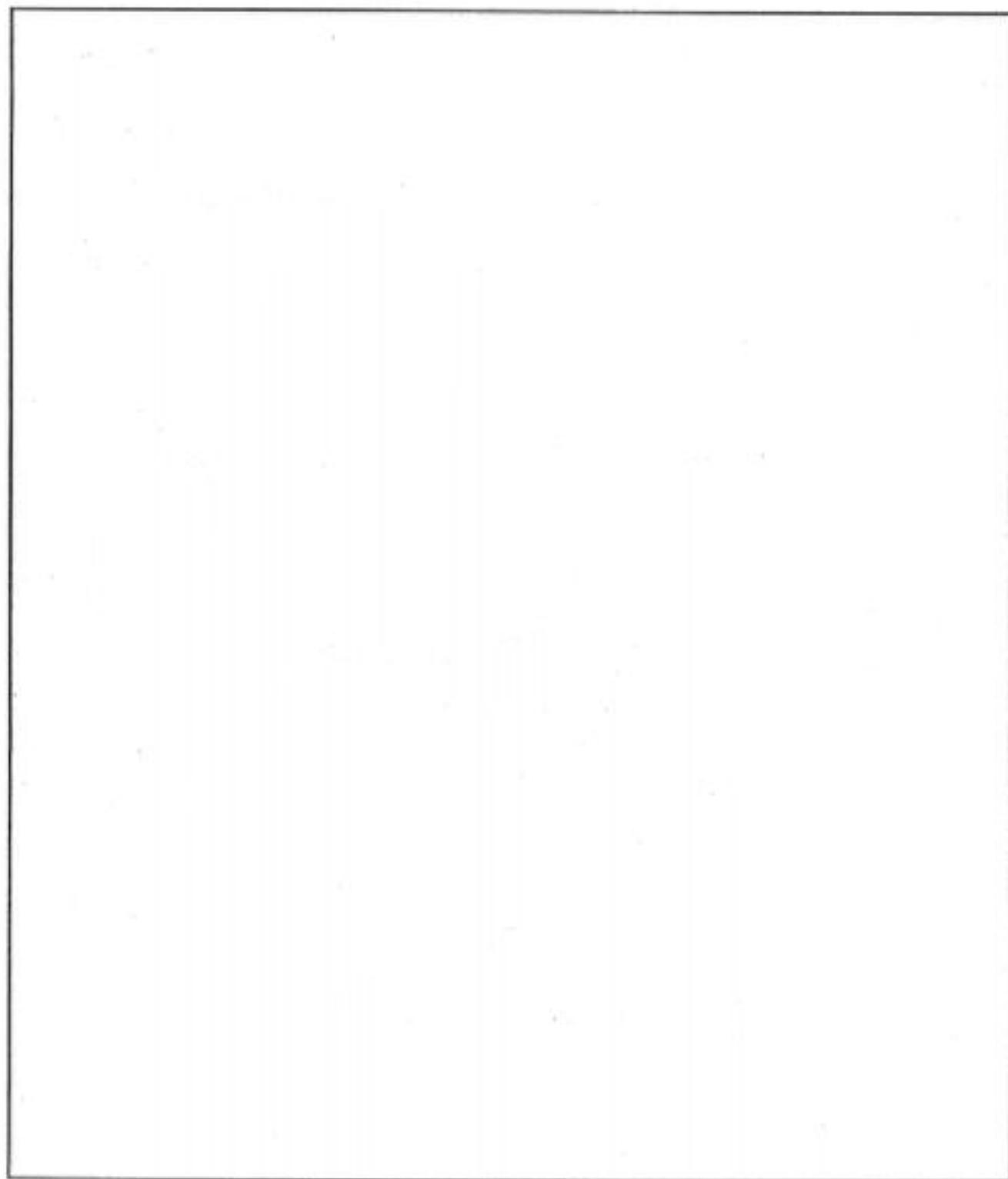


SEVERIN



MODE D'EMPLOI
MACHINE À PAIN

SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	2
POUR VOTRE SECURITE	3
VOTRE MACHINE A PAIN	
- MODELE BM 3981	4
- MODELE BM 3982	5
LE TABLEAU DE COMMANDE	6
COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN	8
LES PROGRAMMES	9
LA PREMIERE MISE EN MARCHÉ	10
L'UTILISATION	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
PROBLEMES - SOLUTIONS	12
RECETTES	
- BM 3981	13
- BM 3982	15
GARANTIE	17

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence:	BM 3981
Tension du secteur:	230V~, 50 Hz
Puissance:	715 W
Résistance:	610 W
Moteur:	105 W
Capacité:	500 g de farine pour 750 g de pain
Dimensions extérieures:	environ 35 cm (l) x 24 cm (p) x 31 cm (h)
Poids:	environ 6.7 kg
Programmateur:	à 13 heures
Programmes:	8
Accessoires:	Gobelet et cuillère doseur
Cet appareil est conforme aux	normes obligatoires pour le marquage CE.

