

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS RECETTES



Robot-boulangier automatique compact

CBK-110C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, surtout en présence d'enfants. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES ÉTIQUETTES ET LES MISES EN GARDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes; déplacez l'appareil par la base. Servez-vous toujours de gants de cuisinier quand vous manipulez des matières chaudes et laissez refroidir les pièces de métal avant de nettoyer l'appareil. Laissez refroidir le robot-boulangier parfaitement avant de poser ou déposer des pièces.
3. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir parfaitement avant de l'assembler ou de le désassembler.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau ou un autre liquide.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque le robot-boulangier ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes souffrant de certains handicaps.
6. Ne laissez rien reposer sur le cordon d'alimentation. Ne disposez pas le cordon dans un lieu où il risquerait de faire trébucher quelqu'un au passage. Débranchez-le de la prise de courant avant de vous absenter pour de longues périodes.
7. N'utilisez pas l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner et réparer au besoin.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes. Ne placez pas l'appareil sur une surface instable ou recouverte de tissu.
9. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
10. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant sous peine de causer des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, ni à des fins commerciales.
12. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation venir en contact avec la surface chaude du robot-boulangier et ne laissez aucun objet inflammable sur celle-ci.
14. Placez le robot-boulangier à 2 po (5 cm) au moins d'un mur ou de tout autre objet.
15. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
16. Lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil, faites attention de ne pas toucher les broches de la fiche avec les doigts.
17. Avant de débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton MARCHE/ ARRÊT pendant 1 à 3 secondes pour annuler les programmes (le cas échéant), puis saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
18. Rallonges électriques : L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus. Si l'appareil est muni d'une fiche avec fil de terre (trois broches), la rallonge doit être trifilaire.
19. Si d'autres appareils surchargent le circuit électrique, il est possible que le robot-boulangier ne fonctionne pas correctement. Le robot-boulangier doit être utilisé sur un circuit électrique indépendant de celui des autres appareils en marche.
20. N'utilisez pas le robot-boulangier dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez le robot dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie,

- surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
21. Faites toujours préchauffer l'appareil.
 22. Pour usage domestique seulement.
 23. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant un handicap physique, mental ou sensoriel ou un manque d'expérience ou de connaissances du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
 24. Les enfants doivent être supervisés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 25. Cet appareil ne doit pas être branché à une minuterie externe ou à un système de commande à distance.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'insérer la fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez-la; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Mise en service	3
Pièces et caractéristiques	4
Tableau de commande	4
Mode d'emploi	5
Protection en cas de panne de courant	7
Types de pains et programmes	8
Programmes et temps	9
Mesure des ingrédients	11
Chargement des ingrédients	11
Tableau des équivalences	11
Nettoyage et entretien	12
Conseils et suggestions	12
Garde-manger du boulanger; ingrédients sans gluten	13
Guide de dépannage	17
Garantie	69

MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes et les autocollants promotionnels. Assurez-vous d'avoir déballé toutes les pièces avant de mettre le matériel d'emballage au rancart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Avant d'utiliser votre robot-boulangier la première fois, essayez le boîtier avec un linge humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée dans l'entrepôt ou pendant l'expédition. Lavez l'intérieur du couvercle avec une éponge ou un chiffon humide. Lavez le bras pétrisseur et le moule à pain à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les parfaitement.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Couvercle**
avec hublot
2. **Tableau de commande avec afficheur ACL**
voir la description à la page suivante
3. **Compartment de cuisson**
 - a. **Moule amovible avec poignée**
pain vertical, revêtement antiadhésif

- b. **Bras pétrisseur**
bras antiadhésif amovible
- c. **Résistance** (non montrée)
4. **Cordon d'alimentation**
(non montrée)
5. **Crochet de bras pétrisseur**
Outil pratique pour retirer le bras dans le pain cuit
6. **Sans BPA**
Toutes les matières avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA

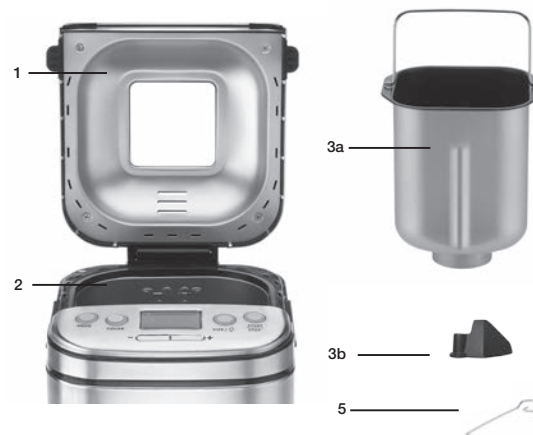


TABLEAU DE COMMANDE

- A. **Afficheur ACL** – Indique la sélection de taille de pain, de coloration de la croûte et de programme, ainsi que le temps du programme et l'heure de départ différé.
- B. **Touche PROG** – Permet de sélectionner un programme; les choix de menu préprogrammés sont indiqués au-dessus de l'afficheur.
- C. **Touche COULEUR** – Permet de sélectionner la couleur de la croûte :
pâle : moyenne : foncée :
- D. **TAILLE / –**
 - a. Sélection 1 lb, (454 g), 1½ lb, (680 g) ou 2 lb.
 - b. Allume la lampe dans le compartiment de cuisson.
- E. **Touche MARCHÉ/ARRÊT** – Permet de démarrer et d'arrêter le processus de panification. Sert également de touche « pause ».
- F. **Touches +/-** – Permet de régler le programme de cuisson et la minuterie.



REMARQUE : Certains programmes sont limités en ce qui concerne la taille du pain ou la couleur de la croûte. L'afficheur indique l'information en conséquence. Les combinaisons de programmes et de temps figurent à la page 9.

MODE D'EMPLOI

1. Retirer le moule à pain en le saisissant par sa poignée, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le soulever. On peut commencer par soulever la poignée à l'aide du crochet du bras pétrisseur. Fixer le bras pétrisseur (voir les figures 1a et 1b).



