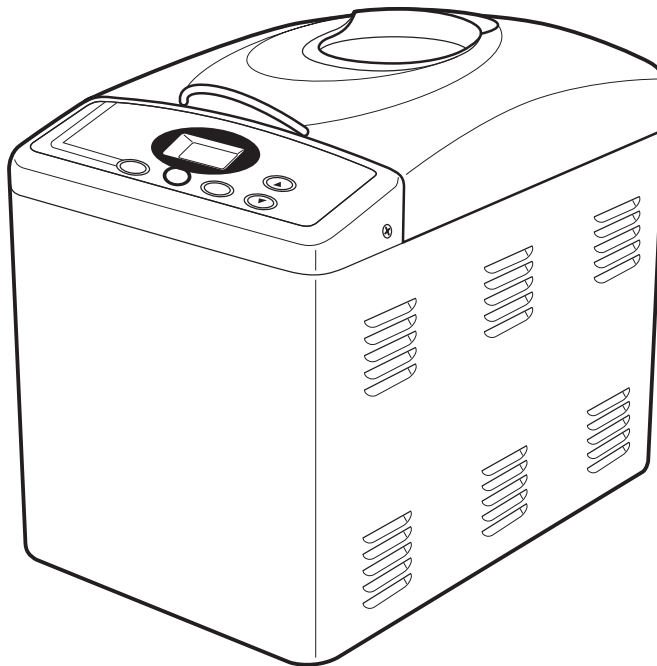


Hamilton Beach®

Breadmaker



Important Safeguards	2	How to Clean	7
Parts and Features	3	Frequently Asked Questions	8
How to Use Your Breadmaker	5	Recipes	9
Tips for Perfect Bread	6	Customer Service	18
Timetable for Program	7		

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use potholders or oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
3. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
4. To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table, counter, surface areas, or touch hot surfaces.
12. Do not place appliance on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet. Never pull on the cord.
15. Extreme caution must be used when moving appliance during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

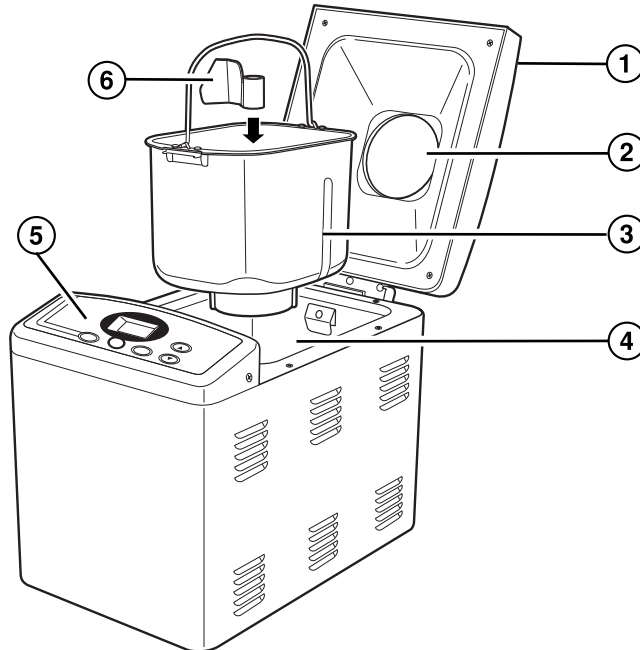
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the breadmaker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your breadmaker.

Parts and Features

1. Cover
2. Viewing Window
3. Bread Pan
4. Oven Chamber
5. Control Panel
6. Kneading Paddle



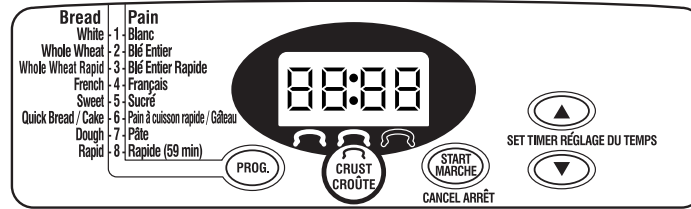
Quick Start Guide

1. Wash and dry bread pan and kneading paddle.
2. Place kneading paddle on shaft, with arrow pointing up, pushing down as far as it will go.
3. Carefully measure the ingredients into the pan in the following order:
 - Water or other liquid
 - Sugar
 - Salt
 - Butter, margarine, or shortening
 - Flour
 - Yeast
4. Place bread pan in the breadmaker, matching the alignment arrows ∇ on the pan and the side of the oven chamber. Push bread pan down firmly.

NOTE: Bread pan must click into place for proper kneading and mixing.
5. Close the cover and press **PROGRAM** select button until desired program number appears on the digital display. The **CRUST** color will automatically indicate "medium." Press **CRUST** color to change to dark or light crust.

NOTE: Not available in Programs 3, 7, and 8.
6. Press **START/CANCEL**. The digital display will show the time before the bread will be ready. To program a Delayed Start, refer to page 4 for more information.
7. When done the bread machine will beep. Press the **START/CANCEL** button for 3 seconds. This will turn off the bread machine. Using an oven mitt pull bread pan straight up. Still using oven mitts shake loaf from pan and let cool for 10 minutes.

Control Panel



PROGRAM SELECT – These programs allow you to make almost any type of bread in your breadmaker. The amount of mixing, kneading, rising, and baking times and temperatures have been pre-programmed for best results.

- 1. White Bread** or basic setting with an “Add Ingredient” signal.
- 2. Whole Wheat Bread** for recipes containing whole wheat flour.
- 3. Whole Wheat Rapid** for whole wheat bread baked in a shorter time frame than normal.
- 4. French Bread** – This bread is typically low in fat and sugar and has a crispy crust with a chewy interior.
- 5. Sweet Bread** – This program is programmed for dough with a higher fat or sugar content. Has “Add Ingredient” signal.
- 6. Quick Bread/Cake** – This program allows you to make baked goods that do not use yeast for rising.
- 7. Dough** – This program does the hard work for you. The ingredients are mixed, kneaded, then allowed to rise. When the program is finished, the dough will be ready to shape for the second rising before you bake in your oven.
- 8. Rapid** – This setting is for a basic White Bread that will be ready in 59 minutes. The crust color is automatically set to Medium in this program.

NOTE: The “Add Ingredient” signal is in the White and Sweet Bread programs. This signal sounds about 30 minutes

into the mixing/kneading program. This is when to add ingredients such as raisins, fruit, or nuts as directed in certain recipes. Adding these ingredients at this stage prevents them from being totally crushed.

CRUST – Allows you to select your choice of crust color: light, medium, or dark.

NOTE: Crust color is not programmable in cycles 3, 7, and 8.

START/CANCEL – Press for 1 second to Start. Press for 3 seconds to Cancel or end a program.

SET TIMER – The programmable timer allows you to set up the breadmaker, fill with ingredients and set the timer so the breadmaker starts at a later time. This will give you just-baked bread whenever you want.

To program a delayed start, determine how many hours are between the time you are ready to start the machine and when you want the bread to be done. That is the amount of time that should be entered in the timer. Once you have figured the amount, press the up (▲) keypad. The first time displayed will be the total bread program time. Maximum allowed delay is 12 hours over the program time. Hold button down 2 plus seconds to adjust in fast mode. Continue to press the up (▲) keypad and it will increase in 10 minute intervals. Once you have entered the amount of time, press start.

NOTE: When using the programmable timer, **NEVER** use perishable ingredients, such as milk or eggs.

How to Use Your Breadmaker

1. Make sure breadmaker is unplugged and placed on a stable, level surface. Remove the bread pan and kneading paddle and wash before first use.
2. Place the bread pan on the counter and place the kneading paddle onto the shaft in the bottom of the bread pan. The arrow on the paddle should point up. Push the kneading paddle all the way down. About 1/8-inch of the shaft will show above the kneading paddle.
3. Measuring carefully, add the ingredients to the bread pan **in the order listed** in the recipe. Liquid ingredients first, then dry ingredients, and adding the yeast last.
4. Lift the bread pan by the handle and place in the oven chamber. Place the bread pan arrow at the front, aligning with the oven chamber arrow. Push the bread pan all the way down to lock into the bottom gear in the oven chamber. Bread pan must click in place for proper mixing and kneading. Close the cover.
5. Plug in breadmaker. A beep will sound and the display window will blink **SEL**. Press **PROG** until the desired bread program number is shown in the display window.
6. Now select the Crust Color by pressing **CRUST**. (Only available in cycles 1, 2, 4, 5, and 6.) A small arrow will move along the bottom of the display window indicating which crust color has been selected.
7. If not using the programmable timer feature, press **START/CANCEL** to start the breadmaker. The total time before the bread is ready will be shown in the display window. If using the programmable timer, set the timer then press **START/CANCEL**. If **START/CANCEL** is not pushed within 60 seconds, the display will go back to "**SEL**." See page 4 to program a delayed start.
NOTE: During the White and Sweet Cycles, a beep will sound about 30 minutes after the breadmaker starts mixing. This is the Add Ingredient signal to add raisins, dried fruit or nuts if the recipe instructs.
8. The breadmaker will beep when the bread is done. **END** will be shown in the display window. For best results, the bread should be removed from the bread pan immediately. If not however, the breadmaker will start a Keep Warm cycle for about 1 hour.
9. Press **START/CANCEL** and hold for three seconds to turn off the breadmaker. Unplug the unit. **SEL** will blink in the display window until the unit is unplugged. Raise the cover and using an oven mitt, lift the bread pan straight up to remove from the oven chamber.
10. Using oven mitts on both hands, turn the bread pan upside down and shake the loaf until it falls out of bread pan. Locate kneading paddle. It may remain on the shaft in the bottom of the bread pan or it may have baked into the bottom of the loaf of bread. Let bread cool on rack for 10 minutes before slicing.

