

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



# All-In-One Horizontal<sup>®</sup> Deluxe Automatic Breadmaker Robots boulanger



? USA/Canada 1-800-231-9786  
[www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

Model  
Modèle

□ B2300

# TABLE OF CONTENTS

**IMPORTANT SAFEGUARDS** ..... 2

**GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT** ..... 4

**Part Names** ..... 4

**Control Panel** ..... 5

**Program Settings** ..... 7

**HELPFUL HINTS FOR USING YOUR BREADMAKER** ..... 8

**GETTING STARTED** ..... 9

**1 Remove Baking Pan** ..... 9

**2 Attach Kneading Blade** ..... 10

**READY TO BAKE** ..... 10

**Adding Ingredients into Bread Pan** ..... 10

**1 Insert Bread Pan** ..... 11

**2 Select Settings** ..... 11

**3 Start Kneading/Baking Cycle** ..... 12

**SPECIAL FUNCTIONS** ..... 12

**Keep Warm Function** ..... 12

**Delay-Bake Timer** ..... 12

**RECIPES** ..... 14

**CLEANING** ..... 23

**STORING** ..... 23

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 mixing paddle, which may be immersed when removed from the bread pan 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 any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the toll free number on the cover of this manual for information on examination, repair, or adjustment.
- 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, 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.

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

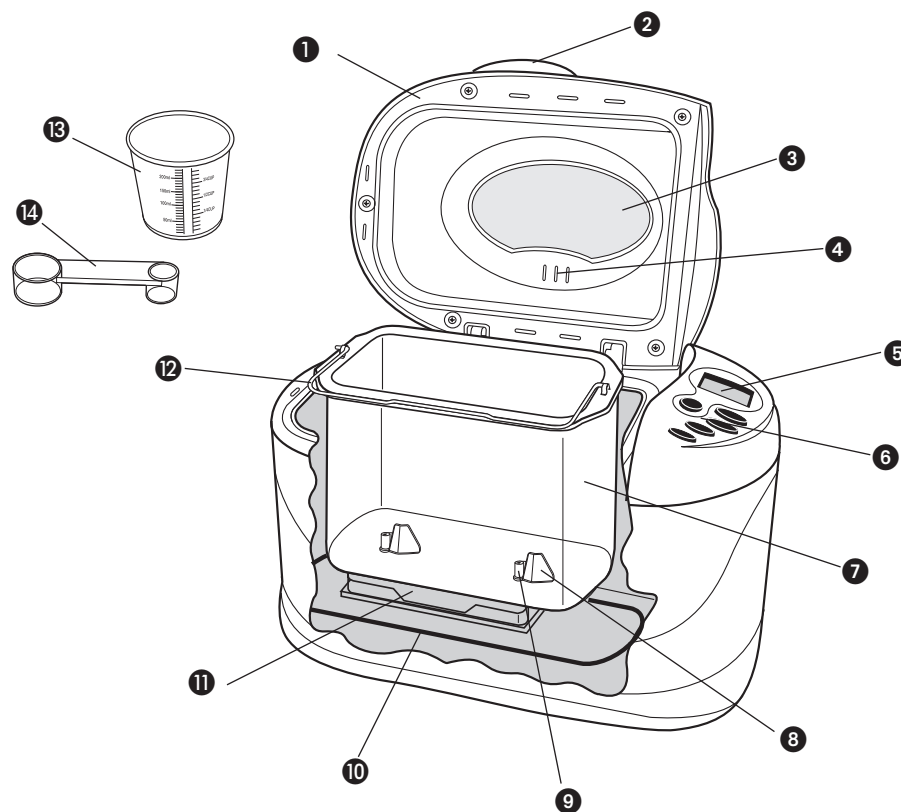
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

## GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT

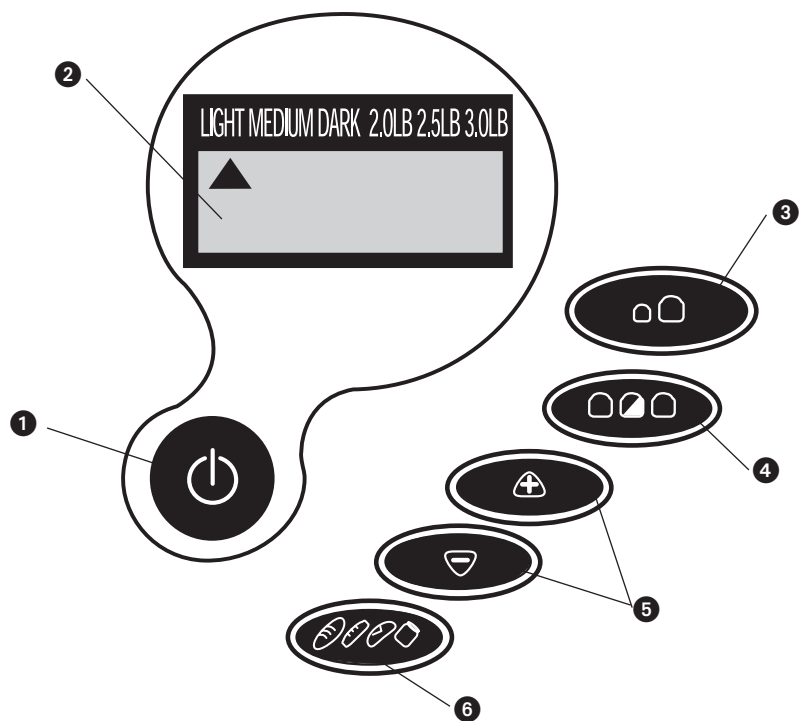
### Part Names



A

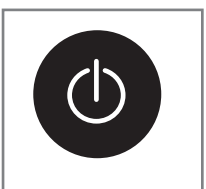
1. Lid
  2. Lid handle
  3. Viewing window
  4. Steam vent
  5. LCD digital display
  6. Control panel
  - † 7. Nonstick, bread pan (Part # B2300-01)
  - † 8. Kneading blades (Part # B2300-02 and B2300)
  9. Rotating shafts
  10. Heating element
  11. Oven chamber
  12. Wire handle
  - †13. Measuring cup (Part # B2200-03)
  - †14. Measuring scoop (Part #B2200-04)
- † Consumer replaceable/removable parts

## Control Panel



B

### 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.**

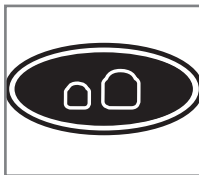
### 2. LCD Digital Display



Shows the following:

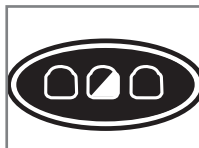
- Number for each program setting selection (1-10) with preprogrammed baking time
- Crust color (Light, Medium or Dark)
- Loaf size (2.0 LB, 2.5 LB or 3.0 LB)
- Minute-by-minute countdown of remaining time for selected program

### 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

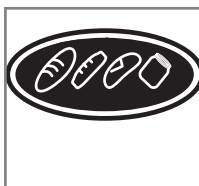


Press these buttons to set the time for delay bake (up to 13-hour delay). For example, you can time your bread to be ready for dinner or when you wake up in the morning. Set it by selecting how much time you want to pass before the bread is completed. For example, if it is 8:00 p.m. and you want the 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. Menu 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   |
|-----------------|------------------|-----------------------|-------|-------|---|
|                 |                  | 2.0LB                 | 2.5LB | 3.0LB |   |
| 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 a 15-minute delay on most programs before mixing begins.

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

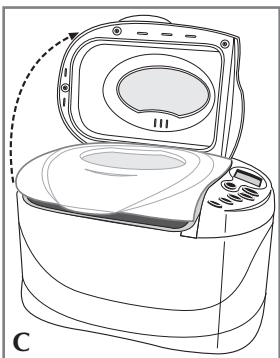
If bread is:

- 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 or flour is not strong enough, or amount is too great for the unit.

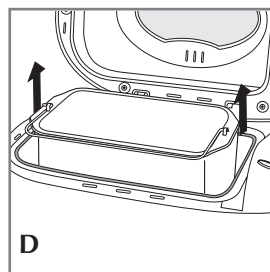
## GETTING STARTED

- Unpack your unit and remove packing materials.
- 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 Baking Pan

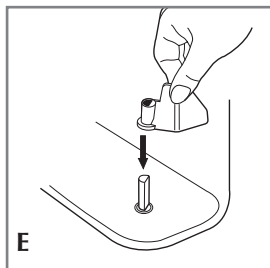


- Using the lid handle, lift and open the lid (C).



