

MAP LE CAF BGB 404

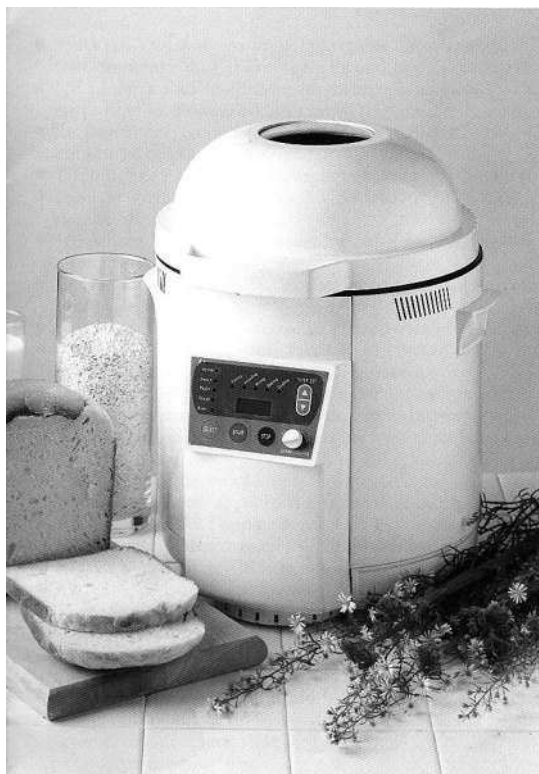


TABLE DES MATIÈRES

- Consignes de sécurité
- L'art du boulanger
- Le panneau de commande
 - Nomenclature
 - Mode d'emploi
- Utilisation de la minuterie à retardement et nettoyage
 - Les éléments de l'art du boulanger
- Le choix des ingrédients appropriés
 - Recettes boulangères
 - Quelques conseils
 - Les questions
- Avant de réclamer la réparation de l'appareil

Consignes de sécurité

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.

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 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 laissés sans surveillance.

NE touchez PAS les parties internes avant qu'elles ne soient complètement refroidies.

Pendant l'utilisation, veillez à GARDER L'APPAREIL à 5cm 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.

Ôtez le moule à pain et la lame avant tout nettoyage.

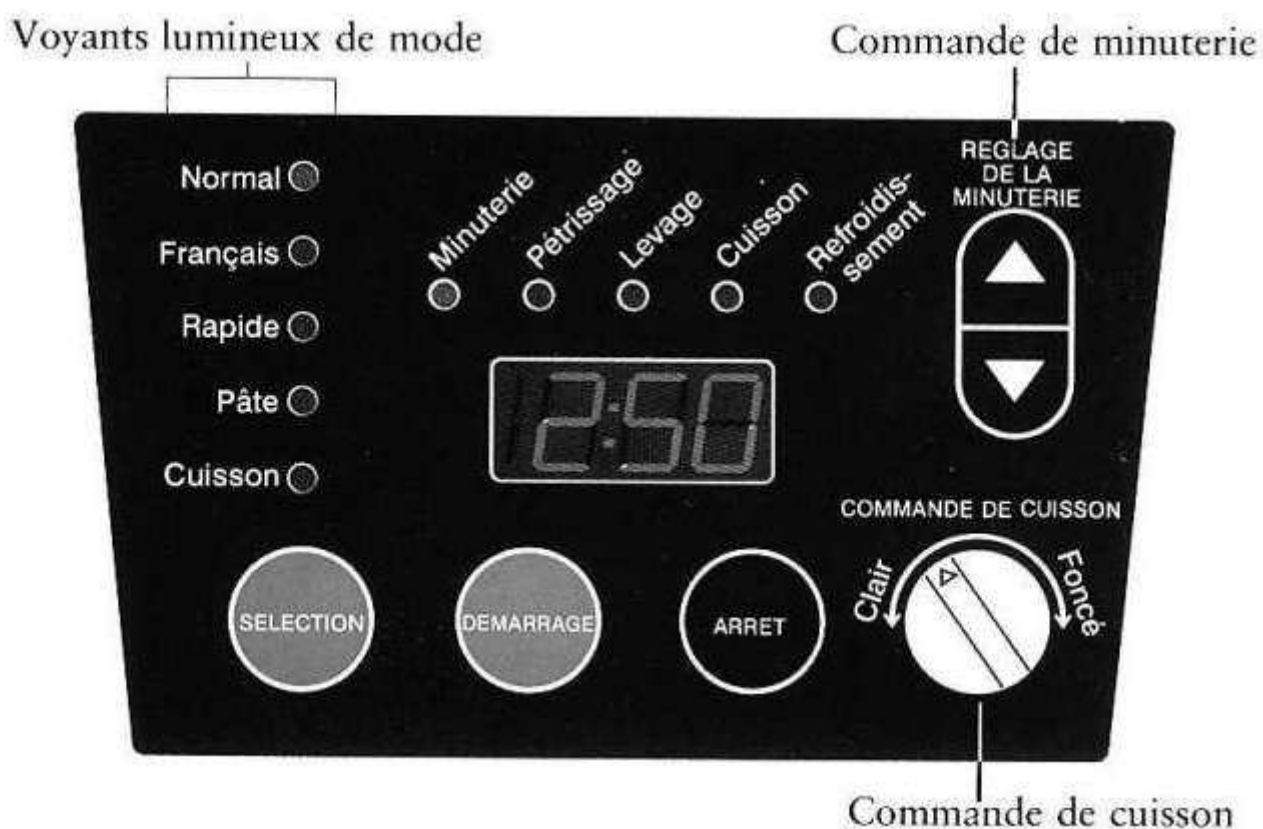
NETTOYEZ l'appareil à l'aide d'un savon doux et de produits ne risquant pas de griffer les surfaces avec revêtement anti-adhésif.

