READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.*

*Visite **www.hamiltonbeach.com** (EE. UU.) o **www.hamiltonbeach.com.mx** (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.*

Questions
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

The Pioneer Woman®

by Hamilton Beach®

Artisan Breadmaker
Machine à pain artisanale
Máquina Panificadora Artesanal



English 2
Français 25
Español 51

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
5. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
6. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or breadmaker in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, turn all controls OFF (STOP); then remove plug from wall outlet.
15. Use extreme caution when removing bread pan.
16. To turn breadmaker OFF, press and hold the STOP button for 2 seconds. Unplug from outlet. See “Control Panel” section for more information.
17. Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
20. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
21. **CAUTION: HOT SURFACE**. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

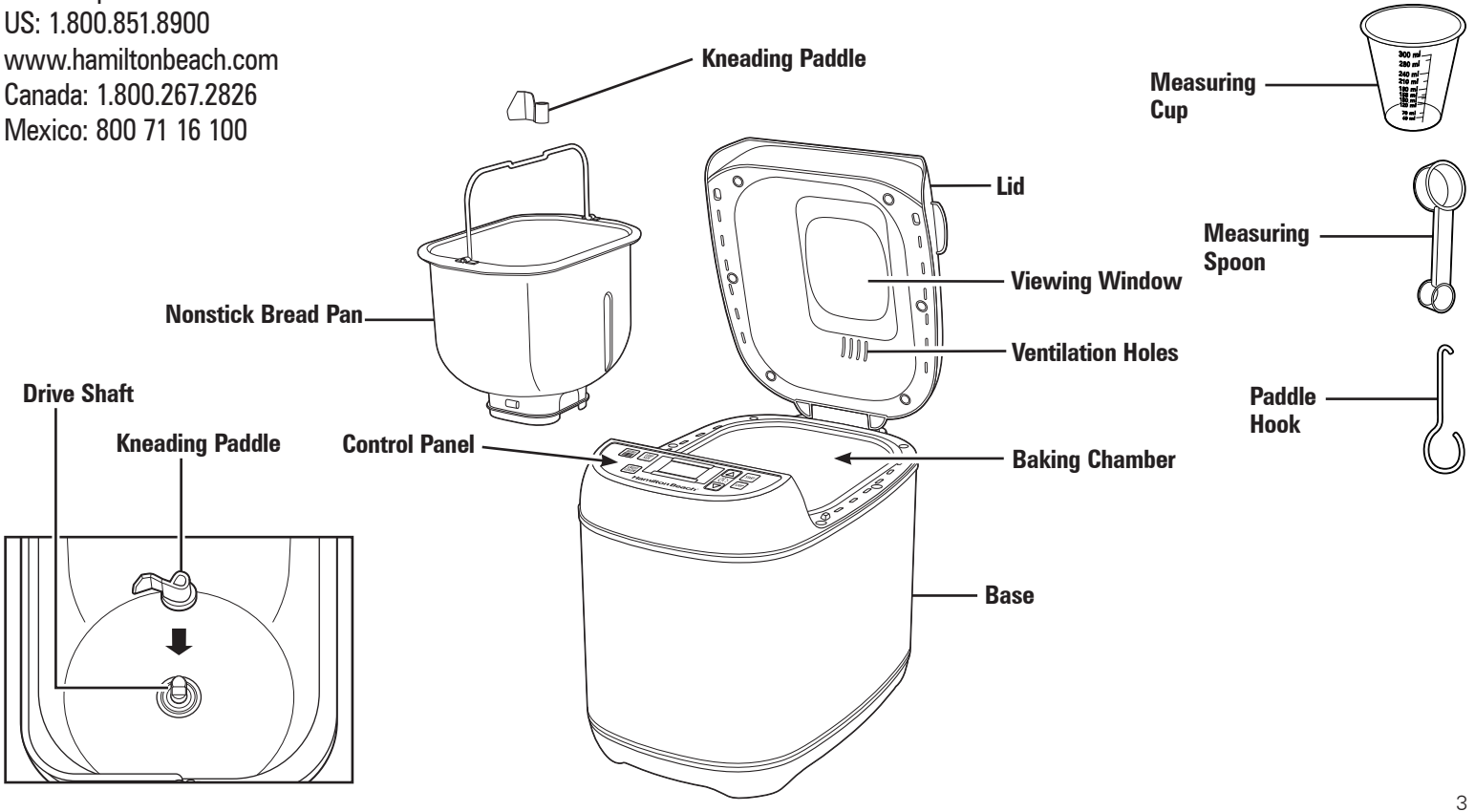
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 appliance. 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.

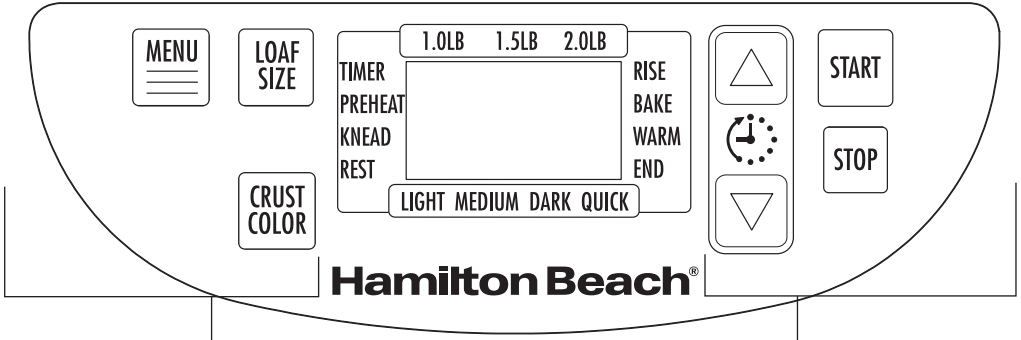
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 800 71 16 100



Control Panel



Preprogrammed Cycles

1. Basic
2. French
3. Gluten Free
4. Whole Grain
5. 1.5 LB Express
6. 2.0 LB Express
7. Quick Bread
8. Sweet
9. Dough
10. Cake
11. Jam
12. Rise
13. Bake
14. Artisan Dough

CYCLE

Press MENU button to select your desired cycle. The corresponding cycle number is shown on display.

CRUST COLOR

Press CRUST COLOR button to move arrow to desired setting: Light, Medium, Dark, or Quick CRUST. Crust color is an option in cycles 1, 2, 4, and 8.

LOAF SIZE

Press LOAF SIZE button to move arrow to 1.0LB, 1.5LB, or 2.0LB loaf size. Loaf size is an option in cycles 1, 2, 4, and 8.

DELAY TIMER

Use Delay Timer feature to start breadmaker at a later time. Press ▲ and ▼ buttons to increase cycle time shown on display. Add up to 15 hours including delay time and breadmaking cycle.

NOTES:

- Set the Delay Time after selecting Cycle, Loaf Size, and Crust Color.
- The Basic, French, Whole Grain, and Sweet cycles have a delay function.
- **Do not use timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.**

START/STOP BUTTONS

Press START button once to start a cycle. A short beep will be heard, colon in time display will begin to flash, and cycle will start.

To cancel a cycle, press and hold STOP button.

Control Panel (cont.)

POWER INTERRUPTION

In event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 7 minutes. If dough has started rising, discard ingredients in bread pan and start over. If dough has not entered rising phase, you can press START button to continue cycle from beginning.

WARM

After baking cycle is complete, bread machine will shift to Warm setting for 1 hour.

To cancel Warm process, press and hold STOP button until it beeps.

TIP: Removing bread immediately after baking cycle is complete will prevent crust from becoming darker.

Program Cycles

❶ **Basic**
For white and mixed breads consisting mainly of basic bread flour.

❷ **French**
For light breads made from fine flour. Normally, bread is fluffy and has a crispy crust. This is not a suitable setting for recipes requiring butter, margarine, or milk.

❸ **Gluten Free**
For gluten-free breads and mixes.

❹ **Whole Grain**
For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (whole wheat flour, rye flour). Bread will be more compact and heavy.

❺ **1.5 LB Express**
Kneading, rising, and baking a 1.5-lb. (680-g) loaf occurs in 1 hour and 20 minutes using a quick-rising yeast. Loaf will be smaller and rougher than that made with Basic cycle.

❻ **2.0 LB Express**
Same as 1.5 LB Express, but takes 1 hour and 55 minutes and yields a 2.0-lb. (907-g) loaf.

❼ **Quick**
For quick-bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking loaf within a time less than for basic bread.
Tip: Use a rubber spatula to scrape sides of pan while bread baker is mixing to ensure all ingredients are blended.

❽ **Sweet**
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate, or added sugar. Due to a longer phase of rising, bread will be light and airy.

❾ **Dough**
This cycle prepares yeast dough for buns, pizza crust, etc., to be baked in a conventional oven. There is no baking in this cycle.

❿ **Cake**
Kneading, rising, and baking occurs, but with aid of soda or baking powder.

⓫ **Jam**
For making jams with fresh fruit.

⓬ **Rise**
Use for rising doughs following recipe directions or speed method directions on packages of frozen bread dough. Rising time can be set up to 6 hours.

⓭ **Bake**
After using rise cycle, bread can be baked with this cycle or use when additional baking of breads is needed because a loaf is too light or not baked through. There is no kneading or resting.

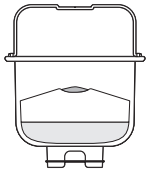
⓮ **Artisan Dough**
This cycle is for making artisan dough, which will then be shaped and baked in an oven. Ingredients should be cool since this cycle provides a long cool rise to develop flavors and textures of dough.

How to Use

BEFORE FIRST USE:
- Check for any missing or damaged parts.
- Clean all parts according to Care and Cleaning section.
- Set breadmaker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Let unit cool down and clean all the detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for first time. This is normal and will subside after first or second use. Make sure appliance has sufficient ventilation.
- Dry all parts thoroughly. The appliance is ready for use.

1. Place bread pan into base and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise.
2. Push kneading paddle onto drive shaft inside bread pan.

   ⚠ CAUTION **Falling Object Hazard**. Breadmaker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in center of counter away from edge.
3. Add ingredients to bread pan in order listed in recipe. First, add liquids, sugar, and salt; then flour; and the yeast last. **NOTE:** Make sure yeast does not come into contact with salt or liquids.
4. Plug into outlet. A beep will be heard and display will default to Cycle 1.
5. Press MENU button until your desired cycle is displayed.
6. Press LOAF SIZE button to move arrow to 1- or 2-lb. loaf size. (Loaf size is an option in Cycles 1, 2, 4, and 8.)



LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients

SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)

FIRST: Liquid ingredients

3

7. Press the CRUST COLOR button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark, or Quick. (Crust color is an option in cycles 1, 2, 4, and 8.)
8. If desired, set DELAY TIMER with ▲ or ▼ arrows. (Delay function is available in Cycles 1, 2, 4, and 8 for up to 15 hours.) **NOTE:** Do not use this feature when using dairy, eggs, etc.
9. Press START button to begin cycle. Breadmaker will beep once and the ":" in digital display will begin to flash indicating timer is counting down. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until cycle is set to begin.
10. For add-ins (nuts, raisins), machine will beep 12 times. Open lid and pour in your add-ins.
11. Once Baking cycle is complete, machine will beep 10 times and shift to Warm setting for 1 hour.
12. To stop machine, press and hold STOP button until it beeps. The Warm setting will end. Unplug cord and then open the lid using oven mitts. At the end of Warm, breadmaker will beep 10 times.
13. Let bread pan cool down slightly before removing bread. Using oven mitts, carefully lift up on handle and turn bread pan counterclockwise; then pull pan out of breadmaker.
14. Using oven mitts, turn bread pan upside down (with bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a nonstick spatula to gently loosen sides of bread from bread pan.
15. If kneading paddle remains in bread, gently pry it out using paddle hook. Unplug when not in use.

NOTE: Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a longer time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

Timetable for Cycles

Each of the cycles of the breadmaker has different amounts of time devoted to kneading, rising, and/or baking. The chart below shows how many minutes are in each phase for specific cycles.

NOTE: Total time adds all of those phases together. It does not include any delayed start time.

Setting	Type	Crust	Size	Kneading and Resting Time	Bake	Total
1	White	Light	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Medium	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Dark	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Quick	1 lb.	1:24	50 min	2:14
			1.5 lb.	1:24	55 min	2:19
			2 lb.	1:24	60 min	2:24
2	French	Light	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Medium	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Dark	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Quick	1 lb.	1:40	55 min	2:35
			1.5 lb.	1:40	60 min	2:40
			2 lb.	1:40	65 min	2:45
3	Gluten Free	—	—	1:35	70 min	2:45

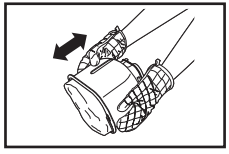
Timetable for Cycles (cont.)

Setting	Type	Crust	Size	Kneading and Resting Time	Bake	Total
4	Whole Grain	Light	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Medium	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Dark	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Quick	1 lb.	1:40	55 min	2:35
			1.5 lb.	1:40	60 min	2:40
			2 lb.	1:40	65 min	2:45
5	1.5 LB Express	—	—	0:32	48 min	1:20
6	2.0 LB Express	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Quick	—	—	0:10	105 min	1:55

Setting	Type	Crust	Size	Kneading and Resting Time	Bake	Total
8	Sweet	Light	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Medium	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Dark	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Quick	1 lb.	1:35	50 min	2:25
			1.5 lb.	1:35	55 min	2:30
			2 lb.	1:35	60 min	2:35
9	Dough	—	—	1:30	—	1:30
10	Cake	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Jam	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Rise	—	—	1:00	—	1:00
13	Bake	—	—	—	60 min	1:00
14	Artisan Dough	—	—	5:05	—	5:05

Removing Bread

Bread pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used. Using handle, lift pan from baking chamber.



Carefully shake the bread upside down until the loaf falls out of the bread pan. Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing.

Use paddle hook to remove paddle from bread.

When baking is complete, unit will switch to Warm setting for up to 1 hour. Press and hold STOP button to end this cycle before removing bread pan.

Slicing

Allow to cool for 10 minutes and slice with a bread knife.

Storing Homemade Bread

Fresh-baked bread is best when consumed as soon as possible. To store, wrap cooled loaf in foil or a plastic bag to preserve freshness. Bread can be frozen for up to 6 months.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow breadmaker to cool down completely before cleaning.

1. To clean kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from bread pan, add water to bottom of bread pan and allow to soak for up to 1 hour. Wipe paddle carefully with a damp cloth. The kneading paddle is dishwasher-safe.
2. To clean bread pan: Using handle, lift pan from baking chamber. Wipe inside and outside of bread pan with a damp cloth. Do not use any abrasive agents, in order to protect nonstick coating. Bread pan must be dried completely before installation.
   NOTE: Bread pan, kneading paddle, measuring cup, spoon, and paddle hook are dishwasher-safe. The outside of bread pan and base may discolor. This is normal.
3. To clean housing and top lid: After use, unplug and allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
4. Before breadmaker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and top lid is closed.

Tips: Bread Basics

Ingredients

Two things can ensure a perfect loaf of bread: using fresh, quality ingredients and measuring them accurately.

Flour

All-Purpose Flour

Flour that contains no baking powder, suitable for "quick" breads or bread made with the Quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

Bread Flour

Bread flour is the most important ingredient of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and can keep size of bread from collapsing after rising. Flour varies by region. For example, American flour is milled from hard spring wheat; Canadian flour is milled from hard winter wheat.

Self-Rising Flour

Flour that contains baking powder, used especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will have higher fiber and nutritional content. Whole-wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture.

Tip:

To check whether yeast is fresh and active:

- Pour 1 cup (237 ml) hot tap water into a measuring cup.
- Add 1 teaspoon (5 ml) white sugar and 1 tablespoon (15 ml) yeast.
- Place measuring cup in a warm place for about 5 minutes.
- Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow." If it does not, the yeast is dead or inactive.

Other Ingredients

Egg

Eggs can improve bread texture and make bread larger in size. The egg must be whisked in with other liquid ingredients.

Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity.

Shortening, Butter, and Vegetable Oil

Shortening and butter should be cut into small pieces before adding to liquid.

Sugar

Sugar is "food" for yeast and also increases sweet taste and color of bread. It is a very important element of making bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

Water and Other Liquids (always added first)

Water is an essential ingredient for making bread. See recipe recommendations for liquid temperatures. Some recipes may call for milk or other liquids. Never use dairy with the Delay Timer option.

Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment.

Yeast used in breadmaker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), active-dry yeast, and instant yeast.

Before using, check expiration date of the yeast. Return to refrigerator immediately after each use.

Tips: Use Exact Measurements

One of the most important steps of making good bread is proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in order given in the recipe.

Adding Sequence

Always add ingredients in order given in recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on dry flour and never come in contact with liquid or salt.

When you use Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk, or other liquids should be measured with a glass measuring cup with clear markings and a spout. Set cup on counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean measuring cup thoroughly in between.

