

Cuisinart^{MD} LIVRET D'INSTRUCTIONS



Robot-boulangier à convection Pain sur mesure

SÉRIE CBK-210C

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. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercer une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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. Le témoin clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Éviter 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 l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE 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. Utilisation d'une rallonge électrique : L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente 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, être trifilaire 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 trébucher dessus. Si l'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec une fiche polarisée de mise à la terre (trois broches), la rallonge électrique doit également posséder une fiche avec mise à la terre.
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. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
21. Pour usage domestique seulement.
22. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction.
23. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
24. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.
25. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
26. N'utilisez pas plus de 5 tasses (1,25 L) de farine au total dans le robot-boulangier.
27. L'appareil ne nécessite aucun préchauffage.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON

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
Panneau de commande.....	5
Mode d'emploi.....	6
Mémoire en cas de panne de courant	9
Types de pain et programmes	9
Programmes et durées	11
Chargement des ingrédients	13
Tableau de conversion des ingrédients.....	13
Conseils et suggestions.....	14
Garde-manger du boulanger	15
Ingrédients sans gluten	16
Nettoyage et entretien	17
Guide de dépannage.....	18
Recettes	19
Garantie.....	57

MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes du robot-boulangier. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes 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.

Essuyez le boîtier avec un linge humide pour enlever la poussière qui pourrait s'être accumulée à l'entrepôt et durant le transport. Essuyez l'intérieur du couvercle avec une éponge ou un chiffon humide. Lavez le bras pétrisseur, le moule à pain, le distributeur d'ingrédients secs, la tasse à mesurer, la cuillère à mesurer et le crochet du moule à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les parfaitement.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Couvercle

Avec hublot en verre et poignée

2. Panneau de commande avec afficheur ACL

Voir la description à la page suivante

3. Distributeur automatique d'ajouts

Situé à l'arrière de l'appareil

- a. Distributeur amovible
- b. Poignée
- c. Logement du distributeur

4. Compartiment de cuisson

- a. **Moule amovible avec poignée**
revêtement antiadhésif
- b. **Bras pétrisseur amovible**
revêtement antiadhésif
- c. **Résistance** (non montrée)

5. Cordon d'alimentation (non montré)

6. Crochet à moule

pratique pour soulever la poignée du moule

7. Cuillère à mesurer

8. Tasse à mesurer



TABLEAU DE COMMANDE

- 1. Afficheur ACL**
Indique la taille de pain, la couleur de croûte et le programme sélectionnés, l'étape en cours et la minuterie.
- 2. Touche MENU**
Sert à sélectionner un programme; les choix de menu préprogrammés sont indiqués sur le couvercle. (Renseignements détaillés aux pages 9 à 11.)
- 3. Touche COULEUR**
Sert à sélectionner la couleur de la croûte : pâle, moyenne ou foncée.
- 4. Touche TAILLE**
Sert à sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1½ lb ou 2 lb. (454 g , 680 g ou 907 g)
- 5. Touches - et +**
Servent à régler le programme de cuisson et la durée.
- 6. Touche SUR MESURE**
Sert à régler et sélectionner le programme Mémoire sur mesure.
- 7. Touche CONFIRMER**
Sert à confirmer les réglages sélectionnés.
- 8. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT/PAUSE**
Sert à lancer, arrêter et interrompre le processus de panification ou de cuisson.

REMARQUE : Certains programmes ne permettent pas de modifier la couleur de la croûte et la taille du pain. L'afficheur l'indique en conséquence. Toutes les combinaisons de couleur et de taille possibles sont indiquées sous la rubrique Programmes et durées aux pages 11 à 13.



MODE D'EMPLOIS

1. Retirer le moule à pain du compartiment en le saisissant par sa poignée (figure 1 a [en utilisant le crochet à moule au besoin]), le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le soulever. Fixer le bras pétrisseur sur la tige d'entraînement, base large vers le bas (voir la figure 1b).



1a.



1b.