CET APPAREIL EST DESTINE EXCLUSIVEMENT A L'USAGE DOMESTIQUE
CONSERVEZ LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI

L'ART DU BOULANGER

Votre machine à pain automatique est un nouvel ustensile de cuisine vous permettant de confectionner l'un des plus anciens aliments que nous connaissions. Il vous sera désormais possible de préparer commodément, sans danger, sans souci et de manière économique, un pain sain et exquis. Depuis la naissance de l'agriculture, le pain a représenté un aliment de base à travers le monde. Dans certaines régions, le pain constituait à lui seul le repas complet, obligeant ainsi les populations de ces régions à s'efforcer de le rendre aussi nutritif que possible en utilisant des grains de blé entiers et des ingrédients variés. Avec l'énorme attrait présenté par les aliments préparés à la maison ou non traités, la machine à pain automatique est en train de se tailler une place de choix parmi les appareils électro-ménagers courants. Elle a du succès à cause de la facilité qu'elle vous offre de confectionner le produit fini dans un appareil autonome. Plus de pétrissage manuel, plus de levage et plus besoin de surveiller constamment si la cuisson se déroule correctement. En utilisant votre machine à pain automatique vous procurerez à votre famille un pain vraiment sain, chaud et frais, prêt à être savouré comme un simple sandwich ou à accompagner un repas de fête. Suivez les directives contenues dans cette brochure et vous voici en route vers un régime naturel et nutritif.

LE PANNEAU DE COMMANDE



LA TOUCHE D'ARRÊT -

Appuyez sur la TOUCHE D'ARRÊT pour mettre l'appareil hors circuit lorsque la cuisson est terminée ou pour remettre à zéro le mode ou la minuterie.

Vous pourrez également appuyer sur la touche d'ARRÊT si vous décidez de modifier le minutage ou d'arrêter complètement la cuisson.

CONTINUEZ A APPUYER SUR LA TOUCHE PENDANT QUELQUES SECONDES pour vous assurer que l'effet a été obtenu.

LA TOUCHE DE SÉLECTION - Appuyez sur la TOUCHE DE SÉLECTION pour déterminer le mode requis. Chaque pression de cette touche modifiera le mode dans l'ordre suivant: Normal, Français, Rapide, Pâte et Cuisson.

LES TOUCHES DE COMMANDE DE LA MINUTERIE - Appuyez sur ces touches pour régler la minuterie.

Chaque pression de la touche avec la FLÈCHE DIRIGÉE VERS LE HAUT fera avancer le réglage de 10 minutes.

