

# BLACK+DECKER

TM

ALL-IN-ONE HORIZONTAL®  
DELUXE AUTOMATIC BREADMAKER

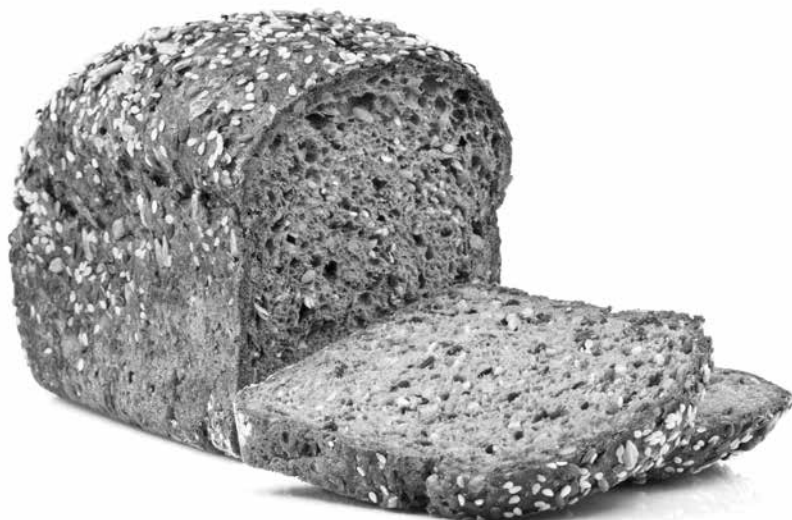
MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE  
ALL-IN-ONE HORIZONTAL<sup>MD</sup> DELUXE



Use and care manual  
with recipe guide

Guide d'utilisation et d'entretien  
avec guide de recette

B2300



Please Read and Save this Use and Care Book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or other parts of this breadmaker in water or other liquid, except the nonstick bread pan and kneading paddles, which may be immersed when removed from the bread maker for cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on, or taking off parts.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
- To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contact with moving parts.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

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

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (US and Canada).

### **ELECTRICAL CORD**

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

# GETTING TO KNOW YOUR BREADMAKER

## Important:

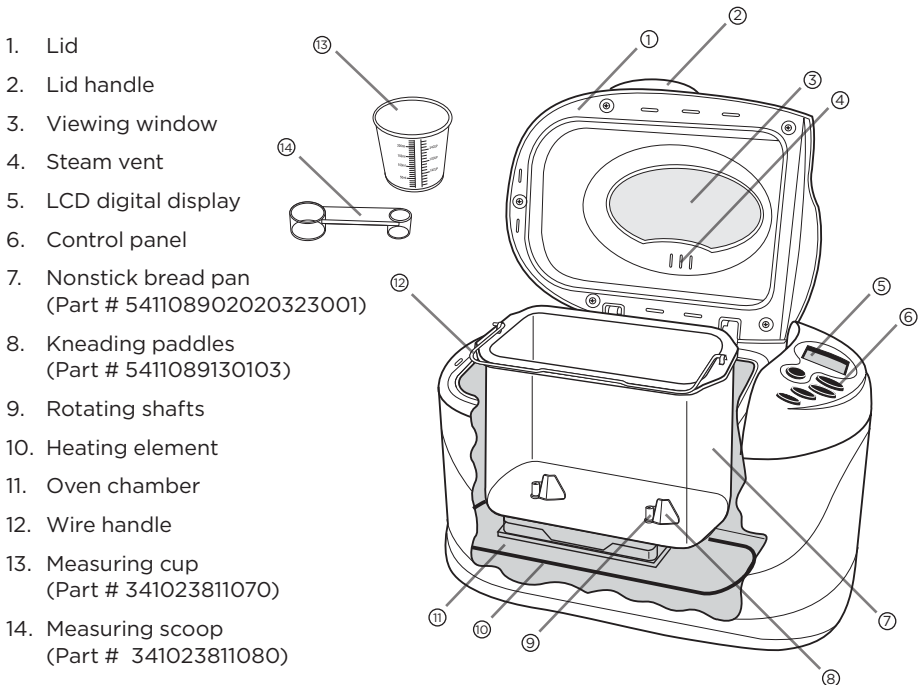
- Your breadmaker has an overload protection feature to protect the motor.
- If the breadmaker has been overloaded, or if the mixture is too dry, the kneading paddles will stop moving during a kneading cycle and the program will not advance any further.

**Note:** If overload occurs, the unit makes three audible beeps and flashes “E” “E” “E” on the display.

- To get the breadmaker to start up again unplug it for 20 minutes. While the breadmaker is unplugged, adjust the contents in the bread pan by adding more liquids, removing some of the dry ingredients, or starting over with a new batch of ingredients.
- After 20 minutes plug the breadmaker back in.

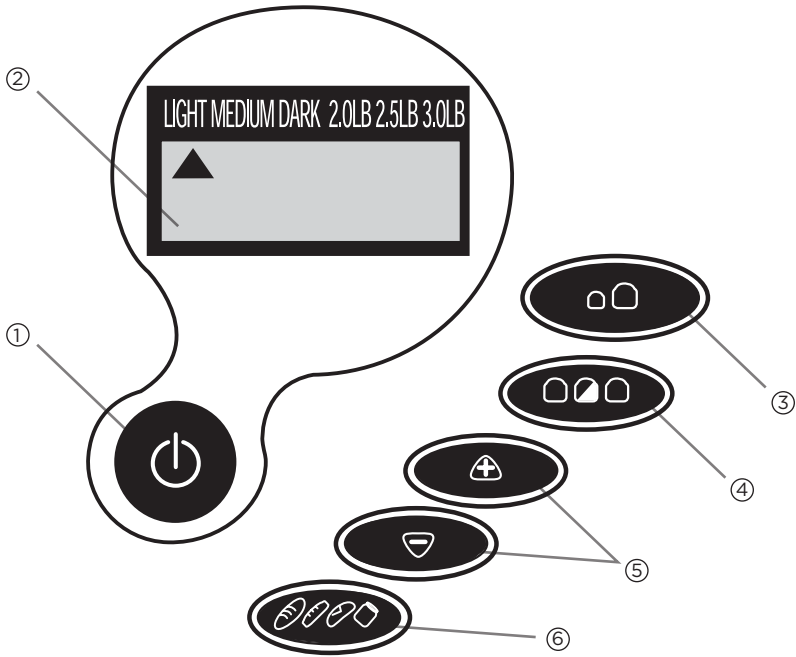
## To avoid overloading the breadmaker:

- Measure carefully. The maximum volume of dry ingredients (such as flour, nuts, fruit, whole grains, seeds, and oats) that you can safely put in the breadmaker is 7 leveled-off cups.
- Always put liquids in the pan first.



Product may vary slightly from what is illustrated.

# CONTROL PANEL



## 1. Start/Stop Button



Press to begin the cycle and to display the total time for the selected bread to be completed. To cancel the cycle, press and hold for about 3 seconds until you hear a beep. The unit beeps to indicate that it has stopped.

**Important: Do not press Stop  when checking the progress of the bread; it will cancel the program. Once a cycle is canceled, you will have to start over again.**

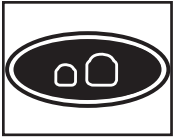
## 2. LCD Digital Display



Shows the following:

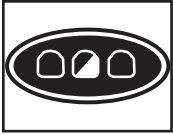
- Number for each program setting selection (1-10) with preprogrammed baking time
- Crust color (Light, Medium or Dark)
- Loaf size (2.0 LB, 2.5 LB or 3.0 LB)
- Minute-by-minute countdown of remaining time for selected program

### 3. Loaf Size Button



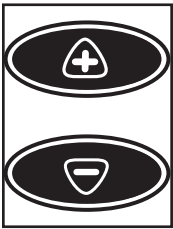
Press to select the loaf size (2.0 LB, 2.5 LB or 3.0 LB).

### 4. Crust Color Button



Lets you choose your preferred crust color:  
Light, Medium or Dark.

### 5. Timer Buttons



Press these buttons to set the time for delay bake (up to 13-hour delay). For example, you can time your bread to be ready for dinner or when you wake up in the morning. Set it by selecting how much time you want to pass before the bread is completed. For example, if it is 8:00 p.m. and you want the bread to be ready at 7:00 a.m., set it for 11 hours.

You can also use these buttons to adjust the time of the cycle.

They adjust up or down in 10-minute increments.

Changes must be made before the unit begins operation.

### 6. Mode Select Button



Press this button to select the baking cycle you want.  
A beep sounds each time you press the button.

## PROGRAM SETTINGS

The following program settings will make it easy for you to make a great variety of bread doughs and preserves. For each selected setting, the baking time has been preprogrammed. The recipes provided on pages 14-22 will help you determine which program setting you should use.

