

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

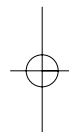


All-In-One Pro®

All-In-One®

Automatic Breadmakers

Robots boulangers



**USA/Canada
Mexico**

**1-800-231-9786
01-800-714-2503**

www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

**Models
Modèles**

☐ **B2200**

☐ **B2250**

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT	4
Part Names	4
Control Panel	5
Program Settings	7
HELPFUL HINTS FOR USING YOUR BREADMAKER	8
GETTING STARTED	9
1 Remove Baking Pan	9
2 Attach Kneading Blade	10
READY TO BAKE	10
Adding Ingredients into Bread Pan	10
1 Insert Bread Pan	11
2 Select Settings	11
3 Start Kneading/Baking Cycle	12
SPECIAL FUNCTIONS	12
Keep Warm Function	12
Delay-Bake Timer	12
RECIPES	14
CLEANING	30
STORING	30

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, 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, a heated oven,
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
- ☐ To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from the wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.
- ☐ Avoid contact with moving parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

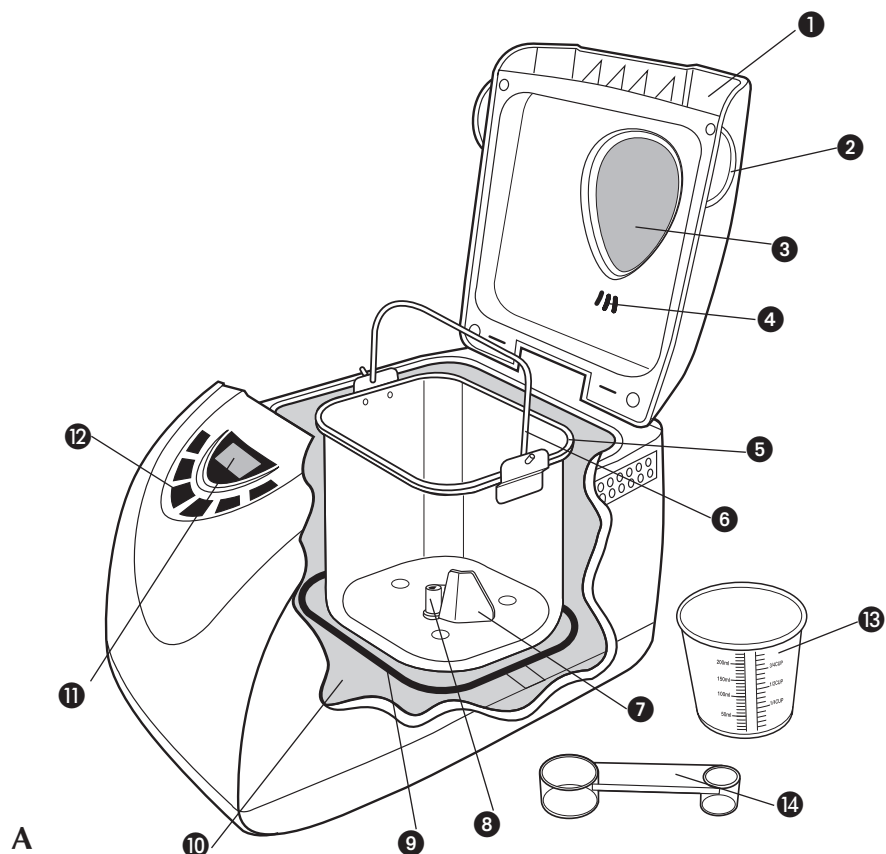
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

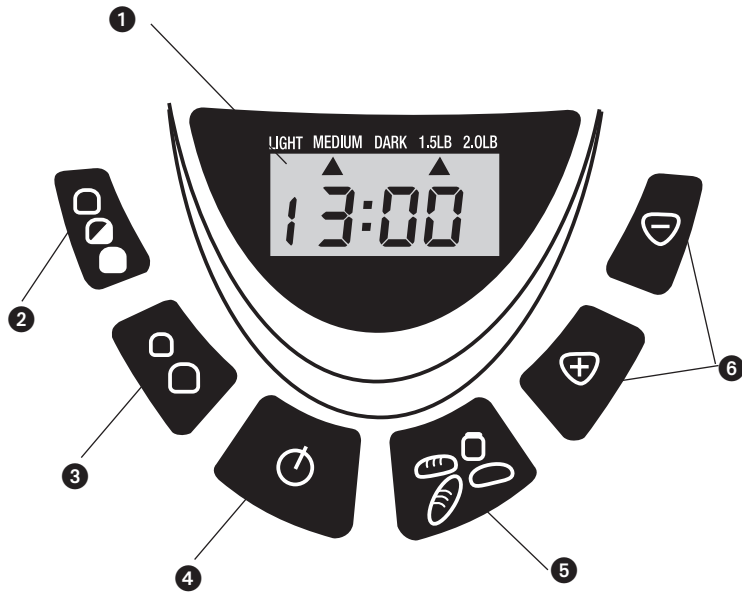
GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT

