

5891-33
Modèle



Sunbeam®

BREADMAKER

USER MANUAL WITH RECIPES

ROBOT BOULANGER
NOTICE D'EMPLOI ET RECETTES



Model
5891-33

Sunbeam®

CONGRATULATIONS!

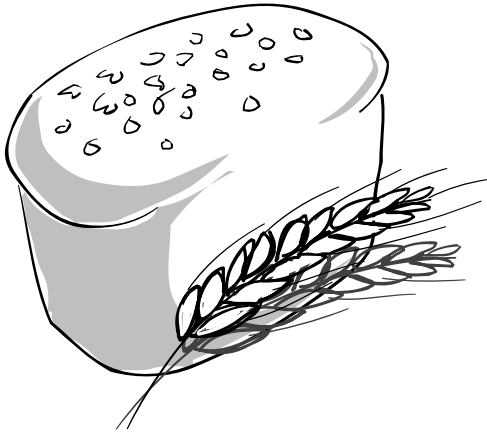
You are the owner of a SUNBEAM® Breadmaker.

Please read all of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care, usage and maintenance will ensure the long life of this appliance and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

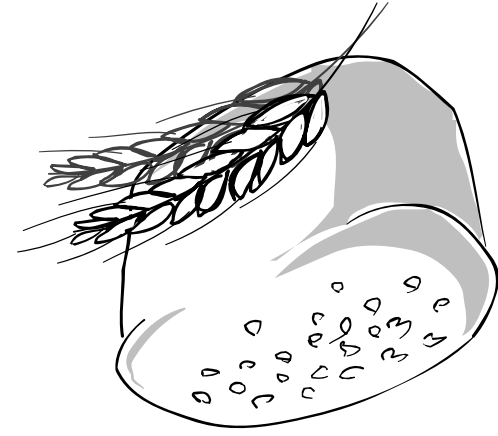
1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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



THIS BREADMAKER IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

EST UNICQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE



1. Cet appareil comprend un cordon court afin de ne pas risquer de faire trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long.
2. Une rallonge peut être utilisée à condition d'observer les précautions d'usage.
3. Quand une rallonge est employée, ses caractéristiques électriques doivent être d'au moins 10 ampères et 120 volts. Disposez-la de telle façon qu'elle ne pende pas du plateau de table ou du plan de travail, que les enfants ne risquent pas de la tirer et qu'elle ne risque pas de faire trébucher. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée, ayant une lame plus large que l'autre. Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche n'enfoncée dans les prises que d'une façon. Si elle ne rentre pas à fond dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

INSTRUCTIONS QUANT AU CORDON

Vous êtes maintenant propriétaire d'un robot boulanger SUNBEAM®. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser ce robot. Convenablement entretenu et employé, il vous procurera maintes années de service sans ennuis. Conservez cette notice en lieu sûr et consultez souvent les renseignements de nettoyage et d'entretien.

Vous êtes maintenant propriétaire d'un robot boulanger SUNBEAM®.

FÉLICITATIONS !

Table des matières

Félicitations	2
Instructions quant au cordon	2
Table des matières	3
Consignes importantes	4
Caractéristiques du robot boulanger	6
Présentation des caractéristiques	7
Programmes du robot boulanger	8
Étapes de la confection du pain	10
Préparatifs	11
Faisons du pain	12
Réglages ExpressBake®: du pain sous 1 heure	15
Mise en marche différée	19
Conseils pratiques	20
Confection du pain à haute altitude	22
Tableau des équivalences	23
Soins à apporter au robot boulanger	24
Diagnostic des pannes	25
Recettes	28
Pain ordinaire	29
Pain croûte	31
Pain complet	32
Pains sucrés	33
Programme « ExpressBake® 2-lb. »	34
Pains rapides	35
Pâte	36
Gâteau	37
Pain à sandwich	38
Confitures	39
Dorures	40
Beurres et tartinades	41
Index des recettes	43
Garantie	44

Table of Contents

Congratulations	2
Special Cord Set Instructions	2
Table of Contents	3
Important Safeguards	4
Features of Your Breadmaker	6
Overview of Breadmaker Features	7
Breadmaker Settings	8
Breadmaker Stages	10
Getting Started	11
Let's Bake Bread	12
ExpressBake® Setting: Baking Bread In Under 1 Hour	15
Using the Delay Timer	19
Tips and Hints	20
Baking at High Altitudes	22
Measurement Equivalency Chart	23
Taking Care of Your Breadmaker	24
Troubleshooting	25
Recipes	28
Basic	29
French	31
Whole Wheat	32
Sweet	33
ExpressBake® 2-lb. Setting	34
Quick Bread	35
Dough	36
Cake	37
Sandwich	38
Jam	39
Glazes	40
Butters and Spreads	40
Recipe Index	43
Warranty Information	44

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE BREADMAKER.

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

- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the breadmaker to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
- When unit is not in use and before cleaning, unplug the breadmaker from wall outlet.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Take appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.

- Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche pas à des surfaces chaudes. Ne le placez pas sur une surface instable ou recouverte d'une nappe.
- N'utilisez pas un appareil équipé d'un cordon ou d'une fiche abîmée, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le uniquement au centre de service agréé le plus proche pour lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages mécaniques ou électriques requis.
- Ne posez jamais rien sur le cordon d'alimentation. Ne branchez pas l'appareil là où l'on puisse marcher dessus ou trébucher.
- Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé par des enfants ou des personnes handicapées ou bien en leur présence.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil au niveau de la prise de courant entre utilisations et avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Portez des gants de cuisinier pour manipuler les objets chauds et attendez que le métal refroidisse avant de nettoyer l'appareil. Attendez que le robot soit complètement froid avant de monter ou de démonter toute pièce.
- L'utilisation d'un électroménager exige certaines précautions pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, dont les suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES ÉTIQUETTES ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE ROBOT BOULANGER.

CONSIGNES IMPORTANTES

GARDEZ CES INSTRUCTIONS



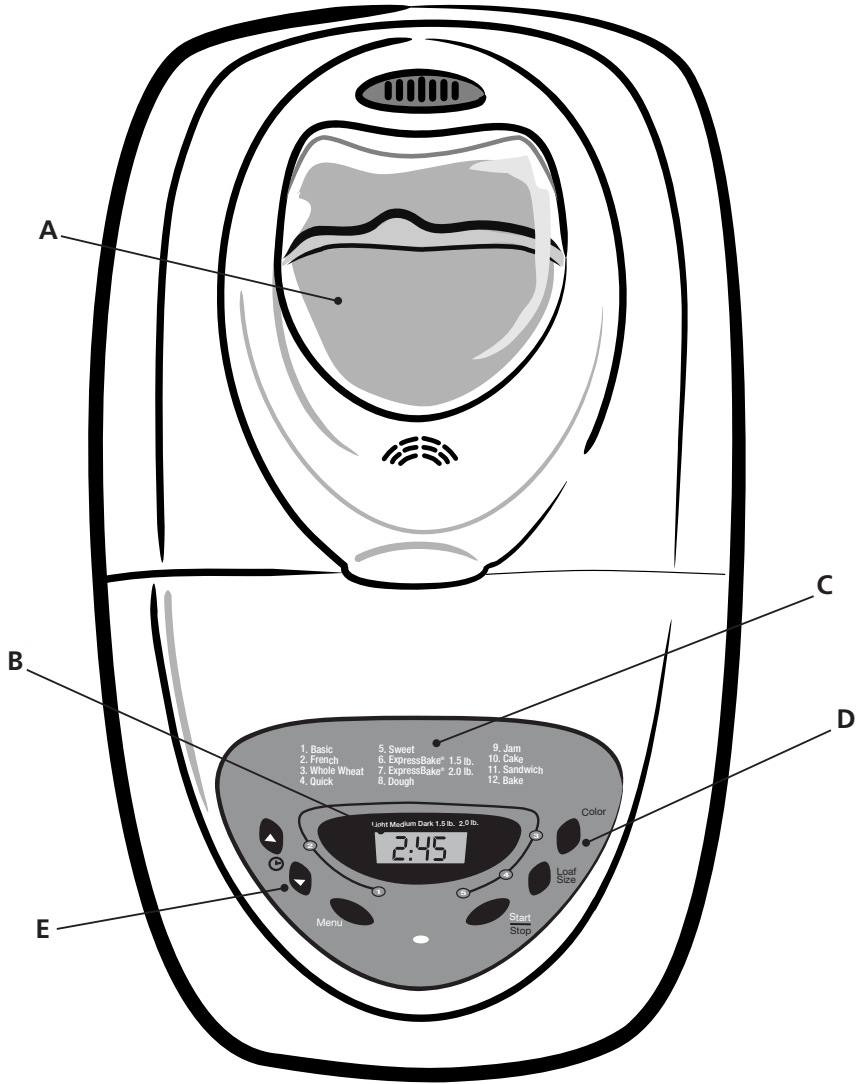
- Évitez de toucher aux pièces mobiles.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Sunbeam, ils pourraient causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de foyers de cuisson électriques ou à gaz chauds ou dans un four chaud.
- Pour le débrancher, appuyez sur la touche «STOP», tenez la fiche entre le pouce et l'index et sortez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.
- Courant électrique : Si le circuit électrique est surchargé, le robot boulangier risque de ne pas fonctionner convenablement. Le robot doit être le seul électroménager qui soit branché sur la prise de courant.

- Avoid contact with moving parts.
- Do not use attachments not recommended by Sunbeam; they may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To unplug, press the "STOP" button, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on the cord.
- Electrical Power: If electric circuit is overloaded with other appliances, your breadmaker may not operate properly. The breadmaker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



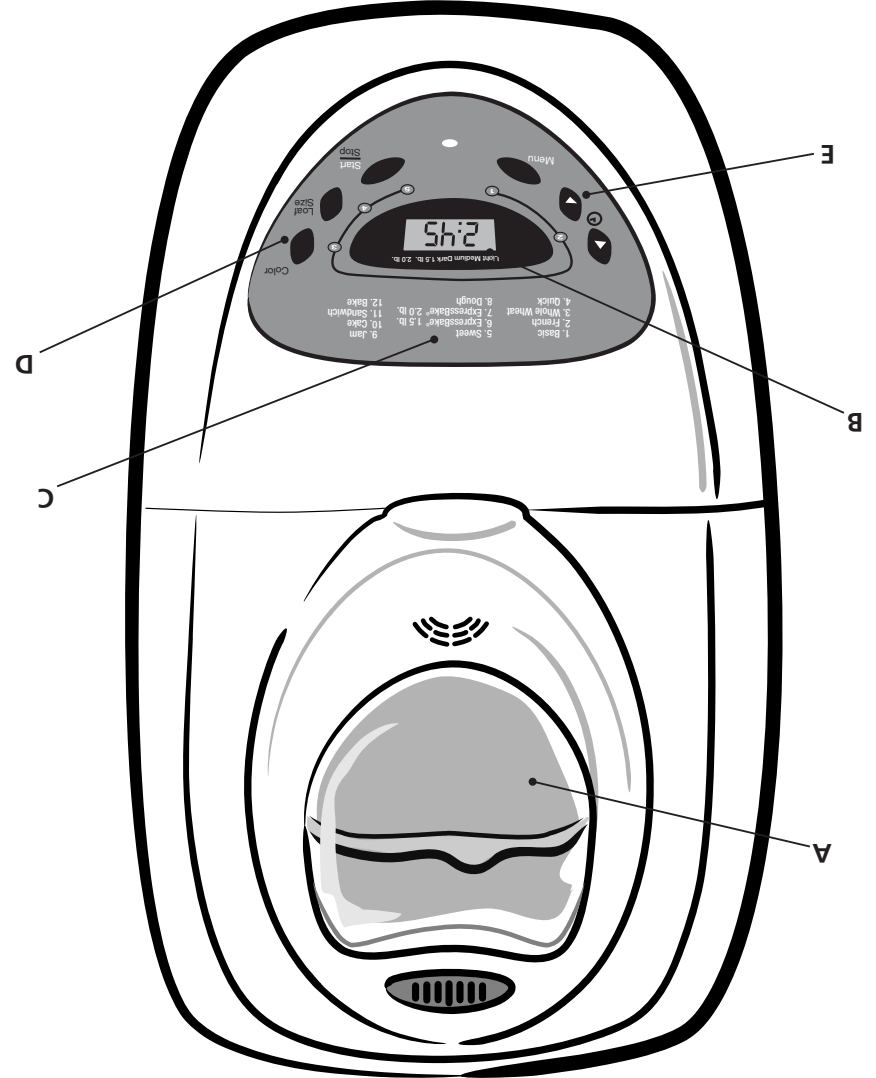
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Breadmaker



- A. Large viewing window to monitor the progress of your baking
 - B. Easy-to-read LCD digital display
 - C. 12 baking functions for a larger baking variety
 - D. 3 shade selections for baking crust to your preference
 - E. 13-Hour programmable delay bake for convenient baking any time
- Dishwasher-safe, non-stick bread pan and kneading blade for easy cleaning – *(inside the unit)*

- A. Grand hublot laissant observer la progression de la recette
 - B. Afficheur numérique à cristaux liquides, bien lisible
 - C. 12 programmes : très polyvalent
 - D. 3 choix de couleur de la croûte
 - E. Cuisson différée programmable jusqu'à 13 heures à l'avance – le pain est prêt quand vous le souhaitez
- Antiadhésifs et lavables au lave-vaisselle, le moule à pain et la palette se nettoient en un clin d'œil – *(dans l'appareil)*



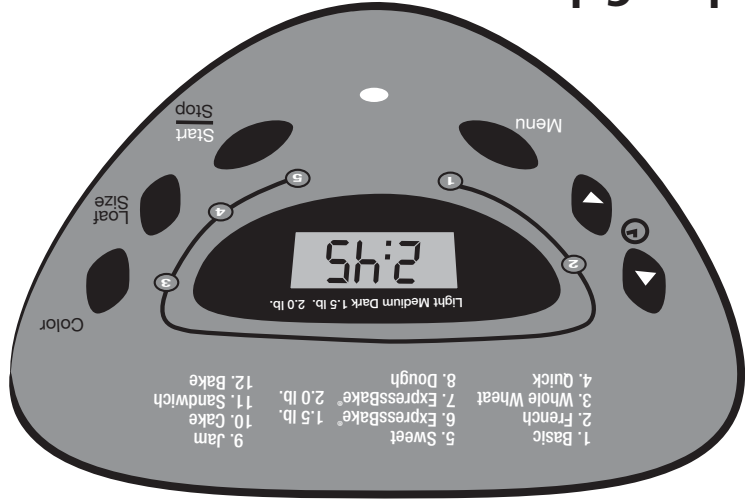
Caractéristiques du robot boulanger

L'afficheur indique non seulement le réglage de la couleur de la croûte mais aussi le numéro du programme. Pour un pain ordinaire (« Basic ») de couleur moyenne, l'afficheur indique « 1P » alors que pour du pain croûté (« French ») de couleur foncée, il indiquera « 2H ».

