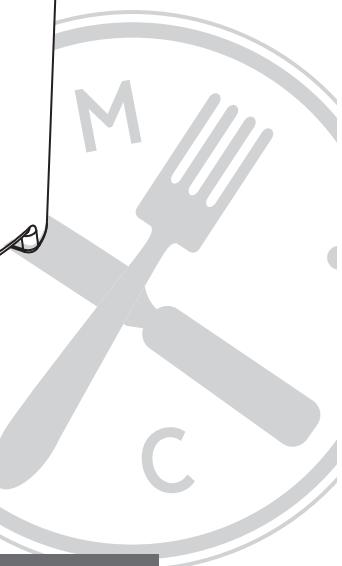


MASTER
Chef^{MC}

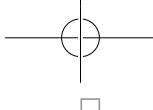
MACHINE À PAIN

Nº de modèle : 043-1394-4



Guide d'utilisation

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser ce produit et le conserver aux fins de consultation ultérieure.



Nº de modèle : 043-1394-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

MASTER
Chef^{MC}

Mesures de protection importantes	2
Familiarisez-vous avec votre machine à pain	4
Tableau de commande	4
Utilisation de votre machine à pain	5
Comment faire du pain	8
Nettoyage et entretien	10
Ingédients de pain	10
Dépannage	15
Garantie	20

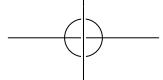
MESURES DE PROTECTION

IMPORTANTES

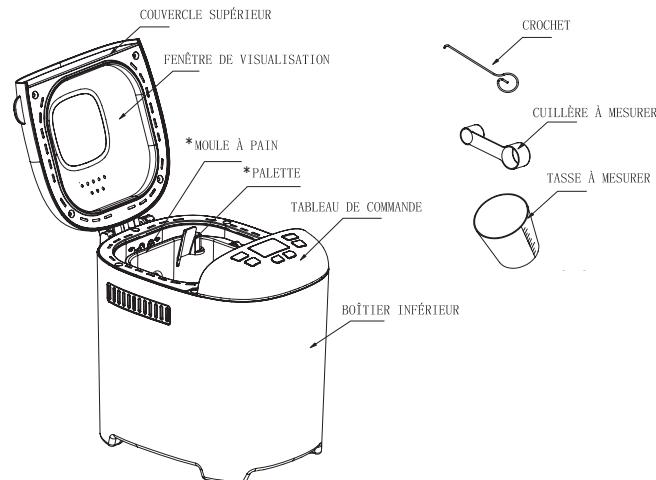
Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être prises :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation de la machine à pain, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. N'utilisez pas un appareil ayant une fiche ou un cordon électrique endommagé, s'il ne fonctionne pas bien, s'il a été lâché au sol ou endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au fabricant ou au représentant agréé le plus proche pour examen, réparation, réglage électrique ou mécanique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et ou les boutons.
5. Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer et de retirer les pièces et avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit refroidi avant d'installer ou de retirer les pièces et avant de procéder au nettoyage.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

9. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chauffé.
10. Ne touchez pas les pièces mobiles ou en rotation de la machine lors de la cuisson.
11. Ne mettez jamais l'appareil en marche sans moule à pain bien placé rempli d'ingrédients.
12. Ne frappez jamais le moule à pain sur le dessus ou le bord pour retirer le pain car cela pourrait endommager le moule à pain.
13. Le papier aluminium ou autre matériau ne doit pas être inséré dans la machine à pain car cela peut donner lieu au risque d'incendie ou de court-circuit.
14. L'utilisation de cet appareil par les enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire ne doit pas être autorisée à moins qu'ils aient été formés et encadrés pour l'utilisation sécuritaire de cet appareil et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et qu'ils soient supervisés.
15. Lorsqu'un appareil électrique est utilisé en présence d'enfants ou par des enfants, une surveillance étroite doit être exercée. Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
16. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériau – la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Il y a un risque d'incendie si la machine entre en contact ou est couverte par des matériaux combustibles.
17. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface ferme, sèche et de niveau.
19. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
20. Cet appareil comporte une fiche de terre.
21. Usage domestique uniquement.
22. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance autonome.
23. N'utilisez pas l'appareil sans moule à pain placé dans la chambre afin d'éviter d'endommager l'appareil.
24. Soyez extrêmement prudent si vous devez déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
25. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
26. Pour réduire le risque de choc électrique, faites cuire uniquement dans le récipient amovible.
27. Attention : N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