2. Mesurer les ingrédients avec précision et les mettre dans le moule exactement dans l'ordre dans lequel ils figurent dans la recette. Toujours commencer par les liquides, puis ajouter les ingrédients secs et terminer par la levure. La levure ne doit pas venir en contact avec les ingrédients mouillés ou liquides. (Les instructions détaillées figurent à la page 13.)
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. Si on utilise le distributeur automatique d'ajouts, sortir le distributeur de l'appareil, le remplir des ajouts désirés et le remettre en place. (Les instructions détaillées figurent à la page 7.)
5. Fermer le couvercle et brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.
6. Sélectionner le programme en appuyant sur la touche MENU. (Les renseignements complets sur chaque programme paraissent aux pages 9 à 11.)
7. Sélectionner la couleur de la croûte (pâle, moyenne ou foncée) en appuyant sur la touche COULEUR. Par défaut, l'appareil est réglé à la couleur moyenne.



8. Sélectionner la taille du pain (1 lb, 1½ lb ou 2 lb [454 g, 680 g ou 907 g]) en appuyant sur la touche TAILLE. Par défaut, l'appareil est réglé à 1½ lb.
 9. Pour lancer le processus de panification, appuyer sur la touche CONFIRMER pour confirmer les réglages sélectionnés : le témoin de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE clignotera. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE pour lancer le programme : le témoin s'allume en fixe, indiquant que le robot-boulangier est en marche.
- REMARQUE :** Il faut absolument que le témoin de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE clignote pour que le programme puisse être lancé. S'il ne clignote pas, appuyer de nouveau sur la touche CONFIRMER.
10. Les renseignements complets sur le distributeur automatique d'ajouts, la mémoire des réglages sur mesure, le démarrage différé et l'activation du signal sonore figurent dans les pages suivantes.
 11. Il est possible d'interrompre une étape en tout temps en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE. Pour relancer l'étape, appuyer d'abord sur la touche CONFIRMER, puis sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE. Pour annuler une étape, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE pendant 3 secondes.

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE D'AJOUTS

L'appareil est équipé d'un distributeur automatique, qui permet d'ajouter des ingrédients secs (fruits, raisins, noix, autres) au bon moment. Voir les instructions ci-dessous :

1. Repérer le distributeur à l'arrière de l'appareil



2. Soulever la poignée et tirer sur le distributeur.
3. Ajouter les ingrédients dans le distributeur.
4. Pousser le distributeur dans son logement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Tous les renseignements utiles sur le distributeur se trouvent à la page 8.

MÉMOIRE DES RÉGLAGES SUR MESURE

Il est possible de régler la durée de n'importe laquelle des étapes d'un programme (pétrissage, fermentation, cuisson et garde-au-chaud) selon les préférences particulières et les garder en mémoire.

Voici les étapes pour modifier les programmes et les enregistrer :

1. Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que le programme à modifier soit affiché.
2. Appuyer sur la touche SUR MESURE pendant 3 secondes : l'afficheur indiquera l'étape et sa durée actuelle.
3. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche + ou – jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée. Appuyer sur la touche CONFIRMER pour enregistrer la modification : l'afficheur indique alors l'étape suivante et sa durée. **REMARQUE** : Pour éliminer une étape, réduire la durée à zéro. Répéter l'étape 3 jusqu'à ce que toutes les étapes désirées aient été modifiées.
4. Appuyer sur la touche CUSTOM pour enregistrer les modifications et quitter.

Pour accéder aux réglages enregistrés, appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que Menu 16 soit affiché ou appuyer sur la touche SUR MESURE pour y accéder directement.

REMARQUE : L'appareil n'accepte qu'un seul programme sur mesure. Tout nouveau programme sur mesure effacera le programme enregistré antérieurement.

DÉPART DIFFÉRÉ

L'appareil peut être programmé pour différer le démarrage de jusqu'à 13 heures; par exemple, pour démarrer à 20 h et finir la cuisson à 9 h. Programmer le départ en fonction de l'heure de fin de la cuisson du pain.