2. Mesurer les ingrédients et les mettre dans le moule dans l'ordre qu'ils apparaissent dans la recette. Toujours commencer par les liquides, suivre des ingrédients secs et terminer par la levure. La levure ne doit pas venir en contact avec les ingrédients mouillés ou liquides. Consulter les instructions sur la mesure et le chargement des ingrédients (page 9 -10).
3. Remettre le moule à pain dans le compartiment de cuisson et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer en position.
4. Fermer le couvercle et brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.
5. Sélectionner le programme en abaissant successivement la touche PROG jusqu'à l'affichage du programme désiré. (Les choix de menu préprogrammés sont indiquées sur le tableau de commande pour faciliter

la consultation.) Les renseignements complets sur chaque programme paraissent à la page 9.

6. Sélectionner la couleur de la croûte (pâle, moyenne ou foncée) en appuyant sur la touche COULEUR : la sélection courante paraîtra sur l'afficheur. (Lorsqu'aucune couleur n'est sélectionnée, l'appareil passe automatiquement à la couleur foncée.)
7. Sélectionner la taille du pain (1 lb, 1½ lb ou 2 lb) en appuyant sur la touche TAILLE : la sélection courante paraîtra sur l'afficheur. (Lorsqu'aucune taille n'est sélectionnée, l'appareil passe automatiquement à la taille de 1½ lb.)
8. Pour lancer le processus de panification, appuyer maintenant sur la touche MARCHE/ARRÊT. Pour annuler le processus, tenir la touche MARCHE/ARRÊT abaissée pendant 3 secondes.

Départ différé

Le robot-boulangier automatique de Cuisinart^{MD} offre l'option pratique de choisir l'heure exacte de fin de la cuisson de votre pain, c'est-à-dire l'heure à laquelle votre pain sera frais, chaud et prêt à être savouré! Il est doté d'une fonction qui permet de différer le démarrage jusqu'à 13 heures. Par exemple, vous pouvez le programmer pour qu'il démarre à 20 h et finisse la cuisson à 9 h. L'heure que vous programmez correspond à la fin de la cuisson du pain.

REMARQUE : Il ne faut pas utiliser d'ingrédients périssables (lait, œufs, fromage ou yogourt) avec la fonction de départ différé.

Pour utiliser la fonction de départ différé :

1. Charger les ingrédients dans le moule.
2. Sélectionner le programme, la taille du pain et la couleur de la croûte.
3. Régler la minuterie pour le nombre d'heures qui doivent s'écouler avant la fin de la cuisson (jusqu'à 13 heures plus tard). Appuyer sur les touches + ou - successivement pour augmenter ou réduire la durée par tranches de 10 minutes ou tenir la touche abaissée pour un défilement rapide et continu.
4. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour mettre la minuterie en marche.

Durant la panification

Le processus

Une fois que l'on démarre un programme sélectionné, l'appareil réalise automatiquement chaque étape de la panification jusqu'à la fin de la cuisson. Un voyant à DEL indiquera l'étape en cours : pétrissage, fermentation, cuisson ou garde-au-chaud.


Pétrissage – La plupart des types de pain nécessitent deux phases de pétrissage : une première qui consiste à mélanger rapidement les ingrédients et une seconde, plus longue, qui constitue le véritable pétrissage. La pâte est « dégonflée » avant la phase plus longue et avant que l'on retire le bras pétrisseur.

Fermentation – La phase de fermentation assure la consistance parfaite de tous les pains à levure. Pendant cette phase, le robot-boulangier semble inactif. L'afficheur indique qu'il est en mode de fermentation.

Cuisson – Le robot-boulangier étant entièrement automatique, la durée et la température de cuisson sont automatiquement réglés en fonction du programme sélectionné.

Garde-au-chaud – Permet de garder le pain cuit dans l'appareil pendant une période pouvant aller jusqu'à 60 minutes pour qu'il puisse être servi encore chaud. Il empêche également la croûte de ramollir lorsque l'on ne démoule pas le pain immédiatement après la cuisson. La croûte de certains pains prend plus de couleur en mode « garde-au-chaud ».

Options :

1. **Éclairage** : Appuyer sur la touche TAILLE/  pendant 3 secondes pour allumer la lampe dans le compartiment de cuisson. La lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Si on souhaite l'éteindre avant, il suffit de ré-appuyer sur la touche.
2. **Ajouts d'ingrédients** : L'appareil émet un signal sonore fait de quatre séries de cinq longs bips pour indiquer qu'il est temps d'ajouter des ingrédients que demande la recette, habituellement au cours de la deuxième phase du pétrissage. (L'afficheur indique également le mot AJOUT pendant 5 minutes durant la phase de pétrissage.) Pour ce faire, il suffit d'ouvrir le couvercle, d'ajouter les ingrédients et de bien refermer le couvercle.

3. **Retrait du bras pétrisseur** : À la fin de la fermentation, l'appareil émet un signal sonore de dix courts bips pour indiquer que le pétrissage est terminé. (L'afficheur indique également le mot BRAS pendant 1 minute.) À ce point-ci, on peut soit retirer le bras pétrisseur (pour éviter qu'il laisse un petit trou dans le fond du pain cuit), soit refaçonner la pâte, mais ni l'un ni l'autre ne sont obligatoires. Pour ce faire :
 - a. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour interrompre le programme.
 - b. Ouvrir le couvercle et retirer le moule à pain par sa poignée.
 - c. Retirer la pâte du moule et retirer le bras.
 - d. Former la pâte en une boule uniforme et la remettre dans le moule, au centre.
 - e. Remettre le moule dans l'appareil et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position. Fermer le couvercle.
 - f. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour relancer le programme.

REMARQUE : À ce point-ci, on peut retirer la pâte du robot et la mettre à cuire dans un autre moule dans le four conventionnel. Prendre soin de réinitialiser l'appareil (appuyer sur MARCHE/ARRÊT) pour l'empêcher de poursuivre la panification au bout de 15 minutes.

Après la panification

Une fois l'étape de cuisson terminée, un signal sonore de dix bips se fait entendre, l'afficheur indique 00:00 et l'appareil passe au mode « garde-au-chaud » : le pain restera chaud pendant 60 minutes, sans ramollir. À la fin du délai de garde-au-chaud, l'appareil émet un long bip. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de sortir le pain dès la fin de la cuisson et de le laisser refroidir sur une grille. Pour sortir le pain avant que l'appareil passe au mode garde-au-chaud, arrêter le programme en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.