Program Setting	Menu # Displayed	Baking Time Displayed			Description
		2.0 lb	2.5 lb	3.0 lb	
Basic	1	3:20	3:30	3:30	You can use this setting for most recipes that use white flour.
Rapid-Bake I	2	1:28	NA	NA	Quickly bakes 2.0 lb. size loaf of white bread.
Rapid-Bake II	3	NA	1:38	NA	Quickly bakes 2.5 lb. size loaf of white bread.
Sandwich	4	3:00	3:05	3:10	Bakes bread for sandwiches with thinner crust and lighter texture.
Whole Grain	5	3:30	3:40	3:40	Bakes bread that contains a large amount of wheat flour. This setting has a longer rise cycle.
Sweet	6	3:00	3:10	3:10	Bakes bread that contains sugar and eggs.
Quick Bread	7	Size is preset.			Bakes bread that contains baking powder instead of yeast.
Dough	8	Size is preset.			Prepares dough that can be shaped to make coffee cakes, rolls, pizza and other breads baked in a conventional oven.
French	9	3:40	3:50	3:50	Bakes bread with thin crust and light texture.
Preserves	10	Size is preset.			This setting is to make jams from fresh fruit.

# HOW TO USE

This unit is for household use only.

## HELPFUL HINTS FOR USING YOUR BREADMAKER

- 1. Follow the directions:** The liquid is always the first ingredient to be placed in bread pan. Dry ingredients follow and the yeast is added last. Make a small indentation in the center of the flour and place the yeast there. This is especially important when using the delay-bake function to avoid activating the yeast too soon.
- 2. Measure carefully:** Use the appropriate measuring tools and measure carefully. The measuring cup included should be used for dry measurement only. Spoon dry ingredients into the measuring cup and level off with the straight edge of a metal spatula or the back of a knife. Measure liquids in a glass or plastic measuring cup designed for liquids. Use measuring spoons for liquid and dry ingredients. Level off with a metal spatula or the back of a knife.
- 3. Keep it fresh:** Use fresh ingredients at room temperature. In Canada, use All-Purpose Flour or Bread Flour; in the USA, use Bread Flour. Use yeast that has an expiration date of at least 6 months in the future. Avoid using perishable ingredients (such as milk, eggs and cheese, fruit or fresh herbs) when using the delay-bake function.
- 4. Perfect dough:** In very humid weather, bread may require a little more flour. Check the bread toward the end of the first rise. If it seems sticky, add 1 or 2 tablespoons of flour to the second kneading cycle until the dough forms a smooth ball. If the bread seems very dry or knocks in the kneading cycle, sprinkle room temperature water into the bowl, 1 teaspoon at a time, until dough forms a smooth ball.
- 5. Look but don't open:** The glass in the cover is there to monitor the process. Do not open the lid during the baking process. In the initial mixing you may open the cover to use a rubber spatula to blend in any ingredients that have stuck to the sides of the bread pan or to add ingredients at the "add ingredient" beep.
- 6. Patience:** Wait at least 20 minutes before slicing freshly baked bread; it will still be deliciously warm but easier to slice. If you like a crisp crust, remove the bread as soon as the baking cycle is complete. To make another loaf of bread, let the unit cool completely.
- 7. Save it for another day:** To freeze freshly baked bread, cool completely on a wire rack. Wrap securely in plastic wrap and then foil. To serve, remove from foil and defrost. For that freshly baked flavor, reheat in the oven.
- 8. Adding ingredients:** All functions allow for the addition of ingredients, such as dried fruits and nuts; the beep sounds just before kneading is complete. This happens about 25 minutes (8 minutes for Rapid Bake) into the program.

**9. Avoid delay:** The delay-bake function cannot be used for Rapid Bake I and II or the Dough setting. It is not recommended for Whole Grain, Quick Bread or Preserves.

**10. Test the water:** For most breads, use water that is 80° to 90°F (26,6 °C to 32,2 °C); for Rapid Bake breads, use water at 110°F to 120°F (43,3 °C to 48,8 °C).

**11. Choosing crust color:** The first time bread is baked, select the light setting. If you like a darker crust, make a note and select a darker crust for future breads on that cycle.

**12.** There is about a 15-minute delay on most programs before mixing begins.

**13. Some note-worthy solutions:**

If bread is:

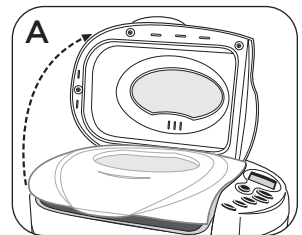
- too brown - select a lighter crust.
- too light - select a darker crust and do not open the unit during the baking cycle.
- too coarse - make sure you add salt.
- too heavy - use less flour (1 tsp. at a time).
- too low - use less flour or more yeast or water that is not too hot, or check the date on your yeast.
- too high - try less yeast (1/4 tsp. at a time).
- collapses in the center - dough is too wet

## GETTING STARTED

- Please visit [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) to register your warranty.
- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Peel off clear protective film from control panel.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning.
- Select a location for the unit. Make sure you have enough space above the unit to open the lid.

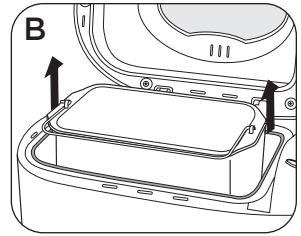
**• 1 Remove Bread Pan**

- Using the lid handle, lift and open the lid (A).



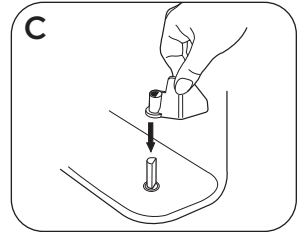


- Grasp the sides of the bread pan and pull straight up to remove (B).



## 2 Attach Kneading Paddles

- Align the flat side of the hole in the kneading paddle with the flat side of the shaft (C).
- Push the paddle firmly onto the shaft to secure in place.

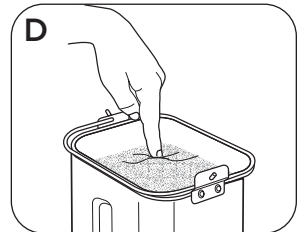


## READY TO BAKE

**Note:** You can select one of the recipes and specific instructions provided on pages 14-22.

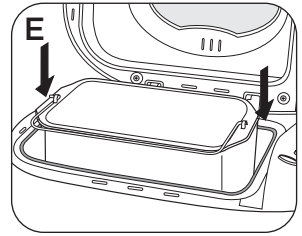
### Adding Ingredients Into the Bread Pan

- To measure liquids, use a see-through measuring cup and check measurement at eye level.
- When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off with the straight-edge of a knife or metal spatula.
- Add ingredients at room temperature.
- Add ingredients in order listed: liquid - then dry - then yeast (always last).
- Make small indentation with your finger or the back of a spoon in the top of the dry ingredients and add the yeast to the indentation (D). Do not let the yeast touch the liquid below.



## 1 Insert Baking Pan

- Insert bread pan into the unit and push down firmly until it is secure in place. (E)





- Close the lid and plug the unit into an electrical outlet. The unit beeps and program setting 1 (Basic) displays as the default setting (F).




## 2 Select Settings

 = Crust Color button

 = Loaf Size button

 = Start/Stop button



 = Mode select button

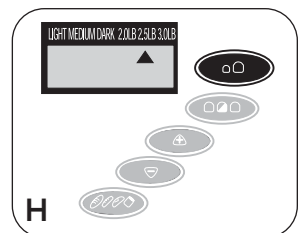
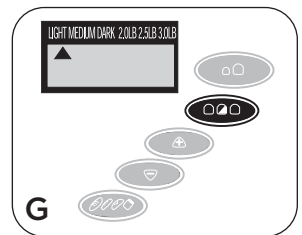
 = Timer button

 = Timer button


- Select the appropriate program setting according to recipe instructions.

**Note:** *If you make a mistake in your selection, you will have to go through the remaining program settings then start over to select the correct setting.*

- Press the  button to select desired crust (Light, Medium or Dark). We recommend selecting the Light setting the first time you bake bread. The arrow on the screen moves to each selection every time you press the key (G).
- Press the  button to select the desired loaf size (2.0 LB, 2.5 LB or 3.0 LB) (H).




### 3 Start Kneading/Baking Cycle

- Press the  button. For most programs, there will be a 15-minute delay before mixing cycle begins. The glass window lets you watch the process of the bread as it is mixed, kneaded and baked.

**Important: Do not open the lid during the baking process.**

If additional ingredients are in the recipe, listen for the beep near the end of the kneading cycle (about 30 minutes into the program).

- When the baking cycle is complete, you hear a beep. Press the  button, unplug the unit.
- Open the lid and using oven mitts, gently pull the pan straight up and out to remove.

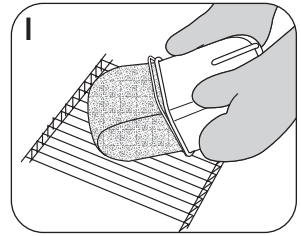
**Caution: The pan is very hot. To avoid burning counter surfaces, make sure to place it on a rack.**

- Invert the bread pan over a wire rack and shake to remove bread. If necessary, use a nonstick spatula, gently inserted along the sides of the pan to loosen the bread (I).

