

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*

Hamilton Beach®



Premium Bread Maker
with Fruit & Nut Dispenser
Machine à pain de qualité
supérieure avec distributeur
de fruits secs et noix
Panificadora premium con
dispensador de frutas y
frutos secos


English 2

Français 28

Español 54

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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. 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 bread maker in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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 to off, then remove plug from wall outlet.
15. Use extreme caution when removing bread pan.
16. To turn bread maker off, press and hold the Start/Pause (▶||) button for 2 seconds. See "Control Panel" section for more information.
17. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Clean interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
20. Do not operate unattended.
21. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
22.  **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.

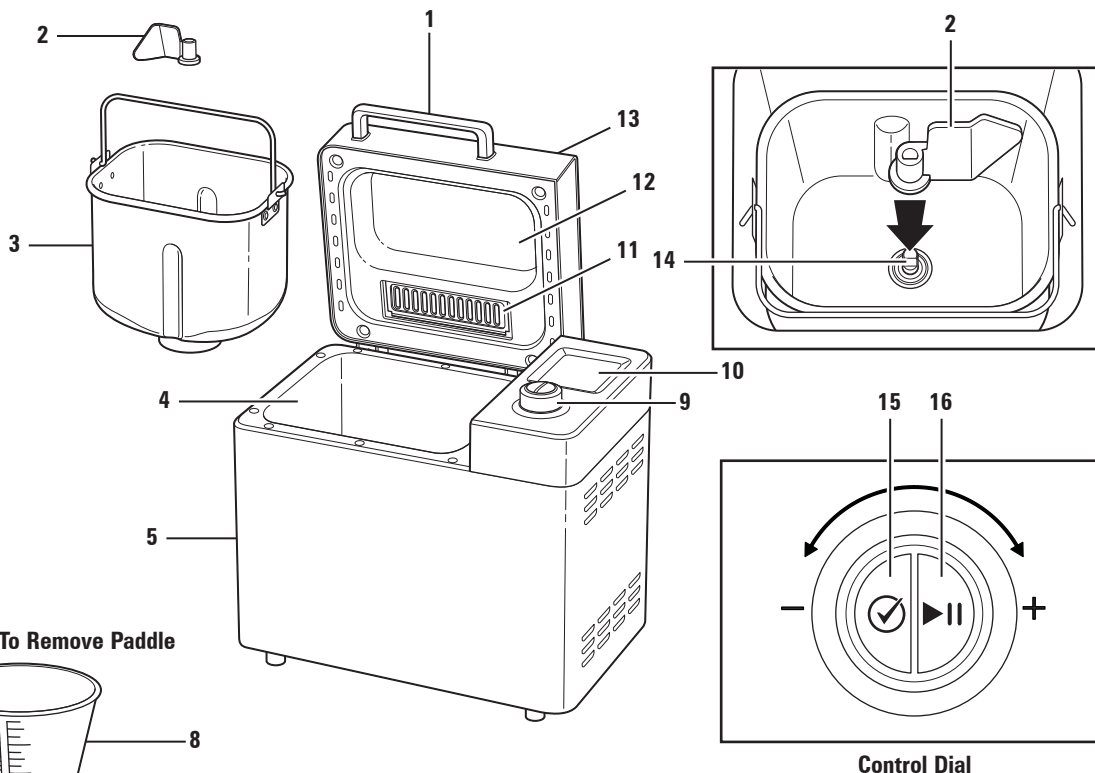
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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, visit:
hamiltonbeach.com/parts

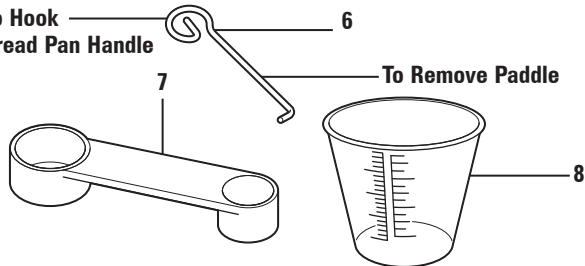
1	Lid Handle
2	Kneading Paddle
3	Nonstick Bread Pan with Handle
4	Baking Chamber
5	Base
6	Paddle/Bread Pan Handle Hook
7	Measuring Spoon
8	Measuring Cup
9	Control Dial
10	Display
11	Mix-in Dispenser with Door
12	Viewing Window
13	Hinged Lid
14	Drive Shaft
15	Select (✓) Button
16	Start/Pause (▶) Button

Before first use: Wash Bread Pan, Kneading Paddle, Measuring Cup, Measuring Spoon, and Paddle Hook in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe inside of Lid and Mix-in Dispenser with a soft, damp cloth.



To Hook Bread Pan Handle

To Remove Paddle

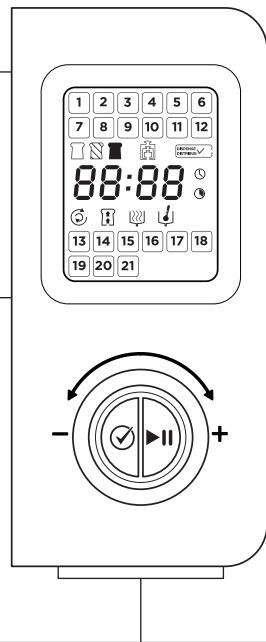


Control Dial

Control Panel

Preprogrammed Cycles

1	Basic Bread	Pain de base
2	French Bread	Pain français
3	Whole Grain Bread	Pain à grains entiers
4	Sour Dough Bread	Pain au levain
5	Sweet Bread	Pain sucré
6	Quick Bread	Pain rapide
7	Gluten Free Bread	Pain sans gluten
8	Keto Bread	Pain cétogène
9	1.0 lb. Express	Express 1,0 lb
10	1.5 lb. Express	Express 1,5 lb
11	2.0 lb. Express	Express 2,0 lb
12	Pizza Dough	Pâte à pizza
13	Artisan Dough	Pâte artisanale
14	Dough	Pâte
15	Rise	Levée
16	Bake	Cuisson
17	Cake	Gâteau
18	Jam	Confiture
19	Yogurt	Yogurt
20	Roast Nut	Noix grillées
21	Customize	Personnalisé



Crust Color

Select desired crust color. Choose from □ (light), ▨ (medium), or ■ (dark). Then press Select (☑) button. Crust color is an option in cycles 1–5, 7, 16, 17, and 21.

Loaf Size

Select desired loaf size. Choose from ▴ (1.0 lb.), ▾ (1.5 lb.), ▿ (2.0 lb.). Loaf size is an option in cycles 1–5, and 7.

Dispense/Distribute (Dispense/Distribute ☑)

When (☑) is selected the cycle will dispense fruit, nuts, or other add-ins. When (✗) is selected the cycle will not dispense. Available on Cycles 1–11, 13, and 21 to automatically dispense up to 1/2 cup of add-ins to your recipe.

Time

Bread cycle time (⌚) counts down on display.

Delay Start

Delay Start (🕒) function will start Bread Maker at a later time and can be used with Cycles 1–11, 13, 15, and 21. Turn Control Dial to adjust time up to 13 hours. Display time will equal the cycle time plus selected delay time. Example: If Cycle 1 Basic Bread, 2.0 lb. size, and Medium crust is selected, the default time is 3:20 with 2-hour delay time. The total time displayed will be 5:20.

NOTES:

- Set the delay time after selecting cycle, Loaf Size, and Crust Color.
- **Do not use Delay Start function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.**

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

Select (☑) Button

Press Select (☑) button once to select a cycle, Loaf size, Crust Color, Dispense, and Delay Start. Press Start/Pause (▶||) Button for cycle to begin.

Start/Pause (▶||) Button

If the cycles and setting are selected, press Start/Pause (▶||) Button to start. To pause a cycle, press Start/Pause (▶||) Button; unit will beep and Display will set cycle. To cancel a cycle, press and hold Start/Pause (▶||) Button. A short beep will be heard, original time will appear in Display, and Display will flash.

Control Panel (cont.)

Kneading (☺): Smaller arrow is for 1st knead and larger arrow is for 2nd knead.

Rising (☺): Bottom arrow is for 1st rise. Both arrows are for 2nd rise.

Baking (☺): Appears on display when bread is baking.

Keep Warm (⏸): After baking cycle is complete, Bread Maker will shift to Warm setting for 1 hour.

To cancel Warm process, press and hold Select (☑) button until it beeps.

Power Interruption

In event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes. If dough has started rising, discard ingredients in Bread Pan and start over. If dough has not entered rising phase, you can press Select (☑) button to continue cycle from beginning.

Program Cycles

Tips:

- Use a rubber spatula to scrape sides of pan while Bread Maker is mixing to ensure all ingredients are blended.
- Remove Bread Pan from Bread Maker when cycle is complete. Let Bread Pan cool for 5 to 10 minutes on a wire cooling rack before removing bread and let quick bread or cake cool 10 minutes before removing to a wire cooling rack.

Basic Bread (Cycle ①)

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

French Bread (Cycle ②)

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.

Whole Grain Bread (Cycle ③)

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.

Sour Dough Bread (Cycle ④)

For tangy, rich breads made with a cultured mixture of flour and water to make a sourdough starter.

Sweet Bread (Cycle ⑤)

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

Program Cycles (cont.)

Quick Bread (Cycle 6)

For packaged quick breads or quick-bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking in less time than yeast bread.

Tip: Spray Pan with nonstick cooking spray before adding ingredients for easy removal of baked Quick Bread.

Gluten Free Bread (Cycle 7)

For gluten-free breads and mixes. This Cycle is not recommended for use with the Delay Start function.

Keto Bread (Cycle 8)

For making low-carb breads made with alternate flours and starches for ketogenic diets.

1.0 lb. Express (Cycle 9)

Kneading, rising, and baking occurs in 1 hour and 22 minutes. Bread will be heavier and not as high as bread in other cycles.

1.5 lb. Express (Cycle 10)

Same as 1.0 lb. Express and takes 1 hour and 32 minutes.

2.0 lb. Express (Cycle 11)

Same as 1.5 lb. Express and takes 1 hour and 48 minutes.

Pizza Dough (Cycle 12)

For preparing pizza dough for your favorite pizza recipe.

Artisan Dough (Cycle 13)

This cycle is for making artisan dough with a sponge starter (see recipe on page 24, "How to convert a bread recipe to use a sponge starter"). Then dough will 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.

Dough (Cycle 14)

This cycle prepares yeast dough for buns, pastries, etc., to be baked in a conventional oven. There is no baking in this cycle. Rise is 60 minutes and kneading time can be set from 10 to 30 minutes. Default 30 minutes for first kneading.

Rise (Cycle 15)

Use for rising doughs following recipe directions or speed method directions on packages of frozen bread dough. Rising time can be set for 0 to 6 hours.

Bake (Cycle 16)

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. Bake time can be adjusted between 1 to 60 minutes.

Cake (Cycle 17)

Kneading, rising, and baking occurs, but with aid of baking soda or baking powder. If cake tester inserted in cake center does not come out clean, when bake time is complete, select Bake cycle and set time to achieve doneness.

Jam (Cycle 18)

For making jams with fresh fruit.

Yogurt (Cycle 19)

For making up to 1 quart homemade yogurt.

Roast Nut (Cycle 20)

For roasting nuts or making a roasted nuts recipe.

Customize (Cycle 21)

For the experienced baker to customize mixing, rising, kneading, and baking times for your recipe.

How to Use

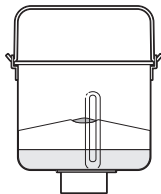
Before first use:

- Check for any missing or damaged parts.
- To remove Bread Pan, carefully lift up on Handle and turn Bread Pan counterclockwise; then pull Pan out of Bread Maker.
- Clean all parts according to Care and Cleaning section.
- Set Bread Maker 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. Bread Maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in center of counter away from edge.

Figure 1



LAST: Yeast MUST be separate from wet ingredients

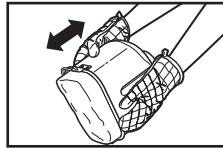
SECOND: Dry ingredients (recommended flour)

FIRST: Liquid and dry ingredients (milk, juices, egg, sugar, salt, shortening)

3. Add ingredients to Bread Pan in order listed in recipe (see Figure 1). 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. Turn Control Dial until your desired cycle is displayed.
6. Press Select (⊗) button and turn Control Dial to desired crust color: Light, Medium, or Dark. Then press Select (⊗) button.
7. Press Select (⊗) button and turn Control Dial to 1-, 1.5- or 2-lb. loaf size. Press Select (⊗) button.
8. For adding nuts, or dried fruit (up to 1/2 cup), turn Control Dial to add add-ins, if desired. Press Select (⊗) button.
9. If desired, turn Control Dial to Delay Start (⏸). (Delay Start will equal cycle time plus selected delay time, up to 13 hours.) Press Select (⊗) button. Delay Start counts up in 10 minute increments. **NOTE:** Do not use this feature when using dairy, eggs, etc.
10. Press Start/Pause (▶||) Button to begin cycle. Bread Maker will begin counting down. The Kneading Paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Start was activated, Kneading Paddle will not mix ingredients until cycle is set to begin.
11. Once baking cycle is complete, Bread Maker will beep 10 times and shift to Keep Warm setting for 1 hour.

How to Use (cont.)

- 12.** Use oven mitts to remove Bread Pan. Carefully lift up on Handle and turn Bread Pan counterclockwise; then pull Pan out of Bread Maker. Let Bread Pan cool for 5 to 10 minutes on a wire cooling rack before removing bread, and let quick bread or cake cool 10 minutes before removing to a wire cooling rack.



- 13.** Before removing bread or cake from Bread Pan, use a thin rubber spatula to loosen sides. Using oven mitts, turn Bread Pan upside down (with Bread Pan Handle folded down) over a wire cooling rack and gently shake until bread or cake comes out.

- 14.** If Kneading Paddle remains in bread or cake, gently pry it out using Paddle Hook.
- 15.** If Kneading Paddle is stuck in Bread Pan, let Bread Pan soak in 1 cup (240 g) of warm water for 15 minutes. Using your fingers, move paddle around and pull straight up to remove.

NOTES:

- To cancel at any time, press and hold Start/Pause (▶||) Button until Bread Maker beeps.
- 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 stored in refrigerator for up to 10 days or frozen for up to 6 months.
- Allow bread to cool and slice with a bread knife.
- Unplug when not in use.

Timetable for Cycles

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

NOTES:

- Total time adds all of those phases together. It does not include any delay start time.
- Baking temperature varies for Cycles 1–5, and 7.
- Bread Maker automatically goes to Warm for 1 hour on Cycles 1–11, 16, 17, and 21.
- Roast Nuts Cycle is heating during the first 15 minutes.

Setting	Type	Crust	Size	Total Time	Dispensing
❶	Basic Bread	Light, Medium or Dark	1 lb.	2:59	Yes
			1.5 lb.	3:04	Yes
			2 lb.	3:12	Yes
❷	French Bread	Light, Medium or Dark	1 lb.	3:18	Yes
			1.5 lb.	3:20	Yes
			2 lb.	3:33	Yes

Setting	Type	Crust	Size	Total Time	Dispensing
❸	Whole Grain Bread	Light, Medium or Dark	1 lb.	3:37	Yes
			1.5 lb.	3:45	Yes
			2 lb.	3:55	Yes
❹	Sour Dough Bread	Light, Medium or Dark	1 lb.	2:50	Yes
			1.5 lb.	2:58	Yes
			2 lb.	3:10	Yes
❺	Sweet Bread	Light, Medium or Dark	1 lb.	3:00	Yes
			1.5 lb.	3:05	Yes
			2 lb.	3:12	Yes
❻	Quick Bread	—	—	1:08	—
❼	Gluten Free Bread	Light, Medium or Dark	1 lb.	2:50	Yes
			1.5 lb.	2:55	Yes
			2 lb.	3:00	Yes
❽	Keto Bread	—	—	2:40	Yes
❾	1.0 lb. Express	—	—	1:23	—

Timetable for Cycles (cont.)

NOTES:

- Cycle 14 kneading time can be adjusted in 1 minute increments from 10 to 30 minutes. Default time is 1 hour 36 minutes.
- Cycle 15 total time can be adjusted in 1 minute increments from 1 minute to 1 hour.
- Cycle 16 baking time can be adjusted in 1 minute increments from 10 minutes to 1 hour 10 minutes. Default is 30 minutes.
- Cycle 19 total time can be adjusted in 30 minute increments between 6 to 12 hours. Default time is 10 hours. Total time is 12 hours.
- Cycle 20 total time can be adjusted in 1 minute increments from 45 to 1 hour 30 minutes. Default is 45 minutes.
- Cycle 21 kneading, rising, and baking times can be adjusted in 1 minute increments. Default time is 2 hours 15 minutes. Total time is 4 hours 40 minutes.

Setting	Type	Crust	Size	Total Time	Dispensing
10	1.5 lb. Express	—	—	1:31	Yes
11	2.0 lb. Express	—	—	1:57	Yes
12	Pizza Dough	—	—	0:35	—
13	Artisan Dough	—	—	3:35	Yes
14	Dough	—	—	*1:36	—
15	Rise	—	—	*1:00	—

Setting	Type	Crust	Size	Total Time	Dispensing
16	Bake	Light, Medium or Dark	—	*1:10	—
17	Cake	Light, Medium or Dark	—	2:03	—
18	Jam	—	—	1:20	—
19	Yogurt	—	—	*12:00	—
20	Roast Nut	—	—	*1:30	—
21	Customize	Light, Medium or Dark	—	*4:40	Yes

*Time is adjustable

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker 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:** Carefully lift up Bread Pan Handle and turn Bread Pan counterclockwise; then pull Pan out of Bread Maker. 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, Measuring Spoon, and Paddle Hook are dishwasher-safe. The outside of Bread Pan and Base may discolor. This is normal.