Démoulage du pain :

- a. Ouvrir le couvercle, enfiler des gants de cuisinier et soulever la poignée du moule à l'aide du crochet du bras pétrisseur. Sortir le moule du compartiment en le tournant, par sa poignée, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



- b. Toujours en portant des gants de cuisinier, saisir le fond du moule, tasser la poignée de côté et secouer le moule jusqu'à ce que le pain en sorte.



- c. Pour obtenir de meilleurs résultats, laisser le pain refroidir sur une grille pendant 20 à 30 minutes avant de le trancher.

REMARQUE : Si l'on n'a pas retiré le bras avant l'étape de cuisson, il faut le faire à ce point-ci. Attention! Le bras sera chaud! Utiliser le crochet du bras et le placer de sorte que son extrémité repose sur le bras et tirer délicatement.

MÉMOIRE EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

L'appareil est muni d'un dispositif qui conserve en mémoire l'étape du cycle de panification pendant jusqu'à 15 minutes lors d'une panne de courant. Lorsque le courant est rétabli, l'appareil reprend le cycle là où il avait été interrompu.




TYPES DE PAIN ET PROGRAMMES

1. **Pain blanc** – Pour ce programme, on utilise principalement de la farine blanche ou de la farine tout usage.
2. **Pain français** – Le pain français demande des durées et températures de cuisson particulières pour avoir la croûte croustillante et dorée qui le caractérise. Parce qu'il renferme habituellement moins de sucre ou de gras, la croûte a tendance à être plus pâle.
3. **Pain de blé entier** – Le pain de blé entier est un pain à levure qui contient une proportion importante de farine de blé (50 % ou plus). La farine de blé est plus nourrissante que la farine blanche parce qu'elle est broyée à partir du grain de blé entier (son et germe compris). Elle donne un pain plus coloré (brun à brun foncé), plus savoureux, souvent plus dense et meilleur pour la santé que celui fait uniquement de farines blanches raffinées (même si celles-ci sont enrichies des éléments nutritifs « perdus » lors du broyage).
4. **Pain rapide** – Dans ce programme, les étapes de pétrissage et de fermentation sont plus brèves. Le pain doit obligatoirement être fait avec de la levure à action rapide. Il est possible de remplacer la levure standard dans presque toutes les recettes avec une quantité égale ou supérieure de levure à action rapide. **REMARQUE :** Ce programme est incompatible avec les recettes de pain sans gluten.
5. **Pain sucré** – Le pain sucré a tendance à gonfler et à dorer plus en raison des plus grandes quantités de sucre, de lipides et de protéines qu'il contient.
6. **Pain sans gluten** – Comme la plupart des farines utilisées dans les recettes traditionnelles de pain contiennent du gluten, les ingrédients qui servent à la confection du pain sans gluten sont uniques. Bien que le pain sans gluten soit un pain à levure, sa pâte est généralement mouillée et ressemble davantage à une pâte à gâteau. Il est important de ne pas trop mélanger ni de trop pétrir le pain sans gluten. **REMARQUE :** On trouve une liste des ingrédients sans gluten aux pages 14 et 15.




-
7. **Pain artisanal** – Ce programme se limite à la préparation de la pâte. Il prévoit plusieurs phases de fermentation longues, lentes et fraîches qui contribuent à rehausser la texture, le goût et la croûte du pain fini. Une fois préparée, la pâte peut être cuite dans le robot ou façonnée et cuite dans le four conventionnel.
8. **Pâte** – Il y a deux méthodes de préparation de la pâte à faire cuire dans le four conventionnel. L'une d'elle est le programme « Pâte » du robot-boulangier : il mélange les ingrédients, pétrit la pâte et la fermente en deux phases. Il convient à presque toutes les recettes de pain (sauf le pain sans gluten) et est idéal pour la pâte à pizza. Il faut sortir la pâte du robot-boulangier, la façonner manuellement, puis la laisser fermenter (lever) une ou deux fois de plus hors du robot-boulangier. L'autre méthode consiste à sélectionner n'importe lequel des programmes du menu et à retirer la pâte quand l'appareil émet le signal sonore avant le dernier pétrissage. Le pain aura alors été soumis à deux phases de fermentation, et la dernière phase se fait hors du robot-boulangier. Cette méthode convient à toute forme de pain, petits pains mollets, pain brioché torsadé, etc.
9. **Confiture** – Le robot-boulangier se prête très bien à la confection de confitures et de compotes maison. Le bras remue automatiquement les ingrédients durant la préparation. La résistance est placée de façon que le contenu du moule ne risque pas de brûler. Les confitures accompagnent délicieusement bien le pain frais cuit et chaud!
10. **Préparation de commerce** – Ce programme est conçu pour les préparations de pain à levure toutes prêtes pour robot-boulangier (ou machine à pain) que l'on peut acheter à l'épicerie. Les préparations pour pain de 1½ ou 2 lbs. (680 et 907 g) donnent de meilleurs résultats.
11. **Gâteau** – Il s'agit d'un pain fait à partir d'une pâte lisse (ressemble à une pâte à gâteau), que l'on fait généralement cuire dans un moule formé, comme un moule à pain ou à muffins. La recette emploie de la levure chimique (poudre à pâte), du bicarbonate de soude et des œufs pour que la pâte lève. Les ingrédients mélangés doivent être incorporés au tout début du programme avec les autres ingrédients de base. Si le dessus du pain est légèrement humide à la fin de la cuisson (l'humidité varie selon les ingrédients dans la préparation), on peut le laisser dans le robot-boulangier 10 à 15 minutes de plus au mode « garde-au-chaud », sans chaleur. Il continuera à cuire; c'est ce qu'on appelle « l'après-cuisson ».
12. **Cuisson** – Ce programme se limite à la cuisson du pain. On peut l'utiliser pour la cuisson des pâtes de commerce ainsi que pour prolonger manuellement la cuisson pendant quelques minutes lorsque l'on souhaite faire dorer la croûte un peu plus.




