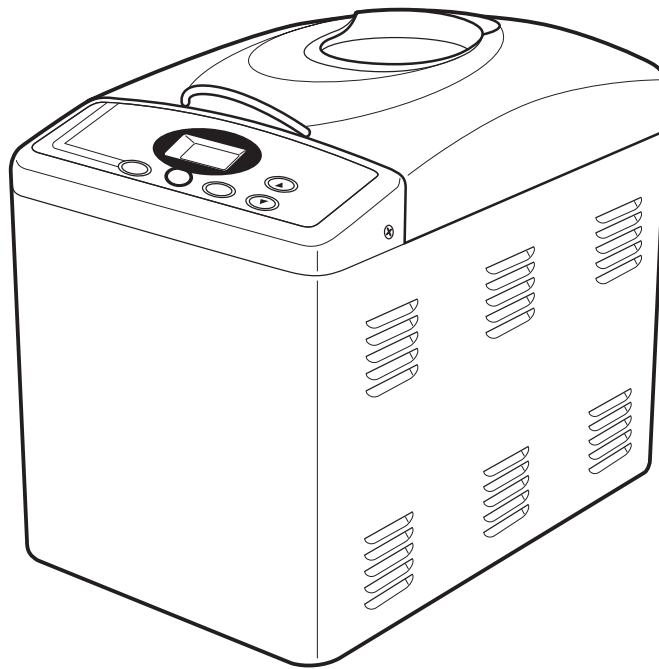




## Breadmaker

---



---

<b>Breadmaker Safety .....</b>	<b>2</b>	<b>Timetable for Programs .....</b>	<b>7</b>
<b>Know Your Breadmaker .....</b>	<b>3</b>	<b>How To Clean .....</b>	<b>7</b>
<b>Quick Start Guide.....</b>	<b>3</b>	<b>Recipes .....</b>	<b>8-19</b>
<b>How To Use .....</b>	<b>5</b>	<b>Customer Assistance.....</b>	<b>20</b>
<b>Tips for Perfect Bread .....</b>	<b>6</b>		

***For Customer Assistance Please Call: 1-877-556-0973***

# Breadmaker Safety

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

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

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

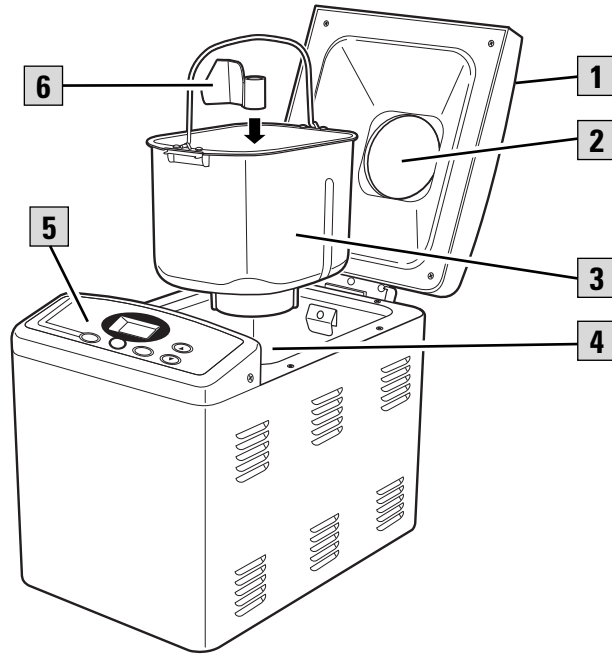
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

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

# Know Your Breadmaker

## Parts and Features

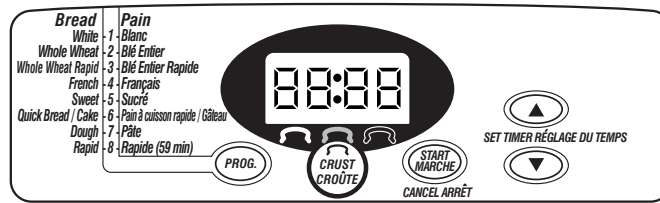
- 1 Cover
- 2 Viewing Window
- 3 Bread Pan
- 4 Oven Chamber
- 5 Control Panel
- 6 Kneading Paddle



## Quick Start Guide

1. Wash and dry bread pan and kneading paddle.
2. Place kneading paddle on shaft, with arrow pointing up, pushing down as far as it will go.
3. Carefully measure the ingredients into the pan in the following order:
  - **Water or other liquid**
  - **Flour**
  - **Sugar**
  - **Salt**
  - **Butter, margarine, or shortening**
  - **Yeast**
4. Place bread pan in the breadmaker, matching the alignment arrows ▽ on the pan and the side of the oven chamber. Push bread pan down firmly.
5. Close the cover and press **PROG.** button until desired program number appears on the digital display. The **CRUST** color will automatically indicate “medium.” Press **CRUST** color to change to dark or light crust.
6. Press **START/CANCEL**. The digital display will show the time before the bread will be ready.
7. When done the bread machine will beep. Press the **START/CANCEL** button for 3 seconds. This will turn off the bread machine. Using an oven mitt pull bread pan straight up. Still using oven mitts shake loaf from pan and let cool for 10 minutes.

## Control Panel



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

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

**NOTE:** The “Add Ingredient” signal is in the White and Sweet Bread programs. This signal sounds about 30 minutes into the mixing/kneading cycle. This is when to add ingredients such as raisins, fruit, or nuts as directed in certain recipes. Adding these ingredients at this stage prevents them from being totally crushed.

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

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

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

To set the timer, determine how many hours are between the time you are ready to start the machine and when you want the bread to be done. That is the amount of time that should be entered in the timer. Once you have figured the amount, press the up (▲) keypad. The first time displayed will be the total bread cycle time. Continue to press the up (▲) keypad and it will increase in 10 minute intervals. Once you have entered the amount of time, press start.

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

# How To Use

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

## NOTES:

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

# Tips for Perfect Bread

Two things can insure a perfect loaf of bread: precise measuring and quality ingredients. If you pay close attention in these areas it will go a long way toward successful breadmaking.

## Measuring

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

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

## Loaf Sizes

1-½ pound and 2-pound breadmakers do not actually refer to the weight or size of the loaf. These actually refer to the capacity of the bread pan in the breadmaker. This breadmaker pan has a 2-pound loaf capacity and can also make a 1½-pound loaf.

## Ingredients

We recommend using either **all-purpose flour or bread flour** in most yeast-bread recipes. Gluten, a protein, is the component that gives bread its structure. While bread flour has a higher gluten content than all-purpose flour, all-purpose flour will also work well.

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

## The Weather

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

# Timetable for Programs

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

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

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

## How To Clean

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

# Basic Recipes (Cycle 1)

1. Measure ingredients into Bread Pan in the order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **White (Cycle 1)** and press **START/CANCEL**.
5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

---

## Basic White

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
¼ teaspoons salt  
2 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons shortening  
2¾ cups all-purpose/bread flour  
1 teaspoon bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons sugar  
2 tablespoons shortening  
3 cups all-purpose/bread flour  
1½ teaspoons bread machine yeast

---

## Lemon Poppy Seed

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 2-Pound recipe uses less than the 1½-Pound recipe.

Decrease the yeast by ¼ to ½ teaspoon when using the delay timer with this recipe.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
2 teaspoons lemon juice  
2 teaspoons grated lemon zest  
¼ cup skim milk powder  
¼ teaspoons salt  
2 tablespoons sugar  
1 tablespoon shortening  
2¾ cups all-purpose/bread flour  
¼ cup poppy seeds  
1 teaspoon nutmeg  
1½ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
1 tablespoon lemon juice  
1 tablespoon lemon rind  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons sugar  
2 tablespoons shortening  
3½ cups all-purpose/bread flour  
½ cup poppy seeds  
1½ teaspoons nutmeg  
1¼ teaspoons bread machine yeast

---

## Flaxseed

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
¼ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
2 tablespoons shortening  
2¾ cups all-purpose/bread flour  
½ cup flaxseed  
1½ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
½ cup skim milk powder  
1¾ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
2 tablespoons shortening  
3½ cups all-purpose/bread flour  
¾ cup flaxseed  
1¾ teaspoons bread machine yeast



---

## Cornbread

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 2-Pound recipe uses less than the 1½-Pound recipe.