Référence:	BM 3982
Tension du secteur:	230V~, 50 Hz
Puissance:	715 W
Résistance:	610 W
Moteur:	105 W
Capacité:	600 g de farine pour 1000 g de pain
Dimensions extérieures:	environ 39 cm (l) x 27 cm (p) x 31 cm (h)
Poids:	environ 7,95 kg
Programmateur:	à 13 heures
Programmes:	8
Accessoires:	Gobelet et cuillère doseur
Cet appareil est conforme aux	normes obligatoires pour le marquage CE.

POUR VOTRE SECURITE

Avant la première utilisation de votre machine à pain, lire attentivement ce mode d'emploi.

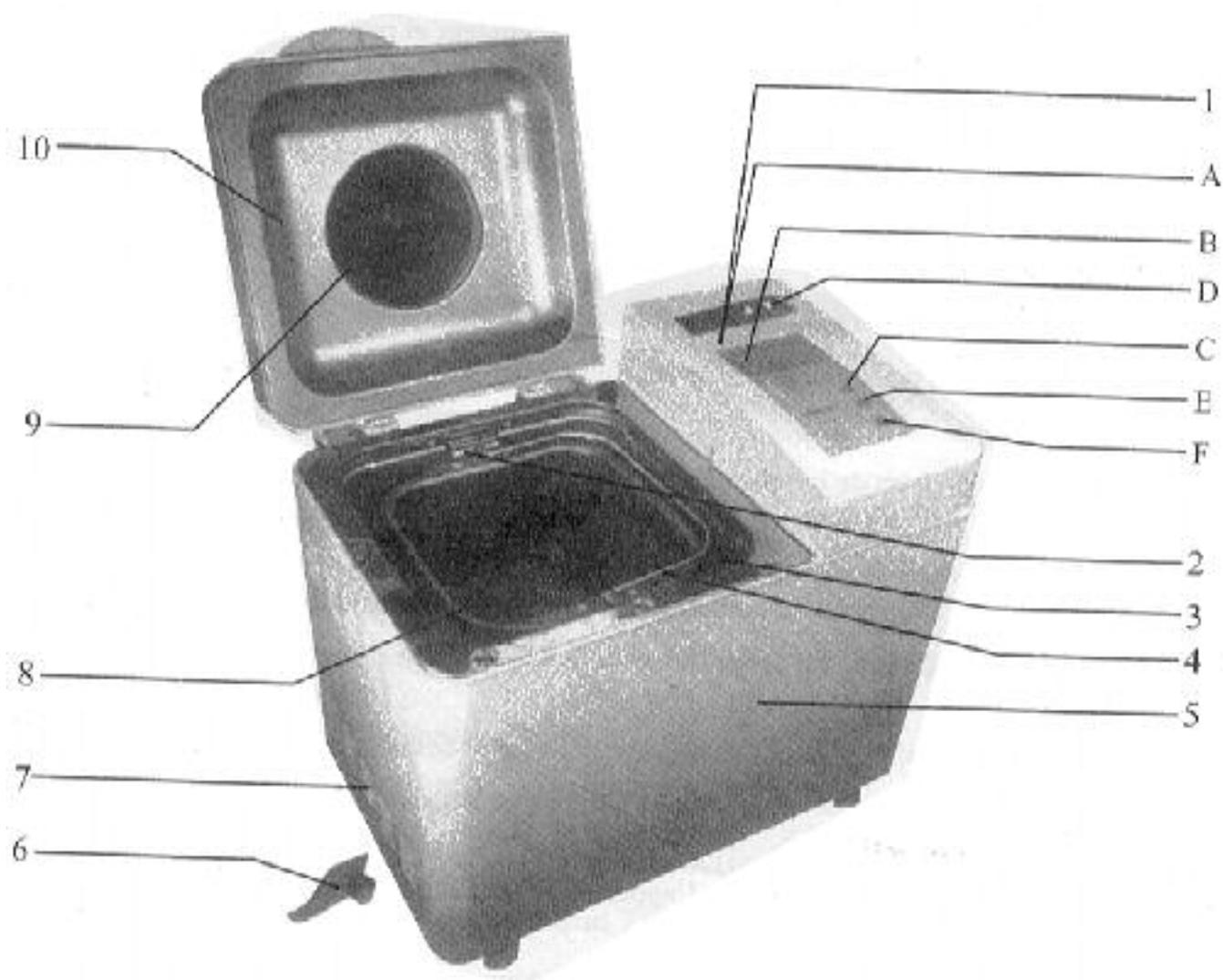
- Le corps de l'appareil et la sortie de vapeur sont très chauds lors du fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. **Toujours utiliser des gants de cuisine si vous touchez le moule ou le pain chaud.**
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre installée selon les normes de sécurité en vigueur. Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la fiche signalétique.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne jamais permettre aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Si vous installez l'appareil, veillez à ce que la distance latérale vers des murs ou d'autres objets adjacents est de 10 cm au moins. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à proximité ou en-dessous de rideaux, étagères ou d'autres matières inflammables et, ne pas le couvrir de textiles ou autre lors du fonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface stable résistante à la chaleur et parfaitement sèche. Veiller à ce que ni l'appareil, ni le cordon d'alimentation ne touchent des surfaces chaudes telles que les plaques chaudes d'une cuisinière électrique ou un réchaud à gaz.
- Ne jamais mettre en marche l'appareil si celui-ci ou son cordon d'alimentation est défectueux.
- Retirer la fiche de la prise de courant:
 - après chaque utilisation,
 - avant de retirer le moule à pain de l'appareil,
 - en cas d'éventuelles perturbations pendant l'emploi,
 - avant le nettoyage.
- Ne pas tirer le cordon hors de la prise. Pour le retirer, prendre la fiche en main. Ne pas laisser pendre le cordon et veiller à ce qu'il ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air, ni dans un endroit où il y a risque des éclaboussures d'eau. **Ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau!**
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et non pas pour une utilisation professionnelle.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
- L'utilisation des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut provoquer des détériorations et des dangers.
- Ne pas toucher les pièces tournantes de l'appareil. Ne pas introduire vos mains dans l'appareil quand il est branché ou encore chaud.
- Afin d'être conforme aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout danger, les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, de même que le remplacement du cordon d'alimentation. En cas de panne, envoyer votre appareil pour réparation à une des stations de service après-vente agréées dont vous trouverez la liste en annexe.
- Garder soigneusement ce mode d'emploi.

