Mauvais résultats de cuisson - causes et solutions

			Le pain n'est levé que sur les bords - le pain lève et puis s'affaisse	Le pain s'est affaissé aux bords	Le pain ressemble à un champignon - le pain lève trop	Le pain ne lève pas assez	Le pain est plat, il ne lève pas, il est petit et la texture est lourde	La croûte est trop foncée	La croûte est trop pâle	Il n'y a pas de cuisson du tout ou seulement en partie	La cuisson est trop forte	Les ingré-dients ne sont pas de mélangés du tout ou seulement en partie	Le pain n'est pas cuit, le centre est cru et colle	Le dessus du pain est très bosselé, il n'est pas lisse	La texture du pain est trop aérée	La texture du pain est trop lourde et trop dense	Il y a une odeur de brûlé durant le cycle de cuisson	Réglage à une altitude importante (au-dessus du niveau de la mer)	Il n'est pas possible de sélectionner ou d'activer le program-me	Le pain est complète-ment brûlé
Quantité d'ingrédients	eau/lait	plus				●	●							●						
		moins	●	●	●					●			●							
	sel	plus	●	●	●										●					
		moins				●	●		●							●				
	sucre/miel	plus				●	●		●							●				
		moins			●			●			●									
	farine	plus											●							
		moins			●									●		●				
	levure	plus				●	●									●				
		moins	●	●	●										●			●		
Ingrédients	eau/lait	pas assez				●	●					●		●						
		trop chaud/trop froid					●													
	sel	oublié			●										●					
		de trop				●	●									●				
	sucre/miel	oublié				●	●													
		de trop				●		●			●									
	farine	trop vielle			●		●							●						
		contenu en gluten* trop faible				●	●													
		trop fine	●			●						●								
	levure	oublié					●													
		trop vielle					●													
Autres raisons	Le mesurage des ingrédients est incorrecte		●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●				
	L'appareil n'est pas branché ou il y a une panne de courant									●			●						●	
	Les ingrédients sont versés dans la partie intérieure et/ou sur l'élément de chauffage																●			
	La pâte à pain ressemblant à un champignon a débordé la cuve et /ou a coulé sur l'élément de chauffage																●			
	Le placement de la cuve à pain est incorrect											●								
	Le/s pétrin/s n'est/ne sont pas adapté/s correctement.											●								
	Erreur de programme sélectionné								●	●	●	●	●							
	Mauvais fonctionnement de la machine à pain																		●	●

* Terme générique indiquant la protéine des produits céréales