

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions suivantes :

BRANCHEMENT SUR SECTEUR

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE"

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Commutateur Marche/Arrêt
3. Voyant lumineux de fonctionnement
4. Touche de programmation *pain normal* avec voyant lumineux
5. Touche de programmation *brioche / pain blanc* avec voyant lumineux
6. Touche de programmation *pain aux céréales* avec voyant lumineux
7. Grille de ventilation
8. Moule à pain
9. Poignée du moule à pain
10. Crochet pétrisseur
11. Hublot
12. Couvercle

FICHE TECHNIQUE

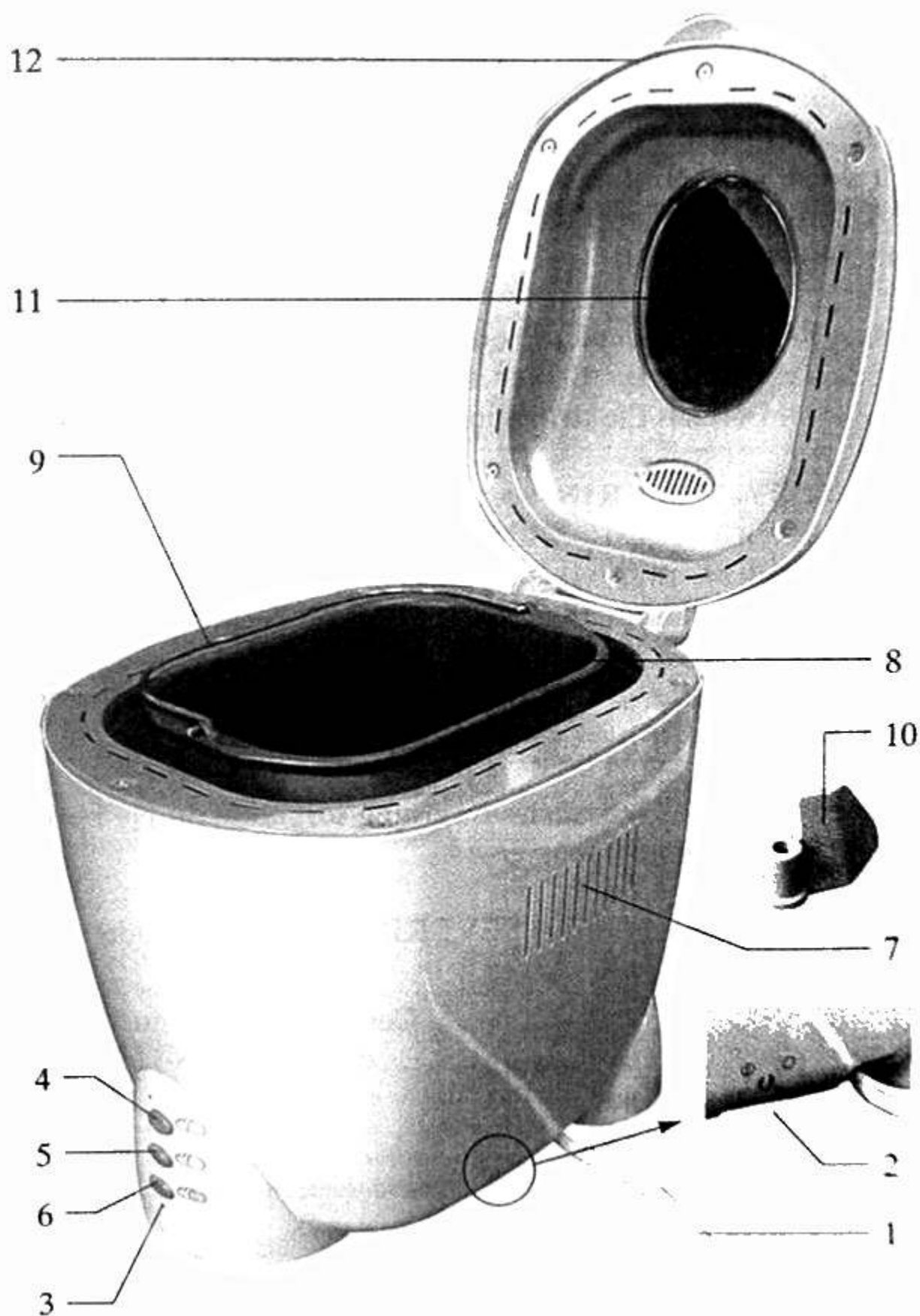
Tension de service	230 v~, 50 Hz
Consommation d'énergie	680 W
Capacité du moule	max. 500 g de farine pour un pain de 750 g
Dimensions approximatives	24,5 cm (L) x 32 cm (P) x 28,7 cm (H)
Poids de l'appareil	environ 4 kg
Nbre. de programmes	3
Accessoires	Gobelet gradué et cuiller doseur