PROGRAMMES ET DURÉES

Pour chaque programme, deux heures sont indiquées sous AJOUTS D'INGRÉDIENTS et RETRAIT DU BRAS. L'heure affichée est celle qu'indique l'afficheur de l'appareil. Le temps écoulé sous AJOUTS D'INGRÉDIENTS et sous RETRAIT DU BRAS est le nombre de minutes qui s'est écoulé depuis que la touche MARCHE/ARRÊT a été abaissée. Le temps écoulé indique le temps qu'il reste avant qu'on doive faire une opération.




1. BLANC COULEUR :   					
Taille:	Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb (454 g)	3:18	2:40	38 mins	2:05	1 hr 13 mins
1½ lb (680 g)	3:25	2:45	40 mins	2:10	1 hr 15 mins
2 lb (907 g)	3:30	2:50	40 mins	2:15	1 hr 15 mins




2. FRANÇAIS					
Taille :	Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb (454 g)	4:05	2:55	1 hr 10 mins	2:15	1 hr 50 mins
1½ lb (680 g)	4:15	3:00	1 hr 15 mins	2:20	1 hr 55 mins
2 lb (907 g)	4:20	3:05	1 hr 15 mins	2:25	1 hr 55 mins

3. BLÉ ENTIER COULEUR :   					
Taille:	Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb (454 g)	3:57	3:10	47 mins	2:25	1 hr 32 mins
1½ lb (680 g)	4:05	3:15	50 mins	2:30	1 hr 35 mins
2 lb (907 g)	4:10	3:20	50 mins	2:35	1 hr 35 mins

4. RAPIDE COULEUR :   					
Taille :	Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb (454 g)	1:53	1:40	13 mins	1:35	18 mins
1½ lb (680 g)	2:03	1:50	13 mins	1:45	18 mins

REMARQUE : Le retrait du bras est facultatif. Voir les détails à la page 6.

5. PAIN SUCRÉ COULEUR :   					
Taille :	Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1-lb. (454g)	3:15	2:45	30 mins	2:05	1 hr 10 mins
1½-lb. (680g)	3:20	2:50	30 mins	2:10	1 hr 10 mins

6. SANS GLUTEN COULEUR :   					
Taille :	Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1½-lb. (680g)	2:15	1:55	20 mins	1:40	35 mins

7. PAIN ARTISANAL	
Durée totale :	
5:05	

8. PÂTE	
Durée totale :	
1:30	

9. CONFITURE	
Durée totale :	
1:20	

10. PRÉPARATION DE COMMERCE COULEUR :   				
Durée totale :	Ajouts d'ingrédients		Retrait du bras	
	Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
2:34	2:14	20 mins	1:04	1 hr 30 mins

11. GÂTEAU	
Durée totale :	
1:52	

12. CUISSON	
Durée totale :	
1:40	

MESURE DES INGRÉDIENTS

IMPORTANT! La règle la PLUS importante pour la fabrication du pain : mesurer les ingrédients avec précision. Des mesures précises sont la clé du succès.

Mesure des liquides : Utiliser seulement des tasses à mesurer les liquides dont les graduations sont clairement visibles sur le côté. Une fois la tasse remplie, la placer sur une surface plate et vérifier le niveau du liquide à la hauteur des yeux. La plupart des recettes demandent que les liquides soient à température ambiante.

Mesure des ingrédients secs : Remplir une tasse à mesurer les ingrédients secs à la cuillère, puis égaliser la mesure à l'aide du côté plat d'une lame de couteau ou d'une spatule. Il ne faut jamais prélever les ingrédients (comme la farine) directement dans leur emballage, car on risque alors d'ajouter jusqu'à 1 c. à table (15 ml) de trop. À moins d'indication contraire, il ne faut pas tasser les ingrédients non plus

CHARGEMENT DES INGRÉDIENTS

IMPORTANT! La SECONDE règle la PLUS importante pour la fabrication du pain : mettre les ingrédients dans le moule à pain EXACTEMENT dans l'ordre indiqué dans la recette, ce qui signifie généralement :

- EN PREMIER, les ingrédients liquides
- EN DEUXIÈME, les ingrédients secs
- EN DERNIER, la levure – La levure ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients liquides. Former un puits dans les ingrédients secs avec le bout du doigt ou avec une cuillère et y mettre la levure. Utiliser uniquement de la levure fraîche.

TOUS les ingrédients doivent être à température ambiante (entre 24 et 32 °C [75 et 90 °F]), à moins d'indication contraire. Une température trop froide ou trop chaude aura une incidence sur la fermentation et la cuisson du pain.

REMARQUE: Il ne faut pas utiliser de l'eau chaude, car elle nuira à la fermentation.

Enfin, il vaut toujours mieux utiliser des ingrédients frais. La farine et la levure fraîches sont d'une importance capitale.

Consulter la section sur le dépannage (aux pages 17 et 18) pour obtenir de plus amples renseignements à ce sujet.

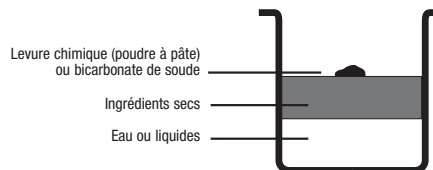


TABLEAU DES ÉQUIVALENCES

1½ c. à thé (7,5 ml)	= ½ c. à table	8 c. à table (120 ml)	= ½ tasse
3 c. à thé (15 ml)	= 1 c. à table	12 c. à table (2,8 L)	= ¾ tasse
1½ c. à thé (7,5 ml)	= 1½ c. à thé	16 c. à table (3,7 L)	= 1 tasse
2 c. à table (30 ml)	= ¼ tasse	¾ tasse (88 ml)	= ¼ tasse + 2 c. à table
4 c. à table (60 ml)	= ¼ tasse	¾ tasse (147 ml)	= ½ tasse + 2 c. à table
5 c. à table + 1 c. à thé (7,5 ml)	= ½ tasse	¾ tasse (207 ml)	= ¾ tasse + 2 c. à table

TABLEAU DE CONVERSION DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENT	VOLUME	POIDS EN GRAMMES	POIDS EN ONCES
Œuf (sans coque)	1 gros	50 grammes	1¾ oz
Farine (tout usage, blé entier ou à pain)	1 tasse (237 ml)	126 grammes	4½ oz
Sucre granulé	1 c. à table (15 ml)	14 grammes	½ oz
Sels cascher	1 c. à thé (5 ml)	6 grammes	1/8 oz
Beurre non salé	1 c. à table (15 ml)	14 grammes	½ oz
Eau	1 tasse (250 ml)	237 grammes	8 oz
Levure, sèche active	1 c. à thé (5 ml)	4 grammes	1/8 oz

SOIN ET ENTRETIEN

Attention : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas le mettre dans l'eau ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de brosses à récurer ou de nettoyeurs chimiques, car ils endommageront l'appareil. Un nettoyeur doux et non abrasif suffit pour nettoyer l'extérieur.