### 1½-Pound Loaf

¼ cup water  
2 eggs  
¼ cup skim milk powder  
¾ teaspoon salt  
2 tablespoons sugar  
1 tablespoon shortening  
2 cups all-purpose/bread flour  
½ cup cornmeal  
¾ cup kernel corn, drained  
1½ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

¾ cup water  
2 eggs  
½ cup skim milk powder  
1 teaspoon salt  
2 tablespoons sugar  
2 tablespoons shortening  
2½ cups all-purpose/bread flour  
½ cup cornmeal  
¾ cup kernel corn, drained  
1¼ teaspoons bread machine yeast

---

## Bacon Cheese

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 2-Pound recipe uses less than the 1½-Pound recipe.

### 1½-Pound Loaf

1½ cups water  
¼ cup skim milk powder  
½ teaspoon salt  
2 tablespoons honey  
3 cups all-purpose/bread flour  
4 slices crisp, crumbled bacon  
½ cup grated old Cheddar cheese  
1¼ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
¼ cup skim milk powder  
¾ teaspoon salt  
2 tablespoons honey  
3½ cups all-purpose/bread flour  
6 slices crisp, crumbled bacon  
¾ cup grated old Cheddar cheese  
1¼ teaspoons bread machine yeast

---

## Tomato Herb

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups tomato vegetable juice  
½ cup snipped, sun-dried tomatoes  
(not packed in oil)  
1 tablespoon granulated sugar  
1 tablespoon olive oil  
3 cups all-purpose/bread flour  
1 tablespoon dried basil  
1 tablespoon dried oregano  
¼ teaspoon freshly ground pepper  
1¼ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups tomato vegetable juice  
½ cup snipped, sun-dried tomatoes  
(not packed in oil)  
2 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons olive oil  
3½ cups all-purpose/bread flour  
2 tablespoons dried basil  
2 tablespoons dried oregano  
½ teaspoon freshly ground pepper  
1¼ teaspoons bread machine yeast

# Whole Wheat (Cycle 2)

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **Whole Wheat (Cycle 2)** and press **START/CANCEL**. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

---

## 100% Whole Wheat

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
¼ teaspoons salt  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons shortening  
3¼ cups whole wheat flour  
¾ teaspoon bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
3 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons shortening  
3¾ cups whole wheat flour  
1 teaspoon bread machine yeast

---

## Seedy Nut

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
1¼ teaspoons salt  
1 tablespoon honey  
1 tablespoon vegetable oil  
1¼ cups whole wheat flour  
1¼ cups all-purpose/bread flour  
½ cup buttermilk powder  
¼ cup sesame seeds  
¼ cup raw, unsalted sunflower seeds  
¼ cup walnuts, chopped  
¾ teaspoon bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
2 tablespoons vegetable oil  
1½ cups whole wheat flour  
1½ cups all-purpose/bread flour  
½ cup buttermilk powder  
½ cup sesame seeds  
½ cup raw, unsalted sunflower seeds  
½ cup walnuts, chopped  
1 teaspoon bread machine yeast

---

## 7-Grain

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 2-Pound recipe uses less than the 1½-Pound recipe.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons packed brown sugar  
1 tablespoon vegetable oil  
1½ cups whole wheat flour  
1 cup all-purpose/bread flour  
½ cup 7-grain cereal  
½ cup buttermilk powder  
1¼ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
1¾ teaspoons salt  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons vegetable oil  
2 cups whole wheat flour  
1 cup all-purpose/bread flour  
¾ cup 7-grain cereal  
½ cup buttermilk powder  
1 teaspoon bread machine yeast

---

## Pumpernickel

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups coffee (room temperature)  
¼ cup skim milk powder  
1¼ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
1 tablespoon molasses  
1 tablespoon shortening  
1½ cups whole wheat flour  
1 cup all-purpose/bread flour  
½ cup rye flour  
2 tablespoons cocoa powder  
¾ teaspoon bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups coffee (room temperature)  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
2 tablespoons molasses  
2 tablespoons shortening  
1¾ cups whole wheat flour  
1¼ cups all-purpose/bread flour  
¾ cup rye flour  
3 tablespoons cocoa powder  
¾ teaspoon bread machine yeast

---

## Barley Date

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
3 tablespoons packed brown sugar  
1 tablespoon molasses  
2 tablespoons vegetable oil  
¾ cup whole wheat flour  
1½ cups all-purpose/bread flour  
½ cup barley flour  
½ cup barley flakes  
½ cup whole pitted dates  
1½ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
½ cup skim milk powder  
1¾ teaspoons salt  
3 tablespoons packed brown sugar  
1 tablespoon molasses  
2 tablespoons vegetable oil  
1¼ cups whole wheat flour  
1½ cups all-purpose/bread flour  
¾ cup barley flour  
½ cup barley flakes  
¾ cup whole pitted dates  
1¾ teaspoons bread machine yeast

# Rapid Whole Wheat (Cycle 3)

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **Whole Wheat Rapid (Cycle 3)** and press **START/CANCEL**. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

---

## 100% Whole Wheat

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
1 tablespoon granulated sugar  
2 tablespoons shortening  
3 cups whole wheat flour  
1¾ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
2 tbsp granulated sugar  
2 tbsp shortening  
3¾ cups whole wheat flour  
1¾ teaspoons bread machine yeast

---

## Cracked Wheat

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
1 tablespoon shortening  
1 cup whole wheat flour  
1¾ cups all-purpose/bread flour  
⅔ cup cracked wheat  
2 teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
2 tbsp honey  
2 tbsp shortening  
1 cup whole wheat flour  
2 cups all-purpose/bread flour  
¾ cup cracked wheat  
2 teaspoons bread machine yeast

---

## Honey Oatmeal

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 2-Pound recipe uses less than the 1½-Pound recipe.

### 1½-Pound Loaf

1½ cups water  
¼ cup skim milk powder  
1¼ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
2 tablespoons shortening  
1¼ cups whole wheat flour  
1½ cups all-purpose/bread flour  
½ cup rolled oats  
¾ teaspoon ground ginger  
1½ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1⅔ cups water  
⅓ cup skim milk powder  
1¾ teaspoons salt  
3 tablespoons honey  
2 tablespoons shortening  
1½ cups whole wheat flour  
2 cups all-purpose/bread flour  
½ cup rolled oats  
1¼ teaspoons ground ginger  
1¼ teaspoons bread machine yeast

---

## Swedish Rye

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
1¼ teaspoons salt  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons vegetable oil  
1¼ cups whole wheat flour  
1¼ cups all-purpose/bread flour  
¾ cup rye flour  
1 teaspoon anise seed  
1 teaspoon caraway seed  
1 teaspoon fennel seed  
1 teaspoon orange zest  
1½ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
1½ teaspoons salt  
3 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons vegetable oil  
1½ cups whole wheat flour  
1¼ cups all-purpose/bread flour  
1 cup rye flour  
2 teaspoons anise seed  
2 teaspoons caraway seed  
2 teaspoons fennel seed  
2 teaspoons orange zest  
1½ teaspoons bread machine yeast

## *French (Cycle 4)*

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **French (Cycle 4)** and press **START/CANCEL**. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

---

## Classic French Loaf

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
1¼ teaspoons salt  
1 teaspoon sugar  
¾ cups all-purpose/bread flour  
1¼ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
1½ teaspoons salt  
1 tablespoon sugar  
¾ cups all-purpose/bread flour  
1¼ teaspoons bread machine yeast