Chaque pression de la touche avec la FLÈCHE DIRIGÉE VERS LE BAS fera régresser le minutage de 10 minutes.

LA TOUCHE DE DÉCLENCHEMENT - Appuyez sur cette touche pour entamer le processus du mode choisi ou de la minuterie.

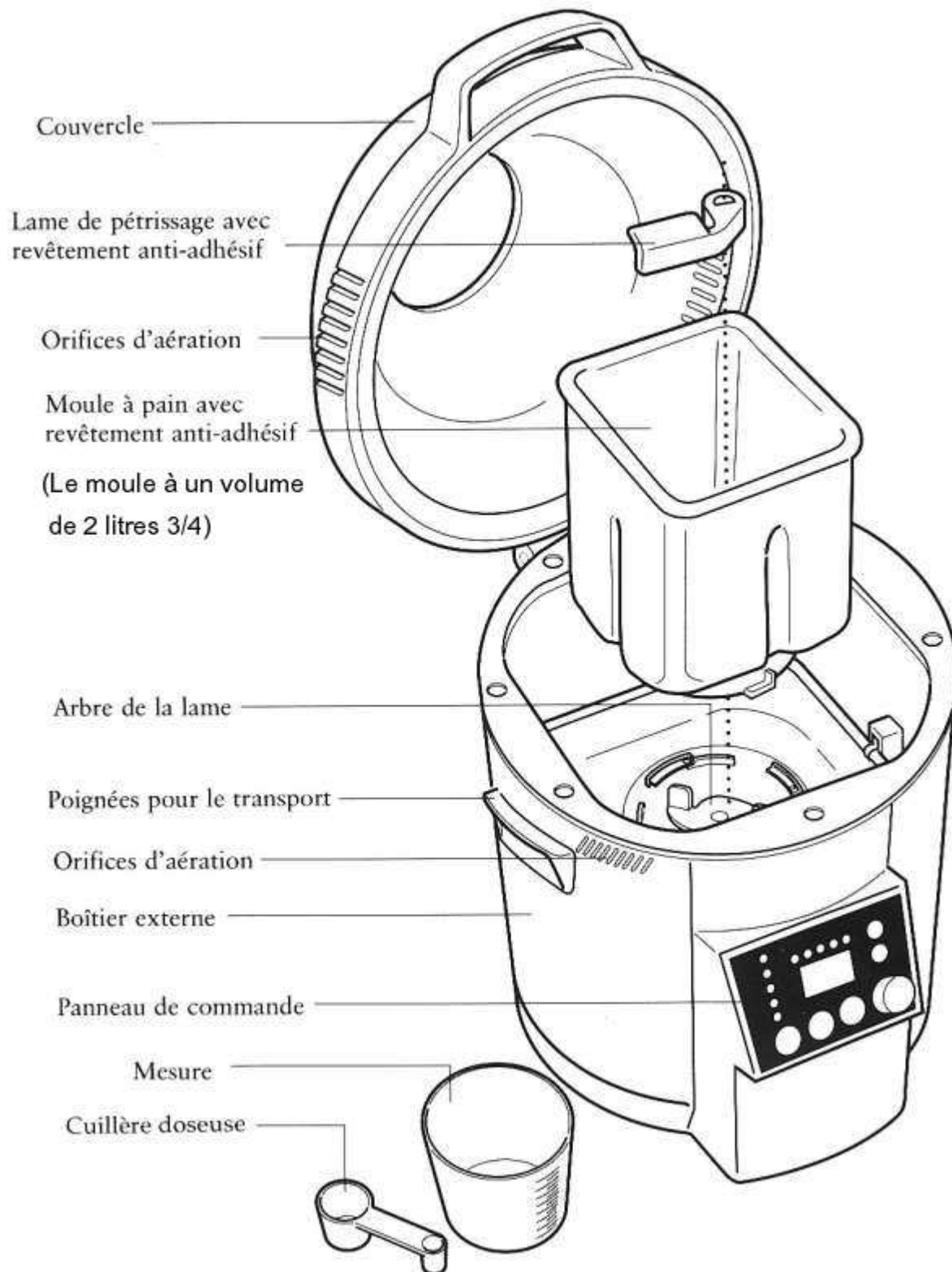
AVANT L'UTILISATION, EXAMINEZ VOTRE MACHINE A FAIRE DU PAIN POUR VÉRIFIER QUE TOUS LES ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES SONT CONTENUS DANS L'EMBALLAGE ET QUE VOUS POUVEZ AISÉMENT LES IDENTIFIER.

