

**ALL-IN-ONE AUTOMATIC  
BREAD MAKER  
MACHINE À PAIN  
AUTOMATIQUE TOUT-EN-UN**

**Customer Care Line:**

USA 1-800-231-9786

**Accessories/Parts (USA)**

1-800-738-0245

**Service à la clientèle:**

Canada 1-800-231-9786

**Accessoires/Pièces (Canada)**

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
**[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)**

Pour accéder au **service à la clientèle**  
**en ligne** ou pour **inscrire** votre  
produit en ligne, rendez-vous à  
**[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)**



**MODEL/MODÈLE**

○ B6000C

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Services for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, press and hold the STOP button for 2 seconds, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contacting moving parts.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**This product is for household use only.**



**Caution, hot surfaces: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.**

## **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## **TAMPER-RESISTANT SCREW**

**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

## **ELECTRICAL CORD**

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

## POWER OUTAGE

### 7-Minute Power Failure Back-Up

Your Bread Maker has a 7-minute power failure back-up feature. If the electricity goes off, the memory will store your course selection for up to 7 minutes. If the power comes back on within this time, bread making will resume where it left off.

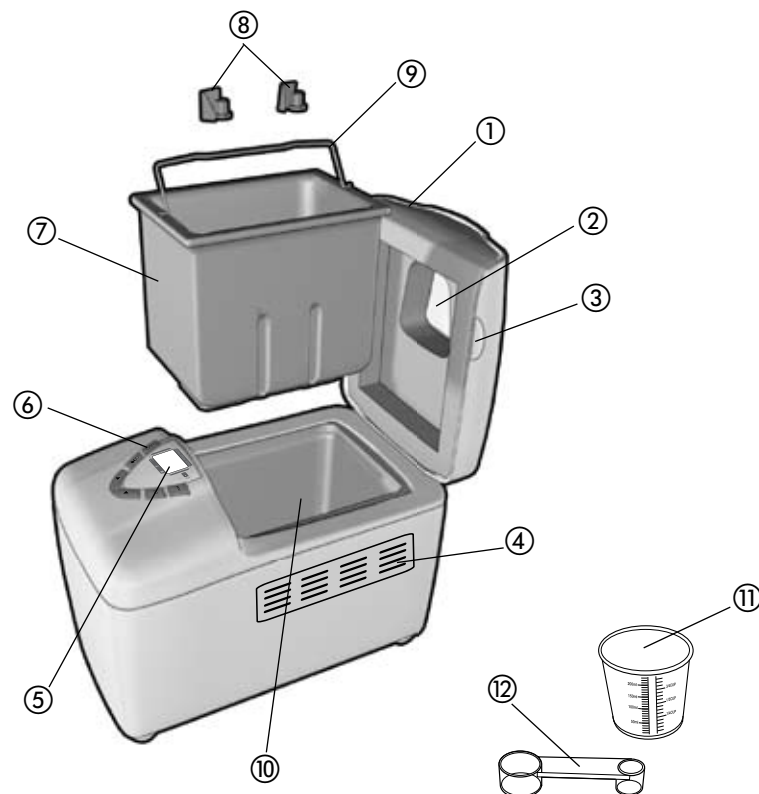
If the bread maker loses power for more than 7 minutes and you are using any dairy products, perishables or meat in your bread, you should discard the contents of the recipe and start again with new fresh ingredients due to health and sanitary considerations. For nonperishable recipes you may try starting the bread maker at the beginning of the course again. However, this may not always produce an acceptable loaf of bread.

For recipes that do not include dairy products: If you are not sure when the outage occurred and the baking cycle has not yet started, remove the dough ball from the bread pan and place in an oven-safe baking container. Allow to double in size and place in a preheated (350°F/177°C) oven for 30 to 45 minutes or until done. The bread will sound hollow when tapped on top of the loaf if it is done. Again, this may not always produce an acceptable loaf of bread. If the bread has already begun to bake when the outage occurs, you must begin with new ingredients.

**Important: If your recipe includes dairy products and you are sure when the outage occurred, we recommend starting the recipe over with new ingredients.**

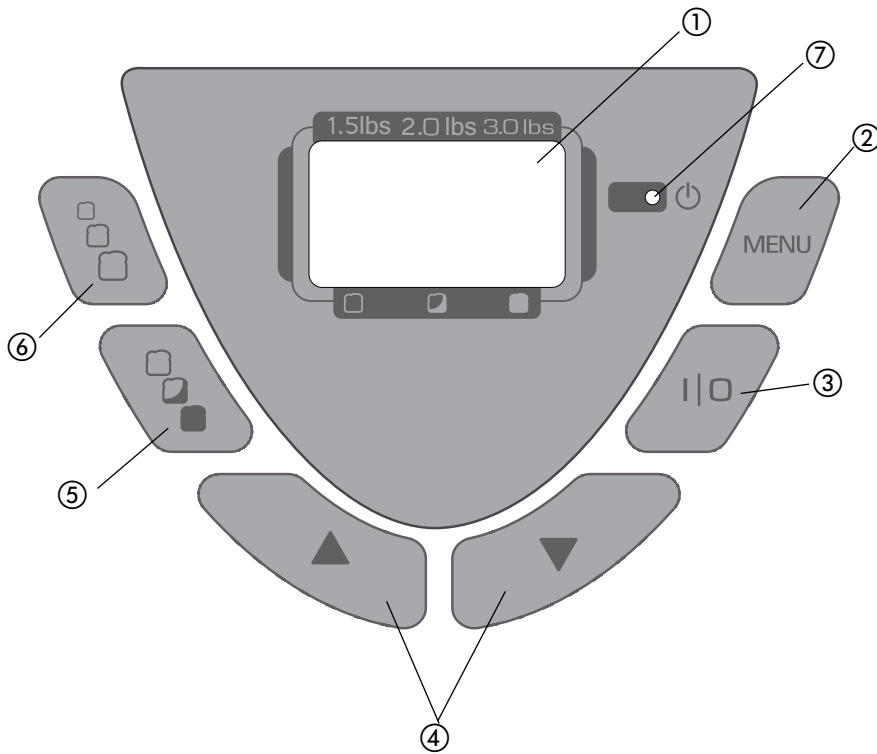
**Important: Power failure back-up does not cover surges. If you experience frequent surges, please use a surge protector.**

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid
  2. Viewing window
  3. Lid handle
  4. Steam vent
  5. Digital display
  6. Control panel
  - † 7. Nonstick bread pan (Part # B6000C-01)
  - † 8. Kneading paddles (Part # B6000C-02)
  9. Wire handle
  10. Baking chamber
  - † 11. Measuring cup (Part # B6000C-03)
  - † 12. Measuring spoon (Part # B6000C-04)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## CONTROL PANEL



### 1. Digital Display

#### Shows the following:

- Number for each program setting selection (1 – 11) with preprogrammed baking time
- Crust color (Light, Medium or Dark)
- Loaf size (1.5-lb., 2-lb. or 3-lb.)
- Minute-by-minute countdown of remaining time for selected program

### 2. Menu Button

Press this button to select the baking cycle you want. A beep sounds each time you press the button.

### 3. Start/Stop (I/O) Button

Press to begin the cycle and to display the total time for the selected bread to be completed. To cancel the cycle, press and hold for about 3 seconds until you hear a beep and the red LED light turns off. The unit beeps to indicate that it has stopped.

**Important: Do not press Stop when checking the progress of the bread; it will cancel the program. Once a cycle is canceled, you will have to start over again.**

### 4. Timer Buttons

Press these buttons to set the time for delay bake (up to 13-hour delay). For example, you can time your bread to be ready for dinner or when you wake up in the morning. Set it by selecting how much time you want to pass before the bread is completed. For example, if it is 8:00 p.m. and you want the bread to be ready at 7:00 a.m., set it for 11 hours. You can also use these buttons to adjust the time of the cycle. They adjust up or down in 10-minute increments. Changes must be made before the unit begins operation.

### 5. Crust Color Button

Lets you choose your preferred crust color: Light, Medium or Dark.

### 6. Loaf Size Button

Press to select the loaf size (1.5-lb., 2-lb. or 3-lb.).

### 7. Red LED indicator light: Start/Stop (I/O) indicator

## Program Settings

The following program settings will make it easy for you to make a great variety of bread dough and preserves. For each selected setting, the baking time has been preprogrammed. The recipes provided on pages 20 –35 will help you determine which program setting you should use.

Program setting	Menu # displayed	Baking time displayed			Description
		1.5-lb.	2-lb.	3-lb.	
White	1	3:13	3:18	3:25	You can use this setting for most recipes that use white flour.
Whole wheat	2	3:43	3:45	3:48	Bakes bread that contains a large amount of wheat flour. This setting has a longer rise cycle.
French	3	3:30	3:32	3:35	Bakes bread with thin crust and light texture.
Sweet	4	3:17	3:22	3:27	Bakes bread that contains sugar and eggs.
Low carb	5	n/a	4:30	n/a	Used for recipes that are lower in carbohydrates.
Gluten free	6	2:49	2:54	2:59	Used for gluten free recipes.
Quick bread	7	1:17	1:20	1:23	Bakes bread that contains baking powder instead of yeast.
Jam	8	1:05 (size is preset)			This setting is to make jams from fresh fruit.
Dough	9	1:30 (size is preset)			Prepares dough that can be shaped to make coffee cakes, rolls, pizza and other breads baked in a conventional oven.
Rapid white	10	2:12	2:17	2:24	Quickly bakes a loaf of white bread.
Bake only	11	1:00			Used if crust is too light or you wish to bake pre-made dough.

## How to Use

This product is for household use only.

### HELPFUL HINTS FOR USING YOUR BREADMAKER

- Follow the directions:** The liquid is always the first ingredient to be placed in bread pan. Dry ingredients follow and the yeast is added last. Make a small indentation in the center of the flour and place the yeast there. This is especially important when using the delay-bake function to avoid activating the yeast too soon.
- Measure carefully:** Use the appropriate measuring tools and measure carefully. The measuring cup included should be used for dry measurement only. Spoon dry ingredients into the measuring cup and level off with the straight edge of a metal spatula or the back of a knife. Measure liquids in a glass or plastic measuring cup designed for liquids. Use measuring spoons for liquid and dry ingredients. Level off with a metal spatula or the back of a knife.
- Keep it fresh:** Use fresh ingredients at room temperature. In Canada, use All-Purpose Flour or Bread Flour; in the USA, use Bread Flour. Use yeast that has an expiration date of at least 6 months in the future. Avoid using perishable ingredients (such as milk, butter or margarine, eggs and cheese, fruit or fresh herbs) when using the delay-bake function.
- Perfect dough:** In very humid weather, bread may require a little more flour. Check the bread toward the end of the first rise. If it seems sticky, add 1 or 2 tablespoons of flour to the second kneading cycle until the dough forms a smooth ball. If the bread seems very dry or knocks in the kneading cycle, sprinkle room temperature water into the bowl, 1 teaspoon at a time, until dough forms a smooth ball.
- Look but don't open:** The glass in the cover is there to monitor the process. Do not open the lid during the baking process. In the initial mixing you may open the cover to use a rubber spatula to blend in any ingredients that have stuck to the sides of the bread pan or to add ingredients at the "add ingredient" beep.
- Patience:** Wait at least 20 minutes before slicing freshly baked bread; it will still be deliciously warm but easier to slice. If you like a crisp crust, remove the bread as soon as the baking cycle is complete. To make another loaf of bread, let the unit cool completely.
- Save it for another day:** To freeze freshly baked bread, cool completely on a wire rack. Wrap securely in plastic wrap and then foil. To serve, remove from foil and defrost. For that freshly baked flavor, reheat in the oven.
- Adding ingredients:** All functions allow for the addition of ingredients, such as dried fruits and nuts; the beep sounds just before kneading is complete. This happens about 25 minutes (8 minutes for Rapid White) into the program.
- Avoid delay:** The delay-bake function cannot be used for Rapid White or the Dough setting. It is not recommended for Whole Wheat, Quick Bread or Jam.
- Test the water:** For most breads, use water that is 80° to 90°F (26.6 °C to 32.2 °C); for Rapid White breads, use water at 110°F to 120°F (43.3 °C to 48.8 °C).

