

TABLE DES MATIERES

Fiche technique	29
Importantes consignes de sécurité	30
Votre machine à pain	31
Le tableau de commande	32
Utilisation de l'appareil	34
Les programmes	35
Avant la première utilisation	36
Fonctionnement	36
Nettoyage et entretien	37
Dépannage	37
Recettes	38
Garantie	42

FICHE TECHNIQUE

Modèle No. :	BM 3983
Tension de service :	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	450 W
Capacité de cuisson :	max. 600g de farine pour un pain de 1000g
Dimensions approximatives :	35 cm (L) x 22 cm (P) x 30 cm (H)
Poids :	4.6 kg
Minuterie :	Préprogrammable jusqu'à 12:58 heures
Les programmes :	12
Accessoires:	Gobelet gradué et cuillère à doser
Ce produit est conforme aux directives obligatoires inhérentes à l'étiquetage CE	

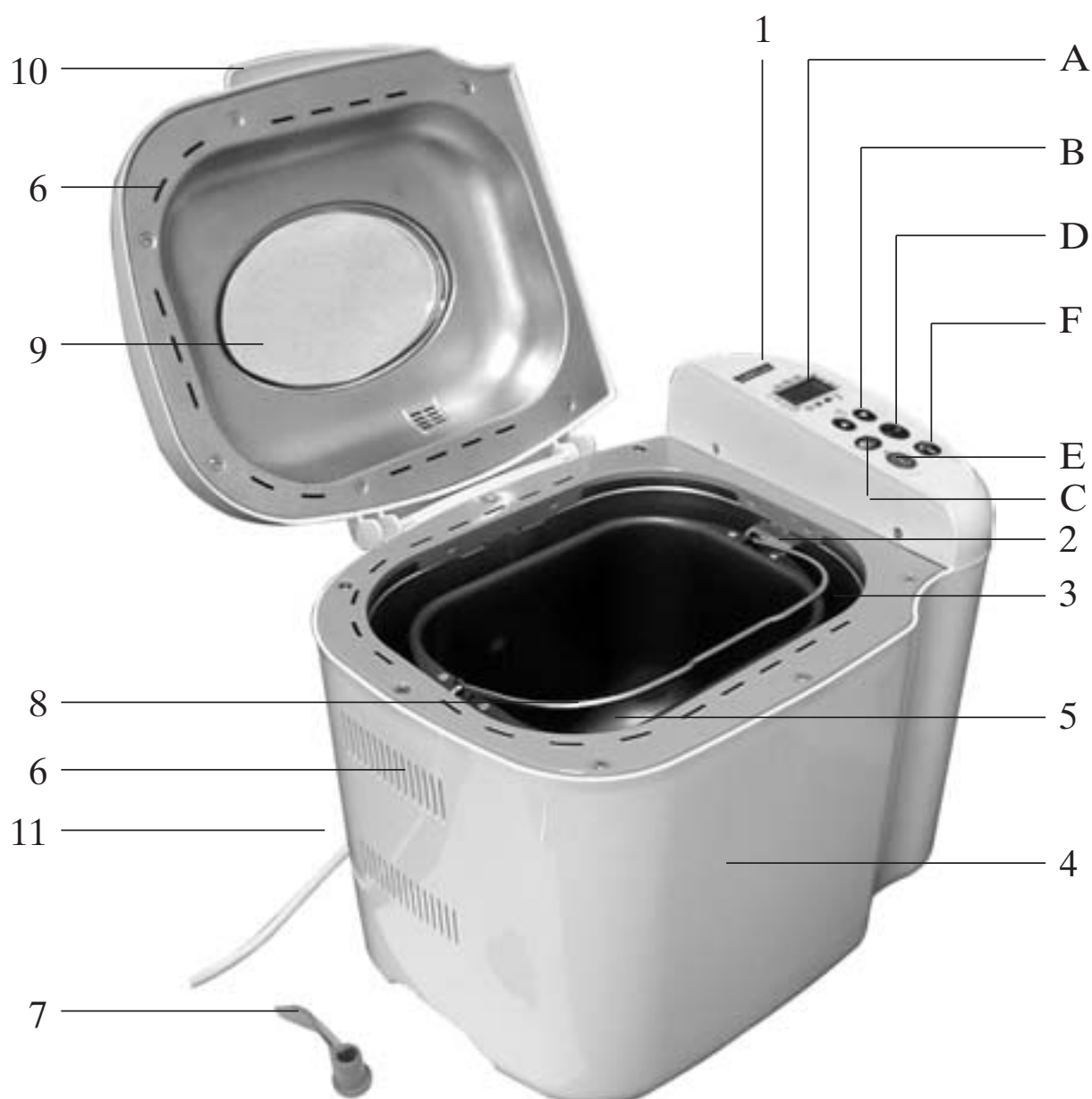
IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser la machine à pain, lisez attentivement les instructions ci-après :