Modèle BM 3981

1. Tableau de commande

- A. Ecran
- B. Les programmes
- C. Sélection
- D. Programmateur
- E. Contrôle de cuisson
- F. Marche/Arrêt

- 2. Agrafe de fixation
- 3. Intérieur de la machine
- 4. Poignée du moule
- 5. Corps
- 6. Pale de pétrissage
- 7. Fentes de ventilation
- 8. Moule à pain
- 9. Hublot
- 10. Couvercle

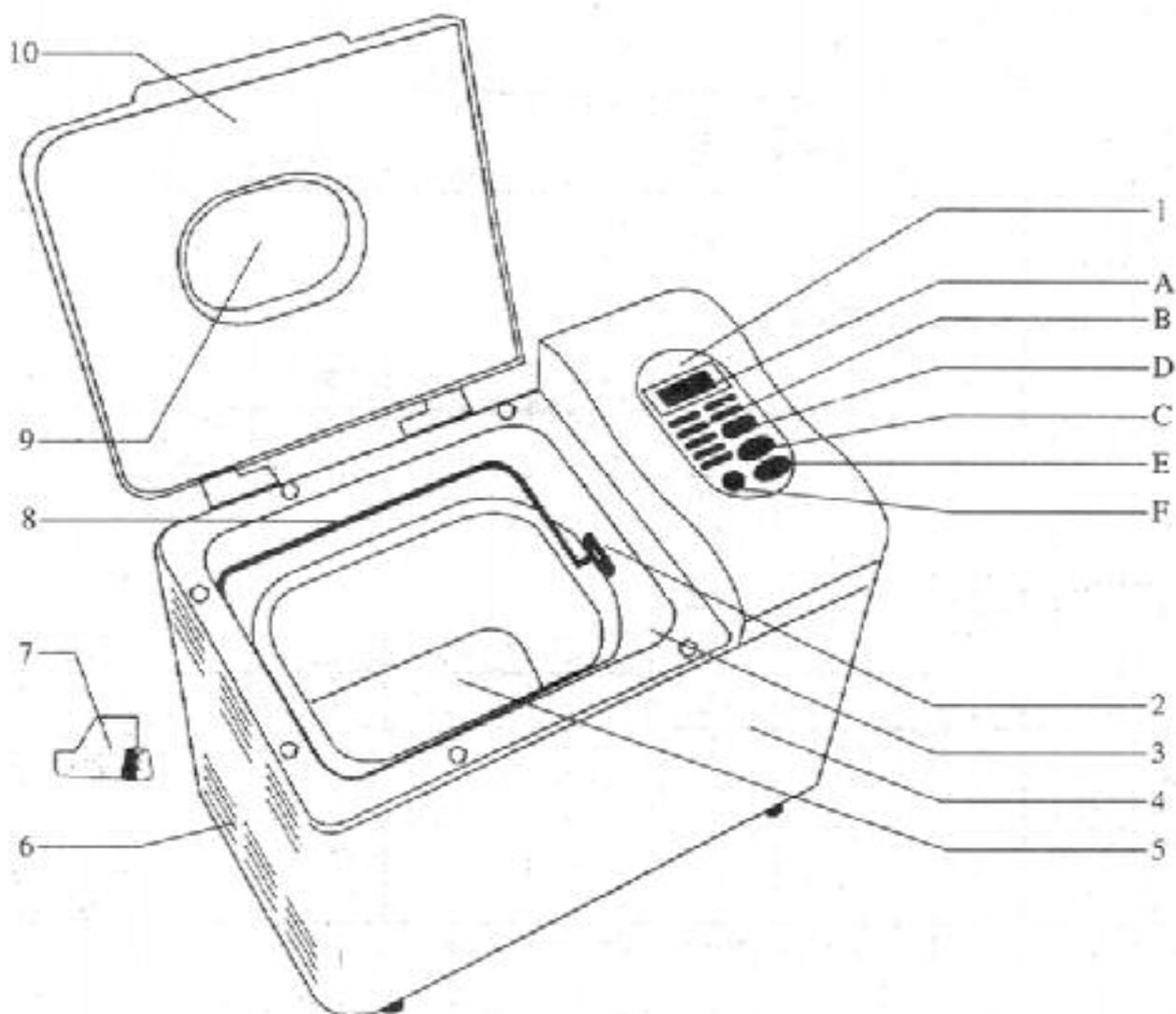


Modèle BM 3982

1. Tableau de commande

- A. Ecran
- B. Les programmes
- C. Sélection
- D. Programmateur
- E. Contrôle de cuisson
- F. Marche/Arrêt

- 2. Agrafe de fixation
- 3. Intérieur de la machine
- 4. Corps
- 5. Moule à pain
- 6. Fentes de ventilation
- 7. Pale de pétrissage
- 8. Poignée du moule
- 9. Hublot
- 10. Couvercle



LE TABLEAU DE COMMANDE

A L'ECRAN

indique le temps restant et, pendant environ 2 secondes, le numéro et le contrôle de cuisson du programme sélectionné. Les deux points de l'affichage de temps restant clignotent durant la durée du programme.

Exemple:

Si vous avez sélectionné le programme RAPIDE, l'affichage sur l'écran vous indique pendant deux secondes : 2P = programme 2 (RAPIDE), contrôle de cuisson P (normal)

et après, le temps restant: 2:20

Le programme dure 2 heures et 20 minutes.

B LES PROGRAMMES

Le programme sélectionné est affiché par un voyant lumineux.

C SELECTION (MENÜ)

Vous pouvez choisir entre 8 programmes différents.

SELECTION	1 Normal	2 Rapide	3 Brioche sucrée	4 Pain blanc	5 Pain brioché	6 Pain complet	7 Pâte	8 Cuisson
1er pétrissage	10 min	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	20 min	--
1er levage	20 min	5 min	5 min	40 min	--	25 min	--	--
2ème pétrissage	15 min	15 min	20 min	22 min	--	20 min	--	--
2ème levage	20 min	--	30 min	20 min	--	30 min	20 min	--
Remuage*	30 sec	--	30 sec	30 sec	--	30 sec	30 sec	--
3ème levage	55 min	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	50 min	--
Cuisson	60 min	55 min	50 min	65 min	55 min	65 min	--	60 min