11. **Choosing crust color:** The first time bread is baked, select the light setting. If you like a darker crust, make a note and select a darker crust for future breads on that cycle.
12. There is a 30-minute delay on the whole wheat program.
13. **Some noteworthy solutions:**  
If bread is:
- too brown – select a lighter crust.
  - too light – select a darker crust and do not open the unit during the baking cycle.
  - too coarse – make sure you add salt.
  - too heavy – use less flour (1 tsp. at a time).
  - too low – use less flour or more yeast or water that is not too hot, or check the date on your yeast.
  - too high – try less yeast (¼ tsp. at a time).
  - collapses in the center – dough is too wet or flour is not strong enough, or amount is too great for the unit.

## MENU

**Note:** If at any time during bread making process you need to turn bread maker off, press and hold the MENU button for approximately 5 seconds, then unplug the unit.

**Note:** If bread is not removed immediately after baking and STOP button is not pressed, a controlled 60-minute Keep Warm cycle will begin (except during Quick Breads, Doughs and Jam). For best results, remove bread immediately after baking process is complete.

### White Bread

Used for breads that primarily include white bread flour, although some recipes may include smaller amounts of whole wheat flour.

### Whole Wheat Bread

Used for recipes with significant amounts of whole wheat or rye flour, oats, or bran. Whole wheat course begins with rest period during which flours or grains absorb liquid ingredients. Soaking causes flour or grain to soften and helps ingredients to combine. Generally, whole wheat and multi-grain breads are shorter and denser than white, French or sweet.

### French Bread

Traditionally, French bread has crispier crust and lighter texture than white bread. Recipes usually do not include butter, margarine or milk.

### Sweet

Used for recipes that contain eggs, fruit juice, additional sugar or added sweet ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit or chocolate. Baking temperature is reduced to prevent burning.

### Low Carb Bread

Used for recipes that are lower in carbohydrates.

### Gluten Free Bread

Used for gluten free recipes.

### Quick Bread

Used for recipes that contain baking powder or baking soda, rather than yeast, to make bread or cake rise. Cake recipes made from scratch must be specially designed for this course. Use this course to prepare prepackaged cake and quick bread mixes.

### Jam

Add fruit, sugar and lemon juice for homemade jam – a great topping for homemade bread, waffles and ice cream.

### Dough

Use to prepare dough for making bread or rolls which are shaped and allowed to rise before baking in a conventional oven. This program blends and kneads the dough and takes it through the first rise.

### Rapid White

Used for White breads to decrease time by approximately 1 hour. These breads will usually use more yeast than regular white bread recipes Bread may be shorter and denser.

### Bake Only

Used if crust is too light or you wish to bake pre-made dough. Especially useful if your bread, sweet bread or cake is not quite done. Check every few minutes. Bakes for up to 1 hour.

## KNOW YOUR INGREDIENTS

<b>FLOUR &amp; OTHER GRAINS</b>	
<b>All-Purpose Flour</b>	All-purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours ideally suited for making quick breads and cakes.
<b>Bran</b>	Bran (unprocessed) is coarse outer portion of wheat or rye grains that is separated from flour by sifting or bolting. It is often added to bread in small quantities for nutritional enrichment, heartiness and flavor. It is also used to enhance bread texture.
<b>Bread Flour</b>	Bread flour typically has higher gluten concentration than all-purpose flour. Using bread flour will produce loaves with better volume and structure. Bread flour should be used for all yeast bread courses.
<b>Cornmeal and Oatmeal</b>	Cornmeal and oatmeal come from coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavor and texture of bread.
<b>Cracked Wheat</b>	Cracked wheat has very coarse texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain breads a nutty flavor and crunchy texture.
<b>Rye Flour</b>	Rye flour must always be mixed with high proportion of bread flour, as it does not contain enough gluten to develop structure for high, even-grained loaf.
<b>Self-Rising Flour</b>	Self-Rising Flour is <b>NOT RECOMMENDED</b> for use with your bread maker. Self-rising flour contains leavening ingredients that will interfere with bread and cake making.
<b>7 Grain Cereal Blend</b>	7 grain cereal blend is a blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet. It is used primarily to enhance flavor and texture of bread.

<b>Vital Wheat Gluten</b>	Gluten is manufactured from wheat flour that has been treated to remove nearly all of the starch to leave a very high protein content. (Gluten is the protein in wheat that makes dough elastic.) Gluten is available at most health food stores. It can be used in small portions to increase volume and lighten texture.
<b>Whole Wheat Flour</b>	Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ. This high fiber flour is richer in nutrients than all-purpose or bread flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. Many recipes mix whole wheat flour with bread flour or vital wheat gluten to produce high, light-textured bread.

**Tips on Flour Storage**

Keep flour in a secure, airtight container. Store rye and whole wheat flours in a refrigerator, freezer or a cool area, to prevent them from becoming rancid. Allow flour to come to room temperature before using.

Note: Flours, while visibly similar, can be very different in how they are ground, milled, stored, etc. You may have to experiment with different brands of flour to help you make the perfect loaf. See RECIPE TIPS to assist with these experiments.

**YEAST**

Active yeast, through a fermentation process, produces carbon dioxide gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas. Three different types of yeast are available: fresh (cake), active dry and quick-acting. Quick, rapid rise and bread maker yeasts are quick-acting. Fresh (cake) yeast is NOT RECOMMENDED for use with your bread maker.

**Tips on Yeast**

Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Ideally, yeast should be used several months before the expiration date. Once a package or jar of yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated or frozen for future use. Often dough that fails to rise is due to stale yeast.

**Note:** Basic bread and dough recipes in this booklet were developed using bread maker yeast. You may use chart below to substitute any quick-acting yeast (quick rise, fast rise or bread maker yeast) for active dry yeast.

**Conversion Chart for Quick Rise Yeast**

- ¾ tsp. active dry yeast = ½ tsp. quick-acting yeast
- 1 tsp. active dry yeast = ¾ tsp. quick-acting yeast
- 1½ tsp. active dry yeast = 1 tsp. quick-acting yeast
- 2¼ tsp. active dry yeast = 1½ tsp. quick-acting yeast
- 1 tbsp. active dry yeast = 2 tsp. quick-acting yeast

**Rapid Course Yeast**

Rapid course setting for White decreases time for making bread by approximately 1 hour. The bread may be shorter and denser.

**ADDITIONAL INGREDIENT NOTES**

**Important: Exact measurements for ingredients are the most important part of baking. It is the key to getting great texture and consistency in your bread. Make sure to measure all ingredients exactly.**

<b>Baking Powder</b>	Double acting baking powder is leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as chemical reaction works when liquid ingredients are added and again during baking process.
<b>Baking Soda</b>	Baking soda is another leavening agent, not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking, as chemical reaction works during baking process.
<b>Eggs</b>	Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. When recipe calls for egg(s) at room temperature, large egg(s) should be used.
<b>Fats</b>	Shortening, butter, margarine and oil shorten, or tenderize, the texture of yeast breads. French bread gets unique crust and texture from the lack of fat added. However, breads that call for fat stay fresh longer. If butter is used directly from refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during kneading process.
<b>Liquids</b>	For most breads, use water that is 80° to 90°F (26.6 °C to 32.2 °C); for Rapid White breads, use water at 110°F to 120°F (43.3 °C to 48.8 °C). All liquids should be warm 80°F/27°C to 90°F/32°C for all recipes. Liquids, such as milk, water or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve flavor, provide velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Vegetable or fruit juices and potato water may be used for flavor variety.
<b>Salt</b>	Salt is necessary to balance flavor in breads and cakes; it also limits growth of yeast. Do not increase or decrease amount of salt shown in recipes.
<b>Sugar</b>	Sugar is important for color and flavor of breads. It also serves as food for yeast since it the supports fermentation process. Recipes in this book that call for sugar require granulated sugar. <b>Important: Do not substitute powdered sugar. Artificial sweeteners cannot be used as substitute, as yeast will not react properly with them.</b>



### High-Altitude Baking

In high-altitude areas (over 3,000 feet) dough tends to rise faster, as there is less air pressure. Therefore, less yeast is necessary. For more information on High Altitude Baking guides contact:

Colorado Cooperative Extension Resource Center

Toll free: (877) 692-9358

E-mail: CERC@vines.colostate.edu

Website: www.ext.colostate.edu/depts/coopext

In dry climates, flour is drier and requires slightly more liquid.

In humid climates, flour is wetter and will absorb less liquid, so less liquid is required.

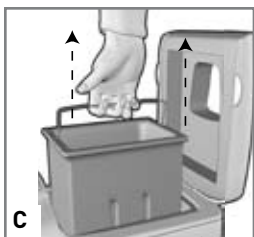
### GETTING STARTED

- Remove all packing material, and any stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Your bread machine is partially assembled in the box.
- Take the appliance apart:



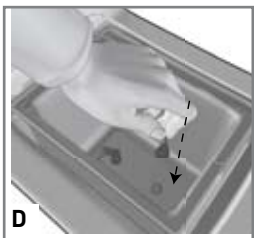
#### To Remove Baking Pan:

- Using the lid handle, lift and open the lid **(B)**.



- Grasp the sides of the bread pan and pull straight up to remove **(C)**.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual. This will remove any traces of dust or residue left from manufacturing and shipping.
- Place on a dry level counter. Make sure you have enough space above the unit to open the lid.

### ATTACHING THE KNEADING PADDLES



- Align the flat side of the hole in each kneading paddle with the flat side of the shaft **(D)**.
- Push the paddle down firmly onto the shaft to secure in place.

### READY TO BAKE

**Note:** You can select one of the recipes and specific instructions provided on pages 20 –35.

### ADDING INGREDIENTS INTO BREAD PAN

- Add ingredients in order listed: liquid, then dry, then yeast (always add last).
- To measure liquids, use a see-through standard measuring cup and check measurement at eye level or use an angled measuring cup.
- When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off with the straight-edge of a knife or metal spatula.
- Use room temperature ingredients.



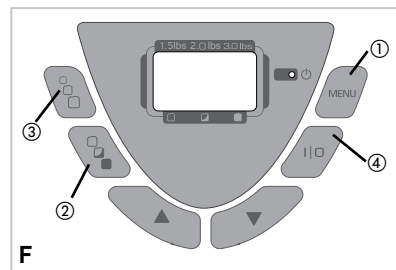
- Make small indentation with the back of a spoon or your finger in the top of the dry ingredients and add the yeast to the indentation **(E)**. Do not let the yeast touch the liquid below. This is especially important when baking cycle has a delayed start.

### SETTING YOUR BAKING CYCLE

#### 1. Insert Bread Pan

- Insert bread pan into the unit and push down firmly until it is securely in place.
- Close the lid and plug the unit into an electrical outlet. The unit beeps and program setting 1 (White) displays as the default setting.

#### 2. Select Settings **(F)**



- Press MENU to select the appropriate program setting according to recipe instructions **(F1)**.

**Note:** If you make a mistake in your selection, you will have to go through the remaining program settings then start over to select the correct setting.

- Press the crust color button to select desired crust (Light, Medium or Dark) **(F2)**. We recommend selecting the Light setting the first time you bake bread. The arrow on the screen moves to each selection every time you press the key.
- Press the loaf size button to select the desired loaf size (1.5-lb, 2-lb, or 3-lb.) **(F3)**.

#### 3. Kneading/Baking Cycle

- Press the I/O button **(F4)**. The power indicator light will come on to show the appliance is running. There is a 30-minute delay for Whole Wheat. The glass window lets you watch the process of the bread as it is mixed, kneaded and baked.

**Important:** Do not open the lid during the rising and baking process.

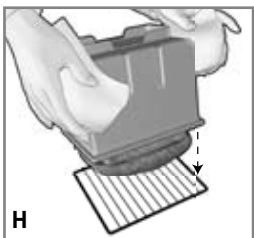
- If additional ingredients are in the recipe, listen for the beep near the end of the kneading cycle about 25 minutes (8 minutes for Rapid White).

#### 4. After Baking

- When the baking cycle is complete, you hear a beep. Press the I/O button; the red LED light turns off. For best results, remove bread immediately after baking process is complete.

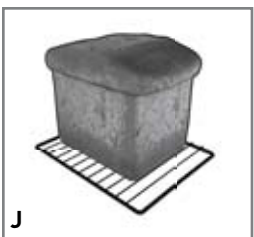


- Open the lid and using oven mitts, pull the pan straight up and out to remove **(G)**.

