

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

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

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

**¿Preguntas?**  
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.  
MEX: 01 800 71 16 100  
*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*

# Hamilton Beach®



HomeBaker™  
Breadmaker  
Machine à pain  
HomeBaker™  
Máquina  
Panificadora  
HomeBaker™

## Table of Contents

Important Safeguards .....	3	Removing Bread .....	12
Parts and Features .....	4	Cleaning .....	12
Quick-Start Guide .....	5	Tips: Bread Basics .....	13
Control Panel .....	6	Tips: Use Exact Measurements .....	14
Program Cycles .....	8	Frequently Asked Questions .....	15
Detailed Instructions .....	9	Troubleshooting .....	16
Timetable for Cycles .....	11	Recipes .....	19

## Table des matières

Précautions importantes .....	32	Retrait du pain .....	42
Pièces et caractéristiques .....	34	Nettoyage .....	42
Guide de démarrage rapide .....	35	Conseils : Notions élémentaires sur le pain .....	43
Panneau de contrôle .....	36	Conseils : Mesurer avec précision .....	44
Cycles de programmation .....	38	Foire aux questions .....	45
Instructions détaillées .....	39	Dépannage .....	46
Tableau des durées des cycles .....	41	Recettes .....	49

## Tabla de contenidos

Salvaguardias Importantes .....	62	Cómo Quitar el Pan .....	72
Partes y Características .....	64	Limpieza .....	72
Guía de Inicio Rápido .....	65	Consejos: Lo Esencial Sobre el Pan .....	73
Panel de Control.....	66	Consejos: Utilice Mediciones Exactas .....	74
Ciclos de Programa .....	68	Preguntas Frecuentes .....	75
Instrucciones Detalladas .....	69	Resolviendo Problemas .....	76
Tiempos de los Ciclos .....	71	Recetas .....	79

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
3. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or breadmaker in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls off (STOP); then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing bread pan.
15. To turn breadmaker OFF, press and hold the START/STOP button for 2 seconds. See "Control Panel" section for more information.
16. Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
19. **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable Bread Pan.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

**This product is intended for household use only.**

**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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 your breadmaker.

3

# Parts and Features

**Kneading Paddle**  
(unit includes 2 kneading paddles)

**Nonstick Bread Pan**

**Control Panel**

**Top Lid**

**Viewing Window**

**Ventilation Holes**

**Baking Chamber**

**Housing**

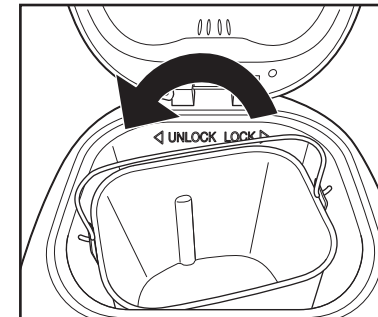
**Kneading Paddle**

**Spare Kneading Paddle**

**Nonstick Bread Pan**

**Base**

**TO REMOVE BREAD PAN:**



Using the bread pan handle, turn the bread pan counterclockwise to unlock it. Lift up and remove bread pan from baking chamber.

# Quick-Start Guide

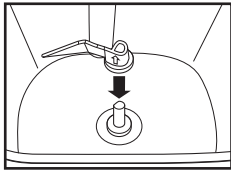
See "Detailed Instructions" section for additional information.

**BEFORE FIRST USE:** Wash and dry bread pan and kneading paddle.

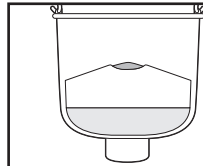
**NOTE:** Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the nonstick surface.

**CAUTION!** Falling Object Hazard. Breadmaker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of the counter away from the edge.

## 1 Add Ingredients



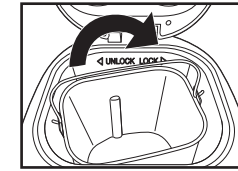
▶ Place kneading paddle on shaft, with arrow pointing up, pushing down as far as it will go, making sure flat surfaces are lined up.



▶ Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.

LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients  
SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)  
FIRST: Liquid ingredients – room temperature

**TIP:** Premeasure all ingredients, including add-ins (nuts, raisins), prior to beginning.



▶ Place bread pan in the breadmaker, turning clockwise until it locks into place. Close cover.

**NOTE:** Bread pan must lock into place for proper mixing and kneading.

## 2 Select Cycle

▶ Press CYCLE button until desired program number appears on the digital display.

▶ Press CRUST and LOAF SIZE buttons to ADJUST to desired setting (not adjustable in some cycles).

▶ To program a Delayed Start, use the DELAY TIMER + or – buttons to add up to 12 hours before Cycle will start. Refer to page 10 for additional information.

## 3 Start Making Bread

▶ Press START/STOP. The digital display will show the time remaining in the cycle.

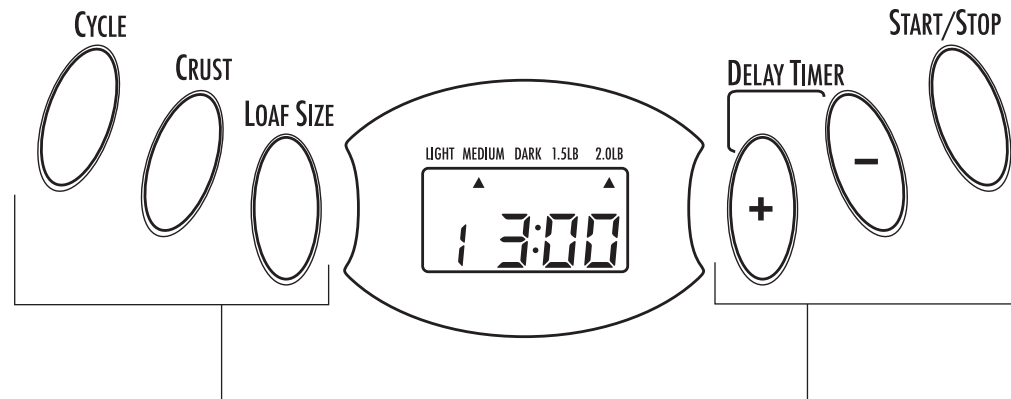
▶ Add-ins: After the second kneading cycle, 10 beeps will signal you to add fruit, nuts, etc.

▶ Once complete, breadmaker will beep and begin Keep Warm cycle for up to 1 hour.

▶ Using oven mitts, turn counterclockwise to unlock the bread pan, and pull bread pan straight up. Still using oven mitts, shake loaf from pan and let cool for 10 minutes.

Press START/STOP button for 2 seconds to cancel the Keep Warm cycle and turn off breadmaker.

# Control Panel



## Preprogrammed Cycles

- ① Basic
- ② French
- ③ Gluten-Free
- ④ Quick
- ⑤ Sweet
- ⑥ 1.5lb. Express
- ⑦ 2.0lb. Express
- ⑧ Dough
- ⑨ Jam
- ⑩ Cake
- ⑪ Whole Grain
- ⑫ Bake

### CYCLE

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

### CRUST COLOR

Press CRUST button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, or Dark crust. (Crust is not adjustable in Cycles ⑧, ⑨, ⑩, ⑪, and ⑫.)

### LOAF SIZE

Press the LOAF SIZE button to move the arrow to 1.5- or 2-lb. loaf size. (Loaf size is not an option in Cycles ④, ⑥, ⑦, ⑧, ⑨, ⑩, and ⑫.)

### DELAY TIMER

Use the Delay Timer feature to start the breadmaker at a later time. Press the + and – buttons to increase the cycle time shown on the display. Add up to 13 hours including the delay time and breadmaking cycle.

#### NOTES:

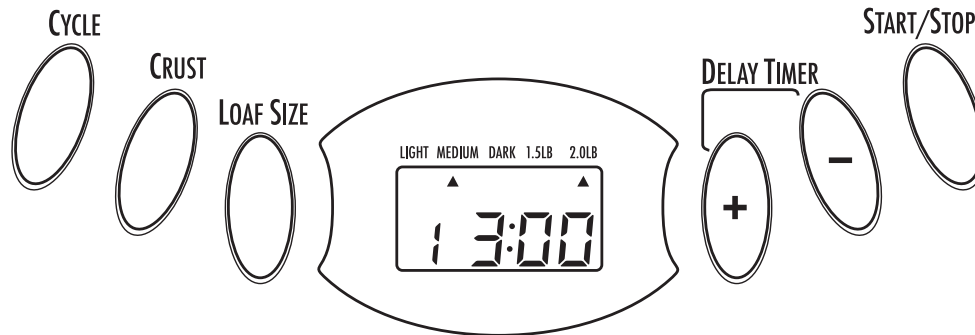
- Set the Delay Time after selecting Cycle, Loaf Size, and Crust Color.
- The 1.5 lb. Express, 2 lb. Express, and JAM cycles do not have a delay function.
- **Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.**

### START/STOP BUTTON

Press the START/STOP button once to start a cycle. A short beep will be heard, the colon in the time display will begin to flash, and the cycle will start. To remove bread, press the START/STOP button to end the baking cycle.

To cancel a cycle, press the START/STOP button for at least 2 seconds.

# Control Panel (cont.)



## Preprogrammed Cycles

- ① Basic
- ② French
- ③ Gluten-Free
- ④ Quick
- ⑤ Sweet
- ⑥ 1.5lb. Express
- ⑦ 2.0lb. Express
- ⑧ Dough
- ⑨ Jam
- ⑩ Cake
- ⑪ Whole Grain
- ⑫ Bake

### POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 5 minutes. If the interruption time is longer than 5 minutes, the unit will not continue running and the display will revert back to the default setting (Cycle ①, Medium Color, and 2-lb. loaf). If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising phase, you can press the START/STOP button to continue the cycle from the beginning.

### WARNING DISPLAY

“HHH” – This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Stop the program, unplug the power cord, open the cover, and let the machine cool down completely before restarting.

“LLL” – This warning means that the temperature inside of the bread pan is too low. The room temperature is too low for the breadmaker to function.

### KEEP WARM

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

To cancel the Keep Warm process, press the START/STOP button for 2 seconds.

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

# Program Cycles

- ❶ **Basic**  
For white and mixed breads consisting mainly of basic bread flour.
- ❷ **French**  
For light breads made from fine flour. Normally, the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not a suitable setting for recipes requiring butter, margarine, or milk.
- ❸ **Gluten-Free**  
For gluten-free breads and mixes.
- ❹ **Quick**  
For quick-bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking loaf within a time less than for basic bread.
- ❺ **Sweet**  
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate, or added sugar. Due to a longer phase of rising, the bread will be light and airy.
- ❻ **1.5 lb. Express**  
Kneading, rising, and baking a 1.5-lb. loaf occurs in 58 minutes using a quick-rising yeast. Loaf will be smaller and rougher than that made with the Basic cycle.
- ❼ **2.0 lb. Express**  
Same as 1.5 lb. Express, but yields a 2-lb. loaf.
- ❽ **Dough**  
This cycle prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc., to be baked in a conventional oven. There is no baking in this cycle.
- ❾ **Jam**  
For making jams with fresh fruit.
- ❿ **Cake**  
Kneading, rising, and baking occurs, but with the aid of soda or baking powder.
- ⓫ **Whole Grain**  
For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (whole wheat flour, rye flour). Bread will be more compact and heavy.
- ⓬ **Bake**  
When additional baking of breads is needed because a loaf is too light or not baked through. There is no kneading or resting.

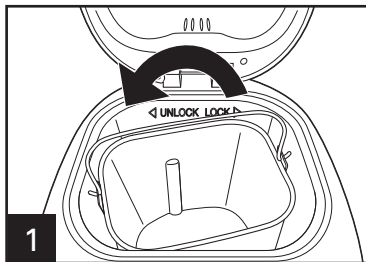


# Detailed Instructions

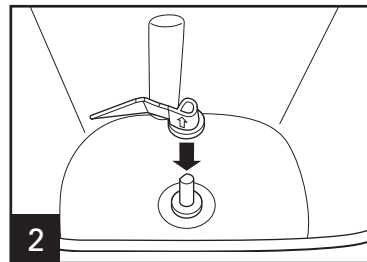
## BEFORE FIRST USE:

- Check for any missing or damaged parts.
- Clean all the parts according to the *Cleaning* section.
- Set the breadmaker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Let unit cool down and clean all the detached parts again.

- The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Dry all parts thoroughly. The appliance is ready for use.

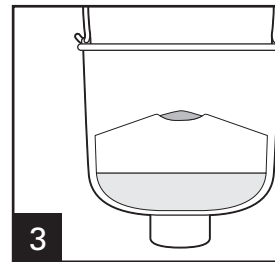


**1** Using the bread pan handle, turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance.



**2** Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.

**CAUTION!** Falling Object Hazard. Breadmaker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of the counter away from the edge.



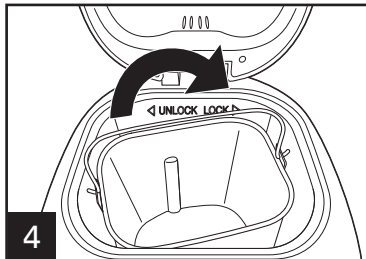
**3** Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour; and last the yeast.

**NOTE:** Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

LAST: Yeast. **MUST** be separate from wet ingredients

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

FIRST: Liquid ingredients – room temperature



**4** Place the bread pan into the appliance and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid.

**5** Plug in the appliance. A beep will be heard and the display will default to Cycle **1**.

**6** Press the CYCLE button until your desired cycle is displayed.

**7** Press the LOAF SIZE button to move the arrow to 1.5- or 2-lb. loaf size. (Loaf size is not an option in Cycles **4**, **6**, **7**, **8**, **9**, **10**, and **12**.)

**8** Press the CRUST button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, or Dark crust. (Crust is not adjustable in Cycles **8**, **9**, **10**, **11**, and **12**.)

## Detailed Instructions (cont.)

- 9** If desired, set the DELAY TIMER with the + and – buttons. (Delay function is not available in Cycles **6**, **7**, and **9**.)  
**NOTE:** Do not use this feature when using dairy, eggs, etc.
- 10** Press the START/STOP button to begin the cycle. Breadmaker will beep once and the ":" in the digital display will begin to flash indicating the timer is counting down. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until cycle is set to begin.
- 11** For add-ins (nuts, raisins), the machine will beep at the start of the second kneading. Open the lid and pour in your add-ins. This timing varies by cycle. (Refer to the Timetable for Cycles chart.)
- 12** Once the cycle is complete, the machine will beep 10 times and shift to the Keep Warm setting for 1 hour.
- 13** To stop the machine, press the START/STOP button for 2 seconds and the Keep Warm setting will end. Unplug the power cord and then open the lid using oven mitts.
- 14** Let the bread pan cool down slightly before removing the bread. Using oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.
- 15** Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.
- 16** If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. When not in use or when operation is complete, unplug the power cord.

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

# Timetable for Cycles

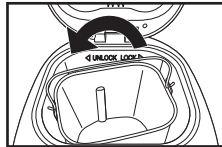
Each of the cycles of the bread maker have different amounts of time devoted to kneading, rising, and/or baking. The chart below shows how many minutes are in each phase for specific cycles.

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

CYCLE	FIRST KNEADING	FIRST DOUGH RISE	ADD INGREDIENTS AT BEEP	SECOND KNEADING	SECOND DOUGH RISE	THIRD DOUGH RISE	BAKE	TOTAL TIME	KEEP WARM (1 HOUR)
① Basic – 1.5 lb.	9 min.	20 min.	–	14 min.	25 min.	45 min.	1 hr.	<b>2 hrs. 53 min.</b>	Yes
2 lb.	10 min.	20 min.	–	15 min.	25 min.	45 min.	1 hr. 5 min.	<b>3 hrs.</b>	Yes
② French – 1.5 lb.	16 min.	40 min.	–	19 min.	30 min.	50 min.	1 hr. 5 min.	<b>3 hrs. 40 min.</b>	Yes
2 lb.	18 min.	40 min.	–	22 min.	30 min.	50 min.	1 hr. 10 min.	<b>3 hrs. 50 min.</b>	Yes
③ Gluten-Free – 1.5 lb.	9 min.	25 min.	–	18 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	55 min.	<b>3 hrs. 32 min.</b>	Yes
2 lb.	10 min.	25 min.	–	20 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	1 hr.	<b>3 hrs. 40 min.</b>	Yes
④ Quick	7 min.	5 min.	–	8 min.			1 hr. 20 min.	<b>1 hr. 40 min.</b>	Yes
⑤ Sweet – 1.5 lb.	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	55 min.	50 min.	<b>2 hrs. 50 min.</b>	Yes
2 lb.	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	50 min.	1 hr.	<b>2 hrs. 55 min.</b>	Yes
⑥ 1.5-lb. Express	12 min.	11 min.	–	–	–	–	35 min.	<b>58 min.</b>	Yes
⑦ 2.0-lb. Express	9 min.	9 min.	–	–	–	–	40 min.	<b>58 min.</b>	Yes
⑧ Dough	20 min.	30 min.	–	–	40 min.	–	–	<b>1 hr. 30 min.</b>	No
⑨ Jam	–	–	–	–	–	–	1 hr. 20 min.	<b>1 hr. 20 min.</b>	No
⑩ Cake	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	<b>2 hrs. 50 min.</b>	Yes
⑪ Whole Grain – 1.5 lb.	15 min.	40 min.	–	5 min.	25 min.	40 min.	50 min.	<b>2 hrs. 55 min.</b>	Yes
2 lb.	15 min.	40 min.	–	5 min.	25 min.	40 min.	55 min.	<b>3 hrs.</b>	Yes
⑫ Bake	–	–	–	–	–	–	1 hr.	<b>1 hr.</b>	Yes

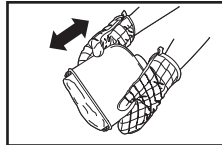
# Removing Bread

Bread pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used. Remove the bread pan by lifting the handle and turning it counterclockwise to unlock it from the base of the chamber.



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

**TIP:** If the kneading paddle comes out in the loaf, remove it with a spatula or small utensil.



When baking is complete, the unit will switch to the Keep Warm setting for up to 1 hour. Press and hold the START/STOP button for 2 seconds to end this cycle before removing bread pan.

## Slicing

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

## Storing Homemade Bread

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

# Cleaning

## **⚠ WARNING** Electrical Shock Hazard.

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

**1**

To clean kneading paddle:  
If the kneading paddle is difficult to remove from the bread, add water to the bottom of the bread pan and allow to soak for up to 1 hour.  
Wipe the paddle carefully with a damp cloth. The kneading paddle is dishwasher-safe.