Liquid Measurement Conversion Chart

Fluid Ounce(s)	Cup	Tablespoon(s)	Teaspoons
8	1	16	48
7	7/8	14	42
6	3/4	12	36
5	5/8	10	30
4	1/2	8	24
3	3/8	6	18
2	1/4	4	12
1	1/8	2	6
		1	3
		1/2	1 1/2

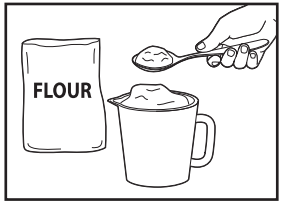
Dry Measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container since this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap bottom of the measuring cup or pack down. Never exceed a total amount of 4 1/4 cups (1 L) of dry ingredients (that includes flours, oats, cornmeal, etc.).

HINT: Before measuring, stir flour to aerate it.

When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon, making sure it is leveled off.

Weighing dry ingredients with a digital scale will provide better baking results.





Dry Measurement Weight Equivalents

1 cup of:	Ounces	Grams
All-purpose flour	4.4	125
Bread flour	4.5	128
Whole-wheat flour	4.2	119
Rye flour	3.6	102

Frequently Asked Questions

May I use a sugar substitute in place of sugar?
Sugar is necessary for yeast to produce a light loaf with a good height. Results may vary with the type and amount of sugar substitute used.

May I omit salt or sugar from the recipe?
No, both sugar and salt play an important role in the breadmaking process. Salt prevents yeast from overreacting and bread from overrising. The combination of sugar, salt, and yeast is a key part of the breadmaking process. Remember that total sugar and salt amounts are divided among all the slices, so the amount of sugar and salt per serving is small.

When do I add raisins, nuts, etc. to bread?
For add-ins (nuts, raisins), machine will beep 12 times. Open lid and pour in your add-ins.

Can I open lid while breadmaker is operating?
This breadmaker is designed with a window in lid to let you watch your bread's progress. Quick checks are OK in early stages of kneading and to add ingredients when beeper sounds. Use a rubber spatula to scrape sides of pan while bread baker is mixing to ensure all ingredients are blended. However, temperature in baking chamber adjusts for Rising and Baking stages. Opening lid during these steps could cause loaf to fall or not bake properly. Sometimes condensation forms on window after initial mixing and kneading. It usually disappears once baking cycle starts so you should be able to get a clear view of your loaf.

Can I use my favorite bread recipes in my breadmaker?
Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with unit and make several loaves of bread with recipes provided before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4 1/4 cups (1 L) of dry ingredients (that includes flours, oats, cornmeal, etc.). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and butter/margarine to use.

What will happen if I leave bread in bread pan after baking?
This unit has a 1 hour Warm cycle that lets you leave bread in pan for up to an hour after baking is complete. Once warming cycle is over, it is best to remove bread immediately or bottom of your loaf will absorb moisture and become soggy.

Can recipe be cut in half?
No, it is not recommended. The ingredient proportions work better in the full amounts.

How can bread mixes be used in machine and at what setting?
The package instructions will list amount of water and amount of yeast to use. Be sure to add liquid, then dry ingredients, followed by yeast. Do not allow yeast to sit in liquid. The bread type setting is dependent upon type of bread mix being used (i.e., White bread uses Basic bread setting; Sweet Bread setting is for use with dried fruit, cheese, or nuts; whole-wheat or multigrain should use Whole Grain setting; Crust setting, either Light, Medium, or Dark, is a personal preference). Do not use bread mixes that exceed 2-lb. (907-g) loaf size.

What is the difference between American flour and Canadian Flour?
Canadian flour has a higher protein or gluten content than American flour. You can substitute US flour in even amounts for Canadian flour. However, Canadian flour may absorb more moisture. Check your dough during first kneading cycle. If it appears dry, you may add up to 1 tablespoon (15 ml) of additional water per cup of flour in the recipe. Add the water 1 tablespoon (15 ml) at a time until desired consistency of a soft and supple dough is reached.

Troubleshooting

Odor or burning smell.

- Flour or other ingredients have spilled into baking chamber. Stop breadmaker and allow to cool completely. Wipe excess flour, etc., from baking chamber with a paper towel.
  TIP: Measure ingredients over counter, adding them to bread pan prior to insertion into machine.

Ingredients not blending; can hear motor turning.

- Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Make sure kneading paddle is set all the way on shaft.
- Too many ingredients. Measure ingredients accurately.

Window is cloudy or covered with condensation.

- May occur during mixing or rising cycles. Condensation usually disappears during baking cycle. Clean window well in between uses.

Kneading paddle comes out with bread.

- Thicker crust with dark crust setting. Choose a lighter crust (Cycles 1, 2, 4, or 8 only).
- It is not uncommon for kneading paddle to come out with bread loaf. Once loaf cools, remove paddle with paddle hook.

Bread rises too high or pushes lid up.

- Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added.
- Kneading paddle not in bread pan. Check installation of kneading paddle.
- Forgot to add salt.
- Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.3 ml).

Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.

- Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft.
- Too many dry ingredients. Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. Use a rubber spatula to scrape sides of pan while bread baker is mixing to ensure all ingredients are blended.
- Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.
- Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.

Bread does not rise; loaf is short.

- Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. Measure all ingredients accurately. Check expiration date of yeast and flour.
- Lifting lid during cycles.

Beeping and E00 on control panel.

- Bread pan is too cold. Allow pan to come to room temperature.

Beeping and E01 on control panel.

- Bread pan is too warm. Allow pan to cool down before using.

Beeping and EEE on control panel .

- There is a problem with your breadmaker. Call Customer Service.

Beeping and HHH on control panel.

- There is a problem with your breadmaker. Call Customer Service.

Troubleshooting (cont.)

Bread has a crater in top of loaf once baked.

- Dough has risen too fast.
- Too much yeast or water. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly.
- Incorrect cycle chosen for the recipe.

Crust color is too light.

- Opening the lid during baking. Do not open lid during baking.
- Select a darker crust option (Cycles 1, 2, 4, or 8 only).

Crust color is too dark.

- Too much sugar in the recipe. Decrease sugar amount slightly.
- Select a lighter crust option (Cycles 1, 2, 4, or 8 only).

Kneading paddle comes out with the bread.

- Thicker crust with dark crust setting. Choose a lighter crust (Cycles 1, 2, 4, or 8 only).
- It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with paddle hook.

Bread loaf is lopsided.

- Too much yeast or water. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly.
- Kneading paddle pushes dough to one side before rising and baking. Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.

Loaves made are different shapes.

- Varies by the type of bread. Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.

Bottom of loaf is soggy.

- Bread has remained in bread pan on Warm setting too long and absorbed moisture. End Warm setting by pressing and holding STOP. Remove bread from bread pan using oven mitts.

Bread is hollow or holey inside.

- Dough too wet, too much yeast, no salt. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement.
- Water too hot.

Underbaked or sticky, doughy bread.

- Too much liquid; incorrect cycle chosen. Decrease liquid and measure ingredients carefully. Check cycle chosen for recipe.

Bread mashes down when slicing.

- Bread is too hot. Allow to cool on a wire rack for 15–30 minutes before slicing.

Bread has a heavy, thick texture.

- Too much flour, old flour. Try increasing water or decreasing flour.
- Not enough water. Whole-grain breads will have a heavier texture.

Base of bread pan has darkened or is spotted.

- After washing in dishwasher. This is normal and will not affect the bread pan.

Recipes – Basic (Cycle ❶)

NOTE: Canadian flour has a higher protein or gluten content than American flour. You can substitute US flour in even amounts for Canadian flour. However, Canadian flour may absorb more moisture. Check your dough during the first kneading cycle. If it appears dry, you may add up to 1 tablespoon (15 ml) of additional water per cup of flour in the recipe. Add the water 1 tablespoon (15 ml) at a time until desired consistency of a soft and supple dough is reached.

White

1-lb. (454-g) Loaf

3/4 cup (177 ml) water (about 100°F)
1 teaspoon (5 ml) salt
2 teaspoons (10 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
2 1/2 cups (591 ml) bread flour
1 1/4 teaspoons (6.2 ml) bread machine yeast

1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water
1 1/8 teaspoons (5.5 ml) salt
1 tablespoon (15 ml) sugar
3 tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil
3 1/2 cups (828 ml) bread flour
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

2-lb. (907-g) Loaf

1 1/3 cups (315 ml) water
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
2 tablespoons (30 ml) sugar
1/4 cup (59 ml) butter or vegetable oil
4 1/2 cups (1.1 L) bread flour
1 3/4 teaspoons (8.6 ml) bread machine yeast

Place all ingredients in the breadmaker pan in order listed. Choose Basic Bread cycle, 1-, 1.5-, or 2-lb. loaf for size of bread and Medium for crust color. Press START. When done, remove bread from breadmaker and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool 10 minutes before slicing with a bread knife. **Serves 12.**

Check our website for more recipes: www.hamiltonbeach.com

Recipes – French (Cycle ❷)

NOTE: Dark crust setting is recommended.

French

1-lb. (454-g) Loaf

1 cup (237 ml) water
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) sugar
2 1/2 cups (591 ml) bread flour
1 teaspoon (5 ml) bread machine yeast

1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) + 2 tablespoons (30 ml) water
1 teaspoon (5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) sugar
3 1/2 cups (828 ml) bread flour
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

2-lb. (907-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) water
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) sugar
4 1/2 cups (1.1 L) bread flour
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

Place all ingredients in the breadmaker pan in order listed. Choose French cycle, 1-, 1.5-, or 2-pound loaf for size of bread and Dark for crust color. Press START. When done, remove bread from breadmaker and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool 10 minutes before slicing with a bread knife. **Serves 12.**

Recipes – Gluten Free (Cycle ❸)

Gluten-Free Sandwich Bread

1.5-lb. (680-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) warm milk (cow, rice, soy or nut)
3/4 cup (177 ml) whole egg (must measure 3/4 cups)
1/4 cup (59 ml) vegetable oil
1 teaspoon (5 ml) cider vinegar or lemon juice
3/4 teaspoon (3.7 ml) sea salt
2 tablespoons (30 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) xanthan gum
1 teaspoon (5 ml) guar gum
3/4 teaspoon (3.7 ml) lecithin granules (plain soy)
1 tablespoon (15 ml) potato flour
3 cups (710 ml) gluten-free all-purpose baking flour
2 teaspoons (10 ml) active dry yeast

Have all ingredients at room temperature. Whisk together liquid ingredients until very smooth. Add liquid ingredients to bread pan. In separate bowl, whisk together dry ingredients, except yeast, until thoroughly blended. Pour the dry ingredients on top of the wet. Make a small well on the top middle of the dry ingredients and add the yeast.

Recipe Courtesy of Bob's Red Mill Natural Foods, copyright 2010.

Visit Bob's Red Mill online at www.bobsredmill.com for more bread machine recipes or to find out where Bob's Red Mill products are sold.

Recipes – Whole Grain (Cycle ❹)

Vital wheat gluten can be found in the baking aisle of your supermarket. It helps bread to rise when using ingredients such as whole grain flours that normally produce very heavy, dense breads.

Whole-Wheat

1-lb. (454-g) Loaf

1 cup (237 ml) water plus 2 tablespoons
1 tablespoon (15 ml) vegetable oil
1 teaspoon (5 ml) salt
2 tablespoons (30 ml) honey
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
1 tablespoon (15 ml) vital wheat gluten
2 1/2 cups (591 ml) whole-wheat flour
1 1/2 (7.4 ml) teaspoons bread machine yeast

1.5-lb. (680-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) water
2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
2 tablespoons (30 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
4 teaspoons (20 ml) vital wheat gluten
3 1/2 cups (828 ml) whole-wheat flour
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

2-lb. (907-g) Loaf

1 3/4 cups (414 ml) water
3 tablespoons (44 ml) vegetable oil
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
3 tablespoons (44 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
2 tablespoons (30 ml) vital wheat gluten
4 1/2 cups (1.1 L) whole-wheat flour
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

Place all ingredients in the breadmaker pan in order listed. Choose Whole Grain cycle, 1-, 1.5-, or 2-pound loaf for size of bread and Medium for crust color. Press START. When done, remove bread from breadmaker and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool 10 minutes before slicing with a bread knife. **Serves 12.**

Recipes – 1.5 LB Express (Cycle ❺)

NOTE: The Express cycle has only one rising time. Bread will be heavier and not as high as bread in other cycles. Using the Dark setting is recommended for best browning.

White

1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) warm water
1/2 teaspoon (2.4 ml) salt
3 tablespoons (44 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
3 1/4 cups (769 ml) bread flour
1 tablespoon (15 ml) instant yeast

Recipes – 2.0 LB Express (Cycle ❻)

NOTE: The Express cycle has only one rising time. Bread will be heavier and not as high as bread in other cycles. Using the Dark setting is recommended for best browning.

White

2-lb. (907-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) warm water
2 teaspoons (10 ml) salt
1/4 cup (59 ml) sugar
2 1/2 tablespoons (37 ml) butter or vegetable oil
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
4 1/4 cups (1 L) bread flour
1 tablespoon (15 ml) instant yeast

Recipes – Sweet (Cycle ❽)

NOTE: Light crust setting is recommended.

Cranberry Orange Pecan

1-lb. (454-g) Loaf

3/4 cup (177 ml) water
1/4 cup (59 ml) orange juice
1 teaspoon (5 ml) salt
1/4 cup (59 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
2 tablespoons (30 ml) butter, cut in small pieces
3 1/2 cups (828 ml) bread flour
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast
1 1/2 (7.4 ml) teaspoons orange zest
1/3 cup (79 ml) dried cranberries
1/3 cup (79 ml) chopped pecans

1.5-lb. (680-g) Loaf

3/4 cup (177 ml) water
1/4 cup (59 ml) orange juice
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
1/4 cup (59 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) nonfat dry milk
2 tablespoons (30 ml) butter, cut in small pieces
3 1/2 cups (828 ml) bread flour
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) orange zest
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast
1/3 cup (79 ml) dried cranberries
1/3 cup (79 ml) chopped pecans

2-lb. (907-g) Loaf

1 cup (237 ml) water
1/4 cup (59 ml) orange juice
2 teaspoons (10 ml) salt
1/3 cup (79 ml) sugar
2 1/2 tablespoons (37 ml) nonfat dry milk
2 1/2 tablespoons (37 ml) butter, cut in small pieces
4 cups (946 ml) bread flour
2 1/2 teaspoons (12.3 ml) orange zest
2 1/2 teaspoons (12.3 ml) bread machine yeast
1/2 cup (118 ml) dried cranberries
1/2 cup (118 ml) chopped pecans

Place all ingredients except cranberries and pecans into the breadmaker pan in order listed. Choose Sweet cycle, 1-, 1.5-, or 2-pound loaf for size of bread and Dark for crust color. Press START. Add cranberries and pecans at signal. Breadmaker will beep 10 times about 30 minutes after the cycle begins. When done, remove bread from breadmaker and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool 10 minutes before slicing with a bread knife. **Serves 12.**

Recipes – Dough (Cycle ❾)

Dinner Rolls

1 cup (237 ml) milk
1/4 cup (59 ml) butter, room temperature
1 egg, slightly beaten
1/4 cup (59 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) salt
4 cups (946 ml) all-purpose flour
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

At the end of the Dough cycle, remove the dough from the breadmaker. Press and hold the STOP button for several seconds to end the cycle. Place on floured counter. Grease a 9- x 13-inch (23- x 33-cm) 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 (191°C) for 15 to 20 minutes or until done. **Makes 16 rolls.**

Pizza Crust

1 cup (237 ml) water
1 teaspoon (5 ml) salt
1 tablespoon (15 ml) butter or vegetable oil
3 cups (710 ml) bread flour
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

At the end of the Dough cycle, remove the dough from the breadmaker. Press and hold the STOP button for several seconds to end the cycle. Place on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Shape into a 15- to 16-inch (38- x 40-cm) round pizza pan. Add favorite pizza ingredients. Bake at 475°F (246°C) for 20 to 25 minutes or until done. **Makes one 16-inch (40-cm) pizza.**

Recipes – Jam (Cycle ⓫)

Strawberry Jam

6 cups (1.4 L) strawberries, capped, cut into small pieces (approx. 2 lbs. [907 g] fresh)
1 1/2 cups (355 ml) sugar
1 box low-sugar fruit pectin
1 tablespoon (15 ml) lemon juice

In a large mixing bowl, combine all ingredients. Pour into bread pan. Start breadmaker. After cycle has finished, allow jam to cool about 1 hour before transferring into storage containers. Store in refrigerator for up to 3 weeks or in freezer for 1 year. **Makes 6 cups (1.4 L).**

Recipes – Rise (Cycle ⓬)

1-Pound (454-g) Frozen Bread Dough

Place loaf of frozen bread dough in the breadmaker pan. Set Rise cycle for 2 to 4 hours. Use Speed Method directions on the bread dough package for a guide on how long to rise. Select Bake cycle and set for 30 minutes. Press START. When done, remove bread from breadmaker and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool 10 minutes before slicing with a bread knife. **Serves 12.**