Part Names



- 1. Lid
- 2. Lid handle (one on each side)
- 3. Viewing window
- 4. Steam vent
- † 5. Nonstick, bread pan (Model B2200 Part # B2200-01 / Model B2250 (B2250-01))
- 6. Wire handle
- † 7. Kneading blade (Part # B2200-02)
- 8. Rotating shaft
- 9. Heating element
- 10. Oven chamber
- 11. LCD digital display
- 12. Control panel
- †13. Measuring cup (Part # B2200-03)
- †14. Measuring scoop (Part #B2200-04)
- † Consumer replaceable/removable parts

Control Panel



B

Note : Actual button position may vary according to model.

1. LCD 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



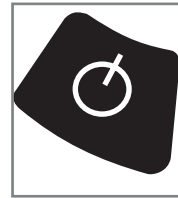
Lets you choose your preferred crust color: Light, Medium or Dark.

3. Loaf Size Button



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

4. Start/Stop (I/O) Button



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

Important: Do not press Stop (0) 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 baking cycle you want. A beep sounds each time you press the button.

6. Timer Buttons



Press these buttons to set the time for delay bake (up to 13-hour delay). For example, you can time your bread to be ready for dinner or when you wake up in the morning. Set it by selecting how much time you want to pass before the bread is completed. For example, if it is 8:00 p.m. and you want the bread to be ready at 7:00 a.m., set it for 11 hours.

You can also use these buttons to adjust the time of the cycle. They adjust up or down in 10-minute increments. Changes must be made before the unit begins operation.

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 14-21 (Model B2200), 22-29 (Model B2250) will help you determine which program setting you should use.

Program Setting	Menu # Displayed	Baking Time Displayed		Description
		1.5LB	2.0LB	
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	1:40	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 (26,6 °C to 32,2 °C); for Rapid Bake breads, use water at 110°F to 120°F (43,3 °C to 48,8 °C).

11. Some note-worthy solutions:

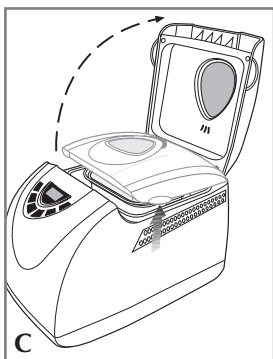
If bread is:

- 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 (1/4 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.

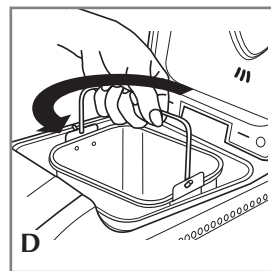
GETTING STARTED

- Unpack your unit and remove packing materials.
- 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 Baking Pan



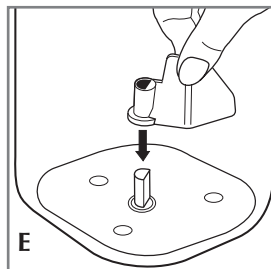
- Using the lid handle, lift and open the lid (C).



- 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 Blade



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

READY TO BAKE

Note: You can select one of the recipes and specific instructions provided on pages 14-21 (model B2200), 22-29 (model B2250) .

Adding Ingredients into Bread Pan

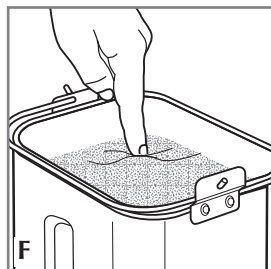
- To measure liquids, use a see-through measuring cup and check measurement at eye level.



- 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.

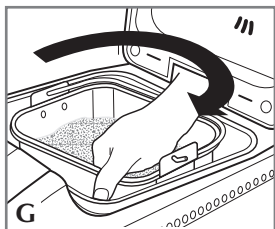


- Add ingredients at room temperature.
- Add ingredients in order listed: liquid - then dry - then yeast (always last).

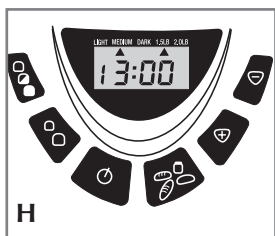


- Make small indentation with your finger in the top of the dry ingredients and add the yeast to the indentation (F). Do not let the yeast touch the liquid below.

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 (I/O) button



= Menu button



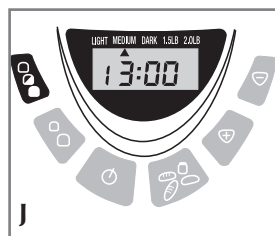
= Timer button



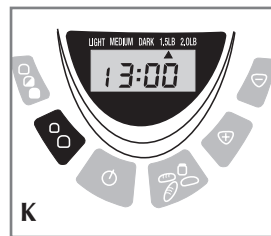
= Timer button

- 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).