**2**

To clean bread pan:  
Remove the bread pan by turning it counterclockwise. Wipe inside and outside of bread pan with a damp cloth. Do not use any abrasive agents, in order to protect the nonstick coating. The bread pan must be dried completely before installation.  
**NOTE:** The bread pan and kneading paddles are dishwasher-safe. The outside of the bread pan and base may discolor. This is normal.

**3**

To clean housing and top lid:  
After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

**4**

Before the breadmaker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the top lid is closed.

# Tips: Bread Basics

## Ingredients

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

### Flour

#### All-Purpose Flour

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

#### Bread Flour

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

#### Self-Rising Flour

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

#### Whole-Wheat Flour

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

#### Tip:

- To check whether the yeast is fresh and active:
- Pour 1 cup hot tap water into a measuring cup.
  - Add 1 teaspoon white sugar and 1 Tablespoon yeast.
  - Place the measuring cup in a warm place for about 5 minutes.
  - Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow." If it does not, the yeast is dead or inactive.

### Other Ingredients

#### Egg

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

#### Salt

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

#### Shortening, Butter, and Vegetable Oil

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

#### Sugar

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

#### Water and Other Liquids (always added first)

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be at room temperature. Some recipes may call for milk or other liquids. Never use dairy with the Delay Timer option.

#### Yeast

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

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

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

# Tips: Use Exact Measurements

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

## Adding Sequence

**Always** add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

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

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

## Liquid Ingredients

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

## Liquid Measurement Conversion Chart

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

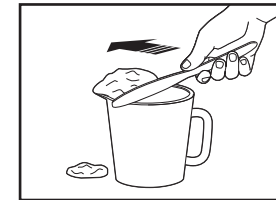
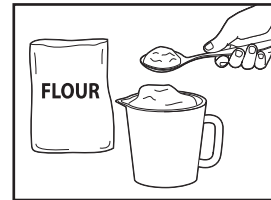
## Dry Measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

**HINT:** Before measuring, stir the flour to aerate it.

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

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



## Dry Measurement Weight Equivalents

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

# Frequently Asked Questions

## ***May I use a sugar substitute in place of sugar?***

Sugar is necessary for the yeast to produce a light loaf with a good height. Results may vary with the type and amount of sugar substitute used. If you are going to use an artificial sweetener, choose one that is aspartame-based rather than saccharin-based.

## ***May I omit the salt or sugar from the recipe?***

No, both the sugar and salt play an important role in the breadmaking process. Salt prevents the yeast from overreacting and the bread from overrising. The combination of sugar, salt, and yeast is a key part of the breadmaking process. Remember that the 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 the bread?***

This breadmaker will beep at the start of the second kneading to let you know when to add raisins, nuts, seeds, etc. This timing varies by cycle. (Refer to the Timetable for Cycles chart.) If you are using the Delay Start timer and it is more convenient, you may add ingredients at the start.

## ***Can I open the lid while the breadmaker is operating?***

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

## ***Can I use my favorite bread recipes in my breadmaker?***

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread with recipes provided before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4 1/4 cups 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 the bread in the bread pan after baking?***

This unit has a 60-minute Keep Warm cycle that lets you leave the bread in the pan for up to an hour after baking is complete. Once the warming cycle is over, it is best to remove the bread immediately or the bottom of your loaf will absorb moisture and become soggy.

## ***Can the 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 the machine and at what setting?***

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

## ***What is the difference between American flour and Canadian Flour?***

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

# Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Odor or burning smell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop the breadmaker and allow to cool completely. Wipe excess flour, etc., from the baking chamber with a paper towel.</li> </ul> <p><b>TIP:</b> Measure ingredients over the counter, adding them to the bread pan prior to insertion into the machine.</p>
Ingredients not blending; can hear motor turning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread pan or kneading paddle may not be installed properly.</li> <li>Too many ingredients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure kneading paddle is set all the way on shaft.</li> <li>Measure ingredients accurately.</li> </ul>
"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Internal temperature of breadmaker is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow unit to cool down in between cycles. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Allow to cool 15–30 minutes before beginning new cycle.</li> </ul>
Window is cloudy or covered with condensation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>May occur during mixing or rising cycles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensation usually disappears during baking cycle. Clean window well in between uses.</li> </ul>
Kneading paddle comes out with the bread.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thicker crust with dark crust setting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.</li> <li>Choose a lighter crust (Cycles ①–⑦ only).</li> </ul>



# Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread pan or kneading paddle may not be installed properly.</li> <li>Too many dry ingredients.</li> <li>Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft.</li> <li>Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order.</li> <li>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.</li> </ul>
Bread rises too high or pushes lid up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients not measured properly (too much yeast, flour).</li> <li>Kneading paddle not in bread pan.</li> <li>Forgot to add salt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added.</li> <li>Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2 ml).</li> <li>Check installation of kneading paddle.</li> </ul>
Bread does not rise; loaf is short.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast.</li> <li>Lifting lid during cycles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately.</li> <li>Check expiration date of yeast and flour.</li> <li>Liquids should be room temperature.</li> </ul>
Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dough has risen too fast.</li> <li>Too much yeast or water.</li> <li>Incorrect cycle chosen for the recipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately.</li> <li>Decrease yeast or water slightly.</li> </ul>
Crust color is too light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opening the lid during baking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not open lid during baking.</li> <li>Select a darker crust option (Cycles ①–⑦ only).</li> </ul>
Crust color is too dark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much sugar in the recipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Decrease sugar amount slightly.</li> <li>Select a lighter crust option (Cycles ①–⑦ only).</li> </ul>

# Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Bread loaf is lopsided.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much yeast or water.</li> <li>• Kneading paddle pushes dough to one side before rising and baking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Measure all ingredients accurately.</li> <li>• Decrease yeast or water slightly.</li> <li>• Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.</li> </ul>
Loaves made are different shapes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varies by the type of bread.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.</li> </ul>
Bottom of loaf is soggy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bread has remained in bread pan on Keep Warm setting too long and absorbed moisture.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• End Keep Warm setting by pressing START/STOP for 2–3 seconds.</li> <li>• Remove bread from bread pan using oven mitts.</li> </ul>
Bread is hollow or holey inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dough too wet, too much yeast, no salt.</li> <li>• Water too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Measure all ingredients accurately.</li> <li>• Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement.</li> <li>• Use room-temperature water.</li> </ul>
Underbaked or sticky, doughy bread.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much liquid; incorrect cycle chosen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decrease liquid and measure ingredients carefully.</li> <li>• Check cycle chosen for recipe.</li> </ul>
Bread mashes down when slicing.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bread is too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow to cool on a wire rack for 15–30 minutes before slicing.</li> </ul>
Bread has a heavy, thick texture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much flour, old flour.</li> <li>• Not enough water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try increasing water or decreasing flour.</li> <li>• Whole-grain breads will have a heavier texture.</li> </ul>
Base of bread pan has darkened or is spotted.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After washing in dishwasher.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal and will not affect the bread pan.</li> </ul>

# Recipes – Basic (Cycle 1)

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

## White

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

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

### 2-lb. (907-g) Loaf

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

## White Wheat

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
3 Tablespoons (44 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
2 cups (473 ml) bread flour  
1 cup (237 ml) whole-wheat flour  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
3 Tablespoons (44 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
3 Tablespoons (44 ml) nonfat dry milk  
2 1/2 cups (591 ml) bread flour  
1 1/2 cups (355 ml) whole-wheat flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

## Onion

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1 1/8 teaspoons (5.5 ml) salt  
1 Tablespoon (15 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 Tablespoons (30 ml) dried minced onion  
3 1/2 cups (828 ml) bread flour  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/3 cups (315 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) butter or vegetable oil  
3 Tablespoons (44 ml) dried minced onion  
4 1/2 cups (1.1 L) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

## Onion Poppy Seed

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1 1/8 teaspoons (5.5 ml) salt  
1 Tablespoon (15 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
3 1/2 cups (828 ml) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) onion flakes  
2 teaspoons (10 ml) poppy seeds  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/3 cups (315 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) butter or vegetable oil  
4 1/2 cups (1.1 L) bread flour  
2 teaspoons (10 ml) onion flakes  
1 Tablespoon (15 ml) poppy seeds  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

# Recipes – Basic (Cycle 1)

## Oatmeal-Buttermilk

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) buttermilk  
1 teaspoon (5 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
3/4 cup (177 ml) regular oats (old-fashioned oats)  
2 1/2 (591 ml) cups bread flour  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

## Maple Wheat

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) buttermilk  
1 teaspoon (5 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
2 Tablespoons (30 ml) maple syrup  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
1 cup (237 ml) whole-wheat flour  
2 cups (473 ml) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) buttermilk  
1 1/4 teaspoons (6.2 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) butter or vegetable oil  
1 cup (237 ml) regular oats (old-fashioned oats)  
2 3/4 cups (651 ml) bread flour  
2 1/2 teaspoons (12.3 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/3 cups (315 ml) buttermilk  
1 teaspoon (5 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
3 Tablespoons (44 ml) maple syrup  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
1 1/2 cups (355 ml) whole-wheat flour  
2 1/2 cups (591 ml) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

## Italian Parmesan Bread

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) + 2 Tablespoons (30 ml) water  
1 1/8 teaspoons (5.5 ml) salt  
1 Tablespoon (15 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) olive oil  
3 1/2 cups (828 ml) bread flour  
1 teaspoon (5 ml) dried, crushed basil  
1 teaspoon (5 ml) dried, crushed oregano  
3 Tablespoons (44 ml) grated Parmesan cheese  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

## Light Rye

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1 Tablespoon (15 ml) butter or vegetable oil  
2 teaspoons (10 ml) caraway seed  
2 cups (473 ml) bread flour  
1 cup (237 ml) rye flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/3 cups (315 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) olive oil  
4 1/2 cups (1.1 L) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) dried, crushed basil  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) dried, crushed oregano  
1/4 cup (59 ml) grated Parmesan cheese  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1 Tablespoon (15 ml) butter or vegetable oil  
2 teaspoons (10 ml) caraway seed  
3 cups (710 ml) bread flour  
1 1/2 cups (355 ml) rye flour  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

# Recipes – Basic (Cycle 1)

## Honey Granola

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) + 2 Tablespoons (30 ml) water  
1 1/8 teaspoons (5.5 ml) salt  
1 Tablespoon (15 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
1 1/2 cups (355 ml) bread flour  
1 cup (237 ml) whole-wheat flour  
1 cup (237 ml) granola  
1 1/4 teaspoons (6.2 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) honey  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 1/2 cups (591 ml) bread flour  
1 cup (237 ml) whole-wheat flour  
1 cup (237 ml) granola  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

# Recipes – French (Cycle 2)

## French

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

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

### 2-lb. (907-g) Loaf

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

## French Onion

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1-ounce (28 g) envelope dry onion soup mix  
3 1/2 cups (828 ml) bread flour  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) water  
1-ounce (28 g) envelope dry onion soup mix  
4 1/2 cups (1.1 L) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

# Recipes – Gluten-Free (Cycle 3)

## Gluten-Free Sandwich Bread

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

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

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

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

*Visit Bob's Red Mill online at [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) for more bread machine recipes or to find out where Bob's Red Mill products are sold.*

22

## Whole-Grain Bread

This gluten-free recipe is over 50% whole grain using the brown rice flour.

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

- 2 cups (473 ml) hot water (150°F/66°C)
- 3 large eggs, lightly beaten
- 1 teaspoon (5 ml) cider vinegar
- 1/4 cup (59 ml) canola oil
- 2 cups (473 ml) brown rice flour
- 1/2 cup (118 ml) tapioca flour
- 1/2 cup (118 ml) potato starch
- 1/2 cup (118 ml) garbanzo bean flour
- 1 1/2 teaspoons (7.4 ml) sea salt
- 4 1/2 teaspoons (22.2 ml) xanthan gum
- 3 Tablespoons (44 ml) sugar
- 3 Tablespoons (44 ml) nondairy creamer
- 2 1/4 teaspoons (11.1 ml) yeast, active dry

In a bowl, whisk together the hot water, eggs, vinegar, and oil. Place the liquid ingredients in the bread pan. In a separate bowl, stir together rice flour, tapioca flour, potato starch, garbanzo bean flour, sea salt, xanthan gum, nondairy creamer, and sugar. Pour the dry ingredients on top of the liquid. Make a small well on the top middle of the dry ingredients and add the yeast.

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

*Visit Bob's Red Mill online at [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) for more bread machine recipes or to find out where Bob's Red Mill products are sold.*

# Recipes – Quick (Cycle 4)

## Banana-Nut Quick Bread

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1/4 cup (59 ml) butter or  
vegetable oil  
2 eggs, slightly beaten  
14-ounce (397 g) package banana  
quick-bread mix  
1/2 cup (118 ml) finely chopped  
nuts

## Cornbread

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

2 eggs, slightly beaten  
1 cup (237 ml) milk  
1/2 teaspoon (2.4 ml) bread  
machine yeast  
2 8.5-ounce (241-g) package corn  
muffin mix

Set crust color to Light.

## Moist Devil's Food Cake

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

12-ounce (340-g) can evaporated  
milk  
1/2 cup (118 ml) butter or  
vegetable oil  
3 eggs, slightly beaten  
18-ounce (510-g) package  
Devil's Food cake mix

Set crust color to Light.

## Yellow Pound Cake

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 1/3 (315 ml) cups water  
1/3 cup (79 ml) butter or  
vegetable oil  
3 large eggs, slightly beaten  
3.9-ounce (111-g) vanilla instant  
pudding mix  
18-ounce (510 g) package yellow  
cake mix

# Recipes – Sweet (Cycle 5)

## Chocolate

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) milk  
1 egg, slightly beaten  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1/2 cup (118 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) unsweetened baking cocoa  
1/4 cup (59 ml) butter, room temperature  
3 cups (710 ml) bread flour  
6 ounces (3/4 cup) semi-sweet chocolate chips  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

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

## Cinnamon

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
3 1/2 cups (828 ml) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) cinnamon  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) milk  
1 egg, slightly beaten  
1 1/4 (6.2 ml) teaspoons salt  
1/2 cup (118 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) unsweetened baking cocoa  
1/4 cup (59 ml) butter, room temperature  
3 1/2 cups (828 ml) bread flour  
6 ounces (3/4 cup) semi-sweet chocolate chips  
2 1/4 teaspoons (11.1 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/2 cups (355 ml) water  
2 teaspoons (10 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
4 cups (946 ml) bread flour  
2 teaspoons (10 ml) cinnamon  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) bread machine yeast

## Cinnamon-Raisin

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 3/4 cups (651 ml) bread flour  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) cinnamon  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast  
3/4 cup (177 ml) raisins

Add raisins at Add Ingredient signal. Breadmaker will beep 10 times about 30 minutes after the cycle begins.

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) water  
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
3 1/4 cups (769 ml) bread flour  
2 teaspoons (10 ml) cinnamon  
2 1/4 teaspoons (11.1 ml) bread machine yeast  
1 cup (237 ml) raisins



# Recipes – 1.5 lb. Express (Cycle 6)

## White

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) warm water  
1 teaspoon (5 ml) salt  
3 Tablespoons (44 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
3 1/4 cups (769 ml) bread flour  
3 teaspoons (15 ml) bread machine yeast

## Cheddar

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) warm water  
1 teaspoon (5 ml) salt  
3 Tablespoons (44 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
1/3 cup (79 ml) grated cheddar  
3 1/4 cups (769 ml) bread flour  
3 teaspoons (15 ml) bread machine yeast

## Pepper-Dill

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 cup (237 ml) warm water  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1/2 teaspoon (2.4 ml) black pepper  
1/2 teaspoon (2.4 ml) dried dillweed  
3 Tablespoons (44 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil  
2 Tablespoons (30 ml) nonfat dry milk  
3 cups (710 ml) bread flour  
3 teaspoons (15 ml) bread machine yeast

# Recipes – 2.0 lb. Express (Cycle 7)

## White

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) warm water  
1 1/4 teaspoons (6.2 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
3 Tablespoons (44 ml) nonfat dry milk  
4 cups (946 ml) bread flour  
3 1/2 teaspoons (17.2 ml) bread machine yeast

## Cheddar

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) warm water  
1 1/4 teaspoons (6.2 ml) salt  
1/4 cup (59 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
3 Tablespoons (44 ml) nonfat dry milk  
1/2 cup (118 ml) grated cheddar  
4 cups (946 ml) bread flour  
3 1/2 teaspoons (17.2 ml) bread machine yeast

## Pepper-Dill

### 2-lb. (907-g) Loaf

1 1/4 cups (296 ml) warm water  
1 1/4 teaspoons (6.2 ml) salt  
1/2 teaspoon (2.4 ml) black pepper  
1/2 teaspoon (2.4 ml) dried dillweed  
1/4 cup (59 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) butter or vegetable oil  
3 Tablespoons (44 ml) nonfat dry milk  
4 cups (946 ml) bread flour  
3 1/2 teaspoons (17.2 ml) bread machine yeast

# Recipes – Dough (Cycle 8)

## Dinner Rolls

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

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

At the end of the Dough cycle, remove the dough from the breadmaker. Press and hold the START/STOP button for several seconds to end the cycle. Place on floured counter. Grease a 9- x 13-inch (23- x 33-cm) baking pan. Cut dough in half; then divide each half into 8 pieces. Place in greased pan. Let rise until almost double in size, about 45 minutes. Bake at 375°F (190°C) for 15 to 20 minutes or until done. **Makes 16 rolls.**

## Pizza Crust

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

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

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

## Focaccia

### Dough

1 cup (237 ml) water  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1 teaspoon (5 ml)  
3 1/4 cups (769 ml) bread flour  
2 teaspoons (10 ml) bread machine yeast

### Toppings

1 to 2 Tablespoons (15 to 30 ml) cornmeal  
2 Tablespoons (30 ml) olive oil  
3 Tablespoons (44 ml) fresh basil, coarsely chopped  
1/4 cup (59 ml) grated Parmesan cheese

At the end of the Dough cycle, remove the dough from the breadmaker. Press and hold the START/STOP button for several seconds to end the cycle. Place on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Sprinkle cornmeal on a jelly roll pan or cookie sheet. Roll dough into a large rectangle. Place rectangle onto pan. Using your fingers, make dents in the dough about 1 to 2 inches (2.5 to 5 cm) apart. Drizzle oil over top of dough. Let rise 30 to 45 minutes. Sprinkle dough with basil and cheese. Bake at 400°F (204°C) for 20 to 25 minutes. **Makes 1 focaccia.**

# Recipes – Dough (Cycle 8)

## Cinnamon Raisin Buns

### Dough

1 cup (237 ml) milk  
2 eggs, slightly beaten  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1/2 cup (118 ml) sugar  
1/4 cup (59 ml) butter, room temperature  
4 cups (946 ml) all-purpose flour  
2 1/2 teaspoons (12.3 ml) bread machine yeast

### Filling

1/3 cup (79 ml) butter, softened  
1 cup (237 ml) brown sugar  
1 Tablespoon (15 ml) cinnamon  
3/4 cup (177 ml) raisins

At the end of the Dough cycle, remove the dough from the breadmaker. Press and hold the START/STOP button for several seconds to end the cycle. Place on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Roll dough to a large rectangle. Spread with softened butter. Mix the brown sugar and cinnamon; then sprinkle over the butter. Scatter the raisins over the butter and sugar. Roll up dough from the longest side. Cut into rolls about 1/2-inch thick. Place in a greased 10- x 14-inch (25- x 36-cm) baking pan.\* Cover and let rise until almost doubled, about 1 hour. Bake at 375°F (190°C) for 20 to 25 minutes, or until done. Let cool slightly; then ice.

