



2LB BREADMAKER MACHINE À PAIN DE 2 LB

Customer Care Line:

1-800-231-9786

Accessories/Parts

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle :

1-800-231-9786

Accessoires/Pièces

1-800-738-0245

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



MODEL/MODÈLE

○ B2200

BREADMAKER QUICK START GUIDE

1. Before using your bread maker, always wash all pieces first to remove any sediment or oils left behind from previous use and to eliminate any odd tastes due to the residue that may be on the bread pan.
2. When following the recipe:
 - Always add ingredients into the bread pan in the order they are listed.
 - Measure ingredients carefully and accurately.
 - To measure liquids, use a see-through measuring cup and check the measurement at eye level.
 - When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off the ingredients with the straight-edge of a knife or metal spatula.
 - Inaccurate measurements, even if only slightly off, can make a difference in your results.
 - Yeast is always added last. Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients, salt or shortening.
3. The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:
 - a) Place ½ cup of lukewarm water into a small cup or bowl.
 - b) Stir ½ tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
 - c) Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.
 - d) The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.
4. Do not cover the bread maker with towels or other material that may prevent steam from escaping. Some steaming from vents is normal. Because of escaping steam, you should keep the breadmaker several inches away from cabinets while making bread.
5. Do not place any objects on top of the breadmaker.
6. **IMPORTANT: Add ingredients in the order they are specified in the recipe. For best results, accurate measuring of ingredients is very important. Do not put larger quantities than recommended into the bread pan, as it may produce poor results and may damage your breadmaker.**

TIPS FOR GETTING THE BEST RESULTS

1. Use only fresh ingredients.
2. In the U.S.: Use Bread Flour; In Canada: Use All-Purpose Flour or Canadian Bread Flour.
3. Use lukewarm water—not cold water.
4. Measure ingredients accurately and level off dry ingredients with the flat side of a knife or metal spatula.

5. When recipes call for a “lightly floured surface,” use about 1 to 2 tablespoons flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
6. Recipes referring to a “greased/oiled” bowl call for about 1 tablespoon oil or soft vegetable shortening spread on the bottom and sides of the bowl. You may prefer to use a nonstick vegetable spray to “grease” the bowl to cut down on added fats and calories. Place the ball of dough into the bowl and turn it over so that the dough is lightly greased on all sides.
7. When you let dough “rest”, form the dough into a ball and place it on a clean dry surface. Invert a large clean bowl over the dough and let it stand as directed in your recipe. When you let dough “rise” according to recipe directions, place it in a warm, draft-free area. For best results, cover the bowl with a clean, dry towel. To produce a tender product, make sure the dough rises until double in size.
8. Dough may be wrapped in plastic wrap and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.
9. Important to note that “RAPID BAKE” will make a denser loaf of bread.

TIPS FOR HANDLING DOUGH

- When recipes call for a “lightly floured surface,” use about 1 to 2 tablespoons flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough handling.
- Recipes referring to a “greased/oiled” bowl call for about 1 tablespoon oil or soft vegetable shortening spread on the bottom and sides of the bowl. You may prefer to use a non-stick vegetable spray to “grease” the bowl to cut down on added fats and calories.
- When you let dough “rest” and “rise” according to a recipe, place it in a warm, draft-free area. For best results, cover the dough with waxed paper and a clean, dry towel. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.

Some ingredients differ between Canada and the United States. Cheese, confectioner’s (icing) sugar and cornmeal are just a few ingredients that vary between the two countries. The major difference is in flour.

Flours

Canadian flours are milled from harder wheats so breads can be successfully made from national brands of both All-Purpose Flour and Bread Flour. U.S. “All-Purpose Flour” will produce poor results and should not be used with this unit. In the U.S., it is important to use “Bread Flour” for even-textured loaves.

Bread flour is processed from hard wheat and is high in the protein substance called gluten. When mixed and kneaded, the gluten stretches and incorporates air bubbles to produce a light, fine-textured loaf. The stretchy resilience of gluten makes this kind of flour most tolerant to high temperatures, altitude, or high humidity.

Canadian “All-Purpose Flour” is easy to find and has been extensively tested

with the recipes included in this book with good results. Canadian Bread Flour may also be used with good results.

Whole wheat and multi-grain flours contain the bran and germ of the grain. Although higher in fiber, these flours are lower in gluten than bread flour. Rye flour does not contain any gluten and therefore, must be used in combination with other flours. Whole wheat, multi-grain and rye flour typically produce shorter, denser loaves. Whole wheat flours vary greatly between the United States and Canada and from one brand to another. The recipes have been developed and tested using nationally available brands of flour.

Fat

Butter, margarine or vegetable shortening are often interchangeable in most bread recipes. Vegetable oil should not be substituted for shortening, butter or margarine (fat adds flavor and tenderness to the dough). Low-fat (diet) margarines are high in water content but maybe substituted with acceptable results for people on a low fat diet.

Salt

In very small amounts, salt adds flavor and controls the rising action of the yeast, allowing the dough to rise evenly. In high altitude areas, additional salt may be needed to improve bread results, however, keep in mind that too much salt may prevent the bread from rising.

Liquid

Milk—whole, 1% or 2% fat, skim, buttermilk, or reconstituted (powdered) dry milk, and water are the most commonly used liquids in bread recipes. Milk provides a soft crust, and gives bread a velvety texture. If your recipe calls for powdered milk and you prefer to use fresh milk, simply substitute the milk for the water and powder. Water makes a crisper crust.

Sweeteners

Natural sweeteners, such as white or brown sugar, honey, and molasses help the yeast in a recipe to grow. Sugar serves as food for the yeast. Without sugar, the yeast will not grow and the bread will not rise. The balance of sugar, salt, and yeast is a very important part of the bread making process. Sweeteners enhance the bread flavor and the browning process. If you prefer to use a sugar substitute, your baking results may vary based on the type and amount of sugar substitute used.

Yeast

Yeast is a heat-sensitive plant that feeds on the sugar in dough. Too much heat will kill the yeast, too little will slow the yeast action. Check the expiration date to be sure the yeast is fresh. The recipes in this cookbook have been tested with Traditional dry yeast but you may also use Bread Machine yeast.

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 oven mitts.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or other parts of this breadmaker in water or other liquid, except the mixing paddle and bread pan, which may be immersed when removed from the bread pan for cleaning.
- 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 cleaning, 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 dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the toll free number on the cover of this manual for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
- To disconnect, first ensure that the unit is off, then remove plug from the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contact with moving parts.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

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.

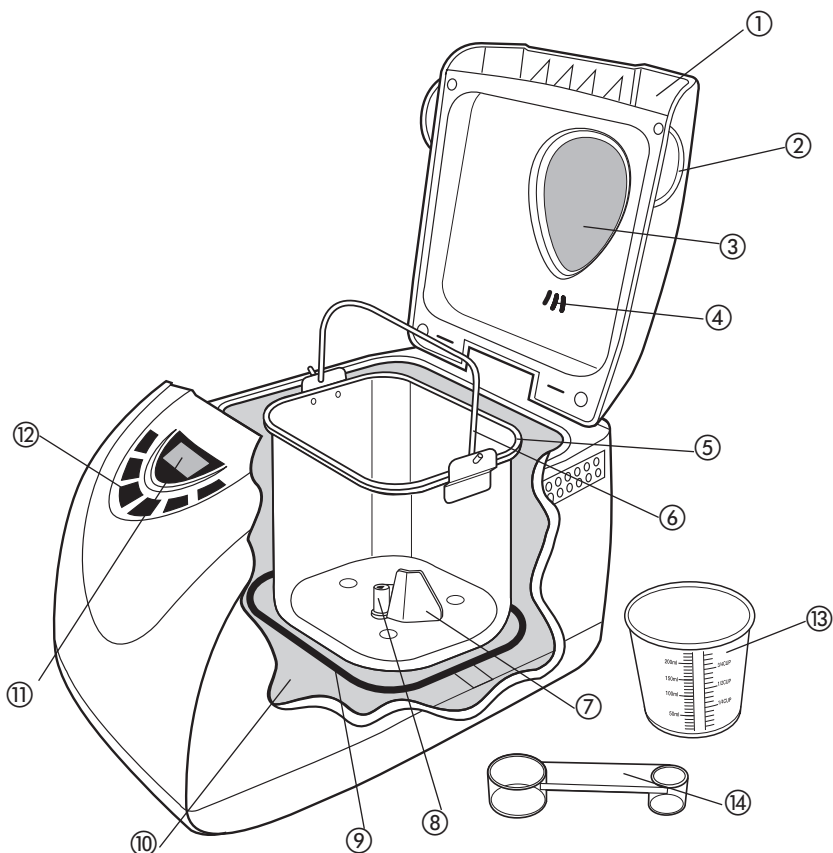
ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is 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) 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 or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.

A



1. Lid
2. Lid handle (one on each side)
3. Viewing window
4. Steam vent
- † 5. Nonstick, bread pan (Part # B2200-01)
6. Wire handle
- † 7. Kneading paddle (Part # B2200-02)
8. Rotating shaft
9. Heating element
10. Oven (baking chamber)
11. Digital display
12. Control panel
- †13. Measuring cup (Part # B2200-03)
- †14. Measuring scoop (Part # B2200-04)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

Control Panel



B

1. Digital Display



Shows the following:

- Number for each program setting selection (1-10) with preprogrammed baking time
- Crust color (Light, Medium or Dark)
- Loaf size (1.5-lb. or 2.0-lb.)
- Minute-by-minute countdown of remaining time for selected program

2. Crust Color Button



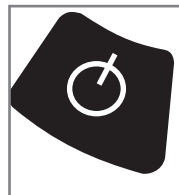
Lets you choose your preferred crust color: Light, Medium or Dark.

3. Loaf Size Button



Press to select the loaf size (1.5-lb. or 2.0-lb.).

4. Start/Stop 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. 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.

5. Menu Button



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

6. Timer Buttons



Press these buttons to set the time for delay bake (for program settings 1, 4, 5, 8 and 9). 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.

Program Settings

The following program settings will make it easy for you to make a great variety of breads and fruit preserves. For each selected setting, the baking time has been preprogrammed. The recipes provided on pages 17-27 will help you determine which program setting you should use.