---

## French Onion

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
1¼ teaspoons salt  
1 teaspoon granulated sugar  
3 cups all-purpose/bread flour  
2 tablespoons dried onion flakes  
1¼ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1½ cups water  
1½ teaspoons salt  
1 tablespoon granulated sugar  
3½ cups all-purpose/bread flour  
3 tablespoons dried onion flakes  
2 teaspoons bread machine yeast

# Sweet Bread (Cycle 5)

1. Measure ingredients *except dried fruit* into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **Sweet (Cycle 5)** and press **START/CANCEL**. Add dried fruit at the **ADD INGREDIENT** signal. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

---

## Raisin Bread

### 1½-Pound Loaf

1¼ cups water  
¼ cup skim milk powder  
1¼ teaspoons salt  
2 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons shortening  
2½ cups all-purpose/bread flour  
1½ teaspoon cinnamon  
1½ teaspoon bread machine yeast  
\*¾ cup raisins

### 2-Pound Loaf

1⅓ cups water  
⅓ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
3 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons shortening  
3 cups all-purpose/bread flour  
2 teaspoons cinnamon  
1¾ teaspoons bread machine yeast  
\*1 cup raisins

**\*NOTE:** Add raisins at the **ADD INGREDIENT** signal.

---

## Chocolate Banana

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

1½ cups mashed ripe bananas  
1 egg  
1¼ teaspoons salt  
2 tablespoons honey  
2 tablespoons butter  
2 cups all-purpose/bread flour  
⅓ cup buttermilk powder  
¼ cup mini chocolate chips  
1 tablespoon unsweetened cocoa  
2¼ teaspoons bread machine yeast

### 2-Pound Loaf

1¾ cups mashed ripe bananas  
2 eggs  
1½ teaspoons salt  
3 tablespoons honey  
2 tablespoons butter  
2¾ cups all-purpose/bread flour  
½ cup buttermilk powder  
⅓ cup mini chocolate chips  
2 tablespoons unsweetened cocoa  
2¼ teaspoons bread machine yeast

---

## Fruit Bread

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

¾ cup water  
1 egg  
¼ cup skim milk powder  
1¼ teaspoons salt  
2 tablespoons packed brown sugar  
1 tablespoon butter  
2 cups all-purpose/bread flour  
1½ teaspoons bread machine yeast  
\* ½ cup dried mixed fruit  
\* ¼ cup raisins

### 2-Pound Loaf

1 cup water  
1 egg  
½ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
3 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons butter  
2½ cups all-purpose/bread flour  
1½ teaspoons bread machine yeast  
\* ¾ cup dried mixed fruit  
\* ½ cup raisins

**\*NOTE:** Add dried mixed fruit and raisins at the **ADD INGREDIENT** signal.

---

## Cranberry Orange

**NOTE:** The amount of yeast called for is correct even though the 1½-Pound and 2-Pound recipes use the same amount.

### 1½-Pound Loaf

⅔ cup cranberry juice  
⅔ cup water  
¼ cup skim milk powder  
1¼ teaspoon salt  
½ cup orange marmalade  
2 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons butter  
3 cups all-purpose/bread flour  
2 teaspoons bread machine yeast  
\* ⅔ cup dried cranberries

### 2-Pound Loaf

¾ cup cranberry juice  
¾ cup water  
½ cup skim milk powder  
1¼ teaspoons salt  
½ cup orange marmalade  
2 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons butter  
3½ cups all-purpose/bread flour  
2 teaspoons bread machine yeast  
\* ¾ cup dried cranberries

**\*NOTE:** Add dried cranberries at the **ADD INGREDIENT** signal.

# Quick Bread/Cake (Cycle 6)

---

## Orange Pound Cake

1 cup warm water (80°F/27°C)  
3 eggs  
1 tablespoons orange juice concentrate,  
thawed  
½ cup vegetable oil  
1 (510 g) golden pudding in the  
mix cake mix

### Glaze

½ cup granulated sugar  
¼ cup orange juice concentrate, thawed

Warm the eggs by placing them in a bowl of hot (not boiling) water for 5 minutes. Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Insert Bread Pan into oven chamber, with ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Quick Bread/Cake (Cycle 6)** and press **START/CANCEL**.

Halfway through mixing time, using a rubber spatula, scrape down the sides of the Bread Pan and Kneading Paddle.

Meanwhile in a small saucepan over low heat, combine sugar and orange juice concentrate. Heat, stirring constantly, until sugar is dissolved. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine to a cooling rack. With a long wooden skewer, immediately, poke several holes through the cake. Spoon the warm syrup over the hot cake. After 30 minutes, turn cake out onto a serving plate.

---

## Carrot Quickbread

1½ cups grated carrots  
2 eggs  
½ teaspoon salt  
¾ cup granulated sugar  
½ cup crushed pineapple, well drained  
½ cup vegetable oil

1 cup all-purpose flour  
¾ teaspoon baking powder  
¾ teaspoon baking soda  
½ cup chopped walnuts  
½ teaspoon ground cloves  
½ teaspoon nutmeg

Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Insert Bread Pan into oven chamber, with ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Quick Bread/Cake (Cycle 6)** and press **START/CANCEL**.

Halfway through mixing time, using a rubber spatula, scrape down the sides of the Bread Pan and Kneading Paddle.

When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine to a cooling rack. After 10 minutes, turn cake out onto a serving plate.



# Dough (Cycle 7)

---

## Pizza Crust

1 cup water  
1¼ teaspoon salt  
2 teaspoon granulated sugar  
3 cups all-purpose/bread flour  
1½ teaspoons bread machine yeast

Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Make a “well” in flour for yeast. Insert Bread Pan into oven chamber, with ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Dough (Cycle 7)** and press **START/CANCEL**.

When cycle finishes, remove dough to a lightly floured surface: cover with a large bowl and let rest for 10 to 15 minutes. Press and hold **START/CANCEL** a few seconds to turn unit off. Divide in half. Roll or press dough to fit two 12-inch pizza pans. Top with sauce, meat, vegetables, and cheese. Bake at 425°F for 15 to 25 minutes until crust is cooked and golden brown. **Yield: 2 pizzas.**

---

## Cherry Coffeecake

### Dough:

¾ cup milk  
1 egg  
¾ teaspoon salt  
3 tablespoons granulated sugar  
2 tablespoons butter  
2½ cups all-purpose/bread flour  
1 teaspoon bread machine yeast

### Fruit Filling:

2 cans (19 oz [540 mL])  
cherry pie filling  
½ teaspoon almond flavouring

### Streusel Topping:

½ cup packed brown sugar  
½ cup all-purpose flour  
½ cup chopped walnuts  
1 teaspoon cinnamon  
⅓ cup melted butter

Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Make a “well” in flour for yeast. Insert Bread Pan into oven chamber, with ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Dough (Cycle 7)** and press **START/CANCEL**.

When cycle finishes, remove dough to a lightly floured surface then cover with a large bowl and let rest for 10 to 15 minutes. Press and hold **START/CANCEL** a few seconds to turn unit off. Stretch into a lightly greased 9-x-13-inch baking pan. Make a cut around the entire edge that is ½ inch deep and ¼ inch from the edge. Combine the filling ingredients and spread over dough. Combine topping ingredients and mix until crumbly. Sprinkle evenly over coffee cake. Cover and let rise in a warm, draft-free place for 1 to 1½ hours or until doubled in volume. Bake at 375°F for 25 to 35 minutes.

---

## Dinner Rolls

1½ cups water	3 tablespoons granulated sugar
1 egg	2 tablespoons shortening
⅓ cup skim milk powder	4 cups all-purpose/bread flour
2 teaspoons salt	1¼ teaspoons bread machine yeast

Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Make a “well” in flour for yeast. Insert Bread Pan into oven chamber, with ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Dough (Cycle 7)** and press **START/CANCEL**.