- 3. To clean Base and Lid:** After use, unplug and allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe Lid, Base, 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 Base into water for cleaning.
- 4.** Wipe Lid inside and out with a damp, soft cloth and dry. Lid is not dishwasher-safe and should not be submerged in water.
- 5.** Before Bread Maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and 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 hard and soft wheats suitable for general baking. 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.

Tips: Bread Basics (cont.)

Flour (cont.)

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.

All-Purpose Gluten-Free Flour Blend

Is used in a gluten-free recipe. 1:1 replacement gluten-free flour is substituted in equal amounts for all-purpose flour in classic recipes or recipes that aren't developed to be gluten free. This flour does not work well with yeast bread recipes.

Tip:

To check whether yeast is fresh and active:

- Pour 1 cup (240 g) hot tap water into a measuring cup.
- Add 1 teaspoon (5 g) white sugar and 1 tablespoon (11 g) 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, yeast is dead or inactive.

Other Ingredients

Egg

Eggs can improve bread texture and make bread larger in size. 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.

Butter, Shortening, and Vegetable Oil

Butter or shortening should be cut into small pieces before adding to liquid; or butter should be melted as indicated in recipes.

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 or powdered 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 Delay Start option.

Yeast

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

Yeast used in Bread Maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), instant yeast, and rapid rise yeast. Most recipes state bread machine yeast.

Before using, check expiration date of 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.

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 (240 g)	48
7	7/8	14 (210 g)	42
6	3/4	12 (180 g)	36
5	5/8	10 (150 g)	30
4	1/2	8 (120 g)	24
3	3/8	6 (90 g)	18
2	1/4	4 (60 g)	12
1	1/8	2 (30 g)	6
		1 (15 g)	3
		1/2 (7.5 g)	1 1/2

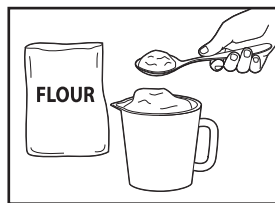
Dry Measurements

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 1/2 cups (540 g) 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	124
Bread flour	4.25	120
Whole-wheat flour	4.25	120
Rye flour	3.6	106

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?

Place add-in ingredients in Mix-in Dispenser. Ingredients will automatically be added to the dough. Machine beeps 8 times when ingredients are dispensed.

Can I open Lid while Bread Maker is operating?

This Bread Maker is designed with a Viewing Window in Lid to let you watch your bread's progress. Quick checks are OK in early stages of kneading. Use a rubber spatula to scrape sides of Pan while Bread Maker 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 Viewing 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 Bread Maker?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with machine and make several loaves of bread with recipes provided before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4 1/2 cups (540 g) 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 machine 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 cycle; Sweet bread cycle 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 American 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 g) of additional water per cup of flour in the recipe. Add the water 1 tablespoon (15 g) 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 Bread Maker 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.

- 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 g).

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 Maker 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 “LLL” on Control Panel.

- Bread Maker temperature is too low. Allow to come to room temperature.

Beeping and “Err” on Control Panel .

- There is a problem with your Bread Maker. Email or write to Customer Service.

Beeping and “HHH” on Control Panel.

- Bread Maker is too hot. Let cool down before using.

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 1–5, 7, and 21).

Crust color is too dark.

- Too much sugar in the recipe. Decrease sugar amount slightly.
- Select a lighter crust option (Cycles 1–5, 7, and 21).

Kneading Paddle comes out with the bread.

- Thicker crust with dark crust setting. Choose a lighter crust (Cycles 1–5, 7, and 21).
- 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 Start/Pause (▶||) Button. 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 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.

- May occur after washing in dishwasher. This is normal and will not affect the Bread Pan.

Recipes – Basic Bread (Cycle ❶)

Check our website for more recipes: hamiltonbeach.com

NOTE: Canadian flour has a higher protein or gluten content than American flour. You can substitute American 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 g) of additional water per cup of flour in the recipe. Add the water 1 tablespoon (15 g) at a time until desired consistency of a soft and supple dough is reached.

White Bread

1 lb. (454 g) Loaf / Serves 8

3/4 cup (180 g) water
1 teaspoon (6 g) salt
2 teaspoons (8 g) granulated sugar
2 tablespoons (28 g) melted butter
or vegetable oil
2 1/2 cups (300 g) bread flour
1 1/4 teaspoons (5 g) bread machine
yeast

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

1 cup (240 g) lukewarm water
1 1/8 teaspoons (7 g) salt
1 tablespoon (13 g) sugar
3 tablespoons (42 g) melted butter
or vegetable oil
3 1/2 cups (420 g) bread flour
1 1/2 teaspoons (5 g) bread
machine yeast

2 lb. (907 g) Loaf / Serves 12

1 1/3 cups (320 g) lukewarm water
1 1/2 teaspoons (9 g) salt
2 tablespoons (25 g) sugar
1/4 cup (56 g) melted butter or
vegetable oil
4 1/2 cups (540 g) bread flour
1 3/4 teaspoons (6 g) bread machine yeast

Place all ingredients in the Bread Pan in order listed. Choose Basic cycle, 1-, 1.5-, or 2-lb. loaf for size of bread and Medium for crust color. Press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Recipes – French Bread (Cycle ❷)

NOTE: Dark crust setting is recommended.

French Bread

1 lb. (454 g) Loaf / Serves 8

1 cup (240 g) lukewarm water
1 teaspoon (6 g) salt
1/2 teaspoon (2 g) sugar
2 1/2 cups (300 g) bread flour
1 teaspoon (4 g) bread machine
yeast

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

1 cup (240 g) lukewarm water
1 teaspoon (6 g) salt
1 teaspoon (4 g) sugar
3 1/2 cups (420 g) bread flour
1 1/2 teaspoons (5 g) bread
machine yeast

2 lb. (907 g) Loaf / Serves 12

1 1/2 cups (360 g) lukewarm water
1 1/2 teaspoons (9 g) salt
1 1/2 teaspoons (6 g) sugar
4 1/2 cups (540 g) bread flour
2 teaspoons (7 g) bread
machine yeast

Place all ingredients in the Bread Pan in order listed. Choose French cycle, 1-, 1.5-, or 2-lb. loaf for size of bread and Dark for crust color. Press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Recipes – Whole Grain Bread (Cycle ③)

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 Bread

1 lb. (454 g) Loaf / Serves 8

- 1 cup + 2 tablespoons (270 g) lukewarm water
- 1 tablespoon (14 g) vegetable oil
- 1 teaspoon (6 g) salt
- 2 tablespoons (25 g) sugar
- 2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk
- 1 tablespoon (8 g) vital wheat gluten
- 2 1/2 cups (300 g) whole-wheat flour
- 1 1/2 teaspoons (5 g) bread machine yeast

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

- 1 1/4 cups (300 g) lukewarm water
- 2 tablespoons (28 g) vegetable oil
- 1 1/2 teaspoons (9 g) salt
- 2 tablespoons (25 g) sugar
- 2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk
- 4 teaspoons (10 g) vital wheat gluten
- 3 1/2 cups (420 g) whole-wheat flour
- 1 1/2 teaspoons (5 g) bread machine yeast

2 lb. (907 g) Loaf / Serves 12

- 1 3/4 cups (420 g) lukewarm water
- 3 tablespoons (42 g) vegetable oil
- 1 1/2 teaspoons (9 g) salt
- 3 tablespoons (38 g) sugar
- 2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk
- 2 tablespoons (15 g) vital wheat gluten
- 4 1/2 cups (540 g) whole-wheat flour
- 2 teaspoons (7 g) bread machine yeast

Place all ingredients in the Bread Pan in order listed. Choose Whole Grain cycle, 1-, 1.5-, or 2-lb. loaf for size of bread and Medium for crust color. Press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Recipes – Sour Dough Bread (Cycle 4)

Sourdough Starter and Bread

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

The process of creating a sourdough starter produces a fermented dough that contains wild yeast and lactobacilli bacteria. This process is what helps the sourdough bread rise and give it a distinctive sour flavor. The process to make the starter will take about 5 to 7 days in a room that is around 70°F (21°C).

Sourdough Starter:

1 cup (106 g) organic rye or whole wheat flour (or 100 g einkorn flour)
1/2 cup (120 g) lukewarm water

To feed starter each time you will need 1 cup (124 g) all-purpose flour and 1/2 cup (120 g) water. Make sure starter is away from any drafts.

Day 1: In a food-grade plastic or glass quart container, thoroughly mix starter ingredients. Cover and set aside for 24 hours.

Day 2: There may be little or no activity or bubbles in your starter at this point. Stir starter. Remove all but 1/2 cup (about 106 g) and discard the rest. Thoroughly mix removed starter with 1 cup (124 g) all-purpose flour and 1/2 cup (120 g) lukewarm water. Return to container and cover. Set aside for 24 hours.

Day 3: There should be some bubbles in your starter, and it should have a fruity smell. Starting today you will feed it twice daily, once in the morning, once in the evening. Stir the starter. Remove all but 1/2 cup (about 106 g) and discard the rest. Thoroughly mix removed starter with 1 cup (124 g) all-purpose flour and 1/2 cup (120 g) lukewarm water, return to container and cover. Set aside for 12 hours. Repeat the process again.

Day 4: Repeat process from Day 3.

Day 5: Repeat process from Day 3. By the end of the day, starter should have almost doubled in volume and have a lot of bubbling action. It should smell fruity or like beer. It may also have a little liquid at the top. If the starter isn't this active you will need to repeat the process in Day 3

for Day 6 and possibly Day 7.

When starter is ready to use, give it one last feeding following the process in Day 3, and let sit covered for 6 hours before using. Save the discard in a covered container in the refrigerator for future use. You will need to feed it at least once a week to keep it active following the process in Day 3 and feeding it before using as described above.

Sourdough Bread:

1/2 cup (120 g) lukewarm water
1 tablespoon (15 mL) honey
1 1/2 teaspoons (9 g) salt
2 1/2 cups (300 g) bread flour
2 cups (425 g) sourdough starter
2 teaspoons (7 g) bread machine yeast

Place all ingredients in order listed into bread pan. Choose Sour Dough Bread (Cycle 4). Press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from bread pan and carefully remove kneading paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Test Kitchen Tip:

Organic flour contains more microbes than non-organic flour, which gives the starter a better chance to ferment and create a stronger, more active starter.

Recipes – Sweet Bread (Cycle 5)

NOTE: Medium crust setting is recommended.

Cranberry Orange Pecan Bread

1 lb. (454 g) Loaf / Serves 8

1/2 cup + 2 tablespoons (150 g) lukewarm water	3 cups (360 g) bread flour
1/4 cup (62 g) orange juice	1 1/2 teaspoons (5 g) bread machine yeast
1 teaspoon (6 g) salt	1 1/2 teaspoons (3 g) orange zest
3 tablespoons (38 g) sugar	1/4 cup (41 g) dried cranberries
1 1/2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk	1/4 cup (30 g) chopped pecans
1 1/2 tablespoons (28 g) butter, cut in small pieces	

2 lb. (907 g) Loaf / Serves 12

1 cup (240 g) lukewarm water	4 cups (480 g) bread flour
1/4 cup (62 g) orange juice	2 1/2 teaspoons (5 g) orange zest
2 teaspoons (12 g) salt	2 1/2 teaspoons (9 g) bread machine yeast
1/3 cup (67 g) sugar	1/2 cup (81 g) dried cranberries
2 1/2 tablespoons (11 g) nonfat dry milk	1/2 cup (60 g) chopped pecans
2 1/2 tablespoons (35 g) butter, cut in small pieces	

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

3/4 cup (180 g) lukewarm water	3 1/2 cups (420 g) bread flour
1/4 cup (62 g) orange juice	2 teaspoons (4 g) orange zest
1 1/2 teaspoons (9 g) salt	2 teaspoons (7 g) bread machine yeast
1/4 cup (50 g) sugar	1/3 cup (54 g) dried cranberries
2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk	1/3 cup (40 g) chopped pecans
2 tablespoons (28 g) butter, cut in small pieces	

Place all ingredients except cranberries and pecans into the Bread Pan in order listed. Choose Sweet Bread cycle, 1-, 1.5-, or 2-lb. loaf for size of bread and Medium for crust color. Press Start/Pause (▶||) Button. Place cranberries and nuts in Mix-in Dispenser. Bread Maker will beep 8 times when ingredients are dispensed. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Recipes – Gluten Free Bread (Cycle 7)

Gluten Free Cinnamon Cranberry Walnut Bread

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

- 1 1/4 cup (300 g) lukewarm water
- 3 large eggs (150 g), beaten
- 3 tablespoons (42 g) melted butter
- 2 teaspoons (10 g) pure vanilla extract
- 1 teaspoon (6 g) white vinegar
- 3 cups (468 g) all-purpose gluten-free flour blend
(DO NOT use a 1:1 or measure for measure flour)
- 3 tablespoons (38 g) white sugar
- 1 tablespoon (8 g) ground cinnamon
- 2 teaspoons (3 g) xanthan gum
- 1 3/4 teaspoons (9 g) kosher salt
- 1/2 cup (81 g) dried cranberries
- 1/2 cup (58 g) chopped walnuts
- 2 3/4 teaspoons (9 g) bread machine yeast

Place all wet ingredients in Bread Pan in order listed. In a large bowl, mix remaining ingredients, except for yeast. Add dry mixture to pan. Add yeast on top of this mixture. Choose Gluten Free Bread cycle and press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Test Kitchen Tip:

A 1:1 or measure-for-measure gluten-free flour substitution is not advised. These flours are not the same as a gluten-free all-purpose flour blend.

Recipes – Keto Bread (Cycle 8)

Keto Yeasted Bread

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

- 1 1/2 cups (360 g) lukewarm water
- 2 tablespoons (28 g) avocado oil or melted coconut oil
- 1 teaspoon (5 g) apple cider vinegar
- 1 1/2 teaspoons (8 g) kosher salt
- 3 1/2 cups (420 g) keto all-purpose flour blend
- 1 3/4 teaspoons (6 g) bread machine yeast

Place all ingredients into Bread Pan in order listed. Choose Keto Bread cycle and press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Pan and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Test Kitchen Tip:

The Keto Bread cycle is intended for making yeasted bread. If you are using an unyeasted keto bread recipe, select the Quick Bread cycle.

Recipes – 1.0 lb. Express (Cycle 9), 1.5 lb. Express (Cycle 10), 2.0 lb. Express (Cycle 11)

NOTE: 1.0 lb. Express, 1.5 lb. Express, and 2.0 lb. Express cycles have only one rising time. Bread will be heavier and not as high as bread in other cycles. Using the Dark crust setting is recommended for best browning.

White Bread

1 lb. (454 g) Loaf / Serves 8

3/4 cup + 1 tablespoon (195 g) lukewarm water
1/2 teaspoon (3 g) salt
2 tablespoons (25 g) granulated sugar
1 1/2 tablespoons (21 g) melted butter or vegetable oil
1 1/2 tablespoons (7 g) nonfat dry milk
2 3/4 cups (330 g) bread flour
2 1/2 teaspoons (9 g) bread machine yeast

1.5 lb. (680 g) Loaf / Serves 10

1 cup (240 g) lukewarm water
1 teaspoon (6 g) salt
3 tablespoons (38 g) sugar
2 tablespoons (28 g) melted butter or vegetable oil
2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk
3 1/4 cups (390 g) bread flour
1 tablespoon (11 g) bread machine yeast

2 lb. (907 g) Loaf / Serves 12

1 1/2 cups (360 g) lukewarm water
2 teaspoons (12 g) salt
1/4 cup (50 g) sugar
2 1/2 tablespoons (35 g) melted butter or vegetable oil
2 tablespoons (9 g) nonfat dry milk
4 1/4 cups (510 g) bread flour
1 tablespoon (11 g) bread machine yeast

Place all ingredients in Bread Pan in order listed. Choose 1.0 lb. Express, 1.5 lb. Express, or 2.0 lb. Express and press Start/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Recipes – Pizza Dough (Cycle 12)

Pizza Crust

- 1 cup (240 g) lukewarm water
- 1 teaspoon (6 g) salt
- 1 tablespoon (14 g) melted butter or vegetable oil
- 3 cups (360 g) bread flour
- 2 teaspoons (7 g) bread machine yeast

Place all ingredients into Bread Pan in order listed. Select Pizza Dough cycle and press Start/Pause (▶||) Button. At the end of the Dough cycle, remove the dough from the Bread Maker. 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 – Artisan Dough (Cycle 13)

Artisan Chipotle Cheese Bread

Sponge Starter:

- 3/4 cup + 2 tablespoons (210 g) lukewarm water
- 1 1/4 cups (150 g) bread flour
- 1/2 teaspoon (2.5 g) bread machine yeast

Bread Dough:

- 1 3/4 cups (210 g) bread flour
- 2 1/2 tablespoons (20 g) powdered buttermilk
- 1 1/2 teaspoons (9 g) salt
- 1 teaspoon (3 g) chipotle powder
- 1/2 teaspoon (1 g) dry mustard powder
- 1 cup (113 g) grated sharp cheddar cheese, divided
- 3/4 cup (85 g) grated Parmesan cheese, divided
- 3 tablespoons (38 g) olive oil
- 1 tablespoon (22 g) honey
- 1/2 teaspoon (2.5 g) bread machine yeast

Place water, 1 1/4 cups (150 g) flour and 1/2 teaspoon (2.5 g) yeast into Bread Pan. Choose Artisan Dough Cycle 13 and press Start/Pause (▶||) button. After 5 minutes, add Bread Dough ingredients in order

listed, using 3/4 cup (85 g) sharp cheddar cheese and 1/2 cup (56 g) Parmesan cheese. Reserve remaining cheese. Ingredients will sit on top of sponge in Bread Pan. Remove dough when cycle is complete. Sprinkle hands and dough with a little flour. Shape dough into round loaf by stretching surface of top and tucking it around bottom, rotating ball as you go. Ball should be fairly smooth when done. Place ball on a baking pan lined with parchment. Cover with oiled plastic wrap. Let rise at room temperature for 45-60 minutes. Thirty minutes before baking, preheat oven to 350°F (177°C). Before baking, use a sharp serrated knife to make a 2-inch X across top surface. Sprinkle reserved cheese on top of loaf. Bake for 45-50 minutes, or until an instant-read thermometer inserted in center reads 205-210°F (96-99°C). Let cool before slicing. **Serves 12.**

How to convert a bread recipe using a sponge starter:

Divide total amount of flour in recipe by 2.5. Add flour, all liquid and about half of yeast to Bread Pan. Choose Artisan Dough Cycle 13 and press Start/Pause (▶||) button. In a medium bowl, combine remaining flour and dry ingredients except salt and remaining yeast. Machine stops after 5 minutes. Add flour mixture to Bread Pan but do not mix. Add remaining yeast on one side of flour mixture, and salt on opposite side. Remove dough when cycle is complete and continue recipe as described in Artisan Chipotle Cheese Bread.