Program Setting	Menu # Displayed	Baking or Process Time Displayed		Description
		1.5-lb.	2.0-lb.	
Basic	1	2:53	3:00	You can use this setting for most recipes that use white flour.
Rapid-Bake I	2	0:58	N/A	Quickly bakes 1.5-lb. size loaves of white bread.
Rapid-Bake II	3	N/A	0:58	Quickly bakes 2.0-lb. size loaves of white breads.
Sandwich	4	2:55	3:00	Bakes bread for sandwiches with thinner crust and lighter texture.
Whole Grain	5	3:32	3:40	Bakes bread that contains a large amount of wheat flour. This setting has a longer rise cycle.
Sweet	6	2:50	2:55	Bakes bread that contains sugar and eggs.
Quick Bread	7	1:40	1:40	Bakes bread that contains baking powder instead of yeast.
Dough	8	1:30		Prepares dough that can be shaped to make coffee cakes, rolls, pizza and other breads baked in a conventional oven.
French	9	3:40	3:50	Bakes bread with thin crust and light texture.
Preserves	10	1:20	1:20	This setting is to make jams from fresh fruit.

How to Use

This unit is for household use only.

HELPFUL HINTS FOR USING YOUR BREADMAKER

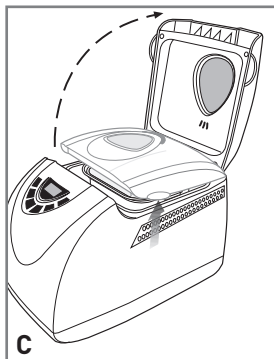
- 1. Follow the directions:** The liquid is always the first ingredient. Dry ingredients follow and the yeast is added last. Make a small well in the center of the flour and place the yeast there. This is especially important when using the delay-bake function to avoid activating the yeast too soon.
- 2. Measure carefully:** Use the appropriate measuring tools and measure carefully. The measuring scoop included should be used for dry measurement only. Spoon dry ingredients into the measuring scoop 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.
- 3. 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, eggs and cheese) when using the delay-bake function.
- 4. 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.
- 5. 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 open the cover to add ingredients at the "add ingredient" beep.
- 6. 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.
- 7. Save it for another day:** To freeze freshly baked bread, cool completely on a wire rack. Wrap securely in plastic wrap and then foil using a drugstore close. To serve, remove from foil and defrost in microwave. For that freshly baked flavor, reheat in the oven.
- 8. Adding ingredients:** All functions except Rapid Bake I and II, allow for the addition of ingredients, such as dried fruits and nuts; the beep sounds just before kneading is complete. This happens about 30 minutes into the program.

- 9. Avoid delay:** The delay-bake function cannot be used for Rapid Bake I and II or the Dough setting. It is not recommended for Whole Grain, Quick Bread or Preserves.
- 10. Test the water:** For most breads, use water that is 80° to 90°F (26 °C to 32 °C); for Rapid Bake breads, use water at 110°F to 120°F (43 °C to 48 °C).
- 11. 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.

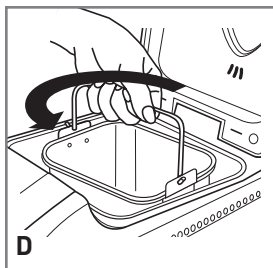
GETTING STARTED

- Unpack your unit and remove packing materials.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Peel off clear protective film from control panel.
- Wash all parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location for the unit. Make sure you have enough space above the unit to open the lid.

1 Remove Bread Pan



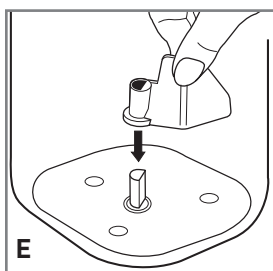
- Using the lid handle, lift and open the lid **(C)**.



- Grasp the sides of the bread pan and turn left (◀) to unlock, then pull straight up on the handle to remove the bread pan (D).

Tip: You can look at the back side of the oven chamber for direction.

2 Attach Kneading Paddle



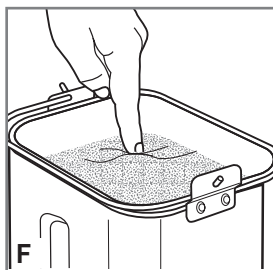
- Align the flat side of the hole in the kneading paddle with the flat side of shaft (E).
- Gently push paddle onto the shaft until securely in place.

READY TO BAKE

Note: You can select one of the recipes and specific instructions provided on pages 17-27.

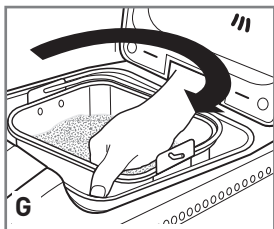
Adding Ingredients into Bread Pan

- To measure liquids, use a see-through measuring cup and check measurement at eye level.
- 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.
- Add ingredients at room temperature.
- Add ingredients in order listed: liquid - then dry - then yeast (always last).

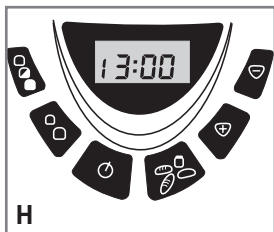


- Make small indentation with your finger in the top of the dry ingredients and add the yeast to the indentation (F). Do not let the yeast touch the liquid below.

1 Insert Bread Pan



- Place the bread pan into the unit in a diagonal left position as shown **(G)**.
- Turn the bread pan to the right (►) until it is securely in place. Bring down the handle.



- Close the lid and plug the unit into an electrical outlet. The unit beeps and the program setting 1 (Basic) displays as the default setting **(H)**.

2 Select Settings



= Crust Color button



= Loaf Size button



= Start/Stop button



= Menu button



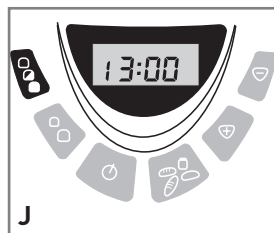
= Timer button



= Timer button

- Select the appropriate program setting according to recipe instructions.

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



- Press the  button to select desired crust (Light, Medium or Dark). The arrow on the screen moves to each selection every time you press the key **(J)**.

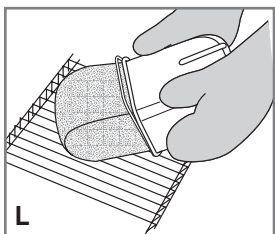


- Press the  button to select the desired loaf size (1.5-lb. or 2.0-lb.) **(K)**.

3 Start Kneading/Baking Cycle

- Press the  button. The glass window lets you watch the process of the bread as it is mixed, kneaded and baked. If additional ingredients are in the recipe, listen for the beep near the end of the kneading cycle (about 30 minutes into the program).
- When the baking cycle is complete, you hear a beep. Press the  button. Unplug the unit and let bread cool before removing from the bread pan.
- Open the lid and using oven mitts, turn the bread pan left () and gently pull the pan straight up and out to remove.

Caution: The bottom of the bread pan is very hot. To avoid burning counter surfaces, make sure to place it on a rack or on its side.



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

Important: Metal utensils might scratch the nonstick surface.

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

Important: The breadmaker will not operate again until it has cooled down.

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM FUNCTION

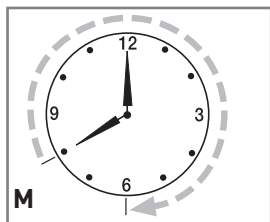
The keep warm function automatically begins when the baking cycle is completed—for up to one hour. Remove the bread and press  button. The crust softens if you let it stand in the unit.

DELAY-BAKE TIMER

You can set the timer to delay the completion of your bread for up to 13 hours for program settings 1, 4, 5, 8 and 9.

To Set the Timer

- Add your recipe ingredients to the bread pan.
- Select your settings for option 1, 4, 5, 8 and 9.
- 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 advance the time in 10-minute increments until the display shows 10:00. This means that your bread will be completed in 10 hours (6:00 a.m.) **(M)**.
- If necessary, use the  button to decrease the time.

Tip: To advance the time quickly, press and hold down the buttons

Care and Cleaning

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

CLEANING

1. Unplug the unit and let it cool.
2. Grip the kneading paddle and pull straight up to remove. If you have trouble removing the kneading paddle, place warm water in the bread pan for 10-15 minutes to loosen the paddle.
3. Wash the bread pan and kneading blade in warm, soapy water or in the dishwasher.

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

4. 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

BASIC.....	Chili Corn Bread
BASIC.....	Gluten Free Bread
RAPID I	Orange Poppy Seed Breakfast Bread
RAPID II.....	Herbed French Bread
SANDWICH	Cracked Wheat Sandwich
WHOLE GRAIN	Whole Wheat Currant Bread
SWEET.....	Cheesy Cheese Bread
QUICK BREAD.....	Craisin Nut Bread
DOUGH.....	Dinner Rolls
FRENCH.....	Sundried Tomato Parmesan Bread
PRESERVES	Strawberry Kiwi Preserves

Program Setting: 1 (Basic)

CHILI CORNBREAD

- 1 cup water (80 to 90°F. (26 to 32°C))
- 1 cup well drained whole kernel corn
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. well drained canned green chilies
- 2 tbsp. instant minced onion
- 2 tbsp. sugar
- 1¾ tsp. salt
- 1 tsp. chili powder
- ½ cup corn flour
- 4 cups bread flour
- 1¾ 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 Basic setting and appropriate loaf size (2 lb.) and color.
4. Press Start 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 paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 1 (Basic)

GLUTEN FREE BREAD

- 1½ cups water (80 to 90°F. (26 to 32°C))
- 3 large eggs, at room temperature
- ¼ cup vegetable oil
- 1 tsp. cider vinegar
- 2 cups white rice flour
- ⅔ cup dry skim milk powder
- 1½ tsp. salt
- ½ cup potato starch
- ½ cup tapioca flour
- ½ cup cornstarch
- 3 tbsp. sugar
- 1 tbsp. xanthan gum
- 2¼ 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 Basic setting and appropriate loaf size (1½ lb.) and desired color.
4. Press Start 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 blade may remain in bread. Remove blade when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 2 (Rapid Bake I)