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cette machine à pain, lisez attentivement les instructions ci-après.

- La surface du boîtier et les orifices d'échappement de la vapeur deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Veillez à utiliser un torchon isolant ou de gants de cuisine pour retirer le pain !**
- Respectez une distance minimum de 10 cm entre l'appareil et les murs ou tout autre objet.
- N'installez pas l'appareil, et ne l'utilisez pas, à proximité de, ou directement sous, tout objet suspendu tel que rideaux ou tout autre matière inflammable. Ne posez aucun objet sur l'appareil pendant que celui-ci est en marche.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur

SEVERIN B3985



- laissez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur quelconque (par exemple : plaques de cuisson ou flamme).
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ni à l'humidité et ne l'utilisez pas en plein air ou sur une surface mouillée. Assurez-vous toujours qu'il est à l'abri de toute éclaboussure. N'immergez **jamais** dans l'eau la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même.
 - Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
 - N'utilisez pas l'appareil en l'absence du moule à pain contenant les ingrédients.
 - Vérifiez toujours que la machine à pain est éteinte avant de brancher la fiche sur une prise murale.
 - Ne touchez aucun élément en mouvement pendant que l'appareil est en marche. N'insérez pas la main ou les doigts dans l'appareil sans que celui-ci ne soit débranché de la prise murale et soit complètement refroidi.
 - L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil et d'entraîner des blessures.
 - Eteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise murale après utilisation et également :
 - en cas de mauvais fonctionnement pendant l'utilisation,
 - avant de retirer le moule à pain,
 - avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation ; veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil et tenez-le à l'écart de tout bord tranchant.
 - Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
 - Les enfants, n'étant pas conscients des dangers inhérents à l'utilisation d'appareils électriques, doivent être tenus à l'écart de ceux-ci.
 - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou non-conforme aux instructions contenues dans ce manuel.
 - Cette machine à pain a été conçue uniquement pour un usage domestique et non pas pour une utilisation professionnelle.
 - Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.
 - Conservez ce manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure.

LES PROGRAMMES

A (Pain normal)

Le plus fréquemment utilisé, ce programme convient aux pains à haute teneur en farine de blé.

B (Brioche / Pain blanc)

Convient à la pâte à pain blanc/croustillant type baguette.

C (Pain aux céréales)

Ce programme comporte des temps de levage et de cuisson prolongés par rapport au programme *pain normal*, car les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou farine complète ont tendance à moins lever que celles à base de farine de blé.

Programme	 (Pain normal)	 (Brioche / pain blanc)	 (Pain aux céréales)
1 ^{re} phase de pétrissage	3 min	3 min	3 min
2 ^e phase de pétrissage	17 min	27 min	27 min
1 ^{re} phase de levage	-	20 min	20 min
1 ^{re} phase de pétrissage - court	-	10 sec	10 sec
2 ^e phase de levage	20 min	40 min	20 min
2 ^e phase de pétrissage - court	-	-	10 sec
Dernière phase de levage	-	-	40 min
Cuisson	35 min	60 min	50 min
Total	1:15	2:30	2:40
Maintien au chaud	60 min	60 min	60 min

UTILISATION DE LA MACHINE A PAIN

Votre nouvelle machine à pain vous permet de :

- faire du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe de ce manuel. Cette machine à pain vous permet également d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce, avec jusqu'à 500 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 750 g).