- H** = H – Foncée
- P** = P – Moyenne
- L** = L – Claire

Elle permet de choisir la couleur de la croûte du pain cuit. L'affichage change à chaque pression sur la touche, dans l'ordre suivant :

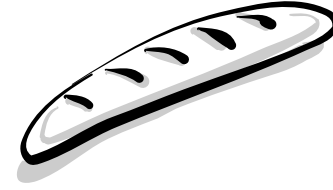
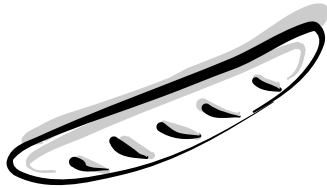
2 Touche « Color »



Vous appuyez sur cette touche pour choisir le pain que vous désirez faire. Un bip retentit à chaque pression sur la touche. L'afficheur montre le numéro de chaque programme. Par ex. 1 pour « Basic » (pain ordinaire), 2 pour « French » (pain croûté), 3 pour « Whole Wheat » (pain complet), etc.

1 Touche « Menu »

Présentation des caractéristiques

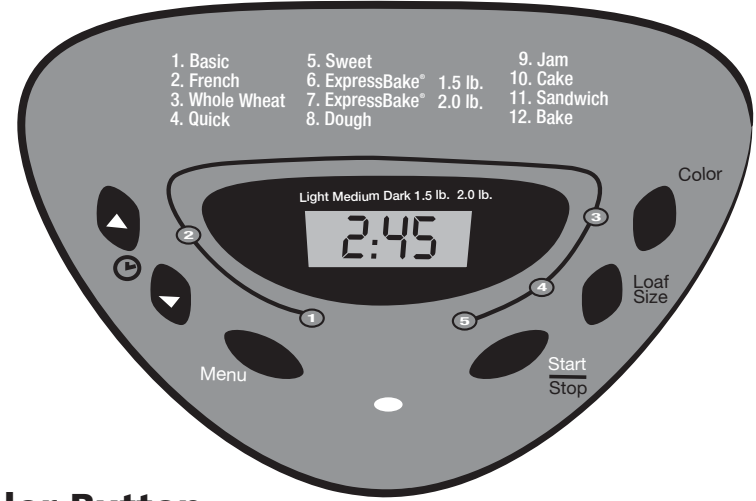


Overview of Breadmaker Features

1 Menu

Press this button to select the kind of bread you want to make.

Each time you press the button you will hear a beep. The display shows a number for each setting. For example, Basic is 1, French is 2, Whole Wheat is 3, etc.



2 Color Button

The Color button allows you to choose how light or dark to make the crust of the bread. Each time you press the Color button the display will change as follows:

- L-Light = **L**
- P-Medium = **P**
- H-Dark = **H**

In addition, the display will show the cycle number before the color setting. For example, the Basic with a Medium crust reads "1P". Or the French bread setting with a dark crust reads "2H".

3 Display

The Display shows the following settings:

- The number of the bread setting cycle
- The color setting
- The time remaining while your bread is kneading or baking

Once you press the “Start/Stop” button to begin, the display will show the remaining time until your bread is baked. When the display reads “0:00” the bread is baked.

4 Timer Set Buttons

Press these buttons to delay the time for your breadmaker to start. For example, you can time your bread to be ready for dinner, or to bake while you are sleeping. You may delay up to 13 hours.

5 Start/Stop Button

Press this button to start and stop your breadmaker or begin countdown for delayed baking bread.

* **IMPORTANT:** Do not press “Stop” when making bread because this will cancel the entire cycle and you will need to start from scratch.

Breadmaker Settings

Your breadmaker can bake almost any kind of bread. The recipes we provided clearly show you which setting you should use.

- 1 Basic (Time: 3 hours)
- 2 French (Time: 3 hours, 50 minutes)
- 3 Whole Wheat (Time: 3 hours, 40 minutes)
- 4 Quick (Time: 1 hour, 43 minutes)
- 5 Sweet (Time: 2 hours, 50 minutes)
- 6 ExpressBake® 1.5-lb. (Time: 58 minutes)
- 7 ExpressBake® 2.0-lb. (Time: 58 minutes)
- 8 Dough (Time: 1 hour, 30 minutes)
- 9 Jam (Time: 1 hour, 5 minutes)
- 10 Cake (Time: 2 hours, 50 minutes)
- 11 Sandwich (Time: 3 hours)
- 12 Bake (Time: 1 hour)

- 1 Basic – Pain ordinaire (durée: 3 h)
- 2 French – Pain croûté (durée: 3 h 50)
- 3 Whole Wheat – Pain complet (durée: 3 h 40)
- 4 Quick – Pains rapides (durée: 1 h 43)
- 5 Sweet – Pains sucrés (durée: 2 h 50)
- 6 ExpressBake® 1.5-lb. (durée: 58 minutes)
- 7 ExpressBake® 2-lb. (durée: 58 minutes)
- 8 Dough – Pâte (durée: 1 h 30)
- 9 Jam – Confitures (durée: 65 minutes)
- 10 Cake – Gâteau (durée: 2 h 50)
- 11 Sandwich – Pain à sandwich (durée: 3 h)
- 12 Bake – Cuisson (durée: 1 h)

Programmes du robot boulanger

Votre robot boulanger peut faire toutes sortes de pains. Les recettes fournies indiquent clairement le programme à utiliser.

* **IMPORTANT:** N'appuyez pas sur « Stop » pendant le fonctionnement car vous annulerez le cycle et devriez tout recommencer.

Appuyez sur cette touche pour mettre le robot boulanger en marche et l'arrêter et pour activer la fonction de cuisson différée.

5 Touche « Start/Stop »

Appuyez sur ces touches pour différer la mise en marche jusqu'à un maximum de 13 heures. Vous pouvez ainsi programmer l'appareil pour que le pain soit prêt à l'heure du souper ou pour qu'il cuise pendant la nuit.

4 Touches de réglage de la minuterie

Une fois que vous avez appuyé sur la touche « Start/Stop » pour débiter, l'afficheur indiquera la durée qui reste jusqu'à la fin de la cuisson. Quand vous voyez « 0:00 », c'est que le pain est cuit.

- Le chiffre indiquant le programme type de pain
- Le réglage du degré de cuisson de la croûte du pain
- La durée restante de pétrissage ou de la cuisson

La fenêtre d'affichage indique les fonctions suivantes:

3 Affichage

1 Basic – Pain ordinaire

Ce programme est probablement utilisé plus que n'importe quel autre car il donne de bons résultats avec toutes les recettes.

2 French – Pain croûté

Le programme de choix pour faire un bon pain croûté. Pétrissage, levée et cuisson plus longs produisent une croûte plus épaisse et croustillante.

3 Whole Wheat – Pain complet

Ce programme comprend une durée de levée plus longue pour les pains qui contiennent plus de 50 % de farine de blé entier.

4 Quick – Pains rapides

Le pain contient de la levure chimique ou du carbonate acide de sodium plutôt que de la levure active; vous ne pouvez utiliser que des recettes conçues spécialement pour ce programme.

5 Sweet – Pains sucrés

Ce programme sert à faire du pain contenant de plus grandes quantités de sucre, de gras et de protéines, qui tendent à produire une croûte plus foncée.

6 ExpressBake® (1.5-lb.)

Ce programme permet de faire du pain en moins d'une heure; seuls des pains de 1,5 lb peuvent être confectionnés suivant cette méthode.

7 ExpressBake® (2-lb.)

Ce programme sert uniquement à faire rapidement des pains de 2 lb.

8 Dough – Pâte

Pour préparer de la pâte à petits pains, à pains spéciaux, à pizza, etc. que vous façonnez à la main, faites lever puis cuisez dans un four ordinaire.

9 Jam – Confiture

Ce programme sert à faire de la confiture de fruits frais ou congelés.

10 Cake – Gâteau

Ce programme sert à faire des gâteaux en toute simplicité.

11 Sandwich – Pain à sandwich

Ce programme est idéal pour préparer le pain à sandwich.

12 Bake – Cuisson

Ce programme sert à faire cuire de la pâte qui n'a pas été préparée à l'aide du robot boulangier.

1 Basic

This setting is probably used more than any other because it gives you the best results with just about any recipe.

2 French

Use this setting for making French breads. French bread takes longer to knead, rise and bake, providing a heartier crust.

3 Whole Wheat

The whole wheat setting offers a longer rise time for breads that contain more than 50% whole wheat flour.

4 Quick

Use this setting for recipes that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make bread or cake rise; only specially designed recipes are to be used for this setting.

5 Sweet

The sweet setting is for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning.

6 ExpressBake® (1.5-lb.)

Use this setting for baking bread in under 1 hour; this setting will only bake 1.5-lb. size loaves.

7 ExpressBake® (2.0-lb.)

Use this setting to quickly bake 2.0-lb. size loaves.

8 Dough

This setting lets you prepare dough for rolls, specialty breads, pizza, etc., which you shape by hand, allow to rise, then bake in a conventional oven.

9 Jam

This setting makes jam from fresh or frozen fruit.

10 Cake

Use this setting for making cakes.

11 Sandwich

This setting lets you prepare bread for sandwiches.

12 Bake


This setting is for baking dough that you may have prepared without using the previous settings.

* **IMPORTANT:** Use the “Timer” button to delay the baking of your bread. You may delay the start time up to 13 hours.

* **IMPORTANT:** Press the “Start/Stop” button and your machine will start making bread. If delay bake is selected, the remaining time will count down in one-minute increments.

* **IMPORTANT:** The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to one hour. To turn warmer off, press the “Start/Stop” button and hold until you hear a beep. We recommend removing the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.


* **IMPORTANT:** Do NOT press the “Start/Stop” button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine to turn off and you will need to start over again, from scratch.


 **CAUTION:** The breadmaker is very hot. Do not handle the machine while it is operating. Do NOT lift the lid while the breadmaker is baking bread.

Breadmaker Stages

It's fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

- At 3:00 The dough is kneaded for the first time. (10 minutes)
- At 2:50 The dough begins to rise. (20 minutes)
- At 2:30 The dough is kneaded for the second time. (15 minutes)
- At 2:15 The dough continues to rise. (20 minutes)
- At 1:55 The dough is “punched down.” (30 seconds)
- At 1:55 The dough rises for the final time. (55 minutes)
- At 1:00 The bread begins to bake. (50 minutes)
- At 0:00 The bread is finished.


 **CAUTION:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

 **ATTENTION:** N'approchez surtout pas le visage du couvercle lorsque vous ouvrez le robot boulanger car la vapeur qui se dégage est brûlante.

À 3:00	Premier pétrissage de la pâte (10 minutes)
À 2:50	Première levée de la pâte (20 minutes)
À 2:30	Deuxième pétrissage de la pâte (15 minutes)
À 2:15	Deuxième levée de la pâte (20 minutes)
À 1:55	Dégonflage de la pâte (30 secondes)
À 1:55	Dernière levée de la pâte (55 minutes)
À 1:00	Cuisson du pain (50 minutes)
À 0:00	Fin de la cuisson

Surveiller ce qu'il se passe dans la machine à travers le hublot est amusant. Voici ce qu'il se passe pendant le compte à rebours de la minuterie.

Étapes de la confection du pain

 **ATTENTION:** Le robot boulanger est très chaud. Ne le touchez pas pendant qu'il fonctionne. NE soulevez PAS le couvercle pendant que le pain cuit.

* **IMPORTANT:** N'appuyez PAS sur la touche « Start/Stop » pendant le fonctionnement car le robot boulanger s'arrêterait et il vous faudrait absolument tout recommencer.

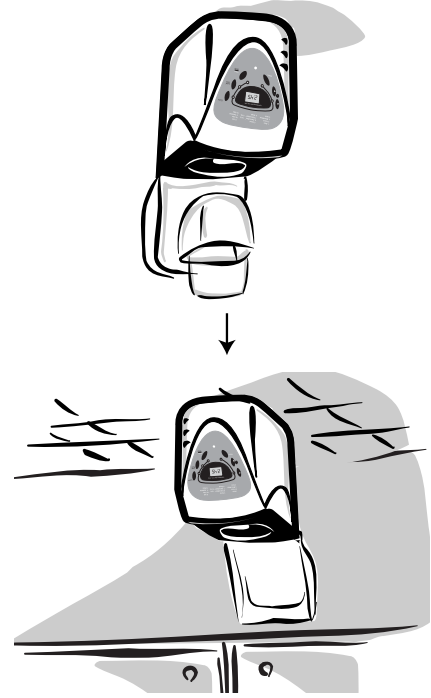
* **IMPORTANT:** Le robot boulanger a une fonction automatique qui garde le pain au chaud pendant une heure. Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche « Start/Stop » jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Nous conseillons de sortir le pain du robot sans délai afin qu'il conserve toute sa fraîcheur.

* **IMPORTANT:** Appuyez sur la touche « Start/Stop » pour mettre l'appareil en marche. Si vous avez utilisé la fonction de mise en marche différée, le compte à rebours se fera minute par minute.

