

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENT - Lisez en entier le mode d'emploi et conservez-le pour toute référence future.

Cette machine à faire du pain a été conçue pour vous procurer de nombreuses années d'usage domestique. Veillez à prendre les précautions élémentaires suivantes lorsque vous utilisez cet appareil électrique.

- **NE** branchez **PAS** votre machine à faire le pain avant **d'AVOIR LU EN ENTIER LE MODE D'EMPLOI**.
- **DANGER!** **NE** touchez **PAS** les surfaces chaudes pendant que l'appareil est en fonction.
- **SERVEZ-VOUS** d'une prise appropriée lorsque vous utilisez l'appareil, ceci pour vous éviter tout dommage dû à d'éventuels incendies ou secousses.
- **NE** plongez **PAS** le cordon, les fiches ou le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Protégez-vous contre tout danger de nature électrique.
- Le Boulanger comporte des surfaces chaudes - **N'EN** confiez **PAS** l'utilisation à des enfants laissées sans surveillance.
- **NE** touchez **PAS** les parties internes avant qu'elles ne soient complètement refroidies.
- Pendant l'utilisation, veillez à **GARDER L'APPAREIL** à 5 cm au moins de distance du mur ou de tout autre objet.
- **NE** laissez **PAS** le cordon pendre par-dessus le bord de votre comptoir ou toucher d'autres surfaces.
- Débranchez **TOUJOURS** l'appareil lorsque celui-ci n'est pas en fonction ou lors de tout nettoyage.
- Laissez-le **TOUJOURS** refroidir complètement avant d'en retirer toute pièce.
- **N'utilisez PAS** l'appareil lorsque le cordon ou le mécanisme sont endommagés ou manifestent un fonctionnement défectueux.
- Un **DANGER** peut être provoqué par l'usage de tout accessoire autre que ceux fournis par le fabricant. **N'utilisez PAS** de pièces incompatibles.
- **NE** placez **PAS** cet appareil dans un four chauffé, ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique.
- **NE** l'utilisez **PAS** en plein air.
- **N'utilisez PAS** cet appareil d'une manière autre que celle qui a été prévue.
- **NE** déplacez **PAS** l'appareil avant de l'avoir au préalable débranché.
- **NE** l'utilisez **PAS** sur une table branlante ou recouverte d'une nappe.

- Servez-vous **TOUJOURS** de vos deux mains lorsque vous déplacez l'appareil.
- Un cordon court a été fourni pour éviter tout risque de trébucher sur un cordon trop long. Des câbles prolongateurs pourront être utilisés si la tension nominale inscrite est égale ou supérieure à celle du cordon fourni. Veillez à placer le cordon plus long **hors de portée des enfants** et de manière à ce qu'il ne présente **aucun risque** de trébucher.
- **NETTOYEZ** uniquement la surface externe de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Otez le moule à pain et la lame avant tout nettoyage. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un savon doux et de produits ne risquant pas de griffer les surfaces avec revêtement anti-adhésif.

CET APPAREIL EST DESTINE EXCLUSIVEMENT A L'USAGE DOMESTIQUE

CONSERVEZ LE PRESENT MODE D'EMPLOI

LE CHOIX DES INGREDIENTS APPROPRIES

LA FARINE : utilisez de la farine avec mention «°farine à pain°» ou «°préférable pour le pain°» car, contenant plus de gluten, elle permet une meilleure absorption de l'humidité que les autres types de farine. Pour confectionner un pain bas, la farine universelle (type 55) peut-être utilisée.

LA LEVURE SECHE : la pâte doit lever. Choisissez une levure « prête à l'emploi » ou « active », si vous choisissez une « levure rapide », soustrayez une cuillerée à thé lorsque la recette indique 3 cuillerées à thé ou plus ou soustrayez ½ cuillerée à thé lorsque la recette indique moins de 3 cuillerées à thé. Gardez votre levure bien fraîche. Lorsque la boîte a été ouverte, conservez la levure restante au réfrigérateur, dans un flacon étanche.