Recipes – Dough (Cycle 14)

Dinner Rolls

1 cup (240 g) milk
1/4 cup (57 g) butter, room temperature
1 egg, slightly beaten
1/4 cup (50 g) sugar
1 teaspoon (6 g) salt
4 cups (496 g) all-purpose flour
2 teaspoons (7 g) bread machine yeast

Place all ingredients into Bread Pan in order listed. Select Dough cycle and press Start/Pause (▶||) Button. At the end of the Dough cycle, remove the dough from the Bread Maker. Press and hold Start/Pause (▶||) 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.**

Recipes – Rise (Cycle 15)

1 lb. (454 g) Frozen Bread Dough

Place loaf of frozen bread dough in the Bread 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/Pause (▶||) Button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing. **Serves 8.**

Recipes – Jam (Cycle 18)

Strawberry Jam

6 cups (approx. 2 lb./907 g)	1 1/2 cups (300 g) sugar
strawberries, capped, cut into small pieces	1 box (49 g) low-sugar fruit pectin
	1 tablespoon (15 g) lemon juice

In a large mixing bowl, combine all ingredients. Pour into Bread Pan. Select Jam cycle and press Start/Pause (▶||) Button. 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 about 6 cups (about 1200 g)**

Recipes – Yogurt (Cycle 19)

Plain Yogurt

- 4 cups (960 g) whole milk
- 1 packet yogurt starter culture or 1/2 cup to 1 cup (3.5 ounces/100 g to 7 ounces/200 g) plain yogurt with live active culture

Heat milk to 180°F (82°C). Cool to 110°F (43°C). Add about 1/4 cup (60 g) of warm milk to yogurt or add starter culture to a small amount of warm milk. Stir mixture into remaining milk. Place the ingredients in the Bread Pan, choose the Yogurt cycle, and press Start/Pause (▶||) button. Use a spoon to check yogurt for desired consistency. Remove yogurt and let cool in refrigerator before eating. For Greek yogurt, strain yogurt through fine cheesecloth. **Makes 1 quart.**

Topping Suggestions:

- Drizzle with maple syrup and sprinkle with toasted pecans.
- Top with berries and sprinkle with granola.
- Arrange with sliced bananas, drizzle of warmed peanut butter and sprinkle with chia seeds.
- Top with sliced kiwi, blueberries, and flax seed.
- Sprinkle with toasted coconut, shaved chocolate, and sliced almonds.
- Arrange with sliced strawberries, pineapple chunks, and orange segments.
- Top with chopped apples, crystallized ginger, then drizzle with honey.

Recipes – Roast Nut (Cycle 20)

Lightly Salted Roasted Almonds

- 8 cups (1100 g) raw whole almonds
- 1/2 cup (120 g) boiling water
- 2 tablespoons (34 g) pink Himalayan Sea salt
- 1 1/2 tablespoons (13 g) olive oil

In a large bowl, dissolve 1 1/2 tablespoons (26 g) salt in boiling water. Add almonds and gently stir. Drain almonds and add to Bread Pan. Select Roast Nut; select 55 minutes and press Start/Pause (▶||) Button. When cycle is over, place almonds in a large bowl and toss with olive oil and remaining salt. Spread almonds in a single layer on a sheet pan to cool. Store in a sealed container. **Serves: 32 (1/4 cup each).**

Test Kitchen Tip:

Recipe may be halved; decrease cooking time to 45 minutes. For best results, when roasting nuts, the minimum capacity for the bread pan is 4 cups; the maximum capacity is 8 cups.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service 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. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant 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 d'autres liquides chauds.
14. Pour le déconnecter, mettre tous les contrôles sur arrêt (off), puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Des précautions doivent être prises lors du retrait du moule à pain.
16. Pour éteindre la machine, appuyer et maintenir enfoncé le bouton marche/arrêt (▶||) pendant deux secondes. Voir la section « Panneau de contrôle » pour de plus amples informations.
17. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
18. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
19. Nettoyer l'intérieur avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
20. Ne pas faire fonctionner sans supervision.
21. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
22.  **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.

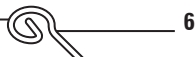
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit de cet appareil.

Pièces et caractéristiques

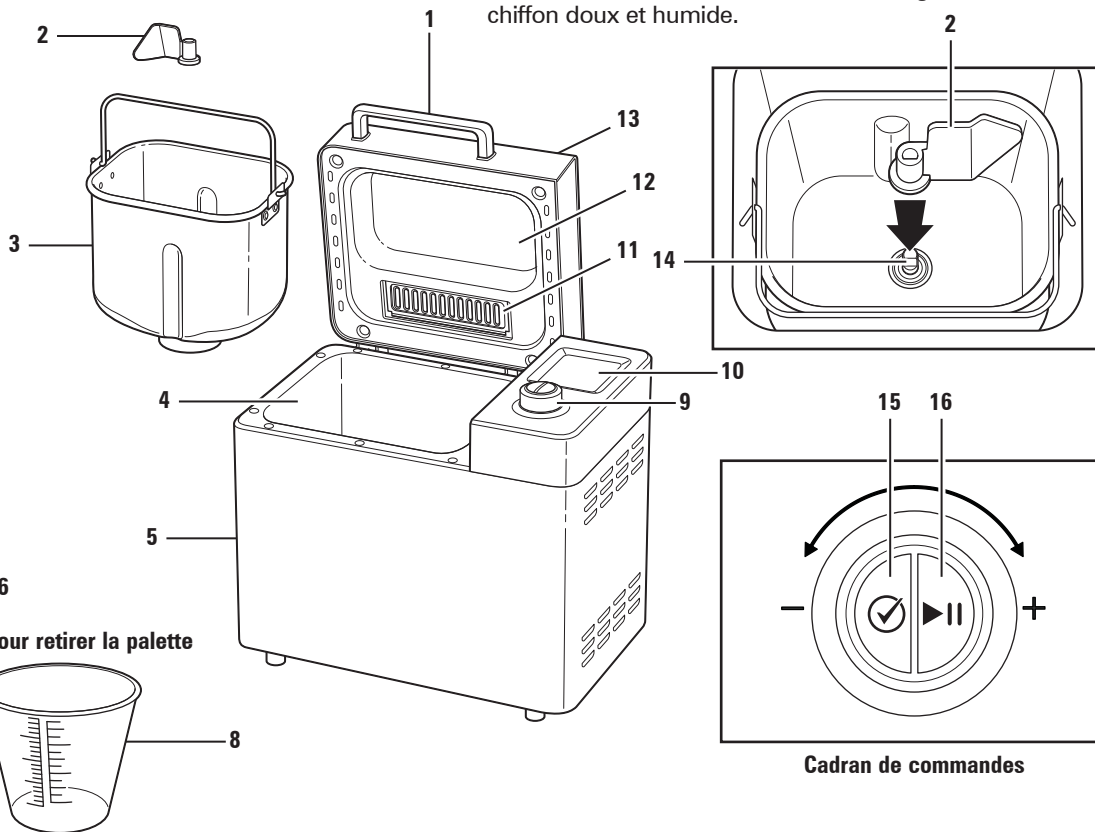
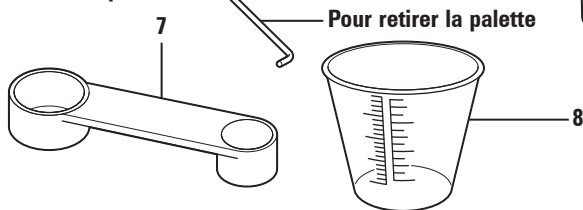
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

1	Poignée du couvercle
2	Palette de pétrissage
3	Moule à pain antiadhésif avec poignée
4	Chambre de cuisson
5	Base
6	Accessoire pour accrocher la poignée du moule à pain et retirer la palette
7	Cuillère à mesurer
8	Tasse à mesurer
9	Cadran de commandes
10	Écran
11	Distributeur de mélange avec couvercle à charnière
12	Fenêtre d'observation
13	Couvercle à charnière
14	Arbre d'entraînement
15	Bouton de sélection (✓)
16	Bouton de marche/arrêt (▶)

Pour accrocher la poignée du moule à pain



Pour retirer la palette



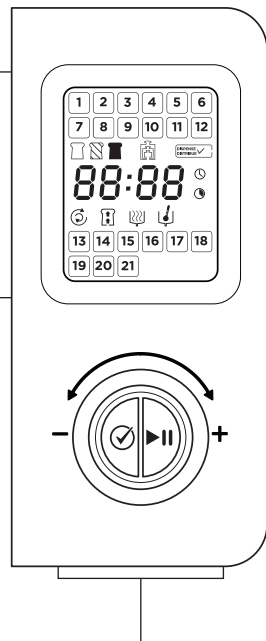
Avant la première utilisation : Laver le moule à pain, la palette de pétrissage, la tasse à mesurer, la cuillère à mesurer et le crochet pour pétrisseur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer l'intérieur du couvercle et du distributeur de mélange à l'aide d'un chiffon doux et humide.

Cadran de commandes

Panneau de contrôle

Cycles préprogrammés

- | | | |
|----|-------------------|-----------------------|
| 1 | Basic Bread | Pain de base |
| 2 | French Bread | Pain français |
| 3 | Whole Grain Bread | Pain à grains entiers |
| 4 | Sour Dough Bread | Pain au levain |
| 5 | Sweet Bread | Pain sucré |
| 6 | Quick Bread | Pain rapide |
| 7 | Gluten Free Bread | Pain sans gluten |
| 8 | Keto Bread | Pain cétogène |
| 9 | 1.0 lb. Express | Express 1,0 lb |
| 10 | 1.5 lb. Express | Express 1,5 lb |
| 11 | 2.0 lb. Express | Express 2,0 lb |
| 12 | Pizza Dough | Pâte à pizza |
| 13 | Artisan Dough | Pâte artisanale |
| 14 | Dough | Pâte |
| 15 | Rise | Levée |
| 16 | Bake | Cuisson |
| 17 | Cake | Gâteau |
| 18 | Jam | Confiture |
| 19 | Yogurt | Yogourt |
| 20 | Roast Nut | Noix grillées |
| 21 | Customize | Personnalisé |



Couleur de la croûte

Sélectionner la couleur de croûte souhaitée. Choix de ☐ (pâle), ☒ (moyenne) ou ☑ (foncée). Appuyer ensuite sur le bouton sélectionner (☑). La couleur de la croûte est une option offerte pour les cycles 1 à 5, 7, 16, 17, et 21.

Poids de la miche

Sélectionner la taille du pain souhaitée. Choix de ☐ (1,0 lb.), ☒ (1,5 lb.), ☑ (2,0 lb.). La taille du pain est une option offerte pour les cycles 1 à 5, et 7.

Distributeur

Lorsque l'option (☑) est sélectionnée, le cycle ajoutera automatiquement les fruits secs, les noix ou tout autre ingrédient en ajout. Lorsque l'option (☒) est sélectionnée, le cycle n'ajoutera rien. Offert pour les cycles 1 à 11, 13 et 21 pour ajouter automatiquement à votre recette une quantité d'ingrédients supplémentaires allant jusqu'à 125 mL (1/2 tasse).

Durée

La durée (⌚) du cycle compte à rebours sur l'écran.

Mise en marche différée

La fonction de mise en marche différée (⌚) démarrera la machine à pain plus tard et peut être utilisée avec les cycles 1 à 11, 13, 15, et 21. Tourner le cadran de commandes pour régler la durée jusqu'à 13 heures. La durée affichée correspondra à la durée du cycle plus la durée de mise en marche différée choisie. Exemple : Si vous avez sélectionné le cycle 1, pour un pain de base de 2,0 lb. et une couleur de croûte moyenne, la durée par défaut est de 3:20 plus la durée différée de 2 heures. La durée totale affichée sera de 5:20.

REMARQUES :

- Régler la mise en marche différée après la sélection du cycle, de poids de la miche et de couleur de la croûte.
- **Ne pas utiliser la fonction de mise en marche différée avec des recettes qui comprennent des produits laitiers ou autres ingrédients périssables comme les œufs, le lait, la crème ou le fromage.**

Conseil : Retirer le pain immédiatement après la fin du cycle permettra d'empêcher la croûte de devenir plus foncée.

Bouton sélectionner (☑)

Appuyer sur le bouton sélectionner (☑) une fois pour sélectionner le cycle, la taille du pain, la couleur de la croûte, le distributeur et la mise en marche différée. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||) pour démarrer le cycle.

Bouton marche/arrêt (▶||)

Si les cycles et les réglages ont été sélectionnés, appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||) pour démarrer. Pour faire une pause au cours du cycle, appuyer sur le bouton marche/arrêt; l'appareil émettra un signal sonore et l'afficheur réglera le cycle. Pour annuler un cycle, appuyer sur et maintenir le bouton marche/arrêt (▶||). Un court signal sonore se fera entendre, la durée initiale apparaîtra sur l'écran et celui-ci se mettra à clignoter.

Panneau de contrôle (suite)

Pétrissage (☺) : La plus petite flèche indique le premier pétrissage et la plus grande flèche indique le deuxième pétrissage.

Levage (☺) : La flèche du bas indique le premier levage. Les deux flèches indiquent le deuxième levage.

Cuisson (☺) : Apparaît sur l'écran lors de la cuisson du pain.

Rêchaud (☺) : Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine à pain passera au réglage rêchaud pendant 1 heure. Pour annuler le mode rêchaud, appuyer sur et maintenir le bouton sélectionner (☺) jusqu'à ce que la machine émette un signal sonore.

Panne de courant

Dans l'éventualité d'une panne de courant, la fabrication du pain se poursuivra automatiquement pendant 10 minutes. Si la pâte a commencé à lever, jeter les ingrédients du moule et recommencer. Si la pâte n'a pas commencé son cycle de levage, vous pouvez appuyer sur le bouton sélectionner (☺) pour reprendre le cycle depuis le début.

Cycles de programmation

Conseils :

- À l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du moule lorsque la machine mélange les ingrédients afin de vous assurer qu'ils soient bien mélangés.
- Retirer le moule de la machine à pain lorsque le cycle est terminé. Laisser le moule refroidir pendant 5 à 10 minutes sur une grille avant de démouler le pain et laisser le pain ou le gâteau refroidir pendant 10 minutes avant de le placer sur une grille.

Basic Bread (pain de base [Cycle ①])

Pour les pains blancs et mélangés faits à partir d'une farine à pain ordinaire.

French Bread (pain français [Cycle ②])

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.

Whole Grain Bread (pain à grains entiers [Cycle ③])

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.

Sour Dough Bread (Pain au levain [Cycle ④])

Pour les pains au goût riche et légèrement acidulé fabriqués à partir de mélange de farine et d'eau fermenté pour la préparation d'un levain maison.

Sweet Bread (pain sucré [Cycle ⑤])

Pour les pains avec de la levure et des ajouts comme les jus de fruits, la noix de coco râpée, les raisins secs, les fruits secs, le chocolat ou un ajout de sucre. La phase de levée étant plus longue, le pain sera léger et aéré.

Cycles de programmation (suite)

Quick Bread (pain rapide [Cycle ❶])

Pour les mélanges à pains rapides du commerce ou les recettes de pain rapide qui n'exigent pas de levure pour le levage, qui utilisent de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude. Pétrissage, levage et cuisson en moins de temps comparativement à un pain avec levure.