REMARQUES IMPORTANTES

Si la machine à pain affiche "H:HH", cela signifie que la température de l'appareil est trop élevée et qu'il vous faudra attendre qu'elle baisse avant de l'employer pour confectionner un nouveau pain.

Si l'affichage indique ":", cela signifie que vous n'avez pas branché correctement l'appareil. Vérifiez vos connexions.

NOMENCLATURE



MODE D'EMPLOI

PREMIÈRE ÉTAPE - Soulevez le couvercle et retirez le moule à pain. Tenez les deux côtés du moule à pain, faites-lui faire un quart de tour en sens inverse des aiguilles d'une montre, soit dans le sens indiqué par le mot REMOVE figurant sur le bord du moule à pain.

DEUXIÈME ÉTAPE - Placez la lame de pétrissage sur l'arbre commandé. La lame devra être solidement installée de manière à ce que les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris. Nettoyez et essuyez les miettes susceptibles d'adhérer à l'arbre commandé.

TROISIÈME ÉTAPE - Placez les ingrédients dans le moule à pain. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant:

1. Versez le volume d'eau approprié. Lorsque la température ambiante dépasse 28°C, utilisez de l'eau froide. Lorsque la température ambiante est inférieure à 10°C, utilisez de l'eau tiède.

2. Ajoutez dans l'ordre suivant la farine, le sucre, le sel, et le lait écrémé en poudre.

3. Placez en dernier lieu la levure sèche par-dessus tous les ingrédients contenus dans la moule à pain. REMARQUE: la levure ne doit pas être en contact direct avec l'eau sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L'eau risque d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient convenablement mélangés et pétris.

QUATRIÈME ÉTAPE - Placez le moule à pain dans le corps de la machine à pain. Essuyez l'eau et tout autre ingrédient adhérent à la surface externe du moule à pain. Placez le moule à pain dans le corps de la machine à pain et tournez dans le sens indiqué par le mot LOCK figurant sur le moule. Assurez-vous que le moule à pain soit solidement installé à sa place dans l'appareil, et tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

CINQUIÈME ÉTAPE - Refermez le couvercle.

SIXIÈME ÉTAPE - Branchez l'appareil dans la prise de courant " Après avoir branché l'appareil, le voyant "0:00" s'affichera.

SEPTIÈME ÉTAPE - Réglage du mode Normal. Appuyez sur la TOUCHE DE SÉLECTION pour régler le mode requis. Le voyant lumineux approprié apparaîtra et l'affichage indiquera temps. Réglez la COMMANDE DE CUISSON en fonction de la couleur de la croûte requise. Réglez-la Sur FONCE pour obtenir une croûte plus foncée et sur CLAIR pour obtenir une croûte plus claire, et réglez-la entre les deux positions pour obtenir une croûte moyenne.

HUITIÈME ÉTAPE - Démarrage Appuyez sur la **TOUCHE DE DÉMARRAGE**. L'affichage entamera le compte à rebours à partir du temps total requis pour le mode choisi. Les données correctes affichées lors du **DÉMARRAGE**, pour chaque mode, devraient se présenter comme suit:

1. Mode Normal - "2:40"
2. Mode Français - "3:30"
3. Mode Rapide - "2:00"
4. Mode Pâte Seule - "1:20"
5. Mode Cuisson Seule - "0:50".