Recipes – Bake (Cycle ⓭)

1-Pound (454-g) Frozen Bread Dough

Place loaf of frozen bread dough in the breadmaker pan. Set Rise cycle for 2 to 4 hours. Use Speed Method directions on the bread dough package for a guide on how long to rise. Select Bake cycle and set for 30 minutes. Press START. When done, remove bread from breadmaker and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool 10 minutes before slicing with a bread knife. **Serves 12.**

Recipes – Artisan Dough (Cycle ⓮)

Rosemary Garlic Boule

Dough

1 cup (237 ml) cold water
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
3 1/2 cups (828 ml) bread flour
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

Toppings

4 teaspoons (20 ml) olive oil
2 tablespoons (30 ml) chopped fresh rosemary
4 cloves garlic, minced

Place all ingredients in the breadmaker pan in order listed. Choose the Artisan Dough cycle. Press START. Remove dough from bread pan. Remove paddle. Place on a lightly floured sheet of parchment paper. To shape, pull the edges around and stretch tight to form a ball. Cover with a damp towel and let rise 1 to 1 1/2 hours or until doubled in size. Score top with a sharp knife; spray with water. Preheat oven to 400°F (204°C). Bake for 30 to 35 minutes. **Serves 6–8.**

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons. Utiliser toujours des gants isolants pour manipuler le moule ou le pain chauds.
5. Ne mettre pas la main à l'intérieur de la chambre de cuisson une fois le moule à pain retiré. L'élément chauffant est encore chaud.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immerger pas le cordon, la fiche, ou la machine à pain dans l'eau ou un autre liquide.
7. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante d'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
13. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
14. Pour débrancher, mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (STOP); ensuite, débrancher la fiche de la prise de courant murale.
15. User de la plus grande prudence lors du retrait du moule à pain.
16. Pour éteindre la machine à pain, appuyer et maintenir le bouton STOP (arrêt) enfoncé pendant 2 secondes puis débrancher de la prise de courant. Consulter le chapitre « Panneau de commande » pour de plus amples renseignements.
17. Ne placer ni les yeux ni le visage trop près de la fenêtre d'observation en verre trempé, dans l'éventualité d'un bris du verre.
18. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
19. Nettoyer minutieusement l'intérieur du four. Veiller à ne pas rayer ni endommager le tube de l'élément chauffant.
20. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
21. **ATTENTION** : **SURFACE CHAUDE** : La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

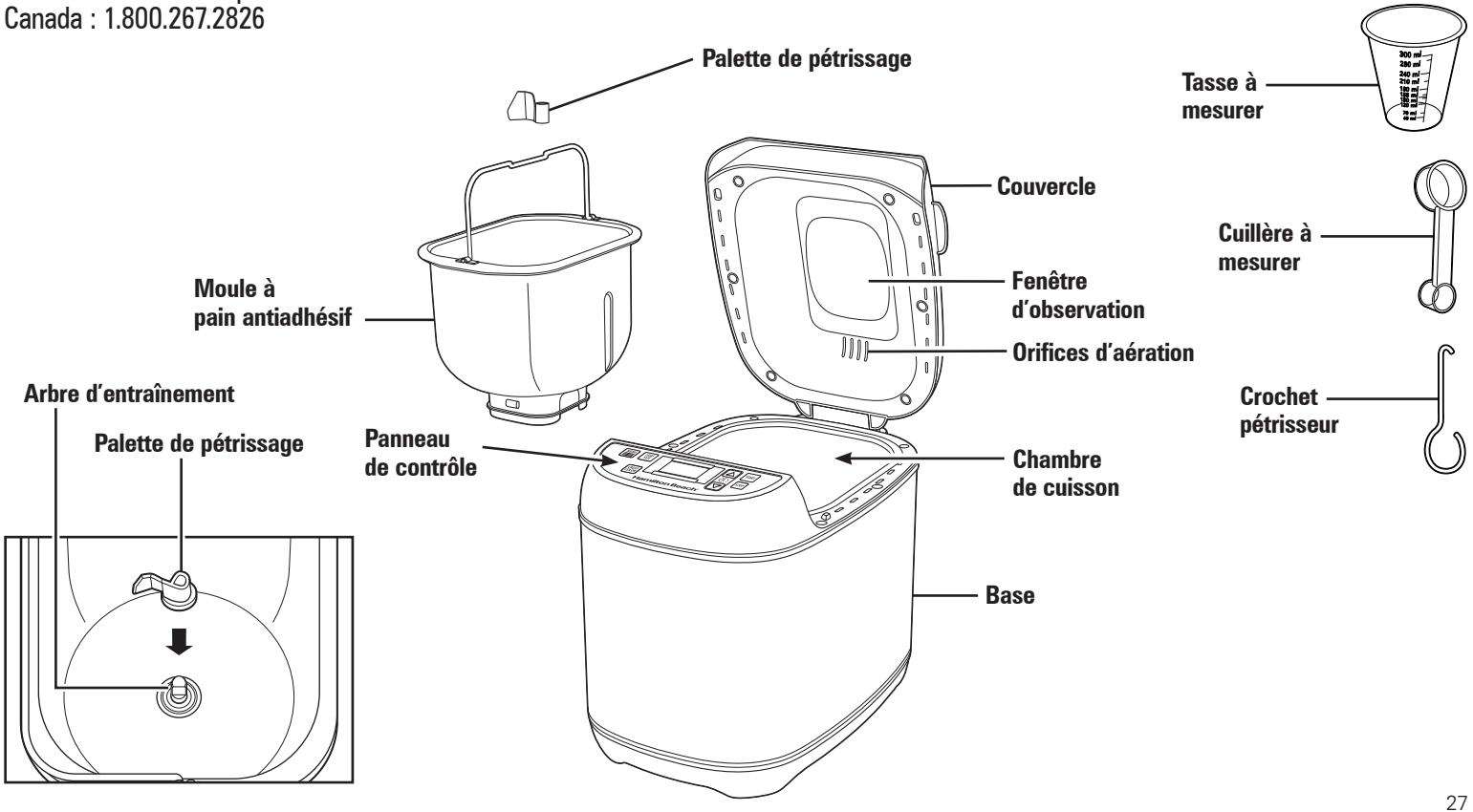
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

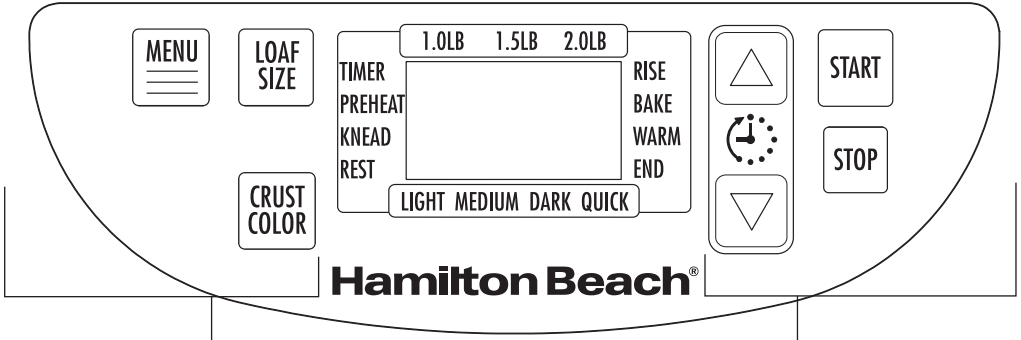
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit de cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



Panneau de contrôle



Cycles préprogrammés

1. Basic/de base
2. French/Français
3. Gluten Free/sans gluten
4. Whole Grain/grain entier
5. 1.5 LB Express/1,5 lb (680 g) Express
6. 2.0 LB Express/2,0 lb (907 g) Express
7. Quick Bread/pain rapide
8. Sweet/sucré
9. Dough/pâte
10. Cake/gâteau
11. Jam/confiture
12. Rise/lever
13. Bake/cuire
14. Artisan Dough/pâte artisanale

CYCLE

Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner le cycle désiré. Le numéro de cycle correspondant apparaît sur l'afficheur.

CRUST COLOR (couleur de la croûte)

Appuyer sur le bouton CRUST COLOR (couleur de la croûte) pour déplacer la flèche au réglage voulu : croûte Light (pâle), Medium (moyenne) ou Dark (foncée). (Le réglage de couleur n'est pas disponible pour les cycles 1, 2, 4 et 8.)

LOAF SIZE (poids de la miche)

Appuyer sur le bouton LOAF SIZE (poids de la miche) pour déplacer la flèche sur 1,0, 1,5 ou 2,0 lb (454, 680 ou 907 g). Le réglage du poids de la miche n'est pas disponible pour les cycles 1, 2, 4 et 8.

DELAY TIMER (mise en marche différée)

Utiliser la mise en marche différée pour différer le démarrage de la machine à pain. Appuyer sur les boutons ▲ et ▼ pour augmenter la durée du cycle qui apparaît sur l'afficheur. Ajouter jusqu'à 15 heures, mise en marche différée et cycle de préparation du pain compris.

REMARQUES :

- Régler la mise en marche différée après la sélection du cycle, de Loaf Size (poids de la miche) et de Crust Color (couleur de la croûte).
- Les cycles Basic (base), French (français), Whole Grain (grain entier) et Sweet (sucré) sont dotés de la fonction de mise en marche différée.
- **N'utiliser pas la mise en marche différée pour des recettes comprenant des produits laitiers ou d'autres produits sensibles, tels que œufs, lait, crème ou fromage.**

BOUTONS START/STOP (marche/arrêt boutons)

Appuyer sur le bouton START (marche) une seule fois pour démarrer un cycle. Un bip court se fera entendre, le deux-points sur l'afficheur se mettra à clignoter et le cycle démarrera.

Pour annuler un cycle, appuyer sur le bouton STOP (arrêt).

Panneau de contrôle (suite)

POWER INTERRUPTION

Dans l'éventualité d'une panne de courant, la fabrication du pain se poursuivra automatiquement pendant 7 minutes. Si la pâte a commencé à lever, jeter les ingrédients du moule et recommencer. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez appuyez sur le bouton START (marche) pour continuer le cycle à partir du début.

RÉCHAUD

Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine à pain passera au réglage Warm (garde au chaud) pendant 1 heure.

Pour annuler la fonction de Warm (garde au chaud), appuyer et maintenir le bouton STOP (arrêt) enfoncé jusqu'au bip.

CONSEIL : Le retrait immédiat du pain après le cycle de cuisson empêchera la croûte de devenir plus foncée.

Cycles de programmation

❶ **Basic (De base)**
Pour les pains blancs et mélangés faits à partir d'une farine à pain ordinaire.

❷ **French (Français)**
Pour les pains légers faits à partir d'une farine fine. En règle générale, le pain est léger et sa croûte est croustillante. Ce réglage ne convient pas aux recettes qui demandent du beurre, de la margarine ou du lait.

❸ **Gluten-Free (Sans gluten)**
Pour les pains et les mélanges sans gluten.

❹ **Whole Grain (Grains entiers)**
Pour les pains faits à partir de farines plus denses qui requièrent une phase de pétrissage et de levée plus longue (farine de blé entier, farine de seigle). Le pain sera plus dense et plus lourd.

❺ **1.5 LB Express (1,5 lb [680 g] Express)**
Le pétrissage, la levée et la cuisson d'une miche de 1,5 lb (680 g) prend 1 heure et 20 minutes en utilisant une levure à levée rapide. La miche sera plus petite et moins consistante que celle réalisée au cycle Basic (Pain ordinaire).

❻ **2.0 LB Express (2,0 lb [907 g] Express)**
Semblable au cycle 1,5 lb. Express, mais dure 1 heure 55 minutes et donne une miche de 2,0 lb (907 g).

❼ **Quick (Rapide)**
Pour les recettes de pain rapides qui n'exigent pas de levure organique mais possiblement de la poudre à pâte (levure chimique) ou du bicarbonate de soude. Le temps requis pour le pétrissage, la levée et la cuisson est moindre que pour le pain ordinaire.
Conseil : Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les parois du moule pendant que la machine effectue le mélange pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés.

❽ **Sweet (Sucré)**
Pour les pains auxquels on ajoute des ingrédients tels que jus de fruit, noix de coco râpée, raisins, fruits secs, chocolat ou sucre. La phase de levée étant plus longue, le pain sera léger et aéré.

❾ **Dough (Pâte)**
Ce cycle sert à préparer la pâte pour des aliments à cuire au four conventionnel tels que brioches, pizzas, etc. Ce cycle ne comporte aucune cuisson.

❿ **Cake (Gâteau)**
Le pétrissage, la levée et la cuisson s'effectuent, mais à l'aide de bicarbonate de soude ou de poudre à pâte.

⓫ **Jam (Confiture)**
Pour faire de la confiture à partir de fruits frais.

⓬ **Rise (Levée)**
Pour faire lever des pâtes selon les directives de recette ou de méthode rapide sur les emballages de pâtes à pain congelées. La durée de levée peut être réglée jusqu'à 6 heures.

⓭ **Bake (Cuisson)**
Dès que le cycle de levée est terminé, le pain peut être cuit avec ce cycle ou utilisé pour cuire davantage des pains, dont la miche trop légère ou qui n'a pas été entièrement cuite. Ce cycle n'effectue pas de pétrissage ni de temps de repos.

⓮ **Artisan Dough (Pâte artisanale)**
Ce cycle est utilisé pour faire une pâte artisanale qui sera ensuite formée et cuite au four. Les ingrédients doivent être froids parce que ce cycle procure une longue levée à froid afin de développer les saveurs et les textures des pâtes.

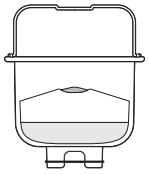
Instructions détaillées

Avant la première utilisation :

- Vérifier qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée.
- Nettoyer toutes les pièces selon la section « Entretien et nettoyage ».
- Régler la machine au mode Bake (Cuisson) et laissez cuire à vide pendant 10 minutes. Laisser l'appareil refroidir et nettoyer toutes les pièces détachées une nouvelle fois. L'appareil peut dégager un peu de fumée et/ou une odeur lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ce phénomène est normal et il disparaîtra après la première ou la seconde utilisation. Assurez-vous de ventiler l'appareil suffisamment.
- Sécher toutes les pièces à fond. L'appareil est prêt à l'emploi.

1. Insérer le moule à pain dans la base et le tourner celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement en place.
2. Pousser la palette de pétrissage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule à pain.

   ⚠ ATTENTION **Risque de chute d'objet.** La machine à pain peut branler et se déplacer durant le cycle de pétrissage. Veiller à toujours la placer au centre du plan de travail, à distance des bords.
3. Ajouter les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette. D'abord, ajouter les liquides, le sucre et le sel; ensuite la farine; et enfin la levure. **REMARQUE** : S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.



DERNIER : Levure. DOIT être séparé des ingrédients humides

DEUXIÈME : Ingrédients secs (sucre, sel, matière grasse, farine)

PREMIER : Ingrédients liquides

3

4. Brancher dans une prise de courant. Un bip retentira et l'afficheur indiquera le Cycle 1 par défaut.
5. Appuyer sur le bouton MENU jusqu'à ce que le numéro du cycle désiré apparaisse sur l'afficheur.
6. Appuyer sur le bouton LOAF SIZE (poids de la miche) pour déplacer la flèche sur 1 ou 2 lb (454 ou 907 g). (Le réglage du poids de la miche est disponible pour les cycles 1, 2, 4 et 8.)
7. Appuyer sur le bouton CRUST COLOR (couleur de la croûte) pour déplacer la flèche au réglage voulu : croûte Light (pâle), Medium (moyenne) ou Dark (foncée). (Le réglage de couleur est disponible pour les cycles 1, 2, 4 et 8.)
8. Si désiré, régler la mise en marche différée avec les flèches. (La fonction de mise en marche différée est disponible pour les cycles 1, 2, 4 et 8 et jusqu'à 15 heures.)
   REMARQUE : Ne pas utiliser cette caractéristique avec les produits laitiers, les oeufs, etc.
9. Appuyer sur le bouton START (marche) pour commencer le cycle. La machine à pain émettra un bip et le deux-points « : » de l'afficheur numérique commencera à clignoter pour indiquer que la minuterie est en marche. La lame de pétrissage commencera à mélanger les ingrédients. Si la Delay Timer (mise en marche différée) est activée, la lame de pétrissage ne mélangera les ingrédients que lors du démarrage du cycle.
10. Pour les ajouts (noix, raisins), la machine émettra 12 bips. Ouvrir le couvercle et verser les ajouts.
11. Une fois le cycle de Baking (cuisson) terminé, la machine émet 10 bips et passe au mode de Warm (garde au chaud) pendant 1 heure.
12. Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton STOP (arrêt) jusqu'à ce que le bip retentisse. Le mode Warm (garde au chaud) prendra fin. Débrancher le cordon d'alimentation puis ouvrir le couvercle en portant des gants de cuisinier. La machine à pain émettra 10 bips à la fin du cycle Warm (garde au chaud).

