

SEVERIN France
4 RUE DU THAL
BP 38
67211 OBERNAI CEDEX

Tél. 03.88.47.62.08
Fax. 03.88.47.62.09

NOTICE + RECETTES POUR MACHINE A PAIN : BM 3982

SOMMAIRE :

| | |
|--|----|
| FICHE TECHNIQUE..... | 2 |
| POUR VOTRE SECURITE | 3 |
| SHEMAS DU MODELE BM 3982 | 4 |
| TABLEAU DE COMMANDE | 5 |
| COMMENT UTILISER LA MACHINE A PAIN ... | 8 |
| LES PROGRAMMES | 9 |
| PREMIERE MISE EN MARCHÉ | 10 |
| UTILISATION | 10 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 12 |
| PROBLEME ET SOLUTION | 12 |
| RECETTES | 13 |

NOTICE D'UTILISATION MACHINE A PAIN BM 3982

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Modèle n° | BM 3982 |
| Tension du secteur | 230V- , 50 Hz |
| Puissance | 715 W |
| Capacité | 600 g de farine pour 1kg de pain |
| Dimensions extérieures | Environ 39 cm (L) x 27 cm (P) x 31 cm (H) |
| Poids | Environ 7.95 kg |
| Programmateur | A 13 heures |
| Programmes | 8 |
| Accessoires | Gobelet et cuillère doseur* |
| Cet appareil est conforme aux normes | Obligatoires pour le marquage CE. |