**Important: Metal utensils might scratch the nonstick surface.**

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

**Important: The breadmaker will not operate again until it has cooled down.**



## SPECIAL FUNCTIONS

### Keep Warm Function

The keep warm function automatically begins when the baking cycle is completed. Bread can be kept warm for up to one hour. After one hour, remove the bread as instructed under section 3 Start Kneading/Baking Cycle.



The crust softens if the bread stays in the unit.

### Delay-Bake Timer

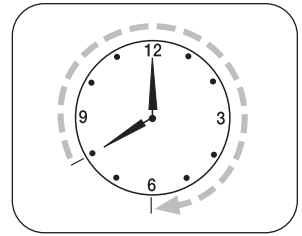
You can set the timer to delay the completion of your bread for up to 13 hours.

### To Set the Timer

- Add your recipe ingredients to the bread pan. Avoid perishable foods, such as milk, eggs and cheese.
- Select your settings.
- Set the amount of time in which you want your bread to be ready. For example, if you set the timer at 8:00 p.m. in the evening and you want to wake up to fresh bread at 6:00 a.m., that is 10 hours.

- Use the  button to advance the time in 10-minute increments until the display shows 10:00. This means that your bread will be completed in 10 hours (6:00a.m.).
- If necessary, use the  button to decrease the time.

**Tip:** To advance the time quickly, press and hold down the buttons.



## CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

### CLEANING

1. After each use, unplug the unit and let it cool.
2. If the kneading paddles remain in the bread pan, grip the kneading paddle and pull straight up to remove. If you have trouble removing the kneading paddle, place warm water in the bread pan for 10-15 minutes to loosen the paddles.
3. Wash the bread pan and kneading paddles in warm, soapy water or in the dishwasher.

**Important:** Do not use abrasive cleansers or steel wool to clean the bread pan or kneading paddles. These could damage the nonstick coating.

4. Wipe the outside of the unit with a damp cloth. Do not immerse in water or other liquid.

### STORING

1. Make sure the unit is unplugged, clean and dry.
2. Store the unit with the lid closed.
3. Do not place heavy objects on the lid.

## RECIPES

### GOLDEN POTATO BREAD

Program Setting: 1 (Basic)

- ¾ cup potato water\* (80 to 90° F.)
- 2 Tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces
- 3 Tbsp. dry skim milk powder
- 2 Tbsp. potato starch
- 1 tsp. granulated sugar
- 1 ½ tsp. salt
- 1 large egg, at room temperature
- 4 cups bread flour
- 2 ¼ tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure the ingredients, in the order listed, into bread pan.  
**Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.**
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Basic** setting and appropriate loaf size (2 lb.) and desired color.
4. Press **Start** button.

5. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
  6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
  7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
- \* To make potato water, place peeled potatoes in saucepan of cold water. Bring to boil; reduce heat and cook until fork tender. Drain, reserving liquid. Mash potatoes without any additions of salt, butter or milk. Cool water to 80 to 90° F and allow mashed potatoes to stand covered at room temperature for use.

### OATMEAL BREAD

Program Setting: 2 (Rapid Bake I)

- 1 ½ cups buttermilk (110 to 120° F.)
- 2 Tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 2 Tbsp. maple syrup (not pancake syrup)
- 1 cup quick cooking oatmeal
- 1 tsp. salt
- 4 cups bread flour
- 4 tsp. vital wheat gluten
- 3 tsp. rapid rise yeast

1. Measure the ingredients, in the order listed, into bread pan.  
**Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.**
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.

3. Select **Rapid Bake I** setting, appropriate loaf size (2.0 lb.) will appear and select desired color.
4. Press **Start** button.
5. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## QUICK RAISIN ALMOND WHEAT BREAD

Program Setting: 3 (Rapid Bake II)

<p>2 cups (110 to 120° F) water 1/3 cup dry milk powder 4 Tbsp. butter or margarine 1 3/4 tsp. salt 3 Tbsp. honey 1 1/2 cups whole wheat flour 3 1/4 cups bread flour 4 tsp. vital wheat gluten 3 1/2 tsp. active dry or bread machine yeast</p>	<p>1. Measure the ingredients, except almonds and raisins, in the order listed, into the bread pan. <b>Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.</b> 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet. 3. Select <b>Rapid II</b> setting and appropriate loaf size (2 1/2 lb. ) and light, medium or dark crust setting. 4. Press <b>Start</b> button.</p>
<p>1/2 cup sliced almonds 1/3 cup golden raisins</p>	<p>5. At the “<b>Add ingredient</b>” beep, (about 8 minutes after starting) add almonds and raisins.</p>
<p>6. The <b>Complete Signal</b> will sound when bread is done. 7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.) 8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).</p>	

## FAMILY FAVORITE WHITE SANDWICH LOAF

Program Setting: 4 (Sandwich)

<p>2 cups water (80 to 90° F.) 3 Tbsp. butter or margarine, cut into pieces 1 tsp. salt 3 Tbsp. dry milk powder 4 Tbsp. sugar 5 1/2 cups bread flour 1 1/4 tsp. active dry or bread machine yeast</p>	<p>1. Measure the ingredients, in the order listed, into bread pan. <b>Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.</b> 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.</p>
<p>3. Select <b>Sandwich</b> setting and appropriate loaf size (3 lb.). 4. Press <b>Start</b> button. 5. The <b>Complete Signal</b> will sound when bread is done. 6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.) 7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).</p>	

## SEEDED WHOLE WHEAT BREAD

Program Setting: 5 (Whole Grain)

<p>2 cups buttermilk (80 to 90° F.) ¼ cup water (80 to 90° F.) 2 Tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces 2 Tbsp. maple syrup 1 Tbsp. grated orange peel 2 tsp. salt 2 cups whole wheat flour 4 cups bread flour 2 tsp. vital wheat gluten (optional) 3 tsp. active dry or bread machine yeast</p>	<p>1. Measure the ingredients, except flax and sesame seeds, in the order listed into bread pan. <b>Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.</b> 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet. 3. Select <b>Whole Grain</b> setting and appropriate loaf size (2 lb.) and color. 4. Press <b>Start</b> button.</p>
<p>½ cup flax seeds 2 Tbsp. sesame seeds</p>	<p>5. At the “<b>Add ingredient</b>” beep, (about 25 minutes after starting) add flax and sesame seeds.</p>
<p>6. The <b>Complete Signal</b> will sound when bread is done. 7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.) 8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).</p>	

## CINNAMON RAISIN PECAN BREAD

Program Setting: 6 (Sweet)

<p>2 large eggs, at room temperature 1 ½ cups water (80 to 90° F.) ¼ cup dry skim milk powder 3 Tbsp. firmly packed dark brown sugar 1 tsp. ground cinnamon 2 tsp. salt 1/3 cup butter or margarine, cut into pieces 5 cups bread flour 2 ¼ tsp. active dry or bread machine yeast</p>	<p>1. Measure the ingredients, except almonds and raisins, in the order listed into bread pan. <b>Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.</b> 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet. 3. Select <b>Rapid II</b> setting and appropriate loaf size (2 ½ lb. ) and light, medium or dark crust setting. 4. Press <b>Start</b> button.</p>
<p>1 cup raisins 2/3 cup chopped pecans</p>	<p>5. At the “<b>Add ingredient</b>” beep, (about 25 minutes after starting) add raisins and pecans.</p>

Continued on next page.

## CINNAMON RAISIN PECAN BREAD

Program Setting: 6 (Sweet)

6. The Complete Signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## CLASSIC DATE NUT BREAD

Program Setting: 7 (Quick Bread)

<b>1 cup boiling water</b> <b>1 cup chopped dates</b>	<b>1.</b> Pour boiling water over dates in small bowl. Add baking soda. Let stand at room temperature for 20 minutes.
<b>1 tsp. baking soda</b> <b>2 large eggs, at room temperature</b> <b>1 ¾ cups unsifted all-purpose flour</b> <b>¾ cup firmly packed dark brown sugar</b> <b>1 tsp. baking powder</b> <b>½ tsp. salt</b> <b>¼ cup softened unsalted butter or margarine</b> <b>1 ½ tsp. vanilla extract</b>	<b>2.</b> Transfer date mixture to bread pan. Measure remaining ingredients, except walnuts, in the order listed into the bread pan. <b>3.</b> Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet. <b>4.</b> Select the <b>Quick Bread</b> setting. <b>5.</b> Press <b>Start</b> button.
<b>1 cup chopped walnuts</b>	<b>6.</b> At the “ <b>Add ingredient</b> ” beep, (about 8 minutes after starting) add walnuts.
<b>7.</b> The <b>Complete Signal</b> will sound when the bread is done. <b>8.</b> Using pot holders, remove bread pan from the unit and place on wire rack. Allow bread to cool in pan for 5 minutes. Carefully turn bread out of bread pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.) <b>9.</b> Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).	



## BEST EVER SWEET DOUGH

Program Setting: 8 (Dough)

- ½ cup sour cream
- 3 large eggs, at room temperature
- 6 Tbsp. granulated sugar
- 6 Tbsp. unsalted butter or margarine, cut into small pieces
- ¾ tsp. salt
- 4 ¼ cups bread flour
- 3 tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure the ingredients, in the order listed, into the bread pan.

**Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.**

- 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
- 3. Select **Dough** setting.

- 4. Press **Start** button.
- 5. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
- 6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and turn dough out onto lightly floured surface.
- 7. Invert large mixing bowl over dough and let rest for 10 minutes.
- 8. Shape into your favorite coffee cake or dinner rolls.

### Variation – Lemon Cheese Braid:

- 1. Prepare filling: In bowl, cream together 1 cup creamy cottage cheese, 3 Tbsp. granulated sugar, 1 Tbsp. flour. Stir in 1 egg yolk, 1 Tbsp. sour cream, 1 tsp. grated lemon peel and 1 Tbsp. lemon juice.
- 2. Divide dough in half. Roll out half on lightly greased baking sheet to 9 x 16-inch rectangle.
- 3. Spread half of the filling down center third of oblong. Cut 16 slits in dough along each side of filling making strips about 1-inch wide. Fold strips at an angle across filling, alternating from side to side.
- 4. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
- 5. Bake in preheated oven at 375° F. until golden brown, about 20 minutes.
- 6. Remove from pan and cool on wire rack.
- 7. If desired, combine 1 cup confectioners' sugar, 1 tsp. grated lemon peel and about 1 Tbsp. lemon juice. Frost cooled cake.

### Pineapple Cheese Swirls:

- 1. Combine 1/3 cup cottage cheese, 1 egg yolk, 1 Tbsp. granulated sugar and 1/2 cup well drained crushed pineapple.
- 2. Roll out half dough onto lightly floured surface to 16 x 12-inch oblong. Cut lengthwise into 12 one inch strips. Take hold of each strip at the end and twist in opposite directions. Coil twist on greased baking sheet; tuck and seal end. Repeat with remaining strips of dough. Place about 1 Tbsp. filling in center of each swirl.
- 3. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
- 4. Bake in preheated oven at 375° F. until golden brown, about 20 minutes.
- 5. Remove from pan and cool on wire rack.
- 6. If desired, drizzle with confectioners' sugar frosting.

## HERBED GARLIC FRENCH BREAD

Program Setting: 9 (French)

<p>1 <math>\frac{3}{4}</math> cups water (80 to 90° F.) 3 Tbsp. instant minced onion 3 Tbsp. chopped fresh parsley 2 Tbsp. finely chopped garlic 2 Tbsp. chopped fresh basil leaves 1 Tbsp. chopped fresh thyme 1 <math>\frac{1}{2}</math> Tbsp. sugar 1 <math>\frac{3}{4}</math> tsp. salt 5 <math>\frac{3}{4}</math> cups bread flour 1 <math>\frac{1}{2}</math> tsp. bread machine yeast</p>	<p>1. Measure ingredients, except sunflower seeds, in the order listed, into the bread pan. <b>Note: Ensure yeast is not touching any liquids by pressing your finger into the flour to create a bowl-shaped indent. Place your yeast into the indent.</b> 2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet. 3. Select <b>French</b> setting and appropriate loaf size (3 lb.) and desired color. 4. Press <b>Start</b> button.</p>
<p><math>\frac{1}{2}</math> cup sunflower seeds</p>	<p>5. At the “<b>Add ingredient</b>” beep (about 25 minutes after starting) add sunflower seeds.</p>
<p>6. The <b>Complete Signal</b> will sound when bread is done. 7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan and turn right side up. (Kneading paddles may remain in bread. Remove paddles when bread has cooled.) 8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).</p>	

## MIXED PEPPER JAM

Program Setting: 10 (Preserves)

<p>1 bunch green onions, sliced 1 medium red bell pepper, seeded and diced 1 medium green bell pepper, seeded and diced 4 large jalapeno peppers, seeded and diced <math>\frac{1}{2}</math> cup chopped cilantro <math>\frac{1}{2}</math> cup chopped sun dried tomatoes 4 cups sugar 1 pkg. (1.75 oz.) powdered pectin 2 large cloves garlic, minced 1 cup cider vinegar</p>	<p>1. Measure the ingredients, in the order listed, into the bread pan. 2. Insert bread pan securely into unit. Close lid. Plug unit into wall outlet. 3. Select <b>Preserve</b> setting. 4. Press the <b>Start</b> button. 5. The <b>Complete Signal</b> will sound when the preserves are done. 6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and cool on wire rack. Carefully pour jam into clean jars. 7. Place in refrigerator to set. 8. Store in refrigerator for up to 3 weeks. Makes about 3 <math>\frac{1}{2}</math> cups.</p>
---	---

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website below.

### Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands' liability will not exceed the purchase price of product.

#### For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

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

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

#### What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche ou d'autres pièces de la machine à pain dans de l'eau ou tout autre liquide, à l'exception du moule à pain antiadhésif et des disques de malaxage, qui peuvent être nettoyés dans l'eau après avoir été retirés de la machine à pain.
- Une supervision étroite est de mise lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Le laisser refroidir avant de le laver, d'y placer ou d'en retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est
  - endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
  - L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
  - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
  - Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni le laisser en contact avec des surfaces chaudes.
  - Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ni près d'un tel appareil.
  - Il faut être extrêmement prudent en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
  - Pour débrancher, mettre les boutons à « Off », puis retirer la fiche de la prise.
  - Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
  - Éviter tout contact avec les pièces mobiles.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

### FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de chocs électriques, ce genre de fiche n'entre que dans un sens dans une prise polarisée. Lorsque la fiche n'entre pas dans la prise, il suffit de l'inverser. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

### VIS INDESERRABLE

**AVERTISSEMENT :** L'appareil est muni d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de chocs électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

### CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - 1) le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
  - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type avec mise à la terre avec 3 broches; et
  - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

**Remarque :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

# FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE À PAIN

## Important :

- La machine à pain est dotée d'une fonction de protection contre les surcharges pour protéger le moteur.
- Si la machine à pain a été surchargée, ou si le mélange est trop sec, les disques de malaxage cesseront tout mouvement durant le cycle de pétrissage et le programme s'interrompt.

**Remarque :** En cas de surcharge, l'appareil émet trois bips sonores et les lettres "E" "E" "E" clignotent à l'écran.

- Pour redémarrer la machine à pain, la débrancher et la laisser reposer pendant 20 minutes. Pendant que la machine est débranchée, rectifier le contenu du moule en y ajoutant des liquides, en retirant une partie des ingrédients secs ou en recommençant à zéro avec de nouveaux ingrédients.
- Après 20 minutes rebrancher la machine à pain.

## Pour éviter de surcharger la machine à pain :

- Mesurer les ingrédients avec soin. Le volume maximal d'ingrédients secs (tels que la farine, les noix, les fruits, les grains entiers, les graines et les flocons d'avoine) que la machine peut contenir sans danger est de 1 750 ml (7 tasses rases).
- Toujours mettre les liquides dans le moule en premier.