When cycle finishes, remove dough to a lightly floured surface then cover with a large bowl and let rest for 10 to 15 minutes. Press and hold **START/CANCEL** a few seconds to turn unit off. Divide dough into 18 portions. Roll into balls. Place in lightly greased muffin tin cups. Cover and let rise in a warm, draft-free place for 30 to 45 minutes or until doubled in volume. Bake at 375°F for 15 to 20 minutes.

---

## Herb Focaccia

1½ cups water	3½ cups all-purpose/bread flour
1½ teaspoons salt	2 to 3 teaspoons dried rosemary
1 teaspoon granulated sugar	2¼ teaspoons bread machine yeast

Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Make a “well” in flour for yeast. Insert Bread Pan into oven chamber, with ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Dough (Cycle 7)** and press **START/CANCEL**.

When cycle finishes, remove dough to a lightly floured surface then cover with a large bowl and let rest for 10 to 15 minutes. Press and hold **START/CANCEL** a few seconds to turn unit off. Divide dough in half. Stretch each half into a 9-inch oval and place on a baking sheet sprinkled with cornmeal. Dimple with flour-coated fingers. Cover and let rise in a warm, draft-free place for 30 minutes or until not quite doubled in volume. Re-dimple dough, brush with olive oil and add your favourite topping. Bake at 375°F for 20 to 30 minutes.

# Rapid (Cycle 8)

---

## Rapid White

1¾ cups hot water (125°F/55°C)  
⅓ cup skim milk powder  
1½ teaspoons salt  
¼ cup granulated sugar

2 tablespoons vegetable oil  
3½ cups all-purpose/bread flour  
4 teaspoons bread machine yeast

Measure ingredients into Bread Pan in order listed. Make a “well” in flour for yeast. Insert Bread Pan into oven chamber, with ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage. Select **Rapid (Cycle 8)** and press **START/CANCEL**.

Halfway through mixing time, using a rubber spatula, scrape down the sides of the Bread Pan and Kneading Paddle.

When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

---

## Rapid Rye

1¾ cups hot water (125°F/55° C)  
⅓ cup skim milk powder  
1 teaspoon salt  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 tablespoons molasses

2 tablespoons vegetable oil  
1 cup whole wheat flour  
2¼ cups all-purpose/bread flour  
½ cup rye flour  
2 teaspoons caraway seeds  
4 teaspoons bread machine yeast

Recipes developed by Donna Washburn and Heather Butt, QPS, authors of “Canada’s Best Bread Machine Baking Recipes.”

# Customer Assistance

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

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**Customer Assistance Number 1-877-556-0973**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.wal-mart.com](http://www.wal-mart.com)**

---

## Two-Year Limited Warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

### For how long after the original purchase?

- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new one.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL\*MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

### What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside Canada.

### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL\*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

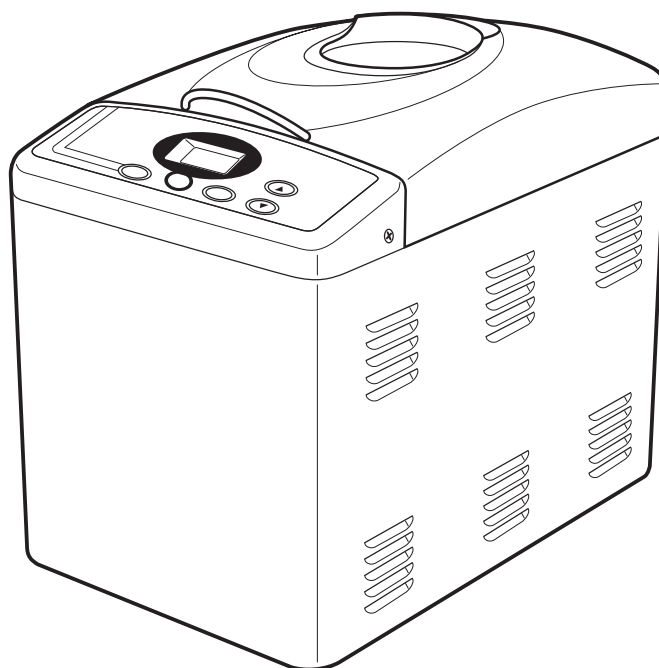


is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license by  
WAL\*MART Stores.



## Robot Boulanger

---



---

<b>Sécurité du robot boulanger .....</b>	<b>2</b>	<b>Conseils pour du pain parfait .....</b>	<b>6</b>
<b>Renseignements concernant le robot boulanger .....</b>	<b>3</b>	<b>Horaire des programmes .....</b>	<b>7</b>
<b>Comment commencer .....</b>	<b>3</b>	<b>Nettoyage .....</b>	<b>7</b>
<b>Utilisation .....</b>	<b>5</b>	<b>Recettes .....</b>	<b>8-19</b>
		<b>Assistance à la clientèle .....</b>	<b>20</b>

*Pour obtenir de l'aide, composer le 1 877 556 0973*

# Sécurité du robot boulanger

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

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

Cet appareil est équipé d'un cordon à trois fils reliés à la terre (fiche à trois broches). Ce genre de fiche ne convient qu'à une prise murale à trois alvéoles. C'est une mesure de sécurité visant à réduire les risques de chocs électriques. Si la fiche ne convient pas, essayer de la retourner. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, faire remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. Ne pas essayer d'enlever ou d'éviter la broche de sécurité de la fiche polarisée d'une façon ou d'une autre.

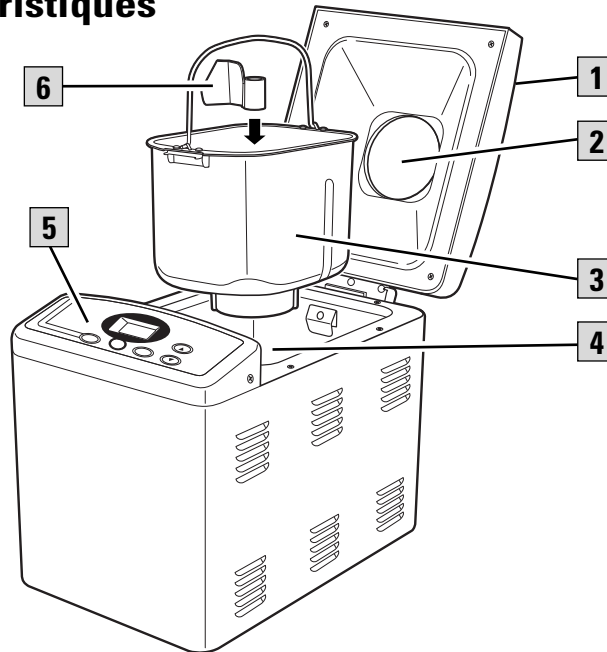
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer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

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

# Renseignements concernant le robot boulanger

## Pièces et caractéristiques

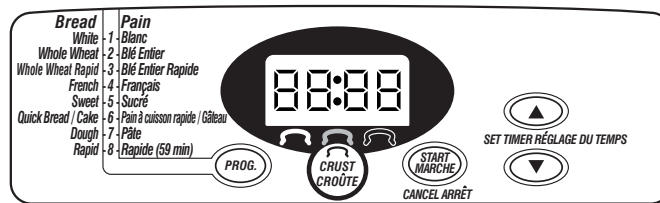
- 1 Couvercle
- 2 Fenêtre
- 3 Moule à pain
- 4 Chambre de cuisson
- 5 Panneau de commande
- 6 Lame de pétrissage



## Comment commencer

1. Laver et essuyer le moule à pain et la lame de pétrissage.
2. Placer la lame de pétrissage sur l'arbre, flèche vers le haut, en poussant jusqu'au fond.
3. Mesurer soigneusement les ingrédients dans le moule, dans l'ordre suivant :
  - Eau ou autre liquide
  - Farine
  - Sucre
  - Sel
  - Beurre, margarine ou shortening
  - Levure
4. Mettre le moule à pain dans le robot boulanger, de façon à aligner les flèches  $\nabla$  sur le moule et sur le côté de la chambre de cuisson. Appuyer fermement sur le moule à pain.
5. Refermer le couvercle et appuyer sur le bouton **PROG.** jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse dans la fenêtre d'affichage. La couleur de la croûte est pré-réglée à « moyenne ». Appuyer sur **CRÔUTE** pour une croûte plus foncée ou plus claire.
6. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT.** L'affichage numérique montrera la durée totale de cuisson du pain.
7. Une fois le pain cuit, le robot boulanger émet un signal sonore. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. À l'aide de mitaines de four, sortir le moule à pain en le soulevant. Toujours avec les mitaines, secouer le pain dans le moule et le laisser refroidir pendant 10 minutes.