* grand doseur = cuillère à soupe

* petit doseur = cuillère à café

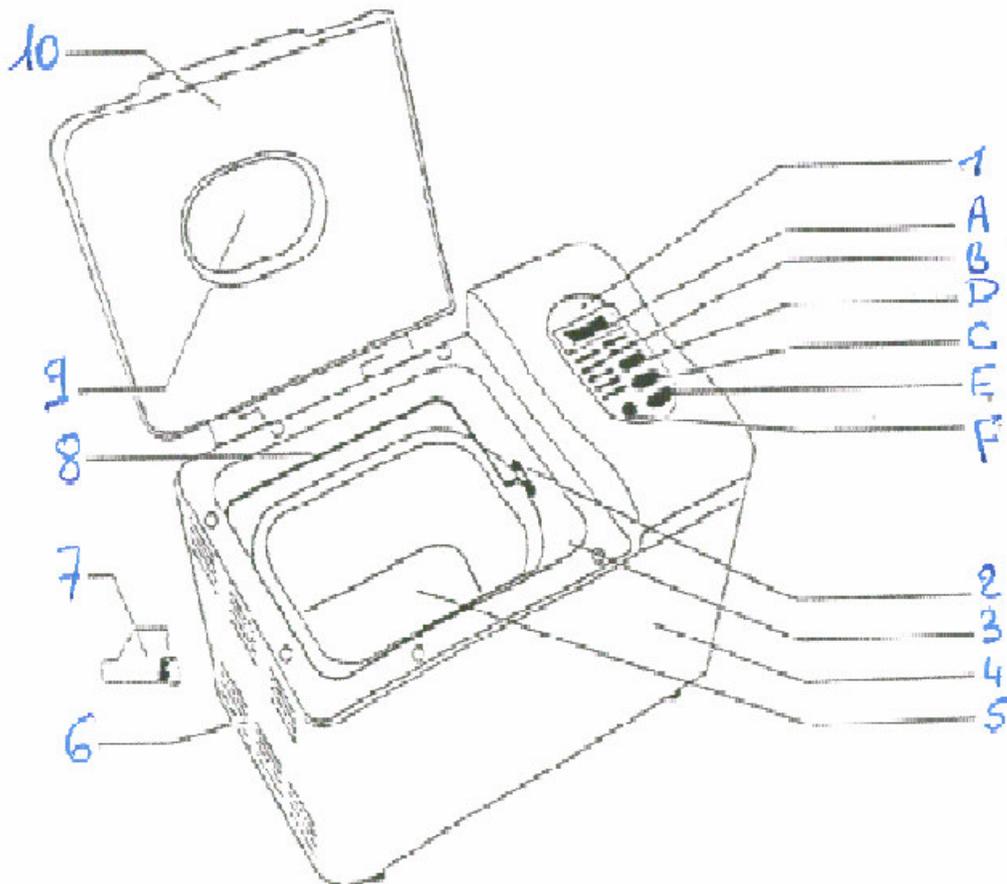
POUR VOTRE SECURITE

Avant la première utilisation de votre machine à pain, lire 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.
- 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.
- Débranchez toujours la prise de courant après chaque utilisation et aussi :
 - 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 enlever 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.
- Les enfants ne reconnaissent pas les dangers possibles liés à l'utilisation d'appareils électriques. Maintenez donc ces appareils hors de leur portée.
- Respectez une distance minimale de 5 cm par rapport aux murs ou autres objets. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux, étagères ou autres matières inflammables et ne pas couvrir de textile pendant que l'appareil est en fonction.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air, ni dans un endroit où il y a risque d'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 et non pas pour une utilisation professionnelle.
- Ne pas utiliser l'appareil à toutes fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
- Ne pas toucher les pièces tournantes de l'appareil. Ne pas introduire vos mains dans l'appareil quand il est branché ou encore chaud.
- L'utilisation des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures corporelles.
- Afin d'être conforme aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout danger, les réparations des appareils doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié de même que le remplacement du cordon d'alimentation. En cas de panne, ramener votre appareil où vous l'avez acheté ou envoyer le à la société Severin France, adresse en première page..

Modèle BM 3982

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Tableau de commande | A. Ecran |
| 2. Agrafe de fixation | B. Les programmes |
| 3. Intérieur de la machine | C. Sélection |
| 4. Corps | D. Programmateur |
| 5. Moule à pain | E. Contrôle de cuisson |
| 6. Fentes de ventilation | F. Marche / Arrêt |
| 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 du 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

| SELECTION | 1 Normal | 2 Rapide | 3 Brioche sucrée | 4 Pain blanc | 5 Pain brioché | 6 Pain complet | 7 Pâte | 8 Cuisson |
|--|--------------|--------------|------------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------|--------------|
| 1 ^{er} pétrissage | 10 min | 10 min | 10 min | 18 min | 14 min | 10 min | 20 min | - |
| 1 ^{er} levage | 20 min | 5 min | 5 min | 40 min | - | 25 min | - | - |
| 2 ^{ème} pétrissage | 15 min | 15 min | 20 min | 22 min | - | 20 min | - | - |
| 2 ^{ème} levage | 20 min | - | 30 min | 20 min | - | 30 min | 20 min | - |
| Remuage * | 30 sec | - | 30 sec | 30 sec | - | 30 sec | 30 sec | |
| 3 ^{ème} 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

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

Exemple :

Il est 20h00 et vous voulez du pain frais à 7h30 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 indiqués dans le paragraphe *utilisation*. Faire attention à ce que la levure n'entre pas en contact ni avec les ingrédients liquides ni avec le sel.
- N'utiliser le programmateur 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 DE CUISSON

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 du 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 spéciales pour pain vendues dans le commerce.
- Faire mélanger, pétrir et lever 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 à utiliser est entre 400g et 600g. Si vous en mettez moins que 400 g, la machine ne peut correctement pétrir la pâte. Si vous dépassez les 600g, la pâte peut déborder le moule.
- En cas de courte coupure de courant (maximum 30 minutes), 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 prise de courant. N'ouvrir en aucun cas le couvercle et, ne verser en aucun cas de l'eau dans la machine.
- 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 horizontale afin qu'elle ne bascule.
- 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 chaud.
- Laisser refroidir l'appareil après utilisation et débrancher avant le nettoyage.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

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

2 = RAPIDE

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

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

4 = PAIN BLANC

Ce programme est utilisé pour le type baguette.

5 = PAIN BRIOCHE

Ce programme est utilisé pour des pains sucrés, voir recette pain au miel.