- La surface du boîtier et les orifices d'échappement de la vapeur ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Veillez à utiliser un torchon pour le four ou des gants appropriés pour retirer le pain.**
- Cette machine à pain doit être branchée exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Eteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise murale après utilisation et également :
 - en cas de mauvais fonctionnement pendant l'utilisation,
 - lorsque vous retirez le moule à pain,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez jamais le cordon quand vous enlevez la fiche de la prise murale. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation: le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner si l'appareil ou son cordon électrique semblent être abîmés.
- Les enfants ne reconnaissent pas les dangers possibles liés à l'utilisation d'appareils électriques. Maintenez donc ces appareils hors de portée des enfants.
- Respectez une distance minimale de 5 cm par rapport aux murs ou tous autres objets. Abstenez-vous d'installer ou d'utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de tout objet suspendu tel que des rideaux ou de tout autre matériau inflammable et abstenez-vous de poser tout objet sur l'appareil pendant que celui-ci est en fonction.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur. Ne permettez pas que l'appareil ou son cordon d'alimentation touchent toute surface chaude ou entrent en contact avec toute source de chaleur (plaques de cuisinière ou flammes nues, par exemple).
- Abstenez-vous d'utiliser l'appareil sans installer le moule à pain contenant les ingrédients.
- Abstenez-vous d'exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité et de l'utiliser en plein air ou sur toute surface mouillée. Assurez-vous toujours qu'il est à l'abri des éclaboussures. **N'immergez jamais** dans l'eau la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour l'usage ménager et n'est pas destiné à un usage commercial.
- Abstenez-vous d'utiliser cet appareil à toutes fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
- L'utilisation de tous accessoires autres que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures corporelles.
- Ne touchez aucun élément en mouvement pendant que l'appareil est en fonction. Abstenez-vous d'insérer vos doigts ou votre main dans l'appareil, à moins que celui-ci ne soit débranché de la source d'alimentation secteur et n'ait complètement refroidi.
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.
- Conservez le présent manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.

Votre machine à pain

1.	Tableau de commande	2.	Pince de maintien de sûreté
		3.	Compartiment de cuisson
A	Ecran d'affichage LCD	4.	Boîtier
B	Minuterie ⌚	5.	Moule à pain
C	Réglage du degré de brunissement 🍞	6.	Orifices d'aération
D	Carte 🗑️	7.	Crochet pétrisseur
E	Démarrage / Arrêt ⏪ ⏩	8.	Poignée du moule à pain
F	Poids du pain 🍞	9.	Hublot de contrôle
		10.	Couvercle
		11.	Commutateur marche/arrêt (au dos de l'appareil)




Le panneau de commande

A L'écran d'affichage LCD

L'écran d'affichage LCD affiche le programme choisi ainsi que le temps de fonctionnement restant du programme. Un programme actif est signalé par le clignotement ininterrompu des deux points sur l'écran d'affichage du temps.

Exemple:

Dans le cas présent, le programme 2 (PAIN BLANC/ CROUSTILLANT) a été choisi à l'aide du sélecteur de . L'écran affiche : 2 3:35 ; seront en outre affichés : le poids, symbolisé par un point dans la partie supérieure de l'écran représentant un poids d'1 kg, et le degré de brunissement choisi, indiqué comme étant 'moyen', symbolisé par un point dans la partie inférieure de l'écran.



Le temps de fonctionnement total du programme est de 3 heures 35 minutes.