Conseil : Vaporiser le moule d'un enduit de cuisson antiadhésif avant d'ajouter les ingrédients pour faciliter le démoulage d'un pain rapide cuit.

Gluten Free Bread (pain sans gluten [Cycle ❷])

Pour les pains et les mélanges sans gluten. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de mise en marche différée avec ce cycle.

Keto Bread (Pain cétogène [Cycle ❸])

Pour la préparation de pains à faible teneur en glucides composés à partir d'autres types de farines et d'amidons appropriés pour les régimes cétogènes.

1.0 lb. Express (1,0 lb express [454 g] [Cycle ❹])

Durée totale pour le pétrissage, le levage et la cuisson en 1 heure 22 minutes. Le pain sera plus lourd et ne lèvera pas autant que les pains des autres cycles.

1.5 lb. Express (1,5 lb express [680 g] [Cycle ❺])

Même que pour 1,0 lb Express, durée de 1 heure et 32 minutes.

2.0 lb. Express (2,0 lb express [907 g] [Cycle ❻])

Même que pour 1,5 lb Express, durée de 1 heure et 48 minutes.

Pizza Dough (pâte à pizza [Cycle ❼])

Permet de préparer une pâte pour votre recette de pizza préférée.

Artisan Dough (pâte artisanale [Cycle ❽])

Ce cycle permet de préparer une pâte artisanale à l'aide d'un levain-levure (voir la recette à la page 50, sous la rubrique « Comment convertir une recette de pain avec du levain-levure »). Puis la pâte sera formée et cuite dans un four. Les ingrédients doivent être frais puisque ce cycle prévoit une durée de levage sans chaleur prolongée pour permettre aux saveurs et aux textures de la pâte de se développer.

Dough (pâte [Cycle ❿])

Ce cycle permet de préparer des pâtes à la levure pour les petits pains, les pâtisseries, etc., qui seront cuits dans un four conventionnel. Il n'y a pas de cuisson dans ce cycle. La durée de levage est de 60 minutes et le pétrissage peut être défini de 10 à 30 minutes. La durée de pétrissage par défaut est de 30 minutes.

Rise (levée [Cycle ❶⓫])

Utiliser pour le levage de pâte en suivant les directives de préparation de la recette ou la méthode rapide indiquée sur les emballages de pâtes à pain congelées. La durée de levage peut être réglée de 0 à 6 heures.

Bake (cuisson [Cycle ❶⓬])

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 miches trop légère ou qui n'a pas été entièrement cuite. Ce cycle n'effectue pas de pétrissage ni de temps de repos. La durée de la cuisson peut être ajustée de 1 à 60 minutes.

Cake (gâteau [Cycle ❶⓭])

Le pétrissage, la levée et la cuisson s'effectuent, mais à l'aide de bicarbonate de soude ou de poudre à pâte. Si la sonde à gâteau insérée au centre du gâteau ne ressort pas propre lorsque la cuisson est terminée, sélectionner le cycle Cuisson et régler la durée pour terminer la cuisson.

Jam (confiture [Cycle ❶⓮])

Pour faire de la confiture à partir de fruits frais.

Yogurt (yogourt [Cycle ❶⓯])

Permet de préparer jusqu'à 0,9 L (1 pte) de yogourt maison.

Roast Nut (noix grillées [Cycle ❶⓰])

Permet de rôtir des noix ou de préparer des recettes de noix rôties.

Customize (personnalisé [Cycle ❶⓱])

Permet aux boulangers chevronnés de personnaliser les durées de mélange, de levage, de pétrissage et de cuisson de votre recette.

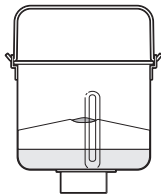
Utilisation

Avant la première utilisation :

- Vérifier qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée.
- Pour retirer le moule à pain, soulever prudemment la poignée du moule à pain et tourner dans le sens antihoraire; tirer pour sortir le moule de la machine à pain.
- 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.

Figure 1



DERNIER : Levure. DOIT être séparé des ingrédients humides

SECONDE: Ingrédients secs (farine recommandée)

EN PREMIER: Les liquides et les ingrédients secs (lait, jus, œufs, sucre, sel, matière grasse)

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 (Figure 1). 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.

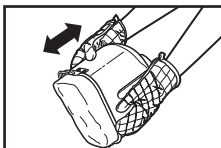
4. Brancher dans une prise de courant. Un bip retentira et l'afficheur indiquera le cycle 1 par défaut.
5. Tourner le cadran de commandes jusqu'à ce que le cycle souhaité soit affiché.
6. Appuyer sur le bouton sélectionner (☑) et tourner le cadran de commandes jusqu'à la couleur de croûte souhaitée : Pâle, moyenne ou foncée. Appuyer ensuite sur le bouton sélectionner (☑).
7. Veuillez appuyer sur le bouton sélectionner (☑) et tourner le cadran de commandes jusqu'à la taille du pain souhaitée : 1, 1,5 ou 2 lb. Appuyer sur le bouton sélectionner (☑).
8. Pour ajouter des noix ou des fruits secs (jusqu'à 125 mL [1/2 tasse]), tourner le cadran de commandes jusqu'à la fonction Ajouter des ingrédients, le cas échéant. Appuyer sur le bouton sélectionner (☑).

Utilisation (suite)

9. Si souhaité, tourner le cadran de commandes à Mise en marche différée (Ⓞ). (La mise en marche différée sera égale à la durée du cycle plus la durée de la mise en marche différée, jusqu'à une durée de 13 heures). Appuyer sur le bouton sélectionner (⊗). La mise en marche différée s'ajuste par incréments de 10 minutes.
- REMARQUE :** Ne pas utiliser cette fonction lorsque vous utilisez des produits laitiers, des œufs, etc.
10. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||) pour démarrer le cycle. La machine à pain commencera le compte à rebours. La palette commencera à mélanger les ingrédients. Si la fonction Mise en marche différée est activée, la palette ne mélangera les ingrédients que lorsque le cycle programmé doit démarrer.

11. Une fois que le cycle de cuisson est terminé, la machine à pain émettra un signal sonore 10 fois et passera en mode réchaud pendant 1 heure.

12. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain. Soulever prudemment la poignée du moule à pain et tourner dans le sens antihoraire; tirer pour sortir le moule de la machine à pain. Laisser le moule refroidir pendant 5 à 10 minutes sur une grille avant de démouler le pain et laisser le pain ou le gâteau refroidir pendant 10 minutes avant de le placer sur une grille.



13. Avant de retirer le pain ou le gâteau du moule à pain, utiliser une spatule en caoutchouc mince pour décoller les côtés. À l'aide de gants de cuisine, retourner le moule à pain à l'envers (en vérifiant que la poignée soit repliée) et le déposer sur une grille. Secouer légèrement jusqu'à ce que le pain ou le gâteau sorte.
14. Si la palette est resté dans le pain ou le gâteau, le retirer soigneusement à l'aide du crochet à palette.
15. Si la palette reste collé au fond du moule à pain et qu'il est entouré de mie de pain, faire tremper le moule à pain avec 240 mL (1 tasse) d'eau chaude pendant 15 minutes. À l'aide de vos doigts, faire bouger la palette et tirer vers le haut pour le retirer.

REMARQUES :

- Pour annuler un cycle en tout temps, appuyer sur et maintenir le bouton marche/arrêt (▶||) jusqu'à ce que la machine à pain émette un signal sonore.
- Le pain fraîchement cuit est meilleur lorsqu'il est consommé le plus tôt possible. Pour conserver, envelopper le pain refroidi dans du papier d'aluminium ou dans un sac de plastique pour préserver la fraîcheur. Le pain peut être conservé dans le réfrigérateur jusqu'à 10 jours ou dans le congélateur jusqu'à 6 mois.
- Laisser le pain refroidir et trancher à l'aide d'un couteau à pain.
- Débrancher lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

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.

REMARQUES :

- La durée totale s'ajoute à toutes ces phases et n'inclut pas la durée de démarrage différé.
- Les températures de cuisson varient pour les cycles 1 à 5 et 7.
- La machine à pain passe automatiquement en mode Garder chaud pendant 1 heure pour les cycles 1 à 11, 16, 17 et 21.
- Le cycle Noix rôties chauffe pendant les 15 premières minutes.

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Durée totale	Distributeur
❶	Basic Bread (pain de base)	Légère, Moyenne, ou Foncée	1 lb.	2:59	Oui
			1.5 lb.	3:04	Oui
			2 lb.	3:12	Oui
❷	French Bread (pain français)	Légère, Moyenne, ou Foncée	1 lb.	3:18	Oui
			1.5 lb.	3:20	Oui
			2 lb.	3:33	Oui

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Durée totale	Distributeur
❸	Whole Grain Bread (pain à grains entiers)	Légère, Moyenne, ou Foncée	1 lb.	3:37	Oui
			1.5 lb.	3:45	Oui
			2 lb.	3:55	Oui
❹	Sour Dough Bread (pain au levain)	Légère, Moyenne, ou Foncée	1 lb.	2:50	Oui
			1.5 lb.	2:58	Oui
			2 lb.	3:10	Oui
❺	Sweet Bread (pain sucré)	Légère, Moyenne, ou Foncée	1 lb.	3:00	Oui
			1.5 lb.	3:05	Oui
			2 lb.	3:12	Oui
❻	Quick Bread (pain rapide)	—	—	1:08	—
❼	Gluten Free Bread (pain sans gluten)	Légère, Moyenne, ou Foncée	1 lb.	2:50	Oui
			1.5 lb.	2:55	Oui
			2 lb.	3:00	Oui
❽	Keto Bread (pain céto)	—	—	2:40	Oui

Tableau des durées des cycles (suite)

REMARQUES :

- La durée de pétrissage du cycle 14 peut être ajustée par incréments d'une minute de 10 à 30 minutes. La durée par défaut est de 1 heure 36 minutes.
- La durée totale du cycle 15 peut être ajustée par incréments d'une minute de 1 minute à 1 heure.
- La durée de cuisson du cycle 16 peut être ajustée par incréments d'une minute de 10 minutes à 1 heure 10 minutes. Le réglage par défaut est de 30 minutes.
- La durée totale du cycle 19 peut être ajustée par incréments de 30 minutes de 6 à 12 heures. La durée par défaut est de 10 heures. La durée totale est de 12 heures.
- La durée totale du cycle 20 peut être ajustée par incréments d'une minute de 45 minutes à 1 heure 30 minutes. Le réglage par défaut est de 45 minutes.
- Les durées de pétrissage, de levage et de cuisson du cycle 21 peuvent être ajustées par incréments d'une minute. La durée par défaut est de 2 heures 15 minutes. La durée totale est de 4 heures 40 minutes.

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Durée totale	Distributeur
9	1.0 lb. Express (1,0 lb express [454 g])	—	—	1:23	—
10	1.5 lb. Express (1,5 lb express [680 g])	—	—	1:31	Oui
11	2.0 lb. Express (2,0 lb express [907 g])	—	—	1:59	Oui
12	Pizza Dough (pâte à pizza)	—	—	0:35	—
13	Artisan Dough (pâte artisanale)	—	—	3:35	Oui

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Durée totale	Distributeur
14	Dough (pâte)	—	—	*1:36	—
15	Rise (levée)	—	—	*1:00	—
16	Bake (cuisson)	Légère, Moyenne, ou Foncée	—	*1:10	—
17	Cake (gâteau)	Légère, Moyenne, ou Foncée	—	2:03	—
18	Jam (confiture)	—	—	1:20	—
19	Yogurt (yogourt)	—	—	*12:00	—
20	Roast Nut (noix grillées)	—	—	*1:30	—
21	Customize (personnalisé)	Légère, Moyenne, ou Foncée	—	*4:40	Oui

*La durée peut être ajustée

Entretien et nettoyage

- 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** : Soulever prudemment la poignée du moule à pain et tourner dans le sens antihoraire; tirer pour sortir le moule de la machine à pain. 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 à mesurer 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.

⚠ 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.

- 3. Pour nettoyer la base et le couvercle** : Après l'utilisation, laisser l'appareil refroidir. Utiliser un chiffon humide pour essuyer le couvercle, la base, 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 la base dans l'eau pour le nettoyer.
- 4. Essuyer le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide, sécher.** Le couvercle ne va pas au lave-vaisselle et ne doit pas être immergé dans l'eau.
- 5. Avant de ranger la machine à pain dans un emballage, la machine doit être totalement refroidie, propre et sèche et son couvercle 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

La farine qui contient du blé dur et du blé mou conviennent pour la cuisson de produits de boulangerie en général. 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.

Conseils : Notions élémentaires sur le pain (suite)

Farine (suite)

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.

Mélange de farine sans gluten tout usage

Utilisé dans les recettes de pain sans gluten. La substitution de la farine tout usage traditionnelle pour de la farine sans gluten se fait sans un ratio de 1:1 dans les recettes classiques ou les recettes qui n'ont pas été formulées pour être sans gluten. Cette farine ne convient pas tellement bien pour les recettes de pain qui contiennent de la levure.

Conseil :

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

- Verser 240 g (1 tasse) d'eau chaude du robinet dans une tasse à mesurer.
- Ajouter 5 g (1 cuillerée à thé) de sucre blanc et 11 g (1 cuillerée à table) 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.

Beurre, graisse alimentaire et huile végétale

La graisse végétale ou le beurre doit être coupé en petits morceaux avant d'être ajouté au liquide, ou le beurre doit être fondu comme indiqué dans les recettes.

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 de produits laitiers avec la fonction de mise en marche différée.

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.

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	Cuillères à soupe	Cuillères à café
8	1	16 (240 g)	48
7	7/8	14 (210 g)	42
6	3/4	12 (180 g)	36
5	5/8	10 (150 g)	30
4	1/2	8 (120 g)	24
3	3/8	6 (90 g)	18
2	1/4	4 (60 g)	12
1	1/8	2 (30 g)	6
		1 (15 g)	3
		1/2 (7.5 g)	1 1/2

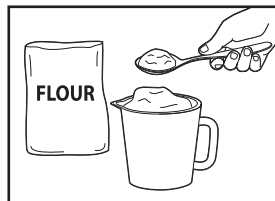
Ingrédients secs

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 540 g (4 1/2 tasses) 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	124
Farine à pain	4.25	120
Farine de blé entier	4.25	120
Farine de seigle	3.6	106

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'oubliez 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 ?

Mettre les ingrédients à ajouter dans le distributeur. Les ingrédients seront automatiquement ajoutés à la pâte. La machine émettra un signal sonore 8 fois lorsque les ingrédients seront ajoutés.

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 la 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 540 g (4 1/2 tasses) 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'advient-il si je laisse le pain dans le moule après la cuisson ?

Cet appareil 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 réchaud 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 Bread (pain 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 pâle, moyenne ou foncée est une question de préférence personnelle). Ne pas utiliser de mélanges à pain dont le poids de la miche excède 907 g (2 lb).

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 15 g (1 c. à soupe) d'eau par tasse de farine demandée par la recette. Ajouter 15 g (1 c. à soupe) 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. Il est nécessaire de s'assurer que la lame de pétrissage est bien installée 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.

- 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 g (1/4 de cuillère à thé).

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. Mesurer 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.

Signal sonore et le panneau de contrôle affiche « LLL ».

- La température de la machine à pain est trop basse. Laisser le temps à la machine d'atteindre la température ambiante.

Signal sonore et le panneau de contrôle affiche « Err ».

- La machine à pain est défectueuse. Envoyer un courriel ou écrire au service à la clientèle.

Signal sonore et le panneau de contrôle affiche « HHH ».

- La machine à pain est trop chaude. Laisser refroidir avant l'utilisation.

Dépannage (suite)

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 1–5, 7, et 21).

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 1–5, 7, et 21).

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 1–5, 7, et 21).
- 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 réchaud et il a absorbé de l'humidité. Éteindre le réglage réchaud en appuyant et en maintenant le bouton marche/arrêt (▶II) 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.

Le pain s'effondre lors du tranchage.

- Le pain est trop chaud. Laisser refroidir sur une grille 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 Bread (pain de base) (Cycle ①)

REMARQUE : La farine canadienne contient beaucoup plus de gluten que la farine américaine. Vous pouvez remplacer la farine américaine par une quantité égale 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 15 g (1 c. à table) d'eau par tasse de farine demandée par la recette. Ajouter 15 g (1 c. à table) à la fois pour obtenir une pâte douce et souple.

Pain blanc

1 lb. (454 g) Pain / Donne 8 portions

180 g (3/4 tasse) eau tiède
6 g (1 c. à thé) de sel
8 g (2 c. à thé) sucre granulé
28 g (2 c. à soupe) beurre fondu ou
huile végétale
300 g (2 1/2 tasses) de farine à pain
5 g (1 1/4 c. à thé) de levure de
machine à pain

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

240 g (1 tasse) eau tiède
7 g (1 1/8 c. à thé) de sel
13 g (1 c. à soupe) sucre granulé
42 g (3 c. à soupe) beurre fondu ou
huile végétale
420 g (3 1/2 tasses) de farine à pain
5 g (1 1/2 c. à thé) de levure de
machine à pain

2 lb. (907 g) Pain / Donne 12 portions

320 g (1 1/3 tasses) eau tiède
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
25 g (2 c. à soupe) sucre granulé
56 g (1/4 tasses) beurre fondu ou huile végétale
540 g (4 1/2 tasses) de farine à pain
6 g (1 3/4 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Choisir le cycle de pain de base, la taille du pain de 1, 1,5 ou 2 lb. et moyenne pour la couleur de la croûte. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Recettes – French Bread (pain français) (Cycle ②)

REMARQUE : Le réglage pour croûte foncée est recommandé.