ORANGE POPPY SEED BREAKFAST BREAD

- 1 cup water (110 to 120°F. (43 to 48°C))
- ¼ cup fresh orange juice
- 2 tbsp. dry milk powder
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. sugar
- 2 tbsp. poppy seeds
- 1 tbsp. grated orange peel
- ¾ tsp. salt
- 3 cups bread flour
- 4 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 Rapid Bake I setting, appropriate loaf size (1½ lb.) will appear and select desired color.
4. Press Start 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 paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 3 (Rapid Bake II)

HERBED FRENCH BREAD

2 cups water (110 to 120°F. (43 to 48°C))

2 tbsp. instant minced onion

2 tbsp. chopped fresh parsley

1½ tbsp. finely chopped garlic

1½ tbsp. sugar

1½ tsp. salt

5½ cups bread flour

2 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 Rapid Bake II setting and appropriate loaf size (2 lb.) will appear and select color.
4. Press Start button.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove baking pan from the unit and carefully remove bread from baking pan. (Kneading paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 4 (Sandwich)

CRACKED WHEAT SANDWICH BREAD

- 2 cups water (80 to 90°F. (26 to 32°C))
- 3 tbsp. dry milk powder
- 3 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 3 tbsp. honey
- 2 tsp. salt
- 1½ cups whole wheat flour
- 2½ cups bread flour
- 1 cup cracked wheat (bulgar)
- 4 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 Sandwich setting and appropriate loaf size (2 lb.) and color.
4. Press Start 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 paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 5 (Whole Grain)

WHOLE WHEAT CURRANT BREAD

- 1¼ cups water (80 to 90°F. (26 to 32°C))
- 2½ tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. honey
- 2 tsp. grated orange peel
- 1¼ tsp. salt
- 1½ cups whole wheat flour
- 2½ cups bread flour
- 3 tsp. active dry or bread machine rise yeast
- 2 tsp. vital wheat gluten (optional)

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 Whole Grain setting and appropriate loaf size (2 lb.) and color.
4. Press Start 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 bread pan. (Kneading paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 6 (Sweet)

CHEESY CHEESE BREAD

¾ cup water (80 to 90°F. (26 to 32°C))

½ cup cottage cheese

½ cup shredded Swiss cheese

¼ cup grated Parmesan cheese

1 tbsp. butter or margarine, cut into pieces

2 tbsp. sugar

1¼ tsp. salt

1 tbsp. instant minced onion

1 tbsp. chopped parsley

¾ cup bread flour

2 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 Sweet setting and appropriate loaf size (1½ lb.) and color.
4. Press Start 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 paddle may remain in bread. Remove paddle 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)

CRAISIN PECAN BREAD

- 2 cups all-purpose flour
- 1 cup sugar
- ¼ cup softened butter or margarine
- 1 tsp. baking powder
- ½ tsp. baking soda
- 2 tsp. grated orange peel
- ½ tsp. salt
- 1 cup buttermilk
- 2 large eggs, at room temperature
- 1 tsp. vanilla extract
- 1 cup dried cranberries
- ½ cup chopped pecans

1. In large mixing bowl, combine ingredients in order listed.
2. Spoon batter evenly into bread pan.
3. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
4. Select the Quick Bread setting.
5. Press Start button.
6. The Complete Signal will sound when the bread is done.
7. 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 paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 8 (Dough)

DINNER ROLLS

- ¼ milk (80 to 90°F. (26 to 32°C))
- ¼ cup water (80 to 90°F. (26 to 32°C))
- 1 large egg, at room temperature
- ¼ cup sugar
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into small pieces
- ½ tsp. salt
- 2½ cups bread flour
- 2¼ 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 button.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and place dough on lightly floured surface.
7. Invert large mixing bowl over dough and let rest for 10 minutes.
8. Shape into your favorite dinner rolls shapes such as braids, Parker House or clover leaf.
9. Cover and let rise until doubled in size (about 30 minutes).
10. Bake at 375°F (190°F) for 12 minutes or until golden brown.

Note: If desired, brush with melted butter or beaten egg and sprinkle with sesame, poppy or fennel seeds.

Variation - Cinnamon Rolls:

1. Roll out dough on lightly floured surface to 9 x 14-inch rectangle.
2. Brush with about 2 tbsp. melted butter. Sprinkle with a mixture of 3 tbsp. sugar and 3 tsp. ground cinnamon. Top with ¼ cup raisins.
3. Roll up jelly-roll style, starting at long end.
4. Cut into 1-inch slices and arrange in greased 9 x 12-inch baking pan.
5. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
6. Bake at 350°F (177°C) for 30 minutes or until golden.
7. Remove from oven and cool on wire rack.

Program Setting: 9 (French)

SUNDRIED TOMATO PARMESAN BREAD

1¼ cups water (80 to 90°F. (26 to 32°C))

¼ cup olive oil

1¼ tsp. salt

½ tsp. garlic pepper

⅔ cup grated Parmesan cheese

¾ cups bread flour

2¼ tsp. active dry or bread machine yeast

⅓ cup chopped sundried tomatoes

3 tbsp. chopped Italian parsley

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 French setting, appropriate loaf size (2 lb.) and desired color.
4. Press Start 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 paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 10 (Preserves)

STRAWBERRY KIWI PRESERVES

- 2 cups coarsely chopped strawberries
- 1 cup coarsely chopped golden or green kiwi
- $\frac{3}{4}$ cup sugar
- 1 tbsp. fresh lemon juice
- 1 pkg. (1.75 oz.) powdered pectin

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 Preserve setting and press the Start button.
4. The Complete Signal will sound when the preserves are done.
5. Using pot holders, remove bread pan from the unit and cool on wire rack.
Carefully pour jam into clean jars.
6. Place in refrigerator to set.
7. Store in refrigerator for up to 3 weeks.

Makes about 3 cups.

RESULTS POSSIBLE SOLUTIONS			Loaf Rises Then Falls "Cratered Loaf"	Loaf Rises Too High "Mushroom Loaf"	Loaf Does Not Rise Enough	Flat Loaf Little To No Rising
MEASUREMENTS	FLOUR	▲				
		▼		2 Tbsp.		
	Water Or Milk	▲			2 Tbsp.	
		▼	2 Tbsp.	2 Tbsp.		
	Salt	▲	1/4 tsp.	1/4 tsp.		
		▼			1/4 tsp.	
	Sugar Or Honey	▲			1 tsp.	
		▼		1 tsp.		
	Yeast	▲			1/4 tsp.	
		▼	1/4 tsp.	1/4 tsp.		
INGREDIENT	Water Or Milk	Not Enough Water Or Milk			✓	
		Liquid Too Hot or Too Cold				Use lukewarm water only
	FLOUR	Too Old			✓	✓
		Low In Gluten Content			Use Whole Wheat or Multi-Grain Flours	Use Whole Wheat or Multi-Grain Flours
		Too Fine	Use Bread Flour for best results		Use Bread Flour for best results	
	Yeast	None Was Added				✓
		Out Of Date Code				
		Used Fresh (Wrong Type)		Use Traditional Dry Yeast or Bread Machine Yeast only		
	Salt	Forgotten		✓		
		Too Much			✓	✓

▲	Increase Amount
▼	Decrease Amount

Crust Too Dark	Uncooked Or Partially Cooked	Not Mixed Or Partially Mixed	Gnarly Knotted Top	Loaf Core Texture Heavy & Dense	High Altitude Adjustment
			2 Tbsp.	2 Tbsp.	
			2 Tbsp.		
	2 Tbsp.				2 Tbsp.
				1 tsp.	
1 tsp.					
				1/4 tsp.	
					1/4 tsp.
		√	√		
		Use Bread Flour for best results			
				Use Traditional Dry Yeast or Bread Machine Yeast only	

Frequently Asked Questions

Q: There was a power failure while my breadmaker was operating; what do I do?

A: Most of our breadmakers feature a power failure protection system – anywhere from 7 minutes to 1 hour. This system will save your program settings for a short time after a power outage, so if you are within that time bread making can resume after the power returns (you may need to press the start button). To find out what length of time your power failure protection covers, please refer to your Use & Care Manual.

If the breadmaker loses power for more time than the power failure protection covers 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 breadmaker at the beginning of the course again. However, this may not always produce an acceptable loaf of bread.

If you are not sure when the outage occurred, 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.

Q: Why does the kneading paddle stick in the bread loaf when I remove it from the bread pan?

A: Even though the kneading paddle is nonstick, it may happen that it becomes lodged in the loaf during baking and comes out with the loaf once it is removed. Simply turn the loaf over on your cooling rack and use nonmetal tongs or any nonmetal utensil to remove it from the bottom of the loaf.

Important note: Use caution, as the kneading paddle will be hot.

Q: I pressed the PAUSE button, but nothing happened. Why does my machine not pause?

A: Some of our breadmakers require you to press and hold the PAUSE button in order to start the pause function. Try holding the PAUSE button for about 2 seconds. This should activate the PAUSE function.

Q: Why did my quick bread tear as I removed it from the baking chamber?

A: The most common cause for a quick bread tearing is that the kneading paddle stuck in the bottom of the quick bread as it baked. While normal breads will bring the kneading paddle with the bread as you remove it if it gets stuck, the texture of quick breads means the loaf may tear instead.

To prevent this, simply PAUSE your breadmaker and remove the kneading paddle prior to the beginning of the baking cycle.

Q: Can I set my delay bake timer for less time than the full amount possible?

A: In many cases, yes. Most of our delay bake timers are designed so you can adjust the amount of time you want the breadmaker to delay, usually in ten-minute increments. For example, our 13-hour delay bake timer can be set anywhere from 10 minutes to 13 hours, depending on the amount you need delayed. If your breadmaker has an adjustable delay bake timer, you can find specific instructions for using the timer directly following the regular operating instructions in your Use & Care manual.

Q: Can the delay bake timer be used with any bread making cycle or setting?

A: The delay bake timer can be used on any cycle, with the exception of jam. However, the delay bake timer should not be used or should be used with caution (i.e. do not delay for too long) on any recipes that have perishable ingredients, such as fresh milk, eggs and the like.