Autres instructions importantes :

- Utilisez toujours un torchon isolant ou des gants de cuisine pour toucher l'appareil après la fin de la cuisson ou pour manier le pain fraîchement cuit.
- Seules les recettes dont la quantité de farine utilisée est d'environ 300 g à 500 g conviennent à cette machine à pain.
Si la quantité de farine est inférieure au minimum, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra être assuré. Egalement, toute quantité de farine au-delà du maximum risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas de coupure de courant en cours de fonctionnement d'une durée inférieure à 7 minutes, la cuisson reprendra automatiquement.
- Pendant le pétrissage, de la vapeur d'eau peut se condenser sur le hublot. Cette condensation disparaît toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, n'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Après utilisation, laissez à la machine et au moule à pain le temps de se refroidir avant de les nettoyer soigneusement.
- Le moule à pain et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif. Pour éviter d'endommager ce revêtement, n'utilisez aucun objet métallique, dur, acéré ou pointu sur celui-ci.

Attention : toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager en provoquant la surchauffe du moule.

Attention

- En cas d'échappement de fumée du compartiment de cuisson, maintenez le couvercle bien fermé et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. N'essayez en aucun cas d'étouffer d'étouffer ou d'éteindre la pâte en combustion avec de l'eau. La fumée pourrait provenir du levage de la pâte qui, en débordant du moule à pain, entre en contact avec les éléments chauffants. Il est donc très important de respecter les quantités limites indiquées dans chaque recette.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est installé hors de portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en marche.
- Ne posez l'appareil sur aucune surface souple ou inflammable (par exemple un tapis). Assurez-vous toujours qu'il est installé sur une surface de travail stable et plane. Placez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne touchez ni les sorties de vapeur à l'arrière de l'appareil ni le hublot du couvercle car ces éléments deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est hors-tension, débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

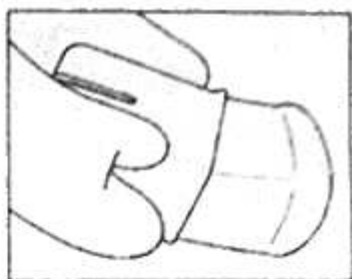
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Retirez tout emballage.
- Remplissez le moule à pain avec 300 cl d'eau.
- Branchez la fiche sur une prise appropriée, puis mettez l'appareil en marche.
- Appuyez sur la touche de programmation *pain normal*.
- Des bips sonores répétés signalent la fin du programme.
- Retirez le moule à pain et videz l'eau.
- Nettoyez le moule à pain et le crochet pétrisseur à l'eau tiède savonneuse.

FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain.
- Insérez le crochet pétrisseur dans sa douille, à l'intérieur du moule à pain.
- Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients solides tels que la farine puis, en dernier lieu, la levure.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en place. Avant de lancer le programme, fermez le couvercle, branchez la fiche sur une prise murale appropriée, puis mettez l'appareil en marche. Un bip retentit alors et le voyant de fonctionnement s'allume.
- Appuyez sur la touche de programmation désirée. Un bip sonore signale le départ du programme et le voyant correspondant au programme sélectionné s'allume.
- Des bips sonores répétés signalent la fin du programme alors que le voyant correspondant clignote simultanément. Le pain sera maintenu au chaud automatiquement pendant 60 minutes, ceci afin d'éviter que la condensation ne se forme à l'intérieur du moule à pain. Au terme de ce délai, des bips répétés retentissent et le voyant s'éteint.
- Pour interrompre ou arrêter un programme, appuyez sur la touche correspondante pendant 2 secondes environ. Un bip retentit et le voyant correspondant s'éteint.
- Mettez la machine à pain hors tension, puis débranchez la fiche de la prise murale. Le voyant de fonctionnement s'éteint.

