solvant, d'essence, de paille de fer ou de détergent pour nettoyer le four à pain.**
- Nettoyer l'extérieur (corps du four à pain et couvercle) avec un chiffon humide ou une éponge, puis essuyer avec un chiffon sec.
- La vapeur qui s'échappe pendant la cuisson peut laisser des traces brunes à l'intérieur du couvercle, et autour des ouvertures d'évacuations de vapeur. Ceci n'affecte ni le fonctionnement du four à pain, ni la qualité du pain. Nettoyer simplement ces traces avec une éponge ou un chiffon imprégné d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer les composants et l'intérieur du four à pain.
- Nettoyer le bras mobile du pétrin avec de l'eau tiède ; il n'est pas nécessaire d'ajouter du savon ou un quelconque détergent. Ne pas rayer la surface antiadhésive. Bien essuyer avant de le remettre en place.
- Ne pas laver la cuve amovible, la cuiller de dosage, le gobelet gradué et le bras mobile du pétrin dans un lave-vaisselle.
- Ne pas laisser tremper la cuve trop longtemps. Ceci pourrait affecter le fonctionnement du bras mobile du pétrin.
- Attendre que le four à pain soit totalement refroidi avant de le ranger.