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

**Makes about 16 large cinnamon rolls.**

\*Can also use a 9- x 13-inch (23- x 33-cm) baking pan plus a 9- x 5-inch (23- x 13-cm) loaf pan.

28

### Icing

3-ounces (85 g) cream cheese, room temperature  
3 Tablespoons (44 ml) butter, room temperature  
1 cup (237 ml) confectioners sugar  
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract  
Pinch salt

## Homemade Wonderful Gluten-Free Rolls

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

1 teaspoon (5 ml) cider vinegar  
1/4 cup (59 ml) melted butter or oil  
1 2/3 cups (394 ml) warm milk (cow, rice, or soy)  
1 whole egg plus enough egg whites to equal 3/4 cup (177 ml)  
1 package Bob's Red Mill Gluten-Free Homemade Wonderful Bread Mix

Place first 3 ingredients (liquid) into bread pan. Open Bob's Red Mill Gluten-Free Homemade Wonderful Bread Mix and remove yeast packet. Add yeast to bread pan with liquid ingredients. Pour bread mix in bread pan. Set breadmaker to Dough setting and start. Once breadmaker signals dough is complete (10 beeps), dough is ready for use. With lightly greased hands, separate dough into 24 1-inch balls and place on baking sheets approximately 2 inches apart. COVER with oiled aluminum foil or plastic wrap and let rise in warm (75° to 80°F [24° to 27°C]) place for 20 minutes. Remove cover. BAKE at 375°F (190°C) for 15–18 minutes (do not underbake). To test for doneness, tap roll with fingernail. A crisp, hard sound indicates a properly baked roll.

**Makes 2 dozen rolls.**

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

*Visit Bob's Red Mill online at [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) for more bread machine recipes or to find out where Bob's Red Mill products are sold.*

## Recipes – Jam (Cycle 9)

### Strawberry Jam

6 cups (1.4 L) strawberries,  
capped, cut into small pieces  
(approx. 2 lbs. [907 g] fresh)  
1 1/2 cups (355 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) powdered  
fruit pectin  
1 Tablespoon (15 ml) lemon juice

Place all ingredients in pan; stir until well mixed. Start breadmaker. After cycle has finished, allow jam to cool about 1 hour before transferring into storage containers. Store in refrigerator for up to 3 weeks or in freezer for 1 year. **Makes 4 cups (946 ml).**

## Recipes – Cake (Cycle 10)

Use entire box of any brand or flavor of 18-ounce (510-g) or 18 3/4-ounce (532-g) Cake Mix. Follow package directions using Cycle 10.

# Recipes – Whole-Grain (Cycle 11)

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

## Whole-Wheat

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

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

## High-Fiber Bran

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

- 1 1/4 cups (296 ml) water
- 1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
- 2 Tablespoons (30 ml) honey
- 2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil
- 1 cup (237 ml) whole bran cereal
- 1 1/2 cups (355 ml) whole-wheat flour
- 1 1/2 cups (355 ml) bread flour
- 2 1/2 teaspoons (12.3 ml) bread machine yeast

### 2-lb. (907-g) Loaf

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

### 2-lb. (907-g) Loaf

- 1 1/3 cups (315 ml) water
- 1 1/2 teaspoons (7.4 ml) salt
- 3 Tablespoons (44 ml) honey
- 2 Tablespoons (30 ml) butter or vegetable oil
- 1 cup (237 ml) whole bran cereal
- 1 3/4 cups (414 ml) whole-wheat flour
- 1 3/4 cups (414 ml) bread flour
- 2 1/2 teaspoons (12.3 ml) bread machine yeast

## 5-Grain Rolled Cereal

### 1.5-lb. (680-g) Loaf

- 1 cup (237 ml) + 1/8 cup (30 ml) water, warm
- 2 Tablespoons (30 ml) butter
- 1 1/2 Tablespoons (22.2 ml) brown sugar
- 1 teaspoon (5 ml) sea salt
- 1 cup (237 ml) 5-grain rolled cereal
- 1/3 cup (79 ml) sunflower seeds (raw shelled)
- 1 1/2 cups (355 ml) white flour, unbleached
- 1/2 cup (118 ml) whole-wheat flour
- 1/2 teaspoon (2.4 ml) vital wheat gluten
- 3 Tablespoons (44 ml) milk powder (non-fat dry)
- 1 1/2 teaspoons (7.4 ml) yeast, active dry

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

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

*Visit Bob's Red Mill online at [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) for more bread machine recipes or to find out where Bob's Red Mill products are sold.*

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

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons. Utiliser toujours des gants isolants pour manipuler le moule ou le pain chauds.
3. 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.
4. 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.
5. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. 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.
7. 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. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (STOP) ; ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. User de la plus grande prudence lors du retrait du moule à pain.
15. Pour éteindre la machine à pain, maintenir enfoncé le bouton START/STOP (marche/arrêt) pendant 2 secondes. Voir la section « Panneau de commande » pour de plus amples renseignements.
16. Ne placer ni les yeux ni le visage trop près de la fenêtre d'observation en verre trempé, dans l'éventualité d'un bris du verre.
17. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
18. Nettoyer minutieusement l'intérieur du four. Veiller à ne pas rayer ni endommager le tube de l'élément chauffant.
19. **ATTENTION** : Risque de choc électrique. Cuire uniquement dans le moule à pain amovible.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !



### **Autres consignes de sécurité pour le consommateur**

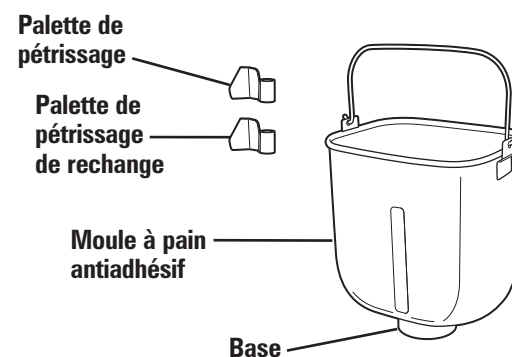
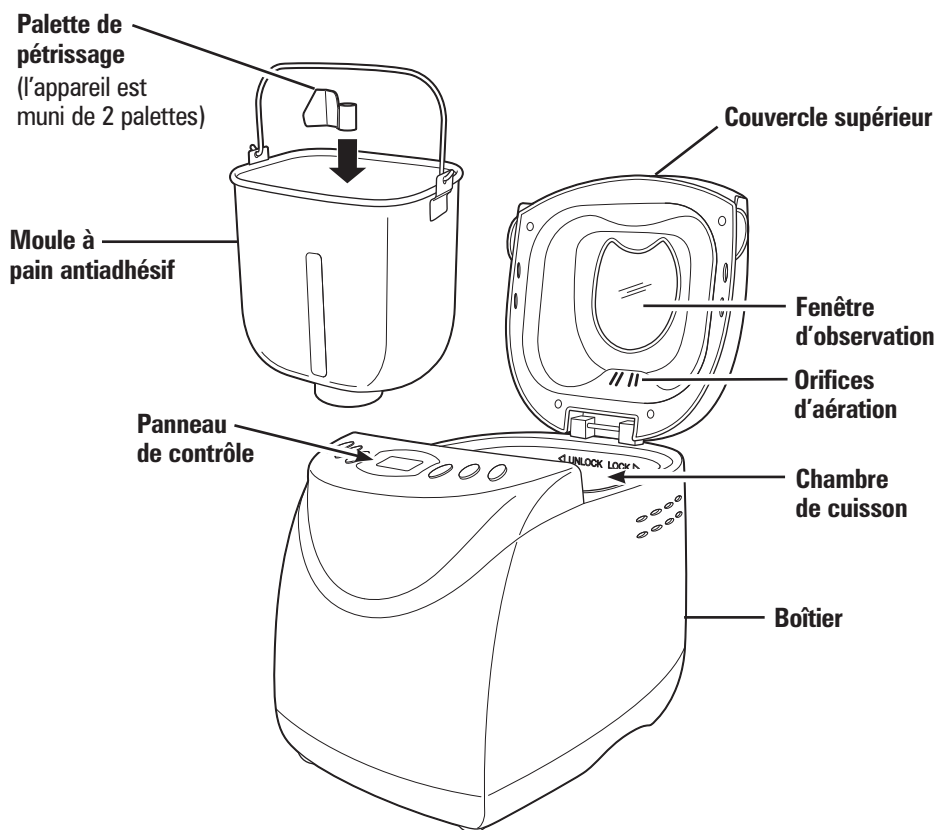
**Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.**

**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit 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.

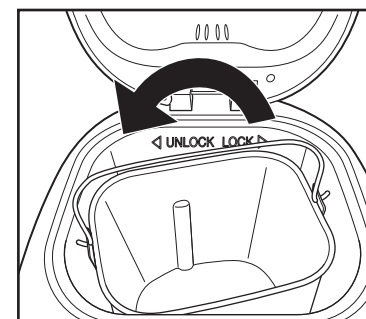
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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 une surcharge du circuit électrique, n'utilisez pas d'autres appareils haute puissance sur le même circuit que la machine à pain.

# Pièces et caractéristiques



## POUR RETIRER LE MOULE À PAIN :



En agrippant la poignée du moule à pain, tournez celui-ci dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulever puis retirer le moule de la chambre de cuisson.

# Guide de démarrage rapide

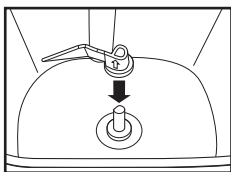
Voir la section « Instructions détaillées » pour des renseignements supplémentaires.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Laver et assécher le moule à pain et la palette de pétrissage.

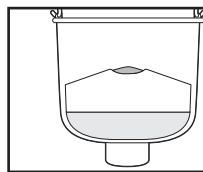
**NOTE** : N'utiliser pas d'ustensiles métalliques dans le moule au risque d'endommager la surface antiadhésive.

**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.

## 1 Ajouter les ingrédients



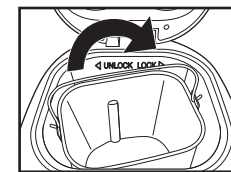
▶ Placer la palette de pétrissage sur l'arbre, flèche pointant vers le haut, et pousser-la à fond en veillant à ce que les surfaces planes soient alignées.



**DERNIER** : Levure. DOIT être séparé des ingrédients humides  
**SECOND** : Ingrédients secs (sucre, sel, shortening, farine)  
**PREMIER** : Ingrédients liquides – température ambiante

▶ Mesurer avec soin et ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre EXACT prescrit dans la recette.

**CONSEIL** : Mesurer les ingrédients à l'avance, y compris les ajouts (noix, raisins).



▶ Placer le moule dans la machine à pain en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Fermer le couvercle.

**NOTE** : Le moule doit se verrouiller en place pour obtenir un mélange et un pétrissage adéquats.

## 2 Sélectionner le cycle

▶ Appuyer sur le bouton CYCLE jusqu'à ce que le numéro de programme désiré apparaisse sur l'afficheur numérique.

▶ Appuyer sur les boutons CRUST (croûte) et LOAF SIZE (miche) pour ajuster le réglage (impossible pour certains cycles).

▶ Pour programmer un démarrage différé (DELAY TIMER), utiliser les boutons + ou – du retardateur pour ajouter jusqu'à 12 heures de délai avant le démarrage du cycle. Reportez-vous à la page 40 pour des renseignements supplémentaires.

## 3 Commencez à faire le pain

▶ Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt). L'afficheur indiquera le temps qu'il reste pour compléter le cycle.

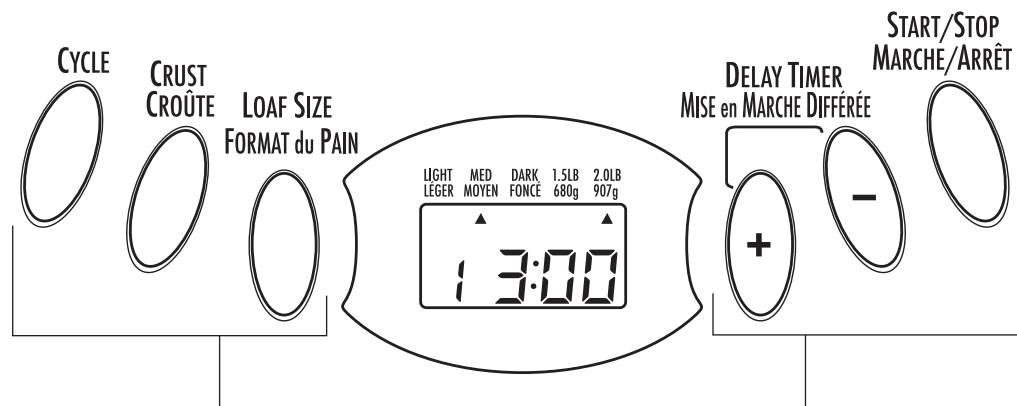
▶ Ajouts : Après le second cycle de pétrissage, 10 bips signaleront le moment d'ajouter des fruits, des noix, etc.

▶ Une fois le cycle terminé, la machine émet un bip et démarre le cycle Réchaud (Keep Warm) pendant jusqu'à 1 heure.

▶ En portant des gants isolants, tourner le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et soulevez le moule en ligne droite. En portant toujours les gants, secouer la miche dans le moule et laissez refroidir 10 minutes.

▶ Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pendant 2 secondes pour annuler ce cycle et éteindre la machine à pain.

# Panneau de contrôle



## Cycles préprogrammés

- ❶ Basic/De base
- ❷ French/Français
- ❸ Gluten-Free/Sans Gluten
- ❹ Quick/Rapide
- ❺ Sweet/Sucré
- ❻ 1.5lb. Express/  
1,5lb. (680g) Express
- ❼ 2.0lb. Express/  
2,0lb. (907g) Express
- ❽ Dough/Pâte
- ❾ Jam/Confiture
- ❿ Cake/Gâteau
- ⓫ Whole Grain/Grains Entiers
- ⓬ Bake/Cuisson

### CYCLE

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

### COULEUR DE LA CROÛTE

Appuyer sur le bouton CRUST (Croûte) pour déplacer la flèche au réglage voulu : croûte pâle (Light), moyenne (Medium) ou foncée (Dark). (Le réglage de couleur n'est pas disponible pour les cycles ❸, ❹, ❿, ⓫ et ⓬.)

### POIDS DE LA MICHE

Appuyer sur le bouton LOAF SIZE (Format du pain) pour déplacer la flèche sur 1,5 ou 2 lb. (Le réglage du poids de la miche n'est pas disponible pour les cycles ❹, ❻, ❼, ❽, ❾, ❿ et ⓬.)

### RETARDATEUR

Utiliser le retardateur (Delay Timer) pour différer le démarrage de la machine à pain. Appuyer sur les boutons + et - pour augmenter la durée du cycle qui apparaît sur l'afficheur. Ajouter jusqu'à 13 heures, retardateur et cycle de préparation du pain compris.

#### NOTES :

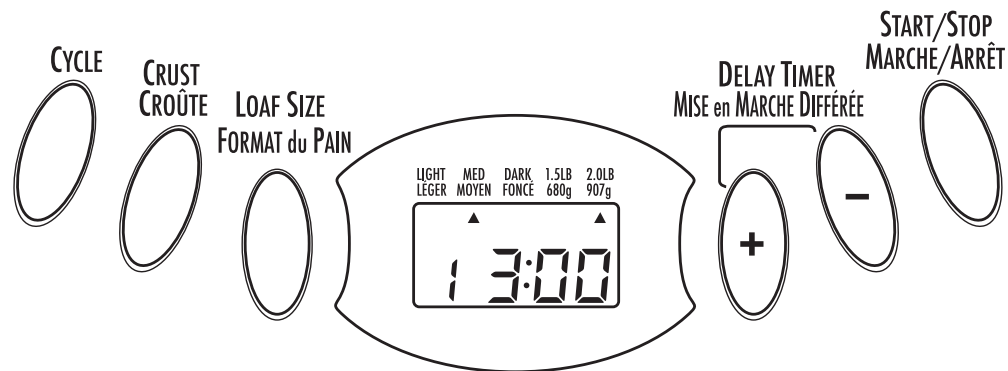
- Régler le retardateur après la sélection du cycle, du poids de la miche et de la couleur de la croûte.
- Le retardateur n'est pas disponible pour les cycles 1,5 lb. Express, 2 lb. Express et JAM.
- **N'utiliser pas le retardateur pour des recettes comprenant des produits laitiers ou d'autres produits sensibles, tels que œufs, lait, crème ou fromage.**

### BOUTON START/STOP (démarrage/arrêt)

Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une seule fois pour démarrer un cycle. Un bip court se fera entendre, le deux-points sur l'afficheur se mettra à clignoter et le cycle démarrera. Pour retirer le pain, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour mettre fin au cycle de cuisson.

Pour annuler un cycle, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pendant au moins 2 secondes.