- Ouvrez le couvercle.
 - Retirez soigneusement le moule à pain **en utilisant un torchon isolant ou des gants de cuisine**. Ne posez le moule à pain chaud sur aucune surface sensible à la chaleur.
 - Otez le pain de son moule. Pour décoller le pain, vous pouvez agiter doucement le moule. Si le crochet pétrisseur reste collé au pain, détachez-le soigneusement. Pour éviter d'endommager ou rayer le revêtement anti-adhésif, n'utilisez aucun objet métallique ou autrement inapproprié.
- Pour permettre à la base du pain de se refroidir de façon égale, placez le pain sur une grille appropriée. N'essayez pas de couper le pain tant qu'il n'est pas refroidi.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Attention : avant tout nettoyage de l'appareil, vérifiez que la fiche a été débranchée de la prise de courant** et que l'appareil est refroidi. N'immergez jamais la machine à pain dans l'eau.
- Retirez le moule à pain de l'appareil et enlevez le crochet pétrisseur. Le moule à pain et le crochet pétrisseur peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse. N'utilisez **aucun abrasif** pour nettoyer l'appareil. S'il vous est impossible de détacher le crochet pétrisseur du moule à pain en exerçant une force normale, laissez-le tremper dans l'eau pendant 30 minutes environ. N'essayez pas de forcer pour retirer le crochet.
- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne laissez pas tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne lavez pas le moule à pain au lave-vaisselle.**
- Pour faciliter l'entretien, le couvercle peut être retiré lorsqu'il se trouve en position verticale. L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.
- **L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux sec.**
- L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon non-pelucheux légèrement humidifié.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun produit de nettoyage de four, produit abrasif ou concentré, ni vinaigre ou produit blanchissant.
- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est froid et totalement sec.

PROBLEMES COURANTS

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
Vérifiez le dosage de levure. Tout excès de levure provoque une odeur désagréable et entraîne 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, puis posez-le sur une grille pour lui permettre de se refroidir.
3. *Le pain a trop levé.*
Réduisez la quantité de levure, d'eau ou de farine utilisée.
4. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*
Augmentez la dose de levure, d'eau ou d'édulcorant. Vérifiez que les ingrédients ont bien été ajoutés au moule à pain dans l'ordre préconisé : d'abord les ingrédients liquides,

puis les ingrédients solides et, en dernier lieu, la levure.

Remarque : le pain de seigle et le pain complet à base de farine complète ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de blé.

5. *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 temps de levage plus court. Vous pouvez également essayer d'augmenter la dose de sel.

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

Essayez de rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillerée de farine pendant le pétrissage.

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

Ajoutez une cuillerée d'eau pendant le pétrissage.

RECETTES

Pain de blé I

Ingrédients:

1 1/2 c.à.c.	café levure de boulanger
300 g	farine de blé complet
200 g	farine de blé
1 1/2 c à café	sel
1 1/2 c à café	miel ou sirop de sucre
1 1/2 c à café	poudre de levain
30 cl	eau

Programme: **Pain normal**

Pain de blé et de seigle

Ingrédients:

1 1/2 c à café	levure de boulanger
250 g	farine de blé
250 g	farine de seigle
1 1/2 c à café	sel
1/2 c à café	sucré
21 cl	eau
150 g	yaourt naturel à 3,5% m.g.
1 1/2 c à café	poudre de levain

Programme: **Pain normal**

Pain aux fruits

Ingrédients:

1 1/2 c à café	levure de boulanger
260 g	farine de blé
240 g	farine de seigle
1 1/2 c à café	sel
1/2 c à café	sucré
35 cl	jus de pamplemousse

Programme: **Pain normal**

Pain de blé II

Ingrédients:

1 1/2 c à café	levure de boulanger
240 g	farine de blé
260 g	farine de blé complet
1 1/2 c à café	sel
1/2 c à café	sucré
1 c à soupe	poudre de levain
24 cl	babeurre
12 cl	lait

Programme: **Pain normal**

Pain au son

Ingrédients:

1 c à café	levure de boulanger
370 g	farine de blé
1/2 cup =	12,5 cl son de blé
1 1/2 c à soupe	sucré
1 1/2 c à soupe	lait en poudre
1 1/2 c à café	sel
1 1/2 c à soupe	beurre
25 cl	eau

Programme: Pain normal

Pain aux oignons

Ingrédients:

270 g	de farine de blé
180 g	de farine de seigle
1/2	sachet de levure de boulanger
1 1/2 c à café	de sel
1/2 c à café	de sucre
13,5 cl	d'eau
15 cl	de lait
37,5 g	d'oignons