B La minuterie

Les programmes 1, 2, 3, 4, 8, 9 ou 10 pourront être amorcés par un réglage à retardement de la minuterie, prévoyant la fin du programme choisi au bout de 12:58 heures.





Exemple:

Vous souhaitez faire démarrer le programme à 20 H 00, et vous aimeriez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. Le temps de fonctionnement total du programme sera donc d'11 heures 30 minutes.


- Servez-vous du sélecteur de  pour choisir le programme requis.
- Appuyez sur le sélecteur de  approprié jusqu'à ce que l'écran affiche un temps de fonctionnement total d'11 H 30.
- Ajoutez les ingrédients en respectant les instructions données à la section *Fonctionnement*: Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- Abstenez-vous d'utiliser la fonction minuterie si la recette exige l'emploi d'ingrédients périssables tels que les oeufs, le lait frais ou les fruits. La fonction minuterie est également inappropriée aux recettes exigeant l'addition d'ingrédients quelconques (tels que les noix, grains ou fruits secs) pendant la seconde phase de pétrissage.

C Brunissement











Les programmes de cuisson 1 à 3 autorisent une présélection du degré de brunissement requis : quatre réglages sont disponibles ; le quatrième réglage, toutefois, est destiné à un rapide brunissement supplémentaire. Le degré de brunissement choisi, symbolisé par un point, s'affichera dans la partie inférieure de l'écran d'affichage LCD.

PALE 
MOYEN 
FONCE 
RAPIDE 

D La carte

Appuyez sur le sélecteur de  jusqu'à ce que le programme requis s'affiche sur l'écran d'affichage LCD (A).


La carte vous permet de choisir 12 programmes différents :

Programme	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3
	Normal	Pain blanc Croustillant	Pain complet	Brioche	Programme bref, 750 g	Programme bref, 1000 g	Biscuits, Gâteaux	Pain de froment et de seigle (750 g)	Normal rapide	PAIN BLANC CROUSTIL- LANT rapide	Pain complet rapide
Préchauffage 	-	-	30 min.	-	-	-	-	30 min.	-	-	5 min.
1ère phase de pétrissage 	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	13 min.	10 min.	3 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Phase d'attente 	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	10 min.	8 min.	5 min.	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.
2ème phase de pétrissage 	20 min.	20 min.	15 min.	20 min.	-	-	5 min.	20 min.	20 min.	20 min.	15 min.
1ère phase de levage 	39 min.	39 min.	49 min.	39 min.	-	-	-	39 min.	15 min.	15 min.	24 min.
1ère phase de pétrissage - brève 	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	-	-	-	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
2ème phase de levage 	25 min.	30 min.	25 min.	25 min.	-	-	-	25 min.	8 min.	15 min.	10 min.
	50 sec.	50 sec.	50 sec.	50 sec.	-	-	-	50 sec.	50 sec.	50 sec.	50 sec.
2ème phase de pétrissage - brève 	15 sec.	10 sec.	10 sec.	5 sec.	-	-	-	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Dernière phase de levage 	49 min.	59 min.	44 min.	51 min.	-	-	-	44 min.	29 min.	38 min.	34 min.
	45 sec.	50 sec.	50 sec.	55 sec.	-	-	-	50 sec.	50 sec.	50 sec.	50 sec.
Cuisson 	500 g	50 min.	48 min.	50 min.	50 min.	40 min.	90 min.	60 min.	48 min.	50 min.	48 min.
	750 g	53 min.	52 min.	50 min.	55 min.	35 min.	90 min.	60 min.	53 min.	52 min.	50 min.
	1000 g	60 min.	55 min.	53 min.	60 min.	35 min.	90 min.	60 min.	60 min.	55 min.	53 min.
Temps de fonction- nement du programme	3:13	3:30	3:43	3:17	0:58	0:58	1:43	3:55	2:12	2:30	2:28
	500 g	3:18	3:32	3:45	3:27	3:27	3:55	2:24	2:17	2:32	2:30
	750 g	3:25	3:35	3:48	3:27	3:27	3:55	2:24	2:17	2:32	2:30
	1000 g	3:25	3:35	3:48	3:27	3:27	3:55	2:24	2:17	2:32	2:30
Signal acoustique: (après le démarrage)	17 min.	-	42 min.	17 min.	-	-	-	52 min.	17 min.	-	17 min.
Carte 9 PATE	1ère phase de pétrissage 5 min.		Phase d'attente 5 min.		2ème phase de pétrissage 20 min.		Signal acoustique 18 min. (après le démarrage)		Phase de levage 60 min.		Total 1:30
Carte 10 PATE - LEGERE	Phase de pétrissage 30 min.				Signal acoustique 10 min. (après le démarrage)		Phase de levage 90 Min		Total 2:00		
Carte 11 CONFITURES MARMELADES	Phase de pétrissage 15 min.				Cuisson 60 min.		Cuisson 50 min.		Total 1:05		
Carte 12 CUISSON	Cuisson 60 min.										Total 1:00

