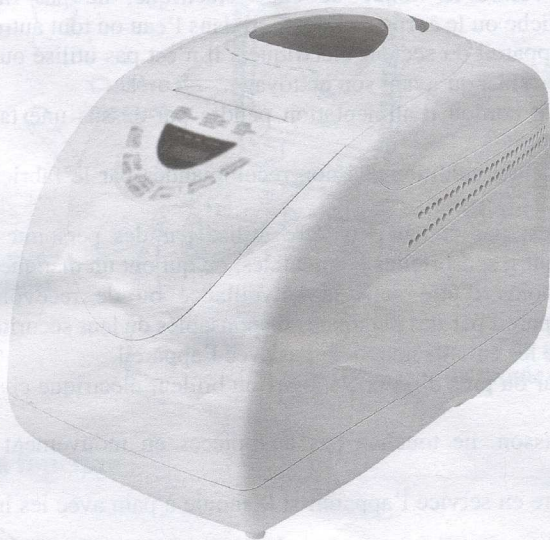


SELECLine

MODE D'EMPLOI

Machine à pain



MODELE : XBM1068

Lire attentivement ce manuel d'instructions avant la première utilisation.

Conservez-le pour toute consultation ultérieure.

230V~50Hz 600W



APRES LA MISE SOUS TENSION

Dès que le four à pain est branché à la prise de courant, un bip se fait entendre et «3:00» apparaît à l'écran après un court instant. Les deux points entre "3" et "00" ne vont pas clignoter. La flèche pointe en direction de **750gr** et **MEDIUM**. Il s'agit des paramètres par défaut.

MARCHE / ARRET

Pour lancer un programme, pressez la touche "MARCHE/ARRET" une fois. Un bref signal sonore retentit, les deux points dans l'affichage de l'heure se mettent à clignoter puis le programme démarre. Toutes les autres touches sont désactivées à l'exception de la touche "MARCHE/ARRET" une fois que le programme est lancé.

Pour stopper le programme, pressez la touche "MARCHE/ARRET" pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que un signal sonore confirme que le programme a été arrêté. Cette caractéristique vous aide à prévenir toute interruption inopinée de la fonction en cours.

MENU

La touche menu est utilisée pour régler les différents programmes. Le programme change à chaque fois que la touche est pressée (un bip accompagne la modification). Pressez la touche sans discontinuité et les 12 programmes seront affichés sous forme d'un cycle sur l'écran LCD. Choisissez le programme de votre choix. Les fonctions correspondant aux 12 programmes sont décrites ci-dessous :

1. **NORMAL** : pétrir, gonfle et cuit du pain normal. Vous pouvez aussi ajouter des ingrédients pour renforcer la saveur.
2. **FRANCAIS** : pétrir, gonfle et cuit du pain avec une durée prolongée de levée de la pâte. Le pain cuit selon cette fonction possède une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **BLE COMPLET** : pétrir, gonfle et cuit du pain complet. Cette fonction dispose d'une durée de préchauffage plus longue pour permettre au grain de s'humecter et de s'étendre. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction cuisson différée pour éviter des résultats décevants.
4. **RAPIDE** : pétrir, gonfle et cuit le pain à base de soude ou de poudre de cuisson au four. Le pain ainsi cuit est habituellement plus petit avec une texture dense.
5. **SUCRE** : pétrir, gonfle et cuit du pain sucré. Idéal pour le croustillant et le pain sucré.
6. **ULTRA RAPIDE-I** : pétrir, gonfle et cuit le pain de 750gr le plus rapidement. Habituellement, le pain préparé est plus petit et rugueux que celui fait sous le programme Quick.
7. **ULTRA RAPIDE-II** : même que précédant, mais convient pour un pain de 900gr

livres
8. **PÂTE** : pétrir et gonfle, mais sans cuire. Retirez la pâte et modellez-la sous forme de petits pains, pizzas, pain à la vapeur, etc.

d'un four au char
9. **CONFITURE** : utilisé pour bouillir des confitures et des marmelades.

10. **GATEAUX** : pétrir, gonfle et cuit à base de soude ou de poudre de cuisson au four.

11. **Sandwich** : pétrir, gonfle et cuit le sandwich. Pour une cuisson d'un pain de texture légère mais avec une croûte plus épaisse.