## Panneau de commande



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

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

**REMARQUE :** Le signal « Ajouter les ingrédients » est ajouté aux programmes « Pain blanc » et « Sucré ». Ce signal se

déclenche après environ 30 minutes dans le programme de mélange/pétrissage. C'est le moment d'ajouter des ingrédients tels que des raisins, des fruits ou des noix, selon la recette. En ajoutant ces ingrédients à ce moment-là, on évite qu'ils ne soient entièrement écrasés.

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

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

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

Pour régler la minuterie, établir combien d'heures sont nécessaires entre l'heure à laquelle on est prêt à mettre l'appareil en marche et l'heure à laquelle on veut sortir le pain. C'est la durée qu'il faut alors entrer sur la minuterie. Une fois cette durée déterminée, appuyer sur la touche ▲. La première durée qui apparaît est la durée totale du programme de cuisson. Continuer d'appuyer sur ▲ pour augmenter cette durée par tranche de 10 minutes. Une fois la durée exacte entrée, appuyer sur « MARCHE ».

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



# Utilisation

1. Vérifier que le robot boulanger est débranché et le placer sur une surface stable et de niveau. Sortir le moule à pain et la lame de pétrissage et les laver avant le premier usage.
2. Placer le moule à pain sur le comptoir et fixer la lame de pétrissage sur l'arbre au fond du moule à pain. La flèche sur la lame doit pointer vers le haut. Appuyer à fond sur la lame de pétrissage. Environ 1/8 po de l'arbre sera visible au-dessus de la lame de pétrissage.
3. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette. Les ingrédients liquides en premier, puis les ingrédients secs, et la levure en dernier.
4. Soulever le moule à pain par la poignée et le déposer dans la chambre de cuisson. S'assurer que la flèche sur le moule à pain est située à l'avant et l'aligner avec la flèche de la chambre de cuisson. Pousser à fond sur le moule à pain pour le verrouiller au fond de la chambre de cuisson. Fermer le couvercle.
5. Brancher le robot boulanger. Un signal sonore se fera entendre et **SEL** clignotera dans la fenêtre d'affichage. Appuyer sur **PROG.** jusqu'à ce que le chiffre du programme désiré s'affiche.
6. Sélectionner la couleur de la croûte en appuyant sur **CROÛTE**. Une petite flèche se déplace au bas de l'affichage pour indiquer la couleur de la croûte sélectionnée.
7. Si l'on utilise pas la fonction de minuterie programmable, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pour démarrer le robot boulanger. La durée totale de cuisson du pain apparaît dans la fenêtre d'affichage. Si l'on utilise la minuterie programmable, régler la minuterie, puis appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.  
**REMARQUE : Au cours des cycles Pain blanc et Sucré**, un signal sonore se fait entendre environ 30 minutes après le début du pétrissage du pain. Ce signal indique qu'il faut Ajouter les ingrédients, tels que des raisins, des fruits séchés ou des noix, tel qu'indiqué par la recette.
8. Le robot boulanger émettra un signal sonore lorsque le pain est cuit. **FIN** apparaîtra dans le voyant d'affichage. Pour de meilleurs résultats, démouler immédiatement le pain. Si on ne peut pas le faire, le robot boulanger se met en mode d'attente et garde le pain au chaud pendant environ 1 heure.
9. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant environ trois secondes pour mettre le robot boulanger en position d'arrêt. Débrancher l'appareil. **SEL** clignotera dans le voyant d'affichage jusqu'à ce que l'appareil soit débranché. Soulever le couvercle et, à l'aide de mitaines de four, soulever le moule à pain verticalement hors de la chambre de cuisson.
10. Toujours à l'aide des mitaines de four, retourner le moule à pain et le secouer jusqu'à ce que la miche de pain en sorte. Trouver la lame de pétrissage. Il arrive qu'elle reste sur l'arbre au fond du moule à pain. Elle peut aussi être restée dans la base du pain. Laisser refroidir le pain sur une grille pendant 10 minutes avant de le trancher.

## REMARQUES :

- Ne pas utiliser d'**ustensiles en métal** dans le moule à pain. On risquerait d'en endommager la surface anti-adhésive.
- Après avoir cuit un pain, **laisser refroidir** le robot boulanger avant de faire un autre pain. Il refroidira plus vite avec le couvercle ouvert. Après 30 minutes, si l'appareil ne veut toujours pas s'allumer, le débrancher. Attendre quelques secondes avant de le brancher à nouveau. L'appareil sera ainsi réactivé.
- **Le couvercle** du robot boulanger est conçu pour être retiré et remis en place facilement ce qui en facilite le nettoyage. Toutefois, il ne faut pas immerger le couvercle dans l'eau. Pour le nettoyer, il suffit d'utiliser un chiffon mouillé.

# Conseils pour un pain parfait

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

## Mesures

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

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

## Taille des miches

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

## Ingrédients

Pour la plupart des recettes de pain avec levure, on recommande d'utiliser de la farine tout usage ou de la farine à pain. Le gluten, une protéine, est la composante qui donne au pain sa structure. Alors que la farine à pain contient plus de gluten que la farine tout usage, cette dernière est tout à fait appropriée.

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

## Conditions atmosphériques

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

# Horaire des programmes

Ce tableau montre les diverses étapes et durées utilisées par les différents préparations programmées.

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

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

## Nettoyage

- Débrancher le robot boulanger et le laisser refroidir.
- Retirer le moule à pain de la chambre de cuisson et sortir le pain. Trouver la lame de pétrissage dans le pain ou sur l'arbre dans le moule à pain.  
**REMARQUE :** Si la lame de pétrissage est difficile à retirer de l'arbre, essayer de retenir l'ensemble au fond du moule à pain de façon que l'arbre ne tourne pas. Puis tirer sur la lame de pétrissage en tournant dans un sens et dans l'autre. Elle devrait ainsi se détacher de l'arbre.
- NE PAS immerger le moule à pain dans l'eau et ne pas le mettre dans un lave-vaisselle. Remplir le moule à pain d'eau savonneuse chaude. Laver le moule à pain et la lame de pétrissage à l'aide d'un chiffon doux. Rincer et sécher.  
**REMARQUE :** Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer le moule à pain. Ils risqueraient d'endommager le fini antiadhésif.
- Essuyer l'extérieur du robot boulanger à l'aide d'un chiffon mouillé. Ne pas immerger le robot boulanger dans l'eau ou dans d'autres liquides.

# Recettes de base (Programme 1)

1. Mesurer les ingrédients dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué.
2. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure.
3. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson avec la flèche ▽ alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller.
4. Sélectionner **Pain blanc (programme 1)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.
5. Une fois que le signal sonore se déclenche et que le panneau indique **END (FIN)**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre. À l'aide de mitaines de four, sortir le moule à pain. Sortir immédiatement la miche de pain du moule à pain. Laisser refroidir le pain sur une grille avant de le trancher.