Q: Can the Rapid setting be used with any bread making cycle?

A: Depending on your breadmaker, the Rapid setting may be limited to a specific setting. In general however, white, whole wheat, French and sweet cycles can have a rapid setting. Most rapid settings on a bread maker will reduce the total bread making time by about one hour. Specialty settings such as quick breads, dough, gluten-free, low carb and jam cannot be done with a rapid setting.

Q: Why do the cabinets/walls around my breadmaker get hot when I use it?

A: In order to ventilate the baking chamber of your breadmaker properly, there are usually vents on both the sides and back of your breadmaker. Always ensure there is a few inches of space between your breadmaker and any vertical surface when it's in use.

Q: Where do I get replaceable parts for my breadmaker?

A: Some parts of your breadmaker are replaceable. You can look in your Use & Care manual to find out which parts can be replaced and to get a part number reference. Then, visit prodprotect.com or call 1-800-738-0245 (Monday–Friday, 8:30 a.m. to 8:00 p.m., ET).

Breadmakers**About The Finished Loaf****Q: Why does height and shape of bread differ in each loaf?**

A: The height and shape of your bread may differ depending on the ingredients, room temperature and length of timer cycle. Since each type of bread you make will have different ingredients, the loaves will be shaped differently. When making the same bread, even the room temperature can cause the loaves to be shaped slightly different.

Q: Why does my bread have an unusual aroma?

A: Stale ingredients may have been used or too much yeast was added. Always use fresh ingredients. Remember, accurate measurements are essential to make delicious bread, particularly when measuring the yeast.

Q: Why is the texture/consistency of my bread not as I expected?

A: The most common reason is that the ingredients weren't measured exactly. When measuring dry ingredients, make sure to tap and scrape the measuring cup to ensure you have exactly the amount you need. For liquids, make sure to measure at eye level on a flat surface; the center of the meniscus (the curve you see at the surface of the liquid) should be even with the measuring line. For more information, please see the Measuring Ingredients article in the Baking Tips section of our website.

Q: Why does my bread have floured corners?

A: Sometimes flour in the corner of the bread pan may not have been completely kneaded into the dough. You can simply scrape it off with a knife.

Q: Why does my bread have a slightly soggy quality to it?

A: Your bread loaf was most likely left in your breadmaker after baking was completed. Bread left in its loaf pan after baking that is not cooled on a wire rack can have a soggy quality to it. Although your breadmaker has a 60-minute keep warm cycle, it is recommended to remove bread immediately after baking.

Breadmaking Ingredients

Q: Why do I keep the dry/liquid ingredients separated in the bread pan before I place the pan into the baking chamber?

A: The main reason is to keep the yeast separated from the liquid ingredients. As a live substance, yeast will start to react with any liquid ingredient as soon as it comes into contact with it. You want to keep the yeast away from the liquids until it's ready to be mixed by your breadmaker to provide the best taste, texture and consistency in your finished bread. This is especially true if you're using the delay bake timer.

Q: Can ingredients be halved or doubled?

A: No. If there is too small an amount of ingredients in the bread pan, the kneading paddle cannot knead as it's designed to work. If there is too large an amount, the bread rises out of bread pan and spills over the sides.

Q: Can fresh milk be used in place of dry milk?

A: Yes, but you will need to make some adjustments to keep the volume of ingredients the same. Decrease the amount of water used equal to the amount of milk being added to ensure the volume is the same. Also note that fresh milk is not recommended when using the delay bake timer, because it may spoil while sitting in bread pan.

Q: Can I substitute butter for oil?

A: Yes. Simply melt the butter (cool to room temperature before adding) and add it in place of the oil. Since both of these are liquid ingredients, the volume will be the same and no adjustments need to be made.

Q: Can I use prepackaged bread and cake mixes in my breadmaker?

A: Yes. When using a prepackaged bread mix, simply select the bread making cycle that best fits the type of bread you're making (e.g. WHITE cycle for white bread). For cake mixes, use the QUICK BREADS baking cycle.

Q: What is the difference between regular types of bread and low-carb or gluten-free?

A: Low-carb breads are designed to substitute lower-carbohydrate alternatives for high-carbohydrate flours. In most cases, regular flours typically used in breadmaking are reduced or eliminated completely from the recipe using alternative ingredients like flax and whey powder. These breads are typically used to support a low-carb diet, so the dieter can continue to eat bread products.

Gluten-free breads are those that completely eliminate any ingredients that contain gluten. Common sources of gluten in baking include wheat, barley and rye. As such, alternative types of flour, such as rice flour, potato starch flour and soy flour are used as substitutes.

MACHINE À PAIN – GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

1. Avant chaque usage de la machine à pain, laver toutes les pièces afin d'enlever tous les résidus et les huiles laissés par l'utilisation précédente et d'éviter que des résidus sur le moule donnent un mauvais goût au pain.
2. Pendant la préparation d'une recette :
 - Toujours ajouter les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
 - Mesurer les ingrédients soigneusement et avec précision.
 - Pour mesurer les liquides, employer une tasse à mesurer transparente et vérifier la mesure à la hauteur des yeux.
 - Pour mesurer les ingrédients secs, employer des tasses ou des cuillères à mesurer standard pour ingrédients secs et utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule de métal pour obtenir une mesure arasée.
 - Des mesures inexactes, même si elles sont presque parfaites, peuvent influencer sur les résultats.
 - Il est toujours préférable d'ajouter la levure en dernier. Veiller à ce que la levure ne vienne pas en contact avec les ingrédients liquides, le sel ou le shortening.
3. Voici comment vérifier si la levure est encore active :
 - a) Verser 120 ml (1/2 tasse) d'eau tiède dans une petite tasse ou un petit bol.
 - b) Mélanger 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre dans l'eau, puis saupoudrer 30 ml (2 c. à table) de levure sur la surface.
 - c) Placer le bol ou la tasse à un endroit chaud et laisser reposer 10 minutes sans y toucher.
 - d) Le mélange devrait mousser et dégager un puissant arôme de levure. Si ce n'est pas le cas, acheter de la levure non expirée.
4. Ne pas couvrir la machine à pain de linges ou d'autres matières pouvant empêcher la vapeur de s'échapper. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements. À cause de la vapeur qui s'échappe, placer la machine à pain plusieurs pouces à l'écart des armoires pendant la préparation du pain.
5. Ne pas placer d'objets sur la machine à pain.
6. **IMPORTANT** : Ajouter les ingrédients dans l'ordre selon lequel ils sont mentionnés dans la recette. Pour des résultats optimaux, il est très important de mesurer les ingrédients avec précision. Ne pas mettre dans le moule à pain une plus grande quantité d'ingrédients que ce qui est recommandé, car cela pourra nuire à l'obtention de bons résultats et endommager l'appareil.

POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

1. N'utiliser que des ingrédients frais.
2. Au Canada : utiliser de la farine tout-usage ou panifiable; aux États-Unis : utiliser de la farine panifiable.
3. Utiliser de l'eau tiède, et non pas de l'eau froide.

4. Mesurer les ingrédients avec précision et utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule de métal pour obtenir une mesure arasée.
5. Si la recette demande une surface « légèrement enfarinée », répandre de 2,5 à 5 ml (1 à 2 c. à thé) de farine sur la surface. Pour manipuler la pâte facilement, enfariner légèrement les doigts ou le rouleau à pâte.
6. Si la recette demande un bol « graissé/huilé », enduire le fond et les parois du bol d'environ 15 ml (1 c. à table) d'huile ou de shortening végétal mou. Il est également possible de « graisser » le bol à l'aide d'un antiadhésif de cuisine afin de réduire les calories et les matières grasses. Placer la boule de pâte dans le bol et la tourner afin d'en graisser légèrement toute la surface.
7. Pour laisser la pâte « reposer », former une boule avec la pâte et la placer sur une surface propre et sèche. Placer un grand bol à l'envers par-dessus la pâte et la laisser reposer selon les indications dans la recette. Placer la pâte à un endroit chaud et sans courant d'air pour la faire « lever » selon les indications dans la recette. Pour des résultats optimaux, couvrir le bol d'un linge propre et sec. Pour obtenir un pain moelleux, s'assurer que la pâte double de volume.
8. Il est possible d'emballer la pâte dans une pellicule plastique et de la placer au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de l'utiliser.
9. Note importante : La fonction RAPID BAKE (CUISSON RAPIDE) produira un pain plus dense.

CONSEILS POUR LA MANIPULATION DE LA PÂTE

- Si la recette demande une surface « légèrement enfarinée », répandre de 2,5 à 5 ml (1 à 2 c. à thé) de farine sur la surface. Pour manipuler la pâte facilement, enduire légèrement les doigts ou le rouleau à pâte de farine.
- Si la recette demande un bol « graissé/huilé », enduire le fond et les parois du bol d'environ 15 ml (1 c. à table) d'huile ou de shortening végétal mou. Il est également possible de « graisser » le bol à l'aide d'un antiadhésif de cuisine afin de réduire les calories et les matières grasses.
- Placer la pâte à un endroit chaud et sans courant d'air pour la faire « reposer » et « lever » selon les indications dans la recette. Pour des résultats optimaux, couvrir la pâte de papier ciré et d'un linge propre et sec. Si la pâte ne double pas de volume, il pourra être difficile d'obtenir un pain moelleux.
- Il est possible d'emballer la pâte dans une pellicule plastique et de la placer au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de l'utiliser.

Certains ingrédients vendus au Canada et aux États-Unis sont différents. Le fromage, le sucre à glacer et la semoule de maïs sont des exemples d'ingrédients qui diffèrent dans ces deux pays. C'est la farine qui présente la plus grande différence.

Farine

Au Canada, la farine provient de blé dur, de sorte qu'on peut obtenir de bons résultats avec les marques nationales de farine tout-usage et de farine panifiable. Aux États-Unis, la farine tout-usage ne permet pas d'obtenir de bons résultats et ne doit pas être utilisée avec cet appareil; il est donc important d'utiliser de la farine panifiable pour obtenir des miches à texture uniforme.