LE SEL : le sel règle l'activité de la levure et rend la pâte ferme.

LE BEURRE : relève le goût et ramollit le pain.

LE SUCRE : le sucre ajoute de la douceur au goût et à l'arôme. Il fait aussi brunir la croûte et ramollit le pain.

LE LAIT ECREME EN POUDRE : relève le goût et augmente la valeur nutritive du pain.

L'EAU : lorsque la farine est mélangée à l'eau, le gluten se forme et l'air est retenu, ce qui permet au pain de lever. A température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain ; l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop.

AUTRES INGREDIENTS : certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs ou d'autres fruits et légumes. Utilisez toujours les ingrédients les plus frais.

REMARQUE : n'utilisez pas d'ingrédients périssables - lait frais, oeufs, yaourts, fromages - avec la cuisson à retardement. Ceux-ci se gâteront pendant leur séjour dans le moule à pain.

La machine à pain automatique est livrée avec une mesure et une cuillère doseuse. Faire du pain, tout en étant relativement simple, exige une précision extrême dans le dosage des

ingrédients. Voici quelques petits conseils pratiques qui vous aideront à obtenir de bons résultats :

- Lorsque vous dosez la levure, le sel et le sucre avec la cuillère doseuse, remplissez lâchement la cuillère et aplanissez-la jusqu'à ce que vous ayez une cuillère rase.
- Dosez avec précision la farine et l'eau dans la mesure, en posant celle-ci sur le comptoir et en les vérifiant au niveau des yeux pour vous assurer que la quantité soit exacte (un huitième de la mesure peut faire une différence).

CONSERVATION DU PAIN

Le pain fait à la maison ne contenant aucun agent conservateur, les restes seront vite rangés dans le réfrigérateur, dans un récipient étanche. Ils pourront y être conservés entre 5 et 7 jours.

Vous voici prêt à confectionner du pain avec votre machine. Servez-vous des ingrédients de la recette et suivez les instructions contenues à la page 6. Profitez des bienfaits salubres et du plaisir de faire votre pain frais, réalisé à la maison.

Pain complet

	Levure :	1 ½ cuillerée à thé
Eau :		3 cuillerées à thé
Beurre :	1 ¼ mesure	
Farine blanche :	2 cuillerées de table	Suivez le mode d'emploi.
Farine intégrale :	2 ½ mesures	Réglez la machine en mode Français. (4)
Lait en poudre :	½ mesure	
Sucre :	2 cuillerées de table	
Sel :	2 cuillerées de table	

Pain à la farine de maïs

Eau :	1 ¼ mesure	Suivez le mode d'emploi.
Huile de maïs :	2 cuillerées de table	Réglez la machine en mode normal. (1)
Farine blanche :	2 ½ mesures	
Lait en poudre :	½ mesure	
Sucre :	1 ½ cuillerée de table	
Sel :	1 ½ cuillerée à thé	
Levure :	3 cuillerées à thé	

Pain blanc ordinaire

Eau :	1 ¼ mesure
Beurre :	2 cuillerées de table
Farine blanche :	3 mesures (560 g)
Lait en poudre :	1 cuillerée de table
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	2 ½ cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode Normal ou Rapide. (1, 2)

Pain de seigle

Eau :	1 mesure
Beurre :	2 ½ cuillerées de table
Farine blanche :	2 ¼ mesures (= 560 g)
Farine de seigle :	¾ de mesure (= 560 g)
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	3 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode Normal ou Français. (1, 4)

REMARQUES

Levure :	2 ½ cuillerées à thé (= 5 g de levure sèche)
Eau :	1 ¼ mesure (330 millilitre d'eau)

Pain croustillant

Eau :	1 ¼ mesure
Beurre :	1 ½ cuillerée de table
Farine blanche :	3 ½ mesures
Lait en poudre :	1 cuillerée de table
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	2 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode Normal. (1)