12. **CUISON** : cuit uniquement sans pétrissage ni montée de la pâte. Utilisé aussi pour

*Puis mettez au four au 3ème étage à 17h00. 7
pendant 35 min. au maximum à 17h00. au maximum à 17h00.*

allonger le temps de cuisson des programmes sélectionnés.

COULEUR

A l'aide de cette touche, vous avez le choix entre une couleur **CLAIRE**, **MOYENNE** ou **FONCEE** pour la croûte. Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur de croûte désirée.

TAILLE DE MICHE DE PAIN

Appuyez sur cette touche pour choisir la taille de la miche de pain. Veuillez noter que la durée totale de l'opération diffère lorsque ce paramètre varie.

MINUTERIE

Si vous ne souhaitez pas que le four à pain démarre immédiatement, utilisez cette touche pour régler une cuisson en différé.

A vous de choisir le moment où votre pain devra être prêt en pressant soit "MINUTERI + " soit "MINUTERI - ". Notez que le différé doit inclure le temps de cuisson du programme. Ainsi, à la fin du différé, le pain chaud sera prêt à être servi. D'abord, sélectionnez le programme et le degré de dorure puis appuyez sur "MINUTERI+" ou "MINUTERI-" pour augmenter ou diminuer le temps différé par tranche de 10 minutes. Le différé maximum est de 13 heures.

Exemple : Il est 20 h 30 min et vous désirez avoir du pain frais à 7h du matin, c'est à dire dans 10 heures et trente minutes. Sélectionnez menu, couleur, taille du pain puis appuyez sur **MINUTERI+** ou **MINUTERI-** pour saisir la durée jusqu'à faire apparaître 10:30 sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur la touche **MARCHE/ARRET** pour lancer la minuterie. Vous verrez alors clignoter le point et le commencement du compte à rebours à l'écran. Votre pain frais est prêt à 7h du matin, si vous ne le sortez pas immédiatement, il sera tenu au chaud automatiquement dans l'appareil pendant une heure encore.

Remarque : Les oeufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc. ne peuvent être utilisés pour une cuisson différée.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être maintenu au chaud automatiquement pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez sortir le pain, appuyez sur la touche **MARCHE / ARRET** pour mettre fin à l'opération.

MEMOIRE

Si l'alimentation électrique est interrompue moins de 15 min pendant la cuisson du pain, celle-ci va continuer automatiquement après le retour du courant même sans presser la touche **MARCHE / ARRET**. Si la coupure excède 15 minutes, la mémoire ne peut être conservée et le four à pain doit être redémarré. Cependant, si la pâte est encore en phase de pétrissage lorsque le courant est coupé, vous pouvez appuyez directement sur «**MARCHE / ARRET**» pour reprendre le programme du début.

ENVIRONNEMENT

Le four fonctionne bien sur une large plage de température d'utilisation, cependant il peut y avoir une différence de taille de mie de pain entre un pain cuit dans une pièce très chaude et un autre cuit dans une pièce très froide. Nous suggérons que la température de la pièce soit comprise entre 15° et 34° C.

AFFICHAGE D'UN AVERTISSEMENT :

1. Si le message "H:HH" s'affiche quand vous appuyez sur la touche de démarrage (voir figure 1 ci-dessous) cela signifie que la température intérieure de l'appareil est encore trop élevée. Le programme doit être stoppé. Ouvrez le couvercle pour laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si le message «E:EE» s'affiche quand vous appuyez sur la touche «MARCHE / ARRET» (voir la figure 2 ci-dessous), cela signifie que la sonde de température est déconnectée. Contactez un réparateur agréé.



Figure 1



Figure 2

Première utilisation

1. Vérifiez si toutes les pièces et accessoires sont bien présents et non abîmés.
2. Nettoyez tous les éléments selon les instructions du paragraphe "Nettoyage et entretien".
3. Réglez le four à pain sur cuisson et faites tourner à vide pendant 10 minutes environ. Nettoyez-le à nouveau une fois refroidi.
4. Essayez soigneusement toutes les pièces et procédez à l'assemblage. L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

La réalisation du pain

1. Placez le moule de cuisson à sa place dans l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant qu'il est bien positionné. Fixez la lame de pétrissage sur les axes d'entraînement. Tournez les pétrisseurs dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils émettent un clic indiquant qu'ils sont en place. Il est recommandé d'enduire d'huile ou de margarine spéciale cuisson l'axe avant de placer les lames de pétrissage. Ceci permettra d'extraire la lame plus facilement après cuisson.