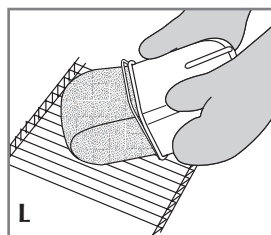


- Press the  button to select the desired loaf size (1.5 lb or 2.0 lb) (K).

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.
- 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.

- Unplug the unit and let bread cool before removing from the bread pan.

- 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

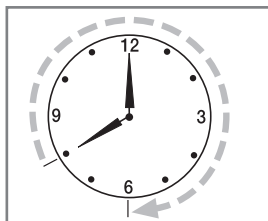
The keep warm function automatically begins when the baking cycle is completed—for up to one hour. Remove the bread and press  button. The crust softens if you let it stand in the unit.

Delay-Bake Timer

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

To Set the Timer

- Add your recipe ingredients to the bread pan.
- Select your settings.
- Set the amount of time in which you want your bread to be ready. For example, if you set the timer at 8:00 p.m. in the evening and you want to wake up to fresh bread at 6:00 a.m., that is 10 hours.



- Use the  button to advance the time in 10-minute increments until the display shows 10:00. This means that your bread will be completed in 10 hours (6:00a.m.).

- If necessary, use the  button to decrease the time.
- Tip:** To advance the time quickly, press and hold down the buttons

RECIPES

MODEL B2200

BASIC		Chili Corn 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 CORN BREAD

- 1 cup water (80 to 90°F.)
- 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
- 1/2 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 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.)
- 1/4 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
- 3/4 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 (1 1/2 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 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: 3 (Rapid Bake II)

HERBED FRENCH BREAD

- 2 cups water (110 to 120°F.)
- 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. (Mixing 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.)
- 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 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: 5 (Whole Grain)

WHOLE WHEAT CURRANT BREAD

- 1¼ cups water (80 to 90°F.)
- 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 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: 6 (Sweet)

CHEESY CHEESE BREAD

- ¾ cup water (80 to 90°F.)
- 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
- ¾ 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 (1 1/2 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 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: 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
- 1/2 tsp. salt
- 1 cup buttermilk
- 2 large eggs, at room temperature
- 1 tsp. vanilla extract
- 1 cup dried cranberries
- 1/2 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 blade may remain in bread. Remove blade 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

- 1/4 milk (80 to 90°F.)
- 1/4 cup water (80 to 90° F.)
- 1 large egg, at room temperature
- 1/4 cup sugar
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into small pieces
- 1/2 tsp. salt
- 2 1/2 cups bread flour
- 2 1/4 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 **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 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 1/4 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 177°C (350°F) for 30 minutes or until golden.
7. Remove from oven and cool on wire rack.

Program Setting: 9 (French)

SUNDRIED TOMATO PARMESAN BREAD

- 1 ¼ cups water (80 to 90°F.)
- 1/4 cup olive oil
- 1 ¼ tsp. salt
- 1/2 tsp. garlic pepper
- 2/3 cup grated Parmesan cheese
- 3 ¾ cups bread flour
- 2 ¼ tsp. active dry or bread machine yeast
- 1/3 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 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: 10 (Preserves)

STRAWBERRY KIWI PRESERVES

- 2 cups coarsely chopped strawberries
 - 1 cup coarsely chopped golden or green kiwi
 - 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

RECIPES

MODEL B2250

- BASIC** Gluten Free Bread
- RAPID I** Multi Seed Bread
- RAPID II** Italian Garlic Herb Bread
- SANDWICH** Lunch Box Sandwich Loaf
- WHOLE GRAIN** Whole Wheat Currant Bread
- SWEET** Cinnamon Raisin Bread
- QUICK BREAD** Banana Macadamia Bread
- DOUGH** Pizza / Foccacia
- FRENCH** Herbed French Bread
- PRESERVES** Pink Grapefruit Marmalade

Setting: I (Basic)

GLUTEN FREE BREAD

- 1½ cups water (80 to 90°F.)
- 3 large eggs, at room temperature
- 1/4 cup vegetable oil
- 1 tsp. cider vinegar
- 2 cups white rice flour
- 2/3 cup dry skim milk powder
- 1½ tsp. salt
- 1/2 cup potato starch
- 1/2 cup tapioca flour
- 1/3 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 II)

MULTI SEEDED BREAD

- 1¼ cups water (110 to 120°F.)
- 2 tbsp. dry milk powder
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. sugar
- 1/4 cup sunflower seeds
- 2 tbsp. flax seeds
- 2 tbsp. sesame seeds
- 2 tbsp. black sesame seeds
- 3/4 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 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: 3 (Rapid Bake II)