Pain aux herbes

Eau :	1 ½ mesure
Huile d'olive :	1 ½ cuillerée de table
Farine blanche :	3 mesures (= 560 g)
Lait en poudre :	2 cuillerées de table
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Estragon :	1 ½ cuillerée à thé
Basilic :	1 ½ cuillerée à thé
Origan :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	2 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode normal. (1)

Pâte à pizza (recette pour 6 pizzas individuelles)

Eau :	1 mesure
Farine blanche :	3 mesures (=560 g)
Lait en poudre :	1 ½ cuillerée de table
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 cuillerée à thé
Levure :	2 ½ cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode pâte.(7)
Au signal bip-bip, retirez la pâte de l'appareil.
Divisez la pâte en 6 boules.
Placez chaque boule sur une planche enfarinée abaissez-la au rouleau en forme de cercle.
Placez-la sur un plat légèrement huilé et piquez-la avec une fourchette.
Répétez le processus avec les autres boules. Garnissez à souhait.
Faites cuire au four à +/- 200° C pendant 15/20 minutes.

Petits pains (recette pour une douzaine)

Eau :	1 ¼ mesure
Beurre :	4 cuillerées de table
Oeufs :	1 oeuf battu
Farine blanche :	3 mesures (= 560 g)
Lait en poudre :	2 cuillerées de table
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	2 cuillerées à thé
Plus :	1 oeuf battu pour badigeonner les petits pains

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode pâte.
Au signal bip-bip, retirez la pâte de l'appareil.
Divisez la pâte en 12 boules.
Placez-les sur un plat légèrement huilé.
Laissez lever pendant 40 minutes.
Badigeonner chaque boule avec de l'oeuf battu.
Faites-les cuire au four à +/- 200° C pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pain à la banane

Eau :	1 mesure
Beurre :	2 cuillerées de table
Vanille :	½ cuillerée à thé
Bananes :	½ mesure de bananes écrasées 2 ½ mesures
Farine Blanche :	¾ de mesure
Farine intégrale :	2 cuillerées de table
Lait en poudre :	3 cuillerées de table
Miel :	1 ½ cuillerée à thé
Sel :	2 ½ cuillerées à thé
Levure :	¼ de mesure
Noix :	

Suivez le mode d'emploi.
Ajoutez les noix à la première série
de signaux bip-bip. Réglez la
machine en mode Normal. (1)

Pain aux pommes et à la cannelle

Eau :	1 mesure
Beurre :	2 cuillerées de table
Vanille :	½ cuillerée à thé
Oeufs :	1 oeuf battu
Farine blanche :	2 ½ mesures
Farine intégrale :	¾ de mesure
Mélasse :	2 cuillerées de table
Cassonade :	2 cuillerées de table
Pommes « Macintosh »	½ mesure de pommes épluchées et râpées
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Cannelle :	1 cuillerée à thé
Levure :	1 ½ cuillerée à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode
Normal. (1)

Pain à l'oeuf

Eau :	1 mesure
Beurre :	3 cuillerées de table
Oeufs :	2 oeufs battus
Farine blanche :	3 mesures (= 560 g)
Lait en poudre :	3 cuillerées de table
Sucre :	1 ½ cuillerée à thé
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	1 ½ cuillerée à thé

Suivez le mode d'emploi.
Réglez la machine en mode
Normal. (1)

Pain aux raisins secs et aux noix

Eau :	1 ¼ mesure
Beurre :	2 cuillerées de table
Farine blanche :	3 mesures (= 560 g)
Lait en poudre :	1 ½ cuillerée de table
Sucre :	2 cuillerées de table
Sel :	1 ½ cuillerée à thé
Cannelle :	1 ½ cuillerée à thé
Levure :	1 ½ cuillerée à thé
Raisins secs :	½ mesure
Noix :	¼ mesure

Suivez le mode d'emploi.