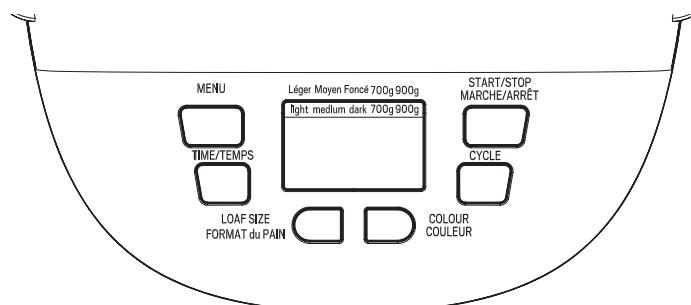


Nº de modèle : 043-1394-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



* Indique les pièces de rechange disponibles. Composer le 1 855 803-9313 pour toute information sur les commandes.

L'illustration du tableau de commande peut différer du modèle.



CONSERVEZ CES CONSIGNES

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Cet appareil comporte une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour une insertion dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche de quelque manière.



- a) Pour réduire les risques d'emmèlement ou de trébuchement causés par un cordon long, le four à micro-ondes est muni d'un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible).
- b) Un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est disponible et peut être utilisé si des précautions sont prises dans son utilisation.
- c) Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé :
 - I. la tension nominale indiquée sur le cordon d'alimentation amovible ou la rallonge doit être au moins aussi grande que les caractéristiques électriques de l'appareil;
 - II. le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table, et ce, pour qu'il ne puisse pas être tiré par un enfant ou présenter un risque de trébuchement;
 - III. Si l'appareil est de type de mise à la terre, la rallonge doit être un type de cordon à 3 fils de mise à la terre.

APRÈS LA MISE SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est branchée dans une prise électrique, un bip retentit et après un court instant, « 3:00 » apparaît à l'écran. Le deux-points entre 3 et 00 apparaît stable plutôt que clignotant ce qui indique que la minuterie n'est pas en cours d'un compte à rebours. Les flèches pointent vers « 900 g » et « medium » (moyen) par défaut.

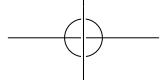
MISE EN MARCHE/ARRÊT

Ce bouton est utilisé pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT. Un bip court retentit, le deux-points à l'écran ACL clignote, le voyant de mise en marche s'allume, puis le programme sélectionné démarre. Tous les autres boutons sont inactifs sauf le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT une fois un programme démarré. Cette caractéristique permet d'éviter toute interruption involontaire au fonctionnement du programme.

Pour arrêter le programme de cuisson sélectionné, appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 secondes. Un bip retentit et le voyant de mise en marche s'éteint.

Pour mettre un programme de cuisson en pause, appuyez une fois sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT. L'opération est mise en pause, mais le réglage est mémorisé et la durée restante du programme clignote à l'écran ACL. Appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT de nouveau dans les 10 minutes sans toucher un autre bouton et le programme redémarre.



MENU

Le bouton MENU est utilisé pour sélectionner différents programmes. Chaque pression sur le bouton fait défiler les 15 programmes en option :