1. Couvercle
2. Poignée de couvercle
3. Hublot
4. Conduit de vapeur
5. Affichage numérique
6. Panneau de contrôle

7. Moule à pain antiadhésif  
(pièce n° 541108902020323001)

8. Disques de malaxage  
(pièce n° 5411089130103)

9. Arbres pivotants

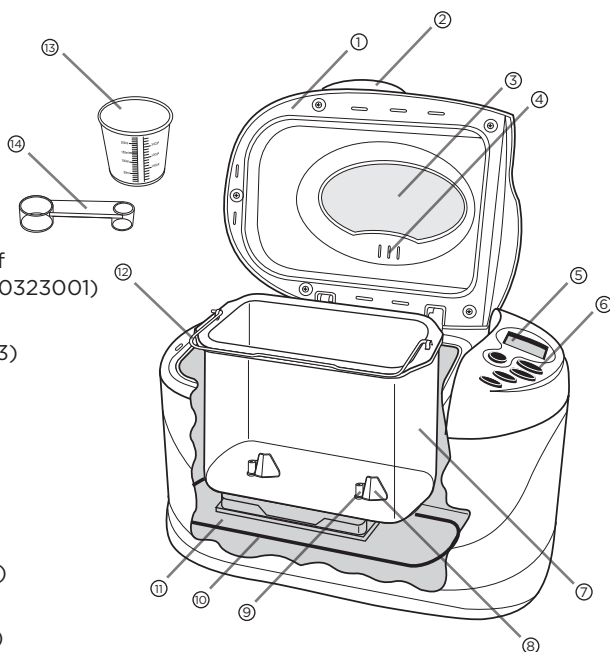
10. Élément chauffant

11. Chambre de cuisson

12. Poignée métallique

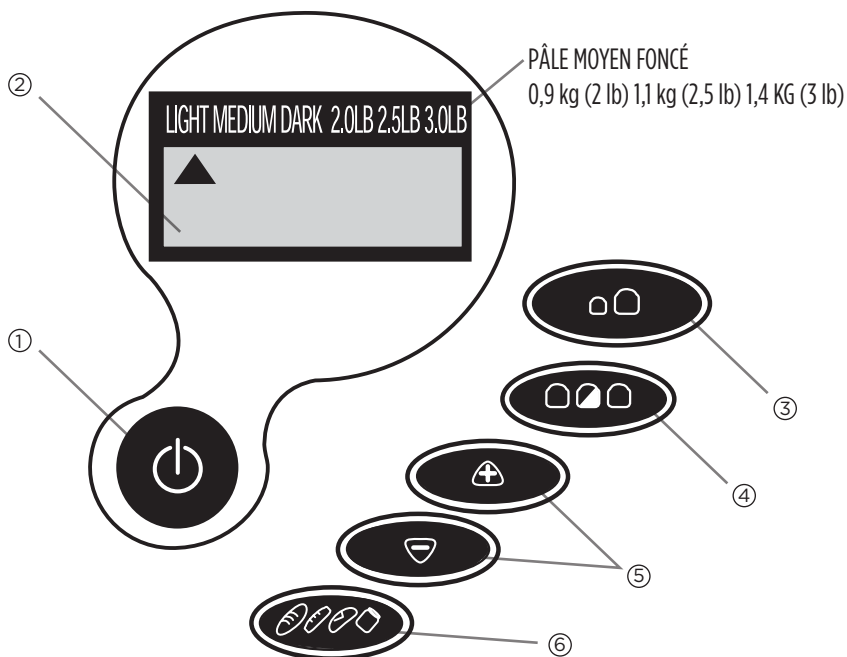
13. Tasse à mesurer  
(pièce n° 341023811070)

14. Cuillère à mesurer  
(pièce n° 341023811080)



Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

# PANNEAU DE CONTRÔLE



## 1. Bouton marche/arrêt



Appuyer sur le bouton pour lancer le cycle et afficher le temps total pour le pain choisi. Pour annuler le cycle, appuyer sur le bouton et le tenir enfoncé environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. Le bip indique que l'appareil s'est arrêté.

**Important : Ne pas appuyer sur Arrêt ⑥ pour vérifier le progrès du pain car cela annulera le programme. Lorsqu'un cycle est annulé, on doit recommencer du début.**

## 2. 2. Affichage numérique



Montre ce qui suit :

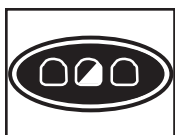
- Numéro du programme sélectionné (1 à 10) avec le temps de cuisson préprogrammé
- Couleur de croûte (pâle, moyenne ou foncée)
- Taille du pain (2,0 lb/0,9 kg, 2,5 lb/1,1 kg ou 3,0 lb/1,4 kg)
- Compte à rebours à la minute pour le temps restant du programme sélectionné.

### 3. Bouton de taille du pain



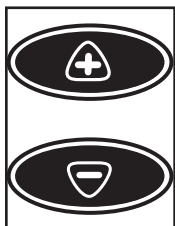
Appuyez sur le bouton pour choisir la taille du pain (2,0 lb/0,9 kg, 2,5 lb/1,1 kg ou 3,0 lb/1,4 kg).

### 4. Bouton de couleur de croûte



Permet de choisir la couleur de croûte voulue : pâle, moyenne ou foncée.

### 5. Boutons de la minuterie

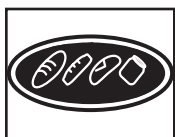


Ces boutons permettent de régler le délai avant la mise en marche (jusqu'à 13 heures de délai). Par exemple, il est possible de régler la minuterie pour que le pain soit prêt pour le dîner ou au réveil le matin. Régler la minuterie en choisissant combien de temps s'écoulera avant que le pain ne soit prêt.

Par exemple, s'il est 20 h et qu'on désire que le pain soit prêt à 7 h, régler l'appareil à 11 heures.

On peut aussi utiliser ces boutons pour ajuster le temps de cycle. Ils s'ajustent vers le haut ou vers le bas par tranches de 10 minutes. Les changements voulus doivent être faits avant de mettre l'appareil en marche.

### 6. Bouton de sélection du programme



Appuyer sur ce bouton pour sélectionner le cycle de cuisson voulu. L'appareil émet un bip chaque fois qu'on appuie sur le bouton.

## RÉGLAGES DES PROGRAMMES

Les réglages des programmes suivants vous permettront de préparer facilement une grande variété de pâtes à pain et de conserves de fruits. Pour chacun des réglages choisis, le temps de cuisson a été préprogrammé. Les recettes fournies aux pages 31 à 39 vous aideront à choisir quel réglage de programme vous devriez utiliser.

Réglage du programme	N° de menu affiché	Temps de cuisson affiché			Description
		0,9 kg (2 lb)	1,1 kg (2,5 lb)	1,4 kg (3 lb)	
Base	1	3:20	3:30	3:30	Utiliser ce réglage pour la plupart des recettes qui utilisent de la farine blanche.
Cuisson rapide 1	2	1:28	S.O.	S.O.	Pour cuire rapidement un pain blanc de 0,9 kg (2,0 lb).
Cuisson rapide 2	3	S.O.	1:38	S.O.	Pour cuire rapidement un pain blanc de 1,1 kg (2,5 lb).
Sandwich	4	3:00	3:05	3:10	Pour cuire un pain à sandwichs avec une croûte plus mince et une texture plus légère.
Grains entiers	5	3:30	3:40	3:40	Pour cuire un pain qui contient une grande quantité de farine de blé.
Sucré	6	3:00	3:10	3:10	Ce réglage prévoit un cycle de levage plus long.
Pain rapide	7	La taille est préréglée			Pour cuire un pain qui contient de la poudre à pâte au lieu de la levure.
Pâte	8	La taille est préréglée			Pour préparer une pâte qui peut être façonnée pour en faire des brioches, des petits pains, des pizzas et d'autres pains cuits dans un four conventionnel.
Pain français	9	3:40	3:50	3:50	Pour cuire un pain avec une croûte mince et une texture légère.
Conserves de fruits	10	La taille est préréglée			Ce réglage permet de faire des confitures avec des fruits frais.



# UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

- 1. Suivre les instructions :** Toujours commencer par les ingrédients liquides. Ajouter ensuite les ingrédients secs, et terminer par la levure. Faire un petit creux au centre de la farine et ajouter la levure à cet endroit. Cela est particulièrement important lorsqu'on utilise la fonction de cuisson à retardement, afin d'éviter d'activer la levure trop tôt.
- 2. Mesurer avec soin :** Utiliser les bons instruments à mesurer et mesurer avec soin. La tasse à mesurer fournie ne devrait servir qu'à mesurer les ingrédients secs. Mettre les ingrédients secs dans la tasse à mesurer et utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule de métal pour obtenir une mesure rase. Mesurer les liquides dans une tasse à mesurer en verre ou en plastique destinée aux liquides. Utiliser des cuillères à mesurer pour les ingrédients liquides et secs. Utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule de métal pour obtenir une mesure rase.
- 3. Conserver la fraîcheur :** Utiliser des ingrédients frais à la température ambiante. Au Canada, utiliser de la farine tout-usage ou à pain; aux États-Unis, utiliser de la farine à pain. Utiliser de la levure dont la date d'expiration se situe au moins 6 mois dans le futur. Éviter d'utiliser des ingrédients périssables (tels que du lait, des œufs et du fromage) lors de l'utilisation de la fonction de cuisson à retardement.
- 4. Préparer une pâte parfaite :** Par temps très humide, il peut être nécessaire d'ajouter un peu plus de farine. Vérifier le pain vers la fin du premier cycle de levage. S'il semble collant, ajouter 15 ou 30 ml (1 ou 2 c. à table) lors du deuxième cycle de pétrissage, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse. Si le pain semble très sec ou cogne durant le cycle de pétrissage, l'asperger d'eau à la température ambiante dans le moule, 5 ml (1 c. à thé) à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse.
- 5. Vérifier la progression, mais sans ouvrir le couvercle :** Le hublot du couvercle permet de suivre la progression. Ne pas ouvrir le couvercle durant le levage et la cuisson. Durant le malaxage initial, on peut ouvrir le couvercle pour mélanger avec une spatule en caoutchouc les ingrédients qui collent aux parois du moule à pain ou pour ajouter des ingrédients au bip sonore.
- 6. Faire preuve de patience :** Attendre au moins 20 minutes avant de trancher du pain fraîchement cuit; il sera encore délicieusement chaud, mais plus facile à trancher. Si on aime les croûtes croustillantes, démouler le pain dès la fin du cycle de cuisson. Avant de faire une autre miche de pain, laisser l'appareil refroidir complètement.
- 7. Congeler le pain pour consommation ultérieure :** Pour congeler du pain fraîchement cuit, le laisser refroidir complètement sur une grille. Emballer le pain hermétiquement dans du plastique et fermer avec une attache métallique. Pour servir, retirer le pain de l'emballage, l'envelopper de

serviettes de papier et le faire décongeler au micro-ondes. Pour recréer la saveur du pain fraîchement cuit, faire réchauffer au four.