E Le bouton de DEMARRAGE/ARRET

Le bouton  amorce le programme ou y met fin. Le clignotement interrompu des deux points sur l'écran d'affichage du temps indique que le programme a été activé.

Protection contre toute introduction erronée :

Une fois le programme amorcé, tous les autres boutons de commande resteront bloqués jusqu'à la fin du processus de cuisson, ou jusqu'à ce que vous appuyiez pendant 2 secondes au moins sur le bouton .

Lorsque vous appuyez sur un bouton de commande, attendez, avant de libérer celui-ci, que l'introduction exacte soit reconnue et signalée par l'émission d'un bip sonore.

F Poids du pain

Les programmes de cuisson 1 à 4 autorisent la présélection de la taille du pain. Le poids choisi est indiqué, c.-à-d. souligné, sur l'écran d'affichage LCD.

UTILISATION DE LA MACHINE A PAIN

Votre nouvel appareil vous permet de :

- confectionner du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe au présent manuel. Cet appareil vous permet également d'utiliser des mélanges prêts à cuire, disponibles dans le commerce, avec jusqu'à 600g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 1000g).
- mélanger, pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.

Autres instructions importantes

- Utilisez toujours un torchon pour le four ou des gants appropriés pour toucher l'appareil après l'emploi, ou pour manier le pain sortant de cuisson.
- Seules les recettes prévoyant une dose de farine d'environ 200g à 600g seront utilisées avec cet appareil. Si la dose de farine est inférieure à cette dose minimale, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra pas être assuré. Toute dose excessive de farine risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas de panne de courant d'une durée inférieure à 7 minutes au cours du fonctionnement, le processus de cuisson continuera automatiquement à partir du point d'interruption.
- Pendant le processus de pétrissage, de la vapeur d'eau pourrait se condenser sur le hublot d'observation. Cette condensation disparaîtra toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, abstenez-vous d'ouvrir le couvercle pendant le processus de cuisson.
- Après utilisation, laisser refroidir l'appareil et le moule à pain avant de les nettoyer avec soin.
- Le moule à pain et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un enduit anti-adhésif. Pour éviter d'endommager celui-ci, abstenez-vous d'utiliser sur cet enduit des objets métalliques, durs, acérés ou pointus.
- **Attention : toute utilisation de l'appareil à vide risque d'endommager ce dernier** en causant le surchauffage du moule à pain vide.

Attention

- Au cas où de la fumée s'échapperait du compartiment de cuisson, veillez à garder la porte rigoureusement fermée mais débranchez immédiatement la fiche de sa prise de

courant. N'essayez sous aucun prétexte d'étouffer ou d'éteindre avec de l'eau la pâte en combustion. La fumée pourrait être le résultat du levage de la pâte qui, en débordant du moule à pain, touche les éléments chauffants. Il est donc très important de respecter les doses limites indiquées dans chaque recette.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est installé hors de portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en fonction.
- Ne posez l'appareil sur aucune surface molle ou inflammable (par exemple un tapis). Assurez-vous toujours qu'il est installé sur une surface de travail stable et plane. Disposez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne touchez ni les orifices d'échappement de la vapeur prévus au dos de l'appareil, ni le hublot d'observation sur le couvercle : ces éléments ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est hors-tension, débranché de la prise murale et a complètement refroidi.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

Ce programme est utilisé le plus fréquemment et est adapté aux pains à haute teneur en farine de froment.