La farine panifiable est faite de blé dur et est riche en gluten, une matière protidique. Lorsqu'il est mélangé et pétri, le gluten s'étire et crée des bulles d'air, ce qui produit une miche légère à texture fine. L'élasticité et la robustesse du gluten font en sorte que ce genre de farine résiste particulièrement bien aux températures élevées, à la haute altitude et à la forte humidité.

La farine tout-usage canadienne se trouve facilement et a fait l'objet de très nombreux essais probants avec les recettes de ce livre. La farine panifiable canadienne produit également de bons résultats.

Les farines de blé entier et multicéréales contiennent le son et le germe du grain. Quoique riches en fibres, ces farines renferment moins de gluten que la farine panifiable. La farine de seigle ne contient pas de gluten; c'est pourquoi il faut la combiner avec d'autres farines. Les farines de blé entier, multicéréales et de seigle produisent généralement des miches plus courtes et plus denses. Les farines de blé varient beaucoup selon la marque et le pays. Nos recettes ont été créées et testées avec succès à l'aide des marques de farine en vente à l'échelle du pays.

Gras

Le beurre, la margarine et le shortening végétal sont souvent interchangeable dans les recettes de pain. Ne pas remplacer le shortening, le beurre ou la margarine par de l'huile végétale (le gras rend la pâte plus savoureuse et plus tendre). Même si les margarines faibles en gras utilisées par les gens désireux de réduire leur consommation de gras contiennent beaucoup d'eau, elles permettent d'obtenir des résultats acceptables.

Sel

En très petites quantités, le sel rehausse la saveur et régule l'action de la levure, ce qui permet à la pâte de lever uniformément. En haute altitude, il peut être nécessaire d'ajouter plus de sel pour améliorer les résultats; il ne faut toutefois pas oublier que l'excès de sel pourra empêcher le pain de lever.

Liquides

Le lait (entier, à 1 % ou à 2 % de matières grasses, écrémé), le babeurre, le lait en poudre reconstitué et l'eau sont les liquides les plus couramment employés dans les recettes de pain. Le lait permet d'obtenir une croûte tendre et une mie veloutée. Si votre recette demande d'utiliser du lait en poudre, mais que vous préférez utiliser du lait frais, remplacez simplement le lait en poudre et l'eau par le lait frais. L'eau permet d'obtenir une croûte plus croustillante.

Édulcorants

Les édulcorants naturels, par exemple le sucre blanc ou la cassonade, le miel et la mélasse favorisent l'action de la levure dans la pâte. Le sucre sert à alimenter la levure. Sans sucre, la levure ne sera pas activée et le pain ne lèvera pas. L'équilibre entre le sucre, le sel et la levure constitue un élément très important

pour réussir le pain. Les édulcorants rehaussent aussi la saveur du pain et la cuisson dorée de la croûte. Si un édulcorant de synthèse est utilisé, les résultats pourront varier selon le type d'édulcorant et la quantité utilisée.

Levure

La levure se compose de champignons sensibles à la chaleur qui se nourrissent du sucre contenu dans la pâte. Si la chaleur est trop élevée, la levure ne survivra pas; si la chaleur est trop basse, l'action de la levure sera ralentie. Vérifier la date d'expiration pour s'assurer que la levure n'est pas expirée. Les recettes de ce livre ont été essayées avec de la levure sèche traditionnelle, mais on peut aussi utiliser de la levure pour machine à pain.

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les fiches ou autres pièces de ce robot boulanger dans l'eau ni autre liquide, sauf la palette de malaxeur qui peut être lavée une fois retirée du moule.
- Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Le laisser refroidir avant de le laver, d'y placer ou d'en retirer des pièces.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Si le produit doit être réparé pendant la période de garantie, appelez le numéro sans frais sur le couvercle de ce manuel pour l'information sur l'inspection, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
- Il faut être extrêmement prudent en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- ❑ Pour débrancher, mettre tout bouton sur « OFF » (arrêt), puis retirer la fiche de la prise.

- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le conteneur amovible.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

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 le 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

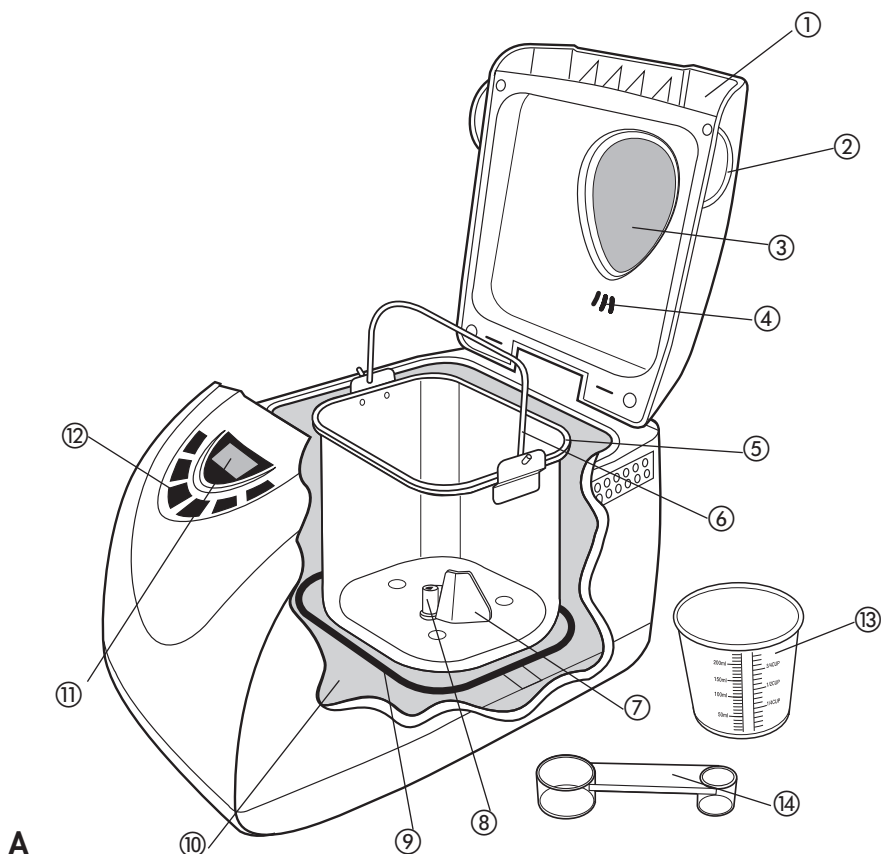
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

CORDON ÉLECTRIQUE

- 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.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

1. Couvercle

2. Poignée de couvercle (une de chaque côté)

3. Regard

4. Conduit de vapeur

† 5. Moule à pain antiadhésif (Pièce n° B2200-01)

6. Poignée métallique

† 7. Disque de malaxage (pièce n° B2200-02)

8. Arbre rotatif

9. Élément chauffant

10. Chambre de cuisson

11. Affichage numérique

12. Panneau de contrôle

† 13. Tasse à mesurer (pièce n° B2200-03)

† 14. Cuillère à mesurer (pièce n° B2200-04)

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

Panneau de contrôle



B

1. Affichage numérique à



Montre ce qui suit :

- Chiffre de chacune des sélections de réglage du programme (1 à 10) avec le temps de cuisson préprogrammé
- Couleur de croûte (pâle, moyenne ou foncée)
- Taille du pain (1,5 lb/0,68 kg ou 2 lb/0,9 kg)
- Compte à rebours à la minute pour le temps restant du programme sélectionné.

2. Bouton de couleur de croûte



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

3. Bouton de taille du pain



Appuyez sur le bouton pour choisir la taille du pain (1,5 lb/0,68 kg ou 2 lb/0,9 kg).

4. Bouton marche/arrêt



Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle et afficher le temps total pour le pain choisi. Pour annuler le cycle, appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Le bip indique que l'appareil s'est arrêté.

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.

5. 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.

6. Boutons de minuterie



Ces boutons permettent de régler la durée de délai de cuisson. Pour les sélections de réglage 1, 4, 5, 8 et 9. 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.

Réglages du programme

Les réglages suivants du programme vous faciliteront la tâche dans la préparation d'une variété de pains et conserves de fruits. Pour chacun des réglages choisis, le temps de cuisson a été pré-programmé. Les recettes des pages 41 à 52 vous aideront à déterminer le réglage de programme à utiliser.

Réglage du programme	No de menu affiché	Temps de cuisson ou de processus affiché		Description
		0,68 kg/0,9 kg 1,5 lb 2.0 lb		
Base	1	2:53	3:00	Vous pouvez utiliser ce réglage pour la plupart des recettes qui utilisent de la farine blanche.
Cuisson rapide 1	2	0:58	N/D	Prépare rapidement les pains de 1,5 lb/0,68 kg de farine blanche.
Cuisson rapide 2	3	N/D	0:58	Prépare rapidement les pains de 2 lb/0,9 kg de farine blanche.
Sandwich	4	2:55	3:00	Prépare le pain à sandwich à croûte plus mince et texture plus légère.
Grains entiers	5	3:32	3:40	Prépare le pain qui comprend une plus grande quantité de farine de blé. Ce réglage a un cycle de levée plus long.
Sucré	6	2:50	2:55	Prépare du pain qui contient du sucre et des œufs.
Pain éclair	7	1:40	1:40	Prépare le pain qui contient de la poudre à pâte au lieu de levure.
Pâte	8	1:30		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 français	9	3:40	3:50	Prépare le pain à croûte mince et texture légère.
Conserves	10	1:20	1:20	Ce réglage est conçu pour les confitures de fruits frais.

Utilisation

Cet appareil est réservé aux applications résidentielles uniquement.