* **IMPORTANT:** Appuyez sur la touche « Timer » pour différer la mise en marche (jusqu'à un maximum de 13 heures) de la confection du pain.

Vous pouvez commencer!

Préparatifs



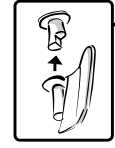
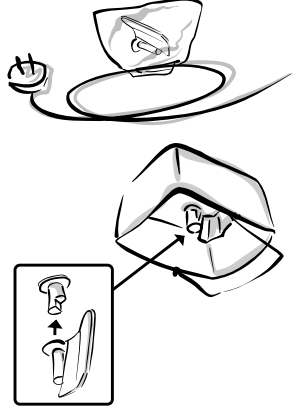
Placez le robot boulanger sur le plan de travail, à proximité d'une prise de courant. NE branchez PAS la fiche de l'appareil sur la prise murale. Nous vous dirons quand le faire, plus tard.

Vous devez disposer d'un espace suffisant pour ouvrir le couvercle sans le cogner contre les placards.

Ouvrez le couvercle et sortez le moule. Il suffit pour ceci de tenir l'anse du moule et de tourner légèrement le moule. Lavez le moule à pain avec un détergent doux, rincez-le bien et asséchez-le.

Insérez la palette de pétrissage dans le moule, tel qu'illustré. La palette de pétrissage se trouve dans un petit sac en plastique accroché au cordon d'alimentation.

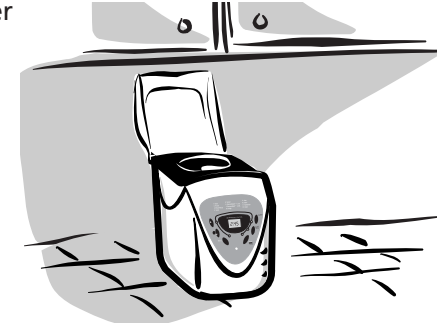
Placez le moule à pain à l'intérieur du robot boulanger.



You're ready to start!

Getting Started

- 1 Place the breadmaker on a counter where the plug will reach an outlet. **DO NOT** yet plug the machine into the wall outlet. You will be shown later when to do this.

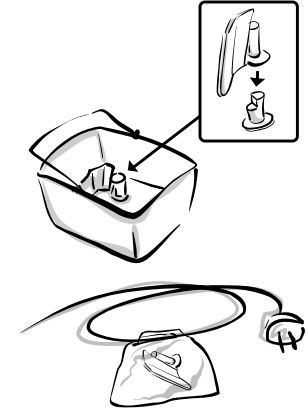


Make sure you can open the breadmaker top without hitting the top of kitchen cabinets.

- 2 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and twist out. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse and dry the pan thoroughly.



- 3 Attach the kneading blade to the baking pan, as shown. You will find the kneading blade in a small plastic wrap attached to the power cord.



- 4 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.

Let's Bake Bread

The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. The following recipe is easy and the bread is delicious.

Before You Begin:

- Be sure to start with fresh ingredients.
- Be sure to have the following measuring equipment:
 - Liquid measuring cup
 - Dry measuring cups
 - Measuring spoons
- You will need the following ingredients:
 - Water
 - Salt
 - Butter/Margarine

Bread flour is specifically formulated and is preferred for electric bread machines.

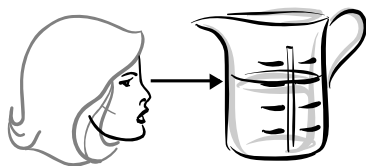
- "Non-fat dry milk powder"
- Sugar
- Active, bread machine yeast



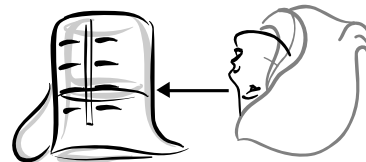
Measuring

The most important secret of making bread: "Exact measurements." That's the key to successfully baking bread. "Exact measurements."

With wet ingredients, use ONLY measuring cups with the cups/ounces marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it at eye level to make sure the amount of liquid is exact. Then, double check.



With dry ingredients, use a spoon to place ingredients into the measuring cup then "level off" the measurement with the back of a knife or spatula to make sure the measurement is exact. Another helpful tip is to never use the cup to scoop the ingredients (*for example, flour*). By scooping, you could add up to one Tbsp. of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.



Le premier secret – et de loin le plus important – de la confection du pain est qu'il faut « mesurer avec précision ».

Pour mesurer les liquides, servez-vous UNIQUEMENT d'une tasse à mesurer clairement graduée en tasses et onces. Après avoir rempli la tasse à mesurer, placez-la sur une surface d'aplomb et vérifiez la mesure liquide à la hauteur des yeux. Vérifiez deux fois plutôt qu'une.

Transférez les ingrédients secs dans la tasse à mesurer à l'aide d'une cuillère, puis égalisez la surface avec un couteau ou une spatule à lame droite. Ne transvasez jamais les ingrédients secs en vous servant de la tasse directement (pour mesurer la farine, par exemple) car cette méthode peut ajouter jusqu'à une cuillère à soupe de l'ingrédient.

Mesures

— levure active pour robot boulanger

— sucre

— lait en poudre écrémé

elle est spécialement formulée.

Il est préférable d'utiliser de la farine à pain car

— beurre ou margarine

— sel

— eau

• Vous aurez besoin des ingrédients suivants:

— cuillères à mesurer

— tasse pour mesurer les ingrédients secs

— tasse pour mesurer les liquides

• Munissez-vous des mesures suivantes:

• Utilisez toujours des ingrédients frais.

Avant de commencer :

La façon la plus simple d'apprendre à faire du pain est de suivre une recette de base. La recette qui suit est facile à réaliser et donne un pain délicieux.

Faisons du pain

Le DEUXIÈME grand secret est qu'il faut ajouter les ingrédients dans le moule en suivant l'ordre indiqué dans la recette.

Ainsi, vous devez mettre:
— EN PREMIER LIEU, les ingrédients liquides
— EN DEUXIÈME LIEU, les ingrédients secs

— EN DERNIER LIEU, la levure

Assurez-vous que les ingrédients soient à température ambiante, sauf avis

contraire (*c'est-à-dire entre 75 et 85 °F ou 24 et 30 °C*). Si la température est

trop basse ou trop élevée, le pain ne lèvera ni ne cuira de la façon indiquée.

Enfin, il est toujours judicieux d'utiliser des ingrédients frais (*surtout en*

ce qui concerne la farine et la levure).

Essayons maintenant cette recette toute simple (mais excellente).

Pain de ménage blanc -

1 t. + 2 c. à table d'eau

(75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)

3 t. de farine à pain

1 c. à table de beurre mou
(ou de margarine)

2-1/2 c. à thé de levure
pour robot boulangier

2 c. à table de sucre

1 c. à table de lait en

poudre

Fixez la palette de pétrissage dans le moule à pain.

Déposez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant: eau, beurre ou margarine, sucre, lait en poudre, sel et farine.

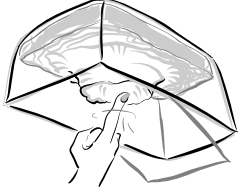
Du doigt, faites un renfoncement dans la

farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.

Placez délicatement le moule dans le robot

boulangier puis fermez doucement le couvercle.

Branchez l'appareil sur la prise de courant.



The SECOND most important secret of making bread:

Add ingredients into the bread pan in the exact order given in the recipe.

This means:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

Also, make sure ingredients are at room temperature, unless otherwise noted (*that is, between 75°–85°F or 24°–30°C*). Temperatures too cool or too high can affect the way the bread rises and bakes.

Last, it's a good idea to start with fresh ingredients (*especially fresh flour and yeast*).

Now, let's try a simple (but really good) recipe.

Homestyle White Bread 1.5-Pound Loaf

1 cup + 2 Tbsp. water
(75°–85°F or 24°–30°C)

1-1/2 tsp. salt

1 Tbsp. butter or
margarine, softened

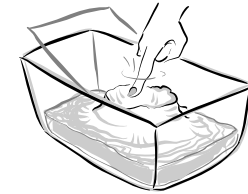
3 cups bread flour

2 Tbsp. sugar

2-1/2 tsp. bread machine
yeast

1 Tbsp. non-fat dry
milk powder

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter or margarine, sugar, milk powder, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.




- 6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.
- 7 Press the Color button for the desired crust color.

Depending on the crust color you select, the display will read as follows:


Light: **L** Medium: **P** Dark: **H**

Press the "Color" button until "P" (medium) appears in the display window.

- 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf (1.5-pound or 2.0-pound loaf).
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 13 After the breadmaker and bread pan has cooled down, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 14 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 15 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

 **IMPORTANT:** After a baking cycle, the breadmaker will not operate until it has cooled down.

Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Basic ».

Appuyez sur la touche « Color » pour choisir la couleur de la croûte.

Selon la couleur de la croûte choisie, l'afficheur indiquera:

Claire: **L** Moyenne: **P** Foncée: **H**

Appuyez sur la touche « Color » jusqu'à ce que la lettre P (moyenne) s'affiche.

Appuyez sur la touche « Loaf » pour choisir le poids souhaité (pain de 1,5 lb ou de 2 lb).

Appuyez sur la touche « Start » (démarrage).

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche « Stop » (arrêt).

Ouvrez le couvercle et, après avoir enfilé vos gants de cuisinier, saisissez fermement l'anse du moule à pain puis levez le moule en le tournant légèrement pour le sortir de l'appareil.

 **ATTENTION:** Le robot boulanger et le moule seront certainement chauds ! Agissez très prudemment.

Débranchez le robot boulanger et attendez que le pain refroidisse avant de le démouler.

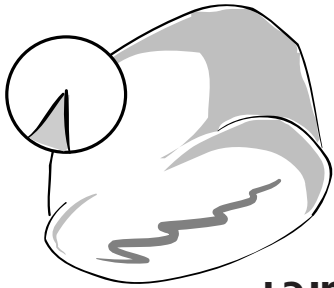
Une fois le robot boulanger et le moule refroidis, utilisez une spatule non adhésive pour détacher le pain cuit des parois du moule.

Retournez le moule au-dessus d'une grille (ou d'une plaque) et secouez délicatement pour démouler le pain sur la grille.

Tournez le pain et attendez environ 20 minutes avant de le trancher.

 **IMPORTANT:** À la fin d'un cycle de cuisson, le robot boulanger ne se remettra en marche qu'après avoir refroidi.

Programmes ExpressBake® : du bon pain maison sous 1 heure !



Votre robot boulanger SUNBEAM® peut faire du pain délicieux en moins d'une heure grâce aux programmes « ExpressBake® ». Ces pains diffèrent légèrement des pains cuits suivant les autres programmes.

Réglages ExpressBake® :

- Ces programmes permettent de faire du pain en 58 minutes. Le pain a une texture légèrement plus dense.
 - Le programme ExpressBake® 1.5-lb. ne produit que des pains de 1,5 lb.
 - Le programme ExpressBake® 2.0-lb. ne produit que des pains de 2 lb.
- Les programmes ExpressBake® présentent des caractéristiques différentes de celles des autres programmes, que vous ne devez pas ignorer.

➤ Les pains ExpressBake® tendent à avoir une croûte plus foncée et plus épaisse que celle des autres pains. Parfois, il se forme un sillon sur le dessus de la croûte en raison de la température plus élevée. Les pains ont également tendance à être plus denses et un peu plus petits.

➤ Vous NE POUVEZ PAS utiliser la fonction de mise en marche différée pour les pains ExpressBake® car les ingrédients liquides auraient le temps de refroidir et le pain ne leverait pas.

➤ Vous NE POUVEZ PAS utiliser la fonction « Color » pour ces pains.

➤ Lever le couvercle est INTERDIT durant les programmes ExpressBake®.

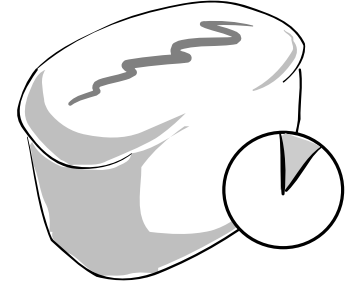
➤ Si vous avez des difficultés à sortir le pain du moule, laissez-le refroidir 5 minutes. Secouez doucement le moule pour démouler le pain et attendez environ 15 minutes avant de le trancher.

➤ Laissez refroidir le robot boulanger pendant 20 minutes, le couvercle ouvert, avant de confectionner un autre pain.

➤ Vous POUVEZ utiliser des mélanges à pain standard pour faire du pain ExpressBake® mais les résultats ne seront peut-être pas aussi bons qu'avec la recette que nous vous fournissons dans ce manuel.

ExpressBake® Settings: Making Bread In Under 1 Hour

Your SUNBEAM® breadmaker can bake great bread in under 1 hour. This is called the “ExpressBake®” setting. ExpressBake® loaves are a little different from loaves baked on other settings.



ExpressBake® Settings:

- These settings can bake bread in 58 minutes. The bread is a little more dense in texture with this setting.
- The ExpressBake® 1.5-lb. setting will only make a 1.5-lb. loaf.
- The ExpressBake® 2.0-lb. setting will only make a 2.0-lb. loaf.

There are a few things you should know about the ExpressBake® settings that are different than the other settings.

- ExpressBake® breads tend to have a darker, thicker crust than other kinds of bread. Sometimes there will be a crack in the top of the crust. This is because baking is done at higher temperatures. They also tend to be shorter, denser loaves.
- You CANNOT use the Delay Timer for the ExpressBake® settings. This would cool the liquid ingredients and affect the way that the bread rises.
- You CANNOT use the “Color” option for ExpressBake® breads.
- DO NOT open the cover while making ExpressBake® breads.
- If the loaf is hard to remove from the pan, let it sit for about 5 minutes to cool. Gently shake the bread out of the pan and wait for 15 minutes before slicing.
- If you wish to bake another loaf of bread, you must let the breadmaker cool for 20 minutes with the cover open.
- YOU CAN use standard bread mixes for ExpressBake® breads, but the results may not be as good as the results when using the recipe within this booklet.