NEUVIÈME ÉTAPE - Processus de Boulangerie. Tandis que la machine à pain passe par toutes les étapes du processus de boulangerie, le voyant lumineux approprié apparaît. Les voyants s'allumeront à tour de rôle, dans l'ordre suivant: pétrissage, minuterie, levage, cuisson, refroidissement. Pendant le processus de boulangerie, l'appareil émettra un signal bip bip à deux intervalles:

1. Le premier signal bip bip signifie que vous pouvez ajouter certains ingrédients tels que des raisins secs, des noix et autres condiments ou ingrédients spéciaux. Après avoir éventuellement ajouté un ingrédient, refermez le couvercle et le processus de pétrissage des ingrédients reprendra, jusqu'à ce que ceux-ci soient distribués à travers le pain.
2. Le second signal bip bip indique que la cuisson est terminée et que le pain peut être retiré. Étant donné que la température baisse rapidement, vous pourrez retirer le pain à tout moment après le second signal bip bip. Le temps de refroidissement d'une heure ne fait pas partie du calcul du temps nécessaire pour faire le pain. Il se pourrait que, en présence de mélanges plus lourds et plus secs, la lame du moule à pain ralentisse. Ceci n'indique pas un problème au niveau de l'appareil. Il est souhaitable, lorsque vous utilisez une recette plus lourde, d'ajouter une cuillerée à soupe de liquide. Si vous êtes dans un climat humide, enlevez le pain dès que la phase de cuisson est terminée. Ceci réduira la quantité d'humidité dans le pain et vous le gardera léger, avec une croûte croustillante.

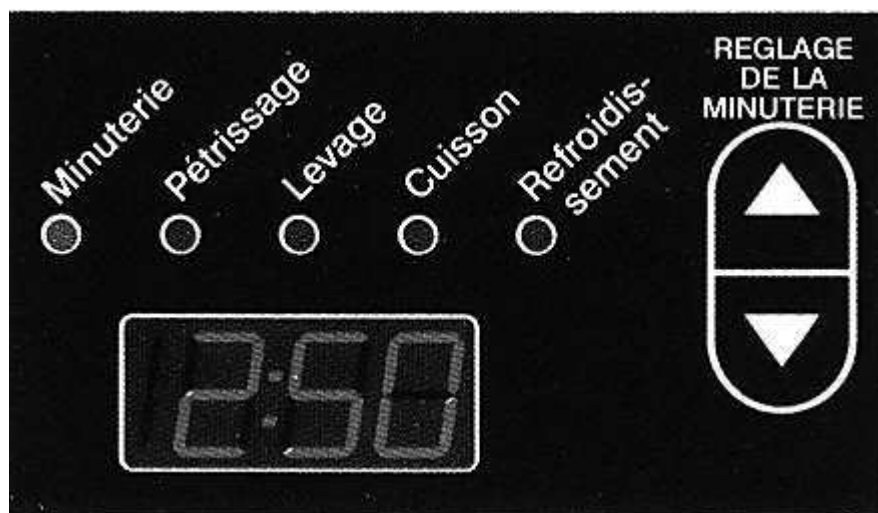
DIXIÈME ÉTAPE - Pour obtenir de meilleurs résultats, enlevez le pain dès que la cuisson est terminée. Vous pourrez retirer le pain dès l'arrêt du second signal bip bip.

1. Commencez par appuyer sur la **TOUCHE D'ARRÊT** située sur le panneau de commande, et maintenez-la enfoncée pendant deux ou trois secondes.
 2. Ouvrez le couvercle de la machine à faire du pain.
 3. **ATTENTION A NE PAS VOUS BRÛLER!** A l'aide de la poignée et de gants pour le four, retirez soigneusement le moule à pain de l'appareil en le tournant d'un quart de tour en sens inverse des aiguilles d'une montre.
 4. Renversez le moule à pain sur le comptoir, en le secouant délicatement pour détacher le pain. Si le pain ne se détache pas immédiatement, tournez délicatement dans les deux sens l'arbre commandé situé dans la base du moule à pain, de manière à libérer le pain.
- NE placez PAS le pain ou le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, sur une nappe ou sur une surface en plastique. Le moule à pain pourrait encore être chaud. Le réchauffeur de la machine à faire du pain continuera à fonctionner pendant une (1) heure (TEMPS DE REFROIDISSEMENT) et réduira graduellement la température interne après la cuisson. Avant de retirer le moule à pain, appuyez TOUJOURS sur la **TOUCHE D'ARRÊT**

pour mettre le réchauffeur hors circuit, que l'heure se soit écoulée ou non. Si la lame de pétrissage se détache en même temps que le pain lorsque ce dernier est retiré du moule, servez-vous d'une fourchette ou de tout instrument similaire pour l'enlever. N'employez PAS vos doigts. La mie du pain, à ce moment, est assez chaude. Attention à ne pas griffer la surface avec revêtement anti-adhésif de la lame de pétrissage. Laisser refroidir le pain sur une grille métallique ou sur toute surface similaire.