Ajoutez les raisins secs et les noix à la première série de signaux bip-bip. Réglez la machine en mode Normal. (1)

Croissants au beurre (pour 12 croissants)

Eau :	
Oeuf :	130 ml
Farine de gluten :	½
Sel :	250 g
Sucre :	1 petite cuillère
Beurre :	4 grandes cuillères
Lait en poudre :	50 g
Levure sèche :	2 grandes cuillères
Plus :	1 cuillère moyenne
	1 oeuf battu pour badigeonner

Suivez le mode d'emploi.

Réglez la machine en mode pâte.

Au signal bip-bip, retirez la pâte de l'appareil. Etalez la pâte au rouleau sur la planche à pâtisserie et laissez-la s'aérer à cet endroit. Découpez la pâte en 12 parts, puis roulez les 12 parts. Posez un torchon humide bien essoré sur les boules de pâte et laissez reposer environ 20 mn. Donnez une forme conique aux boules de pâte, abaissez-les avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des triangles longs et enroulez les morceaux de pâte en tirant sur le côté large. Placez les croissants avec la pointe enroulée vers la bas sur une tôle pâtisserie huilée. Humidifiez les croissants avec un pulvérisateur, réglez le four à 30/35 ° C pour que la pâte lève pendant 30 à 40 min.

Enduisez les croissants puis faites les cuire pendant 10 à 15 min. au four préchauffé à 180 ° C.

Petits gâteaux en forme d'animaux (pour 8 petits gâteaux)

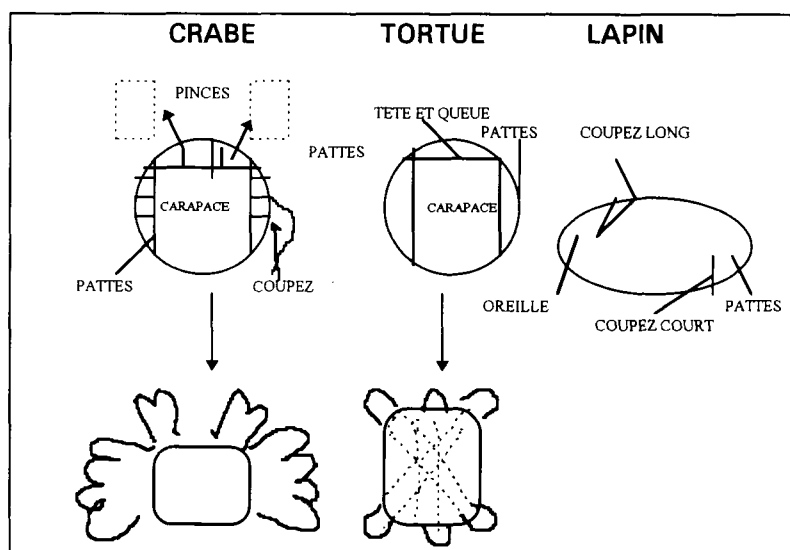
Eau :	140 ml
Oeuf :	½
Farine de gluten :	250 g
Sel :	1 petite cuillère
Sucre :	4 grandes cuillères
Beurre :	40 g
Lait en poudre :	2 grandes cuillères
Levure sèche :	2 cuillères moyennes
Plus :	1 oeuf battu pour badigeonner ; noix, raisins pour décorer

Suivez le mode d'emploi.

Réglez la machine en mode pâte.

Au signal bip-bip, retirez la pâte de l'appareil. Divisez la pâte en 8 parts et donnez leur une forme arrondie. Laissez reposer 20 min. sous un torchon humide bien essoré. Donnez à la pâte la forme d'animaux. Avec les noix, raisins, dessinez leur des yeux et une bouche. Placez la pâte sur une tôle à pâtisserie graissée à l'huile.

Réglez le four à la température nécessaire (30-35°) pour que la pâte lève pendant 30 à 45 min. Enduisez la pâte, puis faites-la cuire pendant 10 à 15 min. au four préchauffé à 180 ° C.