ExpressBake® Setting Tips and Hints

Yeast

Always use a fast-rising yeast. DO NOT use active dry yeast for ExpressBake® settings because the loaves will be much shorter when baked.

5. Sweet	9. J
6. ExpressBake® 1.5 lb.	10. O
7. ExpressBake® 2.0 lb.	11. S
8. Dough	12. B

Light Medium Dark 1.5 lb. 2.0 lb.

Liquids

Always use hot water in the range of 115°–125°F/46°–52°C. You must use a cooking thermometer to gauge the temperature; hotter water can kill the yeast while cooler water may not activate it.

Salt

As a rule, you should use LESS salt for ExpressBake® breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow the recipe suggestions in this booklet for best results.

Other Ingredients

Make sure all other ingredients (*like flour, sugar, dry milk, butter, etc.*) are at room temperature.

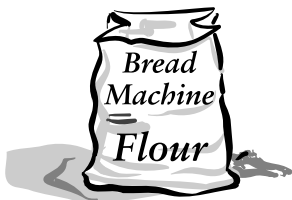
Always use bread flour for the ExpressBake® settings.

Things You May Need to Buy

- You should only use “Bread Machine” flour for the ExpressBake® recipes.
- You may need a cooking thermometer to measure the temperature of the water you use in these recipes. You should only use hot water (*between 115°F and 125°F or 46°C and 52°C*) for ExpressBake® recipes.

Although baking ExpressBake® bread is a little different, the results and convenience are well worth it.

The following recipe is a great one to try for your first ExpressBake® loaf.



115°F –
125°F
(46°–52°C)



115 –
125 °F
(46 – 52 °C)

Conseils pour les programmes ExpressBake®

Levure

Servez-vous toujours de levure à levage rapide. N'UTILISEZ PAS de la levure sèche active pour le programme ExpressBake®, le pain cuit serait beaucoup plus court.

Liquide

Utilisez de l'eau chaude (115 à 125 °F ou 46 à 52 °C) – et servez-vous d'un thermomètre de cuisine pour vérifier sa température: l'eau trop chaude risque de neutraliser la levure, trop froide, de ne pas l'activer.

Sel

En règle générale, le pain ExpressBake® requiert MOINS de sel. En utilisant moins de sel, le pain produit est plus gros. Observez les suggestions fournies dans les recettes du manuel pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Autres ingrédients

Assurez-vous que tous les autres ingrédients (*farine, sucre, lait en poudre, beurre, etc.*) soient à température ambiante.

Voici ce qu'il vous faut

- N'utilisez que de la farine pour robot boulanger pour les recettes ExpressBake®.
- Vous avez besoin d'un thermomètre de cuisine pour vérifier la température de l'eau. Vous devez utiliser de l'eau chaude (*entre 115 et 125 °F ou 46 et 52 °C*) pour les recettes ExpressBake®.

Bien que le pain ExpressBake® nécessite quelques étapes supplémentaires, il est si bon et si facile à faire que cela en vaut la peine. Voici une excellente recette pour faire votre premier pain ExpressBake®.

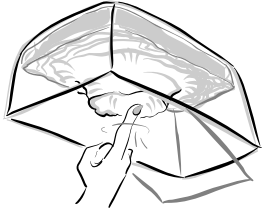
8 Lorsque le cycle de cuisson est achevé, appuyez sur la touche « Stop ».

7 Appuyez sur la touche « Start ».

6 Pressez « Menu » jusqu'à ce que « ExpressBake® 1.5-lb. » s'affiche.

5 Branchez l'appareil sur la prise de courant.

4 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.



3 Du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides

2 Placez les ingrédients dans le moule à pain en respectant l'ordre suivant: eau, huile, sucre, sel et farine.

1 Fixez la palette de pétrissage dans le moule.

ExpressBake® Pain blanc traditionnel – pain de 1,5 lb

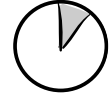
1 t. et 2 c. à table (9 onces au 1 c. à thé de sel

total) d'eau chaude (115 à 125 °F ou 46 à 52 °C) 3 t. de farine pour robot boulanger

2 c. à table d'huile de colza ou d'huile végétale 5 c. à thé de levure pour robot boulanger

2 c. à table de sucre

ExpressBake® Traditional-Style White Bread 1.5-Pound Loaf



1 cup and 2 tablespoons
(9 ounces total) of hot water
(115°–125°F or 46°–52°C)

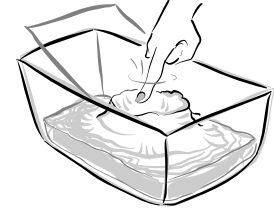
1 teaspoon salt
3 cups bread machine flour

2 tablespoons canola
or vegetable oil


5 teaspoons
bread machine yeast

2 tablespoons sugar

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, oil, sugar, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “ExpressBake® 1.5 lb.” program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the baking cycle is complete, press the stop button.



- 9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.


 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

- 11 If necessary, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.


- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

- 13 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

 **CAUTION:** Do NOT raise the lid when using the ExpressBake® setting. Doing so can affect the rising of the dough. The breadmaker is very hot, right from the beginning of the cycle. Do not handle the machine while it's operating.


* **IMPORTANT:** Do NOT press the "Start/Stop" button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine to turn off and you will need to start over again, from scratch.

After the ExpressBake® Bread Is Baked

 **CAUTION:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.


* **IMPORTANT:** The breadmaker has an automatic "keep warm" setting that will keep your bread warm for up to 1 hour. However, we recommend removing the bread from the machine right away to preserve its freshness.


* **IMPORTANT:** Le robot boulanger est doté de la fonction « garde-au-chaud » qui peut garder le pain chaud pendant 1 heure. Nous conseillons toutefois de sortir immédiatement le pain du moule afin qu'il conserve toute sa fraîcheur.


 **ATTENTION :** N'approchez pas le visage du couvercle lorsque vous ouvrez votre robot boulanger, car la vapeur qui s'échappe du robot est brûlante.


Une fois la cuisson du pain ExpressBake® terminée


* **IMPORTANT:** N'appuyez PAS sur la touche « Start/Stop » au cours du fonctionnement, le robot s'arrêterait et il vous faudrait tout recommencer.


 **ATTENTION :** NE soulevez PAS le couvercle pendant la confection du pain ExpressBake® car cela pourrait empêcher la pâte de lever. Le robot boulanger devient très chaud dès le début du cycle. Ne le touchez pas pendant qu'il fonctionne.


13  Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le trancher.

12  Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement le moule jusqu'à ce que le pain tombe.

11  Servez-vous au besoin d'une spatule non adhésive pour détacher le pain des parois du moule.

10  Débranchez le robot boulanger et laissez refroidir le pain avant de le démouler.

 **ATTENTION :** Le robot boulanger et le moule seront très chauds ! Agissez toujours très prudemment.

9  Ouvrez le couvercle et, alors que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et retirez le moule en le tournant légèrement.

IMPORTANT: Si vous employez la mise en marche différée par temps chaud, vous voudrez peut-être diminuer la quantité de liquide de la recette (d'une ou de deux cuillères à table) afin d'éviter que la pâte ne lève trop. Essayez également de réduire la quantité de sel de 1/8 ou de 1/4 de cuillère à thé et celle de sucre de 1/4 de cuillère à thé à la fois.

3 Lorsque vous avez choisi l'heure à laquelle la préparation du pain doit débuter, n'oubliez pas d'appuyer sur le bouton « Start/Stop ». Le deux-points (:), s'affichera et votre pain sera prêt à l'heure choisie.

IMPORTANT: Si vous vous trompez et souhaitez recommencer, appuyez sur la touche « Start/Stop » à ce que vous entendiez un bip. Les programmes et cycle initiaux s'afficheront. La fonction de mise en marche différée sera annulée et vous pourrez recommencer.

2 Utilisez la touche à flèche pointant vers le haut (▲) pour augmenter par tranches de 10 minutes. Dans l'exemple, procédez ainsi jusqu'à ce que la minuterie indique « 10:00 ». Appuyez sur la touche à flèche pointant vers le bas (▼) pour réduire la durée au besoin. (Pour aller plus vite, appuyez de façon continue sur l'une ou l'autre de ces touches.)

1 Décidez pendant combien de temps vous voulez différer la confection du pain (en heures et minutes). Par exemple, s'il est 8 heures et que le pain doit être prêt pour 18 heures, le délai est de 10 heures.

Réglage de l'horloge programmatrice

ATTENTION: N'utilisez pas de recettes contenant des ingrédients qui risquent de se détériorer – œufs ou lait, par exemple.

3 Choisissez la couleur de la croûte.

2 Choisissez le programme selon le type de pain que vous souhaitez faire (croûte, sucre, ou autre).

1 Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule.

IMPORTANT: La fonction « diffère » ne convient pas au pain ExpressBake® (sous 1 heure). Avant d'employer l'horloge programmatrice : Nous vous conseillons d'essayer quelques recettes avant d'employer cette fonction puis d'opter pour celles qui vous ont procuré les meilleurs résultats. Vous pouvez différer la mise en marche du robot boulangier afin d'avoir du pain frais au saut du lit le matin ou quand vous rentrez le soir à la maison.

Mise en marche différée

Using the Delay Timer

You can delay the time your breadmaker starts to have fresh bread ready when you get up in the morning or when you come from work.

We recommend that before you use the Delay Timer, you try out a few recipes. Use recipes that have produced good results for you in the past.

*** IMPORTANT:** You cannot use the Delay Timer for ExpressBake® settings (*bread in under 1 hour*). Before using the Delay Timer:

1 Add all recipe ingredients to the bread pan.

2 Select the correct setting for the kind of bread you are making (*French, Sweet, etc.*).

3 Select the color.

CAUTION: Do not use recipes with ingredients that can spoil like eggs or milk.

To Set the Delay Timer:

1 Figure out how many hours and minutes there are between now and when you want final, baked bread. For example, if it is 8:00 A.M. and you want bread ready for dinner at 6:00 P.M., that is 10 hours.

2 Use the “Timer Up” (▲) button to advance the time in 10 minute increments. In our example, you will do this until the timer reads “10:00.” If necessary, use the “Timer Down” (▼) button to decrease the time. (*To advance the time quickly, simply press and hold down the “Timer Up/Down” buttons.*)

*** IMPORTANT:** If you make a mistake or wish to start over, press and hold down the “Start/Stop” button until you hear a beep. The display will show the original setting and cycle time. The Delay Timer is canceled and you can start again.

3 When the Delay Timer is set where you want it, make sure to press the “Start/Stop” button. The colon (:) will flash and your bread will be ready when you planned.

*** IMPORTANT:** When using the Delay Timer during times of hot weather, you may wish to reduce the liquid in your recipe by 1 or 2 tablespoons. This is to prevent the dough from rising too much. You may also reduce the salt by 1/8 or 1/4 teaspoon and try cutting the amount of sugar you use by 1/4 teaspoon at a time.

Tips and Hints

Experienced cooks consider breadmaking to be as much art as science. Keep in mind that some recipes may require a little experimentation before they are exactly the way you want them. Just don't give up. Still, there are special hints to ensuring quality bread almost every time.

Use Exact Measurements

We've already mentioned how important it is to use exact measurements when baking bread, but it should be said again. Level off all dry ingredients and make sure that all liquid ingredients are measured in a glass cup with the markings clearly labeled on the side.



Use Fresh Ingredients

You should always use fresh ingredients. The reasons are:

- **Flour.** If you have stored your flour for a long time, it may have become wet from absorbing moisture, or dry, depending on the area of the country in which you live. We recommend using fresh bread flour.
- **Yeast.** Fresh yeast is probably the most important ingredient in baking bread. If the yeast is not fresh, your bread may not rise. It is better to buy new yeast than to take a chance on yeast that has been stored for a long time.

You can test the freshness of your yeast. Simply fill a cup with warm water, then add and stir in 2 tsp. of sugar.

Sprinkle a few tsp. of yeast on the surface of the water and wait. After 15 minutes, the yeast should foam and there should be distinct odor. If neither reaction happens, the yeast is old and should be thrown away.

Add Ingredients in the order given according to the recipe.

Read all recipes from top to bottom, and remember:

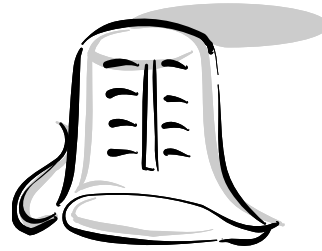
- **FIRST** : liquid ingredients
- **SECOND** : dry ingredients
- **LAST** : yeast

Conseils pratiques

Pour les cuisiniers chevronnés, faire du pain est autant un art qu'une science. Rappelez-vous que certaines recettes nécessiteront plusieurs essais pour obtenir les résultats souhaités. Ne vous découragez pas... persévérez ! Les conseils suivants vous aideront à faire un bon pain la plupart du temps.

Mesurez avec précision

Nous avons déjà mentionné à quel point il est important d'utiliser des mesures exactes dans la fabrication du pain. Nous ne pouvons trop insister sur ce point. Égalisez les ingrédients secs et servez-vous toujours d'une tasse en verre clairement graduée pour mesurer les ingrédients liquides.



Utilisez des ingrédients frais

Vous devez toujours employer des ingrédients frais. Voici pourquoi :

- **Farine.** Si votre farine est restée dans un placard trop longtemps, elle peut avoir absorbé de l'humidité ou s'être asséchée, selon la région où vous vivez. Nous recommandons d'utiliser de la farine fraîche.
- **Levure.** La levure est sans doute l'ingrédient le plus important dans la confection du pain. Si elle n'est pas fraîche, votre pain risque de ne pas lever. Il vaut mieux racheter de la levure plutôt qu'utiliser celle qui est restée longtemps dans le placard.