**8. Ajouter des ingrédients :** Tous les programmes permettent l'ajout d'ingrédients tels que des fruits séchés et des noix. L'appareil émet un bip juste avant la fin du pétrissage. Il survient environ 25 minutes (8 minutes pour la cuisson rapide) après le début du programme.

**9. Éviter la cuisson à retardement dans les cas suivants :** La fonction de cuisson à retardement ne peut pas être utilisée pour les réglages Cuisson rapide 1 et 2 ni pour le réglage Pâte. Elle n'est pas recommandée pour la préparation de pains à grains entiers, de pain rapide ou de conserves de fruits.

**10. Vérifier la température de l'eau :** Pour la plupart des pains, utiliser de l'eau dont la température se situe entre 26,6° et 32,2 °C (80° à 90 °F); et pour les pains à cuisson rapide, de l'eau dont la température se situe entre 43,3° et 48,8 °C (110° à 120 °F).

**11. Choisir la couleur de la croûte :** Lors de la première cuisson du pain, choisir le réglage pour une croûte pâle. Si on préfère une croûte plus foncée, en prendre note et choisir un réglage pour une croûte plus foncée lors de la prochaine utilisation de ce programme de cuisson.

**12.** Pour la plupart des programmes, il y a un délai d'environ 15 minutes avant le début du cycle de mélange.

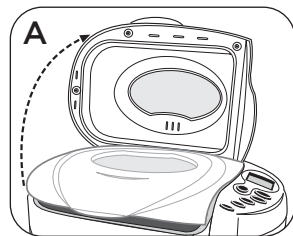
### **13. Voici quelques solutions utiles :**

Si le pain :

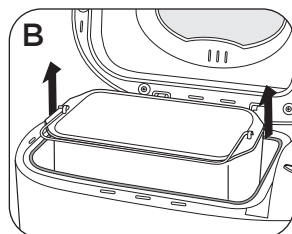
- est trop foncé – sélectionner une croûte plus pâle.
- est trop pâle – sélectionner une croûte plus foncée et ne pas ouvrir l'appareil durant le cycle de cuisson.
- a une texture grossière – veiller à ajouter du sel.
- a une texture trop lourde – utiliser moins de farine (réduire de 5 ml [1 c. à thé] à la fois).
- n'a pas assez levé – utiliser moins de farine ou plus de levure, ou de l'eau moins chaude et vérifier la date d'expiration de la levure.
- a trop levé – essayer d'utiliser moins de levure (1,25 ml [½ c. à thé] à la fois).
- est creusé au centre – la pâte est trop mouillée.

## **POUR COMMENCER**

- Visiter le [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) pour enregistrer la garantie.
- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.

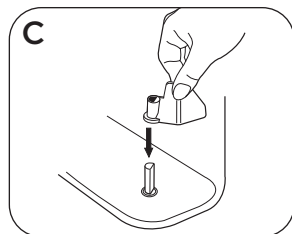


- Enlever la pellicule protectrice transparente du panneau de commande.
- Laver toutes les pièces en suivant les directives de la section Entretien et nettoyage.
- Choisir un emplacement approprié pour l'appareil.
- Vérifier qu'il y a assez de place au-dessus de l'appareil pour pouvoir ouvrir le couvercle.



## 1 Retirer le moule à pain

- Ouvrir le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle (A).
- Saisir le moule à pain par les parois et le tirer vers le haut pour le sortir (B).



## 2 Fixer les disques de malaxage

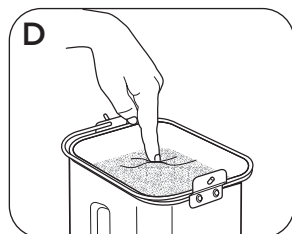
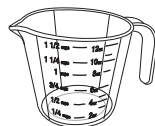
- Aligner le côté plat du trou situé dans le disque de malaxage avec le côté plat de la tige (C).
- Pousser fermement le disque sur la tige jusqu'à ce qu'il soit solidement en place.

# PRÊTE POUR LA CUISSON

**Remarque :** Sélectionner au besoin l'une des recettes fournies aux pages 31 à 39 et suivre les instructions particulières.

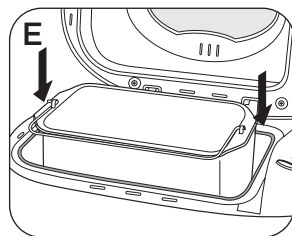
## Ajouter les ingrédients dans le moule à pain

- Pour mesurer les liquides, employer une tasse à mesurer transparente et vérifier la mesure à la hauteur des yeux.
- Pour mesurer les ingrédients secs, employer des tasses ou des cuillères à mesurer standards pour ingrédients secs, et utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule de métal pour obtenir une mesure rase.
- Ajouter les ingrédients laissés à température ambiante.
- Ajouter les ingrédients selon l'ordre indiqué : d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs, et enfin la levure (toujours en dernier).
- Sur le dessus des ingrédients secs, pratiquer un petit creux avec le doigt ou le dos d'une cuillère, puis y ajouter la levure (D). Ne pas laisser la levure venir en contact avec le liquide qui se trouve en dessous.



## 1 Insérer le moule à pain

- Insérer le moule à pain dans l'appareil et presser fermement jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. (E)



- Fermer le couvercle et brancher l'appareil dans une prise électrique. L'appareil émet un bip et le programme 1 (Base) s'affiche comme programme par défaut (F).




## 2 Sélectionner les réglages à l'aide des boutons suivants :


 = Couleur de la croûte

 = Format de la miche

 = Marche/arrêt



 = Choix du programme

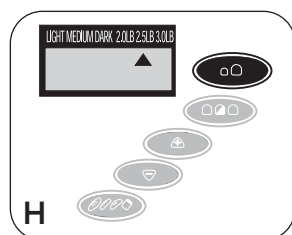
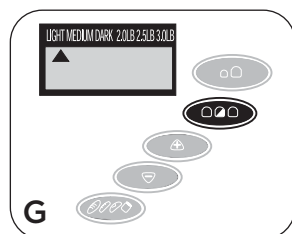
 = Minuterie

 = Minuterie


- Sélectionner le programme approprié selon les instructions figurant dans la recette.

**Remarque :** Si par erreur le mauvais réglage est sélectionné, il faut passer par tous les réglages restants du programme pour revenir au début et sélectionner le bon programme.

- Appuyer sur le bouton  pour sélectionner la croûte voulue (pâle, moyenne ou foncée). Nous recommandons de sélectionner la croûte pâle lors de la première cuisson du pain. La flèche sur l'écran passe à la sélection suivante chaque fois qu'on appuie sur la touche (G).
- Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le format de miche voulu (0,9 kg [2 lb], 1,1 kg [2,5 lb], 1,4 kg [3 lb]) (H).




### 3 Démarrer le cycle de pétrissage/cuisson

- Appuyer sur le bouton  . Pour la plupart des programmes, il y aura un délai de 15 minutes avant le début du cycle de mélange. Le hublot permet de voir le processus de préparation du pain au fur et à mesure qu'il est mélangé, pétri et cuit.

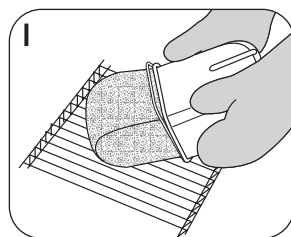
**Important : Ne pas ouvrir le couvercle durant la cuisson.**

Si la recette indique d'ajouter des ingrédients, attendre que l'appareil émette un bip vers la fin du cycle de pétrissage (environ 30 minutes après le début du programme).

- Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un bip. Appuyer sur le bouton  et débrancher l'appareil.
- Enfiler des mitaines de four puis soulever le couvercle et tirer délicatement le moule à pain vers le haut pour le sortir.

**Mise en garde : Le moule à pain est très chaud. Pour ne pas brûler le dessus du comptoir, placer le moule à pain sur une grille.**

- • Mettre le moule à l'envers sur une grille et l'agiter pour démouler le pain. Au besoin, insérer soigneusement une spatule antiadhésive le long des parois du moule pour dégager le pain (I).



**Important : Les ustensiles en métal peuvent égratigner le revêtement antiadhésif.**

- Placer le pain à l'endroit et le laisser refroidir environ 20 minutes avant de le trancher.

**Important : La machine à pain ne pourra fonctionner de nouveau qu'une fois refroidie.**

## FONCTIONS SPÉCIALES



### Fonction garde-au-chaud

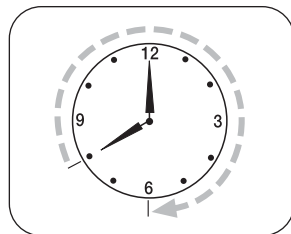
La fonction garde-au-chaud démarre automatiquement une fois le cycle de cuisson terminé. Le pain peut être gardé au chaud pendant un maximum d'une heure. Après une heure, retirer le pain en suivant les instructions de la section 3 Démarrer le cycle de pétrissage/cuisson. La croûte ramollit si le pain est laissé dans l'appareil.