2. Mettez les ingrédients dans le moule à pain. Conformez-vous à l'ordre décrit dans la recette.

Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être placées en premier dans le moule, puis le sucre, le sel et la farine, rajoutez toujours en dernier la levure ou la poudre de cuisson. Dans le cas d'une pâte lourde avec un taux élevé de seigle ou de blé complet, il est conseillé d'inverser l'ordre des ingrédients en mettant en premier la levure sèche, la farine puis d'ajouter les liquides pour obtenir un meilleur pétrissage.

Remarque : pour les quantités maximums de farine et de levure à utiliser, reportez-vous à la recette.

3. Faites du doigt une petite rainure sur le côté de la farine. Mettez-y la levure en vous assurant qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle doucement et branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
5. Appuyez sur la touche de sélection Menu et choisissez le programme souhaité.
6. Appuyez sur la touche **COULEUR** pour choisir le dorage de votre choix.
7. Appuyez sur la touche **TAILLE DU PAIN** pour sélectionner la taille de votre pain (750gr ou 900gr).
8. Appuyez sur la touche **MINUTERI + or MINUTERI** - pour régler le temps différé. Cette étape peut être éludée si vous voulez que le four à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur la touche "MARCHE / ARRET" pour lancer l'appareil.
10. Pour les programmes **NORMAL, FRANCAIS, PAIN COMPLET, PAIN SUCRE, SANDWICH**, un bip sonore prolongé retentira en cours d'utilisation. Cet avertissement est destiné à vous inciter à ajouter les ingrédients. A cet instant, ouvrez le couvercle et introduisez des ingrédients. De la vapeur peut éventuellement s'échapper des ouvertures de ventilation pendant la phase de cuisson. Ceci est tout à fait normal.
11. En fin de cuisson, vous entendrez 10 bips sonores. Il suffit alors d'appuyer sur la touche **MARCHE / ARRET** pendant 3 à 5 secondes environ pour arrêter l'opération et retirer votre pain. Ouvrez le couvercle puis saisissez fermement la poignée du moule à pain à l'aide de mitaines à four. Tournez le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sortez-le doucement, verticalement de l'appareil.
12. Utilisez une spatule non adhésive pour décoller doucement les extrémités du pain du moule.

Avertissement : Le moule et le pain peuvent être très chaud ! Manipulez toujours avec précaution et utilisez des mitaines à four.

13. Renversez le moule sur une surface de préparation propre et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe.
 14. Retirez le pain prudemment du moule et laissez-le refroidir environ 20 minutes avant de le couper en tranches.
 15. Si vous êtes à l'extérieur de la pièce ou que vous avez omis d'appuyer sur la touche **MARCHE / ARRET** à la fin de la cuisson, votre machine se met automatiquement en fonction maintien au chaud pendant une heure puis l'appareil s'éteint automatiquement.
 16. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que les opérations sont terminées, débranchez le cordon d'alimentation.
- Remarque : Avant de découper la mie de pain, utilisez le crochet pour extraire la lame de pétrissage cachée sous la mie. La mie de pain est très chaude, ne vous servez jamais de vos mains pour extraire la lame de pétrissage.**

Fonctions spéciales

1. Pour des pains rapides

Les pains rapides sont faits à partir de poudre ou de soude de cuisson au four activées ensuite par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est conseillé de verser les liquides au fond du moule à pain avec les ingrédients secs au-dessus. Pendant le

mélange initial effectué par les batteurs de pain rapide, les ingrédients peuvent se retrouver dans les coins du moule. Il peut être nécessaire d'aider au mixage pour éviter les grumeaux. En pareil cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

2. A propos du programme ultra rapide

Le four à pain peut cuire un pain en 1 heure à l'aide du programme ultra rapide. Ces 2 programmes peuvent cuire le pain en 58 minutes; le pain cuit à l'aide de cette fonction est de texture plus dense. Ultra Rapide I est pour la cuisson de pain de 750 gr alors que Ultra Rapide II convient à celui de 900 gr. Veuillez noter que l'eau en tant qu'ingrédient doit être chaude, comprise entre 48 et 50°C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est cruciale pour la réussite de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne gonflera pas à la taille requise; si la température de l'eau est trop élevée, la levure sera détruite avant que le pain ne gonfle ce qui affectera également grandement la qualité de la cuisson.