Il est facile de vérifier si votre levure est fraîche. Remplissez une tasse d'eau tiède (ou pas trop chaude), ajoutez-y 2 cuillères à thé de sucre et mélangez. Saupoudrez un peu de levure sur la surface de l'eau et attendez. Au bout de 15 minutes, la levure doit mousser et dégager son odeur particulière, sinon, cela signifie qu'elle est trop vieille et elle doit être jetée. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre précisé dans la recette. Lisez toutes les recettes de haut en bas et observez l'ordre des ingrédients :

— **EN PREMIER LIEU** les ingrédients liquides

— **EN DEUXIÈME LIEU** les ingrédients secs

— **EN DERNIER LIEU** la levure

Vérification de la pâte

Toutes les personnes qui font du pain à l'ancienne connaissent le secret: il est possible de modifier la consistance du pain pendant le pétrissage en y ajoutant un peu de farine ou d'eau.

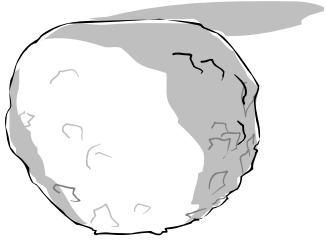
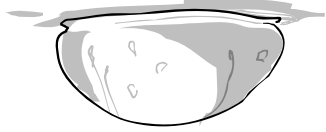
Que le pétrissage soit effectué par le robot boulanger n'y change rien, le secret reste le même. Voici comment vous devez procéder:

Si la pâte est trop molle

Lors du second cycle de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Si elle est collante ou liquide, un peu comme de la pâte à crêpes, saupoudrez un peu de farine (une cuillère à table à la fois) sur la boule de pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, ronde et sèche et qu'elle se détache bien de la paroi. Rajoutez encore un peu de farine s'il le faut.

Si la pâte est trop sèche

Si la boule de pâte est trop sèche ou si le robot boulanger force (vous entendez comme des « coups de poing »), vous avez mis trop de farine. Pour y remédier, il suffit de rajouter un peu d'eau (une cuillère à table à la fois) jusqu'à ce que la boule devienne lisse, ronde et sèche et qu'elle se détache bien de la paroi. Faites attention de ne pas rajouter trop d'eau.



Check the Doughball

This is a secret well known to people who make bread the old-fashioned way. While hand kneading the mixture, they adjust the consistency of the dough by adding a little flour or a little water until the doughball is just right.

Although the breadmaker kneads the dough for you, this secret is still true. Here's what you should do:

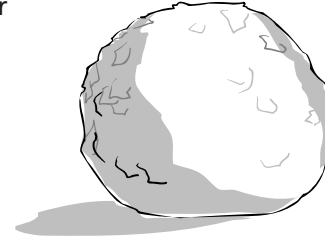
If the Doughball Is Too Wet

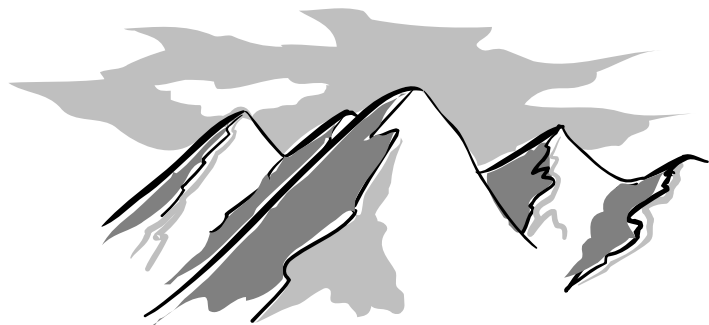
During the second kneading cycle, check the consistency of the doughball. If the doughball appears sticky or wet, like pancake batter, sprinkle in flour, a Tbsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Sprinkle a little more flour if needed.



If the Doughball Is Too Dry

If the doughball appears flaky, or you hear your breadmaker begin to make "knocking" sounds, the dough ball is too dry. To correct this problem, simply sprinkle in water a tsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Be careful not to add too much water.





For Baking at High Altitudes

If you live above 3000 feet, you probably already know how to adjust other recipes like cakes and muffins. Higher altitudes tend to:

- make dough rise faster
- make flour drier

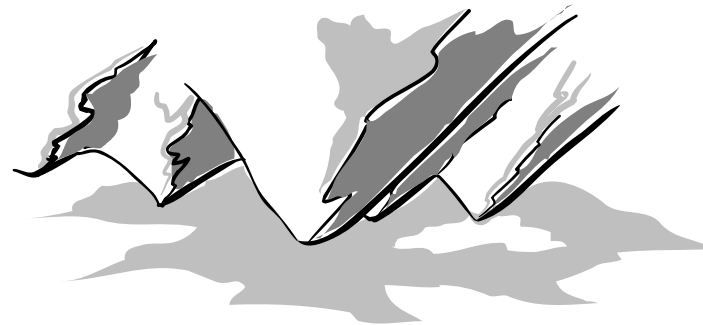
To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

If the Dough Is Too Dry

- increase the amount of water to the recipe, sometimes as much as 2 – 4 Tbsp. per cup.

If the Bread Rises Too High

- reduce the amount of yeast. For each tsp. of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 tsp.
- reduce the amount of sugar. For each Tbsp. of sugar, reduce the amount by 1 to 2 tsp.



Confection du pain à haute altitude

Si vous vivez à plus de 3 000 pieds (980 mètres) d'altitude, vous savez sans doute qu'il est nécessaire de modifier certaines recettes, entre autres, les recettes de gâteaux ou de pains moufflets. À haute altitude ...

➤ la pâte lève plus rapidement

➤ la farine est plus sèche

Voici quelques conseils pratiques si vous vivez à haute altitude :

Si la pâte est trop sèche

➤ Augmentez le volume d'eau qu'indique la recette de 2 à 4 cuillères à table par tasse.

Si le pain lève trop

➤ Réduisez la quantité de levure de 1/8 à 1/4 de cuillère à thé.

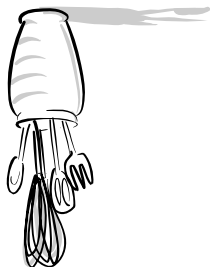
➤ Réduisez la quantité de sucre. Diminuez chaque cuillère à table de sucre de 1 à 2 cuillères à thé.



1-1/2	=	1/2			
3	=	1			
6	=	2	=	1/8	=
12	=	4	=	1/4	=
18	=	6	=	3/8	=
24	=	8	=	1/2	=
30	=	10	=	5/8	=
36	=	12	=	3/4	=
42	=	14	=	7/8	=
48	=	16	=	1	=

Ce tableau vous aidera à convertir les mesures qui sont indiquées dans les recettes.
 Par exemple: 1 c. à table = 3 c. à thé
 1/2 c. à table = 1-1/2 c. à thé

Tableau des équivalences



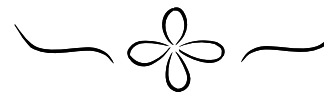
Measurement Equivalency Chart

The following chart will help you convert measurements used in the recipes.


For example: 1 Tbsp. = 3 tsp.

1/2 Tbsp. = 1-1/2 tsp.

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



Taking Care of Your Breadmaker

-  **CAUTION:** Do not put the breadmaker in water or in a dishwasher. Do not use benzene, scrubbing brushes or chemical cleaners as these will damage the machine.

Use only a mild, non-abrasive cleanser to clean the breadmaker.

General Cleaning


- 1 Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth.
- 2 DO NOT bend the heating element which is located on the inside of the breadmaker.

Cleaning the Baking Pan and Kneading Blade

- 1 Wipe the baking pan and kneading blade with a damp cloth and dry completely.
- 2 DO NOT wash the pan or parts in the dishwasher. Surely this will damage the finish of the pan and the other parts.

Caring for Your Breadmaker

- 1 Keep your breadmaker clean at all times.

 **CAUTION:** Do not use metal utensils with the breadmaker. This will damage the non-stick pan and other parts.


- 2 Don't worry if the color of the bread pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.
- 3 If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10 – 15 minutes and this will loosen the blade.

Storing Your Breadmaker

- 1 Make sure the machine is clean and dry before storing.
- 2 Store the breadmaker with the lid closed.
- 3 Do not place heavy objects on the lid.
- 4 Remove the kneading blade and place inside the bread pan.



Soins à apporter au robot boulanger

 **ATTENTION:** Ne mettez pas le robot dans l'eau ou au lave-vaisselle. N'employez ni benzène, ni brosse à récurer, ni produits chimiques pour le nettoyer car vous risqueriez de l'abîmer. N'utilisez qu'un nettoyant doux et non abrasif.


- 1 Essayez l'appareil avec un linge humide pour enlever toutes les miettes.
- 2 NE déformez PAS l'élément chauffant qui se trouve à l'intérieur du robot boulanger.

Nettoyage du moule et de la palette

- 1 Essayez le moule et la palette avec un linge humide et séchez-les bien.
- 2 NE lavez PAS le moule ou les pièces au lave-vaisselle car vous abîmeriez inévitablement leur fini.

Soins à apporter au robot boulanger

- 1 Gardez votre robot boulanger immaculé en tout temps.

 **ATTENTION:** N'utilisez pas d'ustensiles en métal, vous abîmeriez le moule à revêtement antiadhésif et d'autres pièces.

- 2 Ne vous inquiétez pas si la couleur du moule change au fil du temps. Cette altération de la couleur est due à la vapeur et à l'humidité – elle n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.
- 3 Si vous n'arrivez pas à démonter la palette, remplissez le moule d'eau chaude et attendez une quinzaine de minutes. La lame devrait se détacher sans difficulté.

Rangement du robot boulanger

- 1 Assurez-vous que l'appareil soit propre et sec avant de le ranger.
- 2 Fermez le couvercle avant de ranger l'appareil.
- 3 Ne placez pas d'objets pesants sur le couvercle.
- 4 Enlevez la palette et rangez-la dans le moule.

Troubleshooting

If you experience difficulties when operating the breadmaker, review the troubleshooting information in this section to find a solution. If you are unable to find a solution, please call our Consumer Relations Department at 800.528.7713.

If You Have a Power Outage

If the power goes out for less than 30 minutes while you are using your breadmaker, your machine will resume its cycle when power is restored.

Troubleshooting Breadmaker Problems

If the breadmaker does not function as you think it should, review the chart below for some possible solutions.

Troubleshooting Baking Problems

If the bread does not turn out the way you expected or has some characteristic you don't care for, review the chart below for some possible solutions.

BREADMAKER PROBLEM	SOLUTION
You see smoke or smell a burning odor from the back of the machine.	Ingredients have spilled out of the bread pan and into the machine itself. Stop the breadmaker and allow it to cool off. Clean the breadmaker before using it again.
The dough does not mix.	Make sure the baking pan and kneading blade are properly installed in the machine.

Diagnostic des panes

Si votre robot boulanger ne fonctionne pas convenablement, essayez de trouver la raison et la solution dans la section du présent manuel portant sur le dépiçage des panes. Si la solution n'est pas évidente, veuillez entrer en rapport avec nous au 1 800 528.7713.

En cas de panne de courant

Si la coupure de courant dure moins de 30 minutes alors que votre robot boulanger fonctionne, l'appareil se remettra automatiquement en marche une fois le courant rétabli.

Problèmes concernant le robot boulanger

Si le robot boulanger ne fonctionne pas tel qu'indiqué dans cette notice d'emploi, essayez de trouver la solution dans le tableau ci-dessous.

Problèmes de cuisson

Si votre pain ne correspond pas à ce que vous attendiez ou présente des caractéristiques qui vous déplaisent, consultez le tableau ci-dessous.

PROBLÈME – CUISSON	SOLUTION
Il se dégage de la fumée ou une odeur de brûlé de l'arrière de l'appareil.	Les ingrédients ont débordé du moule et se sont renversés dans l'appareil. Débranchez et laissez refroidir l'appareil. Nettoyez-le avant de le remettre en marche.
La pâte ne se mélange pas.	Assurez-vous que le moule et la palette soient convenablement positionnés dans l'appareil.

Troubleshooting *(cont'd)*

BAKING PROBLEM	SOLUTION
The bread has a floured top.	This is usually a result of using too much flour or not enough water. Try using less flour (a tsp. less at a time), or try using more water (1/4 tsp. more at a time).
The bread is too brown.	This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 Tbsp. at a time). You can also try selecting a lighter crust color selection.
The bread is not brown enough.	This is usually the result of repeatedly lifting the lid of the bread machine or leaving the lid open while the bread is baking. Be sure the lid is shut while the breadmaker is in operation. You can also try selecting a darker crust color selection.
The sides of the bread collapse and the bottom of the bread is damp.	There are several possible solutions. The bread may have been left in the bread pan too long after baking. Remove the bread from the pan sooner and allow it to cool. Try using more flour (a tsp. at a time), or less yeast (1/4 tsp. at a time), or less water or liquid (a tsp. at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

PROBLÈME – CUISSON	SOLUTION
Il y a de la farine sur le pain. Vous avez sans doute mis trop de farine ou pas assez d'eau. Réduisez la quantité de farine (1 c. à thé à la fois) ou ajoutez 1/4 c. à thé d'eau à la fois.	
Le pain est trop foncé. Cela se produit habituellement lorsque l'on a mis trop de sucre. Essayez de réduire la quantité de sucre (d'une cuillerée à thé à la fois). Vous pouvez aussi choisir une couleur de croûte plus claire.	
Le pain est trop pâle. Cela se produit habituellement lorsque l'on a soulevé le couvercle trop souvent ou laissé le couvercle ouvert pendant la cuisson. Assurez-vous que le couvercle soit bien fermé pendant que le pain cuit. Vous pouvez aussi choisir une couleur de croûte plus foncée.	
Le pain s'est affaissé et le dessous est humide. Il peut y avoir plusieurs raisons. Vous avez peut-être laissé le pain trop longtemps dans le moule après la cuisson. Sortez le pain plus tôt et laissez-le refroidir. Essayez d'augmenter la quantité de farine (1 c. à thé à la fois) ou de réduire la quantité de levure (1/4 c. à thé à la fois) ou de mettre moins d'eau ou de liquide (1 c. à thé à la fois). Il est aussi possible que vous ayez oublié de mettre du sel dans la recette.	