Brioche (pour 12 à 18 brioches)

Eau :	80 ml
Jaunes d'oeuf :	250 g
Farine de gluten :	1 petite cuillère
Sel :	4 grandes cuillères
Sucre :	90 g
Beurre : <i>non fondre</i>	2 grandes cuillères
Lait en poudre :	2 cuillères
Levure sèche :	Extrait de vanille :
Plus :	½ oeuf pour badigeonner

Suivez le mode d'emploi.
réglez la machine en mode pâte.

Au signal bip bip, retirez la pâte de l'appareil. Divisez-la en 12 à 18 parts puis formez des ronds de même dimension. Ces ronds doivent être divisés en un grand et un petit morceau sous un rapport de $\frac{3}{4}$ à $\frac{1}{4}$. Laissez reposer pendant 20 min. sous un torchon bien essoré.

Arrondissez à nouveau les morceaux de pâte enduisez les moules d'huile, placez tout d'abord la grosse boule sur la grande. Placez les moules sur une tôle à pâtisserie.

Réglez le four à 30-35 ° C pour que la pâte lève pendant 30 à 40 min. Enduisez les moules de pâte puis faites les cuire 10 à 15 min. au four préchauffé à 180 ° C.

Pain de mie

Eau :	180 ml
Farine de gluten :	250 g
Sel :	1 petite cuillère
Sucre :	2 grandes cuillères
Beurre :	15 g
Lait en poudre :	1 grande cuillère
Levure sèche :	1 cuillère moyenne

Placez la pâte de pétrissage dans le récipient de cuisson.

Introduisez l'eau puis les autres ingrédients et la levure sur le dessus et au centre du récipient de cuisson.

Placez le récipient de cuisson dans la machine à pain, fermez et enfoncez la touche « marche ». Au signal bip bip, retirez la récipient de cuisson, renversez-la et retirez le pain en secouant le récipient. Mettez-le sur la grille pour le refroidissement.

Enveloppez-le dans un sac plastique pour qu'il ne devienne pas sec.

LES QUESTIONS NORMALEMENT POSEES

Pourquoi la hauteur et la forme diffèrent-elles à chaque emploi ?

La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante et du temps de repos, lorsque la minuterie est engagée. En outre, toute variation dans le dosage précis des ingrédients affectera également le produit fini.

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?

L'oubli d'ajouter la levure ou d'installer la lame mélangeuse rendront le pain plat. En outre, si la levure employée est éventée ou si la dose est insuffisante, il en sortira un pain plus petit que d'habitude.

Pourquoi le pain sent-il mauvais ?

Si vous avez utilisé trop de levure, ou si certains des ingrédients étaient éventés, le pain sentira mauvais. Le réglage rapide nécessite une plus grande dose de levure. Ceci pourrait entraîner une odeur plus forte. En outre, toute variation dans le dosage précis des ingrédients affectera également le produit fini.

Pourquoi le pain est-il grossier ?

Le pain ayant la forme d'un pain de campagne et non la forme allongée du pain disponible dans le commerce, il devra lever et cuire verticalement. Ceci donne un grain différent de celui du pain qui s'achète chez le boulanger.

Il y a un gros trou au centre du pain. D'où cela provient-il ?

Lorsque le pain est pétri, il arrive que des bulles de gaz s'accumulent. Si ces bulles ne sont pas chassées pendant le processus de préparation, le pain risque de cuire avec la bulle emprisonnée à l'intérieur.

La lame mélangeuse s'est détachée lorsque j'ai retiré le pain du moule, pourquoi ?

Ceci est parfaitement acceptable. La lame mélangeuse est amovible pour la facilité du nettoyage. Servez-vous simplement d'une fourchette ou de tout instrument similaire pour l'enlever. N'employez pas vos doigts. La mie du pain, à ce moment, pourrait être encore chaude. Attention à ne pas griffer la surface avec un revêtement anti-adhésif lorsque vous retirez la lame.

LA MINUTERIE

La minuterie ne peut pas être réglée en dessous de 2 heures 40 minutes ou au dessus de 13 heures, pourquoi ?