- 1. Base** : pétrir, laisser lever et cuire du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour rehausser la saveur.
- 2. Croûte** : pétrir, laisser lever et cuire avec une durée de fermentation plus longue. Le pain cuit avec cette option a généralement une croûte croustillante et une texture légère.
- 3. Blé entier** : pétrir, laisser lever et cuire du pain de blé entier. Il est conseillé de ne pas utiliser la fonction de tempérisation, car cela peut produire des résultats médiocres.
- 4. Rapide** : pétrir, laisser lever et cuire le pain en moins de temps que le pain de base. Le pain cuit avec cette option est habituellement plus petit avec une texture dense.
- 5. Sucré** : pétrir, laisser lever et cuire du pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour rehausser la saveur.
- 6. Sans gluten** : pétrir, laisser lever et cuire du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour rehausser la saveur.
- 7. Pâte** : pétrir et laisser lever, mais ne pas cuire. Retirez la pâte et utilisez-la pour la fabrication de petits pains, pizza, pain cuit à la vapeur, etc.
- 8. Pétrissage** : pétrir la pâte.
- 9. Gâteau** : pétrir, laisser lever et cuire. Laissez lever avec du bicarbonate de sodium
- 10. Sandwich** : pétrir, laisser lever et cuire du pain sandwich. Cuit un pain à texture légère avec une croûte plus mince.
- 11. Spécialité** : la taille du pain avec cette option ne peut pas être modifiée — la taille du pain de 900g est utilisée par défaut. Le programme de spécialité est utilisé pour les types de pain qui nécessitent moins de temps. Le pain cuit avec ce réglage est plus petit avec une texture dense.
- 12. Confiture** : bouillir de la confiture ou de la marmelade. Les fruits ou légumes doivent être coupés avant de les mettre dans le moule à pain.
- 13. Yogourt** : faire du yogourt.
- 14. Cuire** : cuit seulement; le processus de pétrir ou de laisser lever n'a pas lieu. Ce programme sert également à augmenter la durée de cuisson aux réglages sélectionnés.
- 15. Fait maison** : la taille du pain avec cette option ne peut pas être modifiée — la taille du pain de 900 g est utilisée par défaut. Ce programme vous permet de prendre le contrôle total du processus de cuisson. Vous pouvez régler les durées pour pétrir, laisser lever, cuire et garder au chaud. Les durées pour chaque section du programme sont :
pétrir 1 : 6 à 14 minutes; laisser lever 1 : 20 à 60 minutes; pétrir 2 : 5 à 20 minutes; Knead 2: 0-15 minutes;
laisser lever 2 : 0 à 35 minutes; laisser lever 3 : 0 à 60 minutes; cuire : 0 à 80 minutes;
garder au chaud : 0 à 60 minutes.

COULEUR

Ce bouton permet de sélectionner une couleur LÉGÈRE, MOYENNE ou FONCÉE pour la croûte. Ce bouton ne s'applique qu'aux programmes de Pâte et Confiture.

PAIN

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que la durée de fonctionnement totale peut varier selon les différentes tailles de pain. Ce bouton ne s'applique qu'aux programmes de Rapide, Pâte, Confiture, Gâteau et Cuisson.

ZKS VY

Cet appareil est équipé d'une fonction de mise en marche différée. Utilisez le bouton TEMPS pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le programme se termine. Veuillez noter que le temps différé comprend le temps de cuisson du programme. Sélectionnez d'abord le programme, la taille du pain et le degré de brunissement, puis appuyez sur TEMPS pour augmenter le temps différé par incrément de 10 minutes. Le temps différé maximal est 13 heures.

Exemple : il est maintenant 20 h 30. Vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, soit en 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez vos réglages préférés de MENU, COULEUR et PAIN, puis appuyez sur TEMPS jusqu'à ce que 10:30 apparaisse à l'écran ACL. Appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT pour activer le programme avec le temps différé compris. Le deux points sur l'afficheur de temps clignote et un compte à rebours est effectué pour indiquer le temps restant. Vous obtiendrez du pain frais à 7 h du matin. Si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, la fonction garde-au-chaud le maintiendra chaud pendant 1 heure.



Remarque :

1. Ce bouton ne s'applique aux programmes de Pétrir, Confiture, Yogourt et Cuisson.
2. Pour une cuisson temporisée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables comme les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc.

GARDE-AU-CHAUD

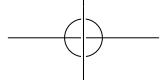
Le pain est automatiquement gardé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain, désactivez le programme en appuyant sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT.

MÉMOIRE

Si l'alimentation est interrompue au cours de la fabrication du pain, mais rétablie dans les 10 minutes, le programme en cours d'exécution reprendra sans qu'il faille appuyer sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT. Si la durée d'interruption est supérieure à 10 minutes, la machine à pain doit être remise en marche, mais si la pâte n'est qu'au stade de pétrissage lors de l'interruption de l'alimentation, appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT pour poursuivre le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

La machine peut bien fonctionner dans une large plage de températures, mais il pourrait y avoir une différence de taille du pain dans une pièce très chaude par rapport à une pièce très froide. Nous recommandons une température ambiante comprise entre 15 °C (60 °F) et 34 °C (93 °F).