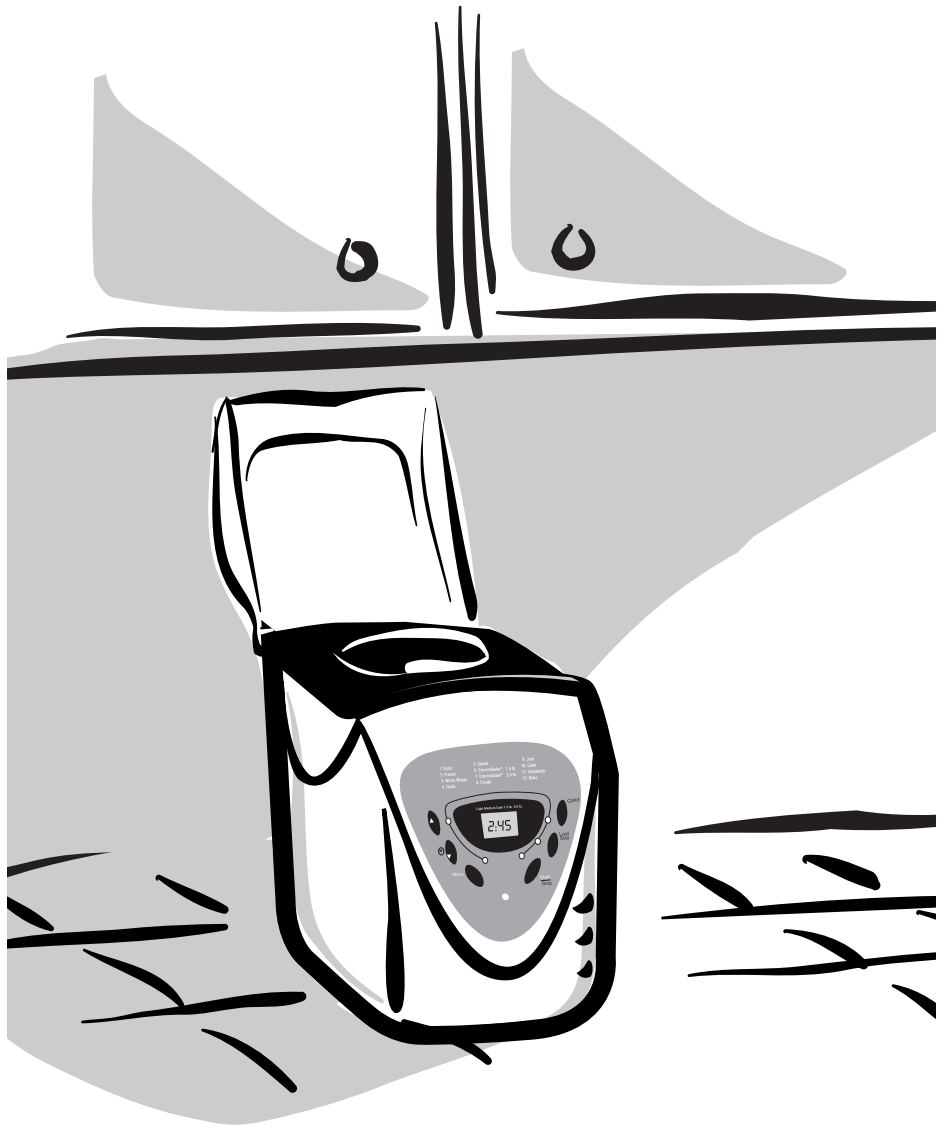
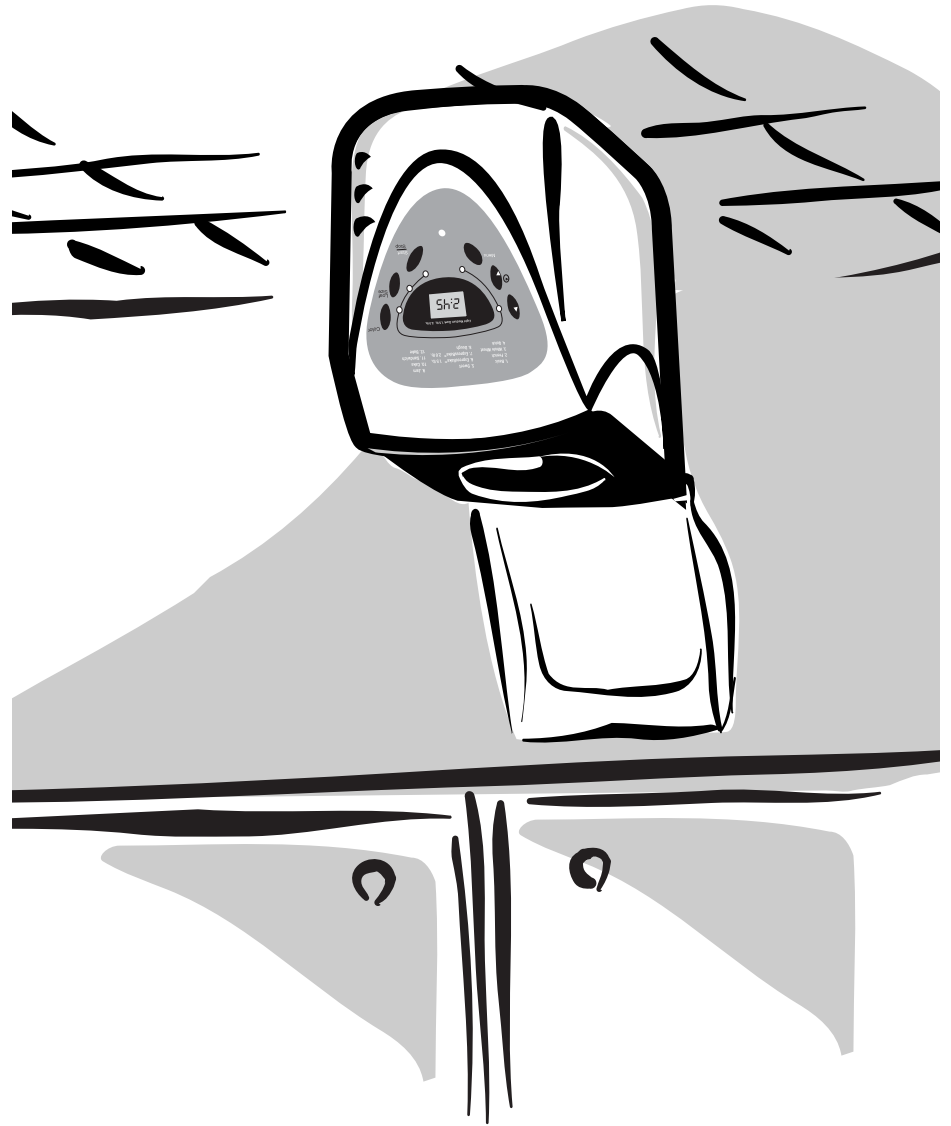
Troubleshooting (cont'd)

PROBLÈME – CUISSON	SOLUTION
La texture du pain est lourde et épaisse.	Essayez de réduire la farine (1 c. à thé à la fois) ou d'augmenter la levure (1/4 c. à thé à la fois). Vous avez peut-être utilisé de la farine trop vieille ou de mauvais type.
Le pain n'est pas totalement cuit à l'intérieur.	Augmentez la farine (1 c. à thé à la fois) ou réduisez l'eau/le liquide (1 c. à thé à la fois). Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
La texture du pain est grossière.	Cela se produit habituellement lorsque l'on a oublié de mettre du sel dans la recette.
Le pain a trop levé.	Essayez de réduire la quantité de levure (1/4 c. à thé à la fois). Cela pourrait aussi s'expliquer par le fait que vous avez oublié de mettre du sel dans la recette ou de mettre la palette dans le moule.
Le pain n'a pas assez levé.	Cela peut être dû à plusieurs raisons. Essayez de réduire la quantité de farine (1 c. à thé à la fois), d'augmenter la quantité de levure (1/4 c. à thé à la fois) ou de mettre moins d'eau (1 c. à thé à la fois). Cela pourrait s'expliquer par le fait que vous avez : <ul style="list-style-type: none"> • oublié de mettre du sel dans votre recette • utilisé de la vieille farine ou le mauvais type de farine • utilisé de la vieille levure, ou • utilisé de l'eau trop chaude (à moins que la recette ne l'indique et pour les pains ExpressBake™).

Diagnostic des pannes (suite)

BAKING PROBLEM	SOLUTION
The bread has a heavy, thick texture.	Try using less flour (a tsp. at a time), or more yeast (1/4 tsp. at a time). This could also be the result of using old flour or the wrong type of flour for the recipe.
The bread is not baked completely in the center.	Try using more flour (a tsp. more at a time), or less water or liquid (a tsp. less at a time). Do not lift the lid too often during baking.
The bread has a coarse texture.	This is usually the result of forgetting to add salt to the recipe.
The bread rose too much.	Try using less yeast (1/4 tsp. less at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe or forgetting to put the kneading blade into the baking pan.
The bread did not rise enough.	There are several possible solutions. Try using less flour (a tsp. less at a time), more yeast (1/4 tsp. more at a time), or less water (a tsp. less at a time). This could also be the result of: <ul style="list-style-type: none"> • forgetting to add salt to the recipe, • using old flour or the wrong kind of flour for the recipe, • using old yeast, • or using water that is too hot (except otherwise noted in the recipes and for ExpressBake® setting recipes).

Recettes



Recipes



Recipes

BASIC SETTING RECIPES

Traditional White Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	2-POUND LOAF
1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1-1/3 cups
1 Tbsp.	Butter or margarine, softened	4 tsp.
2 Tbsp.	Sugar	2 Tbsp.
1 Tbsp.	Non-fat dry milk powder	4 tsp.
1-1/2 tsp.	Salt	2 tsp.
3 cups	Bread flour	4 cups
2 tsp.	Bread machine yeast	2-1/2 tsp.

Recettes




BASIC – PAIN ORDINAIRE

Pain blanc traditionnel

PAIN DE 1,5 LB	INGRÉDIENTS	PAIN DE 2 LB
1 t. + 2 c. à table	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1-1/3 tasse
1 c. à table	Beurre mou (ou margarine)	4 c. à thé
2 c. à table	Sucre	2 c. à table
1 c. à table	Lait en poudre écrémé	4 c. à thé
1-1/2 c. à thé	Sel	2 c. à thé

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order:
water, butter or margarine, sugar, milk powder, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour.
Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.
- 7 Press the Color button for the desired crust color.
- 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf
(1.5-pound or 2-pound loaf).
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 13 After the breadmaker and bread pan have cooled down, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 14 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 15 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

***Important:** After a baking cycle, the breadmaker will not operate until it has cooled down.

- 1 Fixez la palette dans le moule à pain.
 - 2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant : eau, beurre ou margarine, sucre, lait en poudre, sel et farine.
 - 3 Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
 - 4 Placez délicatement le moule dans le robot boulanger et fermez le couvercle doucement.
 - 5 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
 - 6 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Basic ».
 - 7 Choisissez la couleur de la croûte à l'aide de la touche « Color ».
 - 8 Appuyez sur la touche « Loaf » pour choisir la taille souhaitée (pain de 1,5 lb ou de 2 lb).
 - 9 Appuyez sur la touche « Start ».
 - 10 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
 - 11 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.
 - 12 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.
 - 13 Une fois le robot boulanger et le moule refroidis, utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule.
 - 14 Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement le moule jusqu'à ce que le pain se démoule.
 - 15 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le trancher.
- ***Important:** À la fin d'un cycle de cuisson, le robot boulanger ne pourra recommencer à fonctionner que lorsqu'il aura refroidi.

French – pain croûté

Pain croûté classique

PAIN DE 1,5 LB	INGRÉDIENTS	PAIN DE 2 LB
1 t. + 2 c. à table	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1-1/3 tasse
2 c. à thé	Beurre mou (ou margarine)	2 c. à thé
3-1/4 tasses	Farine à pain	4 tasses
1 c. à table	Sucre	5 c. à thé
1-1/2 c. à thé	Sel	1-1/2 c. à thé
2-1/2 c. à thé	Levure pour robot boulanger	4 c. à thé

- 1** Fixez la palette dans le moule à pain.
- 2** Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, beurre ou margarine, farine à pain, sucre et sel.
- 3** Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
- 4** Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
- 5** Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- 6** Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « French ».
- 7** Choisissez la couleur de la croûte avec la touche « Color ».
- 8** Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille (*pain de 1,5 lb ou de 2 lb*).
- 9** Appuyez sur la touche « Start ».
- 10** Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
- 11** Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.

ATTENTION : Le robot boulanger et le moule seront chauds ! Manipulez-les toujours très prudemment.

- 12** Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.
- 13** Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
- 14** Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le couper.

French Setting Recipe

Classic French Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	2-POUND LOAF
1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1-1/3 cups
2 tsp.	Butter or margarine, softened	2 tsp.
3-1/4 cups	Bread flour	4 cups
1 Tbsp.	Sugar	5 tsp.
1-1/2 tsp.	Salt	1-1/2 tsp.
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast	4 tsp.

- 1** Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2** Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, bread flour, sugar and salt.
- 3** With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4** Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5** Plug the power cord into a wall outlet.
- 6** Press the Menu button until the “French Bread” program is selected.
- 7** Press the Color button for the desired crust color;
- 8** Press the Loaf button to select the desired size loaf (*1.5- or 2-lb. loaf*).
- 9** Press the Start button.
- 10** When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11** Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

- 12** Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 13** Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack and gently shake until bread falls out onto rack.
- 14** Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.


MAKES 1 LOAF

Whole Wheat Setting Recipe

Whole Wheat Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	2-POUND LOAF
1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1-2/3 cups
1 Tbsp. + 1-1/2 tsp.	Butter or margarine, softened	2 Tbsp.
1/4 cup	Firmly packed light brown sugar	1/3 cup
1-1/4 tsp.	Salt	2 tsp.
3-1/2 cups	Whole wheat flour	4-2/3 cups
2-1/4 tsp.	Bread machine yeast	3 tsp.