---

## Pain blanc de base

### Miche de 1 ½ lb

1¼ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de shortening  
2¾ tasses de farine tout usage/à pain  
1 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre  
2 c. à soupe de shortening  
3 tasses de farine tout usage/à pain  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Citron et graines de pavot

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande moins de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

Diminuer la quantité de levure de ¼ à ½ c. à thé lorsqu'on utilise la fonction de mise en marche différée avec cette recette.

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse d'eau  
2 c. à thé de jus de citron  
2 c. à thé de zeste de citron râpé  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre  
1 c. à soupe de shortening  
2¾ tasses de farine tout usage/à pain  
¼ tasse de graines de pavot  
1 c. à thé de noix de muscade  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
1 c. à soupe de jus de citron  
1 c. à soupe de zeste de citron râpé  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre  
2 c. à soupe de shortening  
3½ tasses de farine tout usage/à pain  
¼ tasse de graines de pavot  
1½ c. à thé de noix de muscade  
1¼ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Graines de lin

### Miche de 1½ lb

¼ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de shortening  
2¾ tasses de farine tout usage/à pain  
½ tasse de graines de lin  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1¾ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de shortening  
3½ tasses de farine tout usage/à pain  
¾ tasse de graines de lin  
1¾ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Pain de maïs

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande moins de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

¼ tasse d'eau  
2 oeufs  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
¾ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre  
1 c. à soupe de shortening  
2 tasses de farine tout usage/à pain  
½ tasse de semoule de maïs  
¾ tasse de maïs en grains, égoutté  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

¾ tasse d'eau  
2 oeufs  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1 c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre  
2 c. à soupe de shortening  
2½ tasses de farine tout usage/à pain  
½ tasse de semoule de maïs  
¾ tasse de maïs en grains, égoutté  
1¼ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Bacon et fromage

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande moins de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

1½ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
3 tasses de farine tout usage/à pain  
4 tranches de bacon croustillant et émietté  
½ tasse de vieux Cheddar râpé  
1¼ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
¾ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
3½ tasses de farine tout usage/à pain  
6 tranches de bacon croustillant et émietté  
¾ tasse de vieux Cheddar râpé  
1¼ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Tomates et herbes

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

**Miche de 1½ lb**

1¼ tasse de jus de légumes et tomates  
 ½ tasse de tomates séchées au soleil  
 coupées avec des ciseaux  
 (pas dans l'huile)  
 1 c. à soupe de sucre cristallisé  
 1 c. à soupe d'huile d'olive  
 3 tasses de farine tout usage/à pain  
 1 c. à soupe de basilic séché  
 1 c. à soupe d'origan séché  
 ¼ c. à thé de poivre fraîchement  
 moulu  
 1¼ c. à thé de levure pour robot  
 boulanger

**Miche de 2 lb**

1½ tasse de jus de légumes et tomates  
 ½ tasse de tomates séchées au soleil  
 coupées avec des ciseaux (pas dans  
 l'huile)  
 2 c. à soupe de sucre cristallisé  
 2 c. à soupe d'huile d'olive  
 3½ tasses de farine tout usage/à pain  
 2 c. à soupe de basilic séché  
 2 c. à soupe d'origan séché  
 ½ c. à thé de poivre fraîchement moulu  
 1¼ c. à thé de levure pour robot  
 boulanger

## *Blé entier (Programme 2)*

1. Mesurer les ingrédients dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué.
2. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure.
3. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson avec la flèche ▽ alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller.
4. Sélectionner **Blé entier (programme 2)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois que le signal sonore se fait entendre et que le panneau indique **END (FIN)**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche à nouveau. À l'aide de mitaines de four, sortir le moule à pain de l'appareil. Sortir immédiatement la miche de pain du moule à pain. La laisser refroidir sur une grille avant de la couper.

---

**100 % blé entier****Miche de 1½ lb**

1¼ tasse d'eau  
 ¼ tasse de poudre de lait écrémé  
 1¼ c. à thé de sel  
 2 c. à soupe de sucre brun tassé  
 2 c. à soupe de shortening  
 3¼ tasses de farine de blé entier  
 ¾ c. à thé de levure pour robot  
 boulanger

**Miche de 2 lb**

1½ tasse d'eau  
 ½ tasse de poudre de lait écrémé  
 1½ c. à thé de sel  
 3 c. à soupe de sucre brun tassé  
 2 c. à soupe de shortening  
 3¼ tasses de farine de blé entier  
 1 c. à thé de levure pour robot  
 boulanger

---

**Noix et graines****Miche de 1½ lb**

1¼ tasse d'eau  
 1¼ c. à thé de sel  
 1 c. à soupe de miel  
 1 c. à soupe d'huile végétale  
 1¼ tasse de farine de blé entier  
 1¼ tasse de farine tout usage/à pain  
 ½ tasse de poudre de babeurre  
 ¼ tasse de graines de sésame

**Miche de 2 lb**

1½ tasse d'eau  
 1½ c. à thé de sel  
 2 c. à soupe de miel  
 2 c. à soupe d'huile végétale  
 1½ tasse de farine de blé entier  
 1½ tasse de farine tout usage/à pain  
 ½ tasse de poudre de babeurre  
 ½ tasse de graines de sésame

¼ tasse de graines de tournesol brutes  
non salées  
¼ tasse de noix, hachées  
¾ c. à thé de levure pour  
robot boulanger

½ tasse de graines de tournesol brutes  
non salées  
½ tasse de noix, hachées  
1 c. à thé de levure pour robot  
boulanger

---

## 7 grains

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande moins de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse d'eau  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre brun tassé  
1 c. à soupe d'huile végétale  
1½ tasse de farine de blé entier  
1 tasse de farine tout usage/à pain  
½ tasse de céréales 7 grains  
⅓ tasse de poudre de babeurre  
1¼ c. à thé de levure pour robot  
boulanger

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
1¾ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre brun tassé  
2 c. à soupe d'huile végétale  
2 tasses de farine de blé entier  
1 tasse de farine tout usage/à pain  
¾ tasse de céréales 7 grains  
½ tasse de poudre de babeurre  
1 c. à thé de levure pour robot  
boulanger

---

## Seigle noir

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse de café (à température  
ambiante)  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
1 c. à soupe de mélasse  
1 c. à soupe de shortening  
1½ tasse de farine de blé entier  
1 tasse de farine tout usage/à pain  
½ tasse de farine de seigle  
2 c. à soupe de poudre de cacao  
¾ c. à thé de levure pour robot  
boulanger

### Miche de 2 lb

1½ tasse de café (à température  
ambiante)  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de mélasse  
2 c. à soupe de shortening  
1¾ tasse de farine de blé entier  
1¼ tasse de farine tout usage/à pain  
¾ tasse de farine de seigle  
3 c. à soupe de poudre de cacao  
¾ c. à thé de levure pour robot  
boulanger

---

## Orge et dates

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de sucre brun tassé  
1 c. à soupe de mélasse  
2 c. à soupe d'huile végétale  
¾ tasse de farine de blé entier  
1½ tasse de farine tout usage/à pain  
½ tasse de farine d'orge  
⅓ tasse de flocons d'orge  
½ tasse de dates entières dénoyautées  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulanger

### Miche de 2 lb

1¾ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1¾ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de sucre brun tassé  
1 c. à soupe de mélasse  
2 c. à soupe d'huile végétale  
1¼ tasse de farine de blé entier  
1½ tasse de farine tout usage/à pain  
¾ tasse de farine d'orge  
½ tasse de flocons d'orge  
¾ tasse de dates entières dénoyautées  
1¾ c. à thé de levure pour robot  
boulanger

# Blé entier rapide (Programme 3)

1. Mesurer les ingrédients dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué.
2. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure.
3. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson avec la flèche ∇ alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller.
4. Sélectionner **Blé entier rapide (programme 3)** et appuyer sur

**MARCHE/ARRÊT.** Une fois que le signal sonore se déclenche et que le panneau indique **FIN**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche à nouveau. À l'aide de gants de cuisine, sortir le moule à pain de l'appareil. Sortir immédiatement la miche de pain du moule à pain. La laisser refroidir sur une grille avant de la couper.