ITALIAN GARLIC HERB BREAD

- 1¼ cups water (110 to 120°F.)
- 2 tbsp. dry milk powder
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. sugar
- 1/3 cup pine nuts
- 2 tbsp. instant minced onion
- 2 tbsp. chopped fresh parsley
- 1 tsp. dried basil
- 1/2 tsp. salt
- 3¼ 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 II** setting, appropriate loaf size (2 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 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: 4 (Sandwich)

LUNCH BOX SANDWICH LOAF

- 1 cup water (80 to 90°F)
- 1½ tbsp. butter or margarine cut into pieces
- 1/2 tsp. salt
- 3 tbsp. dry milk powder
- 3 tbsp. sugar
- 3 cups bread flour
- 3/4 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 (1½ lb) and 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 bread 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: 5 (Whole Grain)

WHOLE WHEAT CURRANT BREAD

- 1¼ cups water (80 to 90°F.)
- 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 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 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: 6 (Sweet)

CINNAMON RAISIN BREAD

- 1 large egg, at room temperature
- Water (80 to 90°F.)
- 2 tbsp. firmly packed brown sugar
- 2 tbsp. dry skim milk powder
- 1 tsp. ground cinnamon
- 1¼ tsp. salt
- 2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 3¾ cups bread flour
- 1¼ tsp. active dry or bread machine yeast
- 3/4 cup raisins

1. Place egg in measuring cup; add water to measure 2 cups.
2. Measure ingredients, except raisins, into bread pan in the order listed.
3. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
4. Select **Sweet** setting, appropriate loaf size (1½ lb.) and desired color.
5. Press **Start** button.
6. At “**Add ingredient**” beep, add raisins.
7. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
8. 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.)
9. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 7 (Quick Bread)

BANANA MACADAMIA BREAD

2/3 cup milk
1 cup mashed banana, about 2 medium
2½ cups all-purpose flour
1 cup sugar
1/2 cup softened butter or margarine
2 eggs, slightly beaten
2½ tsp. baking powder
1/2 tsp. baking soda
3/4 tsp. salt
1/2 cup chopped macadamia nuts

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 **Quick Bread** setting and desired color.
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 blade may remain in bread. Remove blade when bread has cooled.)

Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

Program Setting: 8 (Dough)

BEST EVER PIZZA DOUGH

1½ cups beer or water (80 to 90°F.)
1 tbsp. honey or sugar
2 tbsp. extra virgin olive oil
1½ tsp. salt
4¼ 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 **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. Divide dough in half. Set one half aside and keep covered. Lightly brush 2 large pizza pans with olive oil and sprinkle with cornmeal; set aside. On lightly floured surface, roll out half of dough to fit prepared pan. Top with desired topping ingredients such as sauce, cheese and vegetables. Bake in preheated 425°F. oven for 20 minutes or until edges are golden and cheese is bubbling.
9. Repeat with remaining dough.

Makes 2 15-inch thin crusted pizza

For Foccacia: Brush 15½ x 10½-inch jelly roll pan with olive oil and sprinkle with cornmeal. Roll out dough on lightly floured surface and fit into pan. Cover loosely with plastic wrap and set aside until doubled in size, about 40 minutes. Using oiled fingertips press indentations into dough about 1/2-inch deep and about 1-inch apart. Drizzle with 3 to 4 tbsp. olive oil and sprinkle with 1 tsp. coarse or sea salt, 3/4 cup mixture of freshly grated Parmesan, Romano and Asiago cheese and 1/3 cup mixture of fresh chopped herbs such as parsley, rosemary, basil and oregano. Bake in preheated oven at 425° F. until crust is golden and bread is puffed, about 20 minutes

Program Setting: 9 (French)

HERBED FRENCH BREAD

2 cups water (80 to 90°F.)
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 **French** 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 blade may remain in bread. Remove blade when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve.

Program Setting: 10 (Preserves)

PINK GRAPEFRUIT MARMALADE

3 medium pink grapefruit (about 3 lb.)

1½ cups sugar

Peel of 1 lime, cut into julienne strips

1/2 tsp. almond extract

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 **Preserves** setting and press the **Start** button.
4. The **Complete Signal** will sound when the marmalade is 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 4 cups

Note: If desired, add 1 drop red food coloring to intensify pink coloring to marmalade.

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 blade and pull straight up to remove. If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10-15 minutes to loosen the blade.
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 blade. 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.