Instructions détaillées (suite)

13. Laisser le moule refroidir légèrement avant de démouler le pain. Toujours en portant des gants de cuisinier, tourner prudemment le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulever ensuite le moule par la poignée pour le sortir de la machine.

14. En portant des gants de cuisinier, renverser le moule (poignée du moule rabattue) sur une grille de refroidissement ou une surface de cuisson propre, puis secouer légèrement pour extraire le pain. Utiliser une spatule antiadhésive pour déloger délicatement du moule les côtés du pain.

15. Si la lame de pétrissage reste prise dans le pain, la déloger délicatement à l'aide du crochet pétrisseur. Débrancher le cordon d'alimentation dès la fin de l'utilisation.

REMARQUE : Conserver le reste du pain dans un sac de plastique hermétique jusqu'à trois jours à température ambiante. Pour une conservation prolongée, placer le sac hermétique au réfrigérateur jusqu'à 10 jours.

Tableau des durées des cycles

Chaque cycle de la machine à pain comprend des durées différentes allouées pour pétrir, lever et cuire le pain. Le tableau ci-dessous indique les durées de chaque étape selon les cycles précis.

REMARQUE : La durée totale s'ajoute à toutes ces phases et n'inclut pas la durée de démarrage différé.

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Pétrissage/ temps de repos	Cuisson	Total
1	Blanc	Light (Légère)	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Medium (Moyenne)	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Dark (Foncée)	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Quick (Rapide)	1 lb.	1:24	50 min	2:14
			1.5 lb.	1:24	55 min	2:19
			2 lb.	1:24	60 min	2:24
2	Français	Light (Légère)	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Medium (Moyenne)	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Dark (Foncée)	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Quick (Rapide)	1 lb.	1:40	55 min	2:35
			1.5 lb.	1:40	60 min	2:40
			2 lb.	1:40	65 min	2:45
3	Sans gluten	—	—	1:35	70 min	2:45

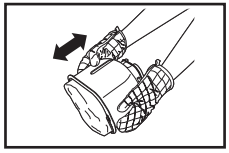
Tableau des durées des cycles (suite)

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Pétrissage/ temps de repos	Cuisson	Total
4	Grain entier	Light (Légère)	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Medium (Moyenne)	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Dark (Foncée)	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Quick (Rapide)	1 lb.	1:40	55 min	2:35
			1.5 lb.	1:40	60 min	2:40
			2 lb.	1:40	65 min	2:45
5	1,5 LB Express	—	—	0:32	48 min	1:20
6	2,0 LB Express	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Rapide (Quick)	—	—	0:10	105 min	1:55

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Pétrissage/ temps de repos	Cuisson	Total
8	Sucré	Light (Légère)	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Medium (Moyenne)	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Dark (Foncée)	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Quick (Rapide)	1 lb.	1:35	50 min	2:25
			1.5 lb.	1:35	55 min	2:30
			2 lb.	1:35	60 min	2:35
9	Pâte	—	—	1:30	—	1:30
10	Gâteau	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Confiture	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Levée	—	—	1:00	—	1:00
13	Cuisson	—	—	—	60 min	1:00
14	Pâte artisanale	—	—	5:05	—	5:05

Retrait du pain

Le moule à pain et la chambre de cuisson deviennent chauds et des gants de cuisinier doivent être portés. Sortir le moule de la chambre de cuisson en utilisant la poignée.



Secouer délicatement le pain à l'envers jusqu'à ce que la miche se dégage du moule. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de trancher le pain.

Utiliser le crochet pétrisseur pour retirer la spatule du pain.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe au mode Warm (garde au chaud) pendant 1 heure. Maintener enfoncé le bouton STOP (arrêt) pendant 2 secondes pour mettre fin à ce cycle avant de retirer le moule à pain.

Tranchage

Laisser refroidir pendant 10 minutes puis trancher à l'aide d'un couteau à pain.

Conservation du pain

Il est préférable de consommer le pain frais aussi tôt que possible. Pour le conserver, envelopper le pain refroidi dans une pellicule d'aluminium ou un sac plastique pour en préserver la fraîcheur. Le pain congelé peut se conserver jusqu'à 6 mois.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier dans un liquide. Laisser la machine à pain refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Pour nettoyer la palette de pétrissage : Si la palette s'extirpe difficilement du pain, ajouter de l'eau dans le fond du moule et laisser tremper pendant 1 heure. Essuyer la palette avec soin à l'aide d'un chiffon humide. La palette de pétrissage va au lave-vaisselle.
2. Pour nettoyer le moule : Retirer le moule de la chambre de cuisson à l'aide de la poignée. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du moule à pain avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs afin de conserver les propriétés antiadhésives du revêtement. Le moule à pain doit être entièrement sec avant de le remettre dans la machine. **REMARQUE** : Le moule à pain, la lame de pétrissage, la tasse à mesurer, la cuillère et le crochet pétrisseur sont lavables au lave-vaisselle. L'extérieur du moule à pain et la base peuvent se décolorer. Il s'agit d'un phénomène normal.
3. Pour nettoyer le boîtier et le couvercle supérieur : Après l'utilisation, laisser l'appareil refroidir. Utiliser un chiffon humide pour essuyer le couvercle, le boîtier, la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre d'observation. Ne pas utiliser de substances abrasives pour le nettoyage, ce qui risquerait de dégrader le poli de la surface. Ne jamais immerger le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.
4. Avant de ranger la machine à pain dans un emballage, la machine doit être totalement refroidie, propre et sèche et son couvercle supérieur doit être fermé.

Conseils : Notions élémentaires sur le pain

Ingrédients

Deux facteurs contribuent à obtenir une miche parfaite : des ingrédients frais de qualité et des dosages mesurés avec précision.

Farine

Farine tout-usage

Farine qui ne contient pas de poudre à pâte, convenant à la cuisson de pains « rapides » ou de pains préparés à partir du réglage Quick (Rapide). La farine à pain convient mieux aux pains à levure organique.

Farine panifiable

La farine à pain (ou panifiable) est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain et elle est recommandée dans la plupart des recettes de pain à levure. Elle a une teneur élevée en gluten et conserve le volume du pain après la levée. La farine varie selon les régions. Par exemple, la farine américaine est moulue à partir de blé de printemps dur et la canadienne, de blé d'hiver dur.

Farine auto-levante

La farine auto-levante contient de la poudre à pâte, utilisée spécialement pour les gâteaux. N'utiliser pas de farine auto-levante avec de la levure organique.

Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir du grain de blé entier. La teneur en fibres et la valeur nutritive seront plus élevées si le pain est préparé en totalité ou en partie avec cette farine. La farine de blé entier est plus dense, de sorte que les miches peuvent présenter une taille réduite et une texture plus consistante.

Conseils :

Pour vérifier la fraîcheur et l'efficacité de la levure :

- Verser 1 tasse (237 ml) d'eau chaude du robinet dans une tasse à mesurer.
- Ajouter 1 cuillerée à thé (5 ml) de sucre blanc et 1 cuillerée à table (15 ml) de levure.
- Placer la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 5 minutes.
- La levure fraîche devrait commencer à dégager des bulles ou à « grossir ». Le cas contraire indique que la levure est stérile ou inactive.

Autres ingrédients

Oeufs

Les oeufs peuvent améliorer la texture du pain et augmenter sa taille. Les oeufs doivent être battus et intégrés aux autres ingrédients liquides.

Sel

Le sel est nécessaire pour rehausser la saveur du pain et la couleur de la croûte. Il sert aussi à restreindre l'activité de la levure.

Matière grasse, beurre et huile végétale

Le shortening et le beurre doivent être incorporés en petits morceaux avant d'ajouter le liquide.

Sucre

Le sucre constitue de la « nourriture » pour la levure et il accentue le goût sucré et la couleur du pain. C'est un élément très important pour la levée du pain. Le sucre blanc est normalement utilisé ; cependant, la cassonade ou le sucre en poudre peuvent aussi faire partie de certaines recettes.

Eau et autres liquides (toujours ajouter en premier)

L'eau est un ingrédient essentiel dans la préparation du pain. En règle générale, l'eau doit être à température ambiante. Certaines recettes peuvent demander du lait ou d'autres liquides. Ne jamais utiliser l'option de Delay Timer (mise en marche différée) avec une recette contenant du lait.

Levure

La levure est un organisme vivant et elle doit être conservée au réfrigérateur pour préserver sa fraîcheur. Elle a besoin des hydrates de carbone du sucre et de la farine pour se nourrir.

La levure utilisée dans les recettes pour machine à pain est vendue sous différentes désignations : levure pour machine à pain (meilleur choix), levure sèche active ou levure à action rapide.

Avant l'utilisation, vérifier la date d'expiration de la levure. Remettre immédiatement au réfrigérateur après chaque usage.

Conseils : Mesurer avec précision

Un des plus importantes étapes de la préparation du pain consiste dans le dosage des ingrédients. Mesurer chaque ingrédient avec minutie et ajoutez-les au moule à pain dans l'ordre prescrit dans la recette.

Séquence d'ajout des ingrédients

Ajouter **toujours** les ingrédients dans l'ordre prescrit dans la recette.

PREMIER : Ingrédients liquides

SECOND : Ingrédients secs

DERNIER : Levure

La levure doit toujours être déposée sur la farine sèche et ne jamais entrer en contact avec le liquide ou le sel.

Si vous utilisez la fonction Mise en marche différée pendant une longue période de temps, n'ajouter jamais d'ingrédients périssables tels que des œufs ou du lait.

Ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou les autres liquides doivent être mesurés à l'aide d'une tasse à mesurer munie d'une graduation nette et d'un bec verseur. Placer la tasse sur le plan de travail et baissez-vous pour vérifier le niveau du liquide. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyer la tasse à mesurer à fond entre les mesures.

Tableau de conversion des unités de mesure des liquides

Onces liquides	Tasse	Cuillers à soupe	Cuillers à café
8	1	16	48
7	7/8	14	42
6	3/4	12	36
5	5/8	10	30
4	1/2	8	24
3	3/8	6	18
2	1/4	4	12
1	1/8	2	6
		1	3
		1/2	1 1/2

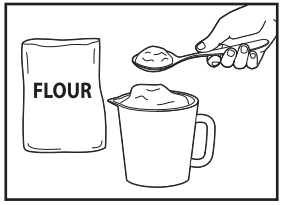
Mesures sèches

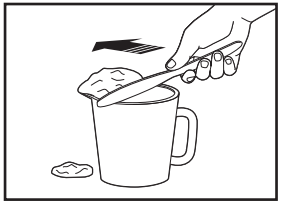
Mesurer les ingrédients secs (farine, etc.) en les répandant délicatement dans la tasse à mesurer avec une cuillère, puis égaliser la quantité requise avec un couteau. N'utiliser jamais la tasse à mesurer pour ramasser vos ingrédients secs directement dans un contenant puisque vous pourriez ainsi ajouter jusqu'à une cuillerée à table de trop. Ne taper pas le fond de la tasse à mesurer et ne chercher pas à tasser son contenu. Ne dépasser jamais 4 1/4 tasses (1 L) d'ingrédients secs (c.-à-d. farine, avoine, semoule de maïs, etc.).

CONSEIL : Avant de mesurer, brasser la farine pour l'aérer.

Lorsque vous mesurez de petites quantités d'ingrédients secs comme du sel ou du sucre, utiliser une cuillère à mesurer, en vous assurant que son contenu est égalisé.

Les meilleurs résultats sont obtenus en pesant les ingrédients secs à l'aide d'une balance numérique.





Équivalences en poids des mesures sèches

1 tasse de :	Onces	Grammes
Farine tout-usage	4.4	125
Farine à pain	4.5	128
Farine de blé entier	4.2	119
Farine de seigle	3.6	102

Foire aux questions

Puis-je utiliser un substitut au lieu du sucre ?
Le sucre est nécessaire à la levure pour produire une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité de substitut du sucre utilisée.

Puis-je omettre d'ajouter du sucre ou du sel dans la recette ?
Non, le sucre et le sel jouent un rôle important dans la préparation du pain. Le sel empêche la levure d'agir trop fortement et le pain de trop lever. La combinaison de sucre, de sel et de levure constitue une composante cruciale de la préparation du pain. N'oublier pas que la quantité totale de sucre et de sel est répartie entre les tranches, de sorte que la quantité par portion n'est pas très élevée.

À quel moment dois-je ajouter les raisins, les noix, etc., dans le pain ?
Cette machine à pain émettra 12 bips pour vous faire savoir qu'il est temps d'ajouter ce type d'ingrédients.

Puis-je ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement de la machine ?
Cette machine à pain comporte une fenêtre dans le couvercle pour vous permettre d'observer l'évolution de votre pain. Des ouvertures rapides sont correctes lors des premières étapes du pétrissage ou pour ajouter des ingrédients lorsque le signal se fait entendre. Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les parois du moule pendant que la machine effectue le mélange pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés. Cependant, la température dans la chambre de cuisson s'ajuste lors des phases de levée et de cuisson. L'ouverture du couvercle durant ces phases peut nuire à levée ou à la cuisson du pain. De la condensation se forme parfois sur la fenêtre d'observation après le mélange et le pétrissage initiaux. Elle disparaît habituellement une fois le cycle de cuisson démarré de sorte que vous apercevez alors nettement votre miche.

Puis-je utiliser ma recette favorite avec cette machine à pain ?
Oui, mais vous devez expérimenter pour obtenir la bonne proportion d'ingrédients. Familiarisez-vous avec l'appareil et préparez plusieurs miches de pain à l'aide des recettes fournies avant d'expérimenter. Ne dépasser jamais 4 1/4 tasses (1 L) d'ingrédients secs (c.-à-d. farine, avoine, semoule de maïs, etc.). Utiliser les recettes de ce manuel pour vous aider à déterminer le rapport entre les ingrédients secs et liquides, ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de beurre ou margarine à utiliser.

Qu'adviendra-t-il si je laisse le pain dans le moule après la cuisson ?
Cet apparail est doté d'un cycle Réchaud de 1 heure qui vous permet de laisser le pain dans le moule pendant jusqu'à une heure après la cuisson. Une fois le cycle Warm (garde au chaud) terminé, il est préférable de retirer le pain immédiatement, sinon le bas de votre miche absorbera de l'humidité et se ramollira.

La recette peut-elle être réduite de moitié ?
Non, cela n'est pas recommandé. Les proportions d'ingrédients fonctionnent mieux avec des quantités pleines.

Comment peut-on utiliser les mélanges à pain dans la machine, et avec quels réglages ?
Les instructions sur l'emballage vont énumérer les quantités d'eau et de levure à utiliser. S'assurer d'ajouter le liquide en premier, suivi des ingrédients secs et finalement de la levure. Éviter tout contact de la levure avec le liquide. Le réglage dépend du type de mélange à pain utilisé (p.ex. le réglage Basic [de base] pour le pain blanc ; le réglage Sweet [sucré] est approprié pour les fruits secs, le fromage ou les noix; un mélange blé entier ou multigrain nécessitera le réglage Whole Grain (grain entier); le réglage de la couleur de la croûte Light (pâle), Medium (moyenne) ou Dark (foncée) est une question de préférence personnelle). Ne pas utiliser de mélanges à pain dont le poids de la miche excède 2 lb (907 g).

Quelle est la différence entre une farine américaine et une farine canadienne ?
La farine canadienne contient beaucoup plus de gluten que la farine américaine. La farine américaine peut être substituée par des quantités égales de farine canadienne. Toutefois, la farine canadienne absorbe plus l'humidité. Vérifier la pâte pendant le cycle de levée. Si la pâte semble trop sèche, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'eau par tasse de farine demandée par la recette. Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) à la fois pour obtenir une pâte douce et souple.

Dépannage

Odeur de brûlé ou autre.

- De la farine ou d'autres ingrédients sont tombés dans la chambre de cuisson. Éteindre la machine à pain et laisser refroidir complètement. À l'aide d'une serviette de papier, essuyer l'excès de farine, etc., qui se trouve dans la chambre de cuisson.
  CONSEIL : Mesurer les ingrédients au-dessus du plan de travail, en les ajoutant dans le moule avant d'insérer celui-ci dans la machine.

Les ingrédients ne se mélangent pas ; on entend le moteur tourner.

- Le moule à pain ou la lame de pétrissage n'a pas été installé correctement. Veiller à ce que la lame soit insérée complètement sur l'arbre.
- Il y a trop d'ingrédients. Mesurer les ingrédients avec précision.

La fenêtre d'observation est embuée ou recouverte de condensation.

- Peut survenir durant les phases de mélange ou de levée. La condensation disparaît habituellement pendant l'étape de cuisson. Bien nettoyer la fenêtre entre les utilisations.

La lame de pétrissage sort avec le pain.