REMARQUE : La fonction de départ différé n'est pas compatible avec les ingrédients périssables (lait, œufs, fromage ou yogourt). Dans certaines recettes (comme les pains à levure simple fabriqués avec les programmes Pain blanc, Pain de blé entier et Pain français et italien), on peut remplacer les produits frais par des substituts (comme des œufs déshydratés, du babeurre déshydraté ou du lait écrémé en poudre) qu'on peut se procurer en ligne ou dans le rayon des produits de boulangerie à l'épicerie. Il faut bien suivre les instructions sur les emballages pour s'assurer d'utiliser du liquide en quantité suffisante. Commencer par verser le liquide dans le moule, ajouter le produit sec de substitution et finir avec la levure. Avec les produits secs de substitution (sans aucun produit frais périssable), on peut utiliser la fonction de départ différé.

Pour utiliser la fonction de départ différé :

1. Mettre 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 CONFIRMER pour confirmer les réglages sélectionnés, puis sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT/PAUSE pour lancer le compte à rebours.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Par défaut, le signal sonore est activé. Dans plusieurs programmes, un signal sonore indique une prochaine action à réaliser. Prendre note que si l'on désactive le signal sonore, on manquera cette indication. Pour le désactiver (ou le réactiver subséquemment), voici les étapes à suivre :

1. Appuyer sur la touche CONFIRMER pendant 3 secondes : l'afficheur indique le réglage actuel (activé ou désactivé).
2. Appuyer sur la touche + ou – jusqu'à ce que le réglage désiré (activé ou désactivé) soit affiché.
3. Attendre 20 secondes ou appuyer sur la touche CONFIRMER pendant 3 secondes pour enregistrer le réglage.

DURANT LA PANIFICATION

Le processus

Une fois que l'on démarre un programme, l'appareil réalise automatiquement chaque étape de la panification jusqu'à la fin de la cuisson. Un témoin sur l'afficheur indique 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 réglés pour chacun des programmes.

Garde-au-chaud – Permet de garder le pain cuit dans l'appareil pendant une période pouvant aller jusqu'à 60 minutes pour rester au chaud jusqu'au moment de le servir. La croûte de certains pains prend plus de couleur en mode « garde-au-chaud ».

Options

1. Pause

Il est possible d'interrompre le processus pendant jusqu'à 10 minutes à la fois en appuyant sur la touche START/STOP/PAUSE pendant que l'appareil est en fonction. Pendant la pause, la durée clignote sur l'afficheur. Pour relancer le programme, appuyer d'abord sur la touche CONFIRMER, puis sur START/STOP/PAUSE. Si l'appareil est mis en pause pendant plus de 10 minutes, le programme s'annule.

Distributeur automatique d'ajouts

- a. L'appareil est doté d'un distributeur automatique d'ajouts, qui permet d'ajouter à la pâte jusqu'à $\frac{3}{4}$ t. (175 ml) de noix, de raisins secs ou de fruits secs, précisément au bon moment pour assurer un mélange optimal avant les cycles de fermentation et de cuisson subséquents.
- b. On peut aussi ajouter les ajouts manuellement à un moment précis au cours du programme. Le moment venu, l'appareil émet un signal sonore de dix courts bips (en autant qu'il soit activé) et l'afficheur indique Mix-In pendant 2 minutes. Pour ajouter les ajouts, il suffit d'ouvrir le couvercle, d'ajouter les ajouts et de bien refermer le couvercle.

REMARQUE : L'ajout des ajouts se fait habituellement au cours de la deuxième phase de pétrissage. Le distributeur automatique n'est pas compatible avec tous les programmes. Les renseignements détaillés figurent aux pages 9 à 11.

2. Retrait du bras pétrisseur

À la fin du pétrissage, l'appareil émet un signal sonore de dix courts bips avant le dernier cycle de fermentation. 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 trou dans le fond du pain cuit), soit refaçonner la pâte. (Pour préserver la forme d'une miche de 1 lb, il est recommandé de retirer le bras avant l'étape de cuisson.)

Pour retirer le bras pétrisseur :

- a. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE pour interrompre le programme.
- b. Ouvrir le couvercle, retirer la pâte du moule et retirer le bras.
- c. Former la pâte en une boule uniforme et la remettre dans le moule, au centre.
- d. Fermer le couvercle. Appuyer sur la touche CONFIRMER, puis sur MARCHE/ARRÊT/PAUSE 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.