CONSEILS UTILES POUR UTILISER VOTRE ROBOT BOULANGER

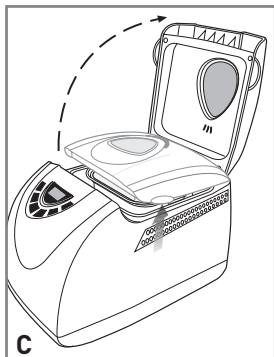
- 1. Suivez le mode d'emploi :** Le liquide est toujours le premier ingrédient. Les ingrédients secs suivent et la levure est ajoutée en dernier. Faites un petit puits au centre de la farine et placez-y la levure. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez la fonction de délai de cuisson pour éviter d'activer trop tôt la levure.
- 2. Mesurez avec soin :** Utilisez les ustensiles de mesure appropriés et mesurez avec soin. Utilisez la tasse à mesurer incluse seulement pour les mesures des ingrédients secs. Ajoutez les ingrédients secs dans la tasse à mesurer et nivelez avec le bord d'une spatule de métal ou le dos 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. Nivelez avec une spatule de métal ou le dos d'un couteau.
- 3. 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. Évitez d'utiliser des ingrédients périssables (comme le lait, les œufs et le fromage) lorsque vous utilisez la fonction de délai de cuisson.
- 4. 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 1 ou 2 cuillérées à table de farine au deuxième cycle de pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une balle lisse. Si le pain semble très sec ou frappe pendant le cycle de pétrissage, versez un peu d'eau à température ambiante dans le bol, 1 cuillérée à thé à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une balle lisse.
- 5. 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.
- 6. Patience:** Attendez au moins 20 minutes avant de trancher le pain frais : il sera encore délicieusement chaud, mais plus facile à trancher. Si vous aimez une croûte croustillante, retirez le pain dès la fin du cycle de cuisson. Pour préparer un autre pain, laissez l'appareil refroidir entièrement.

- 7. Conservez pour un autre jour :** Pour congeler le pain frais, laissez-le refroidir entièrement sur une plaque métallique. Enroulez bien le pain dans une pellicule de plastique, puis dans un papier aluminium. Pour servir, retirez le papier aluminium et dégelez au micro-ondes. Pour raviver cette saveur de pain frais, réchauffez au four.
- 8. Ajouter des ingrédients :** Toutes les fonctions sauf celles de cuisson rapide I et II, permettent d'ajouter des ingrédients tels que fruits secs et noix. Le bip se fait entendre juste avant la fin du pétrissage. Ceci se produit environ 30 minutes après le début du programme
- 9. Évitez les délais :** La fonction de cuisson à délai ne peut pas être utilisée avec le réglage de cuisson rapide I et II ou de pâte. Elle n'est pas recommandée pour les grains 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 °C à 48 °C).
- 11. 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 tasse de 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 (1/4 tasse de 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.

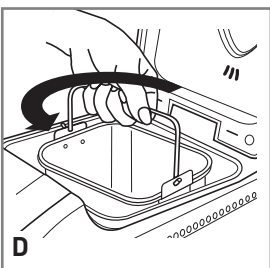
POINT DE DÉPART

- Déballez votre appareil et retirez les matières d'emballage.
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Retirez la pellicule protectrice transparente du panneau de commande
- Lavez toutes les pièces tel qu'indiqué dans la section Entretien et nettoyage.
- Choisissez l'endroit où placer l'appareil. Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil pour ouvrir le couvercle.

1 Retirez le moule



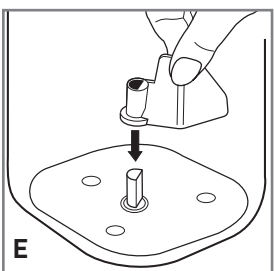
- En utilisant la poignée du couvercle, soulevez et ouvrez le couvercle **(C)**.



- Agrippez les côtés du moule à pain et tournez vers la gauche (◀) pour déverrouiller, puis remontez la poignée pour retirer le moule **(D)**.

Conseil : Vous pouvez regarder sous la chambre de cuisson pour connaître la direction.

2 Installez le disque de malaxage



- Alignez le côté plat du trou dans le disque de malaxage avec le côté plat de l'arbre **(E)**.
- Poussez délicatement le disque sur l'arbre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

PRÊT POUR LA CUISSON

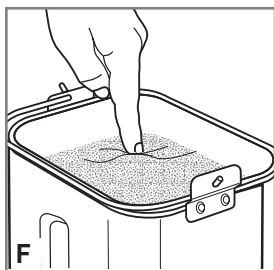
Remarque : Vous pouvez choisir l'une des recettes et des instructions précises fournies aux pages 51 à 65.

Ajouter les ingrédients dans le moule à pain

- Pour mesurer les liquides, utilisez une tasse à mesurer transparente et vérifiez la mesure à hauteur de l'œil.
- Lorsque vous mesurez les ingrédients secs, utilisez les tasses à mesurer pour ingrédients secs courantes ou les cuillères à mesurer et nivelez avec le bord d'une spatule de métal ou d'un couteau.
- Ajoutez les ingrédients à la température ambiante.

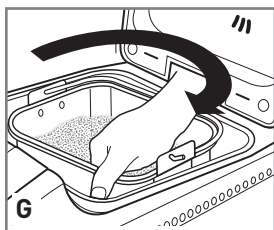


- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant : liquides - puis secs - puis la levure (toujours dernière).

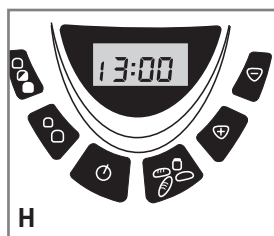


- Faites un petit renforcement avec le doigt sur le dessus des ingrédients secs et ajoutez la levure dans le renforcement **(F)**. Ne laissez pas la levure toucher le liquide en dessous.

1 Insérez le moule à pain



- Placez le moule dans l'appareil dans une position diagonale vers la gauche tel qu'illustré **(G)**.
- Tournez le moule vers la droite (►) jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Abaissez la poignée.



- Fermez le couvercle et branchez l'appareil dans une prise de courant. L'appareil fera entendre un bip et le réglage de programme 1 (Base) s'affichera comme réglage par défaut **(H)**.

2 Choisissez les réglages



= Bouton de couleur de croûte



= Bouton de taille du pain



= Bouton marche/arrêt



= Bouton de menu



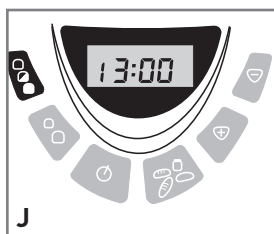
= Bouton de minuterie



= Bouton de minuterie

- Choisissez le réglage de programme approprié selon les instructions de la recette.

Remarque : Si vous faites une erreur de sélection, vous devez repasser par tous les réglages de programme restants pour ensuite retrouver la sélection du bon réglage.



- Appuyez sur le bouton  pour choisir la croûte recherchée (pâle, moyenne ou foncée). La flèche à l'écran se déplace vers chaque sélection chaque fois que vous enfoncez la touche **(J)**.

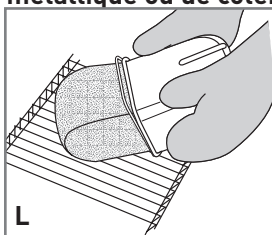


- Appuyez sur le bouton  pour choisir la taille de pain voulue (1,5 lb/0,68 kg ou 2 lb/0,9 kg) **(K)**.

3 Commencez le cycle de pétrissage/cuisson

- Appuyez sur le bouton . La fenêtre vitrée vous permet de regarder le processus de préparation du pain tandis qu'il est mélangé, pétri et cuit. Si des ingrédients supplémentaires se trouvent dans la recette, écoutez le bip vers la fin du cycle de pétrissage (environ 30 minutes dans le programme).
- À la fin du cycle de cuisson, vous entendez un bip. Appuyez sur le bouton . Débranchez l'appareil et laissez le pain refroidir avant de le retirer du moule.
- Ouvrez le couvercle et utilisez les gants de cuisine, tournez le moule vers la gauche () et tirez délicatement le moule vers le haut pour le sortir.

Attention : Le fond du moule est très chaud. Pour éviter de brûler les surfaces du comptoir, assurez-vous de le placer sur une plaque métallique ou de côté.



- Inversez le moule sur la plaque et secouez pour retirer le pain. Au besoin, utilisez une spatule antiadhésive et insérez-la délicatement le long des bords du moule pour détacher le pain **(L)**.

Important : Les ustensiles de métal pourraient égratigner la surface antiadhésive.

- Remettez le pain à l'endroit et laissez refroidir environ 20 minutes avant de trancher.

Important : Le robot boulanger ne fonctionnera pas tant qu'il ne sera pas refroidi.

FONCTIONS SPÉCIALES

FONCTION GARDER CHAUD

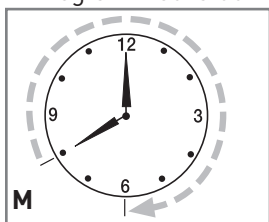
Cette fonction commence automatiquement à la fin du cycle de cuisson et dure jusqu'à une heure. Retirez le pain et enfoncez le bouton . La croûte s'amollit si vous la laissez dans l'appareil.

MINUTERIE DE DELAI DE CUISSON

Vous pouvez régler la minuterie pour retarder la fin de cuisson de votre pain jusqu'à 13 heures seulement pour les sélections de réglage 1, 4, 5, 8 et 9..

Pour régler la minuterie

- Ajoutez les ingrédients de votre recette dans le moule.
- Choisissez vos sélection pour réglages 1, 4, 5, 8 et 9.
- Réglez l'heure où vous voulez que le pain soit prêt. Par exemple, si vous réglez la minuterie à 20 h et si vous désirez vous réveiller avec du pain frais à 6 h, cela sera 10 heures.



- Utilisez le bouton  pour faire avancer l'heure en incréments de 10 minutes jusqu'à ce que l'affichage soit à 10:00. Ceci signifie que votre pain sera prêt dans 10 heures (6 h) **(M)**.
- Utilisez au besoin le bouton  pour réduire le temps.

Conseil : Pour faire avancer le temps rapidement, appuyez sur les boutons et gardez-les enfoncés.