Pain français

1 lb. (454 g) Pain / Donne 8 portions

240 g (1 tasse) eau tiède
6 g (1 c. à thé) de sel
2 g (1/2 c. à thé) sucre
300 g (2 1/2 tasses) de farine à pain
4 g (1 c. à thé) de levure de
machine à pain

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

240 g (1 tasse) eau tiède
6 g (1 c. à thé) de sel
4 g (1 c. à thé) sucre
420 g (3 1/2 tasses) de farine à pain
5 g (1 1/2 c. à thé) de levure de
machine à pain

2 lb. (907 g) Pain / Donne 12 portions

360 g (1 1/2 tasses) eau tiède
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
6 g (1 1/2 c. à thé) sucre
540 g (4 1/2 tasses) de farine à pain
7 g (2 c. à thé) de levure de
machine à pain

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Choisir le cycle de pain français, la taille du pain de 1, 1,5 ou 2 lb. et foncée pour la couleur de la croûte. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Recettes – Whole Grain Bread (pain à grains entiers) (Cycle 3)

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.

Pain au blé entier

1 lb. (454 g) Pain / Donne 8 portions

270 g (1 tasse + 2 c. à soupe) eau tiède
14 g (1 c. à soupe) d'huile végétale
6 g (1 c. à thé) de sel
25 g (2 c. à soupe) sucre
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
8 g (1 c. à soupe) de gluten de froment élastique
300 g (2 1/2 tasses) de farine de blé entier
5 g (1 1/2 c. à thé) de levure de machine à pain

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

300 g (1 1/4 tasses) eau tiède
28 g (2 c. à soupe) d'huile végétale
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
25 g (2 c. à soupe) sucre granulé
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
10 g (4 c. à thé) de gluten de froment élastique
420 g (3 1/2 tasses) de farine de blé entier
5 g (1 1/2 c. à thé) de levure de machine à pain

2 lb. (907 g) Pain / Donne 12 portions

420 g (1 3/4 tasses) eau tiède
42 g (3 c. à soupe) d'huile végétale
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
38 g (3 c. à soupe) sucre granulé
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
15 g (2 c. à soupe) de gluten de froment élastique
540 g (4 1/2 tasses) de farine de blé entier
7 g (2 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Choisir le cycle de pain à grains entiers, la taille du pain de 1, 1,5 ou 2 lb. et moyenne pour la couleur de la croûte. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

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

Recettes – Sour Dough Bread (pain au levain) (Cycle 4)

Levain maison et pain

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions.

La préparation d'un levain permet de réaliser une pâte fermentée qui contient de la levure sauvage et des bactéries lactobacilles. C'est ce processus qui permet au pain au levain de lever et de lui donner sa saveur surette caractéristique. Le processus pour fabriquer le levain prendra environ 5 à 7 jours dans une pièce dont la température est d'environ 70°F (21°C).

Levain maison :

106 g (1 tasse) de farine de seigle ou de blé entier biologique (ou 100 g de farine d'épeautre)
120 g (1/2 tasse) d'eau tiède

Pour continuer de nourrir le levain, chaque fois vous aurez besoin de 124 g (1 tasse) de farine tout usage et de 120 g (1/2 tasse) d'eau. Veuillez vous assurer que le levain est à l'abri de tout courant d'air.

Jour 1 : Dans un récipient en plastique de qualité alimentaire ou en verre de 0,9 L (1 pte), bien mélanger les ingrédients du levain. Couvrir et laisser reposer pendant 24 heures.

Jour 2 : À cette étape, votre levain pourrait montrer un peu d'activité ou de bulles, ou pas du tout. Mélanger le levain. Prélever environ 106 g (1/2 tasse) du mélange et jeter le reste. Bien mélanger le levain prélevé avec 124 g (1 tasse) de farine tout usage et de 120 g (1/2 tasse) d'eau tiède. Remettre dans le récipient et couvrir. Laisser reposer pendant 24 heures.

Jour 3 : Il devrait y avoir présence de bulles dans votre levain ainsi qu'une odeur de fruit. À partir d'aujourd'hui, vous devrez le nourrir deux fois par jour, une fois le matin et une fois le soir. Mélanger le levain. Prélever environ 106 g (1/2 tasse) du mélange et jeter le reste. Bien mélanger le levain prélevé avec 124 g (1 tasse) de farine tout

usage et de 120 g (1/2 tasse) d'eau tiède. Remettre dans le récipient et couvrir. Laisser reposer pendant 12 heures. Répéter le processus à nouveau.

Jour 4 : Répéter le processus du jour 3.

Jour 5 : Répéter le processus du jour 3. Vers la fin de la journée, le levain devrait avoir presque doublé de volume et présenter une formation de bulles considérable. L'odeur devrait être fruitée ou semblable à de la bière. Il pourrait également y avoir un peu de liquide à la surface. Si le levain n'est pas suffisamment actif à cette étape, vous devrez répéter le processus du jour 3 pour le jour 6 et peut-être même le jour 7.

Lorsque le levain est prêt à être utilisé, nourrissez-le une dernière fois en suivant le processus du jour 3, couvrez-le et laissez-le reposer pendant 6 heures avant de l'utiliser. Garder le reste du levain dans un récipient couvert au réfrigérateur pour utilisation future. Vous devrez le nourrir au moins une fois par semaine pour le garder actif en suivant le processus du jour 3 et en le nourrissant avant de l'utiliser comme indiqué ci-dessus.

Pain au levain :

120 g (1/2 tasse) eau tiède
15 mL (1 c. à tab.) de miel
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
300 g (2 1/2 tasses) de farine à pain
425 g (2 tasses) levain
7 g (2 c. à thé) de levure de machine à pain

Mettre tous les ingrédients dans le moule à pain, en suivant l'ordre de la liste. Sélectionner pain au levain (cycle 4). Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Lorsque terminé, retirer le pain du moule à pain et retirer soigneusement la palette en dessous du pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Conseil de cuisine :

La farine biologique contient plus de microbes que la farine non biologique, ce qui permet au levain de mieux fermenter et de créer un levain plus actif et plus efficace.

Recettes – Sweet Bread (pain sucré) (Cycle 5)

REMARQUE : Le réglage pour croûte moyenne est recommandé.

Pain aux canneberges, oranges et pacanes

1 lb. (454 g) Pain / Donne 8 portions

150 g (1/2 tasse + 2 c. à soupe) eau tiède	360 g (3 tasses) de farine à pain
62 g (1/4 tasse) de jus d'orange	5 g (1 1/2 c. à thé) de levure de machine à pain
6 g (1 c. à thé) de sel	3 g (1 1/2 c. à thé) de zeste d'orange
38 g (1/4 tasse) de sucre	41 g (1/4 tasse) de canneberges sèches
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre	30 g (1/4 tasse) de pacanes hachées
28 g (1 1/2 c. à soupe) de beurre, coupé en petits morceaux	

2 lb. (907 g) Pain / Donne 12 portions

240 g (1 tasse) eau tiède	80 g (4 tasses) de farine à pain
62 mL (1/4 tasse) de jus d'orange	5 g (2 1/2 c. à thé) de zeste d'orange
12 g (2 c. à thé) de sel	9 g (2 1/2 c. à thé) de levure de machine à pain
67 g (1/3 tasse) de sucre	81 g (1/2 tasse) de canneberges sèches
11 g (2 1/2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre	60 g (1/2 tasse) de pacanes hachées
35 g (2 1/2 c. à soupe) de beurre, coupé en petits morceaux	

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

180 g (3/4 tasse) eau tiède	420 g (3 1/2 tasses) de farine à pain
62 g (1/4 tasse) de jus d'orange	4 g (2 c. à thé) de zeste d'orange
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel	7 g (2 c. à thé) de levure de machine à pain
50 g (1/4 tasse) de sucre	54 g (1/3 tasse) de canneberges sèches
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre	40 g (1/3 tasse) de pacanes hachées
28 g (2 c. à soupe) de beurre, coupé en petits morceaux	

Mettre tous les ingrédients dans le moule à pain, en suivant l'ordre de la liste, à l'exception des canneberges et des noix de pécan. Choisir le cycle pain sucré, la taille du pain de 1, 1,5 ou 2 lb et une couleur de croûte moyenne. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Mettre les canneberges et les noix dans le distributeur d'ingrédients. La machine à pain émettra un signal sonore 8 fois lorsque les ingrédients seront distribués. Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Recettes – Gluten Free Bread (pain sans gluten) (Cycle 7)

Pain sans gluten à la cannelle, aux canneberges et aux noix de Grenoble

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

300 g (1 1/4 tasse) eau tiède
3 gros œufs (150 g), battus
42 g (3 c. à soup) beurre fondu
10 g (2 c. à thé) extrait de vanille pur
6 g (1 c. à thé) vinaigre blanc
468 g (3 tasses) mélange de farine tout usage sans gluten
(Ne pas utiliser un ratio de 1:1, ou de la farine de substitution à quantité égale)
38 g (3 c. à soupe) sucre blanc
8 g (1 c. à soupe) cannelle moulue
3 g (2 c. à thé) gomme de xanthane
9 g (1 3/4 c. à thé) sel kasher
81 g (1/2 tasse) canneberges séchées
58 g (1/2 tasse) noix de Grenoble hachés
9 g (2 3/4 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients humides dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients à l'exception de la levure. Ajouter le mélange sec au moule. Ajouter la levure dans le haut du mélange. Choisir le cycle pain sans gluten et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Conseil de cuisine :

Il n'est pas recommandé d'utiliser un ratio de 1:1 ou de la farine de substitution sans gluten à quantité égale. Ces farines ne sont pas semblables aux mélanges de farines sans gluten tout usage.

Recettes – Keto Bread (pain cétogène) (Cycle 8)

Pain céto à la levure

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

360 g (1 1/2 tasses) eau tiède
28 g (2 c. à soup) huile d'avocat ou huile de noix de coco fondue
5 g (1 c. à thé) vinaigre de cidre de pomme
8 g (1 1/2 c. à thé) sel kasher
420 g (3 1/2 tasses) mélange de farine céto tout usage
6 g (1 3/4 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients humides dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Choisir le cycle pour pain cétogène et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Conseil de cuisine :

Le cycle pour pain cétogène est conçu pour préparer des pains avec levure. Si vous suivez une recette de pain céto sans levure, veuillez sélectionner le cycle pour pain rapide.

Recettes – 1.0 lb. Express (454 g) (Cycle 9), 1.5 lb. Express (680 g) (Cycle 10), et 2.0 lb. Express (907 g) (Cycle 11)

REMARQUE : Le cycle 1,0 lb. Express (454 g), 1,5 lb. Express (680 g), ou 2,0 lb. Express (907 g) a un seul temps de levage. Le pain sera plus lourd et moins léger que le pain des autres cycles. Il est recommandé d'utiliser le réglage pour croûte foncée afin d'obtenir une croûte bien dorée.

Pain blanc

1 lb. (454 g) Pain / Donne 8 portions

195 g (3/4 tasse + 1 c. à soupe) eau tiède
3 g (1/2 c. à thé) de sel
25 g (2 c. à soupe) sucre granulé
21 g (1 1/2 c. à soupe) beurre fondu ou huile végétale
7 g (1 1/2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
330 g (2 3/4 tasses) de farine à pain
9 g (2 1/2 c. à thé) de levure de machine à pain

1,5 lb. (680 g) Pain / Donne 10 portions

240 g (1 tasse) eau tiède
6 g (1 c. à thé) de sel
38 g (3 c. à soupe) sucre granulé
28 g (2 c. à soupe) beurre fondu ou huile végétale
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
390 g (3 1/4 tasses) de farine à pain
11 g (1 c. à soupe) de levure de machine à pain

2 lb. (907 g) Pain / Donne 12 portions

360 g (1 1/2 tasses) eau tiède
12 g (2 c. à thé) de sel
50 g (1/4 tasse) sucre granulé
35 g (2 1/2 c. à soupe) beurre fondu ou huile végétale
9 g (2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
510 g (4 1/4 tasses) de farine à pain
11 g (1 c. à soupe) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Choisir le réglage 1,0 lb. Express (454 g), 1,5 lb. Express (680 g), ou 2,0 lb. Express (907 g) et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.

Recettes – Pizza Dough (pâte à pizza) (Cycle 12)

Croûte de pizza

240 g (1 tasse) eau tiède
6 g (1 c. à thé) de sel
14 g 1 c. à soupe) beurre fondu ou huile végétale
360 g (3 tasses) de farine à pain
7 g (2 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients humides dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Sélectionner le cycle pour pâte à pizza et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). À la fin du cycle pour la pâte, retirer la pâte de la machine à pain. Placer sur un comptoir fariné et laisser la pâte reposer pendant dix minutes. Former pour couvrir une plaque à pizza ronde de 38 à 40 cm (15 à 16 po). Ajouter les ingrédients favoris pour la pizza. Cuire à 246 °C (475 °F) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à la cuisson complète. **Donne une pizza de 40 cm (16 po).**

Recettes – Artisan Dough (pâte artisanale) (Cycle 13)

Pain d'artisan chipotle au fromage

Levain-levure :

210 g (3/4 tasse + 2 c. à soupe) eau tiède
150 g (1 1/4 tasse) de farine à pain
2,5 g (1/2 c. à thé) de levure de machine à pain

Pâte à pain :

210 g (1 3/4 tasses) de farine à pain
20 g (2 1/2 c. à soupe) babeurre en poudre
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
3 g (1 c. à thé) poudre de chipotle
1 g (1/2 c. à thé) poudre de moutarde sèche
113 g (1 tasse) fromage cheddar râpé finement, divisé
85 g (3/4 tasse) fromage parmesan râpé, divisé
38 g (3 c. à soupe) huile d'olive
22 g (1 c. à soupe) miel
2.5 g (1/2 c. à thé) de levure de machine à pain

Mettre l'eau, 150 g (1 1/4 tasses) de farine et 2,5 g (1/2 c. à thé) de levure dans le moule à pain. Choisir le cycle 13 pour pâte artisanal et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Après 5 minutes, ajouter les ingrédients pour la pâte à pain en suivant l'ordre indiqué, en ajoutant 180 mL (3/4 tasse) de cheddar fort et 125 mL (1/2 tasse) de fromage parmesan.

Réserver le restant du fromage. Les ingrédients reposeront sur le dessus du levain-levure dans le moule à pain. Retirer la pâte lorsque le cycle est terminé. Saupoudrer vos mains et la pâte avec un peu de farine. Façonner la pâte en une boule ronde en étirant la surface du dessus et en la rentrant sous la boule, en tournant la boule en progressant. La boule doit être assez lisse lorsque le processus est terminé. Déposer la boule dans un moule à pain chemisé d'un papier parchemin. Couvrir d'une pellicule en plastique huilé. Laisser lever à température ambiante pendant 45-60 minutes. 30 minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Avant la cuisson, tracer un « X » d'environ 5 cm (2 po) sur la surface du pain à l'aide d'un couteau dentelé tranchant. Parsemer le reste du fromage sur le dessus du pain. Cuire pendant 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré au centre affiche de 96 à 99 °C (205 à 210 °F). Laisser refroidir avant de trancher. **Donne 12 portions.**

Comment convertir une recette de pain avec du levain-levure :

Diviser la quantité totale de farine recommandée dans la recette par 2,5. Ajouter la farine et tous les liquides et environ la moitié de la levure dans le moule à pain. Choisir le cycle 13 pour pain artisanal et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Dans un bol de taille moyenne, combiner le restant de la farine et les ingrédients secs, à l'exception du sel et du restant de la levure. La machine s'arrête après 5 minutes. Ajouter le mélange de farine dans le moule à pain, mais ne pas mélanger. Ajouter le restant de la levure sur un côté du mélange de farine, et le sel sur le côté opposé. Retirer la pâte lorsque le cycle est terminé et poursuivre la recette comme indiqué pour le pain d'artisan chipotle au fromage.