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

### 2 Attach Kneading Blades



- Align the flat side of the hole in the kneading blade with the flat side of the shaft (E).
- Push the blade 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 Bread Pan

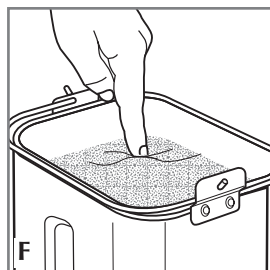
- To measure liquids, use a see-through measuring cup and check measurement at eye level.



- 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.



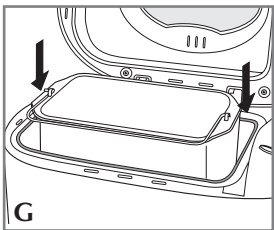
- Add ingredients at room temperature.
- Add ingredients in order listed: liquid - then dry - then yeast (always last).



- 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 (F). Do not let the yeast touch the liquid below.



## 1 Insert Bread Pan



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

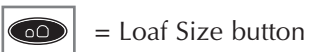


- Close the lid and plug the unit into an electrical outlet. The unit beeps and program setting 1 (Basic) displays as the default setting **(H)**.

## 2 Select Settings



= Crust Color button



= Loaf Size button



= Start/Stop button



= Menu button



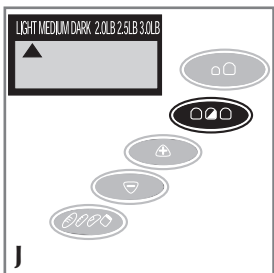
= Timer button




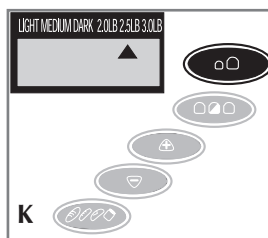
= Timer button


- 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 **(J)**.




- Press the  button to select the desired loaf size (2.0 LB, 2.5 LB or 3.0 LB) **(K)**.

## 3 Start Kneading/Baking Cycle

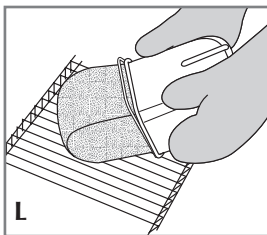
- Press the  button. For most programs, there will be a 15-minute delay before mixing cycle begins. The glass window lets you watch the process of the bread as it is mixed, kneaded and baked.

**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 **(L)**.

**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

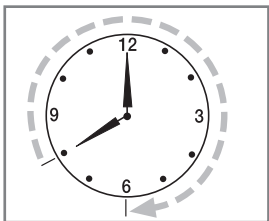
The keep warm function automatically begins when the baking cycle is completed. Bread can be kept warm for up to one hour. After one hour, remove the bread as instructed under section 3 Start Kneading/Baking Cycle. The crust softens if the bread stays in the unit.



### 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.

## RECIPES

### MODEL B2300

- BASIC** ..... Golden Potato Bread
- RAPID I** ..... Oatmeal Bread
- RAPID II** ..... Quick Raisin Almond Wheat Bread
- SANDWICH** ..... Family Favorite White Sandwich Loaf
- WHOLE GRAIN** ..... Seeded Whole Wheat Bread
- SWEET** ..... Cinnamon Raisin Pecan Bread
- QUICK BREAD** ..... Classic Date Nut Bread
- DOUGH** ..... Best Ever Sweet Dough
- FRENCH** ..... Herbed Garlic French Bread
- PRESERVES** ..... Mixed Pepper Jam



## Program Setting: 1 (Basic)

### GOLDEN POTATO BREAD

3/4 cup potato cooking 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  
 1½ tsp. salt  
 1 large egg, at room temperature  
 4 cups bread flour  
 2¼ tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
  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 blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
  7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
- \* 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.

## Program Setting: 2 (Rapid Bake I)

### OATMEAL BREAD

1½ 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 ingredients in order listed into bread pan.
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 blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 3 (Rapid Bake II)

### QUICK RAISIN ALMOND WHEAT BREAD

2 cups (110 to 120° F) water  
 1/3 cup dry milk powder  
 4 tbsp. butter or margarine  
 1¾ tsp. salt  
 3 tbsp. honey  
 1½ cups whole wheat flour  
 ¾ cups bread flour  
 4 tsp. vital wheat gluten  
 ¾ tsp. active dry or bread machine yeast  
 1/2 cup sliced almonds  
 1/3 cup golden raisins