NOTES:

- Do not use any **metal utensils** in the bread pan. This could damage the non-stick coating.
- After making a loaf of bread, the breadmaker must **cool down** before making another loaf. Leave the cover open to assist the cooling process. After 30 minutes, if you are still unable to turn the unit on, unplug it. After waiting a few seconds, plug it in again. This will reset the unit.
- The **cover** of the breadmaker is designed to be taken off and reattached easily. This will help when cleaning. However, never immerse the cover; simply wipe clean with a damp cloth.
- The unit is not operating correctly if the control panel displays "**EL**" or "**ES**" codes. Call Customer Service if these codes appear.

Tips for Perfect Bread

Two things can ensure a perfect loaf of bread: precise measuring and quality ingredients. Paying close attention to these areas will go a long way toward successful breadmaking.

Measuring

Exact measuring is very important when using a breadmaker. For the most precise measurements you should use two different types of measuring cups. Liquid measuring cups are usually clear glass or plastic with a spout for ease of pouring. Measure the liquid ingredient into the cup but do not raise the cup to your eye level to check. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level.

Dry measuring cups are usually sold in a nested set that are level across the top of the cup. To measure flour, first **stir the flour to aerate it**. Then spoon flour into the measuring cup and using the straight edge of a knife, scrape off the excess. Do not shake the flour to level.

Loaf Sizes

One pound, 1½-pound, and 2-pound breadmakers do not actually refer to the weight or size of the loaf. These actually refer to the capacity of the bread pan in the breadmaker. This breadmaker pan has a 2-pound loaf capacity and can also make a 1-pound or 1½-pound loaf.

Prepared Mixes

Most prepared mixes purchased from a grocery store work best on Program 1.

Ingredients

Bread flour is recommended in most yeast-bread recipes. See Measuring tips to ensure proper flour measurement.

Flour varies by region. For example, American flour is milled from hard spring wheat. Canadian flour is milled from hard winter wheat. The percentage of natural gluten varies, therefore, the bread varies.

Gluten, a protein, is the component that gives bread its structure. While bread flour has a higher gluten content than all-purpose flour, all-purpose flour will also work well. Gluten should be added to all-purpose flour. Gluten is available at specialty stores, health food stores, and some grocery stores. Follow package directions for the amount of gluten needed per cup of flour. Gluten may be added to bread flour to eliminate a concave top on the bread loaf.

Yeast formulated specifically for breadmakers has a finer grain and is sometimes called instant yeast. Regular active dry yeast can also be used in the breadmaker. Make sure the yeast is fresh. Check the expiration date printed on every package or proof the yeast. To proof, mix 1 cup hot tap water, 1 tablespoon of yeast, and 1 teaspoon of sugar. Let sit for 5 minutes. If the mixture bubbles or “grows” the yeast is active and fresh.

Egg yolk should be broken in recipes that use eggs.

The Weather

Extremely dry or extremely damp and humid weather can affect your bread because flour absorbs moisture. During the **first 5 to 10 minutes** of the breadmaker mixing and kneading, **look at the dough in the machine**. The dough should look like a smooth ball. It should not be dry or crumbly. It should not be sticky. Make any adjustment to dough by adding water or flour, 1 tablespoon at a time, while the dough is still in the first stages of mixing.

Timetable for Programs

This chart shows the various stages and times used in the different programmed cycles.

STAGES	PROGRAMMED SETTINGS							
	1 White	2 Whole Wheat	3 Whole Wheat Rapid	4 French	5 Sweet	6 Quick Bread/ Cake	7 Dough	8 Rapid
Rest	–	30 min.	5 min.	–	–	–	–	–
Knead	33 min.	24 min.	33 min.	28 min.	37 min.	20 min.	30 min.	14 min.
Rise	23 min.	76 min.	28 min.	34 min.	40 min.	0 min.	60 min.	20 min.
Punchdown	–	10 sec.	120 sec.	20 sec.	20 sec.	–	–	–
Rest	–	30 min.	15 min.	29 min.	29 min.	–	–	–
Shape	20 sec.	3 sec.	120 sec.	20 sec.	20 sec.	–	–	–
Rise	64 min.	55 min.	50 min.	54 min.	49 min.	–	–	–
Bake								
Light	40 min.	40 min.	–	60 min.	45 min.	85 min.	–	–
Medium	55 min.	50 min.	65 min.	70 min.	55 min.	95 min.	–	25 min.
Dark	65 min.	60 min.	–	80 min.	65 min.	105 min.	–	–

An easy way to determine the total time of any program is to check the digital display. With the bread pan removed from the breadmaker, press **PROGRAM SELECT** until the desired program number is displayed. Select **CRUST** color then press **START/CANCEL**. The total program time will be displayed. Press **START/CANCEL** for 3 seconds to turn the breadmaker off.

Cycles 2 and 3 begin with a rest period. The breadmaker will not immediately mix after pressing **START**. See the Chart for rest period times for each program. The breadmaker stabilizes the temperature for the program.

How To Clean

1. Unplug breadmaker and allow to cool.
2. Remove the bread pan from the oven chamber and remove the bread. Locate the kneading paddle in the bread or remaining on the shaft in the bread pan.
NOTE: If the kneading paddle is difficult to remove from the shaft, fill the bread pan with hot, soapy water and let soak for 15 to 30 minutes. Pour the water out. Grasp the kneading paddle and twist back and forth. It should release, then pull off.
3. **DO NOT** immerse the bread pan in water or place in a dishwasher. Fill the bread pan with hot, soapy water. Wash bread pan and kneading paddle with a soft cloth. Rinse and dry.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or steel wool to clean the bread pan. These could damage the non-stick coating.
4. Wipe the outside of the breadmaker with a damp cloth. Do not immerse in water or other liquid.

Frequently Asked Questions

How should I store my bread?

Bread keeps well at room temperature, sealed in an airtight plastic bag. Cool bread completely before placing in plastic bags. Bread stored in the refrigerator quickly becomes stale.

Conversely, bread freezes very well.

Let bread cool completely then place in an airtight plastic bag and freeze for up to 6 months. It's a good idea to slice bread prior to freezing if you are only using a few slices at a time. Let bread defrost at room temperature in the plastic bag.

Why is my bread raw on top?

Most likely, the bread rose too high and touched the top of the machine, which kept the heat from circulating and baking the top of the loaf. This is caused by too much yeast. Use about $\frac{1}{4}$ less yeast next time.

Why is my bread raw in the center?

This means that the bread didn't rise sufficiently because either there wasn't enough yeast or there wasn't enough rising time. Try programming the machine for Manual or Dough then, when the machine is done, reset it back to **START**. This gives the dough two kneading cycles before baking.

Why didn't my loaf rise?

The yeast was either dead because of an overdose of salt or sugar, or there wasn't enough yeast for the amount of flour. Or you forgot to add yeast.

Why did my bread rise up and over the pan?

Too much yeast was added to the dough.

Why is my bread all holey?

This is caused by too much yeast or liquid.

Why is my dough too dry?

Add liquid, a teaspoon at a time, until dough forms a ball while being kneaded.

Why is my dough wet and sticky?

Add extra flour, a teaspoon at a time, until dough forms a ball while being kneaded.

White Bread (Program 1)

White

1½-Pound Loaf

1 cup water
 1½ teaspoon salt
 1 tablespoon sugar
 3 tablespoons vegetable shortening
 3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
 1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cups water
 1½ teaspoons salt
 2 tablespoons sugar
 ¼ cup vegetable shortening
 4½ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
 2 teaspoons bread machine yeast

White Wheat

1½-Pound Loaf

1 cup water
 1½ teaspoons salt
 3 tablespoons sugar
 2 tablespoons vegetable shortening
 2 tablespoons nonfat dry milk
 2 cups American bread flour **OR**
*1¼ cups Canadian bread flour**
 1 cup whole wheat flour
 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups water
 1½ teaspoons salt
 3 tablespoons sugar
 2 tablespoons vegetable shortening
 3 tablespoons nonfat dry milk
 2½ cups American bread flour **OR**
*1½ cups Canadian bread flour**
 1½ cup whole wheat flour
 1½ teaspoons bread machine yeast

Onion

1½-Pound Loaf

1 cup water
 1½ teaspoons salt
 1 tablespoon sugar
 3 tablespoons vegetable shortening
 2 tablespoons dried minced onion
 3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cup water
 1½ teaspoons salt
 2 tablespoons sugar
 ¼ cup vegetable shortening
 3 tablespoons dried minced onion
 4½ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
 1½ teaspoons bread machine yeast

Onion Poppy Seed

1½-Pound Loaf

1 cup water
 1½ teaspoons salt
 1 tablespoon sugar
 3 tablespoons vegetable shortening
 3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
 1½ teaspoons onion flakes
 2 teaspoons poppy seeds
 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cup water
 1½ teaspoons salt
 2 tablespoons sugar
 ¼ cup vegetable shortening
 4½ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
 2 teaspoons onion flakes
 1 tablespoon poppy seeds
 1½ teaspoons bread machine yeast

* When using Canadian flour, use the reduced flour amount listed for Canadian bread flour. Do not use the American flour amount.