Temps	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Signal sonore pour ajouter des ingrédients	après 40 min	après 25 min	--	après 75 min	--	après 50 min	--	--
Temps restant lors du signal sonore	2:20	1:55	--	2:35	--	2:50	--	--

*) Le remuage fait que le dioxyde de carbone s'échappe de la pâte.

Appuyer sur la touche SELECTION jusqu'à ce que le voyant lumineux du programme sélectionné (B) s'allume et le programme sélectionné apparaisse sur l'écran (A).

D LE PROGRAMMATEUR (ZEITWAHL)

Il vous permet de programmer votre machine à l'avance et, vous assure ainsi de pouvoir, pour votre petit déjeuner, savourer un pain bien frais. Le programmeur est programmable pour 13 heures.

Exemple:

Il est 20.00 h et vous voulez du pain frais à 7.30 h du matin. Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson est donc 11 heures et 30 minutes.

- Sélectionner le programme désiré en appuyant sur la touche SELECTION.
- Appuyer sur les touches PROGRAMMATEUR jusqu'à ce que l'affichage **11:30** apparaisse sur l'écran.
- Ajouter les ingrédients comme indiqué dans le paragraphe *Utilisation*. Faire attention à ce que la levure n'entre en contact ni avec les ingrédients liquides ni avec le sel.
- N'utiliser le programmeur ni pour faire cuire du pain avec des ingrédients de courte conservation comme des œufs, des fruits, du lait frais etc. ni pour des programmes où il faut ajouter des ingrédients complémentaires comme des noix, fruits secs lors du deuxième cycle de pétrissage.

E CONTROLE CUISSON (BRÄUNUNGSGRAD)

Il vous permet de choisir entre trois degrés de cuisson. Le caractère indiquant le degré de cuisson choisi apparaît sur l'écran ensemble avec le numéro du programme sélectionné.

L = clair

P = normal

H = bien cuit

F MARCHE/ARRET

Appuyer sur cette touche pour mettre en marche ou arrêter l'appareil. Les deux points de l'affichage de temps restant sur l'écran commencent à clignoter dès que la machine a été mise en marche.