Nettoyage et Entretien

Débranchez l'appareil de la source de courant et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.

1. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun agent agressif ou abrasif pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif. Le moule doit être complètement sec avant installation.
2. Lame de pétrissage : Si la barre de pétrissage est difficile à extraire de son axe, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur peut alors être facilement ôté pour nettoyage. Essayez également la lame prudemment à l'aide d'un chiffon en coton humide. Veuillez noter que le moule à pain comme la lame à pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
4. Couvercle et hublot : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
5. La coque : essayez doucement la surface externe du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour la nettoyer, ceux-ci pouvant dégrader le fort polissage protégeant sa surface. N'immergez jamais le boîtier pour le nettoyer.
6. Avant de ranger le four à pain après utilisation, assurez-vous qu'il a refroidi complètement, qu'il est propre et sec et que le couvercle est bien fermé.

Présentation des ingrédients du pain

1. Farine de pain

La farine à pain se caractérise par un taux de gluten élevé (elle peut aussi être appelée farine à haut gluten contenant un haut degré de protéines). Elle possède une bonne élasticité et peut conserver la taille du pain après que celui-ci a gonflé, l'empêchant de retomber. La proportion de gluten est supérieure à celle de la farine courante, cette farine peut donc être utilisée pour faire du pain de grande taille avec de meilleures fibres internes. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

2. Farine simple tout usage

La farine simple est faite à partir d'un mélange bien choisi de blé doux et dur, idéale pour cuire des pains ou des gâteaux express.

3. Farine complète

La farine de blé complet est faite à partir de farine complète broyée et contient du blé et du gluten. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine courante. Le pain fait à partir de farine de blé complet est habituellement plus petit en taille. Beaucoup de recettes combinent normalement de la farine de blé complet et de la farine à pain pour parvenir aux résultats les meilleurs.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, aussi nommée «farine brute», est un genre de farine à taux élevé de fibres similaires à celles de la farine de blé complet. Afin d'obtenir une grande taille après que le pain ait gonflé, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

5. Poudre à gâteau

La poudre à gâteau est faite à partir de blé doux ou à faible taux de protéine, broyé, utilisé spécialement pour faire des gâteaux. Différentes farines semblent être similaires. En fait, la performance de la levure et leur degré d'absorbance diffèrent beaucoup en fonction des zones de culture, des conditions de culture, du processus de broyage et de la durée d'entreposage. Vous pouvez choisir différentes marques pour tester, goûter, comparer et sélectionner celle qui produit les meilleurs résultats, en fonction de votre expérience et de vos propres goûts.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

Les farines de maïs et d'avoine sont faites à partir respectivement de maïs et d'avoine broyées. Elles constituent toutes les deux des ingrédients supplémentaires pour la cuisson de pain brut, et sont utilisées pour accentuer sa saveur et sa texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important qui donne une saveur sucrée et une couleur au pain. Tout en renforçant les qualités nutritives de la levure. On utilise habituellement du sucre blanc. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton peuvent être utilisés pour certaines recettes spéciales.

8. Levure

La levure fermente le sucre présent dans la farine et produit le dioxyde de carbone provoquant la montée de la pâte et assouplissant les fibres internes. Cependant, la levure a besoin des carbohydrates nutritifs contenus dans le sucre et la farine.

1 cuillère à café de levure sèche active = 3/4 cuillère à café, de levure instantanée 5 cuillères à café de levure sèche active = 1 cuillère à café, de levure instantanée 5 cuillères à café de levure sèche active = 3 3/4 cuillères à café, de levure instantanée La levure doit être conservée au réfrigérateur car elle serait inactive à des températures plus élevées. Avant utilisation, vérifiez la date de péremption de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur aussi vite que possible après chaque utilisation. Habituellement, si le pain ne gonfle pas, c'est que la levure n'est plus active.