Oatmeal-Buttermilk

1½-Pound Loaf

1 cup buttermilk
1 teaspoon salt
2 tablespoons sugar
3 tablespoons vegetable shortening
¾ cup regular oats (old-fashioned oats)
2½ cups American bread flour **OR**
*1¾ cups Canadian bread flour**
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups buttermilk
1¼ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
¼ cup vegetable shortening
1 cup regular oats (old-fashioned oats)
2¾ cups American bread flour **OR**
*2 cups Canadian bread flour**
2½ teaspoons bread machine yeast

Maple Wheat

1½-Pound Loaf

1 cup buttermilk
1 teaspoon salt
2 tablespoons nonfat dry milk
2 tablespoons maple syrup
2 tablespoons vegetable shortening
1 cup whole wheat flour
2 cups American bread flour **OR**
*1¼ cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cups buttermilk
1 teaspoon salt
2 tablespoons nonfat dry milk
3 tablespoons maple syrup
2 tablespoons vegetable shortening
1½ cups whole wheat flour
2½ cups American bread flour **OR**
*1½ cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons bread machine yeast

Italian Parmesan Bread

1½-Pound Loaf

1 cup + 2 tablespoons water
1⅓ teaspoons salt
1 tablespoon sugar
3 tablespoons vegetable shortening
3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
1 teaspoon dried, crushed basil
1 teaspoon dried, crushed oregano
3 tablespoons grated Parmesan cheese
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cups water
1½ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
¼ cup vegetable shortening
4½ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons dried, crushed basil
1½ teaspoons dried, crushed oregano
¼ cup grated Parmesan cheese
1½ teaspoons bread machine yeast

Light Rye

1½-Pound Loaf

1 cup water
1½ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
1 tablespoon vegetable shortening
2 teaspoons caraway seed
2 cups American bread flour **OR**
*1½ cups Canadian bread flour**
1 cup rye flour
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
1½ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
1 tablespoon vegetable shortening
2 teaspoons caraway seed
3 cups American bread flour **OR**
*2 cups Canadian bread flour**
1½ cups rye flour
2 teaspoons bread machine yeast

* When using Canadian flour, use the reduced flour amount listed for Canadian bread flour. Do not use the American flour amount.

Honey Granola

1½-Pound Loaf

1 cup + 2 tablespoons water
 1½ teaspoons salt
 1 tablespoon sugar
 3 tablespoons vegetable shortening
 1½ cups American bread flour **OR**
 *1 cup Canadian bread flour**
 1 cup whole wheat flour
 1 cup granola
 1¼ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
 1½ teaspoons salt
 ¼ cup honey
 2 tablespoons vegetable shortening
 2½ cups American bread flour **OR**
 *2 cups Canadian bread flour**
 1 cup whole wheat flour
 1 cup granola
 1½ teaspoons bread machine yeast

Whole Wheat Bread (Program 2)

Whole Wheat

1½-Pound Loaf

1 cup water
 1 teaspoon salt
 1½ tablespoons sugar
 4 teaspoons vegetable shortening
 4 teaspoons nonfat dry milk
 3½ cups American whole wheat flour
OR
*2¼ cups Canadian whole wheat flour**
 1 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cups water
 1 teaspoon salt
 3 tablespoons sugar
 2 tablespoons vegetable shortening
 2 tablespoons nonfat dry milk
 4½ cups American whole wheat flour
OR
*3½ cups Canadian whole wheat flour**
 1 teaspoons bread machine yeast

High Fiber Bran

1½-Pound Loaf

1¼ cups water
 1½ teaspoons salt
 2 tablespoons honey
 2 tablespoons vegetable shortening
 1 cup whole bran cereal
 1½ cups whole wheat flour
 1½ cups American bread flour **OR**
 *¾ cup Canadian bread flour**
 2½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1⅓ cups water
 1½ teaspoons salt
 3 tablespoons honey
 2 tablespoons vegetable shortening
 1 cup whole bran cereal
 1¾ cups American whole wheat flour **OR**
 1½ cups Canadian whole wheat flour
 1¾ cups American bread flour **OR**
 *1½ cups Canadian bread flour**
 2½ teaspoons bread machine yeast

* When using Canadian flour, use the reduced flour amount listed for Canadian bread flour. Do not use the American flour amount.

Rapid Whole Wheat (Program 3)

Honey Oatmeal

1½-Pound Loaf

1¼ cups water
1 teaspoon salt
1 tablespoon honey
1 tablespoon vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
1¼ cups American bread flour **OR**
*¾ cup Canadian bread flour**
1¼ cups whole wheat flour
¼ cup regular oatmeal
(old-fashioned oats)
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
1¼ teaspoons salt
1 tablespoon honey
1 tablespoon vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
2½ cups American bread flour **OR**
1½ cups Canadian bread flour
1½ cups whole wheat flour
⅓ cup regular oatmeal
(old-fashioned oats)
2 teaspoons bread machine yeast

Whole Wheat

1½-Pound Loaf

1 cups water
1½ teaspoons salt
1 tablespoon sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
3½ cups American whole wheat flour
OR
*2¼ cups Canadian whole wheat flour**
1 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups warm water
1½ teaspoons salt
3 tablespoons sugar
2 tablespoons vegetable shortening
3 tablespoons nonfat dry milk
4½ cups American whole wheat flour
OR
3 cups Canadian whole wheat flour
1 teaspoons bread machine yeast

French Bread (Program 4)

French

1½-Pound Loaf

1 cup water
1 teaspoon salt
1 teaspoon sugar
3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups + 1 tablespoon water
1 teaspoon salt
1½ teaspoons sugar
4½ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons bread machine yeast

French Onion

1½-Pound Loaf

1 cup water
1-ounce envelope dry onion soup mix
3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
1-ounce envelope dry onion soup mix
4½ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons bread machine yeast

* When using Canadian flour, use the reduced flour amount listed for Canadian bread flour. Do not use the American flour amount.

Sweet Bread (Program 5)

Chocolate

1½-Pound Loaf

1 cup milk
1 egg, slightly beaten
1 teaspoon salt
½ cup sugar
¼ cup unsweetened baking cocoa
¼ cup butter, room temperature
3 cups American bread flour **OR**
*2 cups Canadian bread flour**
6-ounces (1 cup) semi-sweet
chocolate chips
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups milk
1 egg, slightly beaten
1¼ teaspoons salt
½ cup sugar
¼ cup unsweetened baking cocoa
¼ cup butter, room temperature
3½ cups American bread flour **OR**
*2½ cups Canadian bread flour**
6-ounces (1 cup) semi-sweet
chocolate chips
2¼ teaspoons bread machine yeast

Set crust color to Light. Serve as a breakfast bread with cream cheese.

Cinnamon

1½-Pound Loaf

1 cup water
1½ teaspoons salt
¼ cup sugar
2 tablespoons nonfat dry milk
2 tablespoons vegetable shortening
3½ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons cinnamon
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
2 teaspoons salt
¼ cup sugar
2 tablespoons nonfat dry milk
3 tablespoons vegetable shortening
4 cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
2 teaspoons cinnamon
1½ teaspoons bread machine yeast

Cinnamon-Raisin

1½-Pound Loaf

1 cup water
1½ teaspoons salt
¼ cup sugar
2 tablespoons nonfat dry milk
2 tablespoons vegetable shortening
2¾ cups American bread flour **OR**
*2 cups Canadian bread flour**
1½ teaspoons cinnamon
2 teaspoons bread machine yeast
¾ cup raisins[†]

2-Pound Loaf

1¼ cups water
1½ teaspoons salt
¼ cup sugar
2 tablespoons nonfat dry milk
3 tablespoons vegetable shortening
3¼ cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
2 teaspoons cinnamon
2¼ teaspoons bread machine yeast
1 cup raisins[†]

[†]Add raisins at Add Ingredient signal, about 30 minutes after the Program begins.

* When using Canadian flour, use the reduced flour amount listed for Canadian bread flour. Do not use the American flour amount.

Quick Bread/Cake (Program 6)

Moist Devils Food Cake

12-ounce can evaporated milk
½ cup vegetable oil
3 eggs, slightly beaten
18-ounce package Devil's Food cake mix

Set crust color to Light.

Yellow Pound Cake

1½ cups water
⅓ cup vegetable oil
3 large eggs, slightly beaten
3.9-ounce vanilla instant pudding mix
18-ounce package yellow cake mix

Banana-Nut Quick Bread

1 cup water
¼ cup vegetable oil
2 eggs, slightly beaten
14-ounce package banana quick bread mix
½ cup finely chopped nuts

Cornbread

2 eggs, slightly beaten
1 cup milk
½ teaspoon bread machine yeast
2 8.5-ounce package corn muffin mix

Set crust color to Light.