Moule à pain et bras pétrisseur – Le moule et le bras doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal dans le moule, car ils abîmeront le revêtement antiadhésif.

Compartment de cuisson – Pour enlever les miettes de pain, les brosser à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou essuyer l'intérieur à l'aide d'un linge légèrement humide. Prendre garde de plier la résistance.

Couvercle – Essuyer l'intérieur du couvercle avec une éponge ou un chiffon humide. Ne pas immerger le couvercle dans l'eau.

Boîtier – Utiliser uniquement un nettoyeur doux et non abrasif pour nettoyer la surface extérieure du boîtier.

Tableau de commande – Essuyer le tableau avec un chiffon légèrement humide au besoin. Faire attention de ne pas laisser de l'eau ou un nettoyeur liquide pénétrer sous les touches.

Maintenance – Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service après-vente autorisé.

Garder le robot-boulangier propre en tout temps.

Il est possible que l'exposition à la vapeur ou à l'humidité altère l'extérieur du moule à pain avec le temps; cela n'aura aucune incidence sur les résultats.

Si le bras pétrisseur est difficile à retirer du moule à pain, remplir le moule d'eau chaude et laisser tremper pendant 10 à 15 minutes.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

Important: Utiliser seulement des ingrédients de la meilleure qualité pour faire du pain dans le robot-boulangier.

Il est très important que les ingrédients soient à température ambiante, idéalement entre 75 °et 90 °F (24 °C et 32 °C). Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre à lecture rapide. Laisser les ingrédients froids réchauffer à température ambiante.

Nous recommandons de préparer d'avance tous les ingrédients en les mesurant avec précision. On s'assure ainsi de bien avoir tous les ingrédients nécessaires pour la recette et de n'en manquer aucun à la dernière minute.

Pour mesurer les ingrédients, utiliser des tasses à mesurer les liquides et des tasses à mesurer les ingrédients secs. Commencer par remuer la farine et la transférer à la cuillère dans la tasse à mesurer. Égaliser le dessus de la tasse avec le dos d'un couteau ou d'une spatule, sans tasser.

Mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant : liquides, beurre fondu ou ramolli, sel et sucres (miel, mélasse et sirop compris), fines herbes, farines, lait en poudre, gluten de froment élastique (le cas échéant) et la levure. La levure ne doit pas venir en contact avec les ingrédients mouillés. Voir les instructions détaillées à la page 11.

Il sera plus facile de sortir le bras pétrisseur du pain si on l'enduit d'une mince couche d'huile végétale ou qu'on le vaporise d'un peu d'enduit de cuisson au moment de le poser dans le moule au début de la panification.

La température et l'humidité ont une incidence sur la cuisson du pain; elles sont souvent la cause de résultats instables et non homogènes. Par temps humide, il est possible qu'il faille ajouter un peu plus de farine. Surveiller la pâte pendant le pétrissage; dans la plupart des cas, elle devrait être lisse et non collante. Si elle est collante, il faudra y ajouter de la farine ou, au contraire, si elle est sèche, il faudra y ajouter du liquide. Dans les deux cas, les ajouts doivent être faits à raison de 1 c. à thé (5 ml) à la fois.

Racler les parois du moule si les ingrédients y attachent.

Important : Les ingrédients frais périssables (produits laitiers, œufs, fruits ou légumes hachés) sont incompatibles avec la fonction de départ différé. Si l'on souhaite utiliser cette fonction, on peut remplacer les produits laitiers ou les œufs par des ingrédients secs, tels que les œufs déshydratés, le babeurre ou le lait en poudre. Commencer par verser l'eau dans le moule et ajouter le produit

sec de substitution après la farine de façon à les garder séparés. Si l'on utilise les produits secs de substitution et aucun produit frais périssable, on peut alors utiliser la fonction de départ différé.

Il est très important de garder la levure séparée du sel quand on utilise la fonction de départ différé. Il faut d'abord ajouter le sel aux liquides, puis ajouter la levure en dernier, par-dessus la farine.

On ajoute les noix, graines, raisins et fruits secs, fromages râpés, grains de chocolat et autres au moment où l'appareil émet le signal sonore l'indiquant, sauf pour le programme de gâteau.

Pour obtenir un pain plus uniforme (spécialement pour ce qui est des petits pains de 1 lb ou de 1½ lb [454 ou 680 g]), sortir la pâte quand l'appareil émet le signal sonore de retrait du bras pétrisseur, retirer le bras et refaçonner la pâte.

Utiliser le programme de pain au blé entier pour le pain qui contient de la farine de blé entier ou d'autres farines lourdes, comme la farine de seigle noir, qui nécessitent une durée de pétrissage et de fermentation plus longue.

Tous les pains sont plus faciles à trancher quand ils ont refroidi pendant au moins 30 minutes (plus longtemps sera mieux). Pour réchauffer le pain à servir chaud, l'envelopper dans du papier d'aluminium et le faire chauffer au four.

Pour faciliter le démoulage des pains éclairs ou des pains gâteaux, vaporiser le fond et les parois du moule d'enduit de cuisson avant d'y mettre les ingrédients. Avant de le démouler, détacher le pain des parois à l'aide d'une spatule en plastique résistante à la chaleur.

Si le pain a débordé du moule et a cuit par-dessus la poignée, il faut le laisser refroidir avant de le sortir de l'appareil.

Quantités, tailles, ingrédients

Pour les pains blancs et toute recette qui demande de la farine blanche, la meilleure farine à utiliser est de la farine tout usage non blanchie. Les pâtes à pain préparées au programme de pain artisanal devraient être faites avec de la farine panifiable, étant donné sa teneur plus élevée en protéines.