Dispositif de sécurité contre une mauvaise manipulation.

Après avoir mis en marche la machine à pain, toutes les autres touches du tableau de commande restent bloquées jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit terminé ou, la touche MARCHE/ARRET soit appuyée pendant au moins 2 secondes.

Appuyer sur les touches jusqu'à ce qu'un signal sonore se fait entendre confirmant la bonne manipulation.

COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN

Avec votre machine à pain vous pouvez:

- faire cuire des pains délicieux à la maison. Vous trouverez plusieurs recettes dans l'annexe de ce mode d'emploi. Vous pouvez aussi utiliser des préparations de farine spéciale pour pain vendues dans le commerce.
- faire mélanger, pétrir et lever de la pâte pour des petits-pains, pizza, etc.

Quelques conseils importants:

- Toujours utiliser des gants de cuisine si vous touchez l'appareil ou le pain chaud.
- La quantité de farine utilisée doit être de 300 g à 500 g pour la machine à pain modèle BM 3981 et, de 400 g à 600 g pour le modèle BM 3982.
Si vous restez au-dessous de cette quantité, la machine ne peut correctement pétrir la pâte.
Si vous dépassez cette quantité, la pâte peut déborder le moule.
- En cas d'une courte coupure de courant (de 30 minutes maximum), la machine sauvegarde le programme sélectionné et se remettra en marche après.
- Lors du cycle de pétrissage, de la vapeur d'eau se produit sur le hublot en verre de la machine. Elle disparaîtra lors du cycle de cuisson.
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle de cuisson, puisque sinon le pain sera cuit de façon irrégulière.
- Laisser refroidir la machine et le moule à pain après utilisation, puis les nettoyer.
- Le moule et la pale de pétrissage ont un revêtement anti-adhésif. Par conséquent, ne jamais les toucher avec des objets en métal ou tranchants.
- **Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.** La surchauffe du moule à pain peut détériorer son revêtement anti-adhésif.

Attention:

- Si votre appareil dégage de la fumée, retirer la fiche de la prise de courant. N'ouvrir en aucun cas le couvercle et, ne verser en aucun cas de l'eau dans la machine!
De la fumée peut se produire quand la pâte a débordé le moule et est entrée en contact avec la résistance. Il est donc très important que vous respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans les recettes.
- Ne pas laisser la machine à la portée des enfants.
- Ne jamais placer la machine sur une surface molle ou inflammable (telle qu'une moquette). L'installer toujours sur une surface stable et parfaitement horizontale et, de façon qu'elle ne peut basculer.
- Ne jamais toucher le corps en métal, ni les fentes de ventilation ou le hublot lors du fonctionnement de la machine puisque ceux-ci deviennent très chauds.
- Laisser refroidir l'appareil après utilisation et débrancher avant le nettoyage.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL (BASIS)

Ce programme est le plus couramment utilisé. Il est utilisé surtout pour des pains de farine de blé.

2 = RAPIDE (SCHNELL)

Ce programme est utilisé pour des pains blancs. Comme le temps de levage est plus court, le pain cuit sera plus petit qu'un pain cuit sur le programme NORMAL.

3 = BRIOCHE SUCREE (HEFEKUCHEN)

Ce mode est utilisé pour pâtes sucrées, ayant un temps de cuisson plus court. La pâte sucrée brunit plus vite que la pâte moins sucrée.

4 = PAIN BLANC (WEIBBROT)

Ce programme est utilisé pour le pain blanc type baguette.

5 = PAIN BRIOCHE (GEBÄCK)

Ce programme est utilisé pour des pâtes préparées avec de la levure chimique au lieu de levure de boulangerie.

6 = PAIN COMPLET (VOLLKORNBROT)

Ce mode est utilisé pour le pain complet de farine de seigle ou de farine de blé complet. Les temps de levage et de cuisson sont plus longs. Le pain complet fermente moins que le pain blanc.

7 = PATE (TEIG)

Ce programme est utilisé pour préparer des pâtes comme de la pâte à pizza. Sur ce mode la machine ne cuit pas.

8 = CUISSON (BACKEN)

Ce programme de cuisson uniquement peut être utilisé pour faire cuire de la pâte préparée à l'avance. Ceci vous permet de faire prolonger le temps de levage selon vos besoins avant de faire cuire la pâte.

LA PREMIERE MISE EN MARCHE

1. Retirer le moule de l'appareil.
2. Brancher la machine.
3. Sélectionner le programme 8 (CUISSON) en appuyant sur la touche SELECTION.
4. Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET. Faire chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes afin d'éliminer des restants éventuels de graisse et l'odeur du <neuf>. Ventiler la pièce pendant cette période. Afin d'éviter que le moule vide surchauffe il doit être enlevé de l'appareil pendant la période de chauffe.
5. Arrêter l'appareil en appuyant pendant au moins deux secondes sur la touche ARRET. Retirer la fiche de la prise et laisser refroidir la machine. Nettoyer le moule à pain avant la première utilisation.