APRÈS LA PANIFICATION

Une fois l'étape de cuisson terminée, un signal sonore de trois longs bips se fait entendre, l'afficheur indique 00:00 et l'appareil passe au mode « garde-au-chaud » : le pain sera gardé au chaud pendant 60 minutes (à moins d'un réglage sur mesure). À la fin du délai de garde-au-chaud, l'appareil émet un long bip (en autant que le signal sonore soit activé) et s'éteint. 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.

Démoulage du pain :

1. Ouvrir le couvercle, enfiler des gants de cuisinier et soulever la poignée du moule à l'aide du crochet du moule. Sortir le moule du compartiment en le tournant, par sa poignée, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. 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.
3. Pour 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!

MÉMOIRE EN CAS DE PANNE DE COURANT

L'appareil est muni d'un dispositif qui conserve en mémoire l'étape du cycle en cours pendant jusqu'à 15 minutes lors d'une panne de courants.

REMARQUE : Lorsque le courant est rétabli, le programme sera en pause.

TYPES DE PAIN ET PROGRAMMES

1. Pain blanc

Le pain blanc est fait principalement de farine blanche ou de farine tout usage.



2. 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). Comme les pains de blé entier sont habituellement plus denses que les pains faits entièrement de farine blanche, nous recommandons d'ajouter un peu de farine de seigle à la farine de blé entier; cela donnera une croûte plus molle et préservera la fraîcheur un peu plus longtemps.

3. Pain français/italien

Le pain français ou italien demande des durées et températures de cuisson particulières pour donner 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.

4. Pain sucré

Ce programme est spécifiquement conçu pour la cuisson des pains qui ont une teneur plus élevée en sucre, en matières grasses et en protéines. Ces ingrédients ont tendance à donner des pains plus hauts et plus dorés.

5. Pain faible en glucides

Le pain faible en glucides est unique de par ses ingrédients. Il a une faible teneur en sucre et est souvent fabriqué de différentes farines – dont les farines sans gluten la plupart du temps –, ce qui agit sur la durée de cuisson. Notre programme unique Pain faible en glucides garantit les bonnes durées de pétrissage et de cuisson. Nos recettes de pains faibles en glucides donnent une seule taille de pain; donc, si on choisit d'utiliser d'autres recettes, il faut s'assurer que leur volume et les mesures soient similaires. (Le pain fini pèse généralement autour de 2 lb. [907 g]).

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 fabrication du pain sans gluten sont uniques. Bien que le pain sans gluten soit un pain à levure, sa pâte est typiquement mouillée et ressemble davantage à une pâte à gâteau. Nos recettes de pains sans gluten donnent une seule taille de pain; donc, si on choisit d'utiliser d'autres recettes, il faut s'assurer que leur volume et les mesures soient similaires. (Le pain fini pèse généralement autour de 2 lb. [907 g]).

7. Pain éclair

Ce programme requiert des recettes qui utilisent de la levure à action rapide, faute de quoi le pain ne lèvera pas et ne cuira pas adéquatement. Il est possible de remplacer la levure standard dans presque toutes les recettes par une quantité égale ou supérieure de levure à action rapide.

8. 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 1 lb-(454 g), 1½-(680 g), ou 2 lb (907 g) donnent de meilleurs résultats. **Le distributeur automatique ne peut pas être utilisé avec ce programme.**

9. Pâte à pizza et pâte lisse

Ce programme mélange les ingrédients, pétrir la pâte et la fermente en deux cycles. Il convient pour pratiquement toutes les recettes de pâtes (sauf les pâtes sans gluten, faible en glucides et les levains). Il est idéal pour la pâte à pizza. Il faut retirer la pâte du moule, la façonner à la main et la laisser lever à température ambiante avant de la cuire au four. **Le distributeur automatique ne peut pas être utilisé avec ce programme.**

10. 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 (au programme Cuisson) ou façonnée et cuite dans le four conventionnel. **Le distributeur automatique ne peut pas être utilisé avec ce programme.**

11. Levain panaire

Ce programme permet de préparer un levain panaire qui peut être, soit nourri de la manière classique et conserver pour un usage futur, soit utilisé immédiatement comme un levain éclair dans la pâte préparée au programme Pain artisanal. Prendre note qu'un levain éclair n'aura pas la profondeur des arômes d'un levain panaire entièrement développé. **Le distributeur automatique ne peut pas être utilisé avec ce programme.**