2 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT

Adapté à la pâte à Pain blanc/Croustillant typique, de couleur pâle.

3 = PAIN COMPLET

Par rapport au réglage NORMAL, ce programme présente des phases étendues de levage et de cuisson, les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou en farine intégrale ayant tendance à lever moins que les pâtes à base de farine de froment.

4 = BRIOCHE

De par leur teneur relativement élevée en sucre, les pâtes à base de levure sucrées ont tendance à brunir plus rapidement ; dans ce programme, la phase de cuisson est donc plus brève.

5 = PROGRAMME BREF, 750g

Adapté aux recettes de pains pesant jusqu'à 750g ; le pain sera également plus petit et plus ferme que de coutume.

6 = PROGRAMME BREF, 1000g

Adapté aux recettes de pains pesant jusqu'à 1000g ; le pain sera également plus petit et plus ferme que de coutume.

7 = BISCUITS, PATISSERIE

Adapté à la préparation de biscuits confectionnés à base de levure chimique plutôt que de levure de boulanger.

8 = PAIN DE FROMENT ET DE SEIGLE (750g)

Par rapport au réglage NORMAL, ce programme présente une phase de préchauffage et est adapté aux pains contenant divers types de farines.

9 = PATE

Ce programme n'inclut pas la phase de cuisson. Après la fin du programme, la pâte (par exemple la pâte à pizza) pourra être retirée de l'appareil pour être cuite dans un four conventionnel.

10 = PATE LEGERE

Cette pâte est plus légère par rapport au réglage PATE.

11 = CONFITURES, MARMELADES




Adapté à la préparation de confitures, marmelades. Durant la préparation, assurez-vous que

le moule à pain ne soit rempli qu'aux deux-tiers avec tous les ingrédients, car le mélange peut avoir tendance à mousser.













12 = CUISSON


Adapté à la pâte à cuire (par exemple la pâte préalablement pétrie selon le programme PATE). La phase de levage peut être ainsi modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme de CUISSON.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Otez le moule à pain.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée, puis mettez l'appareil en marche.
- Choisissez le programme **12** (CUISSON) à l'aide du sélecteur .
- Appuyez sur le bouton  et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, couvercle ouvert. Vous éliminerez ainsi l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise en marche initiale des éléments chauffants. Prévoyez une aération suffisante. Pour empêcher tout surchauffage du moule à pain, veillez à retirer ce dernier avant d'allumer l'appareil.
- Appuyez ensuite sur le bouton  pendant 2 secondes au moins, débranchez la fiche de sa prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Le moule à pain lui-même devra être soigneusement lavé avant d'être utilisé.

FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle et ôtez le moule à pain.
- Insérez le crochet pétrisseur sur son axe, à l'intérieur du moule à pain.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, versez toujours d'abord les liquides et ensuite les ingrédients solides tels que la farine.
- Ajoutez la levure en dernier lieu. Veillez, lorsque vous utilisez la minuterie, à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil. Assurez-vous qu'il est fermement verrouillé en place. Avant d'utiliser l'appareil, fermez le couvercle, branchez la fiche à une prise de courant murale, puis mettez-le sous tension à l'aide du commutateur marche/arrêt.
- Choisissez le programme de cuisson requis à l'aide du sélecteur . Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, l'écran passera au programme suivant de la séquence.
- Le bouton  permet de présélectionner, dans les programmes 1 à 3, le degré de brunissement requis. Les réglages suivants sont disponibles : PALE () , MOYEN () , FONCE () et RAPIDE ().
- Les programmes de cuisson 1 à 4 autorisent la présélection de la taille du pain, à l'aide du sélecteur de poids du pain .
- Si vous souhaitez programmer la machine à pain, il vous sera possible, à l'aide des sélecteurs  , de régler maintenant le temps de fonctionnement total requis.
- Sinon, appuyez sur le bouton  pour amorcer le processus de pétrissage et/ou de cuisson.
- Pendant la seconde phase de pétrissage dans les programmes 1, 3, 4, 8, 9 et 10, un signal sonore indiquera que des ingrédients supplémentaires tels que fruits et noix peuvent être ajoutés à la pâte. Abstenez-vous d'ouvrir le couvercle après cette seconde phase de pétrissage et attendez la fin du programme.
- Lorsque le pain ou la pâte sera prêt(e), un signal sonore multiple retentira et l'écran d'affichage du temps indiquera **0:00** et  . Appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes au moins et ouvrez le couvercle.
- Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton  et d'ôter immédiatement le pain, celui-ci sera

automatiquement tenu au chaud pendant 60 minutes environ (). Ceci a pour but d'empêcher toute accumulation de condensation dans le moule à pain.