### Minuterie à retardateur de cuisson

La minuterie peut être réglée de façon à retarder de 13 heures au maximum l'heure à laquelle le pain sera prêt.

## Pour régler la minuterie

- Mettre les ingrédients de la recette dans le moule à pain. Éviter d'utiliser des ingrédients périssables comme du lait, des œufs et du fromage.
- Sélectionner les réglages.
- Régler le nombre d'heures au bout desquelles le pain doit être prêt. Par exemple, s'il est 20 h et qu'on veut que le pain soit prêt au réveil à 6 h, la minuterie doit être réglée à un total de dix heures.
- Utiliser le bouton  pour augmenter le temps par tranches de dix minutes jusqu'à ce que l'affichage indique 10:00. Cela signifie que la cuisson du pain sera terminée dans dix heures (à 6 h du matin).
- Si nécessaire, utiliser le bouton  pour réduire le temps.



**Conseil :** Pour augmenter ou diminuer le temps plus rapidement, maintenir le bouton correspondant enfoncé.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Au besoin confier la réparation à un technicien qualifié.

### NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Si les disques de malaxage sont encore dans le moule à pain, les saisir et les tirer vers le haut afin de les retirer. Si les disques de malaxage sont difficiles à retirer, verser de l'eau chaude dans le moule à pain et laisser reposer de 10 à 15 minutes pour en faciliter le retrait.
3. Laver le moule à pain et les disques de malaxage dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

**Important :** Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer le moule à pain ou les disques de malaxage. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

4. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge humide. Ne pas immerger dans l'eau ou dans un autre liquide

### RANGEMENT

1. S'assurer que l'appareil est débranché, propre et sec.
2. Ranger l'appareil avec le couvercle fermé.
3. Ne pas placer d'objets lourds sur le couvercle.

## RECETTES

### PAIN DORÉ AUX POMMES DE TERRE

Numéro du programme : 1 (Base)

180 ml (¾ tasse) d'eau de pommes de terre\* (de 26,6 °C à 32,2 °C [80 °F à 90 °F])

30 ml (2 c. à table) de beurre non salé ou de margarine, en morceaux

45 ml (3 c. à table) de lait écrémé en poudre

30 ml (2 c. à table) de fécule de pomme de terre

5 ml (1 c. à thé) de sucre granulé

7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel

1 œuf de calibre gros, à température ambiante

1 l (4 tasses) de farine panifiable

11 ml (2 ¼ c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.

**Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.**

2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

3. Sélectionner le programme **Base**, le format de miche approprié (0,9 kg [2 lb]) et la couleur de croûte voulue.

4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.

5. Le **signal sonore de fin** retentira lorsque le pain sera cuit.

6. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil, démouler soigneusement le pain, puis le retourner à l'endroit. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)

7. Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.

\* Pour préparer de l'eau de pommes de terre, placer les pommes de terre épluchées dans une casserole d'eau froide. Amener à ébullition; baisser le feu et cuire jusqu'à ce qu'elles se défassent à la fourchette. Égoutter en gardant l'eau de cuisson. Réduire les pommes de terre en purée sans ajouter de sel, de beurre ni de lait. Refroidir l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne entre 26,6° et 32,2 °C (80° à 90 °F), et laisser les pommes de terre reposer à couvert, à température ambiante pour un usage ultérieur.

## PAIN D'AVOINE

Numéro du programme : 2 (Cuisson rapide 1)

375 ml (1 ½ tasse) de babeurre (43,3° et 48,8 °C [110° à 120 °F])  
30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine, en morceaux  
30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable (et non de sirop à crêpes)  
250 ml (1 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
1 l (4 tasses) de farine à pain  
20 ml (4 c. à thé) de gluten de froment élastique  
15 ml (3 c. à thé) de levure à action rapide

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.

**Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.**

2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

3. Sélectionner le programme **Cuisson rapide 1**, le format de miche approprié (0,9 kg [2 lb]) s'affichera, et sélectionner la couleur de croûte voulue.

4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.

5. Le **signal sonore de fin** retentira lorsque le pain sera cuit.

6. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil et démouler soigneusement le pain. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)

7. Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.

## PAIN DE BLÉ RAPIDE AUX AMANDES ET AUX RAISINS

Numéro du programme : 3 (Cuisson rapide 2)

500 ml (2 tasses) d'eau (43,3 °C et 48,8 °C [110 °F à 120 °F])  
80 ml (1/3 tasse) de lait en poudre  
60 ml (4 c. à table) de beurre ou de margarine  
8 ml (1 ¾ c. à thé) de sel  
45 ml (3 c. à table) de miel  
375 ml (1 ½ tasse) de farine de blé entier  
810 ml (3 ¼ tasses) de farine panifiable  
20 ml (4 c. à thé) de gluten de froment élastique  
17,5 ml (3 ½ c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients, sauf les amandes et les raisins, et les ajouter dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.

**Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.**

2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

Suite à la page suivante.



## PAIN DE BLÉ RAPIDE AUX AMANDES ET AUX RAISINS

Numéro du programme : 3 (Cuisson rapide 2)

3. Sélectionner le programme Cuisson rapide 2, le format de miche approprié (1,1 kg [2,5 lb]) s'affichera, et sélectionner la couleur de croûte voulue, soit pâle, moyenne ou foncée.

4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.

125 ml (½ tasse) d'amandes tranchées  
80 ml (1/3 tasse) de raisins dorés

5. Au signal sonore pour l'ajout d'ingrédients (environ 8 minutes après la mise en marche), ajouter les amandes et les raisins.

6. Le **signal sonore de fin** de cuisson retentira lorsque le pain sera cuit.

7. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil, démouler soigneusement le pain, puis le retourner à l'endroit. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)

8. Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.

## PAIN BLANC À SANDWICH FAVORI DE LA FAMILLE

Numéro du programme : 4 (Sandwich)

500 ml (2 tasses) d'eau (26,6 °C à 32,2 °C [80 à 90 °F])

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine, en morceaux

5 ml (1 c. à thé) de sel

45 ml (3 c. à table) de lait en poudre

60 ml (4 c. à table) de sucre

1 375 ml (5 ½ tasses) de farine panifiable

6 ml (1 ¼ c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.

**Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.**

2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

3. Sélectionner le réglage **Sandwich** et le format de la miche approprié (1,4 kg [3 lb]).

4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.

5. Le **signal sonore de fin** retentira lorsque le pain sera cuit.

6. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil et démouler soigneusement le pain, puis le retourner à l'endroit. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)

7. Laisser le pain refroidir sur une grille

## PAIN DE BLÉ ENTIER AVEC GRAINS

Numéro du programme : 5 (Grains entiers)

<p>500 ml (2 tasses) de babeurre (26,6° à 32,2 °C [80° à 90 °F]) 60 ml (¼ tasse) d'eau (26,6° à 32,2 °C [80° à 90 °F]) 30 ml (2 c. à table) de beurre non salé ou de margarine, en morceaux 30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable 15 ml (1 c. à table) de zeste d'orange râpé 10 ml (2 c. à thé) de sel 500 ml (2 tasses) de farine de blé entier 1 l (4 tasses) de farine à pain 10 ml (2 c. à thé) de gluten de froment élastique (facultatif) 15 ml (3 c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain</p>	<p><b>1.</b> Mesurer les ingrédients et les ajouter, sauf les graines de lin et de sésame, au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.</p> <p><b>Remarque :</b> S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.</p> <p><b>2.</b> Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.</p> <p><b>3.</b> Sélectionner le programme <b>Grains entiers</b> et le format de miche approprié (0,9 kg [2 lb]).</p> <p><b>4.</b> Appuyer sur le bouton de mise en marche.</p>
<p>125 ml (½ tasse) de graines de lin 30 ml (2 c. à table) de graines de sésame</p>	<p><b>5.</b> Au signal sonore pour l'ajout d'ingrédients (environ 25 minutes après la mise en marche), ajouter les graines de lin et de sésame.</p>
<p><b>6.</b> Le <b>signal sonore de fin de cuisson</b> retentira lorsque le pain sera cuit.</p> <p><b>7.</b> En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil et démouler soigneusement le pain. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)</p> <p><b>8.</b> Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.</p>	

## PAIN AUX PACANES, AUX RAISINS SECS ET À LA CANNELLE

Numéro du programme : 6 (Sucré)

<p>2 œufs de calibre gros, à température ambiante 375 ml (1 ½ tasse) d'eau (26,6° à 32,2 °C [80° à 90 °F]) 60 ml (¼ tasse) de lait écrémé en poudre 45 ml (3 c. à table) de cassonade foncée, bien tassée 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue 10 ml (2 c. à thé) de sel 80 ml (1/3 tasse) de beurre ou de margarine, en morceaux 1 250 ml (5 tasses) de farine à pain 11 ml (2 ¼ c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain</p>	<p>1. Mesurer les ingrédients et les ajouter, sauf les pacanes et les raisins secs, au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.</p> <p><b>Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.</b></p> <p>2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.</p> <p>3. Sélectionner le programme Cuisson rapide 2, le format de miche approprié (1,1 kg [2,5 lb]) et la couleur de croûte.</p> <p>4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.</p>
<p>250 ml (1 tasse) de raisins secs 150 ml (2/3 tasse) de pacanes hachées</p>	<p>5. Au signal sonore pour l'ajout d'ingrédients (environ 25 minutes après la mise en marche), ajouter les raisins et les pacanes.</p>
<p>6. Le <b>signal sonore de fin de cuisson</b> retentira lorsque le pain sera cuit.</p> <p>7. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil, démouler soigneusement le pain, puis le retourner à l'endroit. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)</p> <p>8. Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.</p>	