Voici la recette de base pour un pain de 1½ lb (680 g) fabriqué au robot-boulangier : 3 tasses (750 ml) de farine panifiable, 1 à 1¼ tasse (250 à 300 ml) de liquide, 1 à 1½ c. à thé (5 à 7,5 ml) de sel, 1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de sucre, 1½ à 2 c. à thé (8 à 10 ml) de levure.

De manière générale, 2 tasses (500 ml) de farine panifiable donnent un pain d'environ 1 lb (454 g); 3 tasses (750 ml), un pain d'environ 1½ lb (680 g) et 4 tasses (1 l), un pain d'environ 2 lb (907 g). Certaines recettes indiquent une quantité légèrement supérieure ou inférieure de farine pour chaque taille de pain. Avec les ajouts, les pains peuvent dépasser le poids de 1, 1½ ou 2 lb (454,680 ou 908 g).

Il ne faut pas mettre plus de 4½ tasses (1,125 l) de farine dans le robot-boulangier.

Si l'on adapte une recette et que cela réduit la quantité de l'œuf, disons de un à la moitié d'un, prendre un œuf, le battre avec un fouet et en mesurer environ la moitié. Un gros œuf équivaut généralement à ¼ tasse (60 ml).

Il est extrêmement important de mesurer les ingrédients avec précision. Il ne faut jamais omettre de petites quantités, comme ⅛ c. à thé (0,5 ml). La boulangerie tient de la chimie et changer la formule, en modifiant la quantité – si petite soit-elle –, peut avoir une incidence considérable sur le produit final.

Cuisson à haute altitude

En haute altitude, la farine est plus sèche et elle absorbe plus de liquide. Il faut donc réduire la quantité de farine par rapport aux indications de la recette. Surveiller la pâte pendant le mélange et le pétrissage; si elle semble sèche, augmenter légèrement la quantité du liquide indiqué dans la recette.

Les pâtes préparées et cuites à haute altitude ont tendance à lever plus rapidement; pour contrer ce phénomène, diminuer la quantité de levure d'environ les tiers.

L'utilisation d'une quantité moindre de sucre (le cas échéant) aide à produire une bonne pâte. Réduire la quantité de sucre ou d'édulcorant d'environ le quart.

L'ajout d'un peu plus de sel retarde l'action de la levure, ce qui a pour effet de faire fermenter le pain plus lentement et plus uniformément. Ajouter au plus ¼ c. à thé (1 ml) de plus de sel.

Essayer les modifications susmentionnées, une à la fois, afin de déterminer ce qui donnera les meilleurs résultats.

LE GARDE-MANGER DU BOULANGER

Pour qu'il vous soit possible de préparer du pain facilement et rapidement avec le robot-boulangier Cuisinart^{MD}, il est important de toujours avoir quelques ingrédients de base sous la main, en plus de quelques autres selon les types de pain que vous et votre famille préférez. Les ingrédients énumérés ci-dessous ne se retrouvent pas tous dans nos recettes, mais vous pouvez toujours les ajouter pour rehausser la saveur et la texture des pains.

Conservation des ingrédients

Les farines et les autres ingrédients qui entrent dans la fabrication du pain ont tendances à rancir; c'est pourquoi ils doivent être conservés correctement. Il est préférable de les acheter en petite quantité, selon les besoins. Plusieurs farines se conservent à température ambiante, mais les farines à grains entiers ou sans gluten se conservent mieux au congélateur, dans des sacs ou des récipients fermés hermétiquement pour ne pas qu'elles absorbent des odeurs. (Il est pratique d'écrire la date sur le sac ou le récipient afin de connaître la durée de conservation.)

Farines blanches (tout usage, panification et gâteaux) : Conserver dans un endroit frais et sombre pour une période allant jusqu'à un an (vérifier la date de péremption inscrite sur le sac avant l'emploi). Ou encore, conserver au congélateur, bien enveloppées pour éviter qu'elles absorbent des odeurs.

Farines de blé entier et la plupart des farines sans gluten : Conserver dans un endroit frais et sombre pour une période allant jusqu'à trois mois ou dans le congélateur pour une période allant jusqu'à six mois.

Farines de noix : Ces farines se détériorent très facilement. Conserver au réfrigérateur pour une période allant jusqu'à trois mois ou au congélateur pour une période allant jusqu'à six mois.

Amidons et gommés : Ces produits sont plus stables que les farines. Ils peuvent être conservés dans un endroit frais et sombre pendant au moins un an.

Levure : Toujours conserver au réfrigérateur et vérifier la date d'expiration avant l'emploi.

Farine tout usage – Elle peut être blanchie ou non. Nous préférons la farine non blanchie. On l'utilise avec le robot-boulangier pour la fabrication de la plupart des pains à levure et des pains éclair.

Poudre à pâte – Une combinaison de bicarbonate de soude et d'acide. C'est un agent levant qu'on utilise pour les produits de boulangerie qui ne comportent

pas d'acide. Il faut bien lire l'étiquette, car certaines poudres à pâte renferment des amidons (pour aider à garder le produit sec), ce qui peut provoquer une réaction chez les personnes qui sont allergiques au gluten.

Bicarbonate de soude – Un agent levant chimique qui nécessite un ingrédient acide (comme de la cassonade, du babeurre ou du yogourt) pour être activé. En plus de faire lever le pain, il aide à faire dorer sa croûte.

Farine panifiable – Une farine non blanchie à haute teneur en protéines et en gluten. Elle est idéale pour le pain artisanal. Elle peut remplacer la farine tout usage. Elle contribue à augmenter le volume du pain.

Farine à gâteaux – Une farine très douce à faible teneur en protéines. On l'utilise le plus souvent pour faire des gâteaux et des pâtisseries très moelleux. Sauf indication contraire, cette farine ne doit pas être utilisée pour les pains à levure.

Œufs – Les œufs confèrent saveur, richesse et couleur au pain. Ils agissent à la fois comme émulsifiant (pour garder le pain frais et moelleux) et comme agent levant (pour augmenter le volume). Avec la fonction de départ différé, on ne doit pas utiliser d'œufs frais, mais les remplacer par des œufs en poudre ou de la poudre de blanc d'œuf qu'on ajoutera à la farine. Dans certaines recettes du programme « Pâte », on badigeonne la pâte de dorure d'œuf (un œuf battu avec de l'eau ou du lait) après la dernière fermentation et avant la cuisson pour que la croûte soit dorée et lustrée. Nous utilisons des gros œufs dans toutes nos recettes.