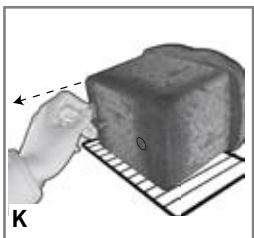


- Invert the bread pan over a wire rack and shake to remove bread. If necessary, use a nonstick spatula, inserted along the sides of the pan to loosen the bread **(H)**.

**Important: Metal utensils might scratch the nonstick surface.**



- Turn bread right side up and let it cool for about 20 minutes before slicing **(J)**.



- If paddles remain in bread, allow bread to cool. Turn on its side and pull paddles out. It may be necessary to use a paring knife to remove baked bread from around the paddle. Use care to avoid scratching the nonstick coating on the paddles **(K)**.

**Caution: The pan is very hot. To avoid burning counter surfaces, make sure to place it on a rack once the bread has been removed.**

**Important: The bread maker will not operate again until it has cooled down.**

#### SPECIAL FUNCTIONS

##### Keep Warm Function

The keep warm function automatically begins when the baking cycle is completed. Bread can be kept warm for up to one hour. After one hour, remove the bread as instructed under section 4, After Baking.

**Note:** The crust softens if the bread stays in the unit.

#### Delay-Bake Timer

You can set the timer to delay the completion of your bread for up to 13 hours.

##### To Set the Timer:

- Add your recipe ingredients to the bread pan. Avoid perishable foods, such as milk, butter or margarine, eggs and cheese.
- Select your settings.
- Set the amount of time in which you want your bread to be ready. For example, if you set the timer at 8:00 p.m. in the evening and you want to wake up to fresh bread at 6:00 a.m., that is 10 hours.
- Use the ▲ button to increase the time in 10-minute increments until the display shows 10:00. This means that your bread will be completed in 10 hours (6:00a.m.).
- If necessary, use the ▼ button to decrease the time.

**Tip:** To increase or decrease the time quickly, press and hold down the appropriate buttons.

## Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

#### CLEANING

1. After each use, unplug the unit and let it cool.
2. If the kneading paddles remain in the bread pan, grip the kneading paddle and pull straight out to remove.
3. If you have trouble removing the kneading paddle from the appliance, add enough warm water to cover the paddles in the bread pan and allow to soak for 10 – 15 minutes to loosen the blades.
4. Wash the bread pan and kneading paddles in warm, soapy water or in the dishwasher.

**Important: Do not use abrasive cleansers or steel wool to clean the bread pan or kneading paddles. These could damage the nonstick coating.**

5. Wipe the outside of the unit with a damp cloth. Do not immerse in water or other liquid.

#### STORING

1. Make sure the unit is unplugged, clean and dry.
2. Store the unit with the lid closed.
3. Do not place heavy objects on the lid.

# RECIPES

## Program Setting: 1 (White)

### WHITE BREAD, 3-lb. loaf

2 cups water (80 to 90°F)

4 tbsp. butter or margarine, cut into pieces

2¼ tsp. salt

4 tbsp. dry milk powder

1 tbsp. sugar

5½ cups bread flour

1¼ tsp. bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select White setting and appropriate loaf size (3-lb.) and desired color.
4. Press Start/Stop (I/O) button.
5. The complete signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders remove bread top from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 1 (White)

### GOLDEN POTATO BREAD, 2-lb. loaf

¾ cup potato cooking water (80 to 90°F)\*

½ cup warm mashed potatoes

2 tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces

3 tbsp. dry skim milk powder

2 tbsp. potato starch

1 tsp. granulated sugar

1½ tsp. salt

1 large egg, at room temperature

4 cups bread flour

2¼ tsp. bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
  2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
  3. Select Basic setting and appropriate loaf size (2 lb.) and desired color.
  4. Press Start/Stop (I/O) button.
  5. The complete signal will sound when bread is done.
  6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
  7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
- \*Place peeled potatoes in saucepan of cold water. Bring to boil; reduce heat and cook until fork tender. Drain, reserving liquid. Mash potatoes without any additions of salt, butter or milk. Cool water from 80 to 90°F. and allow mashed potatoes to stand covered at room temperature for use.

**Program Setting: 1 (White)****SPELT BREAD, 3-lb. loaf**

2 cups water (80 to 90°F)

3 tbsp. butter or margarine, cut in pieces

$\frac{3}{4}$  tsp. salt

$\frac{1}{4}$  cup dry milk powder

$\frac{1}{4}$  cup sugar

$4\frac{1}{2}$  cups spelt flour

2 tsp. bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet
3. Select White setting and appropriate loaf size (3-lb.) and color.
4. Push Start/Stop (I/O) button.
5. The complete signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 1 (White)****FAMILY FAVORITE WHITE SANDWICH LOAF, 3-lb. loaf**

2 cups water (80 to 90°F)

3 tbsp. butter or margarine, cut into pieces

1 tsp. salt

3 tbsp. dry milk powder

4 tbsp. sugar

$5\frac{1}{2}$  cups bread flour

$1\frac{1}{4}$  tsp. bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select White setting and appropriate loaf size (3-lb.).
4. Press Start/Stop (I/O) button.
5. The complete signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 2 (Whole Wheat)****MULTISEEDED WHOLE WHEAT BREAD, 3-lb. loaf**

1 cup water (80 to 90°F)

$\frac{3}{4}$  cup milk (80 to 90°F)

3 tbsp. butter or margarine, cut into pieces

3 tbsp. honey

2 tsp. salt

4 cups bread flour

$\frac{3}{4}$  cup whole wheat flour

$\frac{1}{2}$  cup hazelnut flour

2 tsp. bread machine yeast

$\frac{1}{2}$  cup sunflower seeds

3 tbsp. golden flax seeds

2 tbsp. sesame seeds

2 tbsp. black sesame seeds

1 tbsp. grated orange peel

1 tbsp. fennel seeds

1 tbsp. poppy seeds

1. Measure first 9 ingredients into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet
3. Select Whole Wheat setting, desired color and appropriate loaf size (3-lb.).
4. Push Start/Stop (I/O) button.
5. At "Add ingredient" beep, add next 7 ingredients.
6. The complete signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 2 (Whole Wheat)****SEEDED WHOLE WHEAT BREAD, 2-lb. loaf**

2 cups buttermilk (80 to 90°F)

¼ cup water (80 to 90°F)

2 tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces

2 tbsp. maple syrup

1 tbsp. grated orange peel

2 tsp. salt

2 cups whole wheat flour

4 cups bread flour

3 tsp. bread machine yeast

2 tsp. vital wheat gluten (optional)

½ cup flax seeds

2 tbsp. sesame seeds

1. Measure ingredients except flax and sesame seeds into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select Whole Wheat setting and appropriate loaf size (2-lb.) and color.
4. Press Start/Stop (I/O) button.
5. At "Add ingredient" beep, add flax and sesame seeds.
6. The complete signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 3 (French)****HERBED GARLIC FRENCH BREAD, 3-lb. loaf**

1½ cups water (80 to 90°F)

3 tbsp. instant minced onion

3 tbsp. chopped fresh parsley

2 tbsp. finely chopped garlic

2 tbsp. chopped fresh basil leaves

1 tbsp. chopped fresh thyme

1½ tbsp. sugar

1¾ tsp. salt

5¾ cups bread flour

1½ tsp. bread machine yeast

½ cup sunflower seeds

1. Measure ingredients, except sunflower seeds into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select French setting and appropriate loaf size (3-lb.) and desired color.
4. Press Start/Stop (I/O) button.
5. At "Add ingredient" beep, add sunflower seeds.
6. The complete signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 4 (Sweet)****CINNAMON RAISIN PECAN BREAD, 3-lb. loaf**

2 large eggs, at room temperature

1½ cups water (80 to 90°F)

¼ cup dry skim milk powder

3 tbsp. firmly packed dark brown sugar

1 tsp. ground cinnamon

2 tsp. salt

⅓ cup butter or margarine, cut into pieces

5 cups bread flour

2½ tsp. bread machine yeast

1 cup raisins

⅓ cup chopped pecans

Confectioners' sugar Frosting

1. Measure ingredients, except raisins and pecans into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select Sweet setting and appropriate loaf size (3-lb.) and desired color.
4. Press Start/Stop (I/O) button.
5. At "Add ingredient" beep, add raisins and pecans.
6. The complete signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
9. Before serving, coat top of bread with confectioners' sugar frosting and sprinkle with additional chopped pecans, if desired.

**Program Setting: 5 (Lo Carb)****LOW CARB SEED BREAD, 2-lb. loaf**

1½ cups water ( 80 to 90°F)

3 tbsp. heavy cream ( 85°F)

4 tsp. molasses

¾ tsp. salt

1¼ cups whole wheat flour

⅔ cup vital wheat gluten

⅔ cup almond flour

⅔ cup barley flour

⅔ cup oat flour

3 tbsp. soy powder

2 tbsp. vital wheat gluten

2¼ tsp. bread machine yeast

⅓ cup unsalted pumpkin seeds

⅓ cup unsalted sunflower seeds

1. Measure ingredients into baking pan in the order listed, except pumpkin and sunflower seeds.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet
3. Select Lo Carb setting and appropriate loaf size (2-lb.) and medium for color.
4. Push Start/Stop (I/O) button.
5. At "Add ingredient" beep, add pumpkin and sunflower seeds.
6. The complete signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 6 (Gluten Free)****FRUIT AND NUT GLUTEN FREE BREAD, 3-lb. loaf**

1½ cups water ( 80 to 90°F)

3 large eggs, at room temperature

1 tbsp. freshly grated orange peel

2 tsp. almond extract

1 tsp. cider vinegar

2 cups white rice flour

½ cup potato starch

½ cup dry skim milk powder

½ cup tapioca flour

⅓ cup sugar

1 tbsp. xanthan gum

1½ tsp. ground cinnamon

1½ tsp. salt

1 tbsp. bread machine yeast

½ cup toasted slivered almonds

½ cup dried mixed fruit bits

1. Measure ingredients, except almonds and fruit bits into baking pan in the order listed, making sure yeast does not touch the liquid.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into electrical outlet
3. Select Gluten Free setting, appropriate loaf size (3-lb.) and desired color.
4. Push Start/Stop (I/O) button.
5. At “Add ingredient” beep, add almonds and fruit bits.
6. The complete signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 6 (Gluten Free)****LEMON PECAN BREAD, 3-lb. loaf**

1¼ cups water (80 to 90°F)

2 large eggs, at room temperature

2 tbsp. canola oil

⅓ cup maple syrup

2 tsp. grated lemon peel

1 tsp. cider vinegar

1½ cups quinoa flour

¾ cup brown rice flour

½ cup cornstarch

½ cup rice bran

1 tbsp. xanthan gum

1½ tsp. salt

1½ tsp. bread machine yeast

1 cup chopped toasted pecans

1. Measure all ingredients, except pecans into baking pan in the order listed; making sure yeast does not touch the liquid.
  2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into electrical outlet
  3. Select Gluten Free setting, appropriate loaf size (2-lb.) and desired color.\*
  4. Push Start/Stop (I/O) button.
  5. At “Add ingredient” beep, add pecans.
  6. The complete signal will sound when bread is done.
  7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
  8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
- \* Suggest using Medium crust color setting.

**Program Setting: 6 (Gluten Free)****GLUTEN FREE BREAD, 3-lb. loaf**

2¼ cups water (80 to 90°F)

4 large eggs, at room temperature

⅓ cup canola oil

1½ tsp. cider vinegar

3 cups white rice flour

1 cup dry skim milk powder

2 tsp. salt

¾ cup potato starch

¾ cup tapioca flour

½ cup cornstarch

4½ tbsp. sugar

1½ tbsp. xanthan gum

¾ tsp. bread machine yeast

1. Measure ingredients into baking pan in the order listed, making sure yeast does not touch the liquid.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into electrical outlet
3. Select Gluten Free setting, appropriate loaf size (3-lb.) and desired color.
4. Push Start/Stop (I/O) button.
5. The complete signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**Program Setting: 7 (Quick Bread)****CLASSIC DATE NUT BREAD**

1 cup boiling water

1 cup chopped dates

1 tsp. baking soda

2 large eggs, at room temperature

1¾ cups unsifted all-purpose flour

¾ cup firmly packed dark brown sugar

1 tsp. baking powder

½ tsp. salt

¼ cup softened unsalted butter or margarine

1½ tsp. vanilla extract

1 cup chopped walnuts

1. Pour boiling water over dates in small bowl. Add baking soda. Let stand at room temperature for 20 minutes.
2. Transfer date mixture to bread pan. Measure remaining ingredients, except walnuts into bread pan in the order listed.
3. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
4. Select the Quick Bread setting.
5. Press Start/Stop (I/O) button.
6. At "Add ingredient" beep, add walnuts.
7. The complete signal will sound when the bread is done.
8. Using pot holders, remove bread pan from the unit and place on wire rack. Allow bread to cool in pan for 5 minutes. Carefully turn bread out of bread pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
9. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).