12. Cuisson seulement

Ce programme se limite à la cuisson du pain. On l'utilise pour cuire les pâtes préparées au programme Pâte lisse/pâte à pizza ou Pain artisanal, puis façonnées en miche. On peut également l'utiliser pour prolonger manuellement la cuisson afin d'obtenir une croûte un peu plus dorée (comme cela ne prendra que quelques minutes, il faut surveiller l'opération!). Le programme est entièrement réglable de 1 minute à 1 heure 30 minutes. **Le distributeur automatique ne peut pas être utilisé avec ce programme.**

13. Confiture

Le robot-boulangier se prête bien à la confection des confitures et compotes maison. Le bras remue les ingrédients durant la préparation. La résistance est placée de façon que le contenu du moule ne risque pas de brûler. Le programme débute par une phase de chauffage et semble donc inactif pendant cette période. Le mélange à proprement parler commence 10 minutes après. **Le distributeur automatique ne peut pas être utilisé avec ce programme.**

14. Pain gâteau

Le pain gâteau est fait à partir d'une pâte lisse (qui ressemble à une pâte à gâteau), que l'on fait généralement cuire dans un moule formé, comme un moule à pain ou à muffins. 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.

15. Pain express

Le programme tout indiqué quand le temps presse! Il fait tout - pétrissage, fermentation et cuisson - en à peu près une heure. Il requiert l'utilisation de levure à action rapide. Il donne un pain à la croûte considérablement plus pâle que les programmes plus longs.

16. Mémoire des réglages sur mesure

Cette fonction permet de modifier la durée de n'importe quelle étape d'un programme pré-réglé (comme réduire la durée de fermentation ou augmenter la durée de cuisson) et de conserver les modifications en mémoire (programme 16 – Mémoire des sur mesure). Tous les renseignements à ce sujet figurent en page 7.

PROGRAMMES ET DURÉES

Les tableaux qui suivent montrent les durées pré-réglées pour chacun des programmes.

Remarque : deux heures sont indiquées sous « Ajouts » et sous « Retrait du bras ». L'heure affichée est l'heure qui est indiquée sur l'afficheur de l'appareil. Le temps écoulé est le nombre de minutes qui se sont écoulées depuis que l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE a été abaissé pour lancer le programme. Les temps écoulés sont affichés pour indiquer le temps qu'il reste avant qu'on doive faire les ajouts ou retirer le bras pétrisseur.

1. BLANC Couleur : pâle, moyen, foncé					
Taille	Durée totale	Ajouts		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb. (454 g)	3 h 19	2:40	39 min	2:09	1 h 10 min
1½ lb. (680 g)	3 h 26	2:45	41 min	2:14	1 h 12 min
2 lb. (907 g)	3 h 33	2:50	43 min	2:19	1 h 14 min

2. BLÉ ENTIER Couleur : pâle, moyen, foncé					
Taille	Durée totale	Ajouts		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb. (454 g)	3 h 45	3:00	45 mins	2:29	1 h 16 min
1½ lb. (680 g)	3 h 52	3:05	47 mins	2:34	1 h 18 min
2 lb. (907 g)	3 h 59	3:10	49 mins	2:39	1 h 20 min

3. FRANÇAIS/ITALIEN Couleur : pâle, moyen, foncé					
Taille	Durée totale	Ajouts		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb. (454 g)	3 h 58	2:50	68 min	2:19	1 h 39 min
1½ lb. (680 g)	4 h 05	2:55	70 min	2:24	1 h 41 min
2 lb. (907 g)	4 h 12	3:00	72 min	2:29	1 h 43 min

REMARQUE : Le retrait du bras est facultatif. Voir les renseignements utiles en page 8.