Programme: Brioche / Pain blanc

Pain blanc / Pain français

Ingrédients:

1 c à café	levure de boulanger
410 g	farine de blé
2 c à soupe	sucré
1 1/2 c à café	sel
1 1/2 c à soupe	beurre
15 cl	lait
11 cl	eau

Programme: Brioche/ Pain blanc

Pain de mie

Ingrédients:

400 g	de farine de blé
1/2	sachet de levure de boulanger
1 1/2 c à café	de sel
1 1/2 c à soupe	de sucre
15 g	de beurre
7,5 cl	d'eau
19 cl	de lait

Programme: Pain normal

Pain de seigle – blé – complet

Ingrédients:

1 1/2 c à café	levure de boulanger
250 g	farine de blé complet
250 g	farine de seigle complet
1 c à café	sel
1/2 c à café	sucré
2 1/2 c à soupe	poudre de levain
32 cl	eau

Programme: Pain aux céréales

Pain aux fruits secs

Ingrédients:

350 g	de farine de blé type 55
1/2	sachet de levure de boulanger
1 c à café	de sel
1 1/2 c à soupe	de sucre
1 1/2 c à soupe	de lait écrémé en poudre
30 g	de beurre
1	œuf
15,5 cl	d'eau
60 g	de fruits secs (raisins, noix, bananes...)

Programme: Pain normal

Pain aux son d'avoine

Ingrédients:

1 c à café	levure de boulanger
360 g	farine de blé
110 g	son de flocons d'avoine
1 1/2 c à soupe	sucré
2 c à café	sel
2 c à soupe	beurre
41 cl	lait

Programme: Pain aux céréales

Pain pour le petit déjeuner

Ingrédients:

410 g	de farine de blé type 55
1/2	sachet de levure de boulanger
1 c à café	de sel
1 1/2 c à soupe	de sucre
1 1/2 c à soupe	de sucre roux
37,5 g	de beurre
1	œuf
18,5 cl	de lait

Programme: Pain normal

Pain au jambon

Ingrédients:

250 g de farine de blé type 55
75 g de farine de blé complet
1/2 sachet de levure de boulanger
1 c à café de sel
2 1/4 c à soupe de sucre
75 g de jambon coupé en petits morceaux
37 g de parmesan
1 1/2 c à soupe de beurre
1/4 c à soupe d'huile végétale
1/4 c à soupe de jus de citron
16,5 cl d'eau

Programme: *Pain aux céréales*

Pain de campagne

Ingrédients:

170 g de farine de blé
110 g de farine complète
110 g de farine de seigle
1/2 sachet de levure de boulanger
15 g de beurre
18,5 cl d'eau
7,5 cl de lait
Vous pouvez aussi rajouter 110 g de noix ou des lardons

Programme: *Pain normal*

Brioche

Ingrédients:

375 g de farine de blé type 55
7,5 g de levure de boulanger
1 c à café de sel
3 c à soupe de sucre
1 1/2 sachets de sucre vanillé
3 jaunes d'œuf
75 g de beurre
16,5 cl d'eau

Programme: *Brioche/Pain blanc*

Mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce

Divers mélanges prêts à l'emploi sont disponibles dans le commerce.

- Dans le moule, versez jusqu'à 500 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre. En fonction des ingrédients, il est possible que la moitié du mélange seulement soit utilisée à la fois.
- Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

Programmes: *pain normal, brioche/pain blanc* ou *pain aux céréales*, selon le type de farine utilisé.

Informations complémentaires concernant les recettes

La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 500 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne dépassez pas ces limites.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

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 davantage de liquides, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans la recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'œufs, fromage frais ou yaourt.

Le résultat de la cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique,

l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante et la température des ingrédients. Si une recette s'avère ne pas être à votre goût, nous vous conseillons de la modifier en vous référant aux méthodes décrites à la section 'Problèmes courants'.

Abréviations :

c à café = cuillère à café (cuiller à doser : 1 c à café) = 5 ml

1/2 c à café. = demi-cuillère à café

c à soupe = cuillère à soupe (cuiller à doser : 1 c à soupe) = 15 ml

g = gramme

cl = centilitre

Gobelet gradué : 1 cup = 25 cl

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.