- La croûte est plus épaisse avec le réglage de couleur foncée. Choisir une croûte plus pâle (cycles 1, 2, 4 ou 8 seulement).
- Il arrive que la lame de pétrissage soit prise dans le pain. Une fois la miche refroidie, retirer la lame de pétrissage avec le crochet pétrisseur.

Le pain lève trop haut et pousse sur le couvercle.

- Les ingrédients n'ont pas été mesurés correctement (trop de levure, de farine). Mesurer tous les ingrédients avec précision et ne pas oublier le sucre et le sel.
- La lame de pétrissage n'est pas dans le moule. Vérifier l'installation de la lame de pétrissage.
- On a oublié d'ajouter le sel.
- Diminuer la quantité de levure de 1/4 de cuillère à thé (1,3 ml).

La pâte n'est pas bien mélangée ; la farine et les autres ingrédients s'accumulent sur un côté du moule ; la miche est enduite de farine.

- Le moule à pain ou la lame de pétrissage n'est pas installé correctement. S'assurer que le moule est bien installé dans l'appareil et que la lame de pétrissage est insérée complètement sur l'arbre.
- Il y a trop d'ingrédients. Veiller à ce que les ingrédients soient mesurés avec précision et ajoutés dans l'ordre approprié. Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les parois du moule pendant que la machine effectue le mélange pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés.
- La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut s'avérer nécessaire de racler les parois avec une spatule.
- Le surplus de farine peut être enlevé une fois la miche cuite et refroidie. Ajouter de l'eau, une cuillère à table à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Le pain ne lève pas; la miche est courte.

- Mesure imprécise des ingrédients ou levure inactive. Mesure tous les ingrédients avec précision. Vérifier la date de péremption de la levure et de la farine.
- Le couvercle a été ouvert pendant les cycles.

Bips sonores et E00 au panneau de commande.

- Le moule à pain est trop froid. Laisser le moule atteindre la température ambiante.

Bips sonores et E01 au panneau de commande.

- Le moule à pain est trop chaud. Laisser le moule se refroidir avant de l'utiliser.

Dépannage (suite)

Bips sonores et EEE au panneau de commande.

- La machine à pain est défectueuse. Appeler le service à la clientèle.

Bips sonores et HHH au panneau de commande.

- La machine à pain est défectueuse. Appeler le service à la clientèle.

Une fois cuit, le pain présente un cratère sur le sommet de la miche.

- La pâte a levé trop vite.
- Trop de levure ou d'eau. Mesurer tous les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau.
- Le cycle choisi ne convient pas à la recette.

La couleur de la croûte est trop pâle.

- Le couvercle a été ouvert durant la cuisson. Ne pas ouvrir le couvercle durant la cuisson.
- Sélectionner un réglage de couleur plus foncée (cycles 1, 2, 4 ou 8 seulement).

La couleur de la croûte est trop foncée.

- Trop de sucre dans la recette. Diminuer légèrement la quantité de sucre.
- Sélectionner un réglage de couleur plus pâle (cycles 1, 2, 4 ou 8 seulement).

La lame de pétrissage sort avec le pain.

- La croûte est plus épaisse avec le réglage de couleur foncée. Sélectionner un réglage de couleur plus pâle (cycles 1, 2, 4 ou 8 seulement).
- Il arrive souvent que la lame de pétrissage sorte de la miche de pain. Dès que la miche est refroidie, retirer la lame de pétrissage à l'aide du crochet pétrisseur.

La miche de pain est inégale.

- Trop de levure ou d'eau. Mesurer les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau.
- La lame de pétrissage pousse la pâte sur un côté avant la levée et la cuisson. Certaines miches n'auront pas une forme symétrique, en particulier avec la farine de grain entier.

Les miches ont des formes différentes.

- La forme varie selon le type de pain. La farine de grain entier ou multigrain est plus dense et peut produire une miche plus courte que le pain blanc ordinaire.

Le dessous de la miche est ramolli.

- Le pain est resté trop longtemps dans le moule en mode Warm (garde au chaud) et il a absorbé de l'humidité. Éteindre le réglage Warm (garde au chaud) en appuyant et en maintenant le bouton STOP (arrêt) enfoncé. Démouler le pain du moule à pain en utilisant des gants de cuisinier.

Le pain est creux ou plein de trous à l'intérieur.

- La pâte est trop mouillée, il y a trop de levure, pas de sel. Mesurer les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifier la mesure de sel.
- L'eau est trop chaude.

Le pain n'est pas assez cuit ou il est collant, pâteux.

- Trop de liquide ; le cycle choisi n'est pas approprié. Diminuer la quantité de liquide et mesurer les ingrédients avec précision. S'assurer que le cycle convient à la recette.

Dépannage (suite)

Le pain s'effondre lors du tranchage.

- Le pain est trop chaud. Laisser refroidir sur une grille de 15 à 30 minutes avant de trancher.

La texture du pain est dense, épaisse.

- Trop de farine, la farine n'est pas assez fraîche. Augmenter la quantité d'eau ou diminuer la quantité de farine.
- Il manque d'eau. Les pains à grain entier ont une texture plus dense.

La base du moule à pain est plus foncée ou décolorée.

- Après un lavage au lave-vaisselle. Ce phénomène est normal et il n'affectera pas le moule à pain.

Recettes – Basic (de base) (Cycle ❶)

REMARQUE : La farine canadienne contient beaucoup plus de gluten que la farine américaine. La farine américaine peut être substituée par des quantités égales de farine canadienne. Toutefois, la farine canadienne absorbe plus l'humidité. Vérifier la pâte pendant le cycle de levée. Si la pâte semble trop sèche, ajouter 1 c. à table (15 ml) d'eau par tasse de farine demandée par la recette. Ajouter 1 c. à table (15 ml) à la fois pour obtenir une pâte douce et souple.

Blanc

1 lb. (454 g) Pain

3/4 tasse (177 ml) d'eau (environ 100 °F)
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 c. à thé (10 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale
2 1/2 tasses (591 ml) de farine à pain
1 1/4 c. à thé (6,2 ml) de levure de machine à pain

1,5 lb (680 g) Pain

1 tasse (237 ml) d'eau
1 1/8 cuillers à café (5,5 ml) de sel
1 cuiller à soupe (15 ml) de sucre
3 cuillers à soupe (44 ml) de beurre ou d'huile végétale
3 1/2 tasses (828 ml) de farine à pain
1 1/2 cuillers à café (7,4 ml) de levure de machine à pain

2 lb (907 g) Pain

1 1/3 tasses (315 ml) d'eau
1 1/2 cuillers à café (7,4 ml) de sel
2 cuillers à soupe (30 ml) de sucre
1/4 tasse (59 ml) de beurre ou d'huile végétale
4 1/2 tasses (1,1 L) de farine à pain
1 3/4 cuillers à café (8,6 ml) de levure de machine à pain

Mettre tous les ingrédients dans le moule à pain de la machine à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionner le cycle de pain Basic (de base), le format de 1, 1,5 ou 2 lb et la couleur de croûte Medium (moyenne). Appuyer sur le bouton START (marche). Lorsque terminé, sortir le pain de la machine à pain et retirer délicatement la lame de pétrissage au fond de la miche. Laisser refroidir 10 minutes puis trancher avec un couteau à pain. **Donne 12 portions**.

Pour d'autres recettes, visiter notre site internet :
www.hamiltonbeach.com

Recettes – French (français) (Cycle ❷)

REMARQUE : Le réglage pour croûte foncée est recommandé.

French

1 lb. (454 g) Pain

1 tasse (237 ml) d'eau
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sucre
2 1/2 tasses (591 ml) de farine à pain
1 c. à thé (5 ml) de levure de machine à pain

1,5 lb. (680 g) Pain

1 tasse (237 ml) + 2 c. à soupe (30 ml) d'eau
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de sucre
3 1/2 tasses (828 ml) de farine à pain
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de levure de machine à pain

2 lb. (907 g) Pain

1 1/2 tasse (355 ml) d'eau
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sel
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sucre
4 1/2 tasses (1,1 L) de farine à pain
2 c. à thé (10 ml) de levure de machine à pain

Mettre tous les ingrédients dans le moule à pain de la machine à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionner le cycle de pain French (français), le format de 1, 1,5 ou 2 lb et la couleur de croûte Dark (foncée). Appuyer sur le bouton START (marche). Lorsque terminé, sortir le pain de la machine à pain et retirer délicatement la lame de pétrissage au fond de la miche. Laisser refroidir 10 minutes puis trancher avec un couteau à pain. **Donne 12 portions.**

Recettes – Gluten Free (sans gluten) (Cycle ❸)

Pain à sandwich sans gluten

1,5 lb. (680 g) Pain

1 1 1/2 tasse (355 ml) de lait chaud (vache, riz, soja ou noix)
3/4 tasse (177 ml) d'oeufs entiers (il faut mesurer 3/4 tasse)
1/4 tasse (59 ml) d'huile végétale
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre ou de jus de citron
3/4 c. à thé (3,7 ml) de sel marin
2 c. à soupe (30 ml) de sucre
1 c. à soupe (15 ml) de gomme de xanthane
1 c. à thé (5 ml) de gomme de guar
3/4 c. à thé (3,7 ml) de granules de lécithine (soja ordinaire)
1 c. à soupe (15 ml) de farine de pomme de terre
3 tasses (710 ml) de farine tout-usage sans gluten
2 c. à thé (10 ml) de levure sèche active

Garder tous les ingrédients à la température ambiante. Fouetter les ingrédients liquides ensemble jusqu'à obtenir un mélange très onctueux. Verser tous les ingrédients dans le moule à pain. Dans un autre bol, fouetter ensemble les ingrédients secs, sauf la levure, en les mélangeant bien. Verser les ingrédients secs sur les ingrédients liquides. Faites un petit puits au milieu du dessus des ingrédients secs et ajouter la levure.

Recette offerte par Bob's Red Mill Natural Foods, copyright 2010.

Rendez-vous sur le site de Bob's Red Mill à www.bobsredmill.com pour plus de recettes pour machine à pain ou pour trouver où les produits Bob's Red Mill sont vendus.

Recettes – Whole Grain (grain entier) (Cycle ❹)

Le gluten de froment élastique se trouve dans l'allée des produits de cuisson du supermarché. Il aide à faire lever le pain lorsque l'on utilise des farines de céréales entières qui rendent le pain plus lourd et plus dense.

Au blé entier

1 lb. (454 g) Pain

1 tasse (237 ml) + 2 c. table (30 ml) d'eau
1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 c. à soupe (30 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de lait en poudre écrémé
1 c. à soupe (15 ml) de gluten de froment élastique
2 1/2 tasses (591 ml) de farine de blé entier
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de levure de machine à pain

1,5 lb. (680 g) Pain

1 1/4 tasse (296 ml) d'eau
2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sel
2 c. à soupe (30 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé en poudre
4 c. à thé (20 ml) de gluten de froment élastique
3 1/2 tasses (828 ml) de farine de blé entier
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de levure de machine à pain

2 lb. (907 g) Pain

1 3/4 tasse (414 ml) d'eau
3 c. à soupe (44 ml) d'huile végétale
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sel
3 c. à soupe (44 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé en poudre
2 c. à soupe (30 ml) de gluten de froment élastique
4 1/2 tasses (1,1 L) de farine de blé entier
2 c. à thé (10 ml) de levure de machine à pain

Mettre tous les ingrédients dans le moule à pain de la machine à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionner le cycle de pain Whole Grain (grain entier), le format de 1, 1,5 ou 2 lb et la couleur de croûte Medium (moyenne). Appuyer sur le bouton START (marche). Lorsque terminé, sortir le pain de la machine à pain et retirer délicatement la lame de pétrissage au fond de la miche. Laisser refroidir 10 minutes puis trancher avec un couteau à pain. **Donne 12 portions.**

Recettes – 1,5 LB Express (Cycle ❺)

REMARQUE : Le cycle Express n'offre qu'une durée de levée. Le pain sera plus lourd et ne lèvera pas autant qu'avec les autres cycles. Le réglage pour croûte Dark (foncée) est recommandé afin d'obtenir un pain bien doré.

Blanc

1,5 lb. (680 g) Pain

1 tasse (237 ml) d'eau chaude
1/2 c. à thé (2,4 ml) de sel
3 c. à soupe (44 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de beurre ou d'huile végétale
2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé en poudre
3 1/4 tasses (769 ml) de farine à pain
1 c. à soupe (15 ml) de levure rapide

Recettes – 2,0 LB Express (Cycle ❻)

REMARQUE : Le cycle Express n'offre qu'une durée de levée. Le pain sera plus lourd et ne lèvera pas autant qu'avec les autres cycles. Le réglage pour croûte Dark (foncée) est recommandé afin d'obtenir un pain bien doré.

Blanc

2 lb. (907 g) Pain

1 1/2 tasse (355 ml) d'eau chaude
2 c. à thé (10 ml) de sel
1/4 tasse (59 ml) de sucre
2 1/2 c. à soupe (37 ml) de beurre ou d'huile végétale
2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé en poudre
4 1/4 tasses (1 L) de farine à pain
1 c. à soupe (15 ml) de levure rapide

Recettes – Sweet (sucré) (Cycle ❽)

REMARQUE : Le réglage pour croûte pâle est recommandé.

Pain aux canneberges, à l'orange et aux pacanes

1 lb. (454 g) Pain

3/4 tasse (177 ml) d'eau
1/4 tasse (59 ml) de jus d'orange
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/4 tasse (59 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé en poudre
2 c. à soupe (30 ml) de beurre, coupé en petits morceaux
3 1/2 tasses (828 ml) de farine à pain
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de zeste d'orange
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de levure pour machine à pain
1/3 tasse (79 ml) de canneberges sèches
1/3 tasse (79 ml) de pacanes hachées

1,5 lb. (680 g) Pain

3/4 tasse (177 ml) d'eau
1/4 tasse (59 ml) de jus d'orange
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sel
1/4 tasse (59 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé en poudre
2 c. à soupe (30 ml) de beurre, coupé en petits morceaux
3 1/2 tasses (828 ml) de farine à pain
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de zeste d'orange
2 c. à thé (10 ml) de levure pour machine à pain
1/3 tasse (79 ml) de canneberges sèches
1/3 tasse (79 ml) de pacanes hachées

2 lb. (907 g) Pain

1 tasse (237 ml) d'eau
1/4 tasse (59 ml) de jus d'orange
2 c. à thé (10 ml) de sel
1/3 tasse (79 ml) de sucre
2 1/2 c. à soupe (37 ml) de lait écrémé en poudre
2 1/2 c. à soupe (37 ml) de beurre, coupé en petits morceaux
4 tasses (946 ml) de farine à pain
2 1/2 c. à thé (12,3 ml) de zeste d'orange
2 1/2 c. à thé (12,3 ml) de levure pour machine à pain
1/2 tasse (118 ml) de canneberges sèches
1/2 tasse (118 ml) de pacanes hachées

Mettre tous les ingrédients dans le moule à pain de la machine à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionner le cycle de pain Sweet (sucré), le format de 1, 1,5 ou 2 lb et la couleur de croûte Dark (foncée). Ajouter les canneberges et les pacanes au signal. La machine à pain émettra 10 bips environ 30 minutes après le début du cycle. Lorsque terminé, sortir le pain de la machine à pain et retirer délicatement la lame de pétrissage au fond de la miche. Laisser refroidir 10 minutes puis trancher avec un couteau à pain. **Donne 12 portions.**

Recettes – Dough (pâte) (Cycle ❾)

Petits pains mollets

1 tasse (237 ml) de lait
1/4 tasse (59 ml) de beurre, à température ambiante
1 oeuf, légèrement battu
1/4 tasse (59 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de sel
4 tasses (946 ml) de farine tout-usage
2 c. à thé (10 ml) de levure de machine à pain

À la fin du cycle Dough (pâte), sortir la pâte de la machine à pain. Appuyer et maintenir le bouton STOP (arrêt) pendant plusieurs secondes pour terminer le cycle. Déposer sur un comptoir enfariné. Graisser un moule à pain 9 x 13 po (23 x 33 cm). Couper la pâte en deux, puis diviser chaque moitié en 8 morceaux. Mettre dans un moule graissé. Laisser lever jusqu'à ce qu'elle double presque de volume, soit environ 45 minutes. Cuire à 375 °F (191 °C) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. **Donne 16 petits pains.**

Croûte à pizza

1 tasse (237 ml) d'eau
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 c. à soupe (15 ml) de beurre ou d'huile végétale
3 tasses (710 ml) de farine à pain
2 c. à thé (10 ml) de levure de machine à pain

À la fin du cycle Dough (pâte), sortir la pâte de la machine à pain. Appuyer et maintenir le bouton STOP (arrêt) pendant plusieurs secondes pour terminer le cycle. Déposer sur un comptoir enfariné et laisser reposer la pâte pendant 10 minutes. Former en cercle dans une tôle à pizza de 15 à 16 po (38 à 40 cm). Ajouter les ingrédients à pizza préférés. Cuire à 475 °F (246 °C) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit cuite. **Donne une croûte de 16 po (40 cm.)**

Recettes – Jam (confiture) (Cycle ⓫)

Confiture de fraise

6 tasses (1,4 L) de fraises, équeutées, coupées en petits morceaux (environ 2 lb [907 g] de fraises fraîches)
1 1/2 tasse (355 ml) de sucre
1 boîte de pectine de fruits à faible teneur en sucre
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

Dans un grand bol à mélanger, combiner tous les ingrédients. Verser dans le moule à pain. Mettre la machine à pain en marche. Une fois le cycle terminé, laisser refroidir la confiture pendant 1 heure avant de la transférer dans des contenants. Garder au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines ou au congélateur pendant 1 an. **Donne 6 tasses (1,4 L).**

Recettes – Rise (levée) (Cycle ⓬)

Pâte à pain congelée de 1 lb (454 g)

Mettre la pâte à pain congelée dans le moule à pain de la machine à pain. Régler le cycle Rise (levée) entre 2 et 4 heures. Utiliser les directives de méthode rapide sur l'emballage de la pâte à pain pour connaître la durée de levée. Sélectionner le cycle Bake (cuisson) et régler la durée à 30 minutes. Appuyer sur le bouton START (marche). Lorsque terminé, sortir le pain de la machine à pain et retirer délicatement la lame de pétrissage au fond de la miche. Laisser refroidir 10 minutes puis trancher avec un couteau à pain. **Donne 12 portions**.