Dough Only (Program 7)

Dinner Rolls

1 cup milk
 ¼ cup butter, room temperature
 1 egg, slightly beaten
 ¼ cup sugar
 1 teaspoon salt
 4 cups all-purpose flour
 2 teaspoons bread machine yeast

At the end of the dough program, remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the program. Place on floured counter. Grease a 9x13-inch baking pan. Cut dough in half, then divide each half into 8 pieces. Place in greased pan. Let rise until almost double in size, about 45 minutes. Bake at 375°F for 15 to 20 minutes or until done. **Makes 16 rolls.**

Pizza Crust

1 cup water
 1 teaspoon salt
 1 tablespoon vegetable oil
 3 cups bread flour
 2 teaspoons bread machine yeast

At the end of the dough program, remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the program. Place dough on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Shape into a 15- to 16-inch round pizza pan. Add favorite pizza ingredients. Bake at 475°F for 20 to 25 minutes or until done. **Makes one 16-inch pizza.**

Focaccia

Dough:	Toppings:
1 cup water	1 to 2 tablespoons cornmeal
1 teaspoon salt	2 tablespoons olive oil
1 teaspoon sugar	3 tablespoons fresh basil, coarsely chopped
¾ cups bread flour	¼ cup grated Parmesan cheese
2 teaspoons bread machine yeast	

At the end of the dough program, remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the program. Place dough on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Sprinkle cornmeal on a jelly roll pan or cookie sheet. Roll dough into a large rectangle. Place rectangle onto pan. Using your fingers, make dents in the dough about 1 to 2 inches apart. Drizzle oil over top of dough. Let rise 30 to 45 minutes. Sprinkle dough with basil and cheese. Bake at 400°F for 20 to 25 minutes. **Makes 1 focaccia.**

Cinnamon Raisin Buns

Dough:

1 cup milk
2 eggs, slightly beaten
1 teaspoon salt
½ cup sugar
¼ cup butter, room temperature
4 cups all-purpose flour
2½ teaspoons bread machine yeast

Icing:

3-ounces cream cheese,
room temperature
3 tablespoons butter,
room temperature
1 cup confectioners sugar
1 teaspoon vanilla extract
Pinch salt

Filling:

⅓ cup butter, softened
1 cup brown sugar
1 tablespoon cinnamon
¾ cup raisins

At the end of the program, remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the program. Place on floured counter and let rest for 10 minutes. Roll dough to a large rectangle. Spread with softened butter. Mix the brown sugar and cinnamon, then sprinkle over the butter. Scatter the raisins over the butter and sugar. Roll up dough from the longest side. Cut into rolls about ½-inch thick. Place in a greased 10x14-inch baking pan.* Cover and let rise until almost doubled, about 1 hour. Bake at 375°F for 20 to 25 minutes, or until done. Let cool slightly, then ice.

Icing: Combine the cream cheese, butter, confectioners sugar, vanilla, and salt.

Makes about 16 large cinnamon rolls.

*Can also use a 9x13-inch baking pan plus a 9x5-inch loaf pan.

Rapid White Bread (Program 8)

White

1½-Pound Loaf

1 cup warm water
1 teaspoon salt
3 tablespoons sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
3¼ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
3 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups warm water
1¼ teaspoons salt
¼ cup sugar
3 tablespoons vegetable shortening
3 tablespoons nonfat dry milk
4 cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
3½ teaspoons bread machine yeast

Cheddar

1½-Pound Loaf

1 cup warm water
1 teaspoon salt
3 tablespoons sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
⅓ cup grated cheddar
3¼ cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
3 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups warm water
1¼ teaspoons salt
¼ cup sugar
3 tablespoons vegetable shortening
3 tablespoons nonfat dry milk
½ cup grated cheddar
4 cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
3½ teaspoons bread machine yeast

Pepper-Dill

1½-Pound Loaf

1 cup warm water
1 teaspoon salt
½ teaspoon black pepper
½ teaspoon dried dillweed
3 tablespoons sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
3 cups American bread flour **OR**
*2¼ cups Canadian bread flour**
3 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups warm water
1¼ teaspoons salt
½ teaspoon black pepper
½ teaspoon dried dillweed
¼ cup sugar
3 tablespoons vegetable shortening
3 tablespoons nonfat dry milk
4 cups American bread flour **OR**
*3 cups Canadian bread flour**
3½ teaspoons bread machine yeast

* When using Canadian flour, use the reduced flour amount listed for Canadian bread flour. Do not use the American flour amount.

Customer Service

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Service Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your breadmaker.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

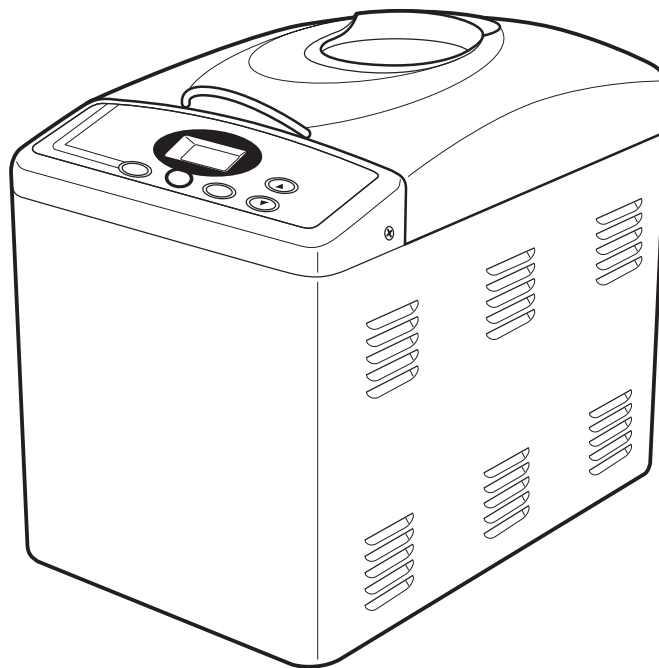
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Pictou, Ontario K0K 2T0

Hamilton Beach®

Robot boulanger



Précautions importantes.....	2	Questions les plus fréquentes	8
Pièces et caractéristiques	3	Recettes	9
Utilisation du robot boulanger	5	Service à la clientèle	18
Conseils pour un pain parfait	6		
Horaire des programmes	7	Aux É.-U. : 1-800-851-8900	
Nettoyage	7	Au Canada : 1-800-267-2826	

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser le robot boulanger.
2. Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Toujours utiliser des mitaines de four pour manipuler le moule à pain chaud et le pain chaud.
3. Ne pas introduire la main à l'intérieur de la chambre de cuisson après avoir sorti le moule. L'unité de chauffe sera encore chaude.
4. Afin d'éviter les risques de chocs électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou par un enfant.
6. Débrancher le robot boulanger de la prise de courant lorsqu'on ne l'utilise pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
8. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Le rapporter pour le faire examiner, réparer ou régler.
9. Afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure corporelle, ne pas utiliser avec des accessoires non recommandés par le fabricant.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
13. Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.
14. Pour débrancher, régler l'une des commandes à OFF (arrêt), puis sortir la fiche de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon.
15. Une prudence extrême s'impose s'il faut déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'usage domestique seulement.

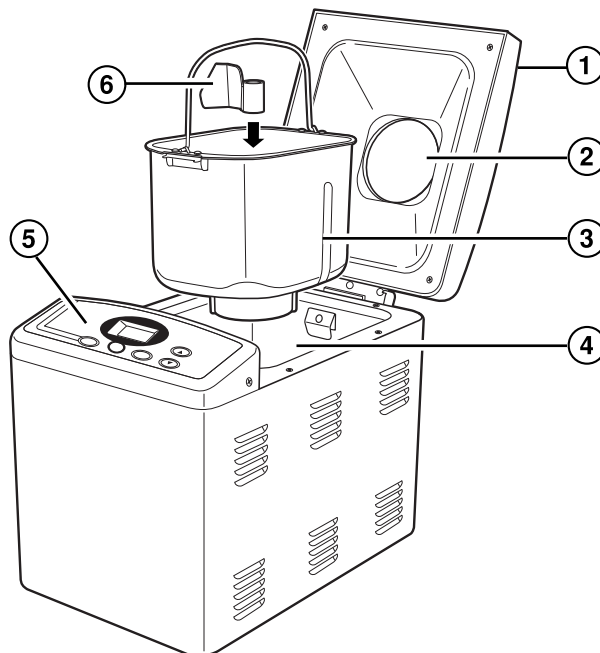
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce genre de fiche a une lame plus large que l'autre. La fiche pourra être introduite dans la prise dans un sens seulement. C'est une mesure de sécurité visant à réduire les risques de chocs électriques. Si la fiche ne convient pas, essayer de la retourner. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, faire remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. Ne pas essayer de contourner le dispositif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant d'une façon ou d'une autre.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la surface de travail, que les enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Pour éviter les risques de surcharge électrique, ne pas utiliser en même temps qu'un autre appareil à haut wattage sur le même circuit.

Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Hublot de contrôle
3. Moule à pain
4. Chambre de cuisson
5. Panneau de commande
6. Lame de pétrissage



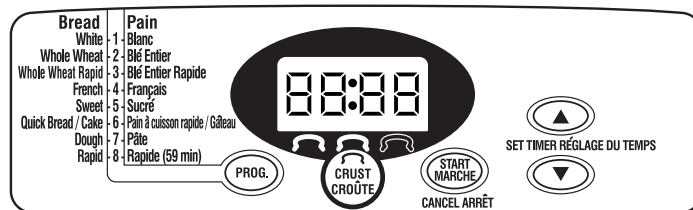
Comment commencer

1. Laver et essuyer le moule à pain et la lame de pétrissage.
2. Placer la lame de pétrissage sur l'arbre, flèche vers le haut, en poussant jusqu'au fond.
3. Mesurer soigneusement les ingrédients dans le moule, dans l'ordre suivant :
 - Eau ou autre liquide
 - Sucre
 - Sel
 - Beurre, margarine ou shortening
 - Farine
 - Levure
4. Mettre le moule à pain dans le robot boulanger, de façon à aligner les flèches ∇ sur le moule et sur le côté de la chambre de cuisson. Appuyer fermement sur le moule à pain.

REMARQUE : Le moule à pain doit s'enclencher en place pour permettre un mélange et un pétrissage corrects.
5. Refermer le couvercle et appuyer sur le bouton **PROG.** jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse dans la fenêtre d'affichage. La couleur de la **CROÛTE** est prééglée à « moyenne ». Appuyer sur **CROÛTE** pour une croûte plus foncée ou plus claire.

REMARQUE : Non disponible avec les programmes 3, 7 et 8.
6. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT.** L'affichage numérique montrera la durée totale de cuisson du pain. Pour programmer une mise en marche différée, consulter la page 4 pour plus de renseignements.
7. Une fois le pain cuit, le robot boulanger émet un signal sonore. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. À l'aide de mitaines de four, sortir le moule à pain en le soulevant. Toujours avec les mitaines, secouer le pain dans le moule et le laisser refroidir pendant 10 minutes.

Panneau de commande



PROG. – Les programmes pré-réglés permettent de préparer n'importe quelle sorte de pain dans le robot boulanger. Pour de meilleurs résultats, la durée du mélange, du pétrissage et de la levée, ainsi que le temps et la température de la cuisson ont été programmés d'avance.

- 1. Pain blanc** ou réglage de base avec un signal « Ajouter les ingrédients ».
- 2. Pain de blé entier** pour les recettes contenant de la farine de blé entier.
- 3. Blé entier rapide** pour le pain au blé entier cuit plus rapidement que la normale.
- 4. Français** – Ce pain est typiquement faible en matières grasses et sucre, sa croûte est croustillante et sa mie est tendre.
- 5. Sucré** – Ce cycle est programmé pour la pâte contenant plus de matières grasses et de sucre. Comporte un signal « Ajouter les ingrédients ».
- 6. Pain à cuisson rapide/Gâteau** – Ce programme permet de préparer des produits de boulangerie qui ne contiennent pas de levure.
- 7. Pâte** – Ce programme s'occupe du travail le plus difficile. Les ingrédients sont mélangés et pétris. Ils ont ensuite le temps de lever. Une fois le programme terminé, la pâte est prête à être formée pour la deuxième levée avant la cuisson au four.
- 8. Rapide** – Ce réglage est pour le pain blanc de base, qui sera prêt en 59 minutes. La couleur de la croûte est automatiquement réglée à Moyenne dans ce programme.

REMARQUE : Le signal « Ajouter les ingrédients » est ajouté aux programmes « Pain blanc » et « Sucré ». Ce signal se déclenche après environ 30 minutes dans le programme de mélange/pétrissage. C'est le moment d'ajouter des ingrédients tels que

des raisins, des fruits ou des noix, selon la recette. En ajoutant ces ingrédients à ce moment-là, on évite qu'ils ne soient entièrement écrasés.

CRÔTE – Ce réglage permet de choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne ou foncée.

REMARQUE : La couleur de la croûte n'est pas programmable lors des programmes 3, 7 et 8.

MARCHE/ARRÊT – Appuyer pendant 1 seconde pour mettre en marche. Appuyer pendant 3 secondes pour annuler ou terminer un programme.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE – La minuterie permet de préparer le robot boulanger, de le remplir des ingrédients de la recette et de régler la minuterie de façon à ce que le robot boulanger se mette en marche plus tard. Ceci permet d'avoir du bon pain frais au moment désiré.

Pour programmer une mise en marche différée, établir combien d'heures sont nécessaires entre l'heure à laquelle on est prêt à mettre l'appareil en marche et l'heure à laquelle on veut sortir le pain. C'est la durée qu'il faut alors entrer sur la minuterie. Une fois cette durée déterminée, appuyer sur la touche (▲). La première durée qui apparaît est la durée totale du programme de cuisson. Le délai maximum admis entre l'heure de programmation et l'heure de mise en marche est de 12 heures. Appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour ajuster au mode rapide. Continuer d'appuyer sur (▲) pour augmenter cette durée par tranche de 10 minutes. Une fois la durée exacte entrée, appuyer sur « MARCHE ».

REMARQUE : Lorsqu'on utilise la minuterie programmable, **NE JAMAIS** utiliser d'ingrédients périssables, tels que du lait ou des oeufs.

Utilisation du robot boulanger

1. Vérifier que le robot boulanger est débranché et le placer sur une surface stable et de niveau. Sortir le moule à pain et la lame de pétrissage et les laver avant le premier usage.
 2. Placer le moule à pain sur le comptoir et fixer la lame de pétrissage sur l'arbre au fond du moule à pain. La flèche sur la lame doit pointer vers le haut. Appuyer à fond sur la lame de pétrissage. Environ 1/8 po de l'arbre sera visible au-dessus de la lame de pétrissage.
 3. En mesurant les quantités avec soin, ajouter les ingrédients dans le moule à pain **dans l'ordre indiqué** dans la recette. Les ingrédients liquides en premier, puis les ingrédients secs, et la levure en dernier.
 4. Soulever le moule à pain par la poignée et le déposer dans la chambre de cuisson. S'assurer que la flèche sur le moule à pain est située à l'avant et l'aligner avec la flèche de la chambre de cuisson. Pousser à fond sur le moule à pain pour le verrouiller au fond de la chambre de cuisson. Le moule à pain doit s'enclencher en place pour permettre un mélange et un pétrissage corrects. Fermer le couvercle.
 5. Brancher le robot boulanger. Un signal sonore se fera entendre et **SEL** clignotera dans la fenêtre d'affichage. Appuyer sur **PROG.** jusqu'à ce que le chiffre du programme désiré s'affiche.
 6. Sélectionner la couleur de la croûte en appuyant sur **CROÛTE.** (Seulement disponible lors des programmes 1, 2, 4, 5 et 6.) Une petite flèche se déplace au bas de l'affichage pour indiquer la couleur de la croûte sélectionnée.
 7. Si l'on n'utilise pas la fonction de minuterie programmable, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pour démarrer le robot boulanger. La durée totale de cuisson du pain apparaît dans la fenêtre d'affichage. Si l'on utilise la minuterie programmable, régler la minuterie, puis appuyer sur **MARCHE/ARRÊT.**
REMARQUE : Au cours des cycles Pain blanc et Sucré, un signal sonore se fait entendre environ 30 minutes après le début du pétrissage du pain. Ce signal indique qu'il faut ajouter les ingrédients, tels que des raisins, des fruits séchés ou des noix, tel qu'indiqué par la recette. Si le bouton **MARCHE/ARRÊT** n'est pas enfoncé dans les 60 secondes, l'afficheur reviendra à « **SEL** ». Voir page 4 pour programmer une mise en marche différée.
 8. Le robot boulanger émettra un signal sonore lorsque le pain est cuit. **FIN** apparaîtra dans le voyant d'affichage. Pour de meilleurs résultats, démouler immédiatement le pain. Si on ne peut pas le faire, le robot boulanger se met en mode d'attente et garde le pain au chaud pendant environ 1 heure.
 9. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant environ trois secondes pour mettre le robot boulanger en position d'arrêt. Débrancher l'appareil. **SEL** clignotera dans le voyant d'affichage jusqu'à ce que l'appareil soit débranché. Soulever le couvercle et, à l'aide de mitaines de four, soulever le moule à pain verticalement hors de la chambre de cuisson.
 10. Toujours à l'aide des mitaines de four, retourner le moule à pain et le secouer jusqu'à ce que la miche de pain en sorte. Trouver la lame de pétrissage. Il arrive qu'elle reste sur l'arbre au fond du moule à pain. Elle peut aussi être restée dans la base du pain. Laisser refroidir le pain sur une grille pendant 10 minutes avant de le trancher.
- REMARQUES :**
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal dans le moule à pain. On risquerait d'en endommager la surface anti-adhésive.
 - Après avoir cuit un pain, **laisser refroidir** le robot boulanger avant de faire un autre pain. Il refroidira plus vite avec le couvercle ouvert. Après 30 minutes, si l'appareil ne veut toujours pas s'allumer, le débrancher. Attendre quelques secondes avant de le brancher à nouveau. L'appareil sera ainsi réactivé.
 - **Le couvercle** du robot boulanger est conçu pour être retiré et remis en place facilement ce qui en facilite le nettoyage. Toutefois, il ne faut pas immerger le couvercle dans l'eau. Pour le nettoyer, il suffit d'utiliser un chiffon mouillé.
 - L'appareil ne fonctionne pas correctement si le panneau de commande affiche les codes « **EL** » ou « **ES** ». Appeler le service clientèle si ces codes apparaissent.