## PAIN CLASSIQUE AUX NOIX ET AUX DATTES

Numéro du programme : 7 (Pain rapide)

<p>250 ml (1 tasse) d'eau bouillante 250 ml (1 tasse) de dattes hachées</p>	<p>1. Dans un petit bol, verser l'eau bouillante sur les dattes. Ajouter le bicarbonate de soude. Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.</p>
<p>5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium 2 œufs de calibre gros, à température ambiante 430 ml (1 <math>\frac{3}{4}</math> tasse) de farine tout-usage non tamisée 180 ml (<math>\frac{3}{4}</math> tasse) de cassonade foncée, bien tassée 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte 2,5 ml (<math>\frac{1}{2}</math> c. à thé) de sel 60 ml (<math>\frac{1}{4}</math> tasse) de beurre non salé ramolli ou de margarine 7,5 ml (1 <math>\frac{1}{2}</math> c. à thé) d'extrait de vanille</p>	<p>2. Transférer le mélange de dattes dans le moule à pain. Mesurer les ingrédients et les ajouter, sauf les noix de Grenoble, au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.</p> <p>3. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.</p> <p>4. Sélectionner le programme <b>Pain rapide</b>.</p> <p>5. Appuyer sur le bouton de mise en marche.</p>
<p>250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble hachées</p>	<p>6. Au signal sonore pour l'ajout d'ingrédients (environ 8 minutes après la mise en marche), ajouter les noix de Grenoble.</p>
<p>7. Le <b>signal sonore de fin de cuisson</b> retentira lorsque le pain sera cuit.</p> <p>8. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil et le placer sur une grille. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 5 minutes. Démouler soigneusement le pain et le retourner à l'endroit. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)</p> <p>9. Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.</p>	

## EXCELLENTE PÂTE SUCRÉE

Numéro du programme : 8 (Pâte)

125 ml (½ tasse) de crème sure  
3 œufs de calibre gros, à température ambiante  
90 ml (6 c. à table) de sucre granulé  
90 ml (6 c. à table) de beurre non salé ou de margarine, en petits morceaux  
3 ml (¾ c. à thé) de sel  
1 060 ml (4 ¼ tasses) de farine à pain  
15 ml (3 c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.

**Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.**

2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

3. Sélectionner le programme **Pâte**.

4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.

5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque la pâte sera prête.

6. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil et retourner la pâte sur une surface légèrement enfarinée.

7. Recouvrir la pâte avec un grand bol à mélanger et laisser reposer 10 minutes.

8. Façonner la pâte pour en faire des brioches ou des petits pains.

### Variante – Pain tressé au fromage et au citron :

1. Préparer la garniture : Dans un bol, mélanger 250 ml (1 tasse) de fromage cottage crémeux, 45 ml (3 c. à table) de sucre granulé et 15 ml (1 c. à table) de farine jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Incorporer 1 jaune d'œuf, 15 ml (1 c. à table) de crème sure, 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron râpé et 15 ml (1 c. à table) de jus de citron.

2. Diviser la pâte en deux. Abaisser la moitié de la pâte sur une plaque à pâtisserie rectangulaire de 23 x 41 cm (9 x 16 po), légèrement graissée.

3. Étendre la moitié de la garniture sur le tiers central du rectangle. Découper 16 fentes dans la pâte de chaque côté de la garniture en faisant des bandes d'environ 2,5 cm (1 po) de large. Replier les bandes en diagonale par-dessus la garniture en alternant d'un côté à l'autre. Répéter avec l'autre moitié de pâte.

4. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 45 minutes).

5. Cuire au four préchauffé à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que le pain soit doré, environ 20 minutes.

6. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille.

7. Si désiré, mélanger 250 ml (1 tasse) de sucre à glacer, 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron râpé et environ 15 ml (1 c. à table) de jus de citron. Glacer le pain refroidi.

### Tourbillons au fromage et à l'ananas :

1. Mélanger 80 ml (1/3 tasse) de fromage cottage, 1 jaune d'œuf, 15 ml (1 c. à table) de sucre granulé et 125 ml (½ tasse) d'ananas broyé bien égoutté.

2. Abaisser la moitié de la pâte sur une surface légèrement enfarinée, en un rectangle

- de 41 x 30 cm (16 x 12 po). Couper la pâte dans le sens de la longueur en 12 bandes de 2,5 cm (1 po). Saisir les deux extrémités de chaque bande et tordre dans des directions opposées. Enrouler le tourbillon sur une plaque à pâtisserie graissée; replier et fermer le bout. Recommencer avec les autres bandes de pâte. Déposer environ 15 ml (1 c. à table) de garniture au centre de chaque tourbillon.
3. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 45 minutes).
  4. Cuire au four préchauffé à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que les tourbillons soient dorés, environ 20 minutes.
  5. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille.
  6. Si désiré, saupoudrer de sucre à glacer.

<b>PAIN FRANÇAIS À L'AIL ET AUX HERBES</b>	
Numéro du programme : 9 (Pain français)	
<p>430 ml (1 ¾ tasse) d'eau (26,6° à 32,2 °C [80° à 90 °F])</p> <p>45 ml (3 c. à table) d'oignon haché déshydraté</p> <p>45 ml (3 c. à table) de persil frais, haché</p> <p>30 ml (2 c. à table) d'ail, haché finement</p> <p>30 ml (2 c. à table) de feuilles de basilic frais, hachées</p> <p>15 ml (1 c. à table) de thym frais, haché</p> <p>22,5 ml (1 ½ c. à table) de sucre</p> <p>8 ml (1 ¾ c. à thé) de sel</p> <p>1 430 ml (5 ¾ tasses) de farine à pain</p> <p>7,5 ml (1 ½ c. à thé) de levure pour machine à pain</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesurer les ingrédients et les ajouter, sauf les graines de tournesol, au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.</li> </ol> <p><b>Remarque : S'assurer que la levure ne vient pas en contact avec les liquides en pratiquant un petit creux avec le doigt dans la farine. Verser la levure dans le creux.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Insérer solidement le moule à pain dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.</li> <li>3. Sélectionner le programme <b>Pain français</b>, le format de miche approprié (1,4 kg [3 lb]) et la couleur de croûte voulue.</li> <li>4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.</li> </ol>
<p>125 ml (½ tasse) de graines de tournesol</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Au signal sonore pour l'ajout d'ingrédients (environ 25 minutes après la mise en marche), ajouter les graines de tournesol.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Le <b>signal sonore de fin de cuisson</b> retentira lorsque le pain sera cuit.</li> <li>7. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil, démouler soigneusement le pain, puis le retourner à l'endroit. (Si les disques de malaxage sont demeurés dans le pain, les enlever une fois le pain refroidi.)</li> <li>8. Laisser le pain refroidir sur une grille (au moins 20 minutes) jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir.</li> </ol>	

## CONFITURE DE POIVRONS MÉLANGÉS

Numéro du programme : 10 (Conserve de fruit)

1 botte d'oignons verts, tranchés  
1 poivron rouge de taille moyenne, épépiné et coupé en dés  
1 poivron vert de taille moyenne, épépiné et coupé en dés  
4 gros piments jalapeños, épépinés et coupés en dés  
125 ml (½ tasse) de coriandre hachée  
125 ml (½ tasse) de tomates séchées au soleil, hachées  
1 l (4 tasses) de sucre  
1 paquet (50 g [1,75 oz]) de pectine en poudre  
2 grosses gousses d'ail, émincées  
250 ml (1 tasse) de vinaigre de cidre

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
3. Sélectionner le programme **Conserve de fruits**.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche.
5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque la confiture sera prête.

6. En utilisant des mitaines de four, retirer le moule à pain de l'appareil et le laisser refroidir sur une grille. Verser soigneusement la confiture dans des bocaux propres.
  7. Mettre au réfrigérateur pour faire prendre la confiture.
  8. Conserver au réfrigérateur pour un maximum de 3 semaines.
- Donne environ 875 ml (3 ½ tasses)

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site Web indiqué ci-dessous.

### Garantie limitée de deux ans

**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### Que couvre la garantie?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

#### Quelle est la durée de la garantie?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat..

#### Quelle aide offrons-nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site Web au [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), ou composer sans frais le **1-800 465-6070** pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

#### Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'État ou la province où il habite.

#### Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et autres accessoires emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains États ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

---

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.  
Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.  
Fabriqué en Chine.

© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562

At the end of this product's life, you can mail it to Spectrum Brands at 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Spectrum Brands au 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »

T22-5004114-C

27428