La minuterie exige un minimum de 2 heures 40 minutes pour achever tous les processus nécessaires. Le pain rapide pourra cependant être confectionné en 2 heures, sans employer la minuterie. Les

ingrédients risquent de se gâter s'ils demeurent dans l'appareil sans être cuits, au delà du réglage de 13 heures.

Pourquoi ne puis-je pas ajouter des raisins secs et autres ingrédients aux ingrédients principaux?

Pour conserver au pain la forme qui convient et pour lui permettre de lever, les raisins secs et autres ingrédients devront être ajoutés ultérieurement. En outre, le pétrissage de la pâte avec ces ingrédients incorporés risque d'écraser ces derniers et de les mélanger de manière inacceptable. Ils ont également tendance à s'agglutiner et à ne pas être uniformément distribués. Vous pourrez ajouter des ingrédients au mélange après la première série de signaux bip bip. Vous ne pouvez pas ajouter d'ingrédients lorsque vous confectionnez un pain rapide.

La minuterie n'entre pas en fonction pour faire la pâte, pourquoi ?

La pâte risque de se gâter en demeurant dans le moule à pain.

LES INGREDIENTS

Puis-je réduire de moitié ou doubler les ingrédients que j'emploie ?

Pas facilement. la machine à faire du pain a été conçue pour pétrir, mélanger et cuire les ingrédients à leur niveau optimal en fonction de certaines tailles de pain particulières. Si vous utilisez une trop

petite quantité, la lame mélangeuse se détachera et ne mélangera pas convenablement. Si vous utilisez une trop grande quantité, le pain débordera et ne cuira pas.

Puis-je employer du lait frais au lieu de lait en poudre ?

Vous pouvez, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette. En outre, le lait frais n'est pas recommandé lorsque vous utilisez la minuterie de confection de pain à retardement étant donné que le lait frais risque de se gâter en demeurant dans le moule à pain.

GENERALITES

La machine à faire du pain fait du bruit lorsque je l'emploie la nuit, pourquoi?

Etant donné que la machine à faire du pain entame les processus de pétrissage et de levage de manière à ce que le pain soit prêt pour votre petit déjeuner, le moteur mélangeur et les orifices d'aération fonctionneront avec un léger bruit.

Et si je ne retirais pas le pain du moule après la cuisson ?

Le pain refroidira et l'humidité sera éliminée pendant cette période de refroidissement. L'aération étant en opération pendant 30 minutes après la cuisson, ceci empêchera le pain de devenir trop humide. Cependant, pour obtenir de meilleurs résultats, retirez le

pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille en métal ou en bois.

La croûte est parfois plus foncée ou plus claire, pourquoi ?

Vérifiez la commande de cuisson. Réglez le cadran sur « foncé » pour obtenir une croûte plus foncée et sur « clair » pour obtenir une croûte plus claire. Vous pouvez changer d'avis avant que le voyant de cuisson ne s'allume mais une fois que la cuisson a commencé, NE MODIFIEZ pas le réglage de la croûte.

Qu'est-il arrivé si le pain a levé jusqu'à atteindre le couvercle et la fenêtre d'observation supérieure ?

Vous avez utilisé trop de levure et/ou de sucre, ce qui a entraîné la formation d'un excédent de bulles de gaz à l'intérieur du pain.

Pourquoi ne puis-je pas faire du pain aux fruits sur le réglage RAPIDE ?

Le temps de levage étant réduit pour le réglage RAPIDE, il est déconseillé de faire du pain aux fruits. Le temps de cuisson est fortement affecté par un supplément d'ingrédients et la confection de pains aux fruits ne fonctionne pas convenablement sur ce réglage.

L'appareil semble fonctionner lentement pendant la confection de pains lourds. Eprouve-t-il des difficultés avec les mélanges plus lourds ?