Les étapes décrites ci-dessous vous permettront de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre mesureur.

(2) Ajoutez 1 cuillère à café de sucre blanc dans le verre et mélangez puis saupoudrez 2 cuillères à café de levure sur l'eau.

(3) Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne remuez pas l'eau.

(4) La quantité de mousse doit atteindre 1 verre. Sinon, la levure est morte ou inactive.

9. Sel
Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut aussi empêcher la levure de monter. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Si vous ne souhaitez pas utiliser de sel, ne le faites pas. Votre pain sera de plus grande taille si vous ne mettez pas de sel.

10. Oeufs
L'ajout d'oeufs peut améliorer la texture du pain ; le rendre plus nutritif et plus large et également lui donner une saveur particulière d'oeuf. Lorsque vous l'ajoutez, l'oeuf doit être remué de manière uniforme.

11. Graisse, beurre et huile végétale
L'ajout de graisse peut rendre le pain plus souple et allonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en minces dès avant d'être ajouté, afin de pouvoir être remué de manière uniforme une fois sorti du réfrigérateur.

12. Levure chimique
La levure chimique est principalement utilisée pour gonfler les pains et gâteaux UltraRapides. Car elle ne nécessite pas de temps de gonflement et produit un gaz formant des bulles, lesquelles assouplissent la texture du pain grâce à une réaction chimique.

13. Soude
Il s'agit du même principe que ci-dessus. Elle peut aussi être combinée à la levure chimique.

14. Eau et autres liquides
L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. De manière générale, la température de l'eau devrait être comprise entre 20°C et 25°C. Cependant, celle-ci doit se situer aux alentours de 45-50°C pour obtenir une montée rapide de la pâte, afin de faire du pain UltraRapide. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange d'eau avec 2% de poudre de lait, ce qui renforcera la saveur du pain et améliorera la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent spécifier l'utilisation de jus dans le but de renforcer la saveur du pain, par ex. : jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

Poids des ingrédients

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à utiliser des ingrédients en proportions adéquates.

Il est fortement suggéré d'utiliser le verre mesureur et la cuillère de mesure pour obtenir des proportions exactes, sinon la cuisson du pain en sera fortement affectée.

1. Peser des ingrédients liquides

Les solutions à base d'eau, de lait frais ou de poudre de lait doivent être mesurées à l'aide de verres mesureurs.

Observez le niveau de l'ingrédient mesuré en plaçant vos yeux à l'horizontale de celui-ci.

Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre mesureur consciencieusement pour vous assurer qu'il ne reste aucun ingrédient à l'intérieur.

2. Mesurer de la poudre sèche

La poudre sèche doit être conservée dans un environnement naturel et dans des conditions de relâchement appropriées, nivelez le bec du verre doucement pour assurer une mesure correcte.

3. Ordre des ingrédients

Il faut respecter l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être ajoutés. En général, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, oeufs, sel et lait, poudre, etc. Lorsque vous placez les ingrédients dans la casserole, la farine ne peut être complètement humide. La levure ne peut être placée que sur de la farine sèche. Par ailleurs, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Après que la farine ait été pétrie pendant un certain temps, un bip vous rappelle d'insérer les ingrédients aux fruits. Si ces autres ingrédients sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée après un mixage prolongé. Lorsque vous utilisez la fonction délai sur une longue période de temps, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels qu'oeufs ou fruits.