ONZIÈME ÉTAPE - Débranchez la fiche de la prise. Lorsque vous retirez la fiche, tenez TOUJOURS la prise-même et NE tirez JAMAIS sur le corps du cordon.

Utilisation de la minuterie à retardement et nettoyage



Lorsque vous utilisez la minuterie, veillez à toujours régler celle-ci AVANT d'appuyer sur la TOUCHE DE DÉMARRAGE.

PREMIÈRE ÉTAPE - Suivez les étapes Une à Sept des instructions de base. APRES avoir appuyé sur la TOUCHE DE SÉLECTION pour déterminer le mode requis, APPUYEZ sur les COMMANDES FLÉCHÉES pour augmenter le temps indiqué sur l'affichage.

EXEMPLE: - si vous avez placé des ingrédients dans votre appareil et choisi le mode à 22H, et si vous souhaitez pour 6H30 du pain croustillant, il vous faudra appuyer sur la touche fléchée de réglage du temps jusqu'à ce que l'affichage indique "8:30". Huit heures et trente minutes devront s'écouler depuis le moment où vous aurez appuyé sur la touche de DÉMARRAGE, soit à 22H, jusqu'à ce que soit atteinte l'heure requise, soit 6H30. (FIN du processus de cuisson). Lorsque la machine à faire du pain aura atteint l'intervalle de temps approprié, elle engagera et achèvera tous les processus pour que votre pain soit prêt.

DEUXIÈME ÉTAPE - Appuyez sur la TOUCHE DE DÉMARRAGE après avoir réglé le retardement. Les deux points ":" apparaissant sur l'affichage clignoteront et l'affichage comptera à rebours jusqu'à "0:00", moment auquel la cuisson sera terminée.

Remarque - la minuterie à retardement pourra être réglée par tranches d'augmentation de 10 minutes pour terminer la cuisson à tout moment compris entre 2 heures 40 minutes et 13 heures.

NETTOYAGE

*Après avoir préparé votre pain, lavez-vous les mains à l'eau chaude additionnée d'un léger détergent.

*Retirez le moule à pain et la lame comme décrit ci-dessus et rincez-les à l'eau chaude additionnée d'un léger détergent.

*Avant toute nouvelle utilisation, nettoyez la surface externe de la machine à faire du pain à l'aide d'une éponge humide.

*Laissez complètement refroidir l'appareil AVANT DE LE RANGER. Si vous ne parvenez pas à ôter la lame de pétrissage de l'arbre, retirez le moule à pain et laissez-le complètement refroidir. Versez dans le moule une quantité d'eau suffisante pour recouvrir la lame. L'eau ramollira tout résidu faisant coller la lame à l'arbre.

LES ELEMENTS DE L'ART DU BOULANGER

Votre machine à pain automatique vous permet de confectionner plusieurs sortes de pain. Choisissez parmi le pain blanc, le pain complet, le pain aux raisins secs ou d'autres pains encore plus exotiques.

Elle peut aussi préparer la pâte pour les petits pains, les petits pains à la cannelle, les croissants et même la pizza!

Voici comment ça marche et comment confectionner ces régals.

CHOIX DU MODE DE CUISSON

La Machine à pain automatique offre le choix entre plusieurs modes de cuisson. Choisissez le mode en fonction du type de pain requis ou d'après la recette.

*Le mode normal: il s'agit du mode le plus couramment utilisé puisqu'il offre les meilleurs résultats avec n'importe quelle recette: le pain blanc ordinaire, le pain aux raisins secs, etc.. Il nécessite au total 2 heures 40 minutes pour confectionner le pain, du début à la fin.

*Le mode français: ce mode sera utilisé pour le pain complet et autres pains nécessitant un plus long pétrissage et Un plus long levage. Ce mode nécessite au total trois heures et demie.

*Le mode rapide: lorsque vous êtes pressé, le mode rapide peut vous confectionner un pain en 2 heures. Ce mode sautant une des trois étapes de levage, nous vous suggérons de confectionner uniquement du pain blanc ordinaire, sauf indication contraire dans la recette. Ce mode ne permet pas d'ajouter des ingrédients.