---

## 100 % blé entier

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
1 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de shortening  
3 tasses de farine de blé entier  
1¾ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de shortening  
3¾ tasses de farine de blé entier  
1¾ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Blé concassé

### Miche de ½ lb

1¼ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
1 c. à soupe de shortening  
1 tasse de farine de blé entier  
1¾ tasse de farine tout usage/à pain  
2/3 tasse de blé concassé  
2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de shortening  
1 tasse de farine de blé entier  
2 tasses de farine tout usage/à pain  
¾ tasse de blé concassé  
2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Miel et avoine

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande moins de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

1½ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de shortening

### Miche de 2 lb

1¾ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1¾ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de shortening



1/4 tasse de farine de blé entier  
1 1/2 tasse de farine tout usage/à pain  
1/2 tasse de flocons d'avoine  
3/4 c. à thé de gingembre moulu  
1 1/2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

1 1/2 tasse de farine de blé entier  
2 tasses de farine tout usage/à pain  
1/2 tasse de flocons d'avoine  
1 1/4 c. à thé de gingembre moulu  
1 1/4 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Seigle suédois

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1 1/2 lb.

### Miche de 1 1/2 lb

1/4 tasse d'eau  
1/4 c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre brun tassé  
2 c. à soupe d'huile végétale  
1/4 tasse de farine de blé entier  
1/4 tasse de farine tout usage/à pain  
3/4 tasse de farine de seigle  
1 c. à thé d'anis  
1 c. à thé de graines de carvi  
1 c. à thé de graines de fenouil  
1 c. à thé de zeste d'orange  
1 1/2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1 1/2 tasse d'eau  
1 1/2 c. à thé de sel  
3 c. à soupe de sucre brun tassé  
2 c. à soupe d'huile végétale  
1 1/2 tasse de farine de blé entier  
1/4 tasse de farine tout usage/à pain  
1 tasse de farine de seigle  
2 c. à thé d'anis  
2 c. à thé de graines de carvi  
2 c. à thé de graines de fenouil  
2 c. à thé de zeste d'orange  
1 1/2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

## *Français (Programme 4)*

1. Mesurer les ingrédients dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué.
2. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure.
3. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson avec la flèche ▽ alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller.
4. Sélectionner **Français (programme 4)** et

appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**. Une fois que le signal sonore se déclenche et que le panneau indique **FIN**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche à nouveau. À l'aide de gants de cuisine, sortir le moule à pain de l'appareil. Sortir immédiatement la miche de pain du moule à pain. La laisser refroidir sur une grille avant de la couper.

---

## Pain français classique

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1 1/2 lb.

### Miche de 1 1/2 lb

1/4 tasse d'eau  
1/4 c. à thé de sel  
1 c. à thé de sucre  
3/4 tasses de farine tout usage/à pain  
1 3/4 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1 1/2 tasse d'eau  
1 1/2 c. à thé de sel  
1 c. à soupe de sucre  
3/4 tasses de farine tout usage/à pain  
1 3/4 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Pain français à l'oignon

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse d'eau  
1¼ c. à thé de sel  
1 c. à thé de sucre cristallisé  
3 tasses de farine tout usage/à pain  
2 c. à soupe de flocons d'oignon séchés  
1¾ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
1½ c. à thé de sel  
1 c. à soupe de sucre cristallisé  
3½ tasses de farine tout usage/à pain  
3 c. à soupe de flocons d'oignon séchés  
2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier

## Pain sucré (Programme 5)

1. Mesurer les ingrédients *sauf le fruit sec* dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué.
2. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure.
3. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson avec la flèche ∇ alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller.
4. Sélectionner **Sucré (programme 5)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**. Une fois que le signal sonore se déclenche et que le panneau indique **FIN**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche à nouveau. À l'aide de gants de cuisine, sortir le moule à pain de l'appareil. Sortir immédiatement la miche de pain du moule à pain. La laisser refroidir sur une grille avant de la couper.

---

## Pain aux raisins

### Miche de 1½ lb

1¼ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de shortening  
2½ tasses de farine tout usage/à pain  
1½ c. à thé de cannelle  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier  
\* ¾ tasse de raisins

### Miche de 2 lb

1½ tasse d'eau  
½ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de shortening  
3 tasses de farine tout usage/à pain  
2 c. à thé de cannelle  
1¾ c. à thé de levure pour robot  
boulangier  
\* 1 tasse de raisins

\***REMARQUE** : Ajouter les raisins au signal « **AJOUTER LES INGRÉDIENTS** ».

---

## Chocolat et banane

**REMARQUE** : La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

1½ tasse de bananes mûres écrasées  
1 oeuf  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de beurre

### Miche de 2 lb

1¾ tasse de bananes mûres écrasées  
2 oeufs  
1½ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de miel  
2 c. à soupe de beurre

2 tasses de farine tout usage/à pain  
½ tasse de poudre de babeurre  
¼ tasse de mini-copeaux de chocolat  
1 c. à soupe de cacao non sucré  
2¼ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

2¾ tasses de farine tout usage/à pain  
½ tasse de poudre de babeurre  
⅓ tasse de mini-copeaux de chocolat  
2 c. à soupe de cacao non sucré  
2¼ c. à thé de levure pour robot  
boulangier

---

## Pain aux fruits

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

¾ tasse d'eau  
1 oeuf  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à soupe de sucre brun tassé  
1 c. à soupe de beurre  
2 tasses de farine tout usage/à pain  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier  
\* ½ tasse de mélange de fruits secs  
\* ¼ tasse de raisins

### Miche de 2 lb

1 tasse d'eau  
1 oeuf  
⅓ tasse de poudre de lait écrémé  
1½ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de sucre brun tassé  
2 c. à soupe de beurre  
2½ tasses de farine tout usage/à pain  
1½ c. à thé de levure pour robot  
boulangier  
\* ½ tasse de mélange de fruits secs  
\* ½ tasse de raisins

\* **REMARQUE :** Ajouter les fruits secs et les raisins au signal « **AJOUTER LES INGRÉDIENTS** ».

---

## Canneberges et orange

**REMARQUE :** La quantité de levure est correcte, même si la recette pour la miche de 2 lb demande la même quantité de levure que la recette pour la miche de 1½ lb.

### Miche de 1½ lb

¾ tasse de jus de canneberges  
¾ tasse d'eau  
¼ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
½ tasse de marmelade d'oranges  
2 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de beurre  
3 tasses de farine tout usage/à pain  
2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier  
\* ⅓ tasse de canneberges séchées

### Miche de 2 lb

¾ tasse de jus de canneberges  
¾ tasse d'eau  
⅓ tasse de poudre de lait écrémé  
1¼ c. à thé de sel  
½ tasse de marmelade d'oranges  
2 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de beurre  
3½ tasses de farine tout usage/à pain  
2 c. à thé de levure pour robot  
boulangier  
\* ¾ tasse de canneberges séchées

\* **REMARQUE :** Ajouter les canneberges séchées au signal « **AJOUTER LES INGRÉDIENTS** ».

# *Pain à cuisson rapide/Gâteau (Programme 6)*

---

## **Pound cake à l'orange**

1 tasse d'eau chaude (80 oF / 27 oC)  
3 oeufs  
1 c. à soupe de concentré de jus  
d'orange, décongelé  
1/3 tasse d'huile végétale  
1 (510 g) pouding doré dans le mélange  
à gâteau

### **Glaçage**

1/2 tasse de sucre cristallisé  
1/4 tasse de concentré de jus d'orange,  
décongelé

Chauffer les oeufs en les plaçant dans un bol d'eau chaude (non bouillante) pendant 5 minutes. Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Pain à cuisson rapide/Gâteau (Programme 6)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois que le mélange est à moitié fait, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les bords du moule à pain et la lame de pétrissage.