TABLE DES MATIÈRES

PROTECTIONS IMPORTANTES	32
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL	34
Noms des pièces	34
Panneau de contrôle	34
Réglages du programme	37
CONSEILS UTILES POUR UTILISER VOTRE ROBOT BOULANGER	38
POINT DE DÉPART	39
1 Retirez le moule	39
2 Installez la lame de pétrissage	40
PRÊT POUR LA CUISSON	40
Ajouter les ingrédients dans le moule à pain	40
1 Insérez le moule à pain	41
2 Choisissez les réglages	41
3 Commencez le cycle de pétrissage/cuisson	42
FONCTIONS SPÉCIALES	42
Fonction garder chaud	42
Minuterie de délai de cuisson	42
RECETTES	44 - 61
NETTOYAGE	62
RANGEMENT	62

PROTECTIONS IMPORTANTES

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 », 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

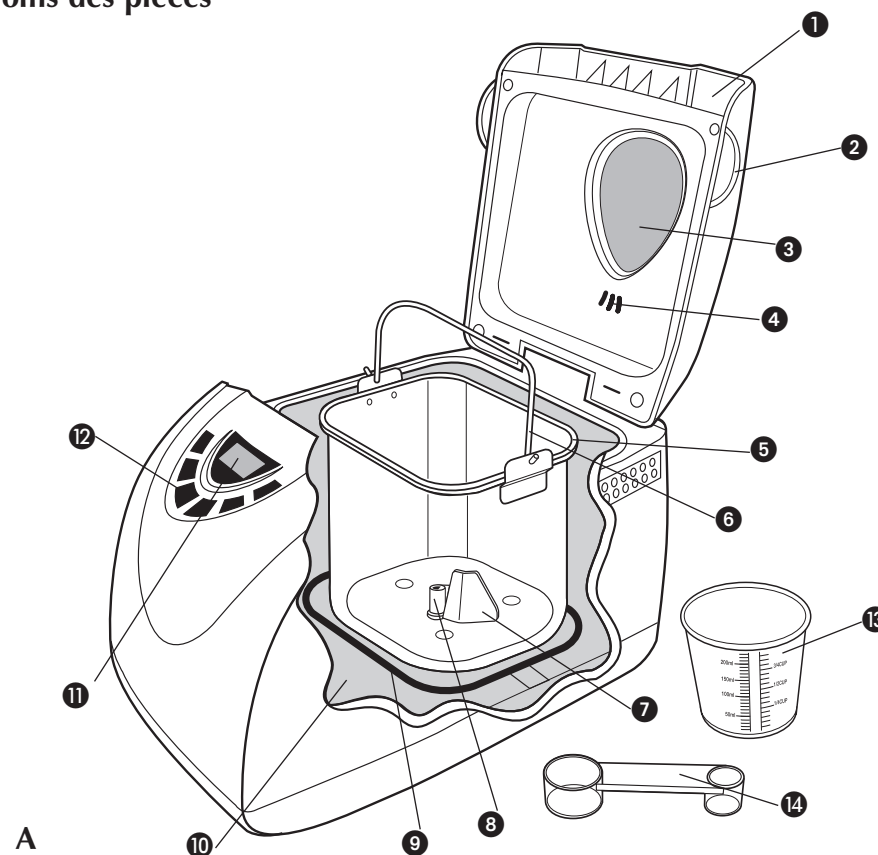
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé 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.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

Noms des pièces



1. Couvercle
2. Poignée de couvercle (une de chaque côté)
3. Regard
4. Conduit de vapeur
- † 5. Moule à pain antiadhésif
(Modèle B2200 pièce n° B2200-01 / Modèle B2250 pièce n° B2250-01)
6. Poignée métallique
- † 7. Lame de pétrissage (pièce n° B2200-02)
8. Arbre rotatif
9. Élément chauffant
10. Chambre de cuisson
11. Affichage numérique à ACL
12. Panneau de contrôle
- † 13. Tasse à mesurer (pièce n° B2200-03)
- † 14. Cuillère à mesurer (pièce n° B2200-04)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Panneau de contrôle



B

Note : La position réelle du bouton peut varier suivant le modèle.

1. Affichage numérique à ACL



Montre ce qui suit :

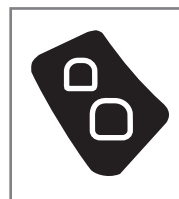
- Chiffre de chacune des sélections de réglage du programme (1 à 10) avec le temps de cuisson préprogrammé
- Couleur de croûte (pâle, moyenne ou foncée)
- Taille du pain (1,5 lb/0,68 kg ou 2 lb/0,9 kg)
- Compte à rebours à la minute pour le temps restant du programme sélectionné.

2. Bouton de couleur de croûte



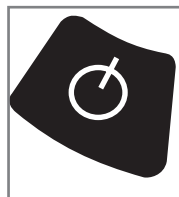
Vous permet de choisir votre couleur de croûte préférée : pâle, moyenne ou foncée.

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 (I/O)



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 (0) 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 (jusqu'à 13 heures de délai). Par exemple, vous pouvez établir le temps pour que votre pain soit prêt pour le dîner ou à votre réveil le matin. Réglez-le en choisissant combien de temps s'écoulera avant que le pain ne soit prêt. Par exemple, s'il est 20 h et que vous désirez que le pain soit prêt à 7 h, réglez l'appareil à 11 heures.