Conseils pour un pain parfait

Deux facteurs peuvent vous aider à obtenir une miche de pain parfaite : des mesures précises et des ingrédients de qualité. En prêtant une attention particulière à ces deux facteurs, on parviendra à obtenir des miches de pain parfaites à tout coup.

Mesures

Il est très important de mesurer exactement les ingrédients utilisés dans le robot boulanger. Pour des mesures précises, utiliser deux types différents de tasse à mesurer. Les tasses à mesurer le liquide sont habituellement en plastique transparent ou en verre, et comportent un bec verseur pratique. On veillera à mesurer l'ingrédient liquide dans la tasse sans soulever la tasse à la hauteur des yeux pour vérifier le niveau. Déposer la tasse sur le comptoir et se baisser pour vérifier le niveau du liquide.

Les tasses à mesurer les ingrédients secs sont habituellement vendues en série et la mesure indiquée est à ras le rebord de la tasse. Pour mesurer de la farine, **bien mélanger la farine au préalable pour l'aérer**. Ensuite, verser la farine à la cuillère dans la tasse à mesurer et passer la lame droite d'un couteau sur le dessus pour enlever l'excès. Ne pas secouer la tasse pour tasser la farine.

Taille des miches

Les robots boulangers de 1 lb, 1½ lb et 2 lb n'indiquent pas le poids ou la taille de la miche. En fait, ces mesures se rapportent à la capacité du moule à pain du robot boulanger. Ce moule à pain a une capacité de 2 lb et peut également faire des miches de 1 lb et 1½ lb.

Mélanges préparés

Le programme 1 convient le mieux à la plupart des mélanges préparés achetés à l'épicerie.

Ingrédients

La **farine de boulanger** est recommandée dans la plupart des recettes de pains à levure. Voir les conseils de mesures pour garantir un bon dosage de la farine.

La farine diffère selon les régions. Par exemple, la farine américaine est obtenue à partir de blé dur de printemps. La farine canadienne est obtenue à partir de blé dur d'hiver. Le pourcentage de gluten naturel varie, et par conséquent, le pain varie.

Le **gluten**, une protéine, est la composante qui donne au pain sa structure. Alors que la farine à pain contient plus de gluten que la farine tout usage, cette dernière est tout à fait appropriée. Le gluten devrait être ajouté à la farine tout-usage. Le gluten est disponible dans les magasins spécialisés, les magasins de produits diététiques, et certaines épiceries. Suivre les instructions sur l'emballage pour la quantité de gluten nécessaire pour une tasse de farine. Le gluten peut être ajouté à la farine de boulanger pour éviter que le dessus de la miche de pain soit creux.

La **levure** formulée expressément pour les robots boulangers est de texture plus fine et est parfois appelée levure instantanée. On peut également utiliser de la levure sèche active régulière dans le robot boulanger. S'assurer que la levure est fraîche. Vérifier la date d'expiration imprimée sur chaque sachet ou tester la levure. Pour la tester, mélanger 1 tasse d'eau chaude du robinet, 1 c. à soupe de levure et 1 c. à thé de sucre. Laisser reposer pendant 5 minutes. Si le mélange fait des bulles ou « grossit », la levure est active et fraîche.

Le **jaune d'œuf** devrait être cassé dans les recettes avec des œufs.

Conditions atmosphériques

Un temps extrêmement sec ou extrêmement humide peuvent affecter la fabrication du pain parce que la farine absorbe l'humidité. Pendant les **cinq à dix premières minutes** du processus de mélange et de pétrissage, **inspecter la pâte dans la machine**. Elle devrait former une boule lisse. Elle ne devrait être ni sèche ni grumeleuse. Et elle ne devrait pas être collante. Rajuster la texture de la pâte en ajoutant de l'eau ou de la farine, 1 c. à soupe à la fois, aux premières étapes du pétrissage.

Horaires des programmes

Ce tableau montre les diverses étapes et durées utilisées par les différents réglages programmés.

ÉTAPES	RÉGLAGES PROGRAMMÉS							
	1 Pain blanc	2 Blé entier	3 Blé entier rapide	4 Français	5 Sucré	6 Pain à cuis- son rapide/ Gâteau	7 Pâte	8 Rapide
Repos	–	30 min.	5 min.	–	–	–	–	–
Pétrissage	33 min.	24 min.	33 min.	28 min.	37 min.	20 min.	30 min.	14 min.
Levée	23 min.	76 min.	28 min.	34 min.	40 min.	0 min.	60 min.	20 min.
Rupture	–	10 sec.	120 sec.	20 sec.	20 sec.	–	–	–
Repos	–	30 min.	15 min.	29 min.	29 min.	–	–	–
Forme	20 sec.	3 sec.	120 sec.	20 sec.	20 sec.	–	–	–
Levée	64 min.	55 min.	50 min.	54 min.	49 min.	–	–	–
Cuisson								
Claire	40 min.	40 min.	–	60 min.	45 min.	85 min.	–	–
Moyenne	55 min.	50 min.	65 min.	70 min.	55 min.	95 min.	–	25 min.
Foncée	65 min.	60 min.	–	80 min.	65 min.	105 min.	–	–

Une façon simple d'établir la durée totale de l'un ou l'autre des programmes consiste à vérifier l'affichage numérique. Avec le moule à pain du robot boulanger sorti de l'appareil, appuyer sur **PROG.** jusqu'à ce que programme désiré s'affiche. Sélectionner la couleur de la **CROÛTE**, puis appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**. La durée totale du programme sera affichée. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant 3 secondes pour mettre le robot boulanger en position d'arrêt.

Les programmes 2 et 3 commencent avec une pause. Le robot boulanger ne mélangera pas immédiatement après la pression de **MARCHE**. Consulter le tableau pour connaître la durée des pauses pour chaque programme. Le robot boulanger stabilise la température pour le programme.

Nettoyage

- Débrancher le robot boulanger et le laisser refroidir.
- Retirer le moule à pain de la chambre de cuisson et sortir le pain. Trouver la lame de pétrissage dans le pain ou sur l'arbre dans le moule à pain.
REMARQUE : Si la lame de pétrissage est difficile à retirer de l'arbre, remplir le moule à pain d'eau chaude savonneuse et laisser tremper pendant 15 à 30 minutes. Vider l'eau. Prendre la lame de pétrissage et la faire tourner d'avant en arrière. Elle devrait alors se dégager; il suffit de tirer.
- NE PAS** immerger le moule à pain dans l'eau et ne pas le mettre dans un lave-vaisselle. Remplir le moule à pain d'eau savonneuse chaude. Laver le moule à pain et la lame de pétrissage à l'aide d'un chiffon doux. Rincer et sécher.
REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer le moule à pain. Ils risqueraient d'endommager le fini antiadhésif.
- Essuyer l'extérieur du robot boulanger à l'aide d'un chiffon mouillé. Ne pas immerger le robot boulanger dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Questions les plus fréquentes

Comment dois-je conserver mon pain?

Le pain se conserve bien à température ambiante, dans un sac en plastique fermé de façon hermétique. Faire refroidir le pain complètement avant de le mettre dans un sac en plastique.

Le pain conservé au réfrigérateur s'abîme vite.

Le pain se congèle également très bien. Laisser le pain refroidir complètement puis le mettre dans un sac en plastique pour jusqu'à 6 mois. Il est recommandé de trancher le pain avant de le congeler si l'on utilise seulement quelques tranches à la fois. Laisser le pain décongeler à température ambiante dans le sac en plastique.

Pourquoi mon pain n'est-il pas cuit sur le dessus?

Le pain a probablement trop levé et a touché le haut du robot, ce qui empêche la chaleur de circuler et de cuire le dessus de la miche. Cela est provoqué par un excès de levure. Utiliser environ $\frac{1}{4}$ de levure en moins la prochaine fois.

Pourquoi mon pain n'est-il pas cuit au centre?

Ceci veut dire que le pain n'a pas suffisamment levé parce qu'il n'y avait pas assez de levure ou parce que la durée de levée n'a pas été assez longue. Essayer de programmer le robot sur Manual (manuel) ou Dough (pâte), puis lorsque le robot a terminé, le régler à nouveau sur **MARCHE**. Ceci permet à la pâte d'être pétrie deux fois avant de cuire.

Pourquoi ma miche n'a-t-elle pas levé?

La levure était peut-être sans effet à cause d'un excès de sucre ou de sel, ou il n'y avait pas assez de levure par rapport à la quantité de farine. Ou bien on a oublié d'ajouter la levure.

Pourquoi mon pain a-t-il levé et débordé du moule?

On a ajouté trop de levure à la pâte.

Pourquoi mon pain est-il tout troué?

Ceci vient d'un excès de levure ou de liquide.

Pourquoi ma pâte est-elle trop sèche?