**Program Setting: 8 (Jam)****MIXED PEPPER JAM**

- 1 bunch green onions, sliced
- 1 medium red bell pepper, seeded and diced
- 1 medium green bell pepper, seeded and diced
- 4 large jalapeno peppers, seeded and diced
- ½ cup chopped cilantro
- ½ cup chopped sun dried tomatoes
- 4 cups sugar
- 1 pkg. (1.75 oz.) powdered pectin
- 2 large cloves garlic, minced
- 1 cup cider vinegar
- 1. Measure ingredients in order listed into bread pan.
- 2. Insert bread pan securely into unit. Close lid. Plug unit into wall outlet.
- 3. Select Jam setting.
- 4. Press the Start/Stop (I/O) button.
- 5. The complete signal will sound when the preserves are done.
- 6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and cool on wire rack. Carefully pour jam into clean jars.
- 7. Place in refrigerator to set.
- 8. Store in refrigerator for up to 3 weeks.

Makes about 3½ cups

**Program Setting: 9 (Dough)****BEST EVER SWEET DOUGH**

- ½ cup water (80 to 90°F)
- ½ cup sour cream
- 3 large eggs, at room temperature
- 6 tbsp. granulated sugar
- 6 tbsp. unsalted butter or margarine, cut into small pieces
- ¾ tsp. salt
- 4¼ cups bread flour
- 3 tsp. active dry or bread machine yeast
- 1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
- 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
- 3. Select Dough setting.
- 4. Press Start/Stop (I/O) button.
- 5. The complete signal will sound when bread is done.
- 6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and turn dough out onto lightly floured surface.
- 7. Invert large mixing bowl over dough and let rest for 10 minutes.
- 8. Shape into your favorite coffee cake or dinner rolls.

**Variation – Lemon Cheese Braid:**

- 1. Prepare filling: In bowl, cream together 1 cup creamy cottage cheese, 3 tbsp. granulated sugar, 1 tbsp. flour. Stir in 1 egg yolk, 1 tbsp. sour cream, 1 tsp. grated lemon peel and 1 tbsp. lemon juice.
- 2. Divide dough in half. Roll out half on lightly greased baking sheet to 9 x 16-inch rectangle.
- 3. Spread half of the filling down center third of oblong. Cut 16 slits in dough along each side of filling making strips about 1-inch wide. Fold strips at an angle across filling, alternating from side to side.
- 4. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
- 5. Bake in preheated oven at 375°F until golden brown, about 20 minutes.
- 6. Remove from pan and cool on wire rack.
- 7. If desired, combine 1 cup confectioners' sugar, 1 tsp. grated lemon peel and about 1 tbsp. lemon juice. Frost cooled cake.

**Pineapple Cheese Swirls:**

1. Combine  $\frac{1}{3}$  cup cottage cheese, 1 egg yolk, 1 tbsp. granulated sugar and  $\frac{1}{2}$  cup well drained crushed pineapple.
2. Roll out half dough onto lightly floured surface to 16 x 12-inch oblong. Cut lengthwise into 12 one inch strips. Take hold of each strip at the end and twist in opposite directions. Coil twist on greased baking sheet; tuck and seal end. Repeat with remaining strips of dough. Place about 1 tbsp. filling in center of each swirl.
3. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
4. Bake in preheated oven at 375°F until golden brown, about 20 minutes.
5. Remove from pan and cool on wire rack.
6. If desired, drizzle with confectioners' sugar frosting.

**Program Setting: 10 (Rapid White)****OATMEAL BREAD**

- 1½ cups buttermilk (110 to 120°F)
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. maple syrup (not pancake syrup)
- 1 cup quick cooking oatmeal
- 1 tsp. salt
- 4 cups bread flour
- 4 tsp. vital wheat gluten
- 3 tsp. rapid rise yeast

1. Measure ingredients in order listed into bread pan.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select Rapid White setting, appropriate loaf size (2-lb.) will appear and select desired color.
4. Press Start/Stop (I/O) button.
5. The complete signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

**NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**Two-Year Limited Warranty**

**(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applic's liability will not exceed the purchase price of product.

**For how long?**

- Two year(s) from the date of original purchase with proof of such purchase.

**What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

 **BLACK&DECKER** is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

**Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.**

## **MISE EN GARDE IMPORTANTES**

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé, ou encore, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Il faut être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ARRÊT et le maintenir enfoncé pendant deux secondes, et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Éviter d'entrer en contact avec les pièces mobiles.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

**Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.**



**Avertissement : surfaces chaudes. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Il faut prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlures, de blessures, d'incendie et de dommages matériels.**

### **FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)**

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

### **VIS INDESSERRABLE**

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

### **CORDON**

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
  - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

## PANNE DE COURANT

### Mémoire de 7 minutes en cas de panne de courant

Votre machine à pain est dotée d'une mémoire de 7 minutes en cas de panne de courant. Si l'électricité vient à manquer, la machine à pain gardera le cycle actuel en mémoire pendant jusqu'à 7 minutes. Si le courant est rétabli au cours de cette période, la machine poursuivra là où elle s'était arrêtée. Si le courant n'est pas rétabli après 7 minutes et que vous aviez mis des produits laitiers ou périssables ou encore de la viande dans le pain, jeter le contenu de la machine et recommencer la recette avec de nouveaux ingrédients frais, pour des raisons de santé et d'hygiène.

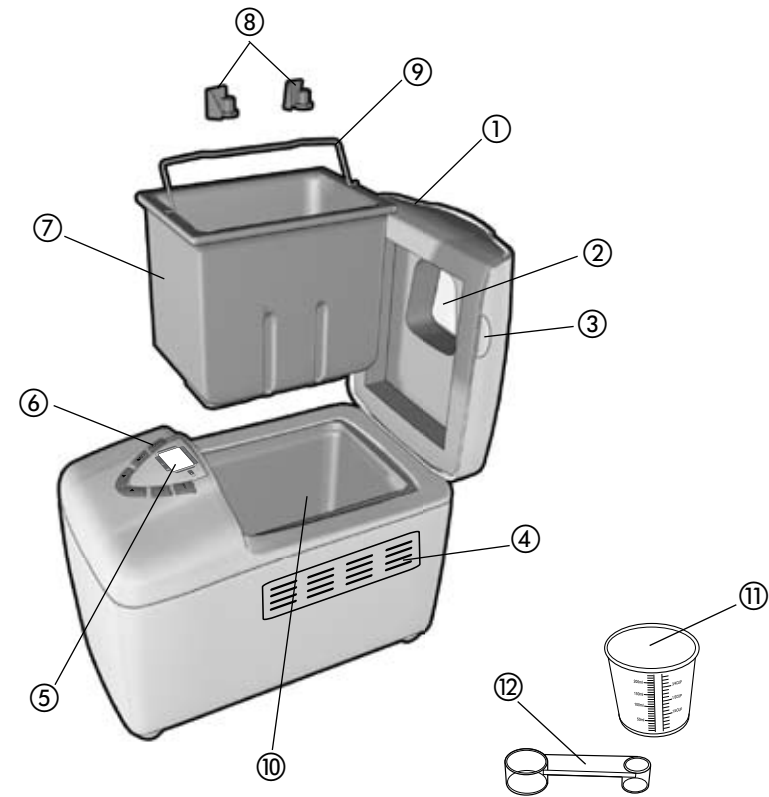
Recettes ne comportant pas de produits laitiers : Si vous ne savez pas quand la panne a eu lieu et que le cycle de cuisson n'a pas encore commencé, retirer la pâte du moule à pain et la placer dans un contenant allant au four. Il se peut toutefois que le pain ainsi produit ne soit pas satisfaisant. Si vous ne savez pas quand la panne est survenue, retirer la boule de pâte du moule à pain et la placer dans un contenant allant au four. La laisser doubler de taille, puis la placer dans le four, préchauffé à 177 °C (350 °F), de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. Lorsqu'il est cuit, le pain sonne creux quand vous tapez sur le dessus de la miche. Ici encore, il se peut que le pain ainsi produit ne soit pas satisfaisant.

Si le pain avait déjà commencé à cuire lorsque la panne de courant est survenue, il faut recommencer la recette avec de nouveaux ingrédients.

**Important : Si la recette contient des produits laitiers et que vous ne savez pas quand la panne a eu lieu, il est recommandé de préparer une nouvelle recette à l'aide de nouveaux ingrédients.**

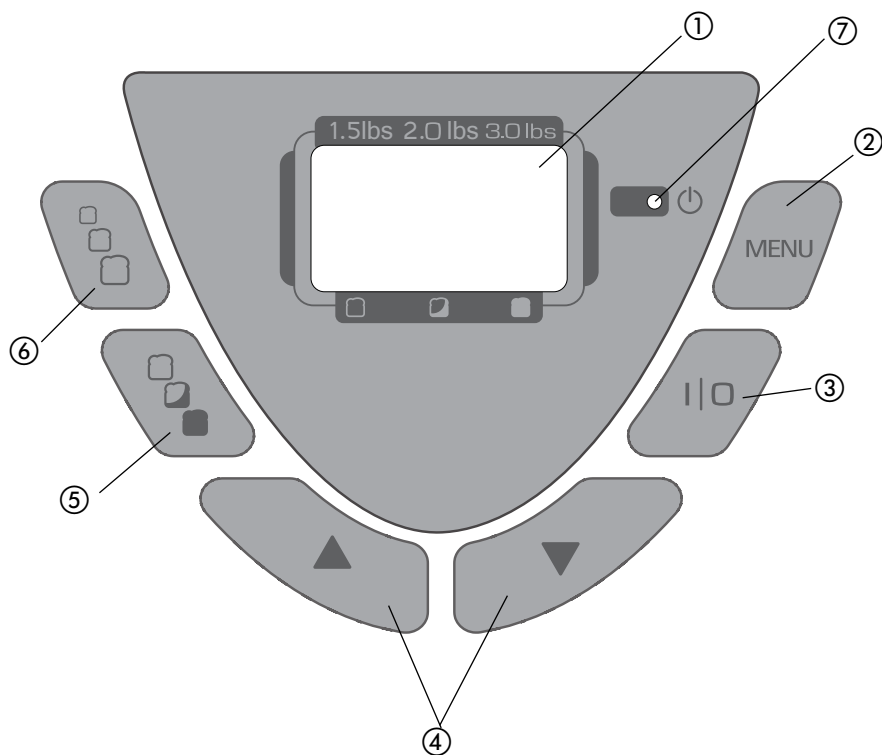
**Important : La fonction de mise en mémoire du cycle ne protège pas contre les surtensions. En cas de surtensions fréquentes, veuillez utiliser un parasurtenseur.**

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



1. Couvercle
2. Hublot
3. Poignée de couvercle
4. Conduit de vapeur
5. Affichage numérique
6. Panneau de contrôle
- † 7. Moule à pain antiadhésif (pièce n° B6000C-01)
- † 8. Disques de malaxage (pièce n° B6000C-02)
9. Poignée métallique
10. Chambre de cuisson
- † 11. Tasse à mesurer (pièce n° B6000C-03)
- † 12. Cuillère à mesurer (pièce n° B6000C-04)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible



## 1. Affichage numérique

### Montre ce qui suit :

- Chiffre de chacune des sélections de réglage du programme (1 à 11) avec le temps de cuisson préprogrammé
- Couleur de croûte (pâle, moyenne ou foncée)
- Taille du pain (1,5 lb/0,7 kg, 2 lb/0,9 kg ou 3,0 lb/1,4 kg)
- Compte à rebours à la minute pour le temps restant du programme sélectionné.

