

MACHINE A PAIN : SEVERIN BM 3983



SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	1
FICHE TECHNIQUE.....	2
IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE	2
LE PANNEAU DE COMMANDE.....	4
UTILISATION DE LA MACHINE A PAIN.....	5
LES PROGRAMMES	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
LES PROBLÈMES CARACTÉRISTIQUES.....	11
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES AUX RECETTES.....	12
RECETTES	13
GARANTIE	20

Notice reprise au format PDF à titre indicatif par <http://machine-pains.toosurtoo.com> qui se dégage de toute responsabilité envers les éventuelles erreurs ou omissions. Ce document n'a pas valeur de notice du constructeur. En cas de doute, référez-vous à la notice officielle.

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.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après l'emploi et également :
 - en cas de fonctionnement défectueux pendant l'emploi,
 - au moment de retirer le moule à pain,
 - pendant tout nettoyage de 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.

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 CARTE.

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 h 35 mn.

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 CARTE pour choisir le programme requis.
- Appuyez sur le sélecteur de MINUTERIE 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 CARTE 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

E. Le bouton de DEMARRAGE/ARRET

Le bouton de DEMARRAGE/ARRET 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 de DEMARRAGE/ARRET.

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 30 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.
- Vérifiez, avant tout nettoyage, que l'appareil est débranché de sa source d'alimentation et qu'il est complètement froid.

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 (1000g) : 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.

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

- Ôtez le moule à pain.
- Insérez la fiche dans une prise de courant appropriée.
- Choisissez le programme 12 (CUISSON) à l'aide du sélecteur de CARTE.
- Appuyez sur le bouton de DEMARRAGE/ARRET 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 sur chauffage du moule à pain, veillez à retirer ce dernier avant d'allumer l'appareil.

- Appuyez ensuite sur le bouton d'Arrêt 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 à sa place dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé à sa place. Avant d'amorcer le programme, refermez le couvercle et branchez la fiche sur une prise de courant appropriée.

- Choisissez le programme de cuisson requis à l'aide du sélecteur de CARTE. Chaque fois que vous appuierez sur le bouton, l'écran passera au programme suivant de la séquence.

- Le bouton de REGLAGE DU DEGRE DE BRUNISSEMENT 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 MINUTERIE, de régler maintenant le temps de fonctionnement total requis.

- Sinon, appuyez sur le bouton de DEMARRAGE/ARRET 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. Appuyez sur le bouton de DEMARRAGE/ARRET pendant 2 secondes au moins et ouvrez le couvercle.

- Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton de DEMARRAGE/ARRET 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.

- Ôtez 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 tout nettoyage de l'appareil, vérifiez que la fiche a été débranchée de sa prise de courant et que l'appareil a refroidi.

Abstenez-vous d'immerger l'appareil 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 PROBLÈMES CARACTÉRISTIQUES

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 sur la source d'alimentation secteur. 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 de DEMARRAGE/ARRET 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 cuillerée de farine pendant le processus de pétrissage.

8. La pâte est très difficile à pétrir.

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

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.

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 (1000 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".

RECETTES

Les recettes ci-dessous sont prévues pour 1 kg.

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

Abréviations :

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

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

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'oeuf

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

1c à soupe de sucre

170 gr de parmesan

1 c à café de jus de citron

1 oeuf

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 oeuf
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 oeuf
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 oeufs
1 petit verre d'huile
1 petit verre de lait

Programme : 7- BISCUIT-PATISSERIEGATEAUX

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

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 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-agrèées 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...) certifiée par le vendeur.