Recettes – Dough (pâte) (Cycle 14)

Petits pains mollets

240 g (1 tasse) lait
57 g (1/4 tasse) de beurre, à température ambiante
1 oeuf, légèrement battu
50 g (1/4 tasse) de sucre
6 g (1 c. à thé) de sel
496 g (4 tasses) de farine tout-usage
7 g (2 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients humides dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Sélectionner le cycle pour pâte et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). À la fin du cycle pour la pâte, retirer la pâte de la machine à pain. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton marche/arrêt (▶II) pendant plusieurs secondes pour mettre fin au cycle. Placer sur un comptoir fariné. Graisser un moule de cuisson de 23 x 33 cm (9 x 13 po). Couper la pâte en deux, puis diviser chaque moitié en huit morceaux. Placer dans le moule graissé. Laisser lever jusqu'à doubler de taille, ce qui prend environ 45 minutes. Cuire à 191 °C (375 °F) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à la cuisson complète. Laisser refroidir avant de servir. **Donne 16 petits pains.**

Recettes – Rise (levée) (Cycle 15)

454 g (1 lb) de pâte à pain congelée

Mettre la pâte à pain congelée dans le moule à pain. Régler le cycle de levée de 2 à 4 heures. Utiliser les directives pour la méthode rapide indiquée sur l'emballage de la pâte à pain pour connaître la durée de levage recommandée. Sélectionner le cycle Bake (cuisson) et régler à 30 minutes. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). Lorsque terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la palette en dessous du pain. Laisser refroidir avant de trancher. **Donne 8 portions.**

Recettes – Jam (confiture) (Cycle 18)

Confiture de fraise

907 g (6 tasses/environ 2 lb.)
de fraises fraîches) de fraises,
équeutées, coupées en petits
morceaux

300 g (1 1/2 tasses) de sucre
1 sachet (49 g) de pectine de
fruit à faible teneur en sucre
15 g (1 c. à soupe) de jus de
citron

Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients. Verser dans le moule à pain. Sélectionner le cycle pour confitures et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶II). Une fois le cycle terminé, laisser la confiture refroidir pendant une heure avant de mettre en pots. Conserver au réfrigérateur pendant jusqu'à trois semaines ou au congélateur pendant jusqu'à un an. **Donne environ 1200 g (6 tasses).**

Recettes – Yogurt (yogourt) (Cycle 19)

Yogourt nature

960 g (4 tasses) lait entier
1 sachet de culture de yogurt ou de 125 à 250 mL
(3,5 oz/100 g à 7 oz/200 g) de yogurt nature avec
de la culture bactérienne active.

Réchauffer le lait à 82 °C (180 °F). Refroidir jusqu'à 43 °C (110 °F). Ajouter environ 60 mL (1/4 tasse) de lait chaud au yogurt ou ajouter la culture de yogurt dans une petite quantité de lait. Ajouter le mélange au reste du lait en remuant. Verser les ingrédients dans le moule à pain, sélectionner le cycle pour yogurt et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Vérifier la consistance du yogurt à l'aide d'une cuillère. Retirer le yogurt et laisser refroidir dans le réfrigérateur avant de le consommer. Pour un yogurt grec, égoutter le yogurt dans une étamine. **Donne 0,9 L (1 pte).**

Suggestions de garnitures :

- Verser un filet de sirop d'érable et parsemer des noix de pécan rôties sur le dessus.
- Ajouter des petits fruits et saupoudrer de céréales granolas.
- Garnir de tranches de bananes, verser un filet de beurre d'arachide fondu et parsemer de graines de chia.
- Garnir de tranches de kiwi, de bleuets et de graines de lin.
- Saupoudrer de la noix de coco râpé grillé, des copeaux de chocolat et des amandes effilées.
- Garnir de tranches de fraises, de morceaux d'ananas et de quartiers d'orange.
- Garnir de pommes en petits morceaux, de gingembre confit, puis verser un filet de miel.

Recettes – Roast Nut (noix grillées) (Cycle 20)

Amandes rôties légèrement salées

1100 g (8 tasses) amandes entières crues
120 g (1/2 tasse) eau bouillante
34 g (2 c. à soupe) sel rose de l'Himalaya
13 g (1 1/2 c. à soupe) huile d'olive

Dans un grand bol, dissoudre 22 mL (1 1/2 c. à tab.) de sel dans de l'eau bouillante. Ajouter les amandes et remuer légèrement. Égoutter les amandes et les ajouter dans le moule à pain. Sélectionner noix grillées,

55 minutes et appuyer sur le bouton marche/arrêt (▶||). Lorsque le cycle est terminé, verser les amandes dans un grand bol et mélanger avec l'huile d'olive et le restant du sel. Étendre les amandes dans une plaque à pâtisserie en une seule couche et laisser refroidir. Conserver dans un récipient hermétique. **Donne 32 portions. (60 mL [1/4 tasse] chaque).**

Conseil de cuisine :

La recette peut être réduite de moitié. Diminuer la durée de cuisson à 45 minutes. Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites rôtir des noix, la capacité minimale du moule à pain est de 550 g (4 tasses), la capacité maximale est de 1100 g (8 tasses).

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.


SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados. 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 de horneado 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. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato 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, apague todos los controles; a continuación retire el enchufe del tomacorriente.
16. Tenga mucho cuidado al retirar el molde para pan.
17. Para apagar la máquina panificadora, mantenga presionado el botón inicio/pausa (▶||) durante 2 segundos. Consulte la sección "Panel de control" para obtener más información.
18. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.

19. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
20. Limpie con cuidado el interior. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
21. No haga funcionar sin vigilancia.

22. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

23.  **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 Riesgo 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.

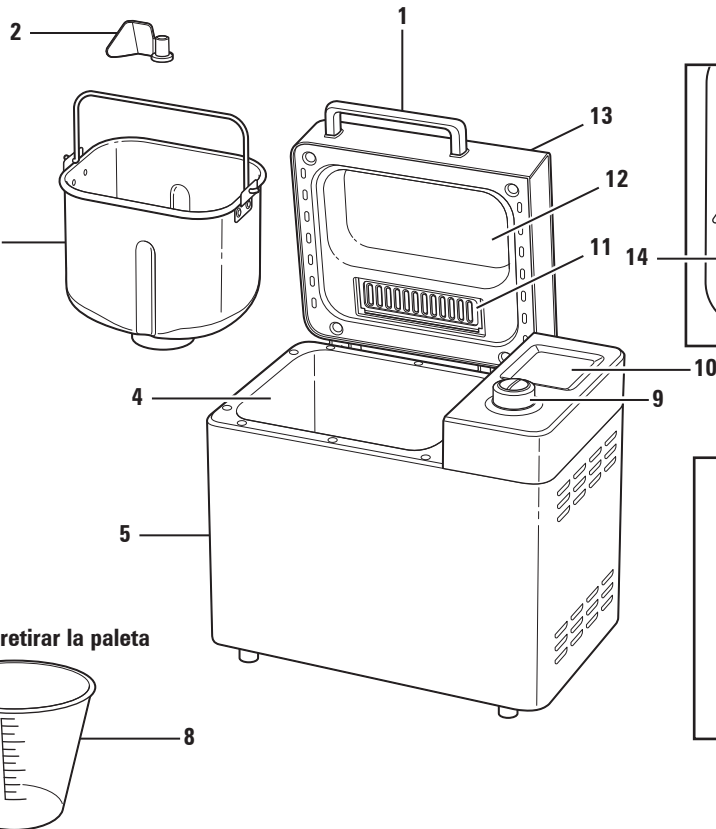
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser 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.

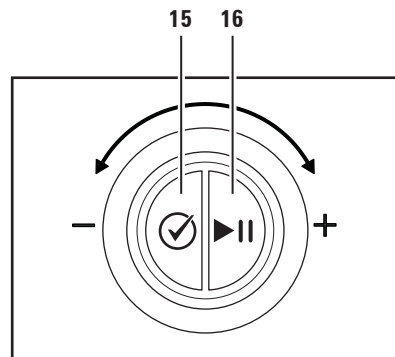
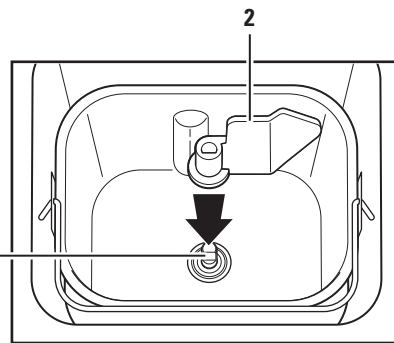
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Asa de la tapa
2	Paleta para amasar
3	Molde para pan antiadherente con asa
4	Cámara de horneado
5	Base
6	Gancho de la paleta/asa de molde para pan
7	Cuchara medidora
8	Taza medidora
9	Perilla de control
10	Pantalla
11	Dispensador de mezclas con puerta
12	Ventana de visualización
13	Tapa abatible
14	Eje impulsor
15	Botón seleccionar (✓)
16	Botón inicio/pausa (▶)

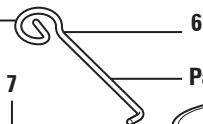


Antes del primer uso: Lave el molde para pan, la paleta para amasar, la taza medidora, la cuchara medidora y el gancho de la paleta en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque. Limpie el interior de la tapa y el dispensador de mezclas con un paño suave y húmedo.



Perilla de control

Para enganchar
el asa del molde
para pan



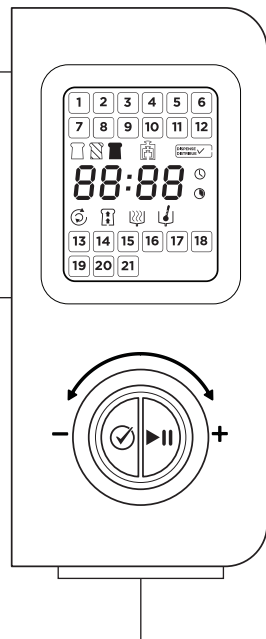
Para retirar la paleta



Panel de control

Ciclos preprogramados

1 Basic Bread	Pain de base
2 French Bread	Pain français
3 Whole Grain Bread	Pain à grains entiers
4 Sour Dough Bread	Pain au levain
5 Sweet Bread	Pain sucré
6 Quick Bread	Pain rapide
7 Gluten Free Bread	Pain sans gluten
8 Keto Bread	Pain cétogène
9 1.0 lb. Express	Express 1,0 lb
10 1.5 lb. Express	Express 1,5 lb
11 2.0 lb. Express	Express 2,0 lb
12 Pizza Dough	Pâte à pizza
13 Artisan Dough	Pâte artisanale
14 Dough	Pâte
15 Rise	Levée
16 Bake	Cuisson
17 Cake	Gâteau
18 Jam	Confiture
19 Yogurt	Yogourt
20 Roast Nut	Noix grillées
21 Customize	Personnalisé



Color de la corteza

Seleccione el color de corteza deseado. Elija entre ☐ (claro), ☒ (medio) u ■ (oscuro). Luego presione el botón seleccionar (☑). El color de la corteza es una opción en los ciclos 1-5, 7, 16, 17 y 21.

Tamaño de la hogaza

Seleccione el tamaño de pan deseado. Elija entre ■ (1.0 lb), ■ (1.5 lb), ■ (2.0 lb). El tamaño de pan es una opción en los ciclos 1-5 y 7.

Dispensar/Distribuir (dispensar/distribuir)

Cuando se selecciona (☑), el ciclo dispensará frutas, frutos secos u otros complementos. Cuando se selecciona (✗), el ciclo no dispensará. Disponible en los ciclos 1-11, 13 y 21 para dispensar automáticamente hasta 1/2 taza de complementos para su receta.

Tiempo

La duración (⌚) del ciclo de pan aparece en cuenta reversible en la pantalla.

Inicio diferido

La función inicio diferido (⌚) encenderá la panificadora en un momento posterior y se puede usar con los ciclos 1-11, 13, 15 y 21. Gire la perilla de control para ajustar el tiempo hasta 13 horas. El tiempo mostrado en la pantalla será igual al tiempo del ciclo más el tiempo diferido seleccionado. Ejemplo: Si se selecciona el ciclo 1 Basic Bread (pan básico), tamaño 2 libras (907 g) y corteza mediana, el tiempo predeterminado es 3:20 con 2 horas de tiempo diferido. El tiempo total mostrado será 5:20.

NOTAS:

- Configure el tiempo de retardo después de seleccionar el ciclo, el tamaño de la hogaza y el color de la corteza.
- **No use la función de inicio diferido con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.**

Consejo: Retirar el pan inmediatamente después de completar el ciclo de horneado evitará que la corteza continúe oscureciéndose.

Botón seleccionar (☑)

Presione el botón seleccionar (☑) una vez para seleccionar un ciclo, el tamaño del pan, el color de la corteza, dispensar e inicio diferido. Presione el botón inicio/pausa (▶||) para que comience el ciclo.

Botón inicio/pausa (▶||)

Si se seleccionaron los ciclos y la configuración, presione el botón inicio/pausa (▶||) para iniciar. Para hacer una pausa durante un ciclo, presione el botón inicio/pausa (▶||), la unidad emitirá un pitido y la pantalla parpadeará. Para cancelar un ciclo, mantenga presionado el botón inicio/pausa (▶||). Se escuchará un pitido corto, la hora original aparecerá en la pantalla y la pantalla parpadeará.

Panel de control (cont.)

Amasar (☺): La flecha más pequeña es para el primer amasado y la flecha más grande es para el segundo amasado.

Fermentar (Ⓜ): La flecha inferior es para la primera fermentación. Ambas flechas son para la segunda fermentación.

Hornear (🔥): Aparece en la pantalla cuando se hornea el pan.

Mantener caliente (🔥): Después de finalizado el ciclo de horneado, la máquina panificadora cambiará a la configuración mantener caliente durante 1 hora. Para cancelar el proceso de calentamiento, mantenga presionado el botón seleccionar (☑) hasta que emita un pitido.

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 entrado en la fase de fermentación, puede presionar el botón seleccionar (☑) para continuar el ciclo desde el principio.

Ciclos de programa

Consejos:

- Use una espátula de hule para raspar los lados del molde mientras la panificadora está mezclando para asegurarse de que todos los ingredientes se incorporen.
- Retire el molde para pan de la panificadora cuando se complete el ciclo. Deje que el molde para pan se enfríe durante 5 a 10 minutos en una rejilla de enfriamiento de alambre antes de retirar el pan y deje que el pan rápido o el pastel se enfríen durante 10 minutos antes de colocarlos en una rejilla de enfriamiento de alambre.

Basic Bread (pan básico [Ciclo ①])

Para panes blancos y mixtos compuestos principalmente por harina para pan básica.

French Bread (pan francés [Ciclo ②])

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.

Whole Grain Bread (pan integral [Ciclo ③])

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.

Sour Dough Bread (pan de masa madre [Ciclo ④])

Para panes intensos y picantes elaborados con una mezcla cultivada de harina y agua para hacer masa madre.

Sweet Bread (pan dulce [Ciclo ⑤])

Para panes con levadura y aditivos como jugos de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar añadida. Debido a una fase más prolongada de leudado, el pan será liviano y aireado.

Ciclos de programa (cont.)

Quick Bread (pan rápido [Ciclo 6])

Para panes rápidos empaquetados o recetas de pan rápido que no usan levadura para fermentar y en su lugar pueden usar polvo de hornear o bicarbonato de sodio. Amasar, fermentar y hornear en menos tiempo en comparación con el pan de levadura.

Consejo: Rocíe el sartén con aceite antiadherente en aerosol antes de agregar los ingredientes para retirar fácilmente el pan rápido horneado.

Gluten Free Bread (pan sin gluten [Ciclo 7])

Para panes y mezclas libres de gluten. No se recomienda el uso de este ciclo con la función de inicio diferido.

Keto Bread (pan cetogénico [Ciclo 8])

Para hacer panes bajos en carbohidratos elaborados con harinas y almidones alternativos para dietas cetogénicas.

1.0 lb. Express (1.0 lb exprés [454 g] [Ciclo 9])

El tiempo de amasar, fermentar y hornear es 1 hora y 22 minutos. El pan será más pesado y no subirá tanto como los panes en otros ciclos.

1.5 lb. Express (1.5 lb exprés [680 g] [Ciclo 10])

Igual que 1.0 lb Expreso y tarda 1 hora y 32 minutos.

2.0 lb. Express (2.0 lb exprés [907 g] [Ciclo 11])

Igual que 1.5 lb Expreso y tarda 1 hora y 48 minutos.

Pizza Dough (masa para pizza [Ciclo 12])

Para preparar masa de pizza para su receta de pizza favorita.

Artisan Dough (masa artesanal [Ciclo 13])

Este ciclo es para hacer masa artesanal con masa esponjosa (consulte la receta en la página 76, "Cómo convertir una receta de pan para usar una masa esponjosa"). Luego se le dará forma a la masa y se horneará en un horno. Los ingredientes deben estar fríos ya que este ciclo proporciona una fermentación larga en frío para desarrollar los sabores y texturas de la masa.

Dough (masa [Ciclo 14])

Este ciclo prepara masas de levadura para bollos, hojaldre, etc., para ser horneadas en un horno convencional. No hay horneado en este ciclo. El tiempo de fermentación es de 60 minutos y el tiempo de amasado se puede ajustar de 10 a 30 minutos. Predeterminado, 30 minutos para el primer amasado.

Rise (fermentación [Ciclo 15])

Úselo para fermentar las masas siguiendo las instrucciones de la receta o las instrucciones del método rápido en los paquetes de masa de pan congelada. El tiempo de fermentación se puede configurar de 0 a 6 horas.

Bake (hornear [Ciclo 16])

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. El tiempo de horneado se puede ajustar entre 1 y 60 minutos.

Cake (pastel [Ciclo 17])

Se lleva a cabo el amasado, leudado y horneado pero con la ayuda de bicarbonato de sodio o polvo para hornear. Si el probador de pastel insertado en el centro del pastel no sale limpio, seleccione el ciclo Bake (hornear) y establezca el tiempo para lograr la cocción.

Jam (mermelada [Ciclo 18])

Para preparar mermeladas con frutas frescas.

Yogurt (yogur [Ciclo 19])

Para preparar hasta 1 litro de yogur casero.

Roast Nut (frutos secos tostados [Ciclo 20])

Para tostar frutos secos o preparar una receta de frutos secos tostados.