6 = PAIN COMPLET

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

7 = PATE

Ce programme est utilisé pour préparer de la pâte à pizza. Sur ce modèle la machine ne cuit pas.

8 = CUISSON

Ce programme de cuisson peut être utilisé uniquement 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 de SELECTION.
- 4- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET. Faire **chauffer avec le couvercle ouvert pendant 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 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 du moule.
- Ajouter les ingrédients dans l'ordre figurants dans les recettes ou mettre d'abord les liquides (eau, lait ...) et ensuite les solides (farine, sucre, sel...).
- Mélanger la levure avec la farine afin qu'elle ne soit pas en contact avec le sel ou les liquides.
- Placer le moule dans la machine et assurez vous 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 avancera 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 programmer votre machine à pain à l'avance, réglez le programmeur 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 en utilisant 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 prise de courant et laisser refroidir la machine avant de la nettoyer. 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 avec un peu de produit vaisselle. Ne jamais utiliser un tampon abrasif ni une brosse dure. Si la pale ne se détache pas du moule, verser de l'eau chaude dans le moule et laisser tremper. 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

Le pain est humide et pâteux

⇒ Enlever le pain immédiatement à la fin de la cuisson et laisser refroidir sur une grille.

La machine ne se met pas en marche

⇒ Vérifier que la machine soit bien branchée. Si l'appareil n'a pas 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 2 secondes et retirer le moule avec les ingrédients. Laisser refroidir la machine pendant 20 minutes avant de remettre en marche.

Le pain a trop levé

⇒ Trop de levure, d'eau ou de farine

Le pain n'a pas levé

⇒ Pas assez de levure, d'eau ou de sucre

La pâte est molle

⇒ Ajouter 1 cuillère à soupe de farine lors du pétrissage

La pâte est trop sèche

⇒ Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau lors du pétrissage

La pâte est retombée au début du 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

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 : PAIN NORMAL
Contrôle de cuisson P (normal)

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 : PAIN BLANC
Contrôle de cuisson à programmer selon votre convenanc

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 : PAIN BRIOCHE
Contrôle de cuisson : P (normal)

BRIOCHE

500 gr de farine de blé type 55
1 sachet 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 : BRIOCHE SUCREE
Contrôle de cuisson P (normal)

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 : PAIN COMPLET
Contrôle de cuisson : P (normal) – H (bien cuit) ou
L (clair) selon votre goût

PAIN AU FROMAGE

600 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1 c ½ à café de sel
1c à soupe de sucre
170 gr de parmesan
1 c à café de jus de citron
1 œuf
410 ml d'eau
Programme : PAIN NORMAL
Contrôle de cuisson : H (bien cuit)

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 : PAIN BLANC
Contrôle de cuisson : P (normal)

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 : PAIN BRIOCHE ou PAIN RAPIDE
Contrôle de cuisson P (normal)

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 : PAIN BRIOCHE OU PAIN RAPIDE
Contrôle de cuisson : P (normal) ou H (bien cuit)

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 : PAIN BLANC
Contrôle de cuisson : H (bien cuit)

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 : NORMAL
Contrôle de cuisson : P (normal)

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 : BRIOCHE SUCREE
Contrôle de cuisson P (normal)

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 : NORMAL
Contrôle de cuisson : P (normal)

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 : NORMAL
Contrôle de cuisson : P (normal) ou H (bien cuit)

BAGUETTE

500 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à café de sel
1.5 cuillères à café de jus de citron
310 ml d'eau

Programme : RAPIDE ou PAIN BLANC
Contrôle de cuisson : H (bien cuit)

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 : PATE

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

Étaler 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 voyez qu'au bout de 5 minutes la pâte n'a pas formé une belle boule ou qu'il reste encore de la farine au fond du moule, il faut rajouter un tout petit peu d'eau. Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez nous contacter par téléphone au 03.88.47.62.08

Bonne utilisation et bon appétit.

Transformer en PDF par www.SuperToinette.com