AFFICHAGE D'AVERTISSEMENTS

- Si l'écran affiche « HHH » (accompagné de 5 bips) après avoir appuyé sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT pour démarrer un programme, la température est trop élevée à l'intérieur. Arrêtez les bips en appuyant sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT, ouvrez le couvercle, puis laissez la machine se refroidir pendant 10 à 20 minutes.
- Si l'écran affiche « LLL » (accompagné de 5 bips) après le démarrage du programme, cela signifie que la température intérieure est trop basse. Arrêtez le programme, ouvrez le couvercle et laissez la machine au repos pendant 10 à 20 minutes pour qu'elle revienne à la température ambiante.
- Si l'écran affiche « EEO » lorsque vous essayez de démarrer un programme de cuisson, cela signifie que le capteur de température est déconnecté. Faites vérifier le capteur par un expert autorisé.

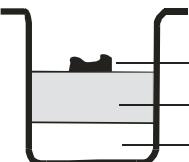
Avant la première utilisation

- Veuillez vérifier que tous les pièces et accessoires sont présents et sans dommages.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien », réglez la machine à pain en mode de cuisson et faites cuire avec le moule vide pendant environ 10 minutes. Après avoir laissé la machine à pain se refroidir, nettoyez-la une autre fois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les. La machine à pain est prête à l'emploi.

- Placez le moule à pain à l'intérieur de la machine et tournez-le en sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Insérez la palette sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer la palette. Cela empêche la pâte de coller en dessous de la palette et permet à la palette d'être retiré du pain facilement.
- Placez les ingrédients dans le moule à pain. Veuillez suivre l'ordre mentionné dans la recette. Habituellement, l'eau ou la substance liquide est ajoutée en premier. Ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure ou la poudre à pâte en dernier. powder as the last ingredient.



Remarque : Les quantités maximales de farine et de levure qui peuvent être utilisées dans cette machine à pain sont de 640 g (4 tasses) et 6 g (2 c. à thé), respectivement. N'utilisez pas des recettes qui demandent plus que ce montant.



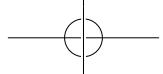
- Avec votre doigt, faites un petit trou dans la farine d'un côté. Ajoutez-y la levure. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
- Fermez le couvercle doucement et branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

- Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que votre programme désiré soit sélectionné.
- Appuyez sur le bouton COULEUR pour sélectionner la couleur de la croûte souhaitée.
- Appuyez sur le bouton PAIN pour sélectionner la taille souhaitée.
- Réglez le temps différent en appuyant sur le bouton TEMPS. Cette étape peut être ignorée si vous voulez que la machine à pain commence à travailler immédiatement.
- Appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT pour mettre la machine en marche; le voyant de mise en marche s'allume.
- Si vous préférez concevoir votre propre programme, appuyez sur le bouton PROGRAMME.
- Pour les programmes : Base, Croûte, Blé entier, Rapide, Sucré, Sans gluten, Gâteau et Sandwich, 10 bips sont émis pendant l'opération. À ce stade, vous avez l'option d'ajouter des ingrédients à votre recette. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients supplémentaires.



Remarque : Il est possible que la vapeur s'échappe par les fentes de l'évent dans le couvercle pendant la cuisson. Ceci est normal.