Customize (personalizar [Ciclo 21])

Para que el panadero experimentado personalice los tiempos de mezcla, fermentación, amasado y horneado para su receta.

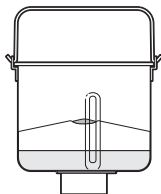
Cómo usar

Antes del primer uso:

- Verifique que no haya piezas faltantes o dañadas.
- Para retirar el molde para pan, levante con cuidado el asa y gire el molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la panificadora.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección "Cuidado y limpieza".
- Configure la máquina panificadora en el modo Bake (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.

Figura 1



ÚLTIMO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes húmedos.

SEGUNDO: Ingredientes secos (harina recomendada)

PRIMERO: Ingredientes líquidos y secos (leche, jugos, huevo, azúcar, sal, manteca)

2. Coloque la paleta para amasar en el eje impulsor dentro del molde para pan.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo 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 (Figura 1). 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.

4. Enchufe en el tomacorriente. Se oirá un pitido y la pantalla pasará en forma predeterminada al ciclo 1.

5. Gire la perilla de control hasta que se muestre el ciclo deseado.

6. Presione el botón seleccionar (☑) y gire la perilla de control al color de corteza deseado: Claro, medio u oscuro. Luego presione el botón seleccionar (☑).

7. Presione el botón seleccionar (☑) y gire la perilla de control al tamaño de pan 1, 1,5 o 2 libras. Presione el botón seleccionar.

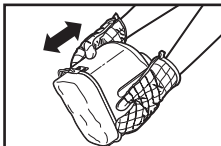
8. Para agregar frutos secos o frutas deshidratadas (hasta 1/2 taza), gire la perilla de control para agregar complementos, si lo desea. Presione el botón seleccionar (☑).

9. Si lo desea, gire la perilla de control a inicio diferido (⌚). (El inicio diferido será igual al tiempo del ciclo más el tiempo diferido seleccionado, hasta 13 horas). Presione el botón seleccionar. El inicio diferido cuenta en forma creciente en incrementos de 10 minutos.

NOTA: No use esta función cuando use productos lácteos, huevos, etc.

Cómo usar (cont.)

10. Presione el botón de inicio/pausa (▶||) para iniciar el ciclo. La panificadora comenzará la cuenta regresiva. La paleta para amasar comenzará a mezclar sus ingredientes. Si se activó Inicio diferido, la paleta para amasar no mezclará los ingredientes hasta que el ciclo esté configurado para comenzar.
11. Una vez que se complete el ciclo de horneado, la panificadora emitirá un pitido 10 veces y cambiará a la configuración mantener caliente durante 1 hora.
12. Use guantes para horno para retirar el molde para pan. Levante con cuidado el asa y gire la bandeja para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la panificadora. Deje que el molde para pan se enfríe durante 5 a 10 minutos en una rejilla de enfriamiento de alambre antes de retirarlo, y deje que el pan rápido o pastel se enfríe durante 10 minutos antes de colocarlo en una rejilla de enfriamiento de alambre.



13. Antes de sacar el pan o el pastel del molde para pan, utilice una espátula de hule fina para aflojar los lados. Usando guantes para horno, voltee el molde para pan para pan boca abajo (con el asa de la bandeja para pan doblada hacia abajo) sobre una rejilla para enfriar de alambre y sacuda el molde suavemente hasta que salga el pan o el pastel.
14. Si la paleta para amasar permanece en el pan o la torta, sáquela suavemente con el gancho para paletas.
15. Si la paleta para amasar se atasca en el molde para pan, deje remojar el molde para pan en una taza (240 mL) de agua tibia durante 15 minutos. Con los dedos, mueva la paleta y jale hacia arriba para retirarla.

NOTAS:

- Para cancelar en cualquier momento, mantenga presionado el botón inicio/pausa (▶||) hasta que la panificadora emita un pitido.
- El pan recién horneado es mejor cuando se consume lo antes posible. Para almacenar, envuelva el pan enfriado en papel de aluminio o en una bolsa de plástico para conservar la frescura. El pan puede almacenarse en el refrigerador hasta por 10 días o congelarse hasta por 6 meses.
- Deje que el pan se enfríe y córtelo con un cuchillo para pan.
- Desenchufe cuando no esté en uso.

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.

NOTAS:

- El tiempo total suma todas esas fases. No incluye el tiempo de inicio diferido.
- La temperatura de horneado varía para los ciclos 1–5 y 7.
- La panificadora pasa automáticamente a mantener caliente durante 1 hora en los ciclos 1 a 11, 16, 17 y 21.
- El ciclo frutos secos tostados calienta durante los primeros 15 minutos.

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo total	Dispensación
❶	Basic Bread (pan básico)	Clara, media, o oscura	1 lb.	2:59	Sí
			1.5 lb.	3:04	Sí
			2 lb.	3:12	Sí
❷	French Bread (pan francés)	Clara, media, o oscura	1 lb.	3:18	Sí
			1.5 lb.	3:20	Sí
			2 lb.	3:33	Sí

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo total	Dispensación
❸	Whole Grain Bread (pan integral)	Clara, media, o oscura	1 lb.	3:37	Sí
			1.5 lb.	3:45	Sí
			2 lb.	3:55	Sí
❹	Sour Dough Bread (pan de masa madre)	Clara, media, o oscura	1 lb.	2:50	Sí
			1.5 lb.	2:58	Sí
			2 lb.	3:10	Sí
❺	Sweet Bread (pan dulce)	Clara, media, o oscura	1 lb.	3:00	Sí
			1.5 lb.	3:05	Sí
			2 lb.	3:12	Sí
❻	Quick Bread (pan rápido)	—	—	1:08	—
❼	Gluten Free Bread (pan sin gluten)	Clara, media, o oscura	1 lb.	2:50	Sí
			1.5 lb.	2:55	Sí
			2 lb.	3:00	Sí
❽	Keto Bread (pan cetogénico)	—	—	2:40	Sí

Tiempos de los ciclos (cont.)

NOTAS:

- El tiempo de amasado del ciclo 14 se puede ajustar en incrementos de 1 minuto de 10 a 30 minutos. El tiempo predeterminado es de 1 hora y 36 minutos.
- El tiempo total del ciclo 15 se puede ajustar en incrementos de 1 minuto de 1 minuto a 1 hora.
- El tiempo de horneado del ciclo 16 se puede ajustar en incrementos de 1 minuto desde 10 minutos hasta 1 hora y 10 minutos. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.
- El tiempo total del ciclo 19 se puede ajustar en incrementos de 30 minutos entre 6 y 12 horas. El tiempo predeterminado es de 10 horas. El tiempo predeterminado es de 12 horas.
- El tiempo total del ciclo 20 se puede ajustar en incrementos de 1 minuto de 45 minutos a 1 hora y 30 minutos. El tiempo predeterminado es de 45 minutos.
- Los tiempos de amasado, fermentación y horneado del ciclo 21 se pueden ajustar en incrementos de 1 minuto. El tiempo predeterminado es de 2 horas y 15 minutos. El tiempo total es de 4 horas y 40 minutos.

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo total	Dispensación
9	1.0 lb. Express (1.0 lb exprés [454 g])	—	—	1:23	—
10	1.5 lb. Express (1.5 lb exprés [680 g])	—	—	1:31	Sí
11	2.0 lb. Express (2.0 lb exprés [907 g])	—	—	1:57	Sí
12	Pizza Dough (masa para pizza)	—	—	0:35	—
13	Artisan Dough (masa artesanal)	—	—	3:35	Sí

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo total	Dispensación
14	Dough (masa)	—	—	*1:36	—
15	Rise (fermentación)	—	—	*1:00	—
16	Bake (hornear)	Clara, media, o oscura	—	*1:10	—
17	Cake (pastel)	Clara, media, o oscura	—	2:03	—
18	Jam (Mermelada)	—	—	1:20	—
19	Yogurt (yogur)	—	—	*12:00	—
20	Roast Nut (frutos secos tostados)	—	—	*1:30	—
21	Customize (personalizar)	Clara, media, o oscura	—	*4:40	Sí

*El tiempo es ajustable

Cuidado y limpieza

- 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:** Levante con cuidado el asa del molde para pan y gire el molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la panificadora. 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 medidora 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.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

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

- 3. Para limpiar la base y la tapa:** Después de su uso, desenchufe y deje enfriar la unidad. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la base, 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 base en agua para la limpieza.
- 4.** Limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño suave y húmedo y seque. La tapa no es apta para lavavajillas y no debe sumergirse en agua.
- 5.** 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 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 contiene trigos duros y blandos adecuada para panificación en general. 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.

Consejos: Lo esencial sobre el pan (cont.)

Harina (cont.)

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.

Mezcla de harina sin gluten para todo uso

Se utiliza en una receta sin gluten. La harina sin gluten de reemplazo 1:1 se sustituye en cantidades iguales por harina para todo uso en recetas clásicas o recetas que no están desarrolladas para ser sin gluten. Esta harina no funciona bien con recetas de pan de levadura.

Consejo:

Para verificar si la levadura se encuentra fresca y activa:

- Vierta 1 taza (240 g) de agua caliente del grifo dentro de la taza medidora.
- Agregue 1 cucharadita (5 g) de azúcar blanca y 1 cucharada (11 g) 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.

Mantequilla, manteca vegetal y aceite vegetal

La margarina y la mantequilla deben cortarse en trozos pequeños antes de agregarse al líquido; o la mantequilla debe derretirse como se indica en las recetas.

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 líquidos (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 use productos lácteos con la opción de inicio diferido.

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.

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	Tazas	Cucharadas	Cucharaditas
8	1	16 (240 g)	48
7	7/8	14 (210 g)	42
6	3/4	12 (180 g)	36
5	5/8	10 (150 g)	30
4	1/2	8 (120 g)	24
3	3/8	6 (90 g)	18
2	1/4	4 (60 g)	12
1	1/8	2 (30 g)	6
		1 (15 g)	3
		1/2 (7.5 g)	1 1/2

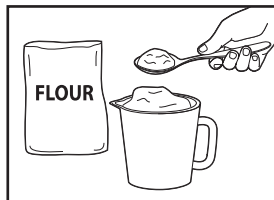
Mediciones de elementos secos

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 apisoné el contenido. Nunca supere una cantidad total de 4 1/2 tazas (540 g) de ingredientes secos (incluye harinas, avena, harina gruesa de maíz amarillo, etc.).

Consejos: 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. results.



Equivalentes de peso para medición de elementos secos

1 taza de:	Onzas	Gramos
Harina común	4.4	124
Harina para pan	4.25	120
Harina integral	4.25	120
Harina de centeno	3.6	106

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?

Coloque los ingredientes complementarios en el dispensador de mezclas. Los ingredientes se añadirán automáticamente a la masa. La máquina emite un pitido 8 veces cuando se agregan los ingredientes.

¿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 1/2 tazas (540 g) 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 mantener caliente 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 Sweet Bread (pan 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, clara, media u oscura, es una preferencia personal). No utilice mezclas para pan que superen un tamaño de pan de 2 lb (907 g).

¿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 g) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 g) 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. Asegúrese de que la paleta para amasar esté firmemente instalada 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.

- 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 g).

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.

Pitidos y "LLL" en el panel de control.

- La temperatura de la panificadora es demasiado baja. Deje que alcance la temperatura ambiente.

Pitidos y "Err" en el panel de control.

- Su máquina panificadora tiene un problema. Envíe un correo electrónico o escriba a Servicio al cliente.

Pitidos y "HHH" en el panel de control.

- La máquina panificadora está demasiado caliente. Déjela enfriar antes de usar.

Resolviendo problemas (cont.)

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 (1–5, 7, y 21).

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 (1–5, 7, y 21).

La paleta para amasar sale dentro del pan.

- Corteza más gruesa con configuración de corteza oscura. Elija una corteza más clara (1–5, 7, y 21).
- Es común que la paleta para amasar salga dentro el pan. Una vez que el pan se enfríe, quite la paleta con el gancho 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 mantener caliente durante mucho tiempo y ha absorbido humedad. Finalice la configuración mantener caliente presionando y sosteniendo el botón inicio/pausa (▶II). 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. Dejar enfriar sobre una rejilla de alambre antes de rebanar.

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 Bread (pan básico) (Ciclo 1)

NOTA: La harina canadiense tiene un contenido mayor de proteína o gluten que la harina estadounidense. Puede sustituir la harina estadounidense en cantidades iguales por 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 g) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 g) por vez hasta alcanzar la consistencia deseada de una masa suave y flexible.

Pan blanco

1 lb. (454 g) hogaza / 8 porciones

3/4 taza (180 g) agua tibia
1 cucharadita (6 g) de sal
2 cucharaditas (8 g) azúcar granulada
2 cucharadas (28 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
2 1/2 tazas (300 g) de harina para pan
1 1/4 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

1 taza (240 g) agua tibia
1 1/8 cucharaditas (7 g) de sal
1 cucharada (13 g) azúcar granulada
3 cucharadas (42 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
3 1/2 tazas (420 g) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) hogaza / 12 porciones

1 1/3 tazas (320 g) agua tibia
1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
2 cucharaditas (25 g) azúcar granulada
1/4 taza (56 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
4 1/2 tazas (540 g) de harina para pan
1 3/4 cucharaditas (6 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Elija el ciclo de pan básico, 1, 1.5 o 2 lb. para el tamaño del pan y Mediano para el color de la corteza. Presione el botón inicio/pausa (▶||). Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Recetas – French Bread (pan francés) (Ciclo 2)

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza oscura.

Pan francés

1 lb. (454 g) hogaza / 8 porciones

1 taza (240 g) agua tibia
1 cucharadita (6 g) de sal
1/2 cucharadita (2 g) azúcar granulada
2 1/2 tazas (300 g) de harina para pan
1 cucharadita (4 g) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

1 taza (240 g) agua tibia
1 cucharadita (6 g) de sal
1 cucharadita (4 g) azúcar granulada
3 1/2 tazas (420 g) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) hogaza / 12 porciones

1 1/2 tazas (360 g) agua tibia
1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
1 1/2 cucharaditas (6 g) azúcar granulada
4 1/2 tazas (540 g) de harina para pan
2 cucharaditas (7 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Elija el ciclo de pan francés, barra de 1, 1.5 o 2 lb. para el tamaño del pan y oscuro para el color de la corteza. Presione el botón inicio/pausa (▶||). Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Recetas – Whole Grain Bread (pan integral) (Ciclo 3)

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.

Pan integral

1 lb. (454 g) hogaza / 8 porciones

- 1 taza + 2 cucharadas (270 g) agua tibia
- 1 cucharada (14 g) de aceite vegetal
- 1 cucharadita (6 g) de sal
- 2 cucharadas (25 g) azúcar granulada
- 2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada
- 1 cucharada (8 g) de gluten vital de trigo
- 2 1/2 tazas (300 g) de harina integral
- 1 1/2 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

- 1 1/4 tazas (300 g) agua tibia
- 2 cucharadas (28 g) de aceite vegetal
- 1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
- 2 cucharadas (25 g) azúcar granulada
- 2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada
- 4 cucharaditas (10 g) de gluten vital de trigo
- 3 1/2 tazas (420 g) de harina integral
- 1 1/2 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) hogaza / 12 porciones

- 1 3/4 tazas (420 g) agua tibia
- 3 cucharadas (42 g) de aceite vegetal
- 1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
- 3 cucharadas (38 g) azúcar granulada
- 2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada
- 2 cucharadas (15 g) de gluten vital de trigo
- 4 1/2 tazas (540 g) de harina integral
- 2 cucharaditas (7 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Elija el ciclo pan integral, 1, 1.5 o 2 lb. para el tamaño del pan y Medio para el color de la corteza. Presione el botón inicio/pausa (▶||). Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Visite nuestra página web para más recetas:
hamiltonbeach.com

Recetas – Sour Dough Bread (pan de masa madre) (Ciclo 4)

La masa madre y el pan

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones.

El proceso de creación de masa madre produce una masa fermentada que contiene levadura silvestre y bacterias lactobacilos. Este proceso es lo que ayuda a que el pan de masa madre se fermente y le dé un sabor agrio distintivo. El proceso para hacer la masa madre tomará de 5 a 7 días en una habitación que esté a unos 70°F (21°C).

Masa madre:

1 taza (106 g) de centeno orgánico o harina de trigo integral (o 100 g de harina de einkorn)
1/2 taza (120 g) de agua tibia

Para alimentar la masa madre cada vez, necesitará 1 taza (124 g) de harina para todo uso y 1/2 taza (120 g) de agua. Asegúrese de que la masa madre esté alejada de corrientes de aire.

Día 1: En un recipiente de un cuarto de galón (0.95 L) de plástico o vidrio apto para uso alimentario, mezcle bien los ingredientes de la masa madre. Cubra y reserve durante 24 horas.

Día 2: Puede haber poca o ninguna actividad o burbujas en su masa madre en este punto. Revuelva la masa madre. Retire todo menos 1/2 taza (alrededor de 106 g) y deseche el resto. Mezcle bien la masa madre retirada con 1 taza (124 g) de harina para todo uso y 1/2 taza (120 g) de agua tibia. Regrese al recipiente y cubra. Reserve durante 24 horas.