Matières grasses (de toutes sortes) – Rehaussent la saveur, la valeur nutritive et la texture du pain. Elles conviennent à à peu près n'importe quelle recette de pain à laquelle on désire ajouter leurs saveurs.

Matières sèches de lait écrémé – Au moment de mettre les ingrédients dans le moule, on peut ajouter du lait en poudre avec la farine comme substitut de lait frais, ce qui permet d'utiliser la fonction de départ différé. Du lait en poudre ajouté au pain (souvent avec du lait ou des produits laitiers frais) donnera une croûte plus molle.

Noix, graines, raisins – Rehaussent la saveur, la valeur nutritive et la texture des pains. Ils conviennent à presque toute recette de base à laquelle on désire ajouter leurs saveurs.

Babeurre en poudre – Un produit de longue conservation à température ambiante. C’est l’essence de babeurre sans les matières sèches du lait. Agit comme agent de conservation et empêche la formation de moisissure et la croissance de bactéries.

Sel – Un ingrédient essentiel du pain à levure. En plus de rehausser la saveur, il agit sur la levure et fait gonfler la pâte. Nous utilisons du sel cascher dans nos recettes.

Édulcorants – Le sucre granulé, la cassonade, le miel, la mélasse, le sirop d’érable, le sirop doré et autres stimulent la croissance et le développement de la levure.

Gluten de froment élastique – Une farine à très haute teneur en protéines, faite de blé dur et dont on a retiré la majeure partie de la fécule. Dans la confection du pain à levure ordinaire, le gluten de froment élastique sert principalement d’additif pour améliorer les pâtes faites à partir de farines à faible teneur en gluten, comme la farine de blé entier ou d’autres grains. Pour la confection de pains rapides, il aide à faire mieux lever le pain dans une période de fermentation plus courte.

Farine de blé entier – Contient le germe de blé de la farine, ce qui lui confère une teneur plus élevée en fibres, éléments nutritifs et lipides. Considérés comme un aliment santé par le passé, les pains lourds et denses, les pains fabriqués de farine de blé entier en tout ou en partie sont les plus nourrissants. Ils peuvent être légers et attrayants. Il faut utiliser de la farine de blé entier de bonne qualité et la conserver au réfrigérateur ou congélateur pour l’empêcher de rancir. Il faudra la laisser réchauffer à température ambiante avant de l’utiliser dans une recette pour robot-boulangier.

Levure – Pour la plupart des recettes du robot-boulangier, nous recommandons la levure sèche active, la levure instantanée ou la levure pour robot-boulangier. La levure instantanée est broyée un peu plus finement et elle est produite à des températures plus basses, ce qui réduit la quantité de cellules mortes. Elle donne de très bons résultats avec le robot-boulangier. La levure à action rapide est spécifiquement appropriée aux programmes de courte durée, rapides ou de dernière minute, car elle a pour effet de raccourcir la période de fermentation. Pour améliorer le levage, on ajoutera aussi du gluten de froment élastique.

INGRÉDIENTS SANS GLUTEN

Le pain est une science... le pain sans gluten en est quasiment une autre! Pour obtenir un pain sans gluten stable que l’on peut trancher, griller et préparer en sandwiches, il faut utiliser une variété de farines et d’ingrédients. Nous avons mis au point des recettes qui offrent un bon équilibre de protéines, de lipides et d’amidon pour donner des résultats savoureux.

Vous pouvez vous procurer tous les ingrédients énumérés ci-dessous dans le rayon des produits pour la pâtisserie-boulangerie ou sans gluten de votre épicerie locale, dans un marché d’aliments naturels et même en ligne. Il existe également sur le marché plusieurs marques de mélanges de farine tout usage sans gluten qui donnent d’excellents résultats.

Farine d’amandes – Riche en protéines. Il est préférable de la réserver aux pains sucrés et salés, plutôt qu’aux pains à levure. On peut utiliser de la farine d’amandes ou de la poudre d’amande finement moulue.

Poudre à pâte (levure chimique) – Combinaison de bicarbonate de soude et d’acide. C’est un agent levant qui peut être utilisé pour les produits de boulangerie qui ne comportent pas d’acide. Il faut bien lire l’étiquette, car certaines poudres à pâte renferment des amidons (pour aider à garder le produit sec), ce qui peut provoquer une réaction chez les personnes qui sont allergiques au gluten.

Bicarbonate de soude – Agent levant chimique qui nécessite un ingrédient acide (comme de la cassonade, du babeurre ou du yogourt) pour être activé. En plus de faire lever le pain, il aide à dorer la croûte.

Farine de sarrasin – Teneur élevée en protéines et goût de noisette agréable. Il n’est pas nécessaire de la combiner à d’autres farines pour obtenir un produit de boulangerie qui a une bonne structure.

Amidon de maïs – Ajoute de la structure et de la stabilité au pain (ce que fait habituellement le gluten). On l’utilise en petite quantité car elle peut donner un goût désagréable.

Graines de lin moulues – Une fois moulues, les graines de lin sont encore plus nutritives. Elles agissent comme un liant pour donner une structure stable.

Farine de pois chiche – Haute teneur en protéines. Elle confère une saveur riche et sucrée. Certains trouvent le goût trop prononcé, c’est pourquoi il est préférable de l’utiliser avec des pains salés.

Gomme de guar – Agent épaississant qui contribue à la structure du pain. S'apparente à la gomme xanthane (elles sont interchangeable). On doit l'utiliser en petite quantité, parce qu'elle donne un goût d'amidon plus prononcé que font les autres gommages ou épaississants.

Mélange de farine tout usage sans gluten – Il existe plusieurs mélanges sur le marché aujourd'hui. Ils donnent tous de bons résultats. Les mélanges qui contiennent une proportion plus élevée de farines de riz ont généralement peu de goût.

Poudre de lait écrémé – Ajoute de la structure aux pains en agissant comme un émulsifiant et en liant les farines sans gluten aux matières grasses. Les protéines du lait aident à obtenir une belle croûte dorée.

Poudre de tégument de psyllium – Riche en fibres. Fonctionne à peu près comme une gomme. C'est le meilleur moyen d'ajouter de la structure et de lier les ingrédients ensemble dans les recettes sans gluten.