# Panneau de contrôle (suite)



## PANNE DE COURANT

Dans l'éventualité d'une panne de courant, la fabrication du pain se poursuivra automatiquement pendant 5 minutes. Si l'interruption dure plus de 5 minutes, l'appareil cessera de fonctionner et l'afficheur reviendra aux réglages par défaut (cycle ❶ couleur moyenne et miche de 2 lb). Si la pâte a commencé à lever, jeter les ingrédients du moule et recommencer. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour continuer le cycle à partir du début.

## AFFICHAGE D'ALERTE

« HHH » – Cette alerte signifie que la température à l'intérieur du moule à pain est trop élevée. Arrêter le programme, débrancher le cordon, ouvrir le couvercle et laisser la machine refroidir complètement avant de redémarrer.

« LLL » – Cette alerte signifie que la température à l'intérieur du moule à pain est trop basse. La température de la pièce est trop basse pour permettre le fonctionnement de la machine à pain.

## RÉCHAUD

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

Pour annuler la fonction Réchaud, appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pendant 2 secondes.

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

## Cycles préprogrammés

- ❶ Basic/De base
- ❷ French/Français
- ❸ Gluten-Free/Sans Gluten
- ❹ Quick/Rapide
- ❺ Sweet/Sucré
- ❻ 1.5lb. Express/  
1,5lb. (680g) Express
- ❼ 2.0lb. Express/  
2,0lb. (907g) Express
- ❽ Dough/Pâte
- ❾ Jam/Confiture
- ❿ Cake/Gâteau
- ⓫ Whole Grain/Grains Entiers
- ⓬ Bake/Cuisson

# Cycles de programmation

## ❶ Basic (De base)

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

## ❷ French (Français)

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

## ❸ Gluten-Free (Sans gluten)

Pour les pains et les mélanges sans gluten.

## ❹ Quick (Rapide)

Pour les recettes de pain rapides qui n'exigent pas de levure organique mais possiblement de la poudre à pâte (levure chimique) ou du bicarbonate de soude. Le temps requis pour le pétrissage, la levée et la cuisson est moindre que pour le pain ordinaire.

## ❺ Sweet (Sucré)

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

## ❻ 1.5 lb. Express (1,5 lb [680 g] Express)

Le pétrissage, la levée et la cuisson d'une miche de 1,5 lb prend 58 minutes en utilisant une levure à levée rapide. La miche sera plus petite et moins consistante que celle réalisée au cycle Basic (Pain ordinaire).

## ❼ 2.0 lb. Express (2,0 lb [907 g] Express)

Semblable au cycle 1,5 lb. Express, mais donne une miche de 2 lb.

## ❽ Dough (Pâte)

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

## ❾ Jam (Confiture)

Pour faire de la confiture à partir de fruits frais.

## ❿ Cake (Gâteau)

Le pétrissage, la levée et la cuisson s'effectuent, mais à l'aide de bicarbonate de soude ou de poudre à pâte.

## ⓫ Whole Grain (Grains entiers)

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

## ⓬ Bake (Cuisson)

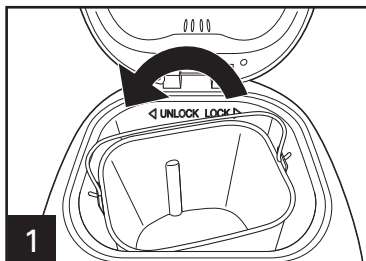
Lorsqu'une cuisson prolongée est nécessaire parce que la miche est trop légère ou insuffisamment cuite. Le cycle ne comporte ni pétrissage ni délai.

# Instructions détaillées

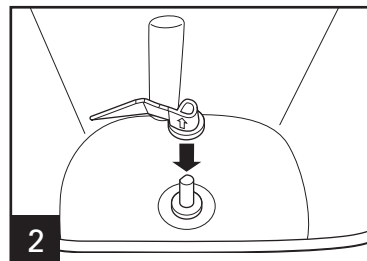
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Vérifier qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée.
- Nettoyer toutes les pièces selon la section « Nettoyage ».
- Régler la machine au mode Bake (Cuisson) et laissez cuire à vide pendant 10 minutes. Laissez 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.

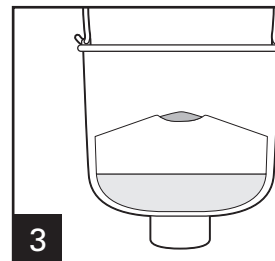


**1** En agrippant la poignée du moule à pain, tourner celui-ci dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis retirer-le de l'appareil.



**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.



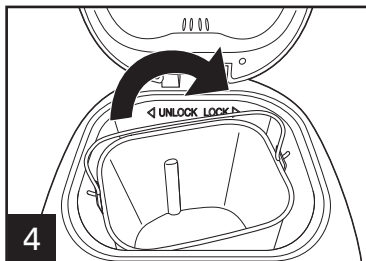
**DERNIER :** Levure. **DOIT** être séparé des ingrédients humides

**SECOND :** Ingrédients secs (sucre, sel, shortening, farine)

**PREMIER :** Ingrédients liquides – température ambiante

**3** Ajouter les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette. D'abord, ajouter les liquides, le sucre et le sel ; ensuite la farine ; et enfin la levure.

**NOTE :** Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.



**4** Placer le moule à pain dans l'appareil et vérifier qu'il est bien verrouillé en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermer le couvercle.

**5** Brancher l'appareil. Un bip retentira et l'afficheur indiquera le Cycle **1** par défaut.

**6** Appuyer sur le bouton CYCLE jusqu'à ce que le numéro de programme désiré apparaisse sur l'afficheur numérique.

**7** Appuyer sur le bouton LOAF SIZE (Format du pain) pour déplacer la flèche sur 1,5 ou 2 lb. (Le réglage du format du pain n'est pas disponible pour les cycles **4**, **6**, **7**, **8**, **9**, **10** et **12**.)

**8** Appuyer sur le bouton CRUST (Croûte) pour déplacer la flèche au réglage voulu : croûte pâle (Light), moyenne (Medium) ou foncée (Dark). (Le réglage de couleur n'est pas disponible pour les cycles **6**, **9**, **10**, **11** et **12**.)

39

# Instructions détaillées (suite)

- 9** Si vous le désirez, régler le retardateur (Delay Timer) à l'aide des boutons + et -. (La fonction Retardateur n'est pas disponible pour les cycles **6**, **7** et **9**.)  
**NOTE:** N'utiliser pas le retardateur si la pâte contient des produits laitiers, des oeufs, etc.
- 10** Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le cycle. La machine à pain émettra un bip et le deux-points (:) de l'afficheur commencera à clignoter pour indiquer que la minuterie est en marche. La palette de pétrissage commencera à mélanger les ingrédients. Si le retardateur est activé, la palette de pétrissage ne mélangera les ingrédients que lors du démarrage du cycle.
- 11** Pour les ajouts (noix, raisins), la machine émettra un bip au début du second pétrissage. Ouvrir le couvercle et verser les ajouts. Ce moment varie selon le cycle. (Reportez-vous au tableau de la durée des cycles.)
- 12** Une fois le cycle terminé, la machine émet 10 bips et passe au réglage Réchaud (Keep Warm) pendant 1 heure.
- 13** Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pendant 2 secondes et le mode Réchaud prendra fin. Débrancher le cordon d'alimentation puis ouvrir le couvercle en portant des gants isolants.
- 14** Laisser le moule refroidir légèrement avant de retirer le pain. Toujours en portant des gants isolants, tournez avec précaution le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulever ensuite le moule par la poignée pour le retirer de la machine.
- 15** En portant des gants isolants, renverser le moule (poignée du moule rabattue) sur une grille de refroidissement ou une surface de cuisson propre, puis secouer légèrement pour extraire le pain. Utiliser une spatule antiadhésive pour dégager délicatement du moule les côtés du pain.
- 16** Si la palette de pétrissage reste prise dans le pain, dégager-la délicatement à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile. Lorsque la cuisson est terminée ou si l'appareil est inutilisé, débrancher le cordon d'alimentation.

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



# Tableau des durées des cycles

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

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

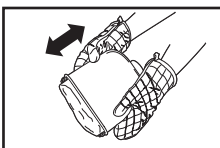
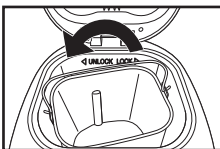
CYCLE	1 <sup>ER</sup> PÉTRISSAGE	1 <sup>ER</sup> LEVÉE	BIP POUR LES AJOUTS	2 <sup>E</sup> PÉTRISSAGE	2 <sup>E</sup> LEVÉE	3 <sup>E</sup> LEVÉE	CUISSON	TEMPS TOTAL	RÉCHAUD (1 HEUR)
① De base – 1,5 lb.	9 min.	20 min.	–	14 min.	25 min.	45 min.	1 hr.	<b>2 hrs. 53 min.</b>	Oui
2 lb.	10 min.	20 min.	–	15 min.	25 min.	45 min.	1 hr. 5 min.	<b>3 hrs.</b>	Oui
② Français – 1,5 lb.	16 min.	40 min.	–	19 min.	30 min.	50 min.	1 hr. 5 min.	<b>3 hrs. 40 min.</b>	Oui
2 lb.	18 min.	40 min.	–	22 min.	30 min.	50 min.	1 hr. 10 min.	<b>3 hrs. 50 min.</b>	Oui
③ Sans gluten – 1,5 lb.	9 min.	25 min.	–	18 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	55 min.	<b>3 hrs. 32 min.</b>	Oui
2 lb.	10 min.	25 min.	–	20 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	1 hr.	<b>3 hrs. 40 min.</b>	Oui
④ Rapide	7 min.	5 min.	–	8 min.	–	–	1 hr. 20 min.	<b>1 hr. 40 min.</b>	Oui
⑤ Sucré – 1,5 lb.	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	55 min.	50 min.	<b>2 hrs. 50 min.</b>	Oui
2 lb.	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	50 min.	1 hr.	<b>2 hrs. 55 min.</b>	Oui
⑥ 1,5-lb. Express	12 min.	11 min.	–	–	–	–	35 min.	<b>58 min.</b>	Oui
⑦ 2.0-lb. Express	9 min.	9 min.	–	–	–	–	40 min.	<b>58 min.</b>	Oui
⑧ Pâte	20 min.	30 min.	–	–	40 min.	–	–	<b>1 hr. 30 min.</b>	Non
⑨ Confiture	–	–	–	–	–	–	1 hr. 20 min.	<b>1 hr. 20 min.</b>	Non
⑩ Gâteau	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	<b>2 hrs. 50 min.</b>	Oui
⑪ Grain entier – 1,5 lb.	15 min.	40 min.	–	5 min.	25 min.	40 min.	50 min.	<b>2 hrs. 55 min.</b>	Oui
2 lb.	15 min.	40 min.	–	5 min.	25 min.	40 min.	55 min.	<b>3 hrs.</b>	Oui
⑫ Cuisson	–	–	–	–	–	–	1 hr.	<b>1 hr.</b>	Oui

# Retrait du pain

Le moule à pain et la chambre de cuisson deviennent chauds et des gants isolants doivent être portés. Retirer le moule en levant d'abord la poignée puis en tournant le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la base de la chambre de cuisson.

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

**CONSEIL** : Si la palette de pétrissage reste prise dans la miche, dégager-la à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile.



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

## Tranchage

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

## Conservation du pain

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

# Nettoyage

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

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

**1**

Pour nettoyer la palette de pétrissage : Si la palette s'extirpe difficilement du pain, ajouter de l'eau dans le fond du moule et laisser tremper pendant 1 heure.

Essuyer la palette avec soin à l'aide d'un chiffon humide. La palette de pétrissage va au lave-vaisselle.

**2**

Pour nettoyer le moule : Retirer le moule à pain en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du moule à l'aide d'un chiffon humide. N'utiliser pas de substances abrasives afin de protéger l'enduit antiadhésif. Le moule doit être séché à fond avant l'installation.

**NOTE** : Le moule à pain et la palette de pétrissage vont au lave-vaisselle. L'extérieur du moule et la base peuvent se décolorer. Il s'agit d'un phénomène normal.

**3**

Pour nettoyer le boîtier et le couvercle supérieur : Après l'utilisation, laisser l'appareil refroidir. Utiliser un chiffon humide pour essuyer le couvercle, le boîtier, la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre d'observation. N'utiliser pas de substances abrasives pour le nettoyage, ce qui risquerait de dégrader le poli de la surface. N'immerger jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

**4**

Avant de ranger la machine à pain dans un emballage, celle-ci doit être totalement refroidie, propre et sèche, couvercle supérieur fermé.

# Conseils : Notions élémentaires sur le pain

## Ingrédients

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

### Farine

#### Farine tout-usage

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

#### Farine panifiable

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

#### Farine auto-levante

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

#### Farine de blé entier

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

#### Conseils :

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

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

### Autres ingrédients

#### Oeufs

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

#### Sel

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

#### Matière grasse, beurre et huile végétale

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

#### Sucre

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

#### Eau et autres liquides (toujours ajouter en premier)

L'eau est un ingrédient essentiel dans la préparation du pain. En règle générale, l'eau doit être à température ambiante. Certaines recettes peuvent demander du lait ou d'autres liquides. N'utiliser jamais l'option Retardateur avec du lait.

#### Levure (organique)

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

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

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

# Conseils : Mesurer avec précision

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

## Séquence d'ajout des ingrédients

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

PREMIER : Ingrédients liquides

SECOND : Ingrédients secs

DERNIER : Levure

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

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

## Ingrédients liquides

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

## Tableau de conversion des unités de mesure des liquides

Onces liquides	Tasse	Cuillers à soupe	Cuillers à café
8	1	16	48
7	7/8	14	42
6	3/4	12	36
5	5/8	10	30
4	1/2	8	24
3	3/8	6	18
2	1/4	4	12
1	1/8	2	6
		1	3
44		1/2	1 1/2

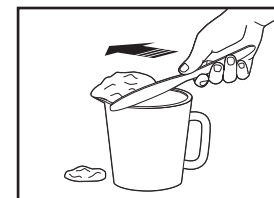
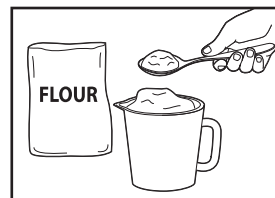
## Mesures sèches

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

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

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

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



## Équivalences en poids des mesures sèches

1 tasse de :	Onces	Grammes
Farine tout-usage	4,4	125
Farine à pain	4,5	128
Farine de blé entier	4,2	119
Farine de seigle	3,6	102

# Foire aux questions

## ***Puis-je utiliser un substitut au lieu du sucre ?***

Le sucre est nécessaire à la levure pour produire une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité de substitut du sucre utilisée. Si vous utilisez un édulcorant artificiel, choisissez celui à base d'aspartame plutôt que de saccharine.

## ***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 ?***

Cette machine à pain émettra un bip au début du second pétrissage pour vous faire savoir qu'il est temps d'ajouter ce type d'ingrédients (raisins, noix, graines, etc.). Ce moment varie selon le cycle choisi. (Reportez-vous au tableau de la durée des cycles.) Si vous utilisez la fonction Retardateur et que cela est plus pratique, vous pouvez ajouter ces ingrédients au début.

## ***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. 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 4 1/4 tasses (1 L) d'ingrédients secs (c.-à-d. farine, avoine, semoule de maïs, etc.). Utiliser les recettes de ce manuel pour vous aider à déterminer le rapport entre les ingrédients secs et liquides, ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de beurre ou margarine à utiliser.

## ***Qu'advient-il si je laisse le pain dans le moule après la cuisson ?***

Cet appareil est doté d'un cycle Réchaud de 60 minutes 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. Assurez-vous d'ajouter le liquide en premier, suivi des ingrédients secs et finalement de la levure. Ne laissez pas la levure entrer en contact avec le liquide. Le réglage dépend du type de mélange à pain utilisé (p.ex. le réglage Régulier vaut pour le pain blanc ; le réglage Sucré est approprié pour les fruits secs, le fromage ou les noix ; un mélange blé entier ou multigrain nécessitera le réglage Grain entier ; le réglage de la couleur de la croûte—pâle, moyenne ou foncée—est une question de préférence personnelle). N'utiliser pas de mélanges à pain dont le poids de miche excède 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 ml (1 c. à table) d'eau par tasse de farine demandée par la recette. Ajouter 15 ml (1 c. à table) à la fois pour obtenir une pâte douce et souple.

# Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de brûlé ou autre.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De la farine ou d'autres ingrédients sont tombés dans la chambre de cuisson.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul> <p><b>CONSEIL :</b> Mesurer les ingrédients au-dessus du plan de travail, en les ajoutant dans le moule avant d'insérer celui-ci dans la machine.</p>
Les ingrédients ne se mélangent pas ; on entend le moteur tourner.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le moule à pain ou la palette de pétrissage n'a pas été installés correctement.</li><li>• Il y a trop d'ingrédients.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veiller à ce que la palette soit insérée à fond sur l'arbre.</li><li>• Mesurer les ingrédients adéquatement.</li></ul>
« HHH » s'affiche lorsque le bouton START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température interne de la machine est trop élevée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laisser l'appareil refroidir entre les cycles. Débrancher l'appareil, ouvrir le couvercle et retirer le moule. Laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de lancer un nouveau cycle.</li></ul>
La fenêtre d'observation est embuée ou recouverte de condensation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peut survenir durant les phases de mélange ou de levée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La condensation disparaît habituellement lors de la phase de cuisson. Bien nettoyer la fenêtre entre les utilisations.</li></ul>
La palette de pétrissage sort avec le pain.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La croûte est plus épaisse avec le réglage de couleur foncée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il arrive que la palette soit prise dans le pain. Une fois la miche refroidie, dégager la palette à l'aide d'une spatule.</li><li>• Choisir une croûte plus pâle (cycles ① – ⑦ seulement).</li></ul>

# Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le moule à pain ou la palette de pétrissage n'est pas été installés correctement.</li> <li>Il y a trop d'ingrédients.</li> <li>La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut s'avérer nécessaire de gratter les côtés avec une spatule.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que le moule est bien verrouillé dans l'appareil et que la palette est insérée à fond sur l'arbre.</li> <li>Veiller à ce que les ingrédients soient mesurés avec précision et ajoutés dans l'ordre approprié.</li> <li>Le surplus de farine peut être enlevé une fois la miche cuite et refroidie. Ajouter de l'eau, une cuillerée à table à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.</li> </ul>
Le pain lève trop haut et pousse sur le couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ingrédients n'ont pas été mesurés correctement (trop de levure, de farine).</li> <li>La palette de pétrissage n'est pas dans le moule.</li> <li>On a oublié d'ajouter le sel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer tous les ingrédients avec précision et ne pas oublier le sucre et le sel.</li> <li>Diminuer la quantité de levure de 1/4 de cuillerée à thé (1,2 ml).</li> <li>Vérifier l'installation de la palette.</li> </ul>
Le pain ne lève pas ; la miche est courte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure imprécise des ingrédients ou levure inactive.</li> <li>Le couvercle a été ouvert pendant les cycles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure tous les ingrédients avec précision.</li> <li>Vérifier la date d'expiration de la levure et de la farine.</li> <li>Les liquides doivent être à température ambiante.</li> </ul>
Une fois cuit, le pain présente un cratère sur le sommet de la miche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La pâte a levé trop vite.</li> <li>Trop de levure ou d'eau.</li> <li>Le cycle choisi ne convient pas à la recette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer tous les ingrédients avec précision.</li> <li>Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau.</li> </ul>
La couleur de la croûte est trop pâle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle a été ouvert durant la cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas ouvrir le couvercle durant la cuisson.</li> <li>Sélectionner un réglage de couleur plus foncée (cycles ①–⑦ seulement).</li> </ul>
La couleur de la croûte est trop foncée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop de sucre dans la recette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuer légèrement la quantité de sucre.</li> <li>Sélectionner un réglage de couleur plus pâle (cycles ①–⑦ seulement).</li> </ul>

# Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La miche de pain est inégale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de levure ou d'eau.</li> <li>• La palette de pétrissage pousse la pâte sur un côté avant la levée et la cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurer les ingrédients avec précision.</li> <li>• Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau.</li> <li>• Certaines miches n'auront pas une forme symétrique, en particulier avec la farine de grain entier.</li> </ul>
Les miches ont des formes différentes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La forme varie selon le type de pain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La farine de grain entier ou multigrain est plus dense et peut produire une miche plus courte que le pain blanc ordinaire.</li> </ul>
Le bas de la miche est ramolli.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pain est resté trop longtemps dans le moule en mode Réchaud et il a absorbé de l'humidité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteindre le réglage Réchaud en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pendant 2 à 3 secondes.</li> <li>• Retirer le pain du moule à l'aide de gants isolants.</li> </ul>
Le pain est creux ou plein de trous à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte est trop mouillée, il y a trop de levure, pas de sel.</li> <li>• L'eau est trop chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurer les ingrédients avec précision.</li> <li>• Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifier la mesure de sel.</li> <li>• Utiliser de l'eau à température ambiante.</li> </ul>
Le pain n'est pas assez cuit ou il est collant, pâteux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de liquide ; le cycle choisi n'est pas approprié.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diminuer la quantité de liquide et mesurer les ingrédients avec précision.</li> <li>• Vérifier que le cycle convient à la recette.</li> </ul>
Le pain s'effondre lors du tranchage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pain est trop chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser refroidir sur une grille de 15 à 30 minutes avant de trancher.</li> </ul>
La texture du pain est dense, épaisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de farine, la farine n'est pas assez fraîche.</li> <li>• Il manque d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmenter la quantité d'eau ou diminuer la quantité de farine.</li> <li>• Les pains à grain entier ont une texture plus dense.</li> </ul>
La base du moule à pain est plus foncée ou décolorée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après un lavage au lave-vaisselle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce phénomène est normal et il n'affectera pas le moule à pain.</li> </ul>

48



# Recettes – Basic (De base) (Cycle 1)

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

## Blanc

### 680 g (1,5 lb) Pain

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

## Au blé blanc

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillères à café) de sel  
44 ml (3 cuillères à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillères à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
30 ml (2 cuillères à soupe) de lait sec écrémé  
473 ml (2 tasses) de farine à pain  
237 ml (1 tasse) de farine de blé entier  
10 ml (2 cuillères à café) de levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

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

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillères à café) de sel  
44 ml (3 cuillères à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillères à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
44 ml (3 cuillères à soupe) de lait sec écrémé  
591 ml (2 1/2 tasses) de farine à pain  
355 ml (1 1/2 tasses) de farine de blé entier  
7,4 ml (1 1/2 cuillères à café) de levure de machine à pain

## Aux oignons

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
5,5 ml (1 1/8 cuillères à café) de sel  
15 ml (1 cuillère à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillères à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
30 ml (2 cuillères à soupe) d'oignons émincés secs  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine à pain  
10 ml (2 cuillères à café) de levure de machine à pain

## Aux graines de pavot et aux oignons

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
5,5 ml (1 1/8 cuillères à café) de sel  
15 ml (1 cuillère à soupe) de sucre  
44 ml (3 cuillères à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillères à café) de flocons d'oignons  
10 ml (2 cuillères à café) de graines de pavot  
10 ml (2 cuillères à café) de levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

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

### 907 g (2 lb) Pain

315 ml (1 1/3 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillères à café) de sel  
30 ml (2 cuillères à soupe) de sucre  
59 ml (1/4 tasse) de beurre ou d'huile végétale  
1,1 L (4 1/2 tasses) de farine à pain  
10 ml (2 cuillères à café) de flocons d'oignons  
15 ml (1 cuillère à soupe) de graines de pavot  
7,4 ml (1 1/2 cuillères à café) de levure de machine à pain

# Recettes – Basic (De base) (Cycle 1)

## À la farine d'avoine et au babeurre

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) de babeurre  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
177 ml (3/4 tasse) d'avoine ordinaire  
(avoine à l'ancienne)  
591 ml (2 1/2 tasses) de farine à pain  
10 ml (2 cuillers à café) de levure  
de machine à pain

## Au blé et à l'érable

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) de babeurre  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sirop  
d'érable  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
237 ml (1 tasse) de farine de blé  
entier  
473 ml (2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café)  
de levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) de babeurre  
6,2 ml (1 1/4 cuillers à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre  
59 ml (1/4 tasse) de beurre ou  
d'huile végétale  
237 ml (1 tasse) d'avoine ordinaire  
(avoine à l'ancienne)  
651 ml (2 3/4 tasses) de farine à pain  
12,3 ml (2 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

315 ml (1 1/3 tasses) de babeurre  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
44 ml (3 cuillers à soupe) de sirop  
d'érable  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
355 ml (1 1/2 tasses) de farine de  
blé entier  
591 ml (2 1/2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

## Pain au parmesan italien

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) + 30 ml (2 cuillers  
à soupe) d'eau  
5,5 ml (1 1/8 cuillers à café) de sel  
15 ml (1 cuiller à soupe) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) d'huile  
d'olive  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine à pain  
5 ml (1 cuiller à café) de basilic sec  
broyé  
5 ml (1 cuiller à café) d'origan sec  
broyé  
44 ml (3 cuillers à soupe) de  
parmesan râpé fin  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

## Au seigle pâle

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre  
15 ml (1 cuiller à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
10 ml (2 cuillers à café) de graines  
de carvi  
473 ml (2 tasses) de farine à pain  
237 ml (1 tasse) de farine de seigle  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

315 ml (1 1/3 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre  
59 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive  
1,1 L (4 1/2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
basilic sec broyé  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) d'origan  
sec broyé  
59 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé  
fin  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

355 ml (1 1/2 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre  
15 ml (1 cuiller à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
10 ml (2 cuillers à café) de graines  
de carvi  
710 ml (3 tasses) de farine à pain  
355 ml (1 1/2 tasses) de farine de  
seigle  
10 ml (2 cuillers à café) de levure  
de machine à pain

## Recettes – Basic (De base) (Cycle 1)

### Au granola et au miel

#### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) + 30 ml (2 cuillers à soupe) d'eau  
5,5 ml (1 1/8 cuillers à café) de sel  
15 ml (1 cuiller à soupe) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
355 ml (1 1/2 tasses) de farine à pain  
237 ml (1 tasse) de farine de blé entier  
237 ml (1 tasse) de granola  
6,2 ml (1 1/4 cuillers à café) de levure de machine à pain

#### 907 g (2 lb) Pain

355 ml (1 1/2 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) à café de sel  
59 ml (1/4 tasse) de miel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
591 ml (2 1/2 tasses) de farine à pain  
237 ml (1 tasse) de farine de blé entier  
237 ml (1 tasse) de granola  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de levure de machine à pain

## Recettes – French (Français) (Cycle 2)

### Français

#### 680 g (1,5 lb) Pain

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

#### 907 g (2 lb) Pain

355 ml (1 1/2 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sucre  
1,1 L (4 1/2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de levure de machine à pain

### Aux oignons français

#### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
Sachet de 1 once (28 g) de soupe instantanée aux oignons  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine à pain  
10 ml (2 cuillers à café) de levure de machine à pain

#### 907 g (2 lb) Pain

355 ml (1 1/2 tasses) d'eau  
Sachet de 1 once (28 g) de soupe instantanée aux oignons  
1,1 L (4 1/2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de levure de machine à pain

# Recettes – Gluten-Free (Sans gluten) (Cycle 3)

## Pain de sandwich sans gluten

### 680 g (1,5 lb) Pain

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

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

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

*Rendez-vous sur le site de Bob's Red Mill à [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) pour plus de recettes de machine à pain ou pour trouver où les produits Bob's Red Mill sont vendus.*

## Pain aux céréales entières

Cette recette sans gluten comprend 50 % de plus de céréales entières en utilisant la farine de riz complet.

### 680 g (1,5 lb) Pain

473 ml (2 tasses) d'eau chaude 66 °C (150 °F)	118 ml (1/2 tasse) de farine de pois chiche
3 gros œufs, légèrement battus	7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel marin
5 ml (1 cuiller à café) de vinaigre de cidre	22,2 ml (4 1/2 cuillers à café) de gomme xanthane
59 ml (1/4 tasse) d'huile de colza	44 ml (3 cuillers à soupe) de sucre
473 ml (2 tasses) de farine de riz complet	44 ml (3 cuillers à soupe) de colorant à café
118 ml (1/2 tasse) de farine de tapioca	11,1 ml (2 1/4 cuillers à café) de levure sèche active
118 ml (1/2 tasse) de fécule de pomme de terre	

Dans un bol, fouetter ensemble l'eau chaude, les œufs, le vinaigre et l'huile. Placer les ingrédients liquides dans le moule à pain. Dans un bol distinct, mélanger ensemble la farine de riz, la farine de tapioca, la fécule de pomme de terre, la farine de pois chiche, le sel marin, la gomme xanthane, le colorant à café et le sucre. Verser le mélange d'ingrédients secs sur celui d'ingrédients liquides. Faites un petit puits au milieu du dessus des ingrédients secs et ajouter la levure.

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

*Rendez-vous sur le site de Bob's Red Mill à [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) pour plus de recettes de machine à pain ou pour trouver où les produits Bob's Red Mill sont vendus.*

# Recettes – Quick (Rapide) (Cycle 4)

## Préparation rapide pour pain aux noix et à la banane

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
59 ml (1/4 tasse) de beurre  
ou d'huile végétale  
2 œufs, légèrement battus  
1 paquet de 14 oz (397 g) de  
préparation de pain instantanée  
à la banane  
118 ml (1/2 tasse) de noix finement  
hachées

## Pain de maïs

### 680 g (1,5 lb) Pain

2 œufs, légèrement battus  
237 ml (1 tasse) de lait  
2,4 ml (1/2 cuillère à café) de levure  
de machine à pain  
2 paquets de 8,5 oz (241 g) de  
préparation instantanée de muffin

Préparer la couleur de croûte sur  
claire.

## Gâteau du diable crémeux

### 680 g (1,5 lb) Pain

Boîte de 12 oz (340 g) de lait  
concentré  
237 ml (1 tasse) de beurre  
ou d'huile végétale  
3 œufs, légèrement battus  
1 paquet de 18 oz (510 g) de  
préparation pour gâteau  
du diable

Préparer la couleur de croûte sur  
claire.

## Quatre-quarts jaune

### 680 g (1,5 lb) Pain

315 ml (1 1/3 tasses) d'eau  
79 ml (1/3 tasse) de beurre ou  
d'huile végétale  
3 gros œufs, légèrement battus  
3,9 oz (111 g) de préparation  
instantanée de crème-dessert  
à la vanille  
Paquet de 18 oz (510 g) de  
préparation de quatre-quarts  
jaune

# Recettes – Sweet (Sucré) (Cycle 5)

## Au chocolat

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) de lait  
1 œuf, légèrement battu  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
118 ml (1/2 tasse) de sucre  
59 ml (1/4 tasse) de chocolat  
à cuire non sucré  
59 ml (1/4 tasse) de beurre,  
à température ambiante  
710 ml (3 tasses) de farine à pain  
6 oz (3/4 tasse) de grains de  
chocolat semi-sucré  
10 ml (2 cuillers à café) de levure  
de machine à pain

Préparer la couleur de croûte sur claire. Servir comme pain de petit déjeuner avec du fromage à la crème.

## À la cannelle

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait  
sec écrémé  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine à pain  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café)  
de cannelle  
10 ml (2 cuillers à café) de levure  
de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) de lait  
1 œuf, légèrement battu  
6,2 ml (1 1/4 cuillers à café) de sel  
118 ml (1/2 tasse) de sucre  
59 ml (1/4 tasse) de chocolat  
à cuire non sucré  
59 ml (1/4 tasse) de beurre,  
à température ambiante  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine à pain  
6 oz (3/4 tasse) de grains de chocolat  
semi-sucré  
11,1 ml (2 1/4 cuillers à café)  
de levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

355 ml (1 1/2 tasses) d'eau  
10 ml (2 cuillers à café) de sel  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait  
sec écrémé  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
946 ml (4 tasses) de farine à pain  
10 ml (2 cuillers à café) de cannelle  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

## À la cannelle et aux raisins secs

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait  
sec écrémé  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
651 ml (2 3/4 tasses) de farine à  
pain américaine **OU** 473 ml  
(2 tasses) de farine à pain  
canadienne\*  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de  
cannelle  
10 ml (2 cuillers à café) de levure  
de machine à pain  
177 ml (3/4 tasse) de raisins secs

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait  
sec écrémé  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
769 ml (3 1/4 tasses) de farine à  
pain américaine **OU** 710 ml  
(3 tasses) de farine à pain  
canadienne\*  
10 ml (2 cuillers à café) de cannelle  
11,1 ml (2 1/4 cuillers à café) de  
levure de machine à pain  
237 ml (1 tasse) de raisins secs

Ajouter des raisins secs au signal « Add Ingredient » (ajouter ingrédient). La machine à pain émet 10 bips sonores au bout de 30 minutes après le début du cycle.

# Recettes – 1.5 lb. Express (Express 1,5 lb) (Cycle 6)

## Blanc

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau chaude  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
44 ml (3 cuillers à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
769 ml (3 1/4 tasses) de farine à pain  
15 ml (3 cuillers à café) de levure de  
machine à pain

## Au cheddar

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau chaude  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
44 ml (3 cuillers à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
79 ml (1/3 tasse) de cheddar râpé  
769 ml (3 1/4 tasses) de farine à pain  
15 ml (3 cuillers à café) de levure  
de machine à pain

## Au poivre et à l'aneth

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) d'eau chaude  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
2,4 ml (1/2 cuiller à café) de poivre  
noir  
2,4 ml (1/2 cuiller à café) d'aneth sec  
44 ml (3 cuillers à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
710 ml (3 tasses) de farine à pain  
15 ml (3 cuillers à café) de levure  
de machine à pain

# Recettes – 2.0 lb. Express (Express 2,0 lb) (Cycle 7)

## Blanc

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau chaude  
6,2 ml (1 1/4 cuillers à café) de sel  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
44 ml (3 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
946 ml (4 tasses) de farine à pain  
17,2 ml (3 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

## Au cheddar

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau chaude  
6,2 ml (1 1/4 cuillers à café) de sel  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
44 ml (3 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
118 ml (1/2 tasse) de cheddar râpé  
946 ml (4 tasses) de farine à pain  
17,2 ml (3 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

## Au poivre et à l'aneth

### 907 g (2 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau chaude  
6,2 ml (1 1/4 cuillers à café) de sel  
2,4 ml (1/2 cuiller à café) de poivre  
noir  
2,4 ml (1/2 cuiller à café) d'aneth sec  
59 ml (1/4 tasse) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) de beurre  
ou d'huile végétale  
44 ml (3 cuillers à soupe) de lait sec  
écrémé  
946 ml (4 tasses) de farine à pain  
17,2 ml (3 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain



# Recettes – Dough (Pâte) (Cycle 8)

## Petits pains mollets

### 680 g (1,5 lb) Pain

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

À la fin du cycle de pâte (dough), retirer la pâte de la machine à pain. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et maintenir-le appuyé plusieurs secondes pour terminer le cycle. Placer sur le comptoir saupoudré de farine. Graisser un moule à pain 23 x 33 cm. Couper la pâte en deux, puis diviser chaque moitié en 8 morceaux. Placer dans un moule graissé. Laisser lever jusqu'à ce qu'elle double presque de taille, environ 45 minutes. Faites cuire à 190 °C (375 °F) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. **Recette pour 16 petits pains.**

## Pâte à pizza

### 680 g (1,5 lb) Pain

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

À la fin du cycle de pâte (dough), retirer la pâte de la machine à pain. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et maintenir-le appuyé plusieurs secondes pour terminer le cycle. Placer sur le comptoir saupoudré et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes. Mettre en forme dans un moule à pizza rond de 38 ou 40 cm. Ajouter vos garnitures de pizza préférées. Faites cuire à 246 °C (475 °F) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit cuite. **Recette pour une pizza de 40 cm.**

## Fouace

### Pâte

237 ml (1 tasse) d'eau
5 ml (1 cuiller à café) de sel
5 ml (1 cuiller à café) de sucre
769 ml (3 1/4 tasses) de farine à pain
10 ml (2 cuillers à café) de levure de machine à pain

### Garnitures

15 à 30 ml (1 à 2 cuillers à soupe) de semoule de maïs
30 ml (2 cuillers à soupe) d'huile d'olive
44 ml (3 cuillers à soupe) de basilic frais, grossièrement haché
59 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé

À la fin du cycle de pâte (dough), retirer la pâte de la machine à pain. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et maintenir-le appuyé plusieurs secondes pour terminer le cycle. Placer sur le comptoir saupoudré et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes. Saupoudrer de semoule de maïs un moule de roulé à la gelée ou une plaque à biscuits. Rouler la pâte en un grand rectangle. Placer le rectangle sur le moule. Faites des indentations avec les doigts espacées d'environ 2,5 à 5 cm. Asperger d'huile le dessus de la pâte. Laisser monter 30 à 45 minutes. Saupoudrer la pâte de basilic et de fromage. Faites cuire à 204 °C (400 °F) pendant 20 à 25 minutes. **Recette pour 1 fouace.**

# Recettes – Dough (Pâte) (Cycle 8)

## Brioche aux raisins secs et à la cannelle

### Dough

237 ml (1 tasse) de lait  
2 œufs, légèrement battus  
5 ml (1 cuiller à café) de sel  
118 ml (1/2 tasse) de sucre  
59 ml (1/4 tasse) de beurre,  
à température ambiante  
946 ml (4 tasses) de farine  
tout-usage  
12,3 ml (2 1/2 cuillers à café) de  
levure de machine à pain

### Garniture

79 ml (1/3 tasse) de beurre ramolli  
237 ml (1 tasse) de sucre roux  
15 ml (1 cuillers à soupe) de cannelle  
177 ml (3/4 tasse) de raisins secs

À la fin du cycle de pâte (dough), retirer la pâte de la machine à pain. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et maintenir-le appuyé plusieurs secondes pour terminer le cycle. Placer sur le comptoir saupoudré et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes. Rouler la pâte en un grand rectangle. Étaler du beurre ramolli dessus. Mélanger le sucre brun et la cannelle, puis saupoudrer le mélange sur le beurre. Répartir les raisins secs sur le beurre et le sucre. Rouler la pâte depuis le côté le plus long. Couper en rouleaux d'environ 1,3 cm d'épaisseur. Placer dans un moule graissé de 25 x 36 cm.\* Couvrir et laisser monter presque au double, environ 1 heure. Faites cuire à 190 °C (375 °F) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Laisser légèrement refroidir puis mettre le glaçage.