4. SUCRÉ Couleur : pâle, moyen, foncé					
Taille	Durée totale	Ajouts		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb. (454 g)	3 h 19	2:40	39 min	2:09	1 h 10 min
1½ lb. (680 g)	3 h 26	2:45	41 min	2:14	1 h 12 min
2 lb. (907 g)	3 h 33	2:50	43 min	2:19	1 h 14 min

5. FAIBLE EN GLUCIDES Couleur : pâle, moyen, foncé		
Durée totale	Ajouts	
	Heure affichée	Temps écoulé
2 h 15	1:53	22 min

6. SANS GLUTEN Couleur : pâle, moyen, foncé		
Durée totale	Ajouts	
	Heure affichée	Temps écoulé
2 h 15	1:53	22 min

7. ÉCLAIR Couleur : pâle, moyen, foncé					
Taille	Durée totale	Ajouts		Retrait du bras	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1 lb. (454 g)	2 h 10	1:43	27 min	1:32	38 min
1½ lb. (680 g)	2 h 17	1:48	29 min	1:37	40 min

8. PRÉPARATION DE COMMERCE		
Durée totale	Remove Paddle	
2 h 05	1:30	35 min

9. PÂTE LISSE ET PÂTE À PIZZA	
Durée totale	
1 h 25	

10. PAIN ARTISANAL	
Durée totale	
2 h 59	

11. LEVAIN PANAIRE	
Durée totale	
16 h 06	

12. CUISSON	
Durée totale	
00 h 10 à 3 h 00	

13. CONFITURE	
Durée totale	
1 h 20	

14. PAIN GÂTEAU		
Durée totale	Ajouts d'ingrédients	
	Heure affichée	Temps écoulé
1 h 53	1:50	3 min

15. PAIN EXPRESS Couleur : pâle, moyen, foncé					
Size	Durée totale	Ajouts d'ingrédients		Remove Paddle	
		Heure affichée	Temps écoulé	Heure affichée	Temps écoulé
1½ lb. (454 g)	1 h 34	1:31	3 min	1:18	16 min
2 lb. (680 g)	1 h 40	1:37	3 min	1:23	17 min

CHARGEMENT DES INGRÉDIENTS DANS LE MOULE

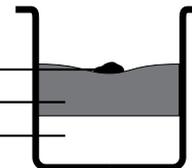
REMARQUE : Il est très important de mettre les ingrédients dans le moule à pain EXACTEMENT dans l'ordre indiqué dans la recette. Généralement :

- EN PREMIER, les ingrédients liquides
- EN DEUXIEME, 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. Conserver la levure dans le fond du réfrigérateur ou du congélateur.

**Levure chimique
(poudre à pâte) ou
bicarbonate de soude**

Ingrédients secs

Eau ou liquides



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.

Consulter la section sur le dépannage (à la page 18) pour obtenir de plus amples renseignements à ce sujet.

TABLEAU DES ÉQUIVALENCES

1½ c. à thé	=	¾ c. à table	8 c. à table	=	½ tasse
3 c. à thé	=	1 c. à table	12 c. à table	=	¾ tasse
½ c. à table	=	1½ c. à thé	16c. à table	=	1 tasse
2 c. à table	=	¾ tasse	¾ tasse	=	¼ tasse + 2 c. à table
4 c. à table	=	½ tasse	¾ tasse	=	½ tasse + 2 c. à table
5 c. à table + 1 c. à thé	=	½ tasse	¾ tasse	=	¾ tasse + 2 c. à table

INGRÉDIENT	VOLUME	MASSE EN GRAMMES	MASSE EN ONCES
Œuf (sans la coquille)	1	50 grammes	1¾ oz
Farine (tout usage, blé entier ou à pain)	1 tasse (250 ml)	140 grammes	4½ oz
Sucre granulé	1 c. à table (15 ml)	12,5 grammes	½ oz
Sels cascher	1 c. à thé (5 ml)	6 grammes	¾ oz
Beurre non salé	1 c. à table (15 ml)	15 grammes	½ oz
Eau	1 tasse (235 ml)	235 grammes	8 oz
Levure sèche active	1 c. à thé (5 ml)	4 grammes	¾ oz

CONSEILS ET SUGGESTIONS

INGRÉDIENTS

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

Pour obtenir des résultats optimaux constants, il est recommandé de peser les ingrédients des recettes sur une balance numérique, car même une cuillère à soupe de farine ou d'eau peut avoir une incidence sur

la qualité du pain. Bien que nos recettes indiquent tous les ingrédients en masse (lb) et en volume (tasse), nous recommandons d'utiliser la masse et de bien peser.