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, sugar, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “Whole Wheat” program is selected.
- 7 Press the Color button for the desired crust color.
- 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf (1.5- or 2-lb. loaf).
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 13 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 14 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

Whole Wheat – pain complet

Pain complet

PAIN DE 1,5 LB	INGRÉDIENTS	PAIN DE 2 LB
1 t. + 2 c. à table	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1-2/3 tasse
1-1/2 c. à table	Beurre mou (ou margarine)	2 c. à table
1/4 tasse	Cassonade dorée bien tassée	1/3 tasse
1-1/4 c. à thé	Sel	2 c. à thé
3-1/2 tasses	Farine à pain complet	4-2/3 tasses
2-1/4 c. à thé	Levure pour robot boulanger	3 c. à thé

1 Fixez la palette dans le moule à pain.

2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, beurre, sucre, sel et farine.

3 Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.

4 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.

5 Branchez l'appareil sur la prise de courant.

6 Appuyez alors sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Whole Wheat ».

7 Choisissez la couleur de la croûte avec la touche « Color ».

8 Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille (pain de 1,5 lb ou de 2 lb).

9 Appuyez sur le touche « Start ».


10 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».

11 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.

12 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler. Manipulez-les toujours très prudemment.

13 Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

14 Mettez le pain à l'endroit et attendez 20 minutes avant de le trancher.

 **ATTENTION :** Le robot boulanger et le moule seront chauds !

DONNE 1 PAIN

PAIN DE 1,5 LB		PAIN DE 2 LB	
INGRÉDIENTS			
2/3 tasse	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1 tasse	
2/3 tasse	Banane mûre écrasée	3/4 tasse	
2 c. à table	Beurre mou (ou margarine)	2 c. à table	
1 gros	Œuf(s), légèrement battu(s)	2 moyens	
3-1/4 tasses	Farine à pain	4 tasses	
3 c. à table	Sucre	4 c. à table	
1 c. à thé	Sel	1-1/4 c. à thé	
2-1/2 c. à thé	Lévore pour robot boulanger	3 c. à thé	
1/2 tasse	Pacanes hachées	2/3 tasse	

Sweet – pains sucrés Pain à la banane et aux pacanes

- 1** Fixez la palette dans le moule à pain.
 - 2** Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, banane, beurre (ou margarine), œuf(s), farine, sucre et sel.
 - 3** Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
 - 4** Saupoudrer les pacanes sur la farine.
 - 5** Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
 - 6** Branchez l'appareil sur une prise de courant.
 - 7** Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « Sweet ».
 - 8** Choisissez la couleur de la croûte avec la touche « Color ».
 - 9** Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille (pain de 1,5 lb ou de 2 lb).
 - 10** Appuyez sur la touche « Start ».
 - 11** Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
 - 12** Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.
- ATTENTION :** Le robot boulanger et le moule seront chauds ! Manipulez-les toujours très prudemment.
- 13** Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.
 - 14** Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
 - 15** Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le couper en tranches.

Sweet Setting Recipe

Banana-Pecan Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	2-POUND LOAF
2/3 cup	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1 cup
2/3 cup	Mashed ripe banana	3/4 cup
2 Tbsp.	Butter or margarine, softened	2 Tbsp.
1 large	Egg, lightly beaten	2 medium
3-1/4 cups	Bread flour	4 cups
3 Tbsp.	Sugar	4 Tbsp.
1 tsp.	Salt	1-1/4 tsp.
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast	3 tsp.
1/2 cup	Chopped pecans	2/3 cup

- 1** Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2** Place ingredients into the bread pan in the following order: water, banana, butter, egg, flour, sugar, and salt.
- 3** With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4** Sprinkle nuts onto flour.
- 5** Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 6** Plug the power cord into a wall outlet.
- 7** Press the Menu button until the “Sweet Bread” program is selected.
- 8** Press the Color button for the desired crust color.
- 9** Press the Loaf button to select the desired size loaf (1.5- or 2-lb. loaf).
- 10** Press the Start button.
- 11** When baking cycle is complete, press the stop button.
- 12** Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

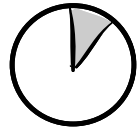
CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 13** Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 14** Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack and gently shake until bread falls out onto rack.
- 15** Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

ExpressBake® 2-lb. Setting Recipe

Oatmeal Date Bread



- 1-1/2 cups hot water (115°-125°F)
- 2 Tbsp. canola or vegetable oil
- 1/4 cup packed brown sugar
- 1 tsp. salt
- 3 cups bread flour
- 1-1/2 cups instant oatmeal
- 1/2 cup finely chopped dates
- 2 Tbsp. fast-rising yeast

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, oil, brown sugar, salt, bread flour, oatmeal, dates.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "ExpressBake® 2 lb." program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

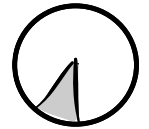
- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 11 If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right-side and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 2-POUND LOAF

DONNE 1 PAIN DE 2 LB

- 1 Fixez la palette dans le moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, huile, cassonade, sel, farine à pain, gruan et dattes.
- 3 Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
- 4 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
- 5 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- 6 Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « ExpressBake® 2-lb. ».
- 7 Appuyez sur la touche « Start ».
- 8 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
- 9 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.
- 10 **ATTENTION :** Le robot boulangier et le moule seront chauds ! Manipulez-les toujours très prudemment
- 11 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler. Utilisez une spatule antiadhésive si nécessaire, pour détacher le pain des parois du moule.
- 12 Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
- 13 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le couper en tranches.

- 1-1/2 tasse d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 2 c. à table d'huile de colza ou végétale
- 1/4 tasse de cassonade tassée
- 1 c. à thé de sel
- 3 tasses de farine à pain
- 1-1/2 tasse de gruan instantané
- 1/2 tasse de dattes hachées menu
- 2 c. à table de levure à levage rapide



ExpressBake® 2-lb. Pain d'avoine aux dattes

Quick – pains rapides

Pain à la courgette, aux noix et au chocolat

1/2 t. de noix hachées	3/4 t. de sucre
1/2 t. de bouts de chocolat mi-sucré	1 c. à thé de cannelle moule
2 t. de farine tout usage, divisées	1 c. à thé de zeste d'orange
3 gros œufs légèrement battus	1/2 c. à thé de sel
1/3 t. d'huile de colza ou végétale	1/2 c. à thé de piment de la
2 c. à thé de levure chimique	Jamaïque
1 c. à thé de carbonate acide	2-1/2 t. de courgettes râpées en
de sodium	filaments (2 moyennes)

1 Dans un petit bol, mélangez les noix et les morceaux de chocolat; ajoutez 2 c. à table de farine et mélangez bien. Mettez de côté.

2 Vaporisez le moule et la palette d'enduit anticollant en vaporisateur.

3 Fixez la palette dans le moule à pain.

4 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: œufs, huile, farine restante, levure chimique, carbonate acide de sodium, sucre,

cannelle, zeste d'orange, sel et piment de la Jamaïque. Ajoutez la

courgette, les noix et les morceaux de chocolat et la farine résiduelle.

5 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.

6 Branchez l'appareil sur une prise de courant.

7 Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « Quick ».

8 Appuyez sur la touche « Start ».

9 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».

10 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier,

saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.

ATTENTION : Le robot boulangier et le moule seront chauds!

Manipulez-les toujours très prudemment.

11 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.

12 Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du

moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

13 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le trancher.

Quick Breads Setting Recipe

Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread

1/2 cup chopped walnuts

3/4 cup sugar

1/2 cup semi-sweet chocolate pieces

1 tsp. ground cinnamon

2 cups all-purpose flour, divided

1 tsp. grated orange zest

3 large eggs, lightly beaten

1/2 tsp. salt

1/3 cup canola or other vegetable oil

1/2 tsp. ground allspice

2 tsp. baking powder

2-1/2 cups shredded zucchini,
about 2 medium zucchini

1 tsp. baking soda

- 1 In a small bowl, combine walnuts and chocolate pieces; add 2 Tbsp. of the flour and toss well; set aside.
- 2 Spray the bread pan and kneading blade with nonstick cooking spray.
- 3 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 4 Place ingredients into the bread pan in the following order: eggs, oil, the remaining flour, baking powder, baking soda, sugar, cinnamon, orange zest, salt and allspice. Add zucchini, then the floured walnuts and chocolate pieces along with any flour remaining in the bowl.
- 5 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 6 Plug the power cord into a wall outlet.
- 7 Press the Menu button until the "Quickbread" program is selected.
- 8 Press the Start button.
- 9 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 10 Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 11 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 12 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

Dough Setting Recipe

Orange-Anise Braided Ring

1/3 cup water (75°–85°F or 24°–30°C)	4 cups bread flour
1/3 cup whole milk	1-1/2 tsp. anise seeds, crushed
3 eggs, lightly beaten	1 tsp. salt
1/2 cup (1 stick) butter or margarine, softened and cut into 6 pieces	1/2 tsp. ground nutmeg
Grated zest of 1 orange	2-1/2 tsp. bread machine yeast
1/2 cup sugar	Egg wash (1 egg, lightly beaten with 1 Tbsp. water)

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, milk, eggs, butter, orange zest, sugar, flour, anise, salt and nutmeg.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “Dough” program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the dough cycle is complete, open the lid and, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.
- 9 Unplug the breadmaker.
- 10 Preheat oven to 350°F.
- 11 Spray a large baking sheet with nonstick cooking spray.
- 12 Remove dough from bread pan to a clean, lightly floured surface. Divide dough into 2 equal pieces.
- 13 With hands, lightly roll each piece into a 24-inch rope. Place ropes on prepared baking sheet. Twist ropes loosely together and form into a circle. Place a clean towel over ring and let rise in a warm, draft-free place until doubled in size.
- 14 Using a pastry brush, lightly brush ring with egg wash.
- 15 Bake 30-35 minutes or until bread is golden brown.
- 16 Remove from baking sheet to wire cooling rack or clean cooking surface.
- 17 Allow to cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 RING

DONNEE 1 COURONNE

- 1 Fixez la palette dans le moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, lait, œufs, beurre, zeste d'orange, sucre, farine, graine d'anis, sel et muscade.
- 3 Du bout du doigt, faites un renforcement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
- 4 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
- 5 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- 6 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Dough ».
- 7 Appuyez sur la touche « Start ».
- 8 Lorsque le cycle de préparation de la pâte est terminé, ouvrez le couvercle, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.
- 9 Débranchez le robot boulangier.
- 10 Faites chauffer le four de votre cuisinière à 350 °F.
- 11 Vaporisez une grande plaque d'enduit anticollant en vaporisateur.
- 12 Sortez la pâte du moule et posez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Séparez la pâte en deux boules de grosseur égale.
- 13 À la main, transformez chaque boule de pâte en un rouleau de 60 cm (24 po) de long. Posez les rouleaux sur la plaque; torsadez-les et fermez-les en cercle. Couvrez la pâte avec un linge et faites-la lever pour qu'elle double de volume, dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air.
- 14 Au pinceau, badigeonnez la couronne de dorure à l'œuf.
- 15 Mettez la couronne au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.
- 16 Retirez la couronne de la plaque et laissez-la refroidir sur une grille.
- 17 Attendez une vingtaine de minutes avant de la couper.

1/3 t. d'eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	4 t. de farine à pain
1/3 t. de lait entier	1-1/2 c. à thé de graine d'anis broyée
3 œufs légèrement battus	1 c. à thé de sel
1/2 t. (1 bâton) de margarine ou de	1/2 c. à thé de muscade moulue
beurre mou, en 6 morceaux	2-1/2 c. à thé de levure pour robot
Zeste râpé d'une orange	Dorure à l'œuf (1 œuf légèrement battu avec 1 c. à table d'eau)
1/2 t. de sucre	

Couronne torsadée à l'orange et à l'anis

Dough – pâte

1/4 tasse de beurre (fondu)

1/2 c. à thé de vanille

3 œufs

2 c. à thé de jus de citron

1-1/2 tasse de farine ordinaire

2 c. à thé de levure chimique

1 tasse de sucre cristallisé

1 Mélangez le beurre, la vanille, les œufs et le jus de citron dans un petit bol.

2 Mélangez la farine, la levure chimique et le sucre dans un autre bol.

3 Vaporisez l'intérieur du moule d'enduit anticollant en vaporisateur.

4 Mélangez les ingrédients des deux bols et videz-les dans le moule.

5 Placez le moule dans le robot et fermez doucement le couvercle.


6 Branchez l'appareil sur une prise de courant.

7 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Cake ».

8 Appuyez sur la touche « Start ».

9 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».

10 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.

 **ATTENTION :** Le robot boulangier et le moule seront chauds !

Manipulez-les toujours très prudemment.

11 Débranchez le robot et laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

12 Utilisez une spatule antiadhésive si nécessaire, pour détacher le gâteau des parois du moule.

13 Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le gâteau se démoule.

14 Remettez le gâteau à l'endroit et laissez-le refroidir une vingtaine de minutes avant de le couper.

Cake Setting Recipe

Standard Cake Mix

1/4 cup butter (melted)

1/2 tsp. vanilla

3 eggs

2 tsp. lemon juice

1-1/2 cups plain flour

2 tsp. baking powder

1 cup granulated sugar

1 In a small bowl combine butter, vanilla, eggs and lemon juice.

2 In a second bowl combine flour, baking powder and sugar.

3 Spray the bread pan with nonstick cooking spray.

4 Combine the ingredients from both bowls and place into the bread pan.

5 Carefully insert bread pan into breadmaker; gently close lid.


6 Plug the power cord into a wall outlet.

7 Press the Menu button until the “Cake” program is selected.

8 Press the Start button.

9 When the baking cycle is complete, press the stop button.

10 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

11 Unplug the breadmaker and let cake cool before removing from baking pan.

12 If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the cake from the pan.

13 Turn bread pan upside down into a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until cake falls out onto rack.


14 Turn cake right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

Sandwich Setting Recipe

Sandwich Loaf

- 1 cup water
- 1-1/2 Tbsp. soft margarine or butter
- 1/2 tsp. salt
- 1-1/2 Tbsp. non-fat milk powder
- 3 Tbsp. sugar
- 3 cups high-gluten bread flour*
- 3/4 tsp. fast action yeast

- 1 Attach kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, salt, milk powder, sugar, flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "Sandwich" program is selected.
- 7 Press the Start button
- 8 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 9 Open the lid and, while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 11 If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

**High-Gluten Flour is a high protein flour milled from select blends of hard spring wheat and performs best in bagels, thin crust pizza, hard rolls and hearth style breads.*

Sandwich Pain à sandwich

1 tasse d'eau

1-1/2 c. à table de beurre mou (ou de margarine)

1/2 c. à thé de sel

1-1/2 c. à table de lait écrémé en poudre

3 c. à table de sucre

3 tasses de farine à pain à taux élevé de gluten*

3/4 c. à thé de levure à levage rapide

1 Fixez la palette dans le moule à pain.

2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, beurre, sel, lait en poudre, sucre et farine.