UTILISATION

- Ouvrir le couvercle et retirer le moule.
- Placer la pale de pétrissage sur l'arbre de commande.
- Ajouter les ingrédients. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons de mettre d'abord les ingrédients liquides et ensuite les ingrédients secs (farine, sucre, sel, etc.)
- Enfin ajouter la levure. Faire attention à ce la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.
- Placer le moule dans la machine et s'assurer qu'il soit parfaitement installé dans l'appareil. Fermer le couvercle avant de mettre en marche.
- Sélectionner le programme désiré en appuyant sur la touche SELECTION. Le mode avancé: chaque fois que vous appuyez sur la touche.
- La touche CONTROLE CUISSON vous permet de choisir le degré de cuisson de la croûte: P = normal, H = bien cuit, L = clair. Ce mode n'est pas applicable pour le programme PATE.
- Si vous souhaitez de programmer votre machine à pain à l'avance, régler le programmateur sur le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson désirée.
- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET.
- Si vous avez réglé votre machine sur les programmes NORMAL, RAPIDE, PAIN BLANC OU PAIN COMPLET, un signal sonore se fait entendre pendant le deuxième cycle de pétrissage. Vous pouvez maintenant ajouter des fruits, noix, raisins secs, etc. Ne plus ouvrir le couvercle après le deuxième cycle de pétrissage jusqu'à la fin de la cuisson.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore se fait entendre et sur l'écran apparaît l'affichage 0:00. Appuyer pendant 2 secondes sur la touche ARRET, puis ouvrir le couvercle.

- Enlever prudemment le moule. **Utiliser des gants de cuisine.** Placer le moule uniquement sur une surface résistante à la chaleur. Si vous oubliez d'appuyer sur la touche **ARRET** ou, si vous ne pouvez pas l'enlever immédiatement, la machine tient au chaud le pain pendant 60 minutes, ce qui évite que le pain devienne pâteux.
- Renverser le moule et détacher le pain en secouant légèrement. Si la pale de pétrissage se détache en même temps et reste fixée dans le pain, vous pouvez l'enlever à l'aide d'une spatule en bois. Ne pas utiliser des objets en métal ni vos doigts pour l'enlever. Mettre le pain sur une grille et laisser refroidir avant de le couper.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Attention! Retirer la fiche de la prise de courant** et laisser refroidir la machine avant le nettoyage. Ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Retirer le moule de la machine, puis enlever la pale de pétrissage du moule. Le moule et la pale se nettoient dans l'eau chaude en ajoutant un détergent doux. Ne jamais utiliser un tampon abrasif ni une brosse dure. Si la pale ne peut être détachée, verser de l'eau chaude dans le moule et laisser tremper quelques minutes. La pale s'enlèvera plus facilement après.
- Ne pas mettre à tremper trop longtemps le moule afin de ne pas endommager le joint de l'arbre de commande. Ne jamais mettre le moule à pain au lave-vaisselle.
- Essuyer la partie intérieure du couvercle avec un chiffon humide et doux. Nettoyer l'intérieur de la machine uniquement avec un **chiffon sec**.
- Ne jamais utiliser de vinaigre, ni des produits de blanchiment ou des produits d'entretien pour fours, ni d'autres détergents agressifs.
- Laisser refroidir la machine avant de la ranger.

PROBLEMES - SOLUTIONS

1. *Le pain a une odeur désagréable*
Vérifier si vous avez ajouté trop de levure. Utiliser toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain est humide et pâteux*
Enlever le pain immédiatement à la fin de la cuisson et laisser refroidir sur une grille.
3. *La machine ne se met pas en marche*
Vérifier si la fiche est branchée sur la prise de courant.
Si l'appareil n'a pas encore suffisamment refroidi, un dispositif de sécurité incorporé empêche la mise en marche. Sur l'écran apparaît l'affichage **HHH** et un signal sonore se fait entendre. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRET** pendant au moins deux secondes et retirer le moule avec les ingrédients. Laisser refroidir la machine pendant 20 minutes avant de remettre en marche.
4. *Le pain a trop levé*
Trop de levure, d'eau ou de farine.
5. *Le pain n'a pas levé*
Pas assez de levure, d'eau ou de sucre.
Toujours respecter l'ordre correct d'addition des ingrédients: ingrédients liquides, ingrédients secs y enfin la levure.
NOTA: Le pain complet ou le pain de seigle sera plus petit qu'un pain blanc (pain de froment).
6. *La pâte est molle*
Ajouter 1 cuillerée de table de farine lors du pétrissage.
7. *La pâte est trop sèche*
Ajouter 1 cuillerée de table d'eau lors du pétrissage.
8. *La pâte est retombée au début de cycle de cuisson*
Trop de liquide, trop de levure ou pas assez de sel ou, choisir un programme avec un temps de levage plus court.