Non, le ralentissement de la lame du moule à pain lors de l'utilisation de recettes plus lourdes est une caractéristique exceptionnelle, particulière à l'appareil. Ceci n'indique pas un problème ; il serait préférable cependant d'ajouter une cuillerée de table de liquide.

DES ENNUIS AU PAYS DES BOULANGERS

Il existe plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le produit fini. La plupart des problèmes typiques proviennent de la même souche. Les ingrédients utilisés ne respectaient pas les doses requises lorsque le processus a commencé. Ou encore, ils n'étaient pas frais et ne sont pas conduits comme requis.

En explorant le processus vous découvrirez que lorsque vous variez les ingrédients, il vous faut en compenser

l'usage par un nouveau dosage des autres ingrédients. Lorsque vous ajoutez des raisins secs pour confectionner votre

régal spécial pour le matin, vous trouverez celui-ci trop sucré, à moins de réduire la dose de sucre prévue dans la recette. Les fruits secs contiennent des portions compactes de sucre. Le fromage fondra et rendra votre mélange trop liquide à moins que vous ne réduisiez la dose d'eau à employer. Du soin et de la réflexion sont donc nécessaires lorsque vous créez ces merveilleuses recettes.

Parmi les quelques petits conseils pratiques pour éviter les petits problèmes dès le début, citons la préparation des ingrédients secs hors de l'appareil. Mesurez avec soin vos ingrédients, puis incorporez-les légèrement entre eux pour les verser dans le moule à pain. Soyez patient et ne laissez pas couler les ingrédients sur d'autres surfaces.

Vous trouverez ci-dessous plusieurs exemples de pains mal faits ainsi que les cause de ces médiocres résultats.

MON PAIN S'EST AFFAISSE!

1. Si le pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange est trop humide. Essayez de réduire d'1/8 de mesure l'eau utilisée. Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher, avant de les employer. Ils contiennent un supplément d'humidité dont ils se sont imbibés pendant qu'ils attendaient sur le rayon.

2. Après la cuisson, retirez promptement le pain du moule à pain. Si vous laissez le pain dans le moule au-delà de la limite recommandée, il réabsorbera une partie de l'humidité perdue pendant le processus de refroidissement.

3. Essayez une farine plus légère. Les affaissements sont parfois dus à l'usage de farines plus lourdes. La levure fait monter la farine mais la farine elle-même n'est pas capable de soutenir la forme.

4. Les pains au fromage sont exquis mais chaque type de fromage a son propre niveau d'eau. Il est difficile d'obtenir le juste équilibre entre le fromage et l'eau.

IL N'A PAS CUIT AU CENTRE!

1. Si le centre du pain n'est pas complètement cuit, ceci pourrait être dû au type de farine utilisé. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle, le son ou la farine intégrale. Essayez d'utiliser une étape de pétrissage supplémentaire lorsque vous confectionnez ces types de pain. Lorsque l'appareil aura terminé le premier pétrissage, laissez lever la pâte comme d'habitude, puis arrêtez l'appareil. Remettez-le en marche et il achèvera ses cycles réguliers à partir du commencement incorporant une plus grande quantité d'air dans la pâte.

2. Les ingrédients humides tels que les fruits en boîte, le yaourt ou le coulis de pommes risquent de rendre humide la mie du pain. Réduisez d'une cuillerée de table à la fois vos autres ingrédients liquides jusqu'à obtenir un meilleur résultat.

LE PAIN A VERSÉ!

1. Si le pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez employé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis.

2. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez le sucre et faites attention aux ingrédients tels que les fruits secs ou le miel. Ces deux ingrédients constituent du sucre brut.

3. Essayez de réduire d'une cuillerée de table votre quantité d'eau. Vous noterez qu'une humidité légèrement inférieure empêche la levure d'être trop active.

4. L'usage d'une farine finement moulue fera parfois lever considérablement votre pain. Les farines plus fines n'ont pas besoin pour lever, d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou plus dures.

TROP SEC ?