Pour mesurer les ingrédients liquides au volume, utiliser seulement des tasses à mesurer les liquides dont les graduations sont clairement visibles sur le côté. Une fois la quantité versée, placer la tasse sur une surface plate et vérifier le niveau du liquide à la hauteur des yeux.

Pour mesurer les ingrédients liquides au volume, toujours commencer par bien remuer les ingrédients. 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. À moins d'indication contraire, il ne faut pas tasser les ingrédients.

À moins d'indication contraire, les recettes demandent généralement que les liquides soient à température ambiante. Utiliser toujours des ingrédients frais de la meilleure qualité qui soit.

MESURES, CAPACITÉ ET SUBSTITUTIONS

De manière générale, une recette de 2 tasses (500 ml) de farine blanche (tout usage ou à pain) donne un pain d'environ 1 lb (454 g); une recette de 3 tasses (750 ml), un pain d'environ 1½ lb (680 g); et une recette de 4 tasses (1,125 L), un pain d'environ 2 lb (900 g). Certaines recettes indiquent une quantité de farine légèrement supérieure ou inférieure pour chaque taille de pain et, avec les ajouts, le pain sera plus lourd.

Il ne faut pas mettre plus de 4½ tasses (1,125 L) de farine tout usage, à pain ou de blé entier au total 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 ne faut jamais omettre même les très petites quantités d'ingrédients, comme ¼ c. à thé (0,5 ml). La boulangerie-pâtisserie 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.

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE D'AJOUTS

Le distributeur automatique a une capacité de $\frac{3}{4}$ t. (175 ml). Il peut contenir des ajouts variés : noix grossièrement hachées, fruits secs ou frais (s'ils sont plus gros qu'une cerise déshydratée) ou fines herbes plus grosses. Les ingrédients frais (qui ne sont pas secs de nature ou au toucher) sont plus faciles à utiliser dans le distributeur s'ils sont enrobés de farine ou d'amidon de maïs. Quand on prépare un pain de 2 lb (907 g), il est recommandé de fermer la porte du distributeur automatique après que le signal sonore d'ajout a été émis, même si on ne fait pas d'ajouts.

PRÉPARATION DU MOULE

Pour la fabrication de pains sans gluten, faible en glucides, express ou gâteau, enduire le moule et le bras pétrisseur d'un peu d'huile végétale ou de pépin de raisin ou d'une autre huile sans goût. Éviter les enduits de cuisson en vaporisateur qui finissent par réduire l'efficacité des revêtements antiadhésifs.

Raclar les parois du moule si les ingrédients y attachent.

PREMIÈRE PHASE DE PÉTRISSAGE

Bien que le robot-boulangier permette la fabrication du pain sans manipulation, il est recommandé de vérifier la pâte pendant la première phase de pétrissage. C'est à cette étape que l'on voit clairement s'il faut ajouter un peu plus d'eau (tous les ingrédients secs ne sont pas parfaitement mélangés) ou de farine (la pâte est très collante, se pétrit mal) ou s'il faut simplement raclar les parois du moule (comme c'est souvent le cas avec les pâtes à pain sans gluten, faible en glucides, express ou gâteau). Au besoin, ajouter de l'eau ou de la farine (selon le cas), seulement 1 c. à thé (5 ml) à la fois. L'ouverture du couvercle du robot-boulangier pour vérifier la pâte n'aura pas d'incidence sur l'opération de pétrissage.

Pour la fabrication des pains à levure ordinaires, on peut vérifier la pâte en enfonçant un doigt dedans plusieurs fois. Si la pâte semble trop dense, ajouter 1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) d'eau de plus. Si la pâte colle, ajouter 1 c. à thé (5 ml) de farine. En réalisant ces vérifications au début du processus, on s'assure d'obtenir un meilleur pain à la fin!

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. Vérifier la pâte pendant la première phase de pétrissage; 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.