## 2. Regardez mais n'ouvrez pas

La vitre du couvercle n'est là que pour surveiller les progrès. Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson. Lors de la préparation, vous pouvez soulever le couvercle et utiliser une spatule afin de mélanger les ingrédients collés aux rebords du moule à pain ou bien « ajouter les ingrédients » au moment du bip sonore approprié.

## 3. Bouton marche/arrêt

Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle et afficher le temps total pour le pain choisi. Pour annuler le cycle, appuyer sur le bouton I/O et le maintenir enfoncé environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que le témoin à DEL rouge soit éteint.

**Important : N'appuyez pas sur Arrêt pour vérifier le progrès du pain car cela annulera le programme. Lorsqu'un cycle est annulé, vous devez recommencer du début.**

## 4. Boutons de minuterie

Ces boutons permettent de régler la durée de délai de cuisson (jusqu'à 13 heures de délai). Par exemple, vous pouvez établir le temps pour que votre pain soit prêt pour le dîner ou à votre réveil le matin. Réglez-le en choisissant combien de temps s'écoulera avant que le pain ne soit prêt. Par exemple, s'il est 20 h et que vous désirez que le pain soit prêt à 7 h, réglez l'appareil à 11 heures. Vous pouvez aussi utiliser ces boutons pour ajuster le temps de cycle. Ils s'ajustent vers le haut ou vers le bas en incréments de 10 minutes. Vous devez faire les changements voulus avant de mettre l'appareil en marche.

## 5. Bouton de couleur de croûte

Vous permet de choisir votre couleur de croûte préférée : pâle, moyenne ou foncée.

## 6. Bouton de taille du pain

Appuyez sur le bouton pour choisir la taille du pain (1,5 lb/0,7 kg, 2 lb/0,9 kg ou 3,0 lb/1,4 kg).

## 7. Témoin à DEL rouge : Indicateur marche/arrêt (I/O)

## Réglages du programme

Les réglages de programme suivants vous faciliteront la tâche dans la préparation d'une variété de pâte à pain et conserves de fruits. Pour chacun des réglages choisis, le temps de cuisson a été préprogrammé. Les recettes détaillées aux pages 58 à 74 vous aideront à déterminer quels réglages de programme vous devriez utiliser.

Réglage du programme	N° de menu affiché	Temps de cuisson			Description
		0,7 kg / 1,5 lb	0,9 kg / 2 lb	1,4 kg / 3 lb	
Blanc	1	3:13	3:18	3:25	Vous pouvez utiliser ce réglage pour la plupart des recettes qui utilisent de la farine blanche.
Blé entier	2	3:43	3:45	3:48	Prépare le pain qui comprend une plus grande quantité de farine de blé. Ce réglage a un cycle de levée plus long.
Pain français	3	3:30	3:32	3:35	Prépare le pain à croûte mince et texture légère.
Sucré	4	3:17	3:22	3:27	Prépare du pain qui contient du sucre et des œufs.
Pain à faible teneur en glucides	5	n/a	4:30	n/a	Pour les recettes à faible teneur en glucides.
Pain sans gluten	6	2:49	2:54	2:59	Pour les recettes sans gluten.
Préparations rapides pour pain	7	1:17	1:20	1:23	Prépare le pain qui contient de la poudre à pâte au lieu de levure.
Confiture	8	1:05 (la taille est pré-réglée)			Ce réglage est conçu pour les confitures de fruits frais.
Pâte	9	1:30 (la taille est pré-réglée)			Prépare la pâte que l'on peut manipuler pour former des brioches, des rouleaux, des pizzas et autres pains préparés dans un four traditionnel.
Pain blanc à cuisson rapide	10	2:12	2:17	2:24	Prépare rapidement les pains de farine blanche.
Cuisson seulement	11	1:00			À utiliser si la croûte est trop pâle, ou pour cuire de la pâte déjà faite.

## Utilisation

Cet appareil est réservé aux applications résidentielles uniquement.

### CONSEILS UTILES POUR UTILISER VOTRE ROBOT BOULANGER

- Suivez le mode d'emploi :** Le liquide est toujours l'ingrédient à placer en premier dans le moule à pain. Les ingrédients secs suivent et la levure est ajoutée en dernier. Faites un petit entonnoir dans le centre de la farine et placez-y la levure. C'est particulièrement important lorsque vous utilisez la fonction de cuisson retardée.
- Mesurez avec soin :** Utilisez les ustensiles de mesure appropriés et mesurez avec soin. Utilisez la tasse à mesurer comprise seulement pour mesurer des ingrédients secs. Ajoutez à la cuillère les ingrédients secs dans la tasse à mesurer et égalisez avec le rebord droit d'une spatule métallique ou l'endos d'un couteau. Mesurez les liquides dans une tasse à mesurer de verre ou de plastique conçue pour les liquides. Utilisez des cuillères à mesurer pour les ingrédients liquides et secs. Égalisez à l'aide d'une spatule métallique ou de l'endos d'un couteau.
- Gardez frais :** Utilisez des ingrédients frais à la température ambiante. Au Canada, utilisez de la farine tout usage ou de la farine à pain; aux É.-U., utilisez de la farine à pain. Utilisez une levure qui a une date d'expiration d'au moins 6 mois plus tard. Lorsque la fonction de cuisson à retardement est employée, évitez d'utiliser des ingrédients périssables, tels que du lait, du beurre, de la margarine, des œufs, du fromage, des fruits ou des fines herbes fraîches.
- Pâte parfaite :** Par temps très humide, il faudra peut-être un peu plus de farine. Vérifiez le pain vers la fin de la première levée. S'il semble collant, ajoutez une ou deux cuillères de farine au second cycle de pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle. Si le pain semble très sec ou cogne durant le cycle de pétrissage, aspergez le bol d'eau à la température ambiante, une cuillère à thé à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle.
- Regardez mais n'ouvrez pas :** La vitre du couvercle n'est là que pour surveiller les progrès. Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson. Lors du mélange initial, vous pouvez ouvrir le couvercle et utiliser une spatule de caoutchouc pour mélanger les ingrédients qui ont adhéré aux côtés du moule à pain ou pour ajouter des ingrédients au bip sonore "add ingredient".
- Patience:** attendez au moins 20 minutes avant de trancher un pain fraîchement cuit ; il sera encore délicieusement chaud mais plus facile à trancher. Si vous aimez la croûte croustillante, retirez le pain aussitôt que le cycle de cuisson est terminé. Avant de fabriquer un autre pain, laissez l'appareil refroidir complètement.
- Conservez pour un autre jour :** Pour congeler du pain frais, laissez-le refroidir complètement sur un support métallique. Enveloppez-le bien dans une pellicule plastique puis dans un papier aluminium. Pour servir, retirez le papier aluminium et décongelez. Pour raviver cette saveur de pain frais, réchauffez au four.

8. **Ajouter des ingrédients** : Toutes les fonctions permettent l'ajout d'ingrédients comme des fruits séchés et des noix ; le bip sonore résonne juste avant que le pétrissage soit terminé. Il survient environ 25 minutes (8 minutes pour le mode cuisson rapide) après le début du programme.
9. **Évitez les délais** : La fonction de cuisson retardée ne peut pas être utilisée pour la cuisson rapide ni pour le réglage Pâte à pain. Elle n'est pas recommandée pour les pains à blé entiers, le pain éclair ou les conserves.
10. **Testez l'eau** : Pour la plupart des pains, utilisez l'eau qui est de 80° à 90 °F (27 °C à 32 °C); pour les pains éclairs, utilisez de l'eau de 110 °F à 120 °F (43,3 °C à 48,9 °C).
11. **Choisir une couleur de croûte** : La première fois que le pain est cuit, sélectionnez le réglage pâte. Si vous aimez mieux une croûte plus foncée, prenez une note et sélectionnez une croûte plus foncée pour les pains futurs de ce cycle.
12. Il y a un délai de 30 minutes sur la programme Blé entier avant que le mélange ne commence.
13. **Certaines solutions dignes de mention** :  
Si le pain est :
  - trop brun - choisissez une croûte plus pâle.
  - trop pâle - choisissez une croûte plus foncée et n'ouvrez pas l'appareil durant le cycle de cuisson
  - trop de grumeaux - assurez-vous d'ajouter du sel
  - trop lourd - utilisez moins de farine (1 c. à thé à la fois)
  - trop bas - utilisez moins de farine ou plus de levure ou d'eau qui n'est pas trop chaude ou vérifiez la date de votre levure.
  - trop haut - essayez moins de levure (¼ c. à thé à la fois).
  - s'écrase au centre - la pâte est trop humide, la farine n'est pas assez forte ou il y en a trop pour l'appareil.

## MENU

**Note** : À n'importe quel moment du cycle de pétrissage, si vous devez interrompre la machine à pain, appuyer sur le bouton MENU. Débrancher ensuite l'appareil.

**Note** : Si le pain ne sera pas enlevé immédiatement après la cuisson et que le bouton ARRÊT n'est pas enfoncé, la fonction garde-au-chaud contrôlée de 60 minutes commencera (sauf dans le cas des cycles Pain à pâte battue, Pâte et Confiture). Cela aidera à éviter que le pain ne devienne mouillé; cependant, pour des résultats optimaux, retirer le pain immédiatement après la cuisson.

## Blanc

Utilisé pour les pains principalement faits de farine blanche, même si la recette peut contenir un peu de farine de blé entier.

## Blé entier

Utilisé dans le cas des recettes contenant une quantité importante de farine de blé entier ou de seigle, d'avoine ou de son. Le cycle pour pain de blé entier commence par une période de repos au cours de laquelle la farine et les grains absorbent les ingrédients liquides. Ce trempage ramollit la farine et les grains et facilite la combinaison des ingrédients. Généralement, les pains de blé entier et multicéréales sont plus courts et plus denses que les pains blancs, français ou aux fruits et aux noix.

## Pain français

Traditionnellement, le pain français a une croûte plus croustillante et une texture plus légère que le pain blanc. Le beurre, la margarine et le lait ne font habituellement pas partie des ingrédients de la recette.

## Sucré

Utilisé dans le cas des recettes qui renferment du jus de fruits, du sucre supplémentaire ou des ingrédients sucrés ajoutés tels que de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est réduite afin d'éviter que le pain brûle.

## Pain à faible teneur en glucides

Pour les recettes à faible teneur en glucides.

## Pain sans gluten

Pour les recettes sans gluten.

## Préparations rapides pour pain

Utilisé dans le cas des recettes qui contiennent de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium, plutôt que de la levure, pour faire lever la pâte à pain ou à gâteau. Les recettes de gâteau faites à la maison doivent être conçues expressément pour ce cycle. Utilisez ce cycle pour les mélanges à gâteau du commerce et les préparations rapides pour pain.

## Confiture

Sert à ajouter des fruits, du sucre et du jus de citron pour de la confiture maison. Ces confitures font de délicieuses garnitures pour le pain maison, les gaufres et la crème glacée.

## Pâte

Utilisé pour préparer de la pâte qui servira à faire du pain ou des petits pains qui seront façonnés avant d'être cuits dans un four conventionnel.

## Pain blanc à cuisson rapide

Ce cycle est utilisé pour réduire le temps de préparation des pains blancs d'environ 1 heure. Habituellement, davantage de levure est utilisée pour ces pains que pour les pains blancs ordinaires. Ces pains peuvent être plus courts et plus denses.

## Cuisson seulement

À utiliser si la croûte est trop pâle, ou pour cuire de la pâte déjà faite; particulièrement utile si votre pain ou votre gâteau n'est pas tout à fait cuit. Vérifier la cuisson à intervalles réguliers de quelques minutes. Ce cycle cuit pendant 1 h.

# FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS

<b>FARINE ET AUTRES GRAINS</b>	
<b>Blé concassé</b>	Le blé concassé a une texture très grossière. Il consiste en des grains de blé coupés en fragments angulaires. Il donne une saveur de noix et une texture croquante aux pains à grains entiers.
<b>Farine auto-levante</b>	<u>IL N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser de la farine auto-levante.</u> La farine auto-levante renferme des agents de levage qui nuiront à la confection du pain et des gâteaux.
<b>Farine de blé entier</b>	La farine de blé entier est faite à partir de grains de blé entiers décortiqués, qui renferment le son et le germe. Cette farine, riche en fibres, contient plus d'éléments nutritifs que la farine tout-usage et la farine panifiable. Les pains faits avec cette farine sont habituellement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Dans un grand nombre de recettes, on mélange la farine de blé entier avec de la farine blanche ou du gluten de froment élastique pour produire un pain plus haut et à texture légère.
<b>Farine de seigle</b>	La farine de seigle doit toujours être mélangée avec une grande quantité de farine de blé, car elle ne renferme pas assez de gluten pour permettre de produire une miche bien gonflée et à texture uniforme.
<b>Farine panifiable</b>	La farine panifiable, riche en gluten/protéines, a habituellement une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage. L'utilisation de farine panifiable améliore le volume et la structure des miches. Utiliser de la farine panifiable pour tous les cycles de cuisson de pain à la levure.
<b>Farine tout-usage</b>	La farine tout-usage est un mélange de farines raffinées de blé tendre et de blé de force qui convient parfaitement aux préparations rapides pour pain et aux gâteaux.

<b>Gluten de froment élastique</b>	Le gluten est fait à partir de farine de blé qui a été traitée pour en retirer presque tout l'amidon afin de produire un contenu en protéines très élevé. (Le gluten est la protéine du blé qui rend la pâte élastique.) On peut se procurer du gluten dans la plupart des magasins d'alimentation naturelle et dans le rayon des produits de boulangerie de nombreux supermarchés. On l'utilise parfois en petite quantité avec des farines denses et faibles en gluten (par exemple de blé entier) pour augmenter le volume et alléger la texture.
<b>Mélange à sept céréales</b>	Le mélange à sept céréales est une combinaison de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de graines de lin et de millet décortiqué.
<b>Semoule de maïs et farine d'avoine</b>	La semoule de maïs et la farine d'avoine sont faites à partir de maïs blanc ou jaune moulu grossièrement et de flocons d'avoine ou d'avoine épointée. Elles sont principalement utilisées pour rehausser la saveur et la texture du pain.
<b>Son</b>	Le son (non traité) est la partie extérieure dure des grains de blé ou de seigle qui est séparée de la farine par blutage ou tamisage. Il est souvent ajouté au pain en petites quantités pour le rendre plus nutritif, consistant et savoureux. Il sert également à rehausser la texture du pain.



## Conservation de la farine

Garder la farine dans un contenant bien fermé et hermétique. Conserver les farines de seigle et de blé entier au réfrigérateur, au congélateur ou dans un endroit frais pour éviter qu'elles ne s'altèrent. Laisser la farine réchauffer à la température de la pièce avant de l'utiliser.

**Note :** Les farines, quoique d'apparence semblable, peuvent avoir des propriétés très différentes en raison de la façon dont les grains ont été moulus, décortiqués, stockés, etc. Vous devrez peut-être expérimenter avec différentes marques de farine pour parvenir à créer la miche parfaite. Consulter la section « CONSEILS POUR LES RECETTES » afin de faciliter vos essais.

## LEVURE

La levure active, par fermentation, produit le gaz carbonique nécessaire à la levée du pain. La levure utilise les hydrates de carbone du sucre et de la farine pour produire ce gaz. Trois différents types de levure sont offerts : fraîche (à gâteau), sèche et à action rapide. La levure à action rapide et la levure pour machine à pain agissent rapidement. Il N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser de la levure fraîche (à gâteau) avec la machine à pain.

S'assurer que la levure n'est pas périmée en vérifiant sa date d'expiration. Une fois le sachet ou le contenant de levure ouvert, il est important de sceller le restant du contenu sur-le-champ et de le conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la prochaine utilisation. Lorsque la pâte lève mal, le problème est souvent attribuable à de la levure périmée.

**Note :** Les recettes de pain et de pâte de base présentées dans ce livret sont conçues pour l'utilisation de levure pour machine à pain. Consulter le tableau ci-dessous afin de remplacer la levure à action rapide (levure à levage rapide ou levure pour machine à pain) par de la levure sèche ou vice versa.

### Tableau de conversion pour la levure à action rapide

3,5 g de levure sèche = 2,3 g de levure à action rapide

4,6 g de levure sèche = 3,5 g de levure à action rapide

6,9 g de levure sèche = 4,6 g de levure à action rapide

10,4 g de levure sèche = 6,9 g de levure à action rapide

13,8 g de levure sèche = 9,2 g de levure à action rapide

### Levure pour cycle de cuisson rapide

Le cycle Pain blanc à cuisson rapide réduit le temps de préparation des pains blancs d'environ 1 heure. Le pain sera peut-être plus court et plus dense.

## AUTRES REMARQUES RELATIVES AUX INGRÉDIENTS

**Important :** La mesure exacte des ingrédients constitue la partie la plus importante de la cuisson. C'est ce qui fera en sorte que le pain aura une bonne texture et une bonne consistance. Il faut s'assurer de mesurer tous les ingrédients avec une grande précision.

<b>Bicarbonate de sodium</b>	Le bicarbonate de sodium est un autre agent de levage, qu'il ne faut pas confondre avec la levure chimique et qui ne doit pas remplacer celle-ci. De plus, le bicarbonate de sodium ne demande pas de période de levage avant la cuisson, puisque la réaction chimique survient au cours de la cuisson.
<b>Gras</b>	La graisse émulsifiable, le beurre et l'huile attendrissent la texture des pains à la levure. Le pain français doit sa croûte et sa texture uniques à l'absence de gras ajouté. Toutefois, les pains qui contiennent du gras demeurent frais plus longtemps. S'il faut utiliser du beurre directement sorti du réfrigérateur, le couper en petits morceaux afin qu'il se mélange mieux au cours du pétrissage.
<b>Levure chimique</b>	La levure chimique à double action est un agent de levage utilisé dans les pains à cuisson rapide et les gâteaux. Ce type d'agent de levage n'exige pas de période de levage avant la cuisson, parce que la réaction chimique se produit au moment de l'ajout des ingrédients liquides et pendant la cuisson.
<b>Liquides</b>	Pour la plupart des pains, utilisez l'eau qui est de 80° à 90 °F (27 °C à 32 °C); pour les pains éclairés, utilisez de l'eau de 110 °F à 120 °F (43,3 °C à 48,9 °C). Les liquides, tels que le lait (à 1 %, à 2 %, entier et écrémé), l'eau ou une combinaison de lait en poudre et d'eau, peuvent être utilisés pour préparer du pain. Le lait améliore la saveur, confère une texture veloutée à la mie et ramollit la croûte, tandis que l'eau à elle seule produira une croûte plus croustillante. Vous pouvez aussi utiliser du jus de légumes ou de fruits ou encore l'eau de cuisson de pommes de terre pour faire varier la saveur.
<b>Œufs</b>	Les œufs confèrent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. Lorsque la recette demande d'utiliser un œuf ou des œufs à la température de la pièce, utiliser des œufs de calibre gros.

<b>Sel</b>	Le sel est nécessaire à l'équilibre des saveurs du pain et des gâteaux. Le sel limite l'effet de la levure. Il ne faut pas augmenter ni réduire la quantité de sel indiquée dans les recettes.
<b>Sucre</b>	Le sucre est important pour la couleur et la saveur du pain. Il sert également de nourriture pour la levure, car il contribue à la fermentation. Dans ce livret, les recettes qui comprennent du sucre demandent l'utilisation de sucre granulé.  <b>Important : Ne pas le remplacer par du sucre en poudre ou par des édulcorants artificiels, car la levure ne pourra pas agir correctement.</b>

### Cuisson en haute altitude

Dans les régions en haute altitude (à plus de 3 000 pieds au-dessus du niveau de la mer), la pâte a tendance à lever plus rapidement, car la pression atmosphérique est plus basse. Il faut donc utiliser moins de levure. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la cuisson en haute altitude, communiquer avec :

Colorado Cooperative Extension Resource Center

Sans frais : 877 692-9358

Courriel : CERC@vines.colostate.edu

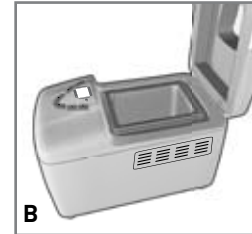
Site Web : [www.ext.colostate.edu/depts/coopext](http://www.ext.colostate.edu/depts/coopext)

Sous un climat sec, la farine est plus sèche et demande un peu plus de liquide.

Sous un climat humide, la farine est plus mouillée et demande l'ajout de moins de liquide.

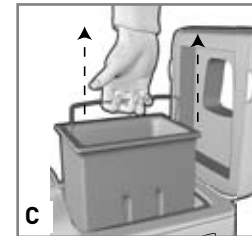
### POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- La machine à pain est assemblée en partie.
- Démontez l'appareil :



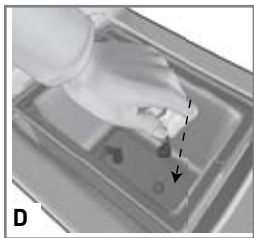
#### Retrait du moule à pain :

- À l'aide de la poignée du couvercle, soulever et ouvrir le couvercle (**B**).



- Saisir les côtés du moule à pain et tirer ce dernier vers le haut pour le retirer (**C**).
- Laver toutes les pièces amovibles, tel qu'il est indiqué à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide d'utilisation. Ce nettoyage permettra d'éliminer toutes les traces de poussière et les résidus laissés au moment de la fabrication et de l'expédition.

- Placer la machine à pain sur un comptoir plat et sec. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil pour ouvrir le couvercle.



### FIXATION DES DISQUES DE MALAXAGE

- Aligner le côté plat du trou de chaque disque de malaxage avec le côté plat de l'arbre d'entraînement **(D)**.
- Fixer chaque disque en place en le poussant fermement vers le bas, sur l'arbre d'entraînement.

### CUISSON PRÊTE À ÊTRE EFFECTUÉE

**Note :** Sélectionner une des recettes et suivre les instructions spécifiques fournies aux pages 58 à 74.

### AJOUT D'INGRÉDIENTS DANS LE MOULE À PAIN

- Ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant : ingrédients liquides, ingrédients secs, levure (toujours ajouter la levure en dernier).
- Pour mesurer les ingrédients liquides, utiliser une tasse à mesurer transparente standard et vérifier les mesures à hauteur des yeux ou utiliser une tasse à mesurer à angle.
- Pour mesurer les ingrédients secs, utiliser des tasses à mesurer ou des cuillères à mesurer standard et niveler avec le côté droit d'un couteau ou une spatule en métal.
- Utiliser des ingrédients à la température ambiante.



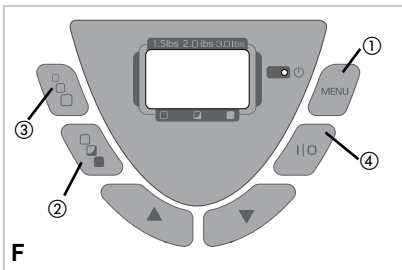
- Avec le dos d'une cuillère ou un doigt, faire un petit creux sur le dessus des ingrédients secs, puis ajouter la levure dans le creux **(E)**. Ne pas laisser la levure entrer en contact avec les ingrédients liquides en dessous. Cela est particulièrement important si le cycle de cuisson est différé.

### RÉGLAGE DU CYCLE DE CUISSON

#### 1. Insertion du moule à pain

- Insérer le moule à pain dans l'appareil et le pousser fermement vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Fermer le couvercle et brancher l'appareil à une prise de courant. L'appareil émet un signal sonore, et le réglage 1 (Blanc) s'affiche par défaut.

#### 2. Sélection des réglages (F)



- Appuyer sur MENU pour sélectionner le réglage approprié selon les instructions de la recette **(F1)**.

**Note :** En cas d'erreur de sélection, il faut parcourir les réglages suivants, puis recommencer pour sélectionner le bon réglage.

- Appuyer sur le bouton de sélection de la couleur de croûte pour choisir le type de croûte désiré (pâle, dorée, foncée) **(F2)**. Nous recommandons de sélectionner le réglage Pâle pour la première cuisson de pain. La flèche apparaissant à l'écran se déplace d'un réglage à l'autre chaque fois que l'utilisateur appuie sur le bouton.
- Appuyer sur le bouton de sélection de la taille de mie pour choisir la taille désirée (1,5 lb/0,7 kg, 2 lb/0,7 ou 3 lb/1,4 kg) **(F3)**.