Entre temps, dans une petite poêle, à feu bas, mélanger le sucre et le concentré de jus d'orange. Chauffer en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Au signal sonore, une fois que le panneau indique **END (FIN)**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore résonne. À l'aide de gants de cuisine, sortir le moule à pain de l'appareil et le poser sur une grille à refroidir. À l'aide d'une longue brochette en bois, percer immédiatement plusieurs trous dans le gâteau. Verser le sirop chaud sur le gâteau chaud. Après 30 minutes, retourner le gâteau sur un plat de service.

---

## **Pain éclair aux carottes**

1 1/2 tasse de carottes râpées  
2 oeufs  
1/2 c. à thé de sel  
3/4 tasse de sucre cristallisé  
1/2 tasse d'ananas écrasé, bien égoutté  
1/3 tasse d'huile végétale

1 tasse de farine tout usage  
3/4 tasse de levure chimique  
3/4 tasse de bicarbonate de soude  
1/2 tasse de noix hachées  
1/2 c. à thé de clous de girofle moulus  
1/2 c. à thé de noix de muscade

Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Pain à cuisson rapide/Gâteau (Programme 6)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois que le mélange est à moitié fait, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les bords du moule à pain et la lame de pétrissage.

Au signal sonore, une fois que le panneau indique **END (FIN)**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore résonne. À l'aide de gants de cuisine, sortir le moule à pain de l'appareil et le poser sur une grille à refroidir. Après 10 minutes, retourner le gâteau sur un plat de service.

# Pâte (Programme 7)

---

## Croûte à pizza

1 tasse d'eau  
1¼ c. à thé de sel  
2 c. à thé de sucre cristallisé  
3 tasses de farine tout usage/à pain  
1½ c. à thé de levure pour robot boulanger

Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Pâte (Programme 7)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois le programme terminé, sortir la pâte et la déposer sur une surface légèrement farinée. Recouvrir d'un gros bol et laisser reposer 10 à 15 minutes. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant quelques secondes pour éteindre l'appareil. Diviser la pâte en deux. Rouler ou former la pâte pour recouvrir deux plaques à pizza de 12 po. Recouvrir de sauce, viande, légumes et fromage. Cuire à 425° F pendant 15 à 25 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit cuite et dorée. **Quantité : 2 pizzas.**

---

## Brioche aux cerises

### Pâte :

¾ tasse de lait  
1 oeuf  
¼ c. à thé de sel  
3 c. à soupe de sucre cristallisé  
2 c. à soupe de beurre  
2½ tasses de farine tout usage/à pain  
1 c. à thé de levure pour robot boulanger

### Farce aux fruits :

2 boîtes (19 oz/540 mL) de farce à gâteau aux cerises  
½ c. à thé d'aromatissant aux amandes

### Garniture streusel :

½ tasse de sucre brun tassé  
½ tasse de farine tout usage  
½ tasse de noix hachées  
1 c. à thé de cannelle  
½ tasse de beurre fondu

Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Pâte (Programme 7)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois le programme terminé, sortir la pâte et la déposer sur une surface légèrement farinée. Recouvrir d'un gros bol et laisser reposer 10 à 15 minutes. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant quelques secondes pour éteindre l'appareil. Étirer dans une plaque à gâteau de 9 po x 13 po. Faire une coupe tout le tour de ½ po de profondeur et ¼ po du bord. Mélanger les ingrédients de la farce et répartir sur la pâte. Mélanger les ingrédients de la garniture et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien émiettés. Saupoudrer sur la brioche. Couvrir et laisser lever dans une pièce chaude, sans courants d'air, pendant 1 à 1½ heure ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. Cuire à 375° F pendant 25 à 35 minutes.

---

## Petits pains

1½ tasse d'eau	3 c. à soupe de sucre cristallisé
1 oeuf	2 c. à soupe de shortening
⅓ tasse de poudre de lait écrémé	4 tasses de farine tout usage/à pain
2 c. à thé de sel	1¾ c. à thé de levure pour robot boulangier

Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Pâte (Programme 7)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois le programme terminé, sortir la pâte et la déposer sur une surface légèrement farinée. Recouvrir d'un gros bol et laisser reposer 10 à 15 minutes. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant quelques secondes pour éteindre l'appareil. Diviser la pâte en dix-huit portions. Rouler en boules. Déposer dans des moules à muffins légèrement graissés. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude, sans courants d'air, pendant 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. Cuire à 375°F pendant 15 à 20 minutes.

---

## Focaccia aux herbes

1½ tasse d'eau	3½ tasses de farine tout usage/à pain
1½ c. à thé de sel	2 à 3 c. à thé de romarin séché
1 c. à thé de sucre cristallisé	2¼ c. à thé de levure pour robot boulangier

Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Pâte (Programme 7)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois le programme terminé, sortir la pâte et la déposer sur une surface légèrement farinée. Recouvrir d'un gros bol et laisser reposer 10 à 15 minutes. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pendant quelques secondes pour éteindre l'appareil. Diviser la pâte en deux. Étirer chaque moitié en un ovale de 9 po et les déposer sur une plaque à gâteau saupoudrée de semoule de maïs. Former des petites « fossettes » à l'aide des doigts recouverts de farine. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude, sans courants d'air, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte n'ait pas tout à fait doublé de volume. Refaire les « fossettes » dans la pâte et la badigeonner d'huile d'olive, puis ajouter la garniture désirée. Cuire à 375°F pendant 20 à 30 minutes.

# Rapide (Programme 8)

---

## Pain blanc à cuisson rapide

1¼ tasse d'eau chaude (125°F/55°C)	2 c. à soupe d'huile végétale
½ tasse de poudre de lait écrémé	3¼ tasses de farine tout usage/à pain
1½ c. à thé de sel	4 c. à thé de levure pour robot
¼ tasse de sucre cristallisé	boullanger

Mesurer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Faire un « puits » dans la farine pour mettre la levure. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson, avec la flèche ∇ sur le moule alignée sur la flèche de la chambre de cuisson. Appuyer à fond pour verrouiller le moule. Sélectionner **Rapide (Programme 8)** et appuyer sur **MARCHE/ARRÊT**.

Une fois que le mélange est à moitié fait, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les bords du moule à pain et la lame de pétrissage.

Au signal sonore, une fois que le panneau indique **END (FIN)**, appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce que le signal sonore résonne. À l'aide de gants de cuisine, sortir le moule à pain de l'appareil et le poser sur une grille à refroidir. Démouler le pain immédiatement. Refroidir sur la grille avant de le trancher.

---

## Pain au seigle à cuisson rapide

1¼ tasse d'eau chaude (125°F/55°C)	1 tasse de farine de blé entier
½ tasse de lait écrémé en poudre	2¼ tasses de farine tout usage/à pain
1 c. à thé de sel	½ tasse de farine de seigle
2 c. à soupe de sucre brun tassé	2 c. à thé de graines de carvi
2 c. à soupe de mélasse	4 c. à thé de levure pour robot
2 c. à soupe d'huile végétale	boullanger

Recettes élaborées par Donna Washburn et Heather Butt, QPS, auteures de « Canada's Best Bread Machine Baking Recipes ».

# Assistance à la clientèle

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

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973**

**Conservez ce numéro pour référence ultérieure !**

**Demandes de renseignement par courriel : [www.wal-mart.com](http://www.wal-mart.com)**

---

## Garantie limitée de deux ans

### Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

### Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

### Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

### Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL\*MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

### Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau / tamis, lames et / ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

### Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL\*MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

### Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



est une marque de commerce de General Electric Company et est utilisée en vertu d'une licence par WAL\*MART Stores.

WAL\*MART Canada Corp.  
Mississauga, Ontario L5N 1P9

840081600

4/01