1. Si la pâte est trop sèche, elle ne pourra pas être convenablement pétrie. Essayez d'éliminer 1/8 de mesure de farine ou d'augmenter d'une cuillerée de table les liquides jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.

LA SECURITE AVANT TOUT

1. Pendant qu'il pétrit des pâtes plus lourdes ou lorsqu'il utilise des temps de pétrissage prolongés votre appareil risque de vibrer sur le comptoir. Veiller à la poser sur une surface stable et plane et loin des bords du comptoir.

PERCHÉ AU SOMMET DES MONTAGNES

1. Si vous vivez en altitude, vous risquez de rencontrer des problèmes exceptionnels, particuliers à l'altitude. La basse pression d'air au niveau des montagnes donne à votre levure moins de résistance et le mélange ne peut pas garder la forme causé par une plus forte dilatation.

Essayez de réduire d'un quart de cuillerée à thé votre dose de levure. Ceci pourrait ralentir le levage du pain.

2. Vous pourrez aussi réduire de 1/8 de mesure la dose d'eau utilisée.

3. La solution alternative pourrait consister à utiliser une farine plus finement moulue. Etant plus légère, elle pourrait maintenir sa forme en altitude.

TROP DUR ? TROP PLAT ?

1. Si vous employez de la farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus court. Mais si votre pain ne lève pas du tout, vérifiez votre levure. Avez-vous oublié de l'ajouter ? Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. Vous pourrez tester la levure en mélangeant dans une demi-mesure d'eau tiède une cuillerée à thé de sucre et une cuillerée de table de levure. Si vous constatez que le mélange a doublé de volume en 15 minutes, votre levure est bonne.

2. L'action de la levure est également empêchée par de l'eau trop froide ou trop chaude.

3. Vérifiez vos doses de sel. Assurez-vous que vous n'avez pas employé une cuillère de table au lieu d'une cuillère à thé pour le doser.

AUTRES FACTEURS SUSCEPTIBLES D'AFPECTER LE PAIN

L'environnement - L'humidité, la température et la quantité de l'eau de l'endroit où vous êtes, risquent d'affecter le pain. Vous pourrez essayer diverses réductions des ingrédients de manière à obtenir le résultat souhaité en fonction de l'endroit où vous vous trouvez.

AVANT DE RECLAMER LA REPARATION DE L'APPAREIL

L'appareil ne fonctionne pas	* L'appareil est débranché. * Il n'y a pas de pain dans le moule à pain, ou le moule à pain n'a pas été convenablement installé. * L'air du four est trop chaud. Ceci pourrait résulter d'une utilisation ininterrompue (température inférieure à 10 ° c). * L'air du four est trop froid (température inférieure à 10 ° C).
De la fumée s'échappe des orifices	* Des ingrédients se sont peut-être répandus sur l'élément chauffant ou pourraient être emprisonnés dans l'air du four.
Les côtés du pain se sont affaissés/la mie est humide	* Le pain a été abandonné trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.
Le dessus s'est dilaté et a bruni	* Trop de farine, de levure ou de sucre.
Pain court	* Pas assez de farine, de levure, de sucre ou d'eau. * Emploi de farine intégrale ou de farine contenant de la levure chimique. * Emploi d'un type de levure erroné. * Emploi de farine ou levure éventées.
Dessus saupoudré de farine sans lavage	* Pas assez d'eau. * La lame mélangeuse n'a pas été mise dans le moule à pain.
Cuisson insuffisante	* Panne d'alimentation (vérifiez la minuterie clignotante). * La touche d'ARRET a été enfoncée après la DEMARRAGE. * Le couvercle a été soulevé pendant le fonctionnement.
Pain grossier	* Trop d'eau.
Cuisson excessive	* Trop de sucre. * La commande de la croûte est réglée sur « foncé ».
Mal formé	* Pas assez de farine. * Pas assez d'eau.
Tranches inégales et pâteuses	* Le pain a été coupé trop tôt après la cuisson et la vapeur n'a pas eu le temps de s'échapper.