#### 3. Cycle de pétrissage/cuisson

- Appuyer sur le bouton I/O **(F4)**. Le témoin de fonctionnement s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche. Il y a un délai de 30 minutes pour le blé entier. Le hublot permet de voir la préparation du pain pendant le mélange, le pétrissage et la cuisson.

#### Important : Ne pas ouvrir le couvercle pendant le levage et la cuisson.

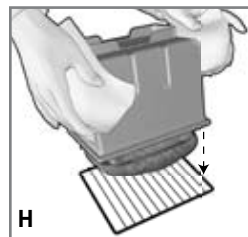
- Si la recette comprend des ingrédients supplémentaires, être attentif au signal sonore émis peu de temps avant la fin du cycle de pétrissage, soit environ 25 minutes (8 minutes pour le cycle Pain blanc à cuisson rapide).

#### 4. Après la cuisson

- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, un signal sonore est émis. Appuyer sur le bouton I/O; le témoin à DEL rouge s'éteint. Pour obtenir de meilleurs résultats, retirer le pain immédiatement après la fin du cycle de cuisson.

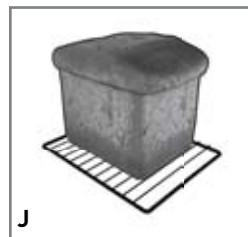


- Ouvrir le couvercle, puis au moyen de gants de cuisine, tirer le moule vers le haut pour le retirer de l'appareil **(G)**.

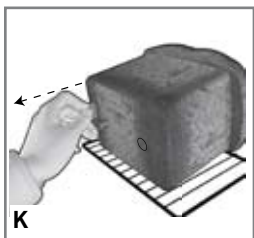


- Tourner le moule à pain à l'envers au dessus d'une grille et le secouer pour faire sortir le pain. Si nécessaire, insérer une spatule antiadhésive sur les côtés du moule pour dégager le pain **(H)**.

**Important : Les ustensiles métalliques risquent de rayer la surface antiadhésive.**



- Retourner le pain à l'endroit et le laisser refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher **(J)**.



- Si les disques de malaxage sont toujours dans le pain, laisser le pain refroidir, puis le tourner sur le côté et retirer les disques de malaxage. Il pourrait être nécessaire d'utiliser un couteau d'office pour retirer du pain autour des disques de malaxage. Faire attention de ne pas rayer le revêtement antiadhésif des disques de malaxage (K).

**Avertissement : Le moule à pain est très chaud. Pour éviter de brûler la surface du comptoir, s'assurer de placer le moule à pain sur une grille après le retrait du pain. CS: New position for this statement**

**Important : La machine à pain ne pourra fonctionner de nouveau que lorsqu'elle sera refroidie.**

### FONCTIONS SPÉCIALES

#### Fonction de réchaud

La fonction de réchaud s'active automatiquement quand le cycle de cuisson est terminé. Le pain peut être gardé au chaud pendant une heure. Après une heure, retirer le pain tel qu'il est indiqué à l'étape 4 (Après la cuisson).

**Note :** La croûte ramollit si le pain demeure dans l'appareil.

#### Minuterie à retardateur de cuisson

Il est possible de régler la minuterie pour retarder la préparation du pain de 13 heures au maximum.

#### Réglage de la minuterie :

- Ajouter les ingrédients de la recette dans le moule à pain. Éviter d'utiliser des aliments périssables, tels que du lait, du beurre, de la margarine, des œufs et du fromage.
- Sélectionner les réglages.
- Indiquer dans combien de temps le pain doit être prêt. Par exemple, s'il est 20 h et que le pain frais doit être prêt à votre réveil à 6 h, il faut indiquer 10 heures.
- Utiliser le bouton ▲ pour augmenter le temps par tranche de 10 minutes, jusqu'à ce que 10:00 soit affiché. Cela signifie que le pain sera prêt dans 10 heures (6 h).
- Si nécessaire, utiliser le bouton ▼ pour réduire le temps.

**Conseil :** Pour augmenter ou réduire le temps rapidement, appuyer sur le bouton approprié et le maintenir enfoncé.

## Entretien et nettoyage

Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confiez l'entretien et les réparations à un personnel qualifié.

### NETTOYAGE

1. Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Si les disques de malaxage demeurent dans le moule à pain, saisissez le disque et tirez-le vers le haut pour la dégager. Si vous éprouvez des difficultés à retirer les disques de malaxage, placez de l'eau tiède dans le moule à pain pendant 10 à 15 minutes pour desserrer les disques.
3. S'il est difficile de retirer les disques de malaxage de l'appareil, ajouter assez d'eau chaude dans le moule à pain pour recouvrir les disques et les laisser tremper pendant 10 à 15 minutes pour qu'ils se desserrent.
4. Lavez le moule et les disques de malaxage dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

**Important : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier pour nettoyer le moule ou les lames de pétrissage. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

5. Essuyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### RANGEMENT

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché, nettoyé et sec.
2. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.
3. Ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle.

# Recettes

## Réglage : 1 (Blanc)

### PAIN BLANC, miches de 1,36 kg (3 lb)

500 ml (2 tasses) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

60 ml (4 c. à table) de beurre ou de margarine coupé(e) en morceaux

11 ml (2¼ c. à thé) de sel

60 ml (4 c. à table) de lait en poudre

15 ml (1 c. à table) de sucre

1375 ml (5½ tasses) de farine panifiable

6 ml (1¼ c. à thé) de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué.
2. Bien insérer le moule à pain dans l'appareil, puis fermer le couvercle et brancher l'appareil à une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Blanc, ainsi que la taille de miche appropriée (1,36 kg/3 lb) et la couleur désirée.
4. Appuyer sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Un signal sonore est émis quand le pain est prêt.
6. Au moyen de poignées, retirer le moule à pain de l'appareil. Retirer ensuite soigneusement le pain du moule et le retourner à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

## Réglage du programme : 1 (Base)

### PAIN DORÉ AUX POMMES DE TERRE, miche de 0,9 kg (2 lb)

175 ml (¾ tasse) d'eau de cuisson de pommes de terre (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)\*

125 ml (½ tasse) de purée de pommes de terre chaude

30 ml (2 c. à table) de beurre non salé ou de margarine en dés.

45 ml (3 c. à table) de lait en poudre écrémé

30 ml (2 c. à table) d'amidon de pommes de terre

5 ml (1 c. à thé) de sucre granulé

7,5 ml (1½ c. à thé) de sel

1 gros œuf à température ambiante

950 ml (4 tasses) de farine panifiable

11 ml (2¼ c. à thé) de levure active ou de panification

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Basic, puis la taille appropriée (2 lb/0,9 kg) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Les disques de malaxage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

\* Placez les pommes de terre pelées dans une casserole d'eau froide. Amenez à ébullition ; réduisez la chaleur et faites cuire jusqu'à les pommes de terre soient tendres. Égouttez en réservant le liquide. Pile les pommes de terre sans aucun ajout de sel, de beurre ou de lait. Refroidissez l'eau à 80 à 90 °F (26,6 à 32,2 °C) et laissez la purée de pommes de terre reposer couverte à la température de la pièce.

**Réglage : 1 (Blanc)****PAIN D'ÉPEAUTRE, miches de 1,36 kg (3 lb)**

500 ml (2 tasses) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine coupé(e) en morceaux

4 ml (¾ c. à thé) de sel

65 ml (¼ tasse) de lait en poudre

65 ml (¼ tasse) de sucre

1125 ml (4½ tasses) de farine d'épeautre

10 ml (2 c. à thé) de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué.
2. Bien insérer le moule à pain dans l'appareil, puis fermer le couvercle et brancher l'appareil à une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Blanc, ainsi que la taille de miches appropriée (1,36 kg/3 lb) et la couleur désirée.
4. Appuyer sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Un signal sonore est émis quand le pain est prêt.
6. Au moyen de poignées, retirer le moule à pain de l'appareil. Retirer ensuite soigneusement le pain du moule et le retourner à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

**Réglage : 1 (Blanc)****PAIN BLANC POUR LES SANDWICHES FAVORIS**

475 ml (2 tasses) d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine en dés

5 ml (1 c. à thé) de sel

45 ml (3 c. à table) de lait en poudre

60 ml (4 c. à table) de sucre

1300 ml (5½ tasses) de farine panifiable

6 ml (1¼ c. à thé) de levure active ou de panification

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Blanc puis la taille appropriée (3 lb/1,3 kg).
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil, puis retournez le pain à l'endroit. (Les disques de malaxage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

**Réglage : 2 (Blé entier)****PAIN DE BLÉ ENTIER MULTIGRAINS, miches de 1,36 kg (3 lb)**

250 ml (1 tasse) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

190 ml (¾ tasse) de lait (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine coupé(e) en morceaux

45 ml (3 c. à table) de miel

10 ml (2 c. à thé) de sel

1000 ml (4 tasses) de farine panifiable

190 ml (¾ tasse) de farine de blé entier

125 ml (½ tasse) de farine de noisettes

10 ml (2 c. à thé) de levure pour machine à pain

125 ml (½ tasse) de graines de tournesol

45 ml (3 c. à table) de graines de lin doré

30 ml (2 c. à table) de graines de sésame

30 ml (2 c. à table) de graines de sésame noires

15 ml (1 c. à table) de zeste d'orange râpé

15 ml (1 c. à table) de graines de fenouil

15 ml (1 c. à table) de graines de pavot

1. Mesurer les 9 premiers ingrédients et les ajouter dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué.
2. Bien insérer le moule à pain dans l'appareil, puis fermer le couvercle et brancher l'appareil à une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Blé entier, ainsi que la couleur désirée et la taille de miches appropriée (1,36 kg/3 lb).
4. Appuyer sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Lorsque le signal sonore d'ajout d'ingrédients est émis, ajouter les 7 autres ingrédients.
6. Un signal sonore est émis quand le pain est prêt.
7. Au moyen de poignées, retirer le moule à pain de l'appareil. Retirer ensuite soigneusement le pain du moule et le retourner à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

## Réglage : 2 (Blé entier)

### PAIN COMPLET AU BLÉ, miche de 0,9 kg (2 lb)

475 ml (2 tasses) de babeurre (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)

60 ml (¼ tasse) d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)

30 ml (2 c. à table) de beurre non salé ou de margarine en dés.

30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable

15 ml (1 c. à table) de zeste d'orange

10 ml (2 c. à thé) de sel

475 ml (2 tasses) de farine complète

950 ml (4 tasses) de farine panifiable

15 ml (3 c. à thé) de levure active ou de panification

10 ml (2 c. à thé) de gluten de froment élastique (facultatif)

120 ml (½ tasse) de graines de lin

30 ml (2 c. à table) de graines de sésame

1. Mesurez tous les ingrédients, mis à part les graines de sésame, dans le moule selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Whole Wheat (Blé entier), puis la taille (2 lb/0,9 kg) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Au signal sonore « Add ingredient », ajoutez les graines de lin et de sésame.
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. Au moyen de poignées, retirez le moule à pain de l'appareil. Retirer ensuite soigneusement le pain du moule et le retourner à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage : 3 (Pain français)

### PAIN FRANÇAIS À L'AIL ET AUX HERBES, miche de 1,36 kg (3 lb)

415 ml (1¾ tasse) d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)

45 ml (3 c. à table) d'oignons hachés déshydratés

45 ml (3 c. à table) de persil frais haché

30 ml (2 c. à table) d'ail coupée finement

30 ml (2 c. à table) de feuilles de basilic frais haché

15 ml (1 c. à table) de thym frais haché

22 ml (1½ c. à table) de sucre

9 ml (1¾ c. à thé) de sel

1360 ml (5¾ tasses) de farine panifiable.