RECETTES POUR MODELE BM 3981

Pain de Froment I

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
500 g	farine de blé
1½ cuillère à thé	sel
1½ cuillère à thé	miel ou mélasse
1 cuillère à thé	ferments de levain
320 ml	eau

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: H (bien-cuit)

Pain de Froment II

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
500 g	farine de blé
2 cuillères à thé	sel
½ cuillère à thé	sucres
1½ cuillère à thé	ferments de levain
240 ml	babeurre
120 ml	lait

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pain au Fromage

Ingrédients:

1½ cuillère à thé	levure sèche
250 g	farine de blé
250 g	farine de seigle
1½ cuillère à thé	sel
½ cuillère à thé	sucres
180 ml	eau
150 ml	babeurre
50 g	gruyère râpé

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: H (bien cuit)

Ajouter le fromage après le signal sonore.

Pain aux Oignons

Ingrédients:

1½ cuillère à thé	levure sèche
300 g	farine de blé
200 g	farine de seigle
1½ cuillère à thé	sel
½ cuillère à thé	sucres
200 ml	eau
150 ml	babeurre
40 g	oignons secs

Programme: PAIN BLANC

Contrôle de cuisson: P (normal)

Ajouter les oignons après le signal sonore.

Pain Complet de Seigle

Ingrédients:

1½ cuillère à thé	levure sèche
250 g	farine de blé
250 g	farine de seigle complet
1 cuillère à thé	sel
½ cuillère à thé	sucres
350 ml	eau
2 cuillères de table	ferments de levain

Programme: PAIN COMPLET

Contrôle de cuisson: H (bien cuit)

Pain Gris

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
250 g	farine de blé
250 g	farine de seigle
1 ½ cuillère à thé	sel
½ cuillère à thé	sucres
200 ml	eau
150 g	yaourt naturel (mat. grasses 3,5%)
1 cuillère à thé	ferments de levain

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pain Blanc

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
410 g	farine de blé
2 cuillères de table	sucré
1 ½ cuillère à thé	sel
1 ½ cuillère de table	beurre
150 ml	lait
140 ml	eau

Programme: PAIN BLANC

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pain aux Flocons d'Avoine

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
360 g	farine de blé
110 g	flocons d'avoine
1½ cuillère de table	sucré
2 cuillères à thé	sel
2 cuillères de table	beurre
390 ml	lait

Programme: PAIN COMPLET

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pain au Son

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
370 g	farine de blé
½ gobelet doseur	son complet
2 cuillères de table	sucré
2 cuillères de table	lait en poudre
2 cuillères à thé	sel
2 cuillères de table	beurre
330 ml	eau

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: P (normal)

Préparations de farine pour pain vendues dans le commerce

Si vous utilisez une préparation de farine spéciale pour pain vendue dans le commerce, suivez les instructions suivantes:

- Ajoutez la quantité indiquée de levure sèche et jusqu'à 500 g de la préparation de farine pour pain dans le moule à pain.
- puis ajoutez la quantité de liquide indiquée par rapport à la quantité de farine utilisée.

Programme:

NORMAL, PAIN BLANC ou PAIN COMPLET selon la préparation de farine pour pain utilisée.

Pâte pour pizza

Ingrédients:

2 cuillères à thé	levure sèche
400 g	farine de blé
2 cuillères à thé	sel
1 cuillère à thé	sucré
3 cuillères de table	huile d'olive
230 ml	eau

Programme: PATE

- Enlevez la pâte de la machine à la fin du cycle de pétrissage.
- Aplatissez la pâte sur une surface saupoudrée de farine, puis mettez-la sur un plat graissé ou huilé.
- Laissez lever pendant 30 minutes à température de chambre.
- Garnissez la pâte selon votre goût personnel et cuisez la pizza dans un four traditionnel pendant 15 à 25 minutes à 200 °C.

RECETTES POUR MODELE BM 3982

Pain de Froment I

Ingrédients:

1½ cuillerée à thé	levure sèche
600 g	farine de blé
2 cuillerées à thé	sel
2 cuillerées à thé	miel ou mélasse
2 cuillerées à thé	ferments de levain
400 ml	eau

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: H (bien-cuit)

Pain de Froment II

Ingrédients:

1½ cuillerée à thé	levure sèche
600 g	farine de blé
2 cuillerées à thé	sel
1 cuillerée à thé	sucré
1 cuillerée de table	ferments de levain
280 ml	habœurre
160 ml	lait

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pain au Fromage

Ingrédients:

1½ cuillerée à thé	levure sèche
300 g	farine de blé
300 g	farine de seigle
2 cuillerées à thé	sel
1 cuillerée à thé	sucré
240 ml	eau
180 ml	habœurre
60 g	gruyère râpé

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: H (bien cuit)

Ajouter le fromage après le signal sonore.