Día 3: Debe haber algunas burbujas en su masa madre y debe tener un olor afrutado. A partir de hoy lo alimentará dos veces al día, una por la mañana y otra por la noche. Revuelva la masa madre. Retire todo menos 1/2 taza (alrededor de 106 g) y deseche el resto. Mezcle bien la masa madre retirada con 1 taza (124 g) de harina para todo uso y 1/2 taza (120 g) de agua tibia, regrese al recipiente y cubra. Reserve durante 12 horas. Repita el proceso de nuevo.

Día 4: Repita el proceso desde el día 3.

Día 5: Repita el proceso desde el día 3. Al final del día, la masa madre deberá haber casi duplicado su volumen y tener mucha acción burbujeante. Debe oler afrutado o como a cerveza. También puede tener un poco de líquido en la parte superior. Si la masa madre no está tan activa, deberá repetir el proceso del día 3 para el día 6 y posiblemente para el día 7.

Cuando la masa madre esté lista para usarse, dele una última alimentación siguiendo el proceso del día 3 y déjela reposar cubierta durante 6 horas antes de usarla. Guarde el sobrante en un recipiente tapado en el refrigerador para uso futuro. Deberá alimentarla al menos una vez a la semana para mantenerla activa siguiendo el proceso del día 3 y alimentándola antes de usarlo como se describe anteriormente.

Pan de masa madre:

1/2 taza (120 g) agua tibia
1 cucharada (15 mL) de miel
1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
2 1/2 tazas (300 g) de harina para pan
2 tazas (425 g) masa madre
2 cucharaditas (7 g) de levadura para máquina panificadora
Coloque todos los ingredientes en el orden indicado en el molde para pan. Elija pan de masa madre (ciclo 4). Presione el botón inicio/pausa (▶||). Cuando haya terminado, retire el pan del molde para pan y retire con cuidado la paleta para amasar del fondo del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Consejo de cocina de prueba:

La harina orgánica contiene más microbios que la harina no orgánica, lo que le da al iniciador una mejor oportunidad de fermentar y crear una masa madre más fuerte y activa.

Recetas – Sweet Bread (pan dulce) (Ciclo 5)

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza media.

Pan de nuez, naranja y arándanos

1 lb. (454 g) hogaza / 8 porciones

1/2 taza + 2 cucharadas (150 g) agua tibia	3 tazas (360 g) de harina para pan
1/4 taza (62 g) de jugo de naranja	1 1/2 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora
1 cucharada (6 g) de sal	1 1/2 cucharaditas (3 g) de ralladura de naranja
1/4 taza (38 g) de azúcar	1/4 taza (41 g) de arándanos secos
2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada	1/4 taza (30 g) de pecanas picadas
2 cucharadas (28 g) de mantequilla cortada en trocitos	

2 lb. (907 g) hogaza / 12 porciones

1 cup (240 g) agua tibia	4 tazas (480 g) de harina para pan
1/4 taza (62 mL) de jugo de naranja	2 1/2 cucharaditas (5 g) de ralladura de naranja
2 cucharaditas (12 g) de sal	2 1/2 cucharaditas (9 g) de levadura para máquina panificadora
1/3 cup (67 g) de azúcar	1/2 taza (81 g) de arándanos secos
2 1/2 cucharadas (11 g) de leche descremada deshidratada	1/2 taza (60 g) de pecanas picadas
2 1/2 cucharadas (35 g) de mantequilla cortada en trocitos	

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

3/4 taza (180 g) agua tibia	3 1/2 tazas (420 g) de harina para pan
1/4 taza (62 g) de jugo de naranja	2 cucharaditas (4 g) de ralladura de naranja
1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal	2 cucharaditas (7 g) de levadura para máquina panificadora
1/4 taza (50 g) de azúcar	1/3 taza (54 g) de arándanos secos
2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada	1/3 taza (40 g) de pecanas picadas
2 cucharadas (28 g) de mantequilla cortada en trocitos	

Coloque todos los ingredientes, excepto los arándanos y las nueces, en el molde para pan en el orden indicado. Elija el ciclo de pan dulce, pan de 1, 1.5 o 2 lb. para el tamaño del pan y medio para el color de la corteza. Presione el botón inicio/pausa ►||. Coloque los arándanos y las nueces en el Dispensador de mezclas. La máquina emitirá un pitido 8 veces cuando se agreguen los ingredientes. Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Recetas – Gluten Free Bread (pan sin gluten) (Ciclo 7)

Pan de canela con arándanos y nuez sin gluten

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

- 1 1/4 taza (300 g) agua tibia
- 3 huevos grandes (150 g), batidos
- 3 cucharadas (42 g) mantequilla derretida
- 2 cucharaditas (10 g) extracto de vainilla puro
- 1 cucharadita (6 g) vinagre blanco
- 3 tazas (468 g) mezcla de harina sin gluten para todo uso (NO use harina 1:1 o libre de gluten)
- 3 cucharadas (38 g) azúcar blanca
- 1 cucharada (8 g) canela molida
- 2 cucharaditas (3 g) goma xantana
- 1 3/4 cucharaditas (9 g) sal kosher
- 1/2 taza (81 g) arándanos secos
- 1/2 taza (58 g) nueces picadas
- 2 3/4 cucharaditas (9 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes húmedos en el molde para pan en el orden indicado. En un tazón grande, mezcle el resto de los ingredientes excepto la levadura. Agregue la mezcla seca al molde. Agregue la levadura encima de esta mezcla. Elija el ciclo pan sin gluten y presione el botón inicio/pausa ►II. Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora pan y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Consejo de cocina de prueba:

No se recomienda una sustitución de harina sin gluten 1:1 o medida por medida. Estas harinas no son lo mismo que una mezcla de harina para todo uso sin gluten.

Recetas – Keto Bread (pan cetogénico) (Ciclo 8)

Pan de levadura keto

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

- 1 1/2 tazas (360 g) agua tibia
- 2 cucharada (28 g) aceite de aguacate o aceite de coco derretido
- 1 cucharadita (5 g) vinagre de sidra de manzana
- 1 1/2 cucharaditas (8 g) sal kosher
- 3 1/2 tazas (420 g) mezcla de harina cetogénica para todo uso
- 1 3/4 cucharaditas (6 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes húmedos en el molde para pan en el orden indicado. Elija el ciclo Keto Bread (pan cetogénico) y presione el botón inicio/pausa ►II. Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora pan y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Consejo de cocina de prueba:

El ciclo Keto Bread está diseñado para hacer pan con levadura. Si está utilizando una receta de pan cetogénico sin levadura, seleccione el ciclo Quick Bread (pan rápido).

Recetas – 1.0 lb. Express (454 g) (Ciclo 9),

1.5 lb. Express (680 g) (Ciclo 10), y

2.0 lb. Express (907 g) (Ciclo 11)

NOTA: El ciclo exprés de 1.0 lb., exprés de 1.5 lb., y exprés de 2.0 lb. solo tiene un tiempo de hinchado. El pan será más pesado y no tan alto como el pan en otros ciclos. Se recomienda usar la configuración de corteza oscura para un mejor dorado.

Pan blanco

1 lb. (454 g) hogaza / 8 porciones

3/4 taza + 1 cucharada (195 g) agua tibia
1/2 cucharadita (3 g) de sal
2 cucharadas (25 g) azúcar granulada
1 1/2 cucharadas (21 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
1 1/2 cucharadas (7 g) de leche descremada deshidratada
2 3/4 tazas (330 g) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (9 g) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb. (680 g) hogaza / 10 porciones

1 taza (240 g) agua tibia
1 cucharadita (6g) de sal
3 cucharadas (38 g) azúcar granulada
2 cucharadas (28 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada
3 1/4 tazas (390 g) de harina para pan
1 cucharada (11 g) de levadura para máquina panificadora

2 lb. (907 g) hogaza / 12 porciones

1 1/2 tazas (360 g) agua tibia
2 cucharaditas (12 g) de sal
1/4 taza (50 g) azúcar granulada
2 1/2 cucharadas (35 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
2 cucharadas (9 g) de leche descremada deshidratada
4 1/4 tazas (510 g) de harina para pan
1 cucharada (11 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Elija exprés de 1.0 lb., exprés de 1.5 lb., o exprés de 2.0 lb. y presione el botón inicio/pausa ►II. Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Recetas – Pizza Dough (masa para pizza) (Ciclo 12)

Corteza de pizza

- 1 taza (240 g) agua tibia
- 1 cucharadita (6 g) de sal
- 1 cucharada (14 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
- 3 tazas (360 g) de harina para pan
- 2 cucharaditas (7 g) de levadura para máquina panificadora

Agregue todos los ingredientes al molde para pan y elija el ciclo de masa. Seleccione el ciclo Pizza Dough (masa para pizza) y presione el botón inicio/pausa (▶II). Al final del ciclo de masa, retire la masa de la panificadora. Coloque sobre la cubierta enharinada y deje reposar la masa durante 10 minutos. Forme un molde para pizza redondo de 15 a 16 pulgadas (38 x 40 cm). Agregue los ingredientes de pizza favoritos. Hornee a 475°F (246°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que esté listo. **Rinde una pizza de 16 pulgadas (40 cm).**

Recetas – Artisan Dough (masa artesanal) (Ciclo 13)

Pan artesanal de queso chipotle

Masa esponjosa:

- 3/4 taza + 2 cucharadas (210 g) agua tibia
- 1 1/4 taza (150 g) de harina para pan
- 1/2 cucharadita (2.5 g) de levadura para máquina panificadora

Masa para pan:

- 1 3/4 tazas (210 g) de harina para pan
- 2 1/2 cucharadas (20 g) suero de mantequilla en polvo
- 1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
- 1 cucharadita (3 g) polvo de chipotle
- 1/2 cucharadita (1 g) polvo de mostaza seca
- 1 taza (113 g) queso cheddar fuerte rallado, dividido
- 3/4 taza (85 g) queso parmesano rallado, dividido
- 3 cucharadas (38 g) aceite de oliva
- 1 cucharada (22 g) miel
- 1/2 cucharadita (2.5 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque agua, 1 1/4 tazas (150 g) de harina y 1/2 cucharadita (2.5 g) de levadura en el molde para pan. Elija el ciclo 13 masa artesanal y presione el botón inicio/pausa (▶II). Después de 5 minutos, agregue los ingredientes de la masa de pan en el orden indicado, usando

3/4 de taza (85 g) de queso cheddar fuerte y 1/2 taza (56 g) de queso parmesano. Reserve el queso restante. Los ingredientes se asentarán sobre la esponja en el molde para pan. Retire la masa cuando se complete el ciclo. Espolvoree las manos y la masa con un poco de harina. Forme la masa en un pan redondo estirando la superficie de la parte superior y colocándola alrededor de la parte inferior, girando la bola a medida que avance. La bola debe estar bastante suave cuando termine. Coloque la bola en un molde para hornear forrado con pergamino. Cubra con una película plástica aceitada. Deje fermentar a temperatura ambiente durante 45-60 minutos. Treinta minutos antes de hornear, precaliente el horno a 350°F (177°C). Antes de hornear, use un cuchillo de sierra afilado para hacer una X de 2 pulgadas en la superficie superior. Espolvoree el queso reservado encima del pan. Hornee durante 45-50 minutos, o hasta que un termómetro de lectura instantánea insertado en el centro indique 205-210°F (96-99°C). Deje enfriar antes de rebanar. **12 porciones.**

Cómo convertir una receta de pan usando una masa esponjosa:

Divida la cantidad total de harina en la receta entre 2.5. Agregue la harina, todo el líquido y aproximadamente la mitad de la levadura en el molde para pan. Elija el ciclo 13 masa artesanal y presione el botón inicio/pausa (▶II). En un tazón mediano, combine la harina restante y los ingredientes secos excepto la sal y la levadura restante. La máquina se detiene después de 5 minutos. Agregue la mezcla de harina al molde para pan pero no mezcle. Agregue la levadura restante en un lado de la mezcla de harina y la sal en el lado opuesto. Retire la masa cuando el ciclo esté completo y continúe con la receta como se describe en pan artesanal de queso chipotle.

Recetas – Dough (masa) (Ciclo 14)

Panecillos para cena

- 1 taza (240 g) leche
- 1/4 taza (57 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo, apenas batido
- 1/4 taza (50 g) de azúcar
- 1 cucharadita (6 g) de sal
- 4 tazas (496 g) de harina común
- 2 cucharaditas (7 g) de levadura para máquina panificadora

Agregue todos los ingredientes al molde para pan y elija el ciclo de masa. Seleccione el ciclo de masa y presione el botón inicio/pausa (▶II). Al final del ciclo de masa, retire la masa de la panificadora. Mantenga presionado el botón inicio/pausa (▶II) durante varios segundos para finalizar el ciclo. Coloque en la cubierta de cocina enharinada. Engrase un molde para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Corte la masa por la mitad; luego divida cada mitad en 8 partes. Coloque en el molde engrasado. Deje hinchar hasta que casi duplique su tamaño, unos 45 minutos. Hornee a 375°F (191°C) durante 15 a 20 minutos o hasta que esté listo. Deje enfriar antes de servir. **Rinde 16 panecillos.**

Recetas – Rise (fermentación) (Ciclo 15)

1 lb. (454 g) de masa de pan congelada

Coloque la masa de pan congelada en el molde para pan. Configure el ciclo fermentación de 2 a 4 horas. Use las instrucciones del método rápido en el paquete de masa de pan como guía para cuánto tiempo fermentar. Seleccione el ciclo Bake (horneado) y configure a 30 minutos. Presione el botón inicio/pausa (▶II). Cuando haya terminado, retire el pan de la panificadora y retire con cuidado la paleta de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar. **8 porciones.**

Recetas – Jam (mermelada) (Ciclo 18)

Strawberry Jam

- 6 tazas (approx. 2 lb./907 g) de frutillas, sin cabitos, cortadas en trocitos
- 1 1/2 taza (300 g) de azúcar
- 1 caja (49 g) de pectina de frutas baja en azúcar
- 1 cucharada (15 g) de jugo de limón

En un tazón grande, combine todos los ingredientes. Vierta en el molde para pan. Seleccione el ciclo Jam (mermelada) y presione el botón inicio/pausa (▶II). Una vez finalizado el ciclo, deje que la mermelada se enfríe aproximadamente 1 hora antes de transferirla a los recipientes de almacenamiento. Guarde en el refrigerador hasta por 3 semanas o en el congelador por 1 año. **Rinde unas 6 tazas (unos 1200 g).**

Recetas – Yogurt (yogur) (Ciclo 19)

Yogur natural

4 tazas (960 g) leche entera
1 paquete de cultivo iniciador de yogur o 1/2 a 1 taza
(3.5 onzas/100 g a 7 onzas/200 g) de yogur natural con
cultivo activo vivo

Caliente el horno a 180°F (82°C). Enfríe a 110°F (43°C). Agregue aproximadamente 1/4 de taza (60 g) de leche tibia al yogur o agregue cultivo iniciador a una pequeña cantidad de leche tibia. Revuelva la mezcla en la leche restante. Coloque los ingredientes en el molde para pan, elija el ciclo de yogur y presione el botón inicio/pausa (▶||). Use una cuchara para verificar que el yogur tenga la consistencia deseada. Retire el yogur y deje enfriar en el refrigerador antes de comer. Para yogur griego, cuele el yogur a través de una gasa de quesería fina. **Rinde 1 cuarto de galón (0.95 L).**

Sugerencias para aderezar la superficie:

- Rocíe con jarabe de arce y espolvoree con nueces tostadas.
- Cubra con bayas y espolvoree con granola.
- Arregle con rodajas de plátano, salpique con mantequilla de maní caliente y espolvoree con semillas de chía.
- Cubra con rodajas de kiwi, arándanos azules y semillas de lino.
- Espolvoree con coco tostado, chocolate rallado y almendras rebanadas.
- Arregle con fresas rebanadas, trozos de piña y gajos de naranja.
- Cubra con manzanas picadas, jengibre cristalizado, luego salpique con miel.

Recetas – Roast Nut (frutos secos tostados) (Ciclo 20)

Almendras tostadas ligeramente saladas

8 tazas (1100 g) almendras enteras crudas
1/2 taza (120 g) agua hirviendo
2 cucharadas (34 g) sal rosada del Himalaya
1 1/2 cucharadas (13 g) aceite de oliva

En un tazón grande, disuelva 1 1/2 cucharadas (26 g) de sal en agua hirviendo. Agregue las almendras y revuelva suavemente. Escorra las

almendras y agréguelas al molde para pan. Seleccione Roast Nut (frutos secos tostados); seleccione 55 minutos y presione el botón inicio/pausa (▶||). Cuando termine el ciclo, coloque las almendras en un tazón grande y mezcle con el aceite de oliva y la sal restante. Extienda las almendras en una sola capa en una bandeja para hornear para que se enfríen. Almacene en un recipiente sellado. **32 porciones (1/4 taza de cada uno).**

Consejo de cocina de prueba:

La receta puede reducirse a la mitad; reduzca el tiempo de cocción a 45 minutos. Para obtener los mejores resultados, al tostar frutos secos, la capacidad mínima del molde para pan es de 4 tazas (550 g); la capacidad máxima es de 8 tazas (1100 g).

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 sin costo:

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 utilizado 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 Elías Calles, 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., C.P. 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

Modelo:
29890

Tipo:
BM12

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 550 W

Los modelos incluidos 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".