Vous pouvez aussi utiliser ces boutons pour ajuster le temps de cycle. Ils s'ajustent vers le haut ou vers le bas en incréments de 10 minutes. Vous devez faire les changements voulus avant de mettre l'appareil en marche.

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 44 à 52 (Modèle B2200), pages 53 à 61 (Modèle B2250) vous aideront à déterminer le réglage de programme à utiliser.

Réglage du programme	No de menu affiché	Temps de cuisson affiché		Description
		1.5LB	2.0LB	
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	1:40	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.

Mode d'emploi

Cet appareil est réservé aux applications résidentielles uniquement.

CONSEILS UTILES POUR UTILISER VOTRE ROBOT BOULANGER

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 (43,3 °C à 48,9 °C).

11. Certaines solutions dignes de mention :

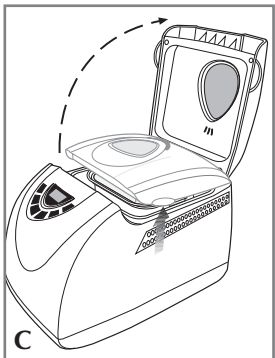
Si le pain est :

- 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 c. à thé à la fois)
- trop bas - utilisez moins de farine ou plus de levure ou d'eau qui n'est pas trop chaude ou vérifiez la date de votre levure.
- trop haut - essayez moins de levure (1/4 c. à thé à la fois).
- s'écrase au centre - la pâte est trop humide, la farine n'est pas assez forte ou il y en a trop pour l'appareil.

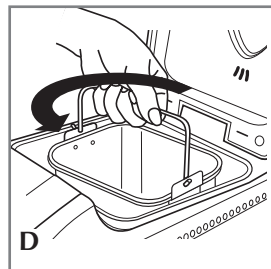
POINT DE DÉPART

- Déballiez votre appareil et retirez les matières d'emballage.
- 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



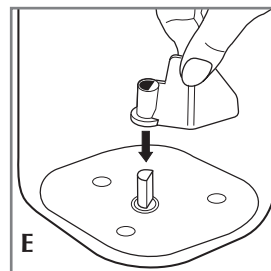
- En utilisant la poignée du couvercle, soulevez et ouvrez le couvercle (C).



- 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 la lame de pétrissage



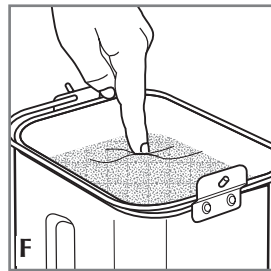
- Alignez le côté plat du trou dans la lame de pétrissage avec le côté plat de l'arbre (E).
- Poussez délicatement la lame sur l'arbre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

PRÊT POUR LA CUISSON

Remarque : vous pouvez choisir l'une des recettes et des instructions précises fournies aux pages 44 à 52 (Modèle B2200) 53 à 61 (Modèle B2250).

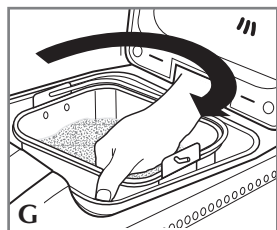
Ajouter les ingrédients dans le moule à pain

- 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).

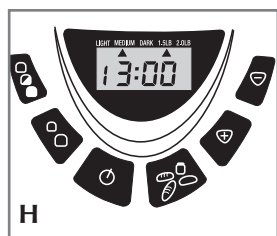


- Faites un petit renforcement avec le doigt sur le dessus des ingrédients secs et ajoutez la levure dans le renforcement (F). Ne laissez pas la levure toucher le liquide en dessous.

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 (I/O)



= Bouton de menu



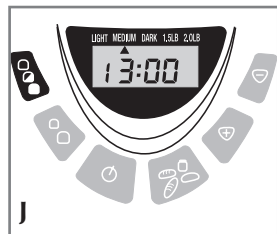
= Bouton de minuterie



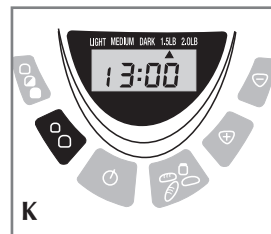
= Bouton de minuterie

- 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).

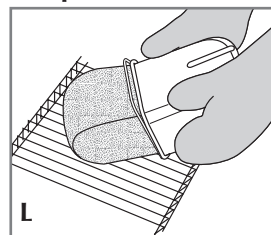


- Appuyez sur le bouton  pour choisir la taille de pain voulue (1,5 lb/0,68 kg ou 2 lb/0,9 kg) (K).

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 .
- 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.

- Débranchez l'appareil et laissez le pain refroidir avant de le retirer du moule.