Ajouter du liquide, une cuillère à thé à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lorsqu'on la pétrit.

Pourquoi ma pâte est-elle humide et collante?

Ajouter de la farine, une cuillère à thé à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lorsqu'on la pétrit.

Pain blanc (Programme 1)

Pain blanc

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 1 c. à table de sucre
 3 c. à table de shortening aux légumes
 3½ tasses de farine de
 boulanger américaine **OU**
 2¼ tasses de farine de
 boulanger canadienne*
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 ¼ tasse de shortening aux légumes
 4½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 3 tasses de farine de
 boulanger canadienne*
 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain de blé blanc

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 3 c. à table de sucre
 2 c. à table de shortening aux légumes
 2 c. à table de lait sec sans matières
 grasses
 2 tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 1¼ tasse de farine de boulanger
 canadienne*
 1 tasse de farine de blé entier
 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1¼ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 3 c. à table de sucre
 2 c. à table de shortening aux légumes
 3 c. à table de lait sec sans matières
 grasses
 2½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 1½ tasse de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ tasse de farine de blé entier
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain à l'oignon

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
 1½ cuillère à thé de sel
 1 c. à table de sucre
 3 c. à table de shortening aux légumes
 2 c. à table d'oignon séché émincé
 3½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 2¼ tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 ¼ tasse de shortening aux légumes
 3 c. à table d'oignon séché émincé
 4½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 3 tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain à l'oignon et à la graine de pavot

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 1 c. à table de sucre
 3 c. à table de shortening aux légumes
 3½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 2¼ tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ c. à thé d'oignon en flocons
 2 c. à thé de graines de pavot
 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 ¼ tasse de shortening aux légumes
 4½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 3 tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 2 c. à thé d'oignon en flocons
 1 c. à table de graines de pavot
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

* Lorsqu'on utilise de la farine de boulanger canadienne, utiliser des quantités de farine réduites par rapport aux quantités de farine américaines.

Pain à l'avoine et au babeurre

Miche de 1½ livre

1 tasse de babeurre
 1 c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 3 c. à table de shortening aux légumes
 ¾ tasse de flocons d'avoine ordinaires
 (flocons à l'ancienne)
 2½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 1¾ tasse de farine de boulanger
 canadienne*
 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1¼ tasse de babeurre
 1¼ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 ¼ tasse de shortening aux légumes
 1 tasse de flocons d'avoine ordinaires
 (flocons à l'ancienne)
 2¾ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 2 tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 2½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain au sirop d'érable

Miche de 1½ livre

1 tasse de babeurre
 1 c. à thé de sel
 2 c. à table de lait sec sans
 matières grasses
 2 c. à table de sirop d'érable
 2 c. à table de shortening aux légumes
 1 tasse de farine de blé entier
 2 tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 1¼ tasse de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse de babeurre
 1 c. à thé de sel
 2 c. à table de lait sec sans
 matières grasses
 3 c. à table de sirop d'érable
 2 c. à table de shortening aux légumes
 1½ tasse de farine de blé entier
 2½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 1½ tasse de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain italien au parmesan

Miche de 1½ livre

1 tasse + 2 c. à table d'eau
 1½ c. à thé de sel
 1 c. à table de sucre
 3 c. à table de shortening aux légumes
 3½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 2¼ tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 1 c. à thé de basilic séché, haché
 1 c. à thé d'origan séché, haché
 3 c. à table de fromage parmesan râpé
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 ¼ tasse de shortening aux légumes
 4½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 3 tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ c. à thé de basilic séché, haché
 1½ c. à thé d'origan séché, haché
 ¼ tasse de fromage parmesan râpé
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain de seigle léger

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 1 c. à table de shortening aux légumes
 2 c. à thé de graine de carvi
 2 tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 1½ tasse de farine de boulanger
 canadienne*
 1 tasse de farine de seigle
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de sucre
 1 c. à table de shortening aux légumes
 2 c. à thé de graine de carvi
 3 tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**
 2 tasses de farine de boulanger
 canadienne*
 1½ tasse de farine de seigle
 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain au miel et aux céréales

Miche de 1½ livre

1 tasse + 2 c. à table d'eau
 1½ c. à thé de sel
 1 c. à table de sucre
 3 c. à table de shortening aux légumes
 1½ tasse de farine de boulanger
 américaine **OU**

1 tasse de farine de boulanger canadienne*

1 tasse de farine de blé entier
 1 tasse de céréales
 1¼ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ cuillère à thé de sel
 ¼ tasse de miel
 2 c. à table de shortening aux légumes
 2½ tasses de farine de boulanger
 américaine **OU**

2 tasses de farine de boulanger canadienne*

1 tasse de farine de blé entier
 1 tasse de céréales
 1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain au blé entier (Programme 2)

Pain au blé entier

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
 1 c. à thé de sel
 1½ c. à table de sucre
 4 c. à thé de shortening aux légumes
 4 c. à thé de lait sec sans matières
 grasses

3½ tasses de farine de blé entier américaine **OU**

2¼ tasses de farine de blé entier canadienne*

1 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1 c. à thé de sel
 3 c. à table de sucre
 2 c. à table de shortening aux légumes
 2 c. à table de lait sec sans matières
 grasses

4½ tasses de farine de blé entier américaine **OU**

3½ tasses de farine de blé entier canadienne*

1 c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain au son, riche en fibres

Miche de 1½ livre

1¼ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 2 c. à table de miel
 2 c. à table de shortening aux légumes
 1 tasse de son entier
 1½ tasse de farine de blé entier
 1½ tasse de farine de boulanger
 américaine **OU**

¾ tasse de farine de boulanger canadienne*

2½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
 1½ c. à thé de sel
 3 c. à table de miel
 2 c. à table de shortening aux légumes
 1 tasse de son entier
 1¾ tasse de farine de blé entier américaine
OU

1½ tasse de farine de blé entier canadienne*

1¾ tasse de farine de boulanger américaine
OU

1½ tasse de farine de boulanger canadienne*

2½ c. à thé de levure pour robot boulanger

* Lorsqu'on utilise de la farine de boulanger canadienne, utiliser des quantités de farine réduites par rapport aux quantités de farine américaines.

Pain de blé entier—préparation rapide (Programme 3)

Pain à l'avoine et au miel

Miche de 1½ livre

1¼ tasse d'eau
1 c. à thé de sel
1 c. à table de miel
1 c. à table de shortening aux légumes
1 c. à table de lait sec sans matières grasses
1¼ tasse de farine de boulanger
américaine **OU**
¾ tasse de farine de boulanger canadienne*
1¼ tasse de farine de blé entier
¼ tasse de flocons d'avoine ordinaires
(flocons à l'ancienne)
1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
1¼ c. à thé de sel
1 c. à table de miel
1 c. à table de shortening aux légumes
2 c. à table de lait sec sans matières grasses
2½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
1½ tasse de farine de boulanger
canadienne*
1½ tasse de farine de blé entier
½ tasse de flocons d'avoine ordinaires
(flocons à l'ancienne)
2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain au blé entier

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
1½ c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
2 c. à table de shortening aux légumes
2 c. à table de lait sec sans
matières grasses
3½ tasses farine de blé entier
américaine **OU**
2¼ tasses de farine de blé entier canadienne*
1 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau tiède
1½ c. à thé de sel
3 c. à table de sucre
2 c. à table de shortening aux légumes
3 c. à table de lait sec sans
matières grasses
4½ tasses de farine de blé entier
américaine **OU**
3 tasses de farine de blé entier canadienne*
1 c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain français (Programme 4)

Pain français

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
3½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
2¼ tasses de farine de boulanger
canadienne*
1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1¼ tasse + 1 cuillère à table d'eau
1 c. à thé de sel
1½ c. à thé de sucre
4½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
3 tasses de farine de boulanger
canadienne*
1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain français à l'oignon

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
1 once de mélange sec pour soupe à
l'oignon en sachet
3½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
2¼ tasses de farine de boulanger
canadienne*
2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
1 once de mélange sec pour soupe à
l'oignon en sachet
4½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
3 tasses de farine de boulanger
canadienne*
1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain sucré (Programme 5)

Pain au chocolat

Miche de 1½ livre

1 tasse de lait
1 oeuf, légèrement battu
1 c. à thé de sel
½ tasse de sucre
¼ tasse de cacao à cuire non sucré
¼ tasse de beurre, à température ambiante
3 tasses de farine de boulanger américaine
OU
2 tasses de farine de boulanger canadienne*
6 onces (1 tasse) de pépites de
chocolat mi-sucré
2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1¼ tasse de lait
1 oeuf, légèrement battu
1¼ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
¼ tasse de cacao à cuire non sucré
¼ tasse de beurre, à température ambiante
3½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
2½ tasses de farine de boulanger canadienne*
6 onces (1 tasse) de pépites de chocolat
mi-sucré
2¼ c. à thé de levure pour robot boulanger

Régler la couleur de la croûte sur Light (claire). Servir comme pain de petit déjeuner avec du fromage à la crème.