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

**Recette pour environ 16 grands pains mollets à la cannelle.**

\* Ou un moule 23 x 33 cm et un moule à pain de 23 x 13 cm.

58

### Glaçage

3 oz (85 g) de fromage à la crème,  
à température ambiante  
44 ml (3 cuillers à soupe) beurre,  
à température ambiante  
237 ml (1 tasse) de sucre glace  
5 ml (1 cuiller à café) d'extrait de  
vanille  
Une pincée de sel

## Merveilleux pains mollets sans gluten faits maison

### 680 g (1,5 lb) Pain

5 ml (1 cuiller à café) de vinaigre  
de cidre  
59 ml (1/4 tasse) d'huile ou de  
beurre fondu  
394 ml (1 2/3 tasses) de lait chaud  
(vache, riz ou soja)

1 œuf entier plus assez de blancs  
d'œuf pour remplir 3/4 tasse  
(177 ml)  
1 paquet de préparation de pain  
merveilleux fait maison sans  
gluten Bob's Red Mill

Placer les 3 premiers ingrédients (liquides) dans le moule à pain. Ouvrir la préparation de pain merveilleux fait maison sans gluten Bob's Red Mill et sortir le sachet de levure. Ajouter la levure dans le moule à pain avec les ingrédients liquides. Verser le mélange dans le moule à pain. Régler la machine à pain sur Dough (pâte) et mettre en marche. Dès que la machine à pain signale que la pâte est terminée (10 bips sonores), la pâte est prête à l'emploi. Avec des mains légèrement graissées, séparer la pâte en 24 boules de 25 mm et placer-les sur des plaques à pâtisserie espacées d'environ 5 cm. COUVRER d'une feuille d'aluminium huilée ou d'une feuille plastique et laisser monter dans un lieu chaud (24 ° à 27 °C [75 à 80 °F]) pendant 20 minutes. Retirer la feuille. Faites cuire à 190 °C (375 °F) pendant 15 à 18 minutes (faites suffisamment cuire). Pour regarder si la cuisson est terminée, taper de l'ongle sur le petit pain. Un son sec et ferme indique un petit pain bien cuit. **Recette pour 2 douzaines de petits pains.**

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

*Rendez-vous sur le site de Bob's Red Mill à [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) pour plus de recettes de machine à pain ou pour trouver où les produits Bob's Red Mill sont vendus.*

## Recettes – Jam (Confiture) (Cycle 9)

### Confiture de fraise

1,4 L (6 tasses) de fraises, à équeutées, coupées en petit morceaux (environ 907 g de fraises fraîches)  
355 ml (1 1/2 tasses) de sucre  
44 ml (3 cuillers à soupe) de pectine de fruits en poudre  
15 ml (1 cuiller à soupe) de jus de citron

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, mélanger bien. Mettre en marche la machine à pain. Une fois le cycle terminé, laisser la confiture refroidir 1 heure avant de la transférer dans des conteneurs. Garder au réfrigérateur pendant 3 semaines ou au congélateur pendant 1 an.

**Recette pour 4 tasses.**

## Recettes – Cake (Gâteau) (Cycle 10)

Utiliser une boîte entière de n'importe quelle marque et n'importe quelle couleur de préparation de quatre-quarts de 510 ou 532 g. Suivre les instructions de l'emballage pour cycle 10.

# Recettes – Whole-Grain (Grain entier) (Cycle 11)

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

## Au blé entier

### 680 g (1,5 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau  
30 ml (2 cuillers à soupe) d'huile végétale  
7,4 ml (1 1/2 cuiller à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec écrémé  
20 ml (4 cuillers à café) de gluten de froment vital  
828 ml (3 1/2 tasses) de farine de blé entier  
7,4 ml (1 1/2 cuiller à café) de levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

414 ml (1 3/4 tasses) d'eau  
44 ml (3 cuillers à soupe) d'huile végétale  
7,4 ml (1 1/2 cuiller à café) de sel  
44 ml (3 cuillers à soupe) de sucre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de lait sec écrémé  
30 ml (2 cuillers à soupe) de gluten de froment vital  
1,1 L (4 1/2 tasses) de farine de blé entier  
10 ml (2 cuillers à café) de levure de machine à pain

## Au son à haute teneur en fibres alimentaires

### 680 g (1,5 lb) Pain

296 ml (1 1/4 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de miel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
237 ml (1 tasse) de son complet  
355 ml (1 1/2 tasses) de farine de blé entier  
355 ml (1 1/2 tasses) de farine à pain  
12,3 ml (2 1/2 cuillers à café) de levure de machine à pain

### 907 g (2 lb) Pain

315 ml (1 1/3 tasses) d'eau  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de sel  
44 ml (3 cuillers à soupe) de miel  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre ou d'huile végétale  
237 ml (1 tasse) de son complet  
414 ml (1 3/4 tasses) de farine de blé entier  
414 ml (1 3/4 tasses) de farine à pain  
12,3 ml (2 1/2 cuillers à café) de levure de machine à pain

## Flocons de céréales à 5 grains

### 680 g (1,5 lb) Pain

237 ml (1 tasse) + 30 ml (1/8 tasse) d'eau, chaude  
30 ml (2 cuillers à soupe) de beurre  
22,2 ml (1 1/2 cuillers à soupe) de sucre roux  
5 ml (1 cuiller à café) de sel marin  
237 ml (1 tasse) de flocons de céréales à 5 grains  
79 ml (1/3 tasse) de graines de tournesol (écalées crues)

355 ml (1 1/2 tasses) de farine blanche, non blanchie  
118 ml (1/2 tasse) de farine de blé entier  
2,4 ml (1/2 cuiller à café) de gluten de froment vital  
44 ml (3 cuillers à soupe) de lait en poudre (sec sans matières grasses)  
7,4 ml (1 1/2 cuillers à café) de levure sèche active

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

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

*Rendez-vous sur le site de Bob's Red Mill à [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com) pour plus de recettes de machine à pain ou pour trouver où les produits Bob's Red Mill sont vendus.*

# 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 un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas. Siempre utilice guantes de cocina para manipular moldes para pan calientes o pan caliente.
4. No coloque sus manos dentro de la cámara del horno después de haber quitado el molde para pan. La unidad de calentamiento seguirá caliente.
5. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la máquina panificadora en agua u otro líquido.
6. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
7. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
8. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe esta averiado, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, apague todos los controles (STOP) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga mucho cuidado al quitar el molde para pan.
16. Para apagar (OFF) la máquina panificadora, presione y sostenga el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos. Para más información, ver la sección "Panel de Control".
17. No acerque demasiado el rostro a la ventana de visualización de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
18. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
19. Limpie la parte interior de horno con cuidado. No raye o dañe el tubo del elemento calentador.
20. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el molde para pan desmontable.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### **Otra Información de Seguridad para el Cliente**

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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 haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito con su máquina panificadora.

# Partes y Características

**Paleta para Amasar**  
(la unidad incluye 2 paletas para amasar)

**Molde para Pan Antiadherente**

**Panel de Control**

**Tapa Superior**

**Ventana de Visualización**

**Orificios de Ventilación**

**Cámara de Horneado**

**Carcasa**

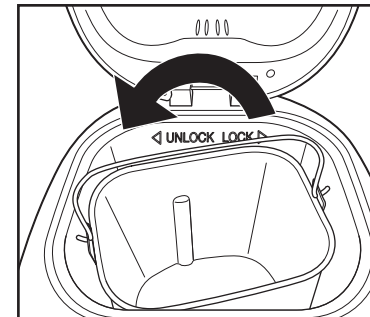
**Paleta para Amasar**

**Paleta para Amasar de Repuesto**

**Molde para Pan Antiadherente**

**Base**

**PARA QUITAR EL MOLDE PARA PAN:**



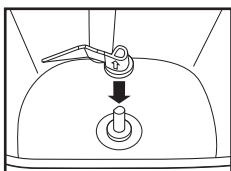
Utilizando la manija del molde para pan, gire el molde en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabarlo. Levante y quite el molde para pan de la cámara de horneado.



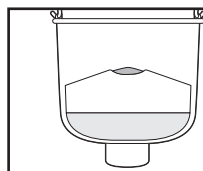
# Guía de Inicio Rápido

Para más información, ver la sección "Instrucciones Detalladas".

## 1 Añada los Ingredientes



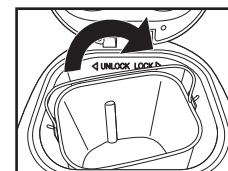
Coloque la paleta para amasar en el eje, con la flecha apuntando hacia arriba, presionando hacia abajo hasta que haga tope y verificando que las superficies planas se encuentren alineadas.



Con cuidado mida y agregue los ingredientes al molde para pan en el orden EXACTO indicado en la receta.

**CONSEJO:** Mida previamente todos los ingredientes, incluyendo agregados (nueces, pasas de uva), antes de comenzar.

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



Coloque el molde para pan en la máquina panificadora, girándolo en sentido de las agujas del reloj hasta que se trabe en su lugar. Cierre la tapa.

**NOTA:** El molde para pan debe trabarse en su lugar para lograr un mezclado y amasado adecuados.

## 2 Seleccione el Ciclo

Presione el botón CYCLE (ciclo) hasta que aparezca el número de programa deseado en la pantalla digital.

Presione los botones CRUST (corteza) y LOAF SIZE (hogaza) para AJUSTAR la configuración deseada (no ajustable en algunos ciclos).

Para programar un inicio con retardo, utilice los botones + o - del temporizador con retardo para agregar hasta 12 horas previas a que comience el ciclo. Ver la página 70 para información adicional.

## 3 Comience a Preparar Pan

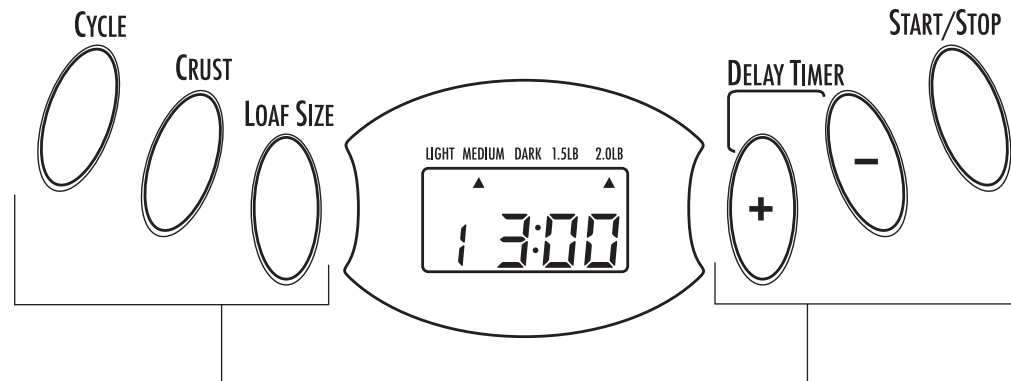
Presione START/STOP (iniciar/detener). La pantalla digital mostrará el tiempo restante del ciclo.

Agregados: Después del segundo ciclo de amasado, 10 pitidos le indicarán que debe agregar frutas, nueces, etc.

Una vez finalizada la preparación, la máquina panificadora emitirá un pitido y comenzará el ciclo "mantener caliente" durante 1 hora. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos para cancelar el ciclo "mantener caliente" y apague la máquina panificadora.

Utilizando guantes de cocina, gire en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabar el molde para pan, y tire del mismo hacia arriba. Sin sacarse los guantes de cocina, sacuda hasta quitar el pan del molde y déjelo enfriar durante 10 minutos.

# Panel de Control



## Ciclos preprogramados

- ① Basic
- ② French
- ③ Gluten-Free
- ④ Quick
- ⑤ Sweet
- ⑥ 1.5lb. Express
- ⑦ 2.0lb. Express
- ⑧ Dough
- ⑨ Jam
- ⑩ Cake
- ⑪ Whole Grain
- ⑫ Bake

### CICLO

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

### COLOR DE LA CORTEZA

Presione el botón CRUST (corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: Corteza LIGHT (clara), MEDIUM (media) u DARK (oscura). (La corteza no es ajustable en los ciclos ⑧, ⑨, ⑩, ⑪ y ⑫).

### TAMAÑO DE LA HOGAZA

Presione el botón LOAF SIZE (tamaño de la hogaza) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1.5 o 2.0 lb. (El tamaño de hogaza no es una opción en los ciclos ④, ⑥, ⑦, ⑧, ⑨, ⑩ y ⑫).

### TEMPORIZADOR CON RETARDO

Utilice la característica de temporizador con retardo para accionar la máquina panificadora más tarde. Presione los botones + y - para aumentar el tiempo del ciclo indicado en la pantalla. Agregue hasta 13 horas incluyendo el tiempo de retardo y el tiempo del ciclo de preparación de pan.

#### NOTAS:

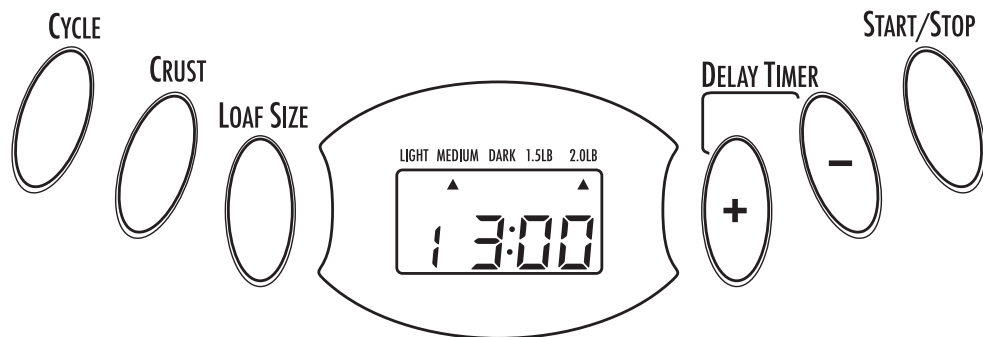
- Configure el tiempo de retardo después de seleccionar el ciclo, el tamaño de la hogaza y el color de la corteza.
- Los ciclos 1.5 lb. Express (extra rápido de 1.5 lb), 2 lb. Express (extra rápido de 2 lb.) y JAM (mermelada) no cuentan con la función con retardo.
- **No utilice la función con temporizador con recetas que incluyen productos lácteos u otros ingredientes, tales como huevos, leche, crema o queso.**

### BOTÓN START/STOP (iniciar/detener)

Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) una vez para iniciar un ciclo. Se oír un pitido corto, los dos puntos de la pantalla de tiempo comenzarán a destellar y se iniciará el ciclo. Para quitar el pan, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para finalizar el ciclo de horneado.

Para cancelar un ciclo, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante por lo menos 2 segundos.

# Panel de Control (cont.)



## Ciclos preprogramados

- ❶ Basic
- ❷ French
- ❸ Gluten-Free
- ❹ Quick
- ❺ Sweet
- ❻ 1.5lb. Express
- ❼ 2.0lb. Express
- ❽ Dough
- ❾ Jam
- ❿ Cake
- ⓫ Whole Grain
- ⓬ Bake

### INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

Si ocurriera un corte de energía, el proceso de preparación del pan continuará en forma automática dentro de los 5 minutos. Si el tiempo de interrupción es mayor a los 5 minutos, la unidad no seguirá funcionando y la pantalla volverá a la configuración predeterminada (ciclo ❶, color medio y hogaza de 2 lb.). Si la masa ha comenzado a leudado, descarte los ingredientes del molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha comenzado la fase de leudado, usted puede presionar el botón START/STOP (iniciar/detener) para continuar el ciclo desde el comienzo.

### PANTALLA DE ADVERTENCIA

“HHH” – Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde para pan es demasiado elevada. Detenga el programa, desenchufe el cable de energía, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe por completo antes de reiniciarla.

“LLL” – Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde para pan es demasiado baja. La temperatura ambiente es demasiado baja para que funcione la máquina panificadora.

### 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 “mantener caliente”, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos.