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. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
2. Agrippez le disque de malaxage et retirez-le bien droite. Si vous éprouvez des difficultés à retirer le disque de malaxage, placez de l'eau tiède dans le moule pendant 10 à 15 minutes pour desserrer le disque.
3. Lavez le moule et la lame de pétrissage 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 le disque de malaxage. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

4. 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

ÉLÉMENTAIRE	Pain de maïs au chili
ÉLÉMENTAIRE	Pain sans gluten
RAPIDE I	Pain pour petit déjeuner à l'orange et aux graines de pavot
RAPIDE II	Pain français aux herbes
SANDWICH	Pain à sandwich au blé concassé
GRAIN ENTIERS	Pain complet aux raisins de Corinthe
SUCRÉ	Pain au fromage
PAIN RAPIDE	Pain aux noix, canneberges et raisins secs
PÂTE À PAIN	Petits pains
FRANÇAIS	Pain aux tomates séchées et parmesan
CONFITURES	Confiture de fraises et kiwi

Réglage du programme : 1 (Base)

PAIN DE MAÏS AU CHILI

1 tasse d'eau tiède (26 à 32 °C (80 à 90 °F))

1 tasse de maïs bien égoutté

2 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés

2 cuillères à table de piments verts en boîte, bien égouttés

2 cuillères à table d'oignons hachés déshydratés

2 cuillères à table de sucre

1¼ cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé de chili en poudre

½ tasse de farine de maïs

4 tasses de farine panifiable

1¼ cuillère 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 (Élémentaire) puis la taille (0,9 kg / 2 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 1 (Base)

PAIN SANS GLUTEN

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

3 gros oeufs, à température ambiante

¼ tasse d'huile végétale

1 cuillère à thé de vinaigre de cidre

2 tasses de farine de riz blanche

¾ tasse de lait en poudre écrémé

1½ cuillère à thé de sel

½ tasse de fécule de pomme de terre

½ tasse de farine de tapioca

⅓ tasse de semoule de maïs

3 cuillères à table de sucre

1 cuillère à table de gomme de xanthane

2¼ cuillères 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 (Élémentaire) puis la taille (0,9 kg / 2 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 2 (Cuisson rapide I)

PAIN POUR PETIT DÉJEUNER À L'ORANGE ET AU PAVOT

1 tasse d'eau tiède (43 à 48 °C (110 à 120 °F))

¼ tasse de jus d'orange

2 cuillères à table de lait en poudre

2 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés

2 cuillères à table de sucre

2 cuillères à table de graines de pavot

1 cuillère à table de zeste d'orange

¾ cuillère à thé de sel

3 tasses de farine panifiable

4 cuillères 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 Rapid Bake I (Cuisson rapide) puis la taille (0,68 kg / 1,5 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 3 (Cuisson rapide II)

PAIN FRANÇAIS AUX HERBES

2 tasses d'eau tiède (environ 43 à 48 °C (110 à 120 °F))

2 cuillères à table d'oignons hachés déshydratés

2 cuillères à table de persil frais haché

1½ cuillère à table d'ail coupée finement

1½ cuillère à table de sucre

1½ cuillère à thé de sel

5½ tasses de farine panifiable

2 cuillères 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 Rapid Bake II (Cuisson rapide) puis la taille et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 4 (Sandwich)

PAIN À SANDWICH AU BLÉ CONCASSÉ

- 2 tasses d'eau tiède (26 à 32 °C (80 à 90 °F))
- 3 cuillères à table de lait en poudre
- 3 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés
- 3 cuillères à table de miel
- 2 cuillères à thé de sel
- 1½ tasse de farine complète
- 2½ tasses de farine panifiable
- 1 tasse blé concassé (bulgare)
- 4 cuillères 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 Sandwich puis la taille (0,9 kg / 2 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 5 (Grains entiers)

PAIN COMPLET AUX RAISINS DE CORINTHE

1¼ tasse d'eau tiède (26 à 32 °C (80 à 90 °F.))

2½ cuillères à table de beurre non salé ou de margarine en dés.

2 cuillères à table de miel

2 cuillères à thé de zeste d'orange

1¼ cuillère à thé de sel

1½ tasse de farine complète

2½ tasses de farine panifiable

3 cuillères à thé de levure active ou de panification

2 cuillères à thé de gluten de froment élastique (facultatif)

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 Whole Grain (Blé complet) puis la taille (0,9 kg / 2 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 6 (Sucré)

PAIN AU FROMAGE

¾ tasse d'eau tiède (26 à 32 °C (80 à 90 °F))

½ tasse de fromage cottage

½ tasse de fromage suisse râpé

¼ tasse de fromage parmesan râpé

1 cuillère à table de beurre ou de margarine en dés

2 cuillères à table de sucre

1¼ cuillère à thé de sel

1 cuillère à table d'oignons hachés déshydratés

1 cuillère à table de persil haché

¾ tasses de farine panifiable

2 cuillères 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 Sweet (Sucré) puis la taille (0,68 kg / 1,5 lb) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 7 (Pain éclair)

PAIN AUX CANNEBERGES, RAISINS SECS ET PACANES

2 tasses de farine tout-usage

1 tasse de sucre

¼ tasse de margarine ou de beurre ramolli

1 cuillère à thé de levure chimique

½ cuillère à thé de bicarbonate de potassium

2 cuillères à thé de zeste d'orange

½ cuillère à thé de sel

1 tasse de babeurre

2 gros œufs à température ambiante

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1 tasse de canneberges séchées

½ tasse de pacanes hachées

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients dans l'ordre énoncé.
2. À l'aide d'une cuillère, versez uniformément la pâte dans le moule.
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 Start (Marche).
6. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.
7. 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. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 8 (Pâte)

PETITS PAINS

¼ tasse de lait (26 à 32 °C (80 à 90 °F))

¼ tasse d'eau tiède (26 à 32 °C (80 à 90 °F))

1 gros œuf à température ambiante

¼ tasse de sucre

2 cuillères à table de beurre non salé ou de margarine en dés.

½ cuillère à thé de sel

2½ tasses de farine panifiable

2½ cuillères 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 à pain).
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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-leur la forme voulue, par exemple des tresses, des feuilles de trèfle ou en demi-lune.
9. Couvrez le moule et laissez lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que leur taille ait doublé.
10. Faire cuire à 191 °C (375 °F) jusqu'à ce que les pains soient dorés.

Remarque : selon le goût, enduisez-les, à l'aide d'un pinceau, de beurre ou d'œuf battu, puis saupoudrez-les de graines de pavot, de sésame ou de fenouil.

Variation - Petits pains à la cannelle :

1. Étalez la pâte sur une surface rectangulaire légèrement farinée de 23 x 35,5 cm.
2. Enduisez-la au pinceau d'environ 2 cuillères à table de beurre fondu. Saupoudrez d'un mélange de 3 cuillères à table de sucre et ½ cuillère à thé de cannelle moulue. Ajoutez-y ¼ tasse de raisins secs.
3. Roulez la pâte en commençant par le côté le plus long.
4. Coupez en tranches d'un pouce puis placez-les dans un moule graissé de 23 x 30,5 cm (9 x 12-inch).
5. Couvrez le moule et laissez monter les pains dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 45 minutes).
6. Faire cuire dans un four pré-chauffé à 177 °C (350 °F) environ 30 minutes.
7. Retirer les pains du four et laissez les refroidir sur une grille.

Réglage du programme : 9 (Pain français)

PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU PARMESAN

1¼ tasse d'eau tiède (26 à 32 °C (80 à 90 °F))

¼ tasse d'huile d'olive

1¼ cuillère à thé de sel

½ cuillère à thé de poivre à l'ail

⅔ tasse de fromage parmesan râpé

3¼ tasses de farine panifiable

2¼ cuillères à thé de levure active ou de panification

⅓ tasse de tomates séchées hachées

3 cuillères à table de persil italien haché

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 French Bread (Pain français) puis la taille 0,9 kg (2 lbs) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (Marche).
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 démoulez-le soigneusement. (Le disque de malaxage peut rester dans le pain. Retirez-le une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 10 (Conserve)

CONFITURES FRAISES ET KIWI

- 2 tasses de fraises coupées grossièrement
- 1 tasse de kiwis dorés et verts coupés grossièrement
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 cuillère à table de jus de citron pressé
- 1 paquet (50 g) de pectine en poudre

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 Preserves (Confitures) et appuyez sur le bouton Start (Marche).
 4. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque la confiture sera prête.
 5. 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.
 6. Laissez prendre au réfrigérateur.
 7. Entreposez au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines.
- Donne environ 3 tasses.

RÉSULTATS SOLUTIONS POSSIBLES			La miche lève, puis retombe en formant un « cratère ».	La miche lève trop, en forme de champignon.	La miche ne lève pas assez.	La miche ne lève pas et demeure plate.
MESURES	FARINE	▲				
		▼		30 ml (2 c. à table)		
	Eau ou lait	▲			30 ml (2 c. à table)	
		▼	30 ml (2 c. à table)	30 ml (2 c. à table)		
	Sel	▲	1,25 ml (1/4 c. à thé)	1,25 ml (1/4 c. à thé)		
		▼			1,25 ml (1/4 c. à thé)	
	Sucre ou miel	▲			5 ml (1 c. à thé)	
		▼		5 ml (1 c. à thé)		
	Levure	▲			1,25 ml (1/4 c. à thé)	
		▼	1,25 ml (1/4 c. à thé)	1,25 ml (1/4 c. à thé)		
INGRÉDIENTS	Eau ou lait	Pas assez d'eau ou de lait			✓	
		Liquide trop chaud ou trop froid				N'utiliser que du liquide tiède.
	FARINE	Pas assez fraîche			✓	✓
		Pauvre en gluten			Utiliser de la farine de blé entier ou multicéréale.	Utiliser de la farine de blé entier ou multicéréale.
		Trop fine	Pour des résultats optimaux, utiliser de la farine panifiable.		Pour des résultats optimaux, utiliser de la farine panifiable.	

La croûte est trop foncée.	La mie n'est pas cuite ou seulement cuite en partie.	La pâte n'est pas bien mélangée.	Le dessus n'est pas uniforme.	La mie est lourde et dense.	Ajustements en haute altitude
			30 ml (2 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	
			30 ml (2 c. à table)		
	30 ml (2 c. à table)				30 ml (2 c. à table)
				5 ml (1 c. à thé)	
5 ml (1 c. à thé)					
				1,25 ml (1/4 c. à thé)	
					1,25 ml (1/4 c. à thé)
		✓	✓		
		Pour des résultats optimaux, utiliser de la farine panifiable.			