- Une fois le processus terminé, 10 bips sont émis et le voyant de mise en marche s'éteint. Appuyez sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la fonction de garde-au-chaud, puis sortez le pain. Ouvrez le couvercle et saisissez fermement la poignée du moule à pain à l'aide de gants de cuisine. Tournez le moule à pain en sens antihoraire, puis tirez le moule droit vers le haut pour le sortir de la machine.
 - Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher doucement les côtés du pain du moule.
 - Retournez le moule à pain au-dessus d'une surface de cuisson ou une clayette à refroidir propre, puis secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la clayette.
 - Retirez le pain soigneusement du moule et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher.
-
- Remarque :** Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer la palette cachée au fond du pain. Attention! Le pain est chaud. N'enlevez jamais la palette avec votre main.
- Si vous n'appuyez pas sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT à la fin du programme de cuisson, le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure. Si vous voulez sortir le pain, désactivez la fonction garde-au-chaud en appuyant sur le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT.
 - Pour changer le programme après réglage, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT une fois pour arrêter le programme de traitement, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant environ 2 secondes. L'écran ACL revient à son réglage par défaut. Réinitialisez le programme souhaité. Vous pouvez également modifier le programme différent de cette façon.
 - Lorsque la machine à pain n'est pas utilisée, débranchez le cordon d'alimentation.
- Comment faire du pain
- V810-F1171002_BM1349-UL_法文版说明书 翻单02版.indd 8-9
- 2018/1/2 11:20:39



Pains éclair

Les pains éclair sont faits avec de la levure qui est activée par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains éclair parfaits, il est suggéré que tous les liquides soient placés au fond du moule à pain et que les ingrédients secs soient placés sur le dessus du mélange. Pendant le mélange initial du pain éclair, la pâte et les ingrédients secs peuvent se recueillir dans les coins du moule. Il peut être nécessaire d'aider la machine à mélanger afin d'éviter des amas de farine. Dans ce cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

Débranchez la machine de la prise électrique et laissez-la se refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : frottez l'intérieur et l'extérieur du moule à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits coupants ou abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif. Séchez complètement le moule avant de le réinstaller.
2. Palette : si la barre de pétrissage est difficile à enlever de l'axe, remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude et laissez-la tremper pendant environ 30 minutes. La palette peut alors être facilement retirée pour le nettoyage. Essuyez la palette soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. Veuillez noter que le moule à pain et la palette sont des composants lavables au lave-vaisselle.
3. Couvercle et fenêtre : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
4. Boîtier : essuyez soigneusement la surface extérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, car cela risque de dégrader le poli brillant de la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

Avant d'emballer votre machine à pain aux fins de rangement, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie, propre et sèche, que la cuillère et la palette sont dans le tiroir et que le couvercle est fermé.

1. Farine de pain

La farine de pain a une teneur élevée en gluten et protéines. Son élasticité est très bonne et empêche le pain de s'effondrer après la levée. Puisque sa teneur en gluten est supérieure à la farine commune, elle peut être utilisée pour faire du pain de grande taille et de teneur élevée en fibre. La farine de pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain.

2. Farine ordinaire

La farine ordinaire qui ne contient pas de poudre à pâte.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier constitue des grains entiers broyés. Elle contient du son, du germe et de l'endosperme du grain de blé. La farine de blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine blanche. Le pain fait avec de la farine de blé entier est généralement de taille plus petite, donc la farine de blé entier est souvent mélangée avec la farine de pain dans plusieurs recettes afin d'obtenir les meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir est une farine riche en fibres semblable à la farine de blé entier. Pour obtenir une

grande taille de pain après la levée, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine de pain.

5. Farine à levure

Un type de farine qui contient de la poudre à pâte. Elle est généralement utilisée pour la fabrication de gâteaux.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine ont été broyées à partir respectivement de maïs et d'avoine. Elles sont utilisées conjointement avec d'autres farines et sont utilisées pour rehausser la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est nécessaire pour nourrir la levure et est également utilisé pour rehausser le goût sucré et la couleur du pain. Le sucre blanc est largement utilisé, mais d'autres sucre peuvent également être utilisés dans différentes recettes.

8. Levure

La levure utilise le sucre pour produire du dioxyde de carbone qui assure la levée du pain et ramollit les fibres internes. Vérifiez les dates de production et de péremption de votre levure. Rangez la levure dans le réfrigérateur et retournez-le au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation.