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

# Ciclos de Programa

- ❶ **Básico**  
Para panes blancos y mixtos compuestos principalmente por harina para pan básica.
- ❷ **Francés**  
Para panes livianos hechos de harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crocante. Esta no es una configuración adecuada para recetas que requieren manteca, margarina o leche.
- ❸ **Libre de Gluten**  
Para panes y mezclas libres de gluten.
- ❹ **Rápido**  
Para recetas de panes rápidos que no utilizan levadura para leudar y en su lugar pueden usar polvo para hornear o bicarbonato de sodio. El amasado, leudado y horneado del pan lleva menos tiempo que en un pan básico.
- ❺ **Dulce**  
Para panes con agregados como jugos de fruta, coco rallado, pasas de uva, frutas secas, chocolate o azúcar agregada. Debido a una fase más prolongada de leudado, el pan será liviano y aireado.
- ❻ **Extra Rápido de 1.5 lb**  
El amasado, leudado y horneado de un pan de 1.5 lb. ocurre en 58 minutos utilizando levadura de leudado rápido. El pan será más pequeño y áspero que el hecho con el ciclo básico.
- ❼ **Extra Rápido de 2.0 lb**  
Igual al extra rápido de 1.5 lb pero prepara un pan de 2.0 lb.
- ❽ **Masa**  
Este ciclo prepara la masa con levadura para pancitos, masa para pizza, etc., que se horneará en un horno convencional. No existe horneado en este ciclo.
- ❾ **Mermelada**  
Para preparar mermeladas con frutas frescas.
- ❿ **Pastel**  
Se lleva a cabo el amasado, leudado y horneado pero con la ayuda de bicarbonato de sodio o polvo para hornear.
- ⓫ **Integral**  
Para panes con variedades fuertes de harina que requieren una fase más prolongada de amasado y leudado (harina de trigo entero, harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.
- ⓬ **Hornear**  
Cuando se necesita un horneado adicional porque un pan quedó muy claro o no se horneó lo suficiente. No hay amasado o reposo.

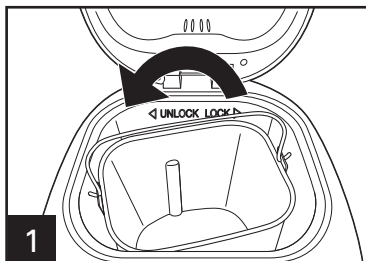
# Instrucciones Detalladas

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

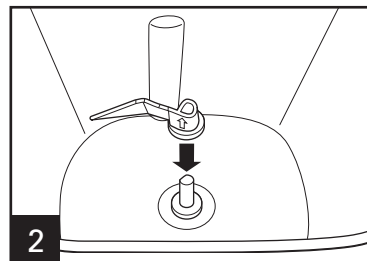
- Verifique que no haya piezas faltantes o dañadas.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección de limpieza.
- Configure la máquina panificadora en el modo "horneear" y hornee con el molde vacío por 10 minutos. Deje que la unidad se enfríe y limpie de nuevo todas las piezas

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.

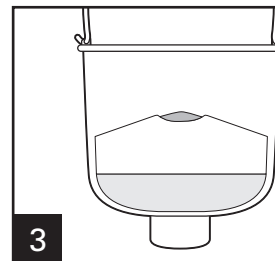


**1** Utilizando la manija del molde para pan, gire el molde en sentido contrario a las agujas del reloj y quítelo del aparato.



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

**¡PRECAUCIÓN!** Peligro de caída de objeto. La máquina panificadora puede moverse o desplazarse durante el ciclo de amasado. Siempre colóquela en el centro del mostrador de encimera alejada del borde.



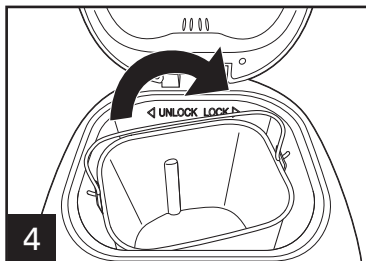
**3** Añada los ingredientes dentro del molde para pan en el orden señalado en la receta. Primero, agregue los líquidos, azúcar y sal; luego la harina, y por último la levadura.

**NOTA:** Verifique que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.

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

SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, mantequilla, harina)

PRIMERO: Ingredientes líquidos a temperatura ambiente.



**4** Coloque el molde para pan dentro del aparato y verifique que esté bien trabado en su lugar girándolo en sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa.

**5** Enchufe el aparato. Se oír un pitido y la pantalla pasará en forma predeterminada al ciclo **1**.

**6** Presione el botón CYCLE (ciclo) hasta que aparezca el número de programa deseado en la pantalla digital.

**7** Presione el botón LOAF SIZE (tamaño de la hogaza) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1.5 o 2.0 lb. (El tamaño de hogaza no es una opción en los ciclos **4**, **6**, **7**, **8**, **9**, **10** y **12**).

**8** Presione el botón CRUST (corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: Corteza clara, media u oscura. (La corteza no es ajustable en los ciclos **8**, **9**, **10**, **11** y **12**).

69

## Instrucciones Detalladas (cont.)

- 9** Si lo desea, configure el DELAY START (temporizador con retardo) con los botones + y -. (La función con retardo no se encuentra disponible en los ciclos **6**, **7** y **9**).  
**NOTA:** No utilice esta característica cuando incluya productos lácteos, huevos, etc.
- 10** Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el ciclo. La máquina panificadora emitirá un pitido y los ":" de la pantalla digital comenzarán a destellar indicando que el temporizador inició la cuenta regresiva. La paleta para amasar comenzará a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador con retardo, la paleta para amasar no mezclará los ingredientes hasta que se haya configurado el ciclo para comenzar.
- 11** Para agregados (nueces, pasas de uva), la máquina emitirá un pitido al inicio del segundo amasado. Abra la tapa y vierta los agregados. El tiempo varía en relación al ciclo. (Consulte la tabla de los tiempos de los ciclos).
- 12** Después de finalizado el ciclo, la máquina emitirá 10 pitidos y cambiará a la configuración "mantener caliente" durante 1 hora.
- 13** Para detener la máquina, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos y finalizará la configuración "mantener caliente". Desenchufe el cable de energía y abra la tapa utilizando guantes para cocina.
- 14** Deje que el molde para pan se enfríe un poco antes de quitar el pan. Usando guantes de cocina, con cuidado gire el molde para pan en sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo de la manija para quitarlo de la máquina.
- 15** Usando guantes de cocina, dé vuelta el molde para pan (con la manija del molde para pan doblada) sobre una parrilla de enfriamiento o superficie de cocción limpia y sacúdalo suavemente hasta que caiga el pan. Utilice una espátula antiadherente para separar delicadamente del molde los costados del pan.
- 16** Si la paleta para amasar se mantiene dentro del pan, con cuidado libérela utilizando una espátula o un utensilio pequeño. Cuando no use la máquina o cuando haya finalizado el funcionamiento, desenchufe el cable de energía.
- NOTA:** Almacene el pan restante en una bolsa plástica hermética durante hasta tres días a temperatura ambiente. Para almacenarlo por más tiempo, colóquelo en una bolsa plástica hermética dentro del refrigerador por hasta 10 días.

# Tiempos de los Ciclos

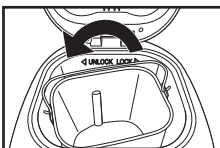
Cada uno de los ciclos de la máquina panificadora tienen diferentes cantidades de tiempo dedicadas a amasar, leudar y/o hornear. La tabla siguiente muestra la cantidad de minutos incluida en cada fase para ciclos específicos.

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

CICLO	PRIMER AMASADO	PRIMER LEUDADO DE LA MASA	INICIO DEL PRIMER LEUDADO DE LA MASA	SEGUNDO AMASADO	SEGUNDO LEUDADO DE LA MASA	TERCER LEUDADO DE LA MASA	HORNEAR	TIEMPO TOTAL	MANTENER CALIENTE (1 HORA)
① Básico – 1.5 lb	9 min.	20 min.	–	14 min.	25 min.	45 min.	1 hr.	<b>2 hrs. 53 min.</b>	Sí
2 lb	10 min.	20 min.	–	15 min.	25 min.	45 min.	1 hr. 5 min.	<b>3 hrs.</b>	Sí
② Francés – 1.5 lb	16 min.	40 min.	–	19 min.	30 min.	50 min.	1 hr. 5 min.	<b>3 hrs. 40 min.</b>	Sí
2 lb	18 min.	40 min.	–	22 min.	30 min.	50 min.	1 hr. 10 min.	<b>3 hrs. 50 min.</b>	Sí
③ Libre de Gluten – 1.5 lb	9 min.	25 min.	–	18 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	55 min.	<b>3 hrs. 32 min.</b>	Sí
2 lb	10 min.	25 min.	–	20 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	1 hr.	<b>3 hrs. 40 min.</b>	Sí
④ Rápido	7 min.	5 min.	–	8 min.	–	–	1 hr. 20 min.	<b>1 hr. 40 min.</b>	Sí
⑤ Dulce – 1.5 lb	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	55 min.	50 min.	<b>2 hrs. 50 min.</b>	Sí
2 lb	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	50 min.	1 hr.	<b>2 hrs. 55 min.</b>	Sí
⑥ Extra Rápido de 1.5 lb	12 min.	11 min.	–	–	–	–	35 min.	<b>58 min.</b>	Sí
⑦ Extra Rápido de 2 lb	9 min.	9 min.	–	–	–	–	40 min.	<b>58 min.</b>	Sí
⑧ Masa	20 min.	30 min.	–	–	40 min.	–	–	<b>1 hr. 30 min.</b>	No
⑨ Mermelada	–	–	–	–	–	–	1 hr. 20 min.	<b>1 hr. 20 min.</b>	No
⑩ Pastel	10 min.	5 min.	–	20 min.	30 min.	35 min.	1 hr. 10 min.	<b>2 hrs. 50 min.</b>	Sí
⑪ Integral – 1.5 lb	15 min.	40 min.	–	5 min.	25 min.	40 min.	50 min.	<b>2 hrs. 55 min.</b>	Sí
2 lb	15 min.	40 min.	–	5 min.	25 min.	40 min.	55 min.	<b>3 hrs.</b>	Sí
⑫ Hornear	–	–	–	–	–	–	1 hr.	<b>1 hr.</b>	Sí

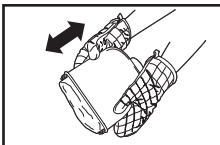
# Cómo Quitar el Pan

El molde para pan y la cámara de horneado estarán calientes y deben usarse guantes para cocina. Quite el molde para pan levantando la manija y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desarmarlo de la base de la cámara.



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

**CONSEJO:** Si la paleta para amasar queda dentro del pan, quítela con una espátula o utensilio pequeño.



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

## Rebanar

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

## Almacenamiento de Pan Casero

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

# Limpieza

## ⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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

1

Para limpiar la paleta para amasar: Si resulta difícil quitar la paleta para amasar del 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: Quite el molde para pan girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. 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 su instalación.

**NOTA:** El molde para pan y las paletas para amasar son aptos para lavavajillas. La parte exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.

3

Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de su uso, deje enfriar la unidad. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de horneado y la parte interior de la ventana de visualización. No utilice limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que puede degradarse el brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para la limpieza.

4

Antes de embalar la máquina panificadora para su almacenamiento, verifique que se haya enfriado por completo, se encuentre limpia y seca y que la tapa superior esté cerrada.



# Consejos: Lo Esencial Sobre el Pan

## Ingredientes

Dos cosas pueden garantizar una hogaza de pan perfecta: Utilizar ingredientes frescos de buena calidad y medirlos correctamente.

### Harina

#### Harina Común

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

#### Harina para Pan

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

#### Harina Leudante

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

#### Harina Integral

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

#### Consejo:

Para verificar si la levadura se encuentra fresca y activa:

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

### Otros Ingredientes

#### Huevo

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

#### Sal

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

#### Margarina, Mantequilla y Aceite Vegetal

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

#### Azúcar

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

#### Agua y Otros Líquidos (siempre se añaden primero)

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. En general, el agua debe hallarse a temperatura ambiente. Algunas recetas pueden requerir leche u otros ingredientes. Nunca utilice productos lácteos con la opción de temporizador con retardo.

#### Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el refrigerador para permanecer fresco. Necesita los carbohidratos del azúcar y de la harina como alimento. La levadura utilizada en recetas con la máquina panificadora se vende con diferentes nombres: Levadura para máquinas panificadoras (preferida), levadura seca activa y levadura instantánea.

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

73

# Consejos: Utilice Mediciones Exactas

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

## La Secuencia para Añadir Ingredientes

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

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

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

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

## Ingredientes Líquidos

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

## Tabla de Conversión de Medición de Líquidos

Onzas Líquidas	Jarra	Cucharadas	Cucharaditas
8	1	16	48
7	7/8	14	42
6	3/4	12	36
5	5/8	10	30
4	1/2	8	24
3	3/8	6	18
2	1/4	4	12
1	1/8	2	6
		1	3
74		1/2	1 1/2

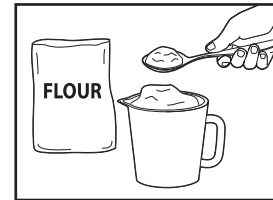
## Mediciones de Elementos Secos

Mida los ingredientes secos colocándolos con una cuchara dentro de la jarra medidora y luego nivelándolos con un cuchillo. Nunca utilice la jarra medidora para tomar los ingredientes secos directamente de un recipiente porque esto podría sumar una cucharada de ingredientes extra. No golpee la parte inferior de la jarra medidora ni apisonese el contenido.

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

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

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



## Equivalentes de Peso para Medición de Elementos Secos

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

# Preguntas Frecuentes

## ***¿Puedo utilizar un reemplazo de azúcar en lugar de azúcar común?***

El azúcar es necesaria para que la levadura produzca un pan liviano con una buena altura. Los resultados pueden variar en relación al tipo y cantidad de reemplazo de azúcar utilizados. Si usted va a utilizar un endulzante artificial, elija uno basado en aspartamo en lugar de sacarina.

## ***¿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?***

Esta máquina panificadora emitirá un pitido al inicio del segundo amasado para indicarle cuándo debe añadir pasas de uva, nueces, semillas, etc. El tiempo varía respecto del ciclo. (Consulte la tabla de los tiempos de los ciclos). Si usted está utilizando el temporizador de inicio con retardo y le resulta más conveniente, puede añadir ingredientes al comienzo.

## ***¿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. Sin embargo, la temperatura de la cámara de horneado se ajusta para las etapas de leudado y horneado. Abrir la tapa durante estos pasos puede provocar que el pan se desmorone o que no se hornee correctamente. A veces se forma condensación en la ventana después del mezclado y amasado inicial. Generalmente desaparece una vez que se inicia el ciclo de horneado y por lo tanto usted debería tener una buena visualización del pan.

## ***¿Puedo usar mis recetas de pan favoritas en la máquina panificadora?***

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

## ***¿Qué puede pasar si dejo el pan en el molde después del horneado?***

Esta unidad cuenta con un ciclo de 60 minutos 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 de pan dulce se usa con frutas secas, queso o nueces, la integral o multicereal debe utilizar la configuración de pan integral, y la configuración de corteza, clara 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 ml) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 ml) por vez hasta alcanzar la consistencia deseada de una masa suave y flexible.

75

# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
<p>Olor penetrante o a quemado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se ha derramado harina u otros ingredientes dentro de la cámara de horneado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p><b>CONSEJO:</b> Mida los ingredientes sobre el mostrador, añadiéndolos al molde para pan antes de colocarlos en la máquina.</p>
<p>Los ingredientes no se mezclan; se oye el motor girando.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados.</li> <li>Demasiados ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que la paleta para amasar esté bien insertada en el eje.</li> <li>Mida los ingredientes con precisión.</li> </ul>
<p>Aparece “HHH” en la pantalla cuando se presiona el botón START/STOP (iniciar/ detener).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura interna de la máquina es muy elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permita que la unidad se enfríe entre ciclos. Desenchufe la unidad, abra la tapa y quite el molde para pan. Deje que se enfríe durante 15–30 minutos antes de iniciar un nuevo ciclo.</li> </ul>
<p>La ventana está empañada o cubierta de condensación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puede ocurrir durante los ciclos de mezclado o leudado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La condensación generalmente desaparece durante el ciclo de horneado. Limpie bien la ventana entre ciclos.</li> </ul>
<p>La paleta para amasar queda dentro del pan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Configuración de corteza más gruesa con corteza oscura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es común que la paleta para amasar quede dentro del pan. Una vez que el pan se enfríe, quite la paleta con una espátula.</li> <li>Elija una corteza más clara (sólo ciclos ① – ⑦).</li> </ul>

# Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados.</li> <li>• Demasiados ingredientes secos.</li> <li>• La masa libre de gluten es comúnmente muy húmeda. Puede requerir ayuda adicional mediante la inserción de una espátula en los costados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y que se añadan en el orden correcto.</li> <li>• 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.</li> </ul>
El pan leuda demasiado o empuja la tapa hacia arriba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se han medido bien los ingredientes (demasiada levadura o harina).</li> <li>• La paleta para amasar no se encuentra en el molde para pan.</li> <li>• Olvidó colocar sal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de haber añadido azúcar y sal.</li> <li>• Reduzca la levadura de a 1/4 de cucharadita (1.2 ml).</li> <li>• Controle la instalación de la paleta para amasar.</li> </ul>
El pan no leuda; la hogaza queda baja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medición inadecuada de ingredientes o levadura inactiva.</li> <li>• Se levantó la tapa durante los ciclos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mida todos los ingredientes con precisión.</li> <li>• Controle la fecha de vencimiento de la levadura y de la harina.</li> <li>• Los líquidos deben hallarse a temperatura ambiente.</li> </ul>
El pan está hundido en la parte superior al finalizar el horneado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa ha leudado demasiado rápido.</li> <li>• Demasiada levadura o agua.</li> <li>• Se eligió un ciclo incorrecto para la receta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mida todos los ingredientes con precisión.</li> <li>• Reduzca un poco la levadura o el agua.</li> </ul>
El color de la corteza es muy claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se abrió la tapa durante el horneado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No abra la tapa durante el horneado.</li> <li>• Elija una opción de corteza más oscura (sólo ciclos ① – ⑦).</li> </ul>
El color de la corteza es muy oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiada azúcar en la receta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzca un poco la cantidad de azúcar.</li> <li>• Elija una opción de corteza más clara (sólo ciclos ① – ⑦).</li> </ul>

# Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El pan está torcido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiada levadura o agua.</li> <li>• La paleta para amasar empuja la masa hacia un lado antes del leudado y horneado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mida todos los ingredientes con precisión.</li> <li>• Reduzca un poco la levadura o el agua.</li> <li>• Algunos panes pueden no quedar parejos, especialmente si se usa harina integral.</li> </ul>
Los panes tienen diferentes formas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay variaciones respecto del tipo de pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pan integral o multicereal es más denso y puede quedar más bajo que un pan blanco básico.</li> </ul>
La parte inferior del pan está gomosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pan ha permanecido en el molde con la configuración "mantener caliente" durante mucho tiempo y ha absorbido humedad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finalice la configuración "mantener caliente" presionando el botón START/STOP (iniciar/detener) por 2–3 segundos.</li> <li>• Quite el pan del molde usando guantes de cocina.</li> </ul>
El pan está hueco o lleno de agujeros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa está muy húmeda, demasiada levadura, no se añadió sal.</li> <li>• Agua muy caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mida todos los ingredientes con precisión.</li> <li>• Reduzca un poco la levadura o el agua. Mida la sal utilizada.</li> <li>• Use agua a temperatura ambiente.</li> </ul>
Pan poco horneado, crudo o pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiado líquido; se eligió un ciclo incorrecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzca el líquido y mida los ingredientes con precisión.</li> <li>• Controle el ciclo elegido para la receta.</li> </ul>
El pan se desarma cuando se lo rebana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pan está muy caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar en una rejilla por 15–30 minutos antes de rebanarlo.</li> </ul>
El pan tiene una textura densa y gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiada harina; harina vieja.</li> <li>• No se añadió suficiente agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trate de aumentar el agua o de reducir la harina.</li> <li>• Los panes integrales tienen una textura más densa.</li> </ul>
La base del molde para pan se ha oscurecido o tiene manchas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Después del lavado en lavavajillas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal y no daña el molde para pan.</li> </ul>

# Recetas – Básico (Ciclo 1)

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

## Blanco

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

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

## Trigo Blanco

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 3 cucharadas (44 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
- 2 tazas (473 ml) de harina para pan
- 1 taza (237 ml) de harina integral
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

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

### 2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/4 tazas (296 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 3 cucharadas (44 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 cucharadas (44 ml) de leche descremada deshidratada
- 2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

## Cebolla

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 2 cucharadas (30 ml) de cebolla picada deshidratada
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 cucharadas (44 ml) de cebolla picada deshidratada
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

## Cebolla y Semillas de Amapola

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de copos de cebolla
- 2 cucharaditas (10 ml) de semillas de amapola
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de copos de cebolla
- 1 cucharada (15 ml) de semillas de amapola
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

# Recetas – Básico (Ciclo 1)

## Avena-Suero de Leche

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de suero de leche  
1 cucharadita (5 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
3/4 taza (177 ml) de avena común (avena tradicional)  
2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan  
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

## Arce y Trigo

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de suero de leche  
1 cucharadita (5 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada  
2 cucharadas (30 ml) de jarabe de arce  
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
1 taza (237 ml) de harina integral  
2 tazas (473 ml) de harina para pan  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (308 ml) de suero de leche  
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
1 taza (237 ml) de avena común (avena tradicional)  
2 3/4 tazas (651 ml) de harina para pan  
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/3 tazas (315 ml) de suero de leche  
1 cucharadita (5 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada  
3 cucharadas (44 ml) de jarabe de arce  
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral  
2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

## Pan Italiano con Parmesano

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas (30 ml) de agua  
1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal  
1 cucharada (15 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de aceite de oliva  
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan  
1 cucharadita (5 ml) de albahaca machacada deshidratada  
1 cucharadita (5 ml) de orégano machacado deshidratado  
3 cucharadas (44 ml) de queso parmesano rallado  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

## Liviano de Centeno

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar  
1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
2 cucharaditas (10 ml) de semillas de alcaravea  
2 tazas (473 ml) de harina para pan  
1 taza (237 ml) de harina de centeno  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/3 tazas (315 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar  
1/4 taza (59 ml) de aceite de oliva  
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de albahaca machacada deshidratada  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de orégano machacado deshidratado  
1/4 taza (59 ml) de queso parmesano rallado  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar  
1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
2 cucharaditas (10 ml) de semillas de alcaravea  
3 tazas (710 ml) de harina para pan  
1 1/2 tazas (355 ml) de harina de centeno  
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora



# Recetas – Básico (Ciclo 1)

## Miel y Granola

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas (30 ml) de agua  
1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal  
1 cucharada (15 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal

1 1/2 tazas (355 ml) de harina para pan  
1 taza (237 ml) de harina integral  
1 taza (237 ml) de granola  
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de miel  
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan

1 taza (237 ml) de harina integral  
1 taza (237 ml) de granola  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

# Recetas – Francés (Ciclo 2)

## Francés

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

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

### 2 lb (907 g) Hogaza

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

## Francés con Cebolla

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua  
1 onza (28 g) de mezcla para sopa de cebolla deshidratada  
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan  
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua  
1 onza (28 g) de mezcla para sopa de cebolla deshidratada  
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

# Recetas – Libre de Gluten (Ciclo 3)

## Pan para Sándwiches Libre de Gluten

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

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

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

*La receta es gentileza de Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.*

*Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com).*

## Pan Integral

Esta receta libre de gluten tiene más del 50% de granos enteros utilizando harina de arroz integral.

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

2 tazas (473 ml) de agua caliente (150°F/66°C)	1/2 taza (118 ml) de almidón de papa
3 huevos grandes batidos ligeramente	1/2 taza (118 ml) de harina de garbanzos
1 cucharadita (5 ml) de vinagre de sidra	1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal marina
1/4 taza (59 ml) de aceite de canola	4 1/2 cucharaditas (22.2 ml) de goma xántica
2 tazas (473 ml) de harina de arroz integral	3 cucharadas (44 ml) de azúcar
1/2 taza (118 ml) de harina de tapioca	3 cucharadas (44 ml) de crema no láctea
	2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura seca activa

En un tazón, bata el agua caliente, los huevos, el vinagre y el aceite. Coloque los ingredientes líquidos en el molde para pan. En otro tazón, mezcle la harina de arroz, la harina de tapioca, el almidón de papa, la harina de garbanzo, la sal marina, la goma xántica, la crema no láctea y el azúcar. Vierta los ingredientes secos sobre los húmedos. Haga un pequeño orificio sobre la parte superior de los ingredientes secos y agregue la levadura.

*La receta es gentileza de Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.*

*Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com).*

# Recetas – Rápido (Ciclo 4)

## Pan Rápido de Bananas y Nueces

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla  
o aceite vegetal  
2 huevos, batidos ligeramente  
Paquete de mezcla de pan rápido  
de banana de 14 onzas (397 g)  
1/2 taza (118 ml) de nueces bien  
picadas

## Pan de Maíz

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

2 huevos, batidos ligeramente  
1 taza (237 ml) de leche  
1/2 cucharadita (2.4 ml) de levadura  
para máquina panificadora  
2 paquetes de mezcla para muffins  
de maíz de 8.5 onzas (241 g)

Configure el color de la corteza en  
claro.

## Pastel Húmedo Devil's Food

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 lata de leche evaporada de  
12 onzas (340 g)  
1/2 taza (118 ml) de mantequilla  
o aceite vegetal  
3 huevos, batidos ligeramente  
1 paquete de mezcla para pastel  
Devil's Food de 18 onzas (510 g)

Configure el color de la corteza en  
claro.

## Pastel de Libra Amarillo

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 1/3 tazas (315 ml) de agua  
1/3 taza (79 ml) de mantequilla  
o aceite vegetal  
3 huevos grandes, batidos  
ligeramente  
Mezcla de pudín instantáneo  
de vainilla de 3.9 onzas (111 g)  
1 paquete de mezcla de pastel  
amarillo de 18 onzas (510 g)

# Recetas – Dulce (Ciclo 5)

## Chocolate

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de leche  
1 huevo, batidos ligeramente  
1 cucharadita (5 ml) de sal  
1/2 taza (118 ml) de azúcar  
1/4 taza (59 ml) de cacao para hornear sin endulzar  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente  
3 tazas (710 ml) de harina para pan  
6 onzas (3/4 taza) de trocitos de chocolate semi dulces  
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Configure el color de la corteza en claro. Sirva como pan de desayuno con queso crema.

## Canela

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada  
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de canela  
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de leche  
1 huevo, batidos ligeramente  
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal  
1/2 taza (118 ml) de azúcar  
1/4 taza (59 ml) de cacao para hornear sin endulzar  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente  
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan  
6 onzas (3/4 taza) de trocitos de chocolate semi dulces  
2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua  
2 cucharaditas (10 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada  
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
4 tazas (946 ml) de harina para pan  
2 cucharaditas (10 ml) canela  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

## Canela-Pasas de Uva

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada  
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
2 3/4 tazas (651 ml) de harina para pan  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de canela  
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora  
3/4 taza (177 ml) de pasas de uva

Agregue las pasas de uva cuando se dé la señal de Añadir ingredientes. La máquina panificadora emitirá 10 pitidos 30 minutos después de iniciado el ciclo.

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua  
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada  
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal  
3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan  
2 cucharaditas (10 ml) de canela  
2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura para máquina panificadora  
1 taza (237 ml) de pasas de uva

# Recetas – Extra Rápido de 1.5 lb. (Ciclo 6)

## Blanco

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua tibia	3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan
1 cucharadita (5 ml) de sal	3 cucharaditas (15 ml) de levadura para máquina panificadora
3 cucharadas (44 ml) de azúcar	
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal	
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada	

## Cheddar

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua tibia	1/3 taza (79 ml) de queso cheddar rallado
1 cucharadita (5 ml) de sal	3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan
3 cucharadas (44 ml) de azúcar	3 cucharaditas (15 ml) de levadura para máquina panificadora
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal	
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada	

## Pimienta-Eneldo

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua tibia	2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
1 cucharadita (5 ml) de sal	3 tazas (710 ml) de harina para pan
1/2 cucharadita (2.4 ml) de pimienta negra	3 cucharaditas (15 ml) de levadura para máquina panificadora
1/2 cucharadita (2.4 ml) de eneldo deshidratado	
3 cucharadas (44 ml) de azúcar	
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal	

# Recetas – Extra Rápido de 2.0 lb. (Ciclo 7)

## Blanco

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua tibia  
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla  
o aceite vegetal  
3 cucharadas (44 ml) de leche  
descremada deshidratada

4 tazas (946 ml) de harina para pan  
3 1/2 cucharaditas (17.2 ml)  
de levadura para máquina  
panificadora

## Cheddar

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua tibia  
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de  
mantequilla o aceite vegetal  
3 cucharadas (44 ml) de leche  
descremada deshidratada

1/2 taza (118 ml) de queso cheddar  
rallado  
4 tazas (946 ml) de harina para pan  
3 1/2 cucharaditas (17.2 ml) de  
levadura para máquina  
panificadora

## Pimienta-Eneldo

### 2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua tibia  
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal  
1/2 cucharadita (2.4 ml) de pimienta  
negra  
1/2 cucharadita (2.4 ml) de eneldo  
deshidratado  
1/4 taza (59 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de  
mantequilla o aceite vegetal

3 cucharadas (44 ml) de leche  
descremada deshidratada  
4 tazas (946 ml) de harina para  
pan  
3 1/2 cucharaditas (17.2 ml)  
de levadura para máquina  
panificadora

# Recetas – Masa (Ciclo 8)

## Panecillos para Cena

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

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

Al finalizar el ciclo de Masa, quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Coloque sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina. Unte con mantequilla una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Corte la masa en dos; luego divida cada mitad en 8 piezas. Colóquelas en un recipiente enmantecado. Deje leudar hasta que se dupliquen en tamaño, en alrededor de 45 minutos. Hornee a 375°F (190°C) durante 15 a 20 minutos o hasta que estén listos. **Alcanza para 16 pancitos.**

## Masa para Pizza

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

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

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

## Focaccia

### Masa

1 taza (237 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de azúcar
3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

### Coberturas

1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de harina de maíz amarillo
2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
3 cucharadas (44 ml) de albahaca fresca picada
1/4 taza (59 ml) de queso parmesano rallado

Al finalizar el ciclo de Masa, quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Esparza la harina de maíz amarillo sobre un recipiente para hornear o plancha para galletas. Enrolle la masa en un rectángulo grande. Coloque el rectángulo en el recipiente. Utilizando sus dedos, presione sobre la masa a una distancia de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm). Vierta aceite sobre la masa. Deje leudar durante 30 a 45 minutos. Esparza albahaca y queso sobre la masa. Hornee a 400°F (204°C) durante 20 a 25 minutos. **Alcanza para 1 focaccia.**

# Recetas – Masa (Ciclo 8)

## Pancitos de Canela y Pasas de Uva

### Masa

1 taza (237 ml) de leche  
2 huevos, batidos ligeramente  
1 cucharadita (5 ml) de sal  
1/2 taza (118 ml) de azúcar  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla,  
a temperatura ambiente  
4 tazas (946 ml) de harina común  
2 1/2 cucharaditas (12,3 ml)  
de levadura para máquina  
panificadora

### Relleno

1/3 taza (79 ml) de manteca  
derretida  
1 taza (237 ml) de azúcar moreno  
1 cucharada (15 ml) de canela  
3/4 taza (177 ml) de pasas de uva

Al finalizar el ciclo de Masa, quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Enrolle la masa en un rectángulo grande. Unte con mantequilla derretida. Mezcle el azúcar marrón y la canela; luego espolvoree sobre la mantequilla. Coloque las pasas de uva sobre la mantequilla y el azúcar. Enrolle la masa desde el lado más largo. Corte en pancitos de un grosor de 1/2 pulgada. Coloque en una plancha para hornear enmantecada de 10 x 14 pulgadas (25 x 36 cm). \*Cubra y deje leudar hasta que se haya duplicado en tamaño, cerca de 1 hora. Hornee a 375°F (190°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que estén listos. Deje enfriar ligeramente; luego coloque el glaseado.

**Glaseado:** Mezcle el queso crema, la mantequilla, el azúcar impalpable, la vainilla y la sal.

### Alcanza para 16 pancitos grandes de canela.

\*También puede usar una plancha para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) más un recipiente para pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm).

### Glaseado

3 onzas (85 g) de queso crema a  
temperatura ambiente  
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla,  
a temperatura ambiente  
1 taza (237 ml) de azúcar  
impalpable  
1 cucharadita (5 ml) de extracto  
de vainilla  
1 pizca de sal

## Pancitos Libres de Gluten Homemade Wonderful

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

1 cucharadita (5 ml) de vinagre  
de sidra  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla  
derretida o aceite  
1 2/3 tazas (394 ml) de leche tibia  
(de vaca, arroz o soya)

1 huevo entero más la cantidad  
suficiente de claras para alcanzar  
3/4 taza (177 ml)  
1 paquete de mezcla para pan libre  
de gluten Bob's Red Mill Gluten-  
Free Homemade Wonderful

Coloque los primeros 3 ingredientes (líquidos) en el molde para pan. Abra el paquete de mezcla para pan libre de gluten Bob's Red Mill Gluten-Free Homemade Wonderful y quite el paquete de levadura. Añada la levadura al molde para pan con los ingredientes líquidos. Vierta la mezcla para pan en el molde. Configure la máquina panificadora en la configuración Masa e inicie. Una vez que la máquina panificadora indica que se ha finalizado de hacer la masa (10 pitidos), la masa se encuentra lista para usar. Con las manos enmantecadas, separe la masa en 24 bollos de 1 pulgada y colóquelos sobre planchas para hornear a una distancia aproximada de 2 pulgadas. CUBRA con papel de aluminio aceitado o envoltorio de plástico y deje leudar en un lugar tibio (75° a 80°F [24° a 27°C]) durante 20 minutos. Quite el envoltorio. HORNEE a 375°F (190°C) durante 15 a 18 minutos (no hornee de menos). Para verificar el punto de horneado, golpee el pancito con la uña. Un sonido crujiente y duro indica un pancito horneado correctamente. **Alcanza para 2 docenas de pancitos.**

*La receta es gentileza de Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.*

*Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com).*



## Recetas – Mermelada (Ciclo 9)

### Mermelada de Frutillas

6 tazas (1.4 L) de frutillas, sin  
cabitos, cortadas en trozos  
(aprox. 2 lbs. [907 g] frescas)  
1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de pectina  
de fruta en polvo  
1 cucharada (15 ml) de jugo de  
limón

Coloque todos los ingredientes en el molde; mezcle muy bien. Accione la máquina panificadora. Cuando termine el ciclo, deje que la mermelada se enfríe durante 1 hora antes de trasladarla a recipientes de almacenamiento. Guarde en el refrigerador por hasta 3 semanas o en el congelador por hasta 1 año. **Alcanza para 4 tazas (946 ml).**

## Recetas – Pastel (Ciclo 10)

Utilice una caja entera de cualquier marca o sabor de mezcla para pastel de 18 onzas (510 g) o 18 3/4 onzas (532 g). Siga las instrucciones del paquete utilizando el Ciclo 10.

# Recetas – Integral (Ciclo II)

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

## Integral

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

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

## Salvado con Fibras

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 1/4 tazas (296 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de miel
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 taza (237 ml) de cereal de salvado entero
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina para pan
- 2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

### 2 lb (907 g) Hogaza

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

### 2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 3 cucharadas (44 ml) de miel
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 taza (237 ml) de cereal de salvado entero
- 1 3/4 tazas (414 ml) de harina integral
- 1 3/4 tazas (414 ml) de harina para pan
- 2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

## Cereal en Copos de 5 Granos

### 1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) + 1/8 taza (30 ml) de agua tibia
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
- 1 1/2 cucharadas (22.2 ml) de azúcar moreno
- 1 cucharadita (5 ml) de sal marina
- 1 taza (237 ml) de cereal en copos de 5 granos
- 1/3 taza (79 ml) de semillas de girasol (sin cáscara)
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina blanca sin blanquear
- 1/2 taza (118 ml) de harina integral
- 1/2 cucharadita (2.4 ml) de gluten vital de trigo
- 3 cucharadas (44 ml) de leche en polvo (descremada deshidratada)
- 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura seca activa

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

*La receta es gentileza de Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.*

*Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en [www.bobsredmill.com](http://www.bobsredmill.com).*



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-301  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, México, Distrito Federal  
01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

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: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• 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.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.</li><li>• 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 de enchufe en mal estado, etc.</li></ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>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.</li></ul> 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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**  
01 800 71 16 100  
Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**  
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397  
**CASA GARCIA**  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**  
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

**Modelos:**  
**29881, 29882, 29882C**

**Tipo:**  
**BM07**

**Características Eléctricas:**  
**120V~ 60Hz 600W**

**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".**

840194102

8/13