Problèmes éventuels

N°	Problème	Symptôme	Solution
1	De la fumée s'échappe de l'orifice de ventilation pendant la cuisson	Certains ingrédients ont adhéré à l'élément chauffant ou sont à proximité de ce dernier, ou de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant lors de la dernière utilisation.	Débranchez le four à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais faites attention à ne pas vous brûler. Pendant la première utilisation, assurez-vous d'opérer à sec et d'ouvrir le couvercle.
2	La croûte sous le pain est trop épaisse.	Le pain a été gardé au chaud et est resté dans le moule trop longtemps, trop d'eau a disparu.	Otez le pain rapidement sans le garder au chaud.
3	Il est très difficile d'extraire le pain.	Le pétrisseur adhère de trop près à l'axe dans le moule	Après avoir extrait le pain, ajoutez de l'eau chaude dans le moule et immergez le pétrisseur pendant 10 minutes, puis ôtez-le et nettoyez. Sélectionnez un menu de programme approprié.
4	Les ingrédients ne peuvent être mélangés de manière uniforme et cuisent mal.	1. Un menu de programme inadapté a été sélectionné. 2. Après utilisation, le couvercle est ouvert à plusieurs reprises et le pain est sec, la croûte non brune. 3. La résistance est trop importante lors du mélange des ingrédients et le pétrisseur ne peut tourner et agiter le mélange de manière adéquate.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière levée de pâte. Vérifiez l'orifice du pétrisseur, puis ôtez le moule à pain et opérez sans celui-ci ; si le processus n'est pas normal, contactez un service agréé.
5	«H:HH» s'affiche après avoir pressé la touche «Makche/Arrêt».	La température dans le four à pain est trop élevée pour faire du pain.	Pressez la touche «Makche/Arrêt» et débarrachez le four à pain puis ôtez le moule et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que le four à pain ait refroidi.
6	Vous pouvez entendre le bruit du moteur mais la pâte n'est pas remuée.	Le moule à pain est mal fixé ou la pâte est trop large pour pouvoir être agitée.	Vérifiez que le moule à pain est bien fixé, que la pâte est faite suivant la recette, et que les ingrédients ont été pesés avec précision.
7	La taille du pain est si grande qu'il exerce une pression sur le couvercle.	Trop de levure, de farine ou d'eau ou la température est trop élevée.	Vérifiez les facteurs cités, réduisez les quantités à leur juste proportion.
8	La taille du pain est trop petite ou la pâte n'est pas montée.	Pas de levure ou en quantité réduite, de plus elle est peut-être inefficace en raison d'une température d'eau trop élevée, ou la levure est mélangée au sel, ou la température ambiante est basse.	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure, augmentez la température ambiante comme il se doit.
9	La pâte est si grande qu'elle déborde du moule à pain.	La quantité de liquide est trop importante rendant la pâte trop souple, ou la levure est en quantité excessive.	Réduisez la quantité de liquide et renforcez la fermeté de la pâte.

10	Le pain s'effondre au milieu pendant la cuisson.	1. La farine utilisée n'est pas une poudre assez forte et ne peut faire monter la pâte. 2. La vitesse d'activation de la levure est trop rapide ou sa température est trop élevée. 3. La quantité d'eau est excessive rendant la pâte trop humide et trop souple.	Utilisez de la farine à pain ou de la poudre plus forte. Utilisez la levure dans les conditions de température de la pièce. Ajustez la quantité d'eau suivant la recette.
11	Le poids du pain est très élevé et sa texture est trop dense	1. Trop de farine ou trop peu d'eau 2. Trop d'ingrédients de fruits, ou trop de farine de blé complet.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau. Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.
12	Le milieu de la mie est creux lorsque vous découpez celle-ci.	1. L'eau ou la levure est en quantité excessive, ou pas de sel. 2. La température de l'eau est trop élevée.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez la présence de sel. Vérifiez la température de l'eau.
13	La surface du pain adhère à la poudre sèche	1. Le pain contient des ingrédients fortement glutineux tels que du beurre, des bananes etc.. 2. La pâte n'est pas remuée de manière adéquate car il y a trop peu d'eau.	N'ajoutez pas d'ingrédients fortement glutineux dans le pain. Vérifiez la quantité d'eau et l'assemblage mécanique du four à pain.
14	La croûte est trop épaisse, la couleur est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments avec une quantité excessive de sucre.	Des ingrédients différents ou des recettes différentes ont une large influence sur la cuisson du pain. La couleur de cuisson va devenir très foncée à cause d'une trop grande quantité de sucre.	Si la couleur de cuisson est trop foncée pour une recette contenant trop de sucre, pressez Makche/Arrêt pour interrompre le programme 5-10 min avant la fin prévue. Avant d'ôter le pain, vous devriez garder le pain ou le gâteau dans le moule à pain pendant environ 20 min, le couvercle fermé.