Pour déterminer si votre levure est fraîche et active :

1. Versez 1/2 tasse d'eau chaude [entre 41 et 46 °C (entre 105 et 115 °F)] dans une tasse de mesure.
2. Ajoutez 1 c. à thé de sucre blanc dans la tasse, remuez l'eau, puis saupoudrez 2 c. à thé de levure sur l'eau.
3. Placez la tasse de mesure dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
4. La mousse doit atteindre la hauteur d'une tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et la couleur de la croûte. Le sel empêche également l'efficacité de la levure, donc faites attention de ne pas utiliser trop de sel dans une recette. La levée du pain est plus haute sans sel.

10. Oeuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain et rendre le pain plus nutritif et de plus grande taille.

11. Graisse, beurre et huile végétale

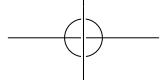
La graisse peut faire ramollir le pain et raccourcir la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou haché en petits morceaux avant l'utilisation.

12. Poudre à pâte

La poudre à pâte est utilisée faire lever les gâteaux. Elle ne nécessite pas un temps de levée comme la levure.

13. Bicarbonate de soude

Comme la poudre à pâte, le bicarbonate de soude ne nécessite pas un temps de levée. Souvent utilisée en combinaison avec la poudre à pâte.



Nº de modèle : 043-1394-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour activer la levure. Les recettes peuvent faire appel à du lait ou du jus pour rehausser la saveur de pain ou améliorer la couleur de la croûte.

Mesurer les ingrédients

Une étape importante dans la fabrication du pain est de bien mesurer les ingrédients. Il est fortement recommandé d'utiliser une tasse à mesurer ou une cuillère à mesurer pour obtenir des quantités précises.

1. Ingrédients liquides

Les ingrédients liquides doivent être mesurés à l'aide d'une tasse à mesurer pour ingrédients liquides. Vérifiez le niveau de la tasse à mesurer avec vos yeux, même avec le niveau du liquide. Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou autre ingrédient, nettoyez la tasse à mesurer à fond pour assurer qu'il n'y ait pas d'autres ingrédients.

2. Ingrédients secs

La mesure à sec doit être effectuée en ajoutant les ingrédients soigneusement dans la tasse à mesurer pour ingrédients solides puis, une fois la tasse remplie, nivelez les ingrédients secs au moyen d'un couteau. Utiliser la tasse à mesurer comme une pelle ou taper la tasse à mesurer peut résulter à une plus grande quantité que nécessaire et pourrait affecter l'équilibre de la recette. Lors de la mesure de faibles quantités d'ingrédients secs, utilisez une cuillère à mesurer. Les ingrédients mesurés doivent être de niveau, pas entassés, car une petite différence pourrait déséquilibrer la recette.

3. Séquence d'ajout

La séquence d'ajout d'ingrédients des recettes doit être respectée. En général, la séquence est la suivante : les ingrédients liquides, les ingrédients secs, puis la levure. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, gardez à l'esprit que la farine ne peut pas être mouillée par le liquide complètement, car la levure doit être mise sur la farine sèche, et la levure ne peut pas toucher le sel. Lorsque vous utilisez la fonction de mise en marche différée pour une longue période, n'ajoutez jamais des ingrédients périsposables tels que les œufs ou les fruits.

LIVRE DE CUISINE DE LA MACHINE À PAIN

1. PAIN ORDINAIRE :

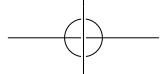
	700 g	900 g	
1. Eau	280 mL	280 g	340 mL
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à thé	7 g	1½ cuillère à thé
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe
5. Farine	3 tasses	420 g	3½ tasses
6. Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé

2. PAIN FRANÇAIS :

	700 g	900 g	
1. Eau	280 mL	280 g	340 mL
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe
3. Sel	1½ cuillère à thé	10 g	2 cuillères à thé
4. Sucre	1½ cuillère à soupe	18 g	2 cuillères à soupe
5. Farine	3 tasses	420 g	3½ tasses
6. Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé

3. PAIN DE BLÉ ENTIER :

	700 g	900 g	
1. Eau	260 mL	260 g	340 mL
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à thé	7 g	2 cuillères à thé
4. Blé entier	1 tasse	110 g	2 tasses
5. Farine	2 tasses	280 g	2 tasses
6. Sucre brun	2 cuillères à soupe	18 g	2½ cuillères à soupe
7. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	3 cuillères à soupe
8. Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé



Nº de modèle : 043-1394-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

4. PAIN ÉCLAIR :

	900 g	
1. Eau	320 mL	320 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g
3. Sel	1½ cuillère à thé	10 g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24 g
5. Farine	3½ tasses	490 g
6. Levure	1½ cuillère à thé	4,5 g

5. PAIN SUCRÉ :

	700 g		900 g	
1. Eau	280 mL	260 g	340 mL	340 g
2. Huile végétale	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1½ cuillère à thé	10 g	2 cuillères à thé	14 g
4. Sucre	3 cuillères à soupe	36 g	4 cuillères à soupe	48 g
5. Farine	3 tasses	420 g	3½ tasses	490 g
6. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	2 cuillères à soupe	14 g
7. Levure	1 cuillère à thé	3 g	1 cuillère à thé	3 g

6. SANS GLUTEN :

	700 g		900 g	
1. Eau	280 mL	280 g	340 mL	340 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1 cuillère à thé	6 g	1½ cuillère à thé	10 g
4. Farine sans gluten	3 tasses	420 g	3 ½ tasses	490 g
5. Sucre	2 cuillères à soupe	24 g	2 cuillères à soupe	24 g
6. Levure	1½ cuillère à thé	5 g	1½ cuillère à thé	5 g

7. PÂTE :

	700 g		900 g	
1. Eau	280 mL	280 g	360 mL	360 g
2. Huile	1 ½ cuillère à soupe	16 g	2 cuillères à soupe	24 g
3. Sel	1 cuillère à thé	6 g	1½ cuillère à thé	10 g
4. Farine	3 tasses	420 g	4 tasses	560 g
5. Sucre	1 ½ cuillère à soupe	16 g	2 cuillères à soupe	24 g
6. Levure	1 ½ cuillère à thé	1,5 g	½ cuillère à thé	1,5 g

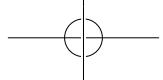
8. CONFITURE :

	900 g		1300 g	
1. Fraises écrasées	4 tasses	600 g	6 tasses	900 g
2. Sucre	1 tasse	200 g	1,5 tasse	300 g
3. Pectine de fruits en poudre	1 tasse	120 g	1,2 tasse	150 g

9. YOGOURT :

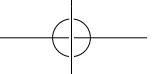
	900 g		1100 g	
1. Lait entier	800 mL	800 g	1000 mL	1000 g
2. Yogourt nature	80 mL	80 g	100 mL	100 g

	Problème	Cause	Solution
Machine à pain	De la fumée sort du compartiment de cuisson ou hors des événets.	Les ingrédients sont coincés dans le compartiment de cuisson ou se trouvent à l'extérieur du moule à pain.	Débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'extérieur du moule à pain ou du compartiment de cuisson.
	Il y a un creux au milieu du pain et le pain est humide sur le dessous.	Le pain est laissé trop longtemps dans le moule après la cuisson et le réchauffement.	Sortez le pain du moule avant que la fonction de réchauffement ne soit terminée.
	Il est difficile de sortir le pain du moule.	Le fond du pain est collé à la palette.	Nettoyez la palette et l'arbre après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude pendant



Problème		Cause	Solution
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement.		30 minutes. La palette peut alors être facilement retirée et nettoyée.	
	Réglage de programme incorrect.	Vérifiez le menu sélectionné et les autres réglages.	
	Le bouton MISE EN MARCHE/ARRÊT a été appuyé lorsqu'un programme était en marche.	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez à nouveau.	
	Le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises pendant la mise en marche de la machine.	N'ouvrez jamais le couvercle fréquemment —ne l'ouvrez que pour ajouter des ingrédients si nécessaire. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé après avoir été ouvert.	
	Longue panne d'électricité pendant le fonctionnement de la machine.	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez à nouveau.	
	La rotation de la palette est bloquée.	Vérifiez si la palette est bloquée par des grains, etc. Sortez le moule à pain et vérifiez si le dispositif d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, composez le numéro du service d'assistance téléphonique.	
L'appareil ne démarre pas. L'écran affiche HHH.	L'appareil est encore chaud après la procédure de cuisson précédente.	Débranchez le cordon d'alimentation, sortez le moule et laissez l'appareil refroidir à la température ambiante. Insérez la fiche et recommencez.	
Pain	Le volume du pain augmente trop rapidement.	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs autres causes.	a/b
	Le volume du pain n'augmente pas ou pas assez.	Pas de levure ou pas assez. Levure périmée.	a/b
	Liquide trop chaud.	c	
	La levure est entrée en contact avec le liquide.	d	
	Mauvais type de farine ou farine périmée.	e	