Farine d'avoine – Très haute teneur en protéines. Ajoute un petit goût de noisette. Même si elle est peu coûteuse achetée toute préparée, on peut en fabriquer soi-même facilement, simplement en broyant finement des flocons d'avoine à l'aide d'un robot culinaire, d'un mélangeur ou d'un moulin à épices.

Fécule de pomme de terre – Ajoute à la structure du pain. C'est aussi un bon attendrissant. Elle convient mieux aux pâtes qui ont un taux d'humidité plus élevé.

Farine de riz brun – Faite à partir des grains de riz brun (son et germe toujours présents). Riche en fibres et goût de noisette plus prononcé que la farine de riz blanc. La farine de riz brun doit être moulue aussi finement que possible; elle doit avoir une texture lisse et sableuse. A une haute teneur en protéines (7,5 %); c'est donc une bonne base pour la cuisson sans gluten.

Farine de riz blanc – Obtenue à partir des grains de riz, une fois le son et le germe retirés. Très pratique pour la cuisson sans gluten, parce qu'elle a très peu de goût. Sa teneur en protéines est un peu moins élevée que celle de riz brun (plus près de 5 %), mais elle se mêle bien aux autres farines.

Farine de riz blanc gluant – Faite à partir de riz glutineux. Une version plus amidonnée de la farine de riz blanc. C'est un meilleur liant que les farines de riz brun ou de riz blanc et il en faut peu. Un excellent ajout quand on prépare soi-même un mélange de farines sans gluten.

Farine de sorgho – Haute teneur en protéines et en fibres. Bon substitut à la farine d'avoine. La farine de sorgho blanche douce donnera les meilleurs résultats.

Farine de tef – Très haute teneur en protéines. Excellent ajout aux recettes de pain sans gluten. Petit goût terreux, semblable à celui de la farine de blé entier.

Amidon de tapioca (farine) – Excellent liant pour le pain sans gluten. Confère une bonne structure. À utiliser en petite quantité, car le pain sera trop élastique.

Gomme xanthane – Agent épaississant qui sert aussi de stabilisateur. Semblable à la gomme de guar (interchangeable). On l'utilise en très petite quantité.

Levure – La levure donne vie au pain. Il en existe plusieurs types. La plupart des recettes demandent de la levure sèche active ou de la levure pour machine à pain, sauf le programme de pain rapide qui nécessite obligatoirement de la levure à action rapide. Toujours conserver la levure au réfrigérateur et vérifier la date de péremption avant de l'utiliser.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
La pâte/mon pain n'a pas bien levé	Il y a plusieurs causes possibles. S'assurer que la levure est fraîche et que tous les ingrédients sont à température ambiante (75 à 90 °F [24-32 °C]). Des liquides trop chauds ou trop froids n'activeront pas la levure correctement. S'assurer de mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette. Le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Certains pains ne lèvent pas autant que d'autres. Le pain de blé entier ou de grains entiers lève généralement moins que le pain blanc. Le pain contenant plus de sucre ou d'édulcorant ou enrichi d'œufs lève généralement plus que le pain blanc ordinaire.
Dessus de pain affaissé ou inégal	L'humidité et la température ambiante ont une grande incidence sur les résultats des pains à levure. Ne pas placer le robot-boulangier près d'une fenêtre ensoleillée. Par temps particulièrement humide, ajouter 1 c. à thé (5 ml) de farine à chaque tasse (250 ml) de farine utilisée.
Texture gommeuse, pas assez cuite	Soit que la pâte était trop mouillée ou qu'elle ne contenait pas suffisamment de farine blanche (pour le développement du gluten). La prochaine fois, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) de farine de plus par tasse ou substituer de la farine blanche à une partie de la farine de blé entier ou de grains entiers dans la recette.
Texture ouverte, trouée	Soit que la pâte était trop mouillée ou que l'on a utilisé trop de levure. La prochaine fois, suivre la recette attentivement et, au besoin, modifier les quantités soit en ajoutant un peu plus de farine, soit en réduisant la quantité de levure.
Texture dense, lourde	Soit que la pâte était trop sèche parce qu'on a utilisé une quantité insuffisante de liquides ou des substituts faibles en gras ou que l'on n'a pas utilisé assez de levure. S'il s'agissait d'un pain de farine de blé entier ou à grains entiers, il faut ajouter du gluten de froment élastique pour aider à la structure.
Bords ou coins du pain pleins de farine ou mal mélangés	Il arrive que des ingrédients collent aux coins du moule (le plus souvent avec les pâtes plus lisses comme pour le pain éclair ou gâteau ou le pain sans gluten). Vérifier le pain après 10 minutes de mélange/pétrissage et racler les parois au besoin. Vaporiser légèrement le moule d'enduit de cuisson peut aider.
Bras pétrisseur pris dans le pain	La plupart des programmes permettent de retirer le bras avant la dernière fermentation – un signal sonore le rappelle. Cependant, si l'on a manqué ce signal et que le bras est pris dans le pain cuit, on doit laisser refroidir le pain, puis retirer le bras avec soin à l'aide du crochet spécial.
Légère fumée ou odeur de brûlé	Bien souvent, cela est causé par des ingrédients qui sont tombés dans le fond de l'appareil ou sur la résistance. En cas de fumée ou d'odeur excessive, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer l'intérieur. Rebrancher l'appareil et le programme devrait se remettre en marche (grâce à la fonction mémoire de 15 minutes). Dans la plupart des cas, la fumée ou l'odeur sera minimale et se dissipera.
Codes d'erreur	<p>HHH (avec bips sonores) : La température interne de l'appareil est trop élevée; cela se produit habituellement quand on fait deux fournées de suite. Ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.</p> <p>LLL (avec bips sonores) : La température interne de l'appareil est trop basse pour cuire le pain. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter le signal sonore.</p> <p>EEO (avec bips sonores) : Débrancher l'appareil et communiquer avec le centre de service après-vente le plus proche.</p>

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou consécutifs.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
CBK-110C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit a Cuisinart Canada
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart^{MD} de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2018 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
18CC032650

Toutes les marques de commerce ou de service de tierces parties qui sont utilisées dans les présentes appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

IB-14957-CAN