- Retirez soigneusement le moule à pain en utilisant un torchon pour le four. Ne posez le moule à pain brûlant sur aucune surface thermosensible.
- Otez le pain de son moule. Pour décoller le pain, vous pourriez agiter légèrement le moule. Si le crochet pétrisseur reste collé au pain, il conviendra de le détacher avec précaution. Pour éviter d'endommager ou de griffer l'enduit anti-adhésif, abstenez-vous d'utiliser des objets métalliques ou autrement inappropriés. Pour permettre à la base du pain de refroidir également, veillez à placer celui-ci sur une grille appropriée. Ne tentez pas de couper le pain tant qu'il n'aura pas refroidi.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Attention : Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est hors-tension, débranché de la prise murale et a complètement refroidi.** N'immergez pas la machine à pain dans l'eau.
- Otez le moule à pain de l'appareil et retirez le crochet pétrisseur. Le moule à pain et le crochet pétrisseur pourront être lavés à l'eau tiède additionnée d'un léger détergent. N'utilisez aucune **matière rugueuse** pour nettoyer l'appareil. S'il vous est impossible de détacher le crochet pétrisseur du moule à pain en exerçant une force normale, laissez ces éléments tremper dans l'eau pendant 30 minutes environ. Abstenez-vous d'exercer une force excessive pour retirer le crochet.
- Pour éviter d'endommager le dispositif de verrouillage hermétique de l'arbre d'entraînement, le moule à pain ne devrait pas tremper dans l'eau pendant une durée prolongée. **Ne lavez pas le moule à pain dans le lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle pourra être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humide. L'intérieur de l'appareil sera nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucun produit d'entretien spécialement conçu pour le nettoyage des fours ni aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré, du vinaigre ou des produits blanchissants.
- Assurez-vous toujours, avant de le ranger, que l'appareil est froid et absolument sec.

LES PROBLEMES CARACTERISTIQUES

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
Vérifiez si la dose exacte de levure a été utilisée. Tout excès de levure provoquera une odeur désagréable et causera le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*
Otez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, et posez-le sur une grille pour lui permettre de refroidir.
3. *La pression du bouton de démarrage refuse d'activer le programme choisi.*
Vérifiez que l'appareil est correctement branché au secteur et qu'il est sous tension. Si l'appareil reste brûlant après un cycle de travail préalable, un interrupteur de sécurité automatique empêchera l'appareil de se remettre en fonction. Dans ce cas, l'écran LED affichera les lettres **HHH**, et un signal sonore ininterrompu retentira. Appuyez pendant 2 secondes sur le bouton  et ôtez de l'appareil le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir l'appareil, couvercle ouvert, pendant 20 minutes environ avant de tenter

d'amorcer de nouveau le programme.

4. *Le pain a trop levé.*

Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisées.

5. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*

Augmentez la dose de levure, d'eau ou d'édulcorant. Vérifiez que l'ordre exact a été suivi au moment de l'introduction des ingrédients dans le moule à pain : les ingrédients liquides d'abord, suivis des ingrédients solides, et la levure en dernier lieu. Remarque : le pain de seigle ou le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.

6. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*

La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure, ou utilisez un programme à phase de levage plus brève. Vous pourriez également tenter d'augmenter la dose de sel.

7. *La pâte est trop molle ou trop collante.*

Vous pourrez peut-être rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillère de farine pendant le processus de pétrissage.

8. *La pâte est très difficile à pétrir.*

Ajoutez une cuillère d'eau pendant le processus de pétrissage.

RECETTES

Les recettes ci-dessous sont prévus pour 1 kg.