Recettes – Bake (cuisson) (Cycle ⓭)

Pâte à pain congelée de 1 lb (454 g)

Mettre la pâte à pain congelée dans le moule à pain de la machine à pain. Régler le cycle Rise (levée) entre 2 et 4 heures. Utiliser les directives de méthode rapide sur l'emballage de la pâte pour connaître la durée de levée. Sélectionner le cycle Bake (cuisson) et régler la durée à 30 minutes. Appuyer sur le bouton START (marche). Lorsque terminé, sortir le pain de la machine à pain et retirer délicatement la lame de pétrissage au fond de la miche. Laisser refroidir 10 minutes puis trancher avec un couteau à pain. **Donne 12 portions**.

Recettes – Artisan Dough (pâte artisanale) (Cycle ⓮)

Boule au romarin et ail

Pâte

1 tasse (237 ml) d'eau froide
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sel
3 1/2 tasses (828 ml) de farine à pain
1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de levure pour machine à pain

Garnitures

4 c. à thé (20 ml) d'huile d'olive
2 c. à table (30 ml) de romain frais haché
4 gousses d'ail, émincées

Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionner le cycle Artisan Dough (pâte artisanale). Appuyer sur le bouton START (marche). Retirer la lame. Déposer sur une feuille de papier parchemin légèrement enfarinée. Pour former, tirer les contours et étirer de manière à former une boule. Couvrir avec une serviette humide et laisser lever de 1 à 1,5 heure ou jusqu'au double du volume. Inciser le dessus avec un couteau tranchant et vaporiser d'eau. Préchauffer le four à 400 °F (204 °C). Cuire pendant 30 à 35 minutes. **Donne 6 à 8 portions**.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite**. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines 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 à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas. Siempre utilice guantes de cocina para manipular moldes para pan calientes o pan caliente.
6. No coloque sus manos dentro de la cámara del horno después de haber quitado el molde para pan. La unidad de calentamiento seguirá caliente.
7. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la máquina panificadora en agua u otro líquido.
8. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar, gire todos los controles a OFF (STOP) (detener); luego quite el enchufe del tomacorriente.
16. Tenga mucho cuidado al quitar el molde para pan.
17. Para apagar la máquina panificadora, presione y sostenga el botón STOP (detener) durante 2 segundos. Desenchufe del tomacorriente. Para más información, ver la sección “Panel de Control”.
18. No acerque demasiado el rostro a la ventana de visualización de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
20. Limpie la parte interior de horno con cuidado. No raye o dañe el tubo del elemento calentador.
21. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
22. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

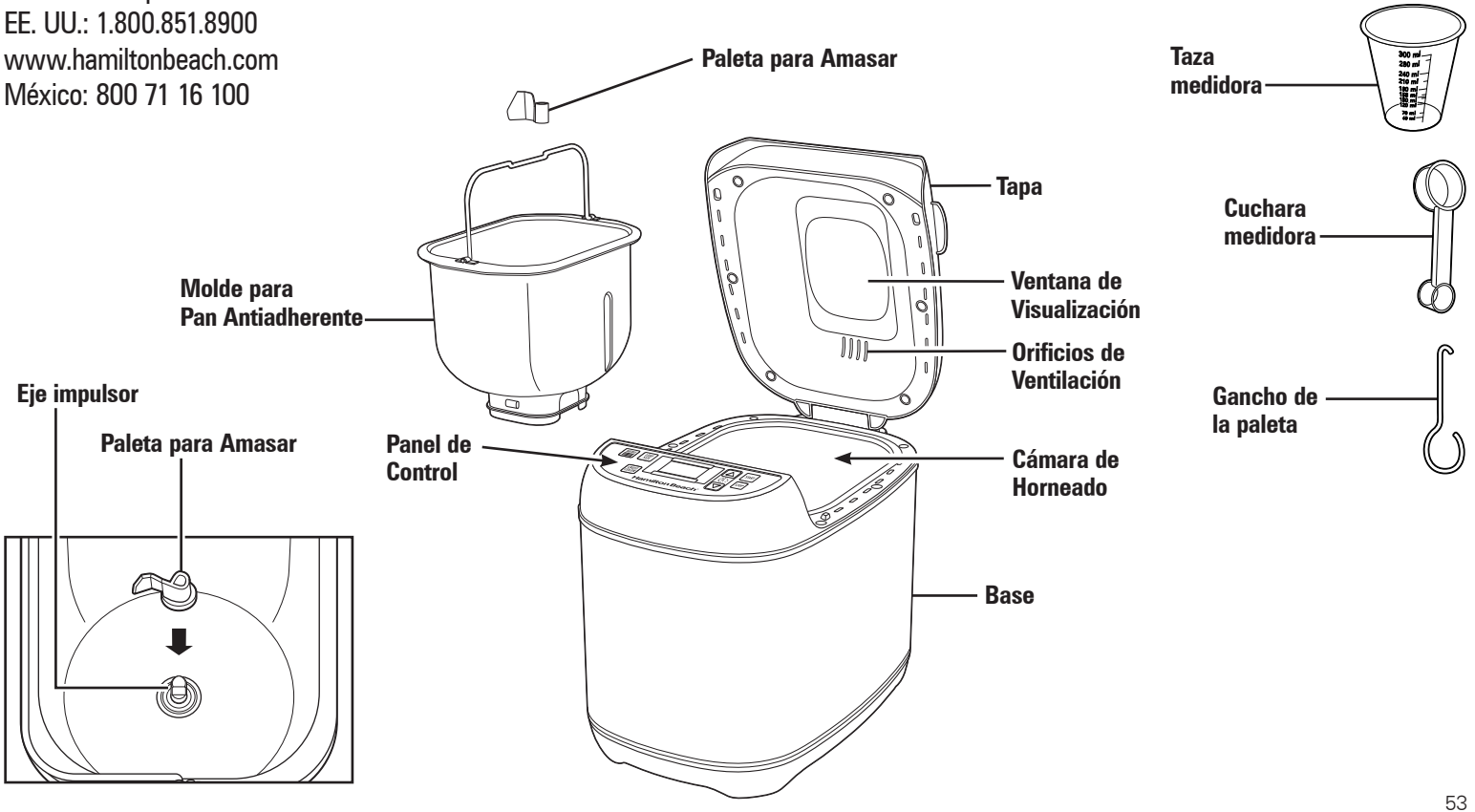
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

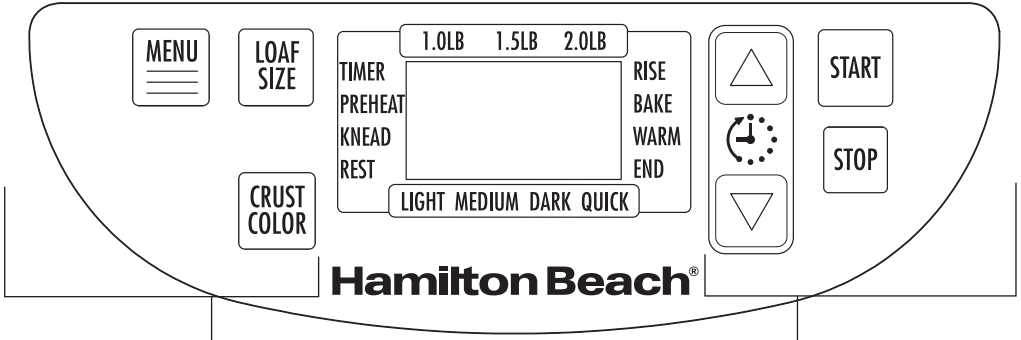
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Partes y Características

Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100



Panel de Control



Ciclos preprogramados

1. Basic/básico
2. French/francés)
3. Gluten Free/libre de gluten
4. Whole Grain/integral
5. 1.5 LB Express/extra rápido de 1.5 lb
6. 2.0 LB Express/extra rápido de 2 lb
7. Quick Bread/pan rápido
8. Sweet/dulce
9. Dough/masa
10. Cake/pastel
11. Jam/mermelada
12. Rise/leudar
13. Bake/hornear
14. Artisan Dough/masa artesanal

CICLO

Presione el botón MENU (ciclo) para seleccionar su ciclo deseado. El número de ciclo correspondiente aparecerá en la pantalla.

CRUST COLOR (color de la corteza)

Presione el botón CRUST COLOR (color de la corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: Light (clara), Medium (media), Dark (oscura), o Quick (rápida). El color de la corteza es una opción de los ciclos 1, 2, 4, y 8.

LOAF SIZE (tamaño de la hogaza)

Presione el botón LOAF SIZE (tamaño de la hogaza) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1.0LB, 1.5LB, o 2.0LB. El tamaño de la hogaza es una opción de los ciclos 1, 2, 4, y 8.

TEMPORIZADOR CON RETARDO

Utilice la característica de temporizador con retardo para accionar la máquina panificadora más tarde. Presione los botones ▲ y ▼ para aumentar el tiempo del ciclo indicado en la pantalla. Agregue hasta 15 horas incluyendo el tiempo de retardo y el tiempo del ciclo de preparación de pan.

NOTAS:

- Configure el tiempo de retardo después de seleccionar el Cycle (ciclo), el Loaf Size (tamaño de la hogaza) y el Crust Color (color de la corteza).
- Los ciclos Basic (básico), French (francés), Whole Grain (integral), y Sweet (dulce) cuentan con una función de retardo.
- **No utilice la función con temporizador con recetas que incluyen productos lácteos u otros ingredientes, tales como huevos, leche, crema o queso.**

BOTÓN START/STOP (iniciar/detener)

Presione el botón START (iniciar) una vez para iniciar un ciclo. Se oirá un pitido corto, los dos puntos de la pantalla de tiempo comenzarán a destellar y se iniciará el ciclo.

Para cancelar un ciclo, presione el botón STOP (detener).

Panel de Control (cont.)

INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

Si ocurriera un corte de energía, el proceso de preparación del pan continuará en forma automática dentro de los 7 minutos. Si la masa ha comenzado a leudar, descarte los ingredientes del molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha comenzado la fase de leudado, usted puede presionar el botón START (iniciar) para continuar el ciclo desde el comienzo.

CALENTAR

Después de finalizado el ciclo de horneado, la máquina panificadora cambiará a la configuración Warm (calentar) durante 1 hora.

Para cancelar el proceso de Warm (calentar), presione y sostenga el botón STOP (detener) hasta que emita un pitido.

CONSEJO: Quitar el pan inmediatamente después de finalizado el ciclo de horneado evitará que la corteza se oscurezca más.

Ciclos de Programa

❶ **Basic (Básico)**
Para panes blancos y mixtos compuestos principalmente por harina para pan básica.

❷ **French (Francés)**
Para panes livianos hechos de harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crocante. Esta no es una configuración adecuada para recetas que requieren manteca, margarina o leche.

❸ **Gluten Free (Libre de Gluten)**
Para panes y mezclas libres de gluten.

❹ **Whole Grain (Integral)**
Para panes con variedades fuertes de harina que requieren una fase más prolongada de amasado y leudado (harina de trigo entero, harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.

❺ **1.5 LB Express (Extra Rápido de 1.5 lb [680 g])**
El amasado, leudado y horneado de un pan de 1.5 lb. (680 g) ocurre en 1 hora 20 minutos utilizando levadura de leudado rápido. El pan será más pequeño y áspero que el hecho con el ciclo Basic (básico).

❻ **2.0 LB Express (Extra Rápido de 2.0 lb [907 g])**
Igual al extra rápido de 1.5 lb pero tarda 1 hora 55 minutos y prepara un pan de 2.0 lb. (907 g).

❼ **Quick (Rápido)**
Para recetas de panes rápidos que no utilizan levadura para leudar y en su lugar pueden usar polvo para hornear o bicarbonato de sodio. El amasado, leudado y horneado del pan lleva menos tiempo que en un pan básico.
Consejo: Utilice una espátula de goma para limpiar los lados del molde mientras la máquina panificadora está mezclando para asegurar que todos los ingredientes estén bien unidos.

❽ **Sweet (Dulce)**
Para panes con agregados como jugos de fruta, coco rallado, pasas de uva, frutas secas, chocolate o azúcar agregada. Debido a una fase más prolongada de leudado, el pan será liviano y aireado.

❾ **Dough (Masa)**
Este ciclo prepara la masa con levadura para pancitos, masa para pizza, etc., que se horneará en un horno convencional. No existe horneado en este ciclo.

❿ **Cake (Pastel)**
Se lleva a cabo el amasado, leudado y horneado pero con la ayuda de bicarbonato de sodio o polvo para hornear.

⓫ **Jam (Mermelada)**
Para preparar mermeladas con frutas frescas.

⓬ **Rise (Leudar)**
Se usa para leudar masas siguiendo las instrucciones de la receta o las instrucciones de método de velocidad de los paquetes de masa para pan congelada. El tiempo de leudado puede configurarse en hasta 6 horas.

⓭ **Bake (Hornear)**
Después del ciclo de leudado, el pan puede hornearse con este ciclo o usarse cuando se necesita un horneado adicional de panes porque una hogaza es muy liviana o no se ha horneado bien. No hay amasado o reposo.

⓮ **Artisan Dough (Masa artesanal)**
Este ciclo se usa para preparar masa artesanal, que luego será formada y horneada en un horno. Los ingredientes deben estar fríos ya que este ciclo provee un leudado fresco prolongado para desarrollar sabores y texturas en la masa.

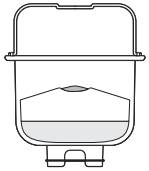
Instrucciones Detalladas

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

- Verifique que no haya piezas faltantes o dañadas.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección "Cuidado y Limpieza".
- Configure la máquina panificadora en el modo "hornear" y hornee con el molde vacío por 10 minutos. Deje que la unidad se enfríe y limpie de nuevo todas las piezas desmontadas. El aparato puede emitir un poco de humo y/o olor cuando se acciona por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
- Seque bien todas las piezas. El aparato ya está listo para usar.

1. Coloque el molde para pan en la base y verifique que esté bien trabado en su lugar girándolo en sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque la paleta para amasar en el eje impulsor dentro del molde para pan.

   ⚠ PRECAUCIÓN **Peligro de Caída de Objeto.** La máquina panificadora puede moverse o desplazarse durante el ciclo de amasado. Siempre colóquela en el centro del mostrador de encimera alejada del borde.
3. Añada los ingredientes dentro del molde para pan en el orden señalado en la receta. Primero, agregue los líquidos, azúcar y sal; luego la harina, y por último la levadura. **NOTA:** Verifique que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.



ÚLTIMO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes húmedos.
SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, mantequilla, harina)
PRIMERO: Ingredientes líquidos

3

4. Enchufe en el tomacorriente. Se oirá un pitido y la pantalla pasará en forma predeterminada al ciclo 1.
5. Presione el botón MENU (menú) hasta que aparezca el ciclo deseado.
6. Presione el botón LOAF SIZE (tamaño de hogaza) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1 o 2.0 lb. (El tamaño de la hogaza es una opción de los ciclos 1, 2, 4, y 8).
7. Presione el botón CRUST COLOR (color de la corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: Light (clara), Medium (media), Dark (oscura), o Quick (rápida). (El color de la corteza es una opción de los ciclos 1, 2, 4, y 8).
8. Si así lo desea, configure temporizador con retardo con las flechas ▲ o ▼. (La función con retardo se encuentra disponible en los ciclos 1, 2, 4, y 8 por hasta 15 horas). **NOTA:** No utilice esta característica cuando incluya productos lácteos, huevos, etc.
9. Presione el botón START (iniciar) para comenzar el ciclo. La máquina panificadora emitirá un pitido y el ":" de la pantalla digital comenzará a titilar, lo que indica que el temporizador está realizando una cuenta regresiva. La paleta para amasar comenzará a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador con retardo, la paleta para amasar no mezclará los ingredientes hasta que se haya configurado el ciclo para comenzar.
10. Para agregados (nueces, pasas de uva), la máquina emitirá 12 pitidos. Abra la tapa y vierta los agregados.
11. Después de finalizado el ciclo de Baking (hornear), la máquina emitirá 10 pitidos y cambiará a la configuración Warm (calentar) durante 1 hora.