FAÇONNER LA PÂTE À LEVURE À CUIRE DANS L'APPAREIL

Quand on utilise n'importe lequel des programmes de pain à levure standard, il est possible de retirer le bras pétrisseur avant la dernière fermentation. Cela donne un pain plus uniforme, qui lève plus également. Quand l'appareil émet le signal sonore pour le retrait du bras pétrisseur, retirer le bras et façonner la pâte dans une belle forme de pain, en veillant à ce que le dessus et les côtés soient bien liasses. Il est recommandé de toujours retirer le bras pétrisseur et façonner la pâte des pains à levure de 1 lb (454 g).

TRANCHER, SERVIR ET CONSERVER LE PAIN

Laisser les pains refroidir pendant au moins 30 minutes avant de les trancher et de les servir.

Bien enveloppé, le pain se conservera à température ambiante pendant jusqu'à deux jours. Pour le conserver plus longtemps, l'envelopper comme il le faut et le mettre au congélateur.

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 le 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.

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

LE GARDE-MANGER DU BOULANGER

CONSERVATION DES INGRÉDIENTS

Les farines et les autres ingrédients qui entrent dans la fabrication du pain ont tendance à rancir; c'est pourquoi ils doivent être conservés correctement. Il est préférable de les acheter en petite quantité, selon les besoins. Il est pratique d'écrire la date sur le sac ou le récipient afin de suivre la durée de conservation. Conservés dans le congélateur, les ingrédients peuvent absorber des odeurs; prendre soin d'utiliser des récipients hermétiques.

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 gommes :

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.

INGRÉDIENTS COURANTS

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.

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.

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.

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 féculé. 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.

Levure :

Nos recettes demandent de la levure instantanée, qu'on trouve dans toutes les épiceries ou les marchés en ligne. Pour la préparation des pains express, il faut utiliser de la levure à action rapide.

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 sandwichs, 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 matières grasses et d'amidon pour donner des résultats savoureux.

On peut se procurer tous les ingrédients énumérés ci-dessous dans le rayon des produits pour la pâtisserie-boulangerie ou sans gluten dans les marchés d'alimentation, les marchés d'aliments naturels et les marchés en ligne. Il existe également.

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.

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 interchangeables). 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 :

Obtenu 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 instantanée.

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. Faire ATTENTION de ne pas 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.

Panneau de commande :

Essuyer le panneau avec un chiffon légèrement humide au besoin.

Tasse et cuillère à mesurer :

Laver à la main à l'eau chaude savonneuse.

Distributeur d'ajouts, tiroir amovible :

Laver à la main à l'eau chaude savonneuse.

Crochet du moule :

Laver à la main à l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE : Le distributeur automatique d'ajouts et le moule à pain ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Toujours les laver à la main.

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.

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. 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 pour 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 le pain gâteau ou le pain sans gluten). Vérifier le pain après la première phase de pétrissage et racler les parois au besoin. Enduire le moule d'un peu d'huile végétal. Éviter l'enduit de cuisson en vaporisateur qui nuira au revêtement antiadhésif à la longue.
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.

PROBLÈME	SOLUTION
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 l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE pour arrêter le signal sonore.</p> <p>EE0, EE1 ou EE2 (avec bips sonores) : Débrancher l'appareil et communiquer avec le centre de service après-vente le plus proche.</p>
Ajouts non distribués	Le distributeur automatique n'est pas utilisé avec tous les programmes. Voir programmes et durées (à la page 11) pour connaître les programmes qui l'utilisent.
L'appareil ne démarre pas à l'abaissement de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE	Avant de lancer un programme, il faut confirmer les réglages sélectionnés en appuyant sur la touche CONFIRMER : le témoin de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE clignotera, indiquant que le programme peut maintenant être lancé. Il faut absolument que le témoin de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/PAUSE clignote pour que le programme puisse être lancé. S'il ne clignote pas, appuyer de nouveau sur la touche CONFIRMER.

Pour consulter les recettes, balayez le code QR ou visitez :
<https://www.cuisinart.ca/CBK210-recipes.html?lang=fr>



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 conséquents.

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-210C

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 (chèque ou mandat postal)
- 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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24e semaine de l'année 2023.

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.

©2023 Cuisinart Canada | 100 Conair Parkway, UNo de porte #1, Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine | 23CC085438

IB-17819-CAN