*Le mode pâte: ce mode permet à l'appareil de préparer la pâte des petits pains, croissants, de la pizza ou de toute autre recette réalisée avec de la pâte à pain, que vous ferez cuire dans votre four ordinaire. L'appareil émettra un signal bip bip pour indiquer que la pâte est prête. Vous aurez ainsi le libre choix de la dimension et de la forme du plat allant au four.

*Le mode cuisson: ce mode est destiné à la cuisson de pâtes à pain préparées à l'avance. Il vous permet de préparer vos pâtes à pain à l'avance ou d'utiliser des pâtes préparées disponibles dans le commerce, sans utiliser les processus de confection de la pâte de l'appareil. Insérez votre pâte et vous serez prêt à la cuire.

Pour vous permettre de comprendre les divers modes, le tableau ci-dessous vous indique le temps nécessaire pour chaque mode.

	Pétris primaire	Levage primaire	Pétris secon- daire	Levage secon- daire	Mise en forme du pain	Levage final	Cuisson	Refroi- dissement
MODE NORMAL	10 min.	20 min.	15 min.	30 min.	2 sec.	40 min.	45 min.	60 min.
MODE FRANCAIS	18 min.	40 min.	27 min.	30 min.	2 sec.	45 min.	50 min.	60 min.
MODE RAPIDE	20 min.			22 min.	2 sec.	35 min.	43 min.	60 min.
MODE PATE	20 min.	30 min.				30 min.		
MODE CUISSON							50 min.	60 min.

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 peut être utilisée.

LA LEVURE SÈCHE: 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 1/2 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 amollit le pain.

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

LE LAIT ÉCRÈME 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 emprisonné, 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 INGRÉDIENTS: certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs ou autres fruits ou légumes. Utilisez toujours les ingrédients les plus frais.

Remarques: 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 livré 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 le dessus.

-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 dans le mode d'emploi. Profitez des bienfaits salubres et du plaisir de faire votre propre pain frais, fait à la maison!

QUELQUES CONSEILS ET REMEDES

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 pire, ils n'étaient pas frais et ne se 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 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 pain mal fait ainsi que les causes des ces médiocres résultats.

MON PAIN S'EST AFFAÎSSÉ !

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 utilisée. 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 cuillère 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 SÉCURITÉ 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. Veillez à le poser sur une surface stable et plane et loin des bords du comptoir.

PERCHE 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 causée par une plus forte dilatation. Essayez de réduire d'un 1/8 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. Étant plus légère, elle pourrait maintenir sa forme en altitude.

TROP DUR? TROP PLAT?

1. Si vous employez de la farine moulue à la meule 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 cuiller de table au lieu d'une cuiller à thé pour le doser.

AUTRES FACTEURS SUSCEPTIBLES D'AFPECTER LE PAIN

L'environnement - L'humidité, la température et la qualité 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.)

LES QUESTIONS SOUVENT POSÉES

CUISSON DU PAIN

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 lui 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 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 audessus de 13 heures. Pourquoi?

La minuterie exige un minimum de 2 heures 40 minutes pour achever tous les processus nécessaires. Le pain rapide pourra cepedant être confectionné en 2 heures, sans employer la minuterie. Les ingrédients risquent de se gâter s'il 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 INGRÉDIENTS

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 du moule à pain et ne cuira pas.

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

Vous le 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 du pain à retardement étant donné que le lait frais risque de se gâter en demeurant dans le moule à pain.

GÉNÉRALITÉS

La machine à faire du pain fait du bruit lorsque le l'emploie la nuit. Pourquoi?

Étant 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 à pain 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 (le 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 éprouve-t-il des difficultés avec les mélanges plus lourds?

L'appareil semble fonctionner lentement pendant la confection de pains 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.

AVANT DE RÉCLAMER 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'aire du four est trop chaude. Ceci pourrait résulter d'une utilisation ininterrompue. (Température supérieure à 38°C)
- * L'aire du four est trop froide (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'aire du four.

Les côtes du pain se sont affaissées 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'ARRÊT a été enfoncée après le DÉMARRAGE
- * 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.