Instrucciones Detalladas (cont.)

12. Para detener la máquina, presione y sostenga el botón STOP (detener) hasta que emita un pitido. La configuración Warm (calentar) finalizará. Desenchufe el cable y abra la tapa utilizando guantes para cocina. Al finalizar Warm (calentar), la máquina panificadora emitirá 10 pitidos.

13. Deje que el molde para pan se enfríe un poco antes de quitar el pan. Usando guantes de cocina, con cuidado levante de la manija y gire el molde en sentido contrario a las agujas del reloj, luego quite el molde de la máquina.

14. Usando guantes para cocina, dé vuelta el molde para pan (con la manija del molde para pan doblada) sobre una parrilla de enfriamiento o superficie de cocción limpia y sacúdalo suavemente hasta que caiga el pan. Utilice una espátula antiadherente para separar delicadamente los costados del pan del molde para pan.

15. Si la paleta para amasar se mantiene dentro del pan, con cuidado libérela utilizando el gancho de la paleta. Desenchufe cuando no esté en uso.

NOTA: Almacene el pan restante en una bolsa plástica hermética durante hasta tres días a temperatura ambiente. Para almacenarlo por más tiempo, colóquelo en una bolsa plástica hermética dentro del refrigerador por hasta 10 días.

Tiempos de los Ciclos

Cada uno de los ciclos de la máquina panificadora tienen diferentes cantidades de tiempo dedicadas a amasar, leudar y/o hornear. La tabla siguiente muestra la cantidad de minutos incluida en cada fase para ciclos específicos.

NOTA: El tiempo total suma todas esas fases. No incluye el tiempo de inicio demorado.

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Amasar y tiempo de reposo	Hornear	Total
1	Blanco	Light (Clara)	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Medium (Media)	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Dark (Oscura)	1 lb.	2:35	50 min	3:25
			1.5 lb.	2:35	55 min	3:30
			2 lb.	2:35	60 min	3:35
		Quick (Rápida)	1 lb.	1:24	50 min	2:14
			1.5 lb.	1:24	55 min	2:19
			2 lb.	1:24	60 min	2:24

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Amasar y tiempo de reposo	Hornear	Total
2	Francés	Light (Clara)	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Medium (Media)	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Dark (Oscura)	1 lb.	3:15	55 min	4:10
			1.5 lb.	3:15	60 min	4:15
			2 lb.	3:15	65 min	4:20
		Quick (Rápida)	1 lb.	1:40	55 min	2:35
			1.5 lb.	1:40	60 min	2:40
			2 lb.	1:40	65 min	2:45
3	Libre de gluten	—	—	1:35	70 min	2:45

Tiempos de los Ciclos (cont.)

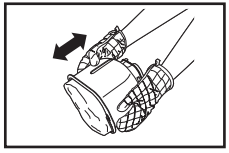
Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Amasar y tiempo de reposo	Hornear	Total
4	Integral	Light (Clara)	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Medium (Media)	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Dark (Oscura)	1 lb.	3:10	55 min	4:05
			1.5 lb.	3:10	60 min	4:10
			2 lb.	3:10	65 min	4:15
		Quick (Rápida)	1 lb.	1:40	55 min	2:35
			1.5 lb.	1:40	60 min	2:40
			2 lb.	1:40	65 min	2:45
5	Extra rápido de 1.5 lb.	—	—	0:32	48 min	1:20
6	Extra rápido de 2.0 lb.	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Rápido	—	—	0:10	105 min	1:55

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Amasar y tiempo de reposo	Hornear	Total
8	Dulce	Light (Clara)	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Medium (Media)	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Dark (Oscura)	1 lb.	1:55	50 min	2:45
			1.5 lb.	1:55	55 min	2:50
			2 lb.	1:55	60 min	2:55
		Quick (Rápida)	1 lb.	1:35	50 min	2:25
			1.5 lb.	1:35	55 min	2:30
			2 lb.	1:35	60 min	2:35
9	Masa	—	—	1:30	—	1:30
10	Pastel	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Mermelada	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Leudar	—	—	1:00	—	1:00
13	Hornear	—	—	—	60 min	1:00
14	Pan artesanal	—	—	5:05	—	5:05

Cómo Quitar el Pan

Cuando haya finalizado el horneado, la unidad pasará a la configuración Warm (calentar) por hasta 1 hora. Presione y sostenga el botón STOP (detener) durante 2 segundos para finalizar este ciclo antes de quitar el molde para pan.

El molde para pan y la cámara de horneado estarán calientes y deben usarse guantes de cocina. Usando la manija, levante el molde de la cámara de horneado.



Con cuidado, sacuda el pan con el molde al revés hasta que caiga el pan. Deje enfriar en una rejilla por 10 minutos antes de rebanarlo.

Utilice el gancho de la paleta para quitar la paleta del pan.

Rebanar

Deje enfriar el pan durante 10 minutos y rebánelo con un cuchillo para pan.

Almacenamiento de Pan Casero

Resulta mucho mejor consumir el pan recién hecho lo antes posible. Para almacenarlo, envuelva el pan enfriado en papel de aluminio o en una bolsa plástica para conservar la frescura. El pan puede congelarse por hasta 6 meses.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Permita que la máquina panificadora se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Para limpiar la paleta para amasar: Si resulta difícil quitar la paleta para amasar del molde para pan, agregue agua a la base del molde para pan y deje remojar durante 1 hora. Limpie la paleta detenidamente con un paño húmedo. La paleta para amasar es apta para lavavajillas.
2. Para limpiar el molde para pan: Usando la manija, levante el molde de la cámara de horneado. Limpie la parte interior y exterior del molde para pan con un paño húmedo. No utilice agentes abrasivos para así proteger el revestimiento antiadherente. El molde para pan debe estar completamente seco antes de la instalación. **NOTA:** El molde para pan, la paleta para amasar, la taza medidora, la cuchara y el gancho de la paleta son aptos para el lavavajillas. La parte exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.
3. Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de su uso, desenchufe y deje enfriar la unidad. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de horneado y la parte interior de la ventana de visualización. No utilice limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que puede degradarse el brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para la limpieza.
4. Antes de embalar la máquina panificadora para su almacenamiento, verifique que se haya enfriado por completo, se encuentre limpia y seca y que la tapa superior esté cerrada.

Consejos: Lo Esencial sobre el Pan

Ingredientes

Dos cosas pueden asegurar una hogaza de pan perfecta: usar ingredientes frescos y de calidad, y medirlos correctamente.

Harina

Harina Común

Harina que no contiene polvo para hornear, adecuada para panes "rápidos" o panes hechos en configuraciones Quick (rápidas). La harina para pan es mejor para panes con levadura.

Harina para Pan

La harina para pan es el ingrediente más importante para preparar pan y se recomienda en la mayoría de las recetas para panes con levadura. Tiene un alto contenido de gluten y puede conservar el tamaño del pan sin desplomarse después del leudado. Las harinas varían por región. Por ejemplo, la harina estadounidense se obtiene de trigo de primavera, mientras que la harina canadiense se obtiene de trigo de invierno.

Harina Leudante

Harina que contiene polvo para hornear, utilizada especialmente para preparar pasteles. No utilice harina leudante en combinación con levadura.

Harina Integral

La harina integral se obtiene del grano de trigo entero. El pan hecho con toda o parte de la harina integral tendrá mayor cantidad de fibra y de contenido nutricional. La harina integral es más pesada y, como resultado, los panes pueden ser más pequeños y tener una textura más compacta.

Consejo:

Para verificar si la levadura se encuentra fresca y activa:

- Vierta 1 taza (237 ml) de agua caliente del grifo dentro de la taza medidora.
- Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanca y 1 cucharada (15 ml) de levadura.
- Coloque la taza medidora en un lugar tibio durante 5 minutos.
- La levadura fresca y activa comenzará a hacer burbujas o "crecer". Si no lo hace, la levadura está muerta o inactiva.

Otros Ingredientes

Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan y aumentar su tamaño. El huevo debe batirse con los otros ingredientes líquidos.

Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se utiliza para contener la actividad de la levadura.

Margarina, Mantequilla y Aceite Vegetal

La margarina y la mantequilla deben cortarse en trozos pequeños antes de agregarse al líquido.

Azúcar

El azúcar es el "alimento" de la levadura y también aumenta el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para que el pan leude. Normalmente se utiliza azúcar blanco; sin embargo, en algunas recetas también puede requerirse azúcar moreno, azúcar en polvo o algodón de azúcar.

Agua y Otros lLquidos (siempre se agregan primero)

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. Ver recomendaciones de recetas para temperaturas líquidas. Algunas recetas pueden requerir leche u otros ingredientes. Nunca utilice productos lácteos con la opción de temporizador con retardo.

Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el refrigerador para permanecer fresco. Necesita los carbohidratos del azúcar y de la harina como alimento.

La levadura utilizada en recetas con la máquina panificadora se vende con diferentes nombres: Levadura para máquinas panificadoras (preferida), levadura seca activa y levadura instantánea.

Antes de utilizarla, verifique la fecha de vencimiento de la levadura. Devuélvala al refrigerador inmediatamente después de cada uso.

Consejos: Utilice Mediciones Exactas

Uno de los pasos más importantes para preparar un buen pan es la medición correcta de los ingredientes. Mida con detenimiento todos los ingredientes y agréguelos al molde para pan en el orden indicado en la receta.

La Secuencia para Añadir Ingredientes

Siempre añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

La levadura sólo debe colocarse sobre la harina seca y nunca debe entrar en contacto con líquidos o sal.

Cuando utilice la función de temporizador con retardo durante un período prolongado, nunca añada ingredientes perecederos tales como huevos o leche.

Ingredientes Líquidos

El agua, leche fresca u otros ingredientes deben medirse con una jarra medidora de vidrio que contenga marcas claras y un pico. Coloque la jarra sobre el mostrador de encimera y agáchese para verificar el nivel del líquido. Cuando mida aceite para cocción u otros ingredientes, luego limpie muy bien la jarra medidora.

Tabla de Conversión de Medición de Líquidos

Onzas Líquidas	Jarra	Cucharadas	Cucharaditas
8	1	16	48
7	7/8	14	42
6	3/4	12	36
5	5/8	10	30
4	1/2	8	24
3	3/8	6	18
2	1/4	4	12
1	1/8	2	6
		1	3
		1/2	1 1/2

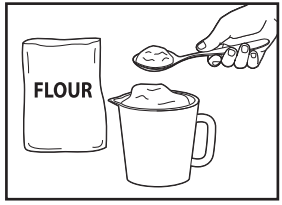
Mediciones de Elementos Secos

Mida los ingredientes secos colocándolos con una cuchara dentro de la jarra medidora y luego nivelándolos con un cuchillo. Nunca utilice la jarra medidora para tomar los ingredientes secos directamente de un recipiente porque esto podría sumar una cucharada de ingredientes extra. No golpee la parte inferior de la jarra medidora ni apisone el contenido. Nunca supere una cantidad total de 4 1/4 tazas (1 L) de ingredientes secos (incluye harinas, avena, harina gruesa de maíz amarillo, etc.).

CONSEJO: Antes de medirla, revuelva la harina para airearla.

Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, tales como sal o azúcar, utilice una cuchara medidora, verificando que esté nivelada.

Medir ingredientes secos con una balanza digital brinda mejores resultados de horneado.





Equivalentes de Peso para Medición de Elementos Secos

1 taza de:	Onzas	Gramos
Harina común	4.4	125
Harina para pan	4.5	128
Harina integral	4.2	119
Harina de centeno	3.6	102

Preguntas Frecuentes

¿Puedo utilizar un reemplazo de azúcar en lugar de azúcar común?
El azúcar es necesaria para que la levadura produzca un pan liviano con una buena altura. Los resultados pueden variar en relación al tipo y cantidad de reemplazo de azúcar utilizados.

¿Puedo suprimir la sal o el azúcar de una receta?
No, tanto el azúcar como la sal desempeñan un papel importante en el proceso de preparación del pan. La sal evita que la levadura actúe de más y que el pan leude demasiado. La combinación de azúcar, sal y levadura es una parte clave del proceso de preparación del pan. Recuerde que las cantidades totales de azúcar y de sal se encuentran divididas entre todas las rebanadas, y por lo tanto la cantidad de azúcar y de sal por porción es reducida.

¿Cuándo añado pasas de uva, nueces, etc. al pan?
Para agregados (nueces, pasas de uva), la máquina emitirá 12 pitidos. Abra la tapa y vierta los agregados.

¿Puedo abrir la tapa mientras la máquina panificadora se encuentra en funcionamiento?
Esta máquina panificadora se encuentra diseñada con una ventana en la tapa para que pueda verse el progreso del pan. Pueden realizarse verificaciones rápidas en las primeras etapas del amasado y para añadir ingredientes cuando suena el pitido. Utilice una espátula de goma para limpiar los lados del molde mientras la máquina panificadora está mezclando para asegurar que todos los ingredientes estén bien unidos. Sin embargo, la temperatura de la cámara de horneado se ajusta para las etapas de leudado y horneado. Abrir la tapa durante estos pasos puede provocar que el pan se desmorone o que no se hornee correctamente. A veces se forma condensación en la ventana después del mezclado y amasado inicial. Generalmente desaparece una vez que se inicia el ciclo de horneado y por lo tanto usted debería tener una buena visualización del pan.

¿Puedo usar mis recetas de pan favoritas en la máquina panificadora?
Sí, pero tendrá que experimentar para lograr las proporciones correctas de los ingredientes. Familiarícese con la unidad y prepare varias hogazas de pan con las recetas provistas antes de comenzar a experimentar. Nunca supere una cantidad total de 4 1/4 tazas (1 L) de ingredientes secos (incluye harinas, avena, harina gruesa de maíz amarillo, etc.). Utilice las recetas de este libro para determinar la relación de ingredientes secos respecto de los líquidos y las cantidades de levadura, azúcar, sal y mantequilla/margarina a usar.

¿Qué puede pasar si dejo el pan en el molde después del horneado?
Esta unidad cuenta con un ciclo de 1 hora de Warm (calentar) que le permite dejar el pan en el molde hasta por una hora después de finalizado el horneado. Una vez finalizado el ciclo de calentamiento, es mejor quitar el pan inmediatamente porque si no la parte inferior del pan absorberá humedad y se pondrá gomoso.

¿Se pueden reducir las recetas a la mitad?
No se recomienda. Las proporciones de los ingredientes funcionan mejor con cantidades completas.

¿Cómo pueden utilizarse las mezclas para pan en la máquina y en qué configuración?
Las instrucciones del paquete le indicarán la cantidad de agua y de levadura que debe usar. Asegúrese de añadir el líquido, luego los ingredientes secos y por último la levadura. No permita que la levadura quede encima del líquido. La configuración del tipo de pan depende del tipo de mezcla que se está utilizando (es decir, los panes blancos utilizan la configuración de pan básico, la configuración de pan Sweet (dulce) se usa con frutas secas, queso o nueces, la integral o multicereal debe utilizar la configuración de pan Whole Grain (integral), y la configuración de corteza, Light (clara), Medium (media) u Dark (oscura), es una preferencia personal). No utilice mezclas para pan que superen un tamaño de pan de 2 lb (907 g).

Preguntas Frecuentes (cont.)

¿Cuál es la diferencia entre la harina estadounidense y la harina canadiense?

La harina canadiense tiene un contenido mayor de proteína o gluten que la harina estadounidense. Se puede reemplazar la harina estadounidense en cantidades iguales por la harina canadiense. Sin embargo, la harina canadiense puede absorber más humedad. Controle la masa durante el primer ciclo de amasado. Si parece seca, usted puede agregar hasta 1 cucharada (15 ml) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 ml) por vez hasta alcanzar la consistencia deseada de una masa suave y flexible.

Resolviendo Problemas

Olor penetrante o a quemado.

- Se ha derramado harina u otros ingredientes dentro de la cámara de horneado. Detenga la máquina panificadora y déjela enfriar por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel.
  CONSEJO: Mida los ingredientes sobre el mostrador, añadiéndolos al molde para pan antes de colocarlos en la máquina.

Los ingredientes no se mezclan; se oye el motor girando.

- El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. Verifique que la paleta para amasar esté bien insertada en el eje.
- Demasiados ingredientes. Mida los ingredientes con precisión.

La ventana está empañada o cubierta de condensación.

- Puede ocurrir durante los ciclos de mezclado o leudado. La condensación generalmente desaparece durante el ciclo de horneado. Limpie bien la ventana entre ciclos.