Pour faire une quantité de 750 gr, prendre les mesures et les diviser par 4 puis multiplier par 3.

PAIN POUR LE PETIT DEJEUNER

550 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1.5 c à café de sel
2 c à soupe de sucre
2 c. à soupe de sucre roux
50 gr de beurre
2 oeufs
250 ml de lait

Programme : 1 - NORMAL

Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PAIN AU JAMBON

330 gr de farine de blé type 55
100 gr de farine de blé complet
1 sachet de levure de boulanger
1 c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre
100 gr de jambon coupé en petits morceaux
50 gr de parmesan
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe de jus de citron
220 ml d'eau

Programme : 3 - PAIN COMPLET

Contrôle de cuisson à programmer selon
votre convenance

PAIN AUX AMANDES

440 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
100 gr de poudre d'amande
50 gr d'amandes effilées
1.5 c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de lait écrémé en poudre
2 c. à soupe de beurre
1 c. à café de jus de citron
250 ml d'eau

*Programme : 7 - BISCUIT/PATISSERIE/
GATEAUX*

Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

BRIOCHE

500 gr de farine de blé type 55
10 gr de levure de boulanger
1 c. à café de sel
4 c. à soupe de sucre
2 sachets de sucre vanillé
4 jaunes d'œuf
100 gr de beurre
220 ml d'eau

Programme : 4 - BRIOCHE
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PAIN COMPLET

460 gr de farine de blé complet
1 sachet de levure de boulanger
60 gr de sucre roux
1.5 c. à café de sel
3 c. à soupe de lait écrémé en poudre
40 gr de beurre
1 c. à café de jus de citron
260 ml d'eau

Programme : 3 - PAIN COMPLET
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE selon votre goût

PAIN AU FROMAGE

600 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1 c. à café de sel
1 c. à soupe de sucre
170 gr de parmesan
1 c. à café de jus de citron
1 œuf
410 ml d'eau

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

Vous pouvez rajouter d'autres ingrédients
tel que des lardons, du jambon des
oignons.....

PAIN BLANC

520 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à café de sel
30 gr de beurre
200 ml de lait
160 ml d'eau

Programme : 2 - PAIN BLANC
CROUSTILLANT
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PAIN AU MIEL ET AUX NOISETTES

460 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre
40 gr de beurre
100 gr de miel
120 ml de lait
100 ml d'eau
40 gr de raisins
100 gr de noisettes effilées

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : RAPIDE

PAIN AUX FRUITS SECS

460 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1.5 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre
40 gr de beurre
1 œuf
210 ml d'eau
80 gr de fruits secs (raisins, noix, bananes...)

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : RAPIDE

PAIN DE MIE

520 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre
20 gr de beurre
100 ml d'eau
250 ml de lait

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN

PAIN AUX OIGNONS

360 gr de farine de blé
240 gr de farine de seigle
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à thé de sel
1 cuillère à thé de sucre
180 ml d'eau
200 ml de lait
50 gr d'oignons

Programme : 2 - PAIN BLANC
CROUSTILLANT
Contrôle de cuisson : FONCE

PAIN AU SON

450 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
1/2 gobelet de son complet
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de lait en poudre
2 cuillères à café de sel
20 gr de beurre
380 ml d'eau

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PAIN AU LAIT

500 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1 cuillère à café de sel
70 gr de sucre
50 gr de beurre
250 ml de lait
1 œuf

Programme : 4 - BRIOCHE
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

CAKE NATURE

300 gr de farine de blé (type 45)
1 sachet de levure chimique
250 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
1 petit verre d'huile
1 petit verre de lait

Programme : 7- BISCUIT-PATISSERIE-
GATEAUX
Contrôle de cuisson : FONCE

PAIN DE CAMPAGNE

220 gr de farine de blé
150 gr de farine complète
150 gr de farine de seigle
1 sachet de levure de boulanger
20 gr de beurre
250 ml d'eau
100 ml de lait
Vous pouvez aussi rajouter 150 gr de noix
ou des lardons

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PATE A PIZZA

500 gr de farine de blé
1,5 cuillères à café de levure de boulanger
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
280 ml d'eau

Programme : 9 - PATE

Enlever la pâte de la machine à la fin du cycle et mettez la sur une surface recouverte de farine.