1. Measure ingredients, except almonds and raisins into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Rapid II** setting and appropriate loaf size (2½ lb. ) and light, medium or dark crust setting.
4. Press **Start** button.
5. At **"Add ingredient"** beep, add almonds and raisins.
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 blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 4 (Sandwich)

### FAMILY FAVORITE WHITE SANDWICH LOAF

- 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
- 5½ cups bread flour
- 1¼ tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Sandwich** setting and appropriate loaf size (3 lb.).
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 and turn right side up. (Kneading blade may remain in bread. Remove blade when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 5 (Whole Grain)

### SEEDED WHOLE WHEAT BREAD

- 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
- 3 tsp. active dry or bread machine yeast
- 2 tsp. vital wheat gluten (optional)
- ½ cup flax seeds
- 2 tbsp. sesame seeds

1. Measure ingredients except flax and sesame seeds into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Whole Grain** setting and appropriate loaf size (2 lb.) and color.
4. Press **Start** button.
5. At **“Add ingredient”** beep, add flax and sesame seeds.
6. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan. (Kneading blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 6 (Sweet)

### CINNAMON RAISIN PECAN BREAD

- 2 large eggs, at room temperature
- 1½ 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
- ⅓ cup butter or margarine, cut into pieces
- 5 cups bread flour
- ¼ tsp. active dry or bread machine yeast
- 1 cup raisins
- ⅔ cup chopped pecans

1. Measure ingredients, except raisins and pecans into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Sweet** setting and appropriate loaf size (3 lb.) and desired color.
4. Press **Start** button.
5. At **“Add ingredient”** beep, add raisins and pecans.
6. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from bread pan. (Kneading blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
9. Before serving, coat top of bread with confectioners' sugar frosting and sprinkle with additional chopped pecans, if desired.

## Program Setting: 7 (Quick Bread)

### CLASSIC DATE NUT BREAD

- 1 cup boiling water
- 1 cup chopped dates
- 1 tsp. baking soda
- 2 large eggs, at room temperature
- 1¾ cups unsifted all-purpose flour
- ¾ cup firmly packed dark brown sugar
- 1 tsp. baking powder
- ½ tsp. salt
- ¼ cup softened unsalted butter or margarine
- 1 ½ tsp. vanilla extract
- 1 cup chopped walnuts

1. Pour boiling water over dates in small bowl. Add baking soda. Let stand at room temperature for 20 minutes.
2. Transfer date mixture to bread pan. Measure remaining ingredients, except walnuts into bread pan in the order listed.
3. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
4. Select the **Quick Bread** setting.
5. Press **Start** button.
6. At **“Add ingredient”** beep, add walnuts.
7. The **Complete Signal** will sound when the bread is done.
8. 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 blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
9. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve ( at least 20 minutes).

## Program Setting: 8 (Dough)

### BEST EVER SWEET 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
- ¼ cups bread flour
- 3 tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
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 ½ 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.

## Program Setting: 9 (French)

### HERBED GARLIC FRENCH BREAD

1¾ 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  
 1½ tbsp. sugar  
 1¾ tsp. salt  
 5¾ cups bread flour  
 1½ tsp. bread machine yeast  
 1/2 cup sunflower seeds

1. Measure ingredients, except sunflower seeds into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **French** setting and appropriate loaf size (3 lb.) and desired color.
4. Press **Start** button.
5. At "**Add ingredient**" beep, add sunflower seeds.
6. The **Complete Signal** 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 blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 10 (Preserves)

### MIXED PEPPER JAM

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  
 1/2 cup chopped cilantro  
 1/2 cup chopped sun dried tomatoes  
 4 cups sugar  
 1 pkg. (1.75 oz.) powdered pectin  
 2 large cloves garlic, minced  
 1 cup cider vinegar

1. Measure ingredients in order listed into bread pan.
2. Insert bread pan securely into unit. Close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Preserve** setting.
4. Press the **Start** button.
5. The **Complete Signal** 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 3½ cups

## 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 blades remain in the bread pan, grip the kneading blade and pull straight up to remove. If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10-15 minutes to loosen the blades.
3. Wash the bread pan and kneading blades in warm, soapy water or in the dishwasher.