- 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

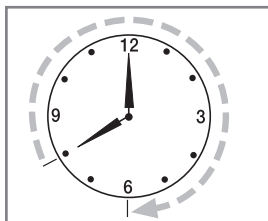
Cette fonction commence automatiquement à la fin du cycle de cuisson et dure jusqu'à une heure. Retirez le pain et enfoncez le bouton . La croûte s'amollit si vous la laissez dans l'appareil.

Minuterie de délai de cuisson

Vous pouvez régler la minuterie pour retarder la fin de cuisson de votre pain jusqu'à 13 heures.

Pour régler la minuterie

- Ajoutez les ingrédients de votre recette dans le moule.
- Choisissez vos réglages.
- 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 les boutons  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).
- Utilisez au besoin le bouton  pour réduire le temps.

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

RECETTES

MODÈLE B2200

ÉLÉMENTAIRE	Pain de maïs au chili
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 (26,6 à 32,2 °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

1¾ cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé de chili en poudre

1/2 tasse de farine de maïs

4 tasses de farine panifiable

1¾ 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 (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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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 (43,3 à 48,8 °C - 110 à 120 °F)

1/4 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

3/4 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 (1½ 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-la 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 43,3 à 48,8 °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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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 (26,6 à 32,2 °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 (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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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 (26,6 à 32,2 °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 (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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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 (26,6 à 32,2 °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 (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-la 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
- 1/4 tasse de margarine ou de beurre ramolli
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de potassium
- 2 cuillères à thé de zeste d'orange
- 1/2 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
- 1/2 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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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

- 1/4 tasse de lait (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 1/4 tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 1 gros œuf à température ambiante
- 1/4 tasse de sucre
- 2 cuillères à table de beurre non salé ou de margarine en dés.
- 1/2 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 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue. Ajoutez-y 1/4 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 faus pré-chauffé à 177 °C (350 °F) environ 30 minutes.
7. Retirer les pains du four et laissez le refroidir sur une grille.

Réglage du programme : 9 (Pain français)

PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU PARMESAN

- 1¼ tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1¼ cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre à l'ail
- 2/3 tasse de fromage parmesan râpé
- 3¾ tasses de farine panifiable
- 2¼ cuillères à thé de levure active ou de panification
- 1/3 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 (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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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
- 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.

RECETTES

MODELE B2250

ÉLÉMENTAIRE	Pain sans gluten
RAPIDE I	Pain multigrain
RAPIDE II	Pain italien à l'ail et aux herbes
SANDWICH	Pain à sandwich
GRAIN ENTIERS	Pain complet aux raisins de Corinthe
SUCRÉ	Pain aux raisins secs et à la cannelle
PAIN RAPIDE	Pain à la banane et aux noix de macadamia
PÂTE À PAIN	Pizza / Foccacia
FRANÇAIS	Pain français aux Herbes
CONFITURES	Marmelade de pamplemousse rose

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 œufs, à température ambiante
1/4 tasse d'huile végétale
1 cuillère à thé de vinaigre de cidre
2 tasses de farine de riz blanche
2/3 tasse de lait en poudre écrémé
1½ cuillère à thé de sel
1/2 tasse de fécule de pomme de terre
1/2 tasse de farine de tapioca
1/3 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. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Basic (Élémentaire)** puis la taille (1½ lb) et la couleur du 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-la 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 MULTIGRAINS

1¼ tasse d'eau tiède (43,3 à 48,8 °C - 110 à 120 °F)
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
1/4 tasse de graines de tournesol
2 cuillères à table de graines de lin
2 cuillères à table de graines de sésame

- 2 cuillères à table de graines noires de sésame
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 3 tasses de farine panifiable
- 4 cuillères à thé de levure active ou de panification

1. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Rapid Bake 1 (Cuisson rapide)** puis la taille (1½ lb) et la couleur du 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-la 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 ITALIEN À L'AIL ET AUX HERBES

- 1¼ tasse d'eau tiède (43,3 à 48,8 °C - 110 à 120 °F)
- 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
- 1/3 tasse de pignes
- 2 cuillères à table d'oignons hachés déshydratés
- 2 cuillères à table de persil frais haché
- 1 cuillère à thé de basilic séché
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3¼ tasses de farine panifiable
- 4 cuillères à thé de levure active ou de panification

1. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Rapid Bake II (Cuisson rapide)** puis la taille du pain (2 lbs) et la couleur du 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-la 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

- 1 tasse d'eau
- 1½ cuillère à table de beurre ou margarine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3 cuillères à table de lait en poudre
- 3 cuillères à table de sucre
- 3 tasses de farine panifiable
- 3/4 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 **Sandwich** puis la taille (1,5 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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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 (26,6 à 32,2 °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. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Whole Grain (grain entiers)** puis la taille (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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la 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 À LA BANANE ET AUX NOIX DE MACADAMIA

- 2/3 tasse de lait
- 1 tasse de banane en purée, environ 2 moyennes
- 2½ tasses de farine tout-usage
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de margarine ou de beurre ramolli
- 2 œufs légèrement battus
- 2½ cuillères à thé de levure chimique
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de potassium
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de noix de macadamia 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)** et la couleur du pain appropriée.
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. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la une fois le pain refroidi.)

Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 7 (Pain éclair)

PAIN AUX RAISINS SECS ET À LA CANNELLE

- 1 gros œuf à température ambiante
- Eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 2 cuillères à table généreuses de cassonade
- 2 cuillères à table de lait en poudre écrémé
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1¼ cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés
- 3¼ tasses de farine panifiable.
- 1¼ cuillère à thé de levure active ou de panification
- 3/4 tasse de raisins secs

1. Une fois l'œuf dans un pot-verseur gradué, ajoutez-y de l'eau jusqu'à obtention d'un volume de 2 tasses.
2. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, mis à part les raisins secs, selon l'ordre prescrit.
3. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
4. Choisissez le réglage **Sweet (Sucré)** puis la taille du pain (1½ lb) et la couleur de pain appropriées.
5. Appuyez sur le bouton **Start (Marche)**.
6. Au **signal sonore « Ajouter ingrédients »**, ajoutez les raisins secs.
7. Le signal sonore de fin de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.

8. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis démoulez-le soigneusement. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la une fois le pain refroidi.)
9. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 8 (Pâte)

LA MEILLEURE PÂTE À PIZZA

- 1½ tasses de bière or d'eau tiède (26,6 à 32,2° C - 80 à 90° F)
- 1 cuillère à table de miel ou de sucre
- 2 cuillères à table d'huile d'olive extra vierge
- 1½ cuillère à thé de sel
- 4¼ tasses de farine panifiable
- 2 cuillères à thé de levure active ou de panification

1. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, selon l'ordre prescrit.
 2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
 3. Choisissez le réglage **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. Divisez la pâte en deux. Laissez-en de côté une moitié couverte. À l'aide d'un pinceau, huilez légèrement deux moules à pizza à l'huile d'olive et saupoudrez de semoule de maïs ; laissez-les sur le côté. Sur une surface légèrement saupoudrée de farine, étalez la moitié de la pâte pour un des moules préparés. Ajoutez la garniture voulue comme la sauce, le fromage et les légumes. Cuire dans un four pré-chauffé à 218,3 °C (425 °F) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le fromage bouillonne.
 9. Refaites la même chose avec le reste de la pâte à pizza.
- Permet de faire 2 pizzas à croûte fine de 38 cm.

Pour les Focaccias : huilez au pinceau une plaque de 39,4 x 26,7 cm (15½ x 10½-inch) à l'huile d'olive et saupoudrez de semoule de maïs. Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée et placez dans le moule. Recouvrez lâchement avec du film étirable et laissez reposer jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume, soit environ 40 minutes. Avec des doigts huilés, faites des rainures dans la pâte à tous les pouces et à environ 1,27 cm de profondeur. Dispersez

3 à 4 cuillères à table d'huile d'olive et saupoudrez d'une cuillère à thé de sel de mer ou de gros sel, de 3/4 tasse de fromages fraîchement râpés (Parmesan, Romano et Asiago) et d'un tiers de tasse d'herbes fraîches finement hachées (persil, romarin, basilic et origan). Faites cuire dans un four pré-chauffé à 190,5 °C (425 °F) jusqu'à ce que la croûte soit dorée et gonflée, soit environ 20 minutes.

Réglage du programme : 9 (Pain français)

PAIN FRANÇAIS AUX HERBES

- 2 tasses d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °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. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **French (Français)** puis la taille (2 lbs) et la couleur 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-la une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir.

Réglage du programme : 10 (Conserve)

MARMELADE DE PAMPLEMOUSSE ROSE

3 pamplemousses roses moyens (environ 3 lbs)

1½ tasse de sucre

Épluchez une lime et coupez-la en juliennes

1/2 cuillère à thé d'extrait d'amande

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 4 tasses.

Remarque : suivant le goût, ajoutez une goutte de colorant rouge afin d'intensifier la couleur rosée de la marmelade.

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 la lame de pétrissage et retirez-la bien droite. Si vous éprouvez des difficultés à retirer la lame de pétrissage, placez de l'eau tiède dans le moule pendant 10 à 15 minutes pour desserrer la lame.
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 la lame de pétrissage. 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.

NEED HELP?

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

One-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 the product.

For how long?

- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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 un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

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.

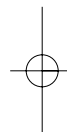
Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- 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.

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



600 W 120 V~ 60 Hz

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000002857-00-RV00

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



2006/12-6-34E/F