INGRÉDIENTS	Levure	Omise				√
		Expirée				
		De la levure fraîche a été utilisée (mauvais type)		Utiliser de la levure sèche traditionnelle ou de la levure pour machine à pain.		
	Sel	Omis		√		
		Trop abondant			√	√

▲	Augmenter la quantité
▼	Diminuer la quantité

				Utiliser de la levure sèche traditionnelle ou de la levure pour machine à pain.	

Foire aux questions

Q. Une panne de courant est survenue pendant le fonctionnement de la machine à pain; que dois-je faire?

R. La plupart de nos machines à pain sont équipées d'un dispositif de protection en cas de panne de courant - de 7 minutes à 1 heure. Ce dispositif garde en mémoire les paramètres programmés pendant quelque temps après la panne; si le courant est rétabli avant l'expiration de ce délai, la cuisson du pain peut se poursuivre (il peut être nécessaire d'appuyer sur le bouton de mise en marche). Pour connaître la durée de la protection en cas de panne de courant, consulter le guide d'utilisation et d'entretien.

Si le courant n'est pas rétabli après le délai de protection indiqué 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. Dans le cas d'une recette faite de produits non périssables, vous pouvez essayer de redémarrer la machine à pain au début de son cycle. 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. Il se peut toutefois que le pain ainsi produit ne soit pas satisfaisant. Si le pain avait déjà commencé à cuire lorsque la panne de courant est survenue, recommencer la recette avec de nouveaux ingrédients.

Q. Pourquoi le disque de malaxage reste-t-il accroché au pain lors du démoulage?

R. Bien que le disque de malaxage soit enduit d'un revêtement antiadhésif, il peut arriver qu'il pénètre dans le pain pendant la cuisson et sorte lors du démoulage. Il suffit de retourner le pain sur la clayette à refroidir et utiliser des pinces ou un ustensile non métallique pour séparer le disque du pain.

Remarque importante : Faire preuve de prudence, car le disque de malaxage sera chaud.

Q. J'ai appuyé sur le bouton PAUSE, mais rien ne s'est produit. Pourquoi?

R. Certaines de nos machines à pain exigent que vous mainteniez enfoncé le bouton PAUSE pour activer cette fonction. Maintenez le bouton PAUSE enfoncé pendant environ 2 secondes. La fonction PAUSE devrait s'activer.

Q. Pourquoi le pain rapide se défait-il lorsque je le retire de la chambre de cuisson?

R. Le plus souvent, il arrive au pain rapide de se défaire parce que le disque de malaxage a pénétré le pain pendant la cuisson. Alors que normalement le disque de malaxage vient avec le pain s'il est resté coincé, il se peut que le pain rapide se défasse en raison de sa texture.

Pour éviter cette situation, activer la fonction PAUSE et retirer le disque de malaxage avant le cycle de cuisson.

Q. Puis-je régler la minuterie à retardateur à un temps de cuisson inférieur à la durée maximale?

R. Dans plusieurs cas, oui. La plupart des minuteries à retardateur de nos machines à pain sont conçues pour que vous puissiez régler la durée, généralement par tranches de dix minutes. Par exemple, notre minuterie à retardateur de 13 heures peut être réglée entre 10 minutes et 13 heures, selon la durée désirée. Si votre machine à pain est équipée d'une minuterie à retardateur réglable, vous trouverez des instructions précises dans le guide d'utilisation et d'entretien.

Q. Est-ce que la minuterie à retardateur peut être utilisée pour tous les cycles ou réglages de cuisson?

R. La minuterie à retardateur peut être utilisée pour tous les cycles, à l'exception de la confiture. Toutefois, la minuterie à retardateur doit être utilisée avec prudence (ne pas retarder la cuisson trop longtemps) pour toute recette comportant des ingrédients périssables, comme du lait frais, des œufs, etc.

Q. Est-ce que le réglage Rapide peut être utilisé pour tous les cycles de cuisson?

R. Selon le modèle de la machine à pain, le réglage Rapide peut être limité à certaines fonctions. En général, la fonction Rapide peut s'appliquer au pain blanc, au pain de blé entier, au pain français et au pain sucré. La plupart des fonctions Rapide d'une machine à pain contribuent à réduire le temps de cuisson d'environ 1 heure. Les réglages spéciaux comme pain rapide, pâte, sans gluten, faible teneur en glucides et confiture ne sont pas compatibles avec la fonction Rapide.

Q. Pourquoi les armoires/murs à proximité de la machine à pain deviennent-ils chauds pendant l'utilisation?

R. Généralement, des événements latéraux et à l'arrière de la machine à pain permettent d'aérer adéquatement la chambre de cuisson. Toujours s'assurer qu'il y a un espace de quelques pouces entre la machine à pain et toute surface verticale à proximité pendant l'utilisation.

Q. Où puis-je me procurer des pièces de rechange pour la machine à pain?

R. Certaines pièces de la machine à pain ne sont pas remplaçables. Consulter le guide d'utilisation et d'entretien pour déterminer les pièces remplaçables et pour obtenir un numéro de pièce. Visiter prodprotect.com ou composer le 1 800 738-0245 (du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 20 h, HE).

Machines à pain

À propos de la miche finie

Q. Pourquoi la hauteur et la forme du pain changent-elles d'une miche à l'autre?

R. La hauteur et la forme du pain peuvent changer selon les ingrédients, la température ambiante et la durée du cycle. Comme chacun des types de pain nécessite des ingrédients différents, les miches seront de forme différente. Même si le type de cuisson est identique au précédent, la température ambiante peut avoir de légères incidences sur la forme du pain.

Q. Pourquoi le pain a-t-il un arôme inhabituel?

R. Il est possible que des ingrédients périmés aient été utilisés ou que la pâte comporte trop de levure. Toujours utiliser des ingrédients frais. Le dosage précis des ingrédients est essentiel à la préparation d'un pain délicieux, surtout dans le cas de la levure.

Q. Pourquoi la texture/consistance du pain n'est-elle pas comme je l'aurais souhaitée?

R. En général, c'est parce que les ingrédients n'ont pas été mesurés avec précision. Pour mesurer des ingrédients secs, s'assurer d'agiter et de niveler la tasse à mesurer pour obtenir la quantité désirée. Dans le cas de liquides, s'assurer de vérifier les mesures à hauteur des yeux sur une surface plane; le centre du ménisque (la courbe à la surface du liquide) doit être aligné sur le niveau de la tasse à mesurer. Pour obtenir de plus amples renseignements, consulter l'article Mesures dans les conseils de cuisson du site Web.

Q. Pourquoi le pain a-t-il de la farine dans les coins?

R. Parfois, la farine dans les coins du moule n'est pas complètement pétrie avec le reste de la pâte. La racler de la miche à l'aide d'un couteau.

Q. Pourquoi le pain est-il légèrement pâteux?

R. Le pain a probablement été laissé dans la machine à pain après la cuisson. Le pain laissé dans le moule qui n'a pas été refroidi sur une grille après la cuisson peut devenir pâteux. Bien que la machine à pain comporte un cycle de réchaud de 60 minutes, il est recommandé de retirer le pain immédiatement après la cuisson.

Ingrédients

Q. Pourquoi dois-je séparer les ingrédients secs/liquides dans le moule avant de l'insérer dans la chambre de cuisson?

R. La raison principale consiste à isoler la levure des ingrédients liquides. La levure étant une substance active, elle agit sur tout ingrédient liquide dès qu'elle entre en contact avec ce dernier. Il est important que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides avant le début du malaxage dans la machine à pain, de façon à obtenir la saveur, la texture et la consistance optimales du pain. Cette précaution s'applique particulièrement si la minuterie à retardateur est utilisée.

Q. La quantité des ingrédients peut-elle être divisée en deux ou doublée?

R. Non. Si le moule à pain n'est pas assez rempli, le disque de malaxage ne pourra pas pétrir la pâte correctement. S'il est trop rempli, le pain sortira du moule et débordera en levant.

Q. Est-il possible d'utiliser du lait frais à la place du lait en poudre?

R. Oui, mais il est nécessaire de procéder modifier la recette pour que la proportion des ingrédients soit respectée. Réduire le volume d'eau proportionnellement au volume de lait ajouté. Prendre aussi note que le lait frais n'est pas idéal pour l'utilisation de la minuterie à retardateur, car il risque de tourner pendant qu'il repose dans le moule à pain.

Q. Puis-je remplacer l'huile par du beurre?

R. Oui. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir à la température de la pièce avant de l'ajouter à la place de l'huile. Comme il s'agit de deux ingrédients liquides, le volume reste le même et aucun ajustement n'est nécessaire.

Q. Puis-je utiliser des préparations à pain et à gâteaux pré-emballées dans la machine à pain?

R. Oui. Dans le cas d'utilisation de préparations à pain pré-emballées, sélectionner le cycle de cuisson convenant au type de pain (ex. : cycle pour pain blanc). Dans le cas de préparation à gâteaux, utiliser le cycle pour pain rapide.

Q. Quelle est la différence entre les types de pain ordinaires et le pain à faible teneur en glucides ou sans gluten?

R. Les pains à faible teneur en glucides contiennent moins de glucides que les pains préparés à l'aide de farine à haute teneur en glucides. Dans la plupart des cas, les farines ordinaires entrant dans la préparation du pain sont réduites ou éliminées de la recette par l'ajout d'ingrédients comme du lin ou du lactosérum en poudre. Généralement, ces pains à faible teneur en glucides permettent aux personnes suivant un régime de consommer des produits de boulangerie.

Les pains sans gluten ne contiennent aucun ingrédient constitué de gluten. On retrouve généralement le gluten dans la farine de blé, d'orge et de seigle. Ces ingrédients peuvent être remplacés par de la farine de riz, de la fécule de pomme de terre et de la farine de soja.

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, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years 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, 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 and the BLACK & DECKER Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

Made and Printed in People's Republic of China

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, 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 l'état ou la province qu'il habite.

Le nom et le logo BLACK & DECKER sont des marques déposées de The Black & Decker Corporation, ou une de ses sociétés affiliées, et sont utilisés sous licence.

Fabriqué e Imprimé en République populaire de Chine



© 2013 Applica Consumer Products, Inc.
a subsidiary of Spectrum Brands, Inc.
une filiale de Spectrum Brands, Inc.



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.

2013/11-4-5 E/F

T22-5000832