**Important:** Do not use abrasive cleansers or steel wool to clean the bread pan or kneading blades. 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.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| <b>PROTECTIONS IMPORTANTES</b> .....                                 | 25 |
| <b>FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL</b> .....                   | 27 |
| <b>Noms des pièces</b> .....   | 27 |
| <b>Panneau de contrôle</b> .....                                     | 28 |
| <b>Réglages du programme</b> .....                                   | 30 |
| <b>CONSEILS UTILES POUR UTILISER<br/>VOTRE ROBOT BOULANGER</b> ..... | 32 |
| <b>POINT DE DÉPART</b> .....   | 33 |
| <b>1 Retirez le moule</b> .....                                      | 34 |
| <b>2 Installez la lame de pétrissage</b> .....                       | 34 |
| <b>PRÊT POUR LA CUISSON</b> .....                                    | 34 |
| <b>Ajouter les ingrédients dans le moule à pain</b> .....            | 34 |
| <b>1 Insérez le moule à pain</b> .....                               | 35 |
| <b>2 Choisissez les réglages</b> .....                               | 35 |
| <b>3 Commencez le cycle de pétrissage/cuisson</b> .....              | 36 |
| <b>FONCTIONS SPÉCIALES</b> .....                                     | 37 |
| <b>Fonction garder chaud</b> .....                                   | 37 |
| <b>Minuterie de délai de cuisson</b> .....                           | 37 |
| <b>RECETTES</b> .....  | 38 |
| <b>NETTOYAGE</b> .....   | 47 |
| <b>RANGEMENT</b> .....   | 47 |

## PROTECTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les fiches ou autres pièces de ce robot boulanger dans l'eau ni autre liquide, sauf la palette de malaxeur qui peut être lavée une fois retirée du moule.
- Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Débrancher de la prise 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 faire fonctionner d'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Si le produit doit être réparé pendant la période de garantie, appelez le numéro sans frais sur le couvercle de ce manuel pour l'information sur l'inspection, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
- Il faut être extrêmement prudent en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Pour débrancher, mettre tout bouton sur « 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

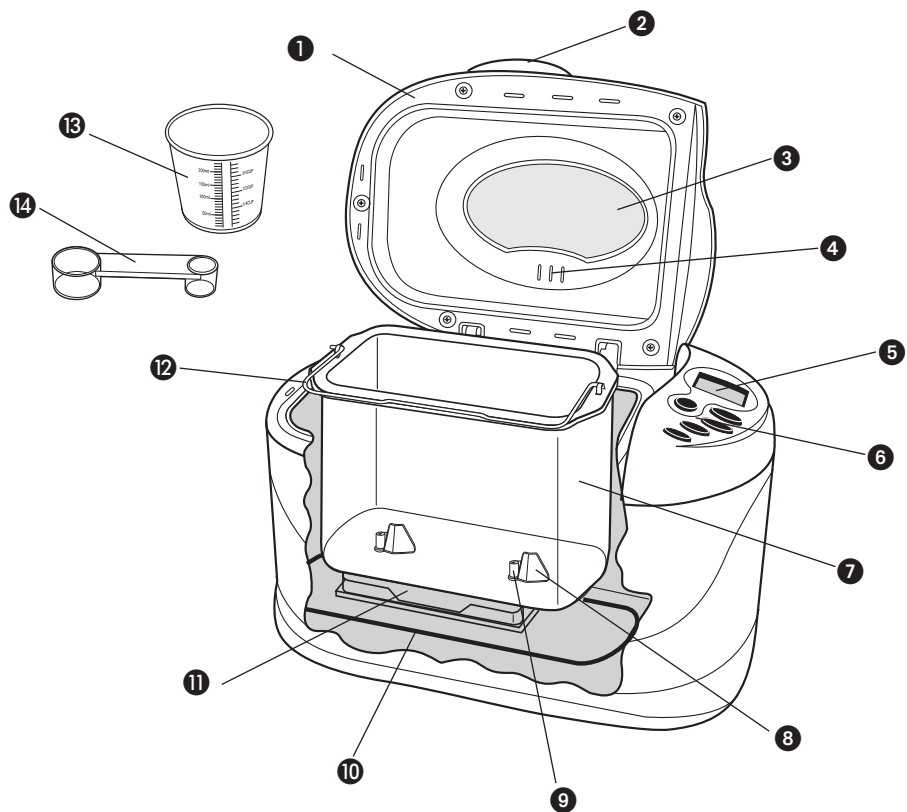
### VIS INDESSERRABLE

**Avvertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses 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.



## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