7 ml (1½ c. à thé) de levure pour machine à pain

120 ml (½ tasse) de graines de tournesol

1. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, mis à part les graines de tournesol, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage French (Français), puis la taille (1,36 kg / 3 lb) et la couleur appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Au signal sonore « Add ingredient », ajoutez les graines de tournesol.
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

### Réglage du programme : 4 (Sucré)

#### **PAIN AUX PACANES, RAISINS SECS ET CANNELLE, miches de 1,36 kg (3 lb)**

2 gros œufs à température ambiante

355 ml (1½ tasse) d'eau (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)

60 ml (¼ tasse) de poudre de lait écrémé

45 ml (3 c. à table) de cassonade bien comprimées

5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

10 ml (2 c. à thé) de sel

80 ml (⅓ tasse) de beurre ou de margarine en dés

1185 ml (5 tasses) de farine panifiable

11 ml (2¼ c. à thé) de levure active ou de panification

235 ml (1 tasse) de raisins

160 ml (⅓ tasse) de pacanes hachées

1. Mesurez les ingrédients dans le moule à pain, mis à part les raisins secs, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Sweet puis la taille (1,36 kg / 3 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Au bip sonore « Add ingredient », ajoutez les pacanes et les raisins.
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).
9. Avant de servir, recouvrez le dessus de sucre à glacer et parsemez de pacanes hachées si désiré.

### Réglage : 5 (Pain à faible teneur en glucides)

#### **PAIN AUX GRAINES À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES, miches de 0,91 kg (2 lb)**

375 ml (1½ tasse) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

45 ml (3 c. à table) de crème riche en matière grasse (30 °C/85 °F)

20 ml (4 c. à thé) de mélasse

4 ml (¾ c. à thé) de sel

315 ml (1¼ tasse) de farine de blé entier

170 ml (⅔ tasse) de gluten de froment élastique

170 ml (⅔ tasse) de farine d'amandes

170 ml (⅔ tasse) de farine d'orge

170 ml (⅔ tasse) de farine d'avoine

45 ml de poudre de soya

30 ml (2 c. à table) de gluten de froment élastique

11 ml (2¼ c. à thé) de levure pour machine à pain

85 ml (⅓ tasse) de graines de citrouille non salées

85 ml (⅓ tasse) de graines de tournesol non salées

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué (à l'exception des graines de citrouille et de tournesol).
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Pain à faible teneur en glucides, ainsi que la taille de miche appropriée (0,91 kg/2 lb) et la couleur dorée.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Lorsque le signal sonore d'ajout d'ingrédients est émis, ajouter les graines de citrouille et de tournesol.
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).



**Réglage : 6 (Pain sans gluten)****PAIN SANS GLUTEN AUX FRUITS ET AUX NOIX, miche de 1,36 kg (3 lb)**

375 ml (1½ tasse) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

3 gros œufs à la température ambiante

15 ml (1 c. à table) de zeste d'orange fraîchement râpé

10 ml (2 c. à thé) d'extrait d'amande

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre

500 ml de farine de riz blanc

125 ml (½ tasse) de fécule de pomme de terre

125 ml (½ tasse) de lait écrémé en poudre

125 ml (½ tasse) de farine de tapioca

85 ml (⅓ tasse) de sucre

15 ml (1 c. à table) de gomme de xanthane

7 ml (1½ c. à thé) de cannelle moulue

7 ml (1½ c. à thé) de sel

15 ml (1 c. à table) de levure pour machine à pain

125 ml (½ tasse) d'amandes grillées en julienne

125 ml (½ tasse) de mélange de morceaux de fruits séchés

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué (à l'exception des amandes et des morceaux de fruits). S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Pain sans gluten, ainsi que la taille de miche appropriée (1,36 kg/3 lb) et la couleur désirée.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Lorsque le signal sonore d'ajout d'ingrédients est émis, ajouter les amandes et les morceaux de fruits.
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

**Réglage : 6 (Pain sans gluten)****PAIN AU CITRON ET AUX PACANES, miche de 1,36 kg (3 lb)**

315 ml (1¼ tasse) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

2 gros œufs à la température ambiante

30 ml (2 c. à table) d'huile de canola

85 ml (⅓ tasse) de sirop d'érable

10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron râpé

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre

375 ml (1½ tasse) de farine de quinoa

190 ml (¾ tasse) de farine de riz brun

125 ml (½ tasse) d'amidon de maïs

125 ml (½ tasse) de son de riz

15 ml (1 c. à table) de gomme de xanthane

7 ml (1½ c. à thé) de sel

7 ml (1½ c. à thé) de levure pour machine à pain

250 ml (1 tasse) de pacanes rôties hachées

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué (à l'exception des pacanes). S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Pain sans gluten, ainsi que la taille de miche appropriée (0,91 kg/2 lb) et la couleur désirée.\*
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Lorsque le signal sonore d'ajout d'ingrédients est émis, ajouter les pacanes.
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirer les disques une fois que le pain est refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

\*Il est suggéré de régler la couleur de la croûte à Dorée.

## Réglage : 6 (Pain sans gluten)

### PAIN SANS GLUTEN, miches de 1,36 kg (3 lb)

565 ml (2¼ tasses) d'eau (de 27 à 32 °C/80 à 90 °F)

4 gros œufs à la température ambiante

85 ml (⅓ tasse) d'huile de canola

7 ml (1½ c. à thé) de vinaigre de cidre

750 ml (3 tasses) de farine de riz blanc

250 ml (1 tasse) de lait écrémé en poudre

10 ml (2 c. à thé) de sel

190 ml (¾ tasse) de fécule de pomme de terre

190 ml (¾ tasse) de farine de tapioca

125 ml (½ tasse) d'amidon de maïs

65 ml (4½ c. à table) de sucre

23 ml (1½ c. à table) de gomme de xanthane

16 ml (3¼ c. à thé) de levure pour machine à pain

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Sélectionner le réglage Pain sans gluten, ainsi que la taille de miches appropriée (1,36 kg/3 lb) et la couleur désirée.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Il se peut que les disques de malaxage restent dans le pain. Retirez les disques une fois que le pain est refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage : 7 (Pain rapide)

### PAIN CLASSIQUE NOIX ET DATTES

240 ml (1 tasse) d'eau bouillante

240 ml (1 tasse) de dattes hachées

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

2 gros œufs à température ambiante

415 ml (1¾ tasse) de farine tout usage non tamisée

175 ml (¾ tasse) de cassonade fermement comprimée

5 ml (1 c. à thé) de levure chimique

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

60 ml (¼ tasse) de margarine ou de beurre non salé ramolli

7,5 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille

240 ml (1 tasse) de noix hachées

1. Versez l'eau bouillante sur les dattes dans un petit bol. Ajoutez le bicarbonate de soude. Laissez reposer à la température de la pièce pendant 20 minutes.
2. Transférez le mélange aux dattes dans le moule à pain. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, mis à part les noix, selon l'ordre prescrit.
3. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
4. Choisissez le réglage Quick Bread (Pain rapide).
5. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
6. Au signal sonore « Add ingredient », ajoutez les noix.
7. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
8. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis placez-le sur une grille. Laissez le moule refroidir au moins 5 minutes. Démoulez le pain prudemment puis retournez-le à l'endroit. (Les disques de malaxage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
9. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes)

## Réglage : 8 (Confiture)

### CONFITURE AUX PIMENTS MÉLANGÉS

1 paquet d'oignons verts tranchés

1 poivron rouge moyen, épépiné et haché en dés

1 poivron vert moyen, épépiné et haché en dés

4 gros piments jalapeno, épépinés et hachés en dés

120 ml (½ tasse) de coriandre hachée

120 ml (½ tasse) de tomates séchées hachées

945 ml (4 tasses) de sucre

1 paquet (1,75 oz/50 g) de pectine en poudre

2 grosses gousses d'ail, hachées

240 ml (1 tasse) de vinaigre de cidre

1. Mesurez tous les ingrédients et placez-les dans le moule à pain selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine. Fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Jam (Confiture).
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque la confiture sera prête.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule de l'appareil puis laissez refroidir sur une grille. Versez prudemment la confiture dans des bocaux transparents.
7. Laissez prendre au réfrigérateur.
8. Entreposez au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines.  
Donne environ 830 ml (3½ tasses).

## Réglage : 9 (Pâte)

### EXCELLENTE PÂTE SUCRÉE

120 ml (½ tasse) d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)

120 ml (½ tasse) de crème sûre

3 gros œufs, à température ambiante

90 ml (6 c. à table) de sucre granulé

90 ml (6 c. à table) de beurre non salé ou de margarine en dés.

4 ml (¾ c. à thé) de sel

1065 ml (4¼ tasses) de farine panifiable

45 ml (3 c. à thé) de levure active ou de panification

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Dough (Pâte).
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule de l'appareil puis déposez la pâte sur une surface légèrement farinée.
7. Recouvrez la pâte d'un gros bol placé à l'envers et laissez reposer 10 minutes.
8. Donnez-lui la forme de vos brioches ou petits pains préférés.

#### Variation - Tresse au fromage et citron :

1. Préparez le remplissage : dans un bol, mélangez ensemble 240 ml (1 tasse) de fromage à la crème crémeux, 45 ml (3 c. à table) de sucre granulé, 15 ml (1 c. à table) de farine. Incorporez 1 jaune d'œuf, 15 ml (1 c. à table) de crème sûre, 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron et 15 ml (1 c. à table) de jus de citron.
2. Divisez la pâte en deux. Roulez-en la moitié sur une plaque à pâtisserie rectangulaire de 20 x 40 cm (9 x 16 po) légèrement graissée.
3. Déposez la moitié du remplissage dans le tiers central du rectangle. Découpez 16 fentes dans la pâte le long de chaque côté du remplissage en faisant des bandes d'environ 1 po de largeur. Pliez les bandes selon en angle par-dessus le remplissage, en alternant d'un côté à l'autre.
4. Couvrez le moule et laissez monter les pains dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 45 minutes).
5. Faites cuire dans un four pré-chauffé à 190 °C (375 °F), jusqu'à ce que les pains soient dorés, environ 20 minutes.
6. Retirez-les du moule et laissez-les refroidir sur une grille.
7. Au besoin, combinez une tasse de sucre à glacer, 1 cuillère à thé de zeste de citron et 15 ml (1 c. à table) de jus de citron. Glacez le gâteau refroidi.

**Tourbillons au fromage et ananas :**

1. Combinez 80 ml (⅓ tasse) de fromage cottage, 1 jaune d'oeuf, une cuillère à table de sucre granulé et 120 ml (½ tasse) d'ananas broyé bien égoutté.
2. Roulez la moitié de la pâte sur une surface légèrement enfarinée de 40 x 30 cm (16 x 12 po). Coupez dans le sens de la longueur en 12 bandes d'un pouce. Maintenez les deux extrémités de chaque bande et tordez dans des directions opposées. Enroulez le tortillon sur une plaque de cuisson graissée ; rentrez et scellez les extrémités. Répétez avec les bandes de pâte qui restent. Placez environ 15 ml (1 c. à table) de remplissage au centre de chaque tourbillon.
3. Couvrez le moule et laissez monter les pains dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 45 minutes).
4. Cuire dans un four préchauffé à 190,6 °C (375 °F), jusqu'à ce que les pains soient dorés, environ 20 minutes.
5. Retirez-les du moule et laissez-les refroidir sur une grille.
6. Suivant le goût, saupoudrez-les de sucre glace, une fois refroidis.

**Réglage : 2 (Cuisson rapide)****PAIN À LA FARIVE D'AVOINE**

355 ml (1½ tasse) de babeurre (110 à 120 °F / 43 à 49 °C)

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine en dés

30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable (pas du sirop à crêpes)

240 ml (1 tasse) de farine d'avoine rapide à cuire

5 ml (1 c. à thé) de sel

945 ml (4 tasses) de farine panifiable

20 ml (4 c. à thé) de gluten de froment élastique

15 ml (3 c. à thé) de levure rapide

1. Mesurez tous les ingrédients et placez-les dans le moule à pain selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Rapid (cuisson rapide), puis la taille (0,9 kg/ 2,0 lb) et la couleur du pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (I/O).
5. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis placez-le sur une grille. Laissez le moule refroidir au moins 5 minutes. Démoulez le pain prudemment puis retournez-le à l'endroit. (Les disques de malaxage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

**BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de deux ans**

**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**


- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon

 **BLACK & DECKER** Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



Copyright © 2009 - 2010 Applica Consumer Products, Inc.

R12009/7-21-53E/F



Printed on recycled paper.  
Imprimé sur du papier recyclé.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>