Etaler la sur une plaque graissée. Ensuite la laisser reposer environ une heure à température ambiante. Puis garnissez la pâte et mettez la pizza au four pendant 25 minutes à 200°C.

Ces recettes ont été testées par la Société Severin France. Pour un résultat satisfaisant, nous vous conseillons de respecter les dosages ainsi que l'ordre des ingrédients indiqués.

Si toutefois, vous aimeriez des renseignements complémentaires, vous pouvez nous contacter par téléphone au 03.88.47.62.08

Bonne utilisation et bon appétit

Mélanges prêts à cuire, disponibles dans le commerce

Divers mélanges prêts à cuire sont disponibles dans le commerce.

- Versez dans le moule jusqu'à 600g de mélange prêt à cuire ainsi la dose requise de levure sèche. En fonction des ingrédients, il est possible que la moitié du mélange seulement puisse être utilisée en une fois.
- Ajoutez la dose de liquide correspondante.

Programmes: NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT ou PAIN COMPLET, selon le type de farine utilisée.

Confitures, Marmelades

La recette de base se compose de fruits finement coupés ou réduits en purée et de sucre gélifiant. On peut trouver des informations sur les proportions correctes de fruits et de sucre gélifiant sur l'emballage du sucre.

- Avant que les fruits ne soient coupés ou réduits en purée, ils doivent être lavés et, si nécessaire, pelés.
- Mettez les fruits et le sucre gélifiant dans le moule à pain tout en vous assurant qu'il ne soit rempli qu'aux deux-tiers, car la marmelade a tendance à mousser durant le processus de cuisson. Cette opération doit être soigneusement contrôlée.
- Démarrez le programme CONFITURE, MARMELADE.
- Une fois le programme complété, ôtez la fiche de la prise murale et dégagez prudemment le moule à pain en utilisant une manique. Si nécessaire, remuez doucement pour réduire l'écume.
- Transvasez soigneusement la confiture ou la marmelade dans les pots préparés. Fermez ensuite les pots hermétiquement, et laissez-les refroidir.
- Le moule à pain doit être soigneusement rincé immédiatement après usage.

Informations complémentaires aux recettes

Les recettes suggérées dans ce manuel pourront être modifiées selon votre goût, en ajoutant divers ingrédients de votre choix.

Selon votre goût, vous pourriez ajouter par exemple des germes de blé, graines de tournesol, herbes aromatiques, graines de carvi, du poivre moulu, des noix en poudre, du muesli, de la bouillie de maïs, du lard finement coupé en dés, etc.

Ces ingrédients pourront être ajoutés après le signal sonore, environ 5 à 10 minutes après le démarrage de la seconde phase de pétrissage, mais seulement pour les programmes suivants: NORMAL, PAIN COMPLET, GATEAUX, PAIN DE FROMENT et DE SEIGLE (750 g) PATE et PATE, LEGERE.

L'appareil boulanger a été conçu pour réaliser les recettes dont la teneur en farine atteint jusqu'à 600g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage approprié voire parfait, abstenez-vous de dépasser ces limites.

Tous les ingrédients devraient présenter la température ambiante normale.

Le sucre aide la levure à lever et tend à rendre la croûte plus foncée et plus épaisse.

Le sel donne à la pâte une consistance plus ferme et ralentit le processus de levage.

Si vous ajoutez à une recette des ingrédients liquides supplémentaires, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans la recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'oeufs, fromage frais ou yaourt.

Le résultat de la cuisson dépendra de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique, l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante ou la température des ingrédients. Si une recette ne répond pas immédiatement à votre goût, nous vous conseillons de modifier en conséquence les recettes suggérées, en suivant la méthode décrite à la section '*Les problèmes caractéristiques*'.

Abréviations :

Tsp. = cuillère à café (cuiller à doser : 1 TSP) = 5 ml

$\frac{1}{2}$ tsp. = demi-cuillère à café

Tbs. = cuiller à soupe (cuiller à doser : 1 TBS) = 15 ml

g = Gramme

ml = Millilitre

Tasse graduée : 1 tasse = 250 ml

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.