Pain à la cannelle

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
1½ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
2 c. à table de lait sec sans matières grasses
2 c. à table de shortening aux légumes
3½ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
2¼ tasses de farine de boulanger canadienne*
1½ c. à thé de cannelle
2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Miche de 2 livres

1½ tasse d'eau
2 c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
2 c. à table de lait sec sans matières grasses
3 c. à table de shortening aux légumes
4 tasses de farine de boulanger américaine
OU
3 tasses de farine de boulanger canadienne*
2 c. à thé de cannelle
1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Pain à la cannelle et aux raisins secs

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau
1½ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
2 c. à table de lait sec sans
matières grasses
2 c. à table de shortening aux légumes
2¾ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
2 tasses de farine de boulanger canadienne*
1½ c. à thé de cannelle
2 c. à thé de levure pour robot boulanger
¾ tasse de raisins secs†

Miche de 2 livres

1¼ tasse d'eau
1½ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
2 c. à table de lait sec sans
matières grasses
3 c. à table de shortening aux légumes
3¼ tasses de farine de boulanger
américaine **OU**
3 tasses de farine de boulanger canadienne*
2 c. à thé de cannelle
2¼ c. à thé de levure pour robot boulanger
1 tasse de raisins secs†

†Ajouter les raisins secs au signal « Add Ingredient » (ajouter un ingrédient), environ 30 minutes après le début du programme.

* Lorsqu'on utilise de la farine de boulanger canadienne, utiliser des quantités de farine réduites par rapport aux quantités de farine américaines.

Pain/gâteau à préparation rapide **(Programme 6)**

Gâteau du diable moelleux

- 1 boîte de lait concentré de 12 onces
- ½ tasse d'huile végétale
- 3 oeufs, légèrement battus
- 1 sachet de 18 onces de mélange à gâteau du diable

Régler la couleur de la croûte sur « Light » (claire).

Gâteau jaune pound cake

- 1 ⅓ tasse d'eau
- ⅓ tasse d'huile végétale
- 3 gros oeufs, légèrement battus
- 3,9 onces de mélange à pouding à la vanille instantané
- 1 sachet de 18 onces de mélange à gâteau jaune

Pain éclair à la banane et aux noix

- 1 tasse d'eau
- ¼ tasse d'huile végétale
- 2 oeufs, légèrement battus
- 1 sachet de 14 onces de mélange à pain éclair à la banane
- ½ tasse de noix finement hachées

Pain de maïs

- 2 oeufs, légèrement battus
- 1 tasse de lait
- ½ c. à thé de levure pour robot boulanger
- 2 sachets de 8,5 onces de mélange à muffin au maïs

Régler la couleur de la croûte sur « Light » (claire).

Pâte seulement (Programme 7)

Petits pains mollets

- 1 tasse de lait
- ¼ tasse de beurre, à température ambiante
- 1 oeuf, légèrement battu
- ¼ tasse de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 4 tasses de farine tout-usage
- 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

À la fin du programme, retirer la pâte du robot boulanger. Appuyer sur **START/CANCEL (marche/arrêt)** pendant quelques secondes pour mettre fin au programme. Mettre sur un comptoir fariné. Beurrer un moule à cuisson de 9 x 13 pouces. Couper la pâte en deux, puis diviser chaque moitié en 8 morceaux. Mettre dans un plat beurré. Laisser lever jusqu'à ce que le pain double de volume, environ 45 minutes. Faire cuire au four à 375° F pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 16 petits pains.**

Pâte à pizza

- 1 tasse d'eau
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à table d'huile végétale
- 3 tasses de farine de boulanger
- 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

À la fin du programme, retirer la pâte du robot boulanger. Appuyer sur **START/CANCEL (marche/arrêt)** pendant quelques secondes pour mettre fin au programme. Mettre sur un comptoir fariné et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes. Mettre la pâte dans un moule rond à pizza de 15 à 16 pouces. Ajouter les ingrédients préférés sur la pizza. Faire cuire au four à 475° F pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne une pizza de 16 pouces.**

Focaccia

Pâte :

- 1 tasse d'eau
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sucre
- 3¼ tasses de farine de boulanger
- 2 c. à thé de levure pour robot boulanger

Garnitures :

- 1 à 2 c. à table de semoule de maïs
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 3 c. à table de basilic frais, haché grossièrement
- ¼ tasse de fromage parmesan râpé

À la fin du programme, retirer la pâte du robot boulanger. Appuyer sur **START/CANCEL (marche/arrêt)** pendant quelques secondes pour mettre fin au programme. Mettre sur un comptoir fariné et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes. Saupoudrer la semoule de maïs sur un plat à roulé ou une plaque à biscuits. Rouler la pâte en un grand rectangle. Mettre le rectangle dans le plat. Avec les doigts, faire des encoches dans la pâte à environ 1 à 2 pouces les unes des autres. Mettre un peu d'huile d'olive sur le dessus de la pâte. Laisser la pâte lever 30 à 45 minutes. Saupoudrer la pâte de basilic et de fromage. Faire cuire à 400° F pendant 20 à 25 minutes. **Donne 1 focaccia.**

Brioche à la cannelle et aux raisins secs

Pâte :

1 tasse de lait
2 oeufs, légèrement battus
1 c. à thé de sel
½ tasse de sucre
¼ tasse de beurre,
à température ambiante
4 tasses de farine tout-usage
2½ c. à thé de levure pour
robot boulanger

Glaçage :

3 onces de fromage à la crème,
à température ambiante
3 c. à table de beurre, à température
ambiante
1 tasse de sucre glace
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 pincée de sel

Garniture :

⅓ tasse de beurre, ramolli
1 tasse de sucre brun
1 c. à table de cannelle
¾ tasse de raisins secs

À la fin du programme, retirer la pâte du robot boulanger.

Appuyer sur **START/CANCEL (marche/arrêt)** pendant quelques secondes pour mettre fin au programme. Mettre sur un comptoir fariné et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes. Rouler la pâte en un grand rectangle. Étaler le beurre ramolli dessus. Mélanger le sucre brun et la cannelle, puis l'ajouter sur le beurre. Disperser les raisins secs sur le beurre et le sucre. Rouler la pâte du côté le plus long. Couper en petits pains d'environ ½ pouce d'épaisseur. Mettre dans un plat de cuisson au four beurré de 10 x 14 pouces.* Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que le volume double pratiquement, environ 1 heure. Faire cuire au four à 375° F pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Laisser refroidir légèrement, puis ajouter le glaçage.

Glaçage : Mélanger le fromage à la crème, le beurre, le sucre glace, la vanille et le sel.

Donne environ 16 gros pains mollets à la cannelle.

*On peut également utiliser un plat de cuisson au four de 9 x 13 pouces plus un moule à pain de 9 x 5 pouces.

Pain blanc – préparation rapide **(Programme 8)**

Pain blanc

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau tiède
1 c. à thé de sel
3 c. à table de sucre
2 c. à table de shortening aux légumes
2 c. à table de lait sec sans
matières grasses
3¼ tasses de farine de
boulangier américaine **OU**
2¼ tasses de farine de
boulangier canadienne*
3 c. à thé de levure pour
robot boulangier

Miche de 2 livres

1¼ tasse d'eau tiède
1¼ cuillère à thé de sel
¼ tasse de sucre
3 c. à table de shortening aux légumes
3 c. à table de lait sec sans
matières grasses
4 tasses de farine de boulangier
américaine **OU**
3 tasses de farine de
boulangier canadienne*
3½ c. à thé de levure pour
robot boulangier

Cheddar

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau tiède
1 c. à thé de sel
3 c. à table de sucre
2 c. à table de shortening aux légumes
2 c. à table de lait sec sans
matières grasses
⅓ tasse de cheddar râpé
3¼ tasses de farine de
boulangier américaine **OU**
2¼ tasses de farine de
boulangier canadienne*
3 c. à thé de levure pour
robot boulangier

Miche de 2 livres

1¼ tasse d'eau tiède
1¼ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
3 c. à table de shortening aux légumes
3 c. à table de lait sec sans
matières grasses
½ tasse de cheddar râpé
4 tasses de farine de boulangier
américaine **OU**
3 tasses de farine de boulangier
canadienne*
3½ c. à thé de levure pour
robot boulangier

Pain au poivre et à l'aneth

Miche de 1½ livre

1 tasse d'eau tiède
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir
½ c. à thé de feuilles d'aneth séchées
3 c. à table de sucre
2 c. à table de shortening aux légumes
2 c. à table de lait sec sans
matières grasses
3 tasses de farine de
boulangier américaine **OU**
2¼ tasses de farine de
boulangier canadienne*
3 c. à thé de levure pour robot boulangier

Miche de 2 livres

1¼ tasse d'eau tiède
1¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir
½ c. à thé de feuilles d'aneth séchées
¼ tasse de sucre
3 c. à table de shortening aux légumes
3 c. à table de lait sec sans matières
grasses
4 tasses de farine de boulangier
américaine **OU**
3 tasses de farine de boulangier
canadienne*
3½ c. à thé de levure pour robot boulangier

* *Lorsqu'on utilise de la farine de boulangier canadienne, utiliser des quantités de farine réduites par rapport aux quantités de farine américaines.*

Service à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de service à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent sur le talon du robot boulanger.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. **LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.**

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, **NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN!** Veuillez téléphoner au **NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE.** (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

Web site address: www.hamiltonbeach.com

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Pictou, Ontario K0K 2T0