Pain aux Oignons

Ingrédients:

1 cuillerée à thé	levure sèche
360 g	farine de blé
240 g	farine de seigle
2 cuillerées à thé	sel
1 cuillerée à thé	sucré
180 ml	eau
200 ml	lait de beurre
50 g	oignons secs

Programme: PAIN BLANC

Contrôle de cuisson: P (normal)

Ajouter les oignons après le signal sonore.

Pain Complet de Seigle

Ingrédients:

2 cuillerées à thé	levure sèche
300 g	farine de blé
300 g	farine de seigle complet
1½ cuillerée à thé	sel
1 cuillerée à thé	sucré
400 ml	eau
3 cuillerées de table	ferments de levain

Programme: PAIN COMPLET

Contrôle de cuisson: H (bien cuit)

Pain Gris

Ingrédients:

1½ cuillerée à thé	levure sèche
300 g	farine de blé
300 g	farine de seigle
2 cuillerées à thé	sel
1 cuillerée à thé	sucré
300 ml	eau
150 g	yaourt naturel (mat. grasses 3,5 %)
2 cuillerées à thé	ferments de levain

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pain Blanc

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
520 g	farine de blé
2½ cuillères de table	sucres
2 cuillères à thé	sel
2 cuillères de table	beurre
200 ml	lait
160 ml	eau

Programme: PAIN BLANC

Contrôle de cuisson: P (normal)

Préparations de farine pour pain vendues dans le commerce

Si vous utilisez une préparation de farine spéciale pour pain vendue dans le commerce, suivez les instructions suivantes:

Ajoutez la quantité indiquée de levure sèche et jusqu'à 600 g de la préparation de farine pour pain dans le moule à pain, puis ajoutez la quantité de liquide indiquée par rapport à la quantité de farine utilisée.

Programme:

NORMAL, PAIN BLANC ou PAIN COMPLET selon la préparation de farine pour pain utilisée.

Pain aux Flocons d'Avoine

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
360 g	farine de blé
110 g	flocons d'avoine
1½ cuillère de table	sucres
2 cuillères à thé	sel
2 cuillères de table	beurre
390 ml	lait

Programme: PAIN COMPLET

Contrôle de cuisson: P (normal)

Pâte pour pizza

Ingrédients:

2 cuillères à thé	levure sèche
400 g	farine de blé
2 cuillères à thé	sel
1 cuillère à thé	sucres
3 cuillères de table	huile d'olive
230 ml	eau

Programme: PATE

- Enlevez la pâte de la machine à la fin du cycle de pétrissage.
- Aplatissez la pâte sur une surface saupoudrée de farine, puis mettez-la sur un plat graissé ou huilé.
- Laissez lever pendant 30 minutes à température de chambre.
- Garnissez la pâte selon votre goût personnel et cuisez la pizza dans un four traditionnel pendant 15 à 25 minutes à 200 °C.

Pain au Son

Ingrédients:

1 cuillère à thé	levure sèche
450 g	farine de blé
½ gobelet doseur	son complet
2 cuillères de table	sucres
2 cuillères de table	lait en poudre
2 cuillères à thé	sel
2 cuillères de table	beurre
380 ml	eau

Programme: NORMAL

Contrôle de cuisson: P (normal)

Conseils pratiques

Les recettes ci-dessus peuvent être variées. Selon votre goût personnel, vous pouvez ajouter du son, des raisins secs, des noix, des herbes, du cumin etc. Si vous avez sélectionné un des programmes BASIS, RAPIDE, PAIN BLANC ou PAIN COMPLET, vous pouvez ajouter les ingrédients complémentaires après le signal sonore lors du deuxième cycle de pétrissage.

Toujours mesurer exactement la quantité des ingrédients et respecter les quantités d'ingrédients indiquées dans votre recette.

Tous les ingrédients doivent être sur température de chambre.

Le sucre est la source d'alimentation de la levure et donne une croûte plus foncée et épaisse.

Le sel donne une texture plus solide à la pâte et diminue le levage.

En ajoutant des ingrédients complémentaires humides comme par exemple du yaourt, des œufs, du fromage blanc etc., il faut diminuer la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le succès et la qualité du pain que vous cuisez dans votre machine à pain dépend de plusieurs facteurs: de la qualité, fraîcheur et température des ingrédients utilisés ainsi que de l'utilisation des mesures correctes. Aussi l'humidité et la pression atmosphérique ainsi que la température ambiante jouent un rôle important. Par conséquent, n'hésitez pas à adapter les recettes comme indiqué dans le paragraphe *Problèmes - Solutions* si votre pain ne réussit pas.



Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée d'un an 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 un mauvais emploi 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 carte de garantie certifiée par le vendeur.

Service Après-Vente:

France:

Severin France Sarl
Service Après-Vente
20, rue du Général Leclerc
67211 OBERNAI CEDEX

Tél. 03 88 47 62 08

Belgique:

N.V. Dancal S.A.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kurne

Tél. 056/71 54 51

Luxembourg:

Electro Distribution
Luxembourgeoise
7c, rue de l'Industrie
8069 Bertrange

Tél. 31 34 36