3 Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.

4 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.

5 Branchez l'appareil sur une prise de courant.

6 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Sandwich ».

7 Appuyez sur la touche « Start ».

8 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».

9 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.

 **ATTENTION :** Le robot bouanger et le moule seront chauds!

Manipulez-les toujours très prudemment.

10 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.

11 Utilisez une spatule antiadhésive si nécessaire pour détacher le pain des

parois du moule.

12 Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez

délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

13 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant

de le trancher.

DONNE 1 PAIN

*La farine à pain à taux élevé de gluten est la farine hyperprotéique mouline à partir de mélanges choisis de blés durs de printemps qui donne les résultats optimaux pour les bagels, la pizza à croûte mince, les petits pains croûtés et les pains cuits sur la sole.

Jam – confitures

Confiture de pêches épicee tout temps



1 tasse de sucre

1 c. à table de pectine de fruit à

faible teneur en sucre

2 tasses de tranches de pêches

surgelées, décongelées

1/2 c. à thé de clou de girofle moulu

1/4 c. à thé de muscade moulu

2 c. à thé de jus de citron

1 Fixez la palette dans le moule à pain.

2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: sucre, pectine, pêches, clou de girofle, muscade et jus de citron.

3 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.

4 Branchez l'appareil sur une prise de courant.

5 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Jam ».

6 Appuyez sur la touche « Start ».

7 Lorsque le cycle de préparation de la confiture est achevé, ouvrez le

couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez

l'anse et sortez le moule hors de l'appareil en le tournant légèrement.

ATTENTION: Le robot boulanger et le moule seront chauds !

Agissez toujours très prudemment.

8 Débranchez le robot boulanger et laissez refroidir la confiture.

9 Enfilez vos gants de cuisinier pour verser très prudemment la confiture dans un récipient approprié en verre ou en métal.

10 Couvrez puis réfrigérez la confiture.

11 La confiture se conservera deux ou trois semaines au réfrigérateur.

DONNE ENVIRON 1,5 TASSE DE CONFITURE

Jam Setting Recipe

Year 'Round Spiced Peach Jam

1 cup sugar

1 Tbsp. low-sugar fruit pectin

2 cups thawed frozen sliced peaches

1/2 tsp. ground cloves

1/4 tsp. ground nutmeg

2 tsp. lemon juice



- 1 Attach kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: sugar, pectin, peaches, cloves, nutmeg and lemon juice.
- 3 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 4 Plug the power cord into a wall outlet.
- 5 Press the Menu button until the “Jam” program is selected.
- 6 Press the Start button.
- 7 When the Jam cycle is complete, open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 8 Unplug the breadmaker and let jam cool.
- 9 Using oven mitts, carefully pour the jam into a glass or metal container.
- 10 Cover and refrigerate to set.
- 11 Jam will keep, stored in refrigerator, 2-3 weeks.

MAKES ABOUT 1-1/2 CUPS

Glazes

After rolls rise, just before baking, gently apply desired glaze with a pastry brush. Bake as directed in the recipe.

- For a shiny golden crust, use Egg Glaze or Egg Yolk Glaze.
- For a shiny chewy crust, use Egg White Glaze (*crust will be lighter in color*).



Egg Glaze

Mix 1 slightly beaten egg with 2 Tbsp. water or milk.

Egg Yolk Glaze

Mix 1 slightly beaten egg yolk with 1 Tbsp. water or milk.

Egg White Glaze

Mix 1 slightly beaten egg white with 1 Tbsp. water.

Note: To keep unused egg yolk fresh for several days, cover with cold water and store in refrigerator in a covered container.

Browned Butter Glaze

- 2 Tbsp. margarine or butter
- 2/3 cup powdered sugar
- 1/2 tsp. vanilla
- 4 tsp. milk

Heat margarine in a 1-quart saucepan over medium heat until light brown; cool. Stir in powdered sugar and vanilla. Stir in milk until smooth and thin enough to drizzle.

Cinnamon Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

- 1/2 cup powdered sugar
- 1/4 tsp. ground cinnamon
- 2 tsp. water



Dorures

- Quand les petits pains ont levé, juste avant de les mettre au four, badigeonnez-les délicatement au pinceau. Faites cuire suivant les instructions.
- Pour une croûte dorée et brillante, servez-vous de la dorure à l'œuf ou au jaune d'œuf.
- Pour une croûte brillante et molle, badigeonnez avec du blanc d'œuf (*la croûte sera plus pâle*).

Dorure à l'œuf
Délaissez un œuf légèrement battu avec 2 c. à table d'eau ou de lait.

Dorure au jaune d'œuf
Délaissez un jaune d'œuf légèrement battu avec 1 c. à table d'eau ou de lait.

Dorure au blanc d'œuf
Délaissez un blanc d'œuf légèrement battu avec 1 c. à table d'eau.

Remarque : Vous pouvez conserver le jaune d'œuf au réfrigérateur pendant plusieurs jours. Il suffit de le couvrir d'eau froide et de le placer au réfrigérateur dans un contenant fermé.

Dorure au beurre

- 2 c. à table de margarine ou de beurre
- 2/3 tasse de sucre en poudre
- 1/2 c. à thé de vanille
- 4 c. à thé de lait

À feu moyen, chauffez la margarine (ou le beurre) dans une petite casserole pour qu'elle brunisse légèrement; laissez refroidir, ajoutez le sucre et la vanille, puis le lait et brassiez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et fluide.

Dorure à la cannelle

- Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment lisse et fluide.
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1/4 c. à thé de cannelle en poudre
- 2 c. à thé d'eau

Dorure aux agrumes

Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment lisse et fluide.

1/2 tasse de sucre en poudre

1 c. à thé de zeste râpé de citron ou d'orange

2 c. à thé de jus de citron ou d'orange

Glaçage à la vanille

Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment lisse et fluide.

1/2 tasse de sucre en poudre

1/4 c. à thé de vanille

2 c. à thé de lait

Beurre à l'ail

Mélangez : 1/4 tasse de margarine molle (ou de beurre)

1/8 c. à thé de poudre d'ail

Beurre au fromage et aux fines herbes

Mélangez : 1/4 tasse de margarine molle (ou de beurre)

1 c. à table de parmesan râpé

1 c. à thé de persil frais, haché

1/4 c. à thé de feuilles d'origan déshydratées

Pointe de sel à l'ail

Beurre assaisonné à l'italienne

Mélangez : 1/4 tasse de margarine molle (ou de beurre)

1/2 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne

Pointe de sel

Citrus Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar

1 tsp. grated lemon or orange peel

2 tsp. lemon or orange juice

Creamy Vanilla Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar

1/4 tsp. vanilla

2 tsp. milk

Garlic Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened

1/8 tsp. garlic powder

Herb-Cheese Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened

1 Tbsp. grated Parmesan cheese

1 tsp. chopped fresh parsley

1/4 tsp. dried oregano leaves

Dash of garlic salt

Italian Herb Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened

1/2 tsp. Italian seasoning

Dash of salt

Choco-Banana Spread

Mix: 1/3 cup mashed ripe banana
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, melted

Ham and Swiss Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
2 Tbsp. finely chopped, fully cooked, smoked ham
1 Tbsp. shredded Swiss cheese
1/2 tsp. prepared mustard

Herb-Cream Cheese Spread

Mix: 1 container (4 oz.) whipped cream cheese
1 tsp. chopped fresh or 1/2 tsp. dried dillweed
1 small clove garlic, finely chopped

Honey-Walnut Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
1 Tbsp. chopped walnuts
2 tsp. honey

Ripe Olive Spread

Cover and mix in food processor or blender until slightly coarse:

- 1-1/2 cups pitted, ripe olives
- 3 Tbsp. olive oil
- 3 Tbsp. capers, drained
- 3 flat anchovy fillets, drained
- 1 tsp. Italian seasoning
- 2 garlic cloves

Tartinade au chocolat et à la banane

Mélangez : 1/3 tasse de banane mûre écrasée
1/2 tasse de grains de chocolat mi-sucré fondus

Tartinade au jambon et au suisse

Mélangez : 1 paquet (85 g/3 oz) de fromage à la crème, ramolli
2 c. à table de jambon fumé cuit, coupé en très petits morceaux
1 c. à table de suisse râpé en filaments
1/2 c. à thé de moutarde préparée

Tartinade au fromage à la crème et aux plantes aromatiques

Mélangez : 1 contenant (115 g/4 oz) de fromage à la crème fouetté
1 c. à thé d'aneth frais haché
(ou 1/2 c. à thé d'aneth déshydraté)
1 petite gousse d'ail hachée très fin

Tartinade aux noix et au miel

Mélangez : 1 paquet (85 g/3 oz) de fromage à la crème, ramolli
1 c. à table de noix hachées
2 c. à thé de miel

Tapenade

Hachez dans le robot culinaire ou le mélangeur jusqu'à consistance légèrement grossière :
1-1/2 tasse d'olives mûres dénoyautées
3 c. à table d'huile d'olive
3 c. à table de câpres égouttées
3 filets d'anchois égouttés
1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
2 gousses d'ail

Index des recettes

	PAGE
Pain de ménage blanc	13
Pain blanc traditionnel ExpressBake® de 1,5 lb	17
Pain blanc traditionnel	29
Pain croûte classique	31
Pain complet	32
Pain à la banane et aux pacanes	33
Pain d'avoine aux dattes	34
Pain à la courgette, aux noix et au chocolat	35
Couronne torsadée à l'orange et à l'anis	36
Préparation pour gâteau standard	37
Pain à sandwich	38
Confiture de pêches épicée tout temps	39
Dorure à l'œuf	40
Dorure au jaune d'œuf	40
Dorure au blanc d'œuf	40
Dorure au beurre	40
Dorure à la cannelle	40
Dorure aux agrumes	41
Glacage à la vanille	41
Beurre à l'ail	41
Beurre au fromage et aux fines herbes	41
Beurre assaisonné à l'italienne	41
Tartinade au chocolat et à la banane	42
Tartinade au jambon et au suisse	42
Tartinade fromage à la crème et plantes aromatiques	42
Tartinade aux noix et au miel	42
Tapenade	42

Recipe Index

	PAGE
Homestyle White Bread	13
ExpressBake® 1.5-lb. Traditional-Style White Bread	17
Traditional White Bread	29
Classic French Bread	31
Whole Wheat Bread	32
Banana-Pecan Bread	33
Oatmeal Date Bread	34
Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread	35
Orange-Anise Braided Ring	36
Standard Cake Mix	37
Sandwich Loaf	38
Year-Round Spiced Peach Jam	40
Egg Glaze	40
Egg Yolk Glaze	40
Egg White Glaze	40
Browned Butter Glaze	40
Cinnamon Glaze	40
Citrus Glaze	41
Creamy Vanilla Glaze	41
Garlic Butter	41
Herb-Cheese Butter	41
Italian Herb Butter	41
Choco-Banana Spread	42
Ham and Swiss Spread	42
Herb-Cream Cheese Spread	42
Honey-Walnut Spread	42
Ripe Olive Spread	42

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Printed in China

© 2004 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. SUNBEAM® is a registered trademark and EXPRESSBAKE™ is a trademark of Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431. Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

Rev 8/9/02
P.N. _____

P.N. _____
Rev. 8/9/02

Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, Mississauga (Ontario) L5R 3V8. EXPRESSBAKE™ est une marque de commerce de Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431. © 2004 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés. SUNBEAM® est une marque déposée et

Imprimé en Chine

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.

Falbourne Street à Mississauga, en Ontario L5R 3V8.

Aux États-Unis, cette garantie est fournie par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, la garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, du 5975

Aux États-Unis, cette garantie est fournie par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, la garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, du 5975

Agree commodément situé. Veuillez composer le 1 800 667-8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service

Au Canada

Agree commodément situé. Veuillez composer le 1 800 458-8407 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service

Aux États-Unis Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, veuillez composer le 1 800 458-8407 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service

Aux États-Unis

Service prévu par la garantie

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province ou juridiction à l'autre.

Certains États, certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

L'acheteur par une tierce partie. Sunbeam n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne les dommages quels qu'ils soient résultant de l'utilisation abusive ou non du produit, de l'incompétence à employer le produit, y compris des dommages accessoires, particuliers, indirects ou similaires, de la perte de bénéfices, de l'ineffectuation de contrat, fondamentale ou autre, ou de tout procès intenté contre

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite du non-respect de toute garantie ou condition légale, explicite ou implicite.

Sunbeam n'assume aucune responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant de l'achat que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat

au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez garder votre reçu de caisse original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir le service prévu par la garantie. Les concessionnaires Sunbeam, centres de service et détaillants qui vendent des articles Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni l'endommagement attribuable à la négligence, l'utilisation abusive de l'article, le brancchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, le non-respect du mode d'emploi, le démontage, la réparation ou l'altération par

non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

L'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable de valeur égale ou période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'une pièce neuve ou usinée. Si

remplacer l'article ou toute pièce de celui-ci dont la déficuosité a été constatée au cours de la remplacement de la date de l'achat. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou

«Sunbeam» garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an Sunbeam Products, Inc., au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (en commun

GARANTEE LIMITEE DE UN AN