La paleta para amasar sale con el pan.

- Corteza más gruesa con configuración de corteza oscura. Elija una corteza más clara (sólo ciclos 1, 2, 4, u 8).
- Es común que la paleta para amasar salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, quite la paleta con el gancho de la paleta.

El pan leuda demasiado o empuja la tapa hacia arriba.

- No se han medido bien los ingredientes (demasiada levadura o harina). Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de haber añadido azúcar y sal.
- La paleta para amasar no se encuentra en el molde para pan. Controle la instalación de la paleta para amasar.
- Olvidó colocar sal.
- Reduzca la levadura de a 1/4 de cucharadita (1.3 ml).

Resolviendo Problemas (cont.)

La masa no se mezcla bien; hay una acumulación de harina y otros ingredientes en los costados del molde; el pan está cubierto de harina.

- El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. Verifique que el molde para pan esté bien colocado en la unidad y que la paleta para amasar se encuentre firmemente insertada en el eje.
- Demasiados ingredientes secos. Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y que se añadan en el orden correcto. Utilice una espátula de goma para limpiar los lados del molde mientras la máquina panificadora está mezclando para asegurar que todos los ingredientes estén bien unidos.
- La masa libre de gluten es comúnmente muy húmeda. Puede requerir ayuda adicional mediante la inserción de una espátula en los costados.
- El exceso de harina puede quitarse del pan una vez que se haya horneado y enfriado. Agregue agua, de a una cucharada por vez, hasta que la masa se haya convertido en un bollo.

El pan no leuda; la hogaza queda baja.

- Medición inadecuada de ingredientes o levadura inactiva. Mida todos los ingredientes con precisión. Controle la fecha de vencimiento de la levadura y de la harina.
- Se levantó la tapa durante los ciclos.

Pitido y E00 en el panel de control.

- El molde para pan está demasiado frío. Deje que el molde alcance la temperatura ambiente.

Pitido y E01 en el panel de control.

- El molde para pan está muy caliente. Permita que el molde se enfríe por completo antes de usarlo.

Pitido y EEE en el panel de control.

- Su máquina panificadora tiene un problema. Llame al Servicio de Atención al Cliente.

Pitido y HHH en el panel de control.

- Su máquina panificadora tiene un problema. Llame al Servicio de Atención al Cliente.

El pan está hundido en la parte superior al finalizar el horneado.

- La masa ha leudado demasiado rápido.
- Demasiada levadura o agua. Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la levadura o el agua.
- Se eligió un ciclo incorrecto para la receta.

El color de la corteza es muy claro.

- Se abrió la tapa durante el horneado. No abra la tapa durante el horneado.
- Elija una opción de corteza más oscura (sólo ciclos 1, 2, 4, u 8).

El color de la corteza es muy oscuro.

- Demasiada azúcar en la receta. Reduzca un poco la cantidad de azúcar.
- Elija una opción de corteza más clara (sólo ciclos 1, 2, 4, u 8).

Resolviendo Problemas (cont.)

La paleta para amasar sale dentro del pan.

- Corteza más gruesa con configuración de corteza oscura. Elija una corteza más clara (sólo ciclos 1, 2, 4, u 8).
- Es común que la paleta para amasar salga dentro el pan. Una vez que el pan se enfríe, quite la paleta con el ganco de la paleta.

El pan está torcido.

- Demasiada levadura o agua. Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la levadura o el agua.
- La paleta para amasar empuja la masa hacia un lado antes del leudado y horneado. Algunos panes pueden no quedar parejos, especialmente si se usa harina integral.

Los panes tienen diferentes formas.

- Hay variaciones respecto del tipo de pan. El pan integral o multicereal es más denso y puede quedar más bajo que un pan blanco básico.

La parte inferior del pan está gomoso.

- El pan ha permanecido en el molde con la configuración Warm (calentar) durante mucho tiempo y ha absorbido humedad. Finalice la configuración Warm (calentar) presionando y sostendiendo el botón STOP (detener). Quite el pan del molde usando guantes de cocina.

El pan está hueco o lleno de agujeros.

- La masa está muy húmeda, demasiada levadura, no se añadió sal. Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la levadura o el agua. Mida la sal utilizada.
- Agua muy caliente.

Pan poco horneado, crudo o pegajoso.

- Demasiado líquido; se eligió un ciclo incorrecto. Reduzca el líquido y mida los ingredientes con precisión. Controle el ciclo elegido para la receta.

El pan se desarma cuando se lo rebana.

- El pan está muy caliente. Deje enfriar en una rejilla por 15–30 minutos antes de rebanarlo.

El pan tiene una textura densa y gruesa.

- Demasiada harina; harina vieja. Trate de aumentar el agua o de reducir la harina.
- No se añadió suficiente agua. Los panes integrales tienen una textura más densa.

La base del molde para pan se ha oscurecido o tiene manchas.

- Después del lavado en lavavajillas. Esto es normal y no daña el molde para pan.

Recetas – Basic (básico) (ciclo ❶)

NOTA: La harina canadiense tiene un contenido mayor de proteína o gluten que la harina estadounidense. Se puede reemplazar la harina estadounidense en cantidades iguales por la harina canadiense. Sin embargo, la harina canadiense puede absorber más humedad. Controle la masa durante el primer ciclo de amasado. Si parece seca, usted puede agregar hasta 1 cucharada (15 ml) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 ml) por vez hasta alcanzar la consistencia deseada de una masa suave y flexible.

Blanco

1 lb. (454 g) Hogaza

3/4 taza (177 ml) de agua (alrededor de 100°F)
1 cucharadita (5 ml) de sal
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan
1 1/4 cucharadita (6.2 ml) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua
1 1/8 cucharadita (5.5 ml) de sal
1 cucharada (15 ml) de azúcar
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) Hogaza

1 1/3 taza (315 ml) de agua
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de sal
2 cucharadas (30 ml) de azúcar
1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
1 3/4 cucharadita (8.6 ml) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde de la máquina panificadora en el orden listado. Elija el ciclo de pan Basic (básico), tamaño de pan de 1, 1.5, o 2 libras y un color de corteza Medium (medio). Presione START (iniciar). Cuando haya finalizado, quite el pan de la máquina y con cuidado quite la paleta para amasar de la base del pan. Deje enfriar durante 10 minutos antes de rebanarlo con un cuchillo para pan. **12 porciones.**

Visite nuestra página web para más recetas:
www.hamiltonbeach.com

Recetas – French (francés) (ciclo ❷)

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza oscura.

Francés

1 lb. (454 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de azúcar
2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan
1 cucharaditas (5 ml) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas (30 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de azúcar
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) Hogaza

1 1/2 taza (355 ml) de agua
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de sal
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de azúcar
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde de la máquina panificadora en el orden listado. Elija el ciclo de pan French (francés), tamaño de pan de 1, 1.5, o 2 libras y un color de corteza Dark (oscuro). Presione START (iniciar). Cuando haya finalizado, quite el pan de la máquina y con cuidado quite la paleta para amasar de la base del pan. Deje enfriar durante 10 minutos antes de rebanarlo con un cuchillo para pan. **12 porciones.**

Recetas – Gluten Free (libre de gluten) (ciclo ❸)

Pan para sándwiches libre de gluten

1.5 lb. (680 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de leche tibia (de vaca, arroz, soya o nuez)
3/4 taza (177 ml) de huevo entero (debe medir 3/4 taza)
1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal
1 cucharadita (5 ml) de vinagre de sidra o jugo de limón
3/4 cucharadita (3.7 ml) de sal marina
2 cucharadas (30 ml) de azúcar
1 cucharada (15 ml) de goma xántica
1 cucharadita (5 ml) de goma guar
3/4 cucharadita (3.7 ml) de lecitina granulada (soya común)
1 cucharada (15 ml) de harina de papa
3 tazas (710 ml) de harina para hornear común libre de gluten
2 cucharaditas (10 ml) de levadura seca activa

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Bata todos los ingredientes líquidos juntos hasta que queden homogéneos. Añada los ingredientes líquidos al molde para pan. En otro tazón, mezcle los ingredientes secos, con excepción de la levadura, hasta que queden bien unidos. Vierta los ingredientes secos sobre los húmedos. Haga un pequeño orificio sobre la parte superior de los ingredientes secos y agregue la levadura.

La receta es gentileza de Bob's Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.

Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en www.bobsredmill.com.

Recetas – Whole Grain (integral) (ciclo ❹)

El gluten de trigo vital puede encontrarse en la sección de horneado de su supermercado. Ayuda a que el pan leude cuando se utilizan ingredientes tales como harinas integrales que normalmente producen panes muy pesados y densos.

Integral

1 lb. (454 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua más 2 cucharadas
1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal
1 cucharadita (5 ml) de sal
2 cucharadas (30 ml) de miel
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
1 cucharadita (15 ml) de gluten vital de trigo
2 1/2 tazas (591 ml) de harina integral
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) Hogaza

1 1/4 taza (296 ml) de agua
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de sal
2 cucharadas (30 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
4 cucharaditas (20 ml) de gluten vital de trigo
3 1/2 tazas (828 ml) de harina integral
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) Hogaza

1 3/4 taza (414 ml) de agua
3 cucharadas (44 ml) de aceite vegetal
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de sal
3 cucharadas (44 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
2 cucharaditas (30 ml) de gluten vital de trigo
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina integral
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde de la máquina panificadora en el orden listado. Elija el ciclo de pan Whole Grain (integral), tamaño de pan de 1, 1.5, o 2 libras y un color de corteza Medium (medio). Presione START (iniciar). Cuando haya finalizado, quite el pan de la máquina y con cuidado quite la paleta para amasar de la base del pan. Deje enfriar durante 10 minutos antes de rebanarlo con un cuchillo para pan. **12 porciones.**

Recetas – Extra rápido de 1.5 LB (ciclo ❺)

NOTA: El ciclo extra rápido tiene sólo un tiempo de leudado. El pan será más pesado y no se elevará tanto como el pan de otros ciclos. Se recomienda usar la configuración Dark (oscuro) para lograr un mejor tostado.

Blanco

1.5 lb. (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua tibia
1/2 cucharadita (2.4 ml) de sal
3 cucharadas (44 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan
1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea

Recetas – Extra rápido de 2.0 LB (ciclo ❻)

NOTA: El ciclo extra rápido tiene sólo un tiempo de leudado. El pan será más pesado y no se elevará tanto como el pan de otros ciclos. Se recomienda usar la configuración Dark (oscuro) para lograr un mejor tostado.

Blanco

2 lb. (907 g) Hogaza

1 1/2 taza (355 ml) de agua tibia
2 cucharaditas (10 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de azúcar
2 1/2 cucharadas (37 ml) de mantequilla o aceite vegetal
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
4 1/4 tazas (1 L) de harina para pan
1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea

Recetas – Sweet (dulce) (ciclo ❽)

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza clara.

Arándanos, naranjas y pecanas

1 lb. (454 g) Hogaza

3/4 taza (177 ml) de agua
1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla cortada en trocitos
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de ralladura de naranja
1/3 taza (79 ml) de arándanos secos
1/3 taza (79 ml) de pecanas picadas

1.5 lb. (680 g) Hogaza

3/4 taza (177 ml) de agua
1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla cortada en trocitos
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de ralladura de naranja
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora
1/3 taza (79 ml) de arándanos secos
1/3 taza (79 ml) de pecanas picadas

2 lb. (907 g) Loaf

1 taza (237 ml) de agua
1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja
2 cucharaditas (10 ml) de sal
1/3 taza (79 ml) de azúcar
2 1/2 cucharadas (37 ml) de leche descremada deshidratada
2 1/2 cucharadas (37 ml) de mantequilla cortada en trocitos
4 tazas (946 ml) de harina para pan
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de ralladura de naranja
2 1/2 cucharadita (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora
1/2 taza (118 ml) de arándanos secos
1/2 taza (118 ml) de pecanas picadas

Coloque todos los ingredientes, salvo los arándanos y las pecanas, en el molde de la máquina panificadora en el orden listado. Elija el ciclo Sweet (dulce), tamaño de pan de 1, 1.5, o 2 libras y un color de corteza Dark (oscuro). Presione START (iniciar). Agregue los arándanos y las pecanas cuando se dé la señal. La máquina panificadora emitirá 10 pitidos 30 minutos después de iniciado el ciclo. Cuando haya finalizado, quite el pan de la máquina y con cuidado quite la paleta para amasar de la base del pan. Deje enfriar durante 10 minutos antes de rebanarlo con un cuchillo para pan. **12 porciones.**

Recipes – Dough (masa) (ciclo ❾)

Panecillos para cena

1 taza (237 ml) de leche
1/4 taza (59 ml) de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo, apenas batido
1/4 taza (59 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de sal
4 tazas (946 ml) de harina común
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Al finalizar el ciclo Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón STOP (detener) por varios segundos para finalizar el ciclo. Coloque sobre un mostrador de encimera con harina. Esparza mantequilla en una bandeja para hornear de 9 x 13 pulg. (23 x 33 cm). Corte la masa en dos; luego divida cada mitad en 8 piezas. Colóquelas en el recipiente enmantecado. Deje leudar hasta que se dupliquen en tamaño, en alrededor de 45 minutos. Hornee a 375°F (191°C) durante 15 a 20 minutos o hasta que estén listos. **Rinde para 16 pancitos**.

Masa para pizza

1 taza (237 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal
3 tazas (710 ml) de harina para pan
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Al finalizar el ciclo Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón STOP (detener) por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Dé forma a la masa en una bandeja redonda para pizza de 15 a 16 pulgadas (38 a 40 cm). Añada sus ingredientes para pizza favoritos. Hornee a 475°F (246°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que esté lista. **Prepara una pizza de 16 pulgadas (40 cm).**

Recetas – Jam (mermelada) (ciclo ⓫)

Mermelada de frutillas

6 tazas (1.4 L) de frutillas, sin cabitos, cortadas en trocitos (aprox. 2 lbs. [907 g] frescas)
1 1/2 taza (355 ml) de azúcar
1 caja de pectina de fruta baja en azúcar
1 cucharada (15 ml) de jugo de limón

En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes. Coloque en la bandeja para pan. Accione la máquina panificadora. Cuando termine el ciclo, deje que la mermelada se enfríe durante 1 hora antes de trasladarla a recipientes de almacenamiento. Guarde en el refrigerador por hasta 3 semanas o en el congelador por hasta 1 año. **Rinde 6 tazas (1.4 L)**

Recetas – Rise (leudar) (ciclo ⓬)

Masa para pan congelada de 1 libra (454 g)

Coloque la masa para pan congelada en la máquina panificadora. Configure el ciclo leudar para 2 a 4 horas. Utilice las instrucciones de método de velocidad del paquete de masa para una guía sobre cuánto tiempo leudar. Seleccione el ciclo Bake (hornear) y configure por 30 minutos. Presione START (iniciar). Cuando haya finalizado, quite el pan de la máquina y con cuidado quite la paleta para amasar de la base del pan. Deje enfriar durante 10 minutos antes de rebanarlo con un cuchillo para pan. **12 porciones.**

Recetas – Bake (hornear) (ciclo ⓭)

Masa para pan congelada de 1 libra (454 g)

Coloque la masa para pan congelada en la máquina panificadora. Configure el ciclo leudar para 2 a 4 horas. Utilice las instrucciones de método de velocidad del paquete de masa para un guía sobre cuánto tiempo leudar. Seleccione el ciclo Bake (hornear) y configure por 30 minutos. Presione START (iniciar). Cuando haya finalizado, quite el pan de la máquina y con cuidado quite la paleta para amasar de la base del pan. Deje enfriar durante 10 minutos antes de rebanarlo con un cuchillo para pan. **12 porciones.**

Recetas – Artisan Dough (masa artesanal) (ciclo ⓮)

Boule de romero y ajo

Masa

1 taza (237 ml) de agua fría
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de sal
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharadita (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

Coberturas

4 cucharaditas (20 ml) de aceite de oliva
2 cucharadas (30 ml) de romero fresco picado
4 dientes de ajo picados

Coloque todos los ingredientes en el molde de la máquina panificadora en el orden listado. Elija el ciclo Artisan Dough (masa artesanal). Presione START (iniciar). Quite la masa del molde. Quite la paleta. Coloque sobre una plancha ligeramente enharinada de papel encerado. Para dar forma, tire de los bordes para formar una bola. Cubra con una toalla húmeda y deje leudar por 1 a 1 1/2 horas o hasta que alcance el doble de tamaño. Corte la parte superior con un cuchillo afilado; rocíe con agua. Precaliente el horno a 400°F (204°C). Hornee de 30 a 35 minutos. **Rinde 6–8 porciones.**

Notas

Notas

Notas

The Pioneer Woman® by Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: **Centro de Atención al consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	**SELLO DEL VENDEDOR**	**QUEJAS Y SUGERENCIAS**
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
29889	**BM09**	**120 V~ 60 Hz 650 W**

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".