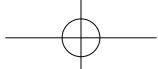
Problème		Cause	Solution
Le volume de la pâte augmente trop et la pâte déborde du moule.		Trop ou pas assez de liquide.	a/b/g
		Pas assez de sucre.	a/b
		L'eau est trop douce, donc la levure fermente plus.	f
		Trop de lait affecte la fermentation de la levure.	c
	Il y a un creux au milieu du pain.	Le volume de la pâte dépasse la capacité du moule, donc le pain se dégonfle.	a/f
		La période de fermentation est trop courte ou trop rapide en raison de la température excessive de l'eau ou de la chambre de cuisson ou l'humidité est excessive.	c/h/i
Structure lourde, grumeleuse.		Trop de farine ou pas assez de liquide.	a/b/g
		Pas assez de levure ou de sucre.	a/b
		Trop de fruits, de farine complète ou l'un des autres ingrédients.	b
		Levure périmée. Les liquides chauds augmentent le volume de la pâte trop rapidement et le pain se dégonfle avant la cuisson.	e
		Pas de sel ou pas assez de sucre.	
		Trop de liquide.	
Le pain n'est pas cuit au centre.		Trop ou pas assez de liquide.	a/b/g
		Trop d'humidité.	h
		Les recettes avec des ingrédients humides, p. ex. yogourt.	g
		Structure ouverte ou grossière ou trop de trous.	
		Trop d'eau.	g
		Pas de sel.	b
M		Humidité élevée; eau trop chaude.	h/i



Problème	Cause	Solution
	Trop de liquide.	c
Surface comme un champignon, non cuite.	Le volume du pain dépasse la capacité du moule.	a/f
	Trop de farine, surtout pour le pain blanc.	f
	Trop de levure ou pas assez de sel.	a/b
	Trop de sucre.	a/b
	Ingrédients sucrés ainsi que le sucre.	b
Les tranches sont inégales ou le pain est agglutiné au milieu.	Le pain n'est pas suffisamment refroidi (la vapeur n'a pas échappé).	j
Dépôts de farine sur la croûte du pain.	La farine n'a pas été bien incorporée des côtés pendant le pétrissage.	g/i

a) Mesurez les ingrédients correctement.
 b) Ajustez les quantités d'ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
 c) Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à la température ambiante. Ajoutez les ingrédients spécifiés dans la recette dans le bon ordre. Faites un petit fossé au milieu de la farine et ajoutez de la levure émiettée ou de la levure sèche. Évitez de laisser la levure et le liquide entrer en contact.
 d) Utilisez uniquement des ingrédients frais et conservés correctement.
 e) Réduisez la quantité totale des ingrédients. N'utilisez pas plus que la quantité spécifiée de farine. Réduisez tous les ingrédients de 1/3.
 f) Corrigez la quantité de liquide. Si les ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la quantité de liquide à ajouter doit être réduite.
 g) En cas de temps trop humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.
 h) En cas de temps chaud, n'utilisez pas la fonction de mise en marche différée. Utilisez des liquides froids.
 i) Sortez le pain du moule immédiatement après la cuisson, et laissez-le refroidir sur une clayette à refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
 j) Réduisez la quantité de levure ou toutes les quantités d'ingrédients de 1/4.
 k) Ne graissez jamais le moule!
 Ajoutez une cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte.





Garantie limitée

Garantie limitée d'un (1) an

Cet article comprend une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux.

Si l'article est défectueux, retournez-le au lieu d'achat avec la preuve d'achat.

Cet article n'est pas garanti contre l'usure causé par un usage abusif ou inapproprié.

Garantie



Service d'assistance téléphonique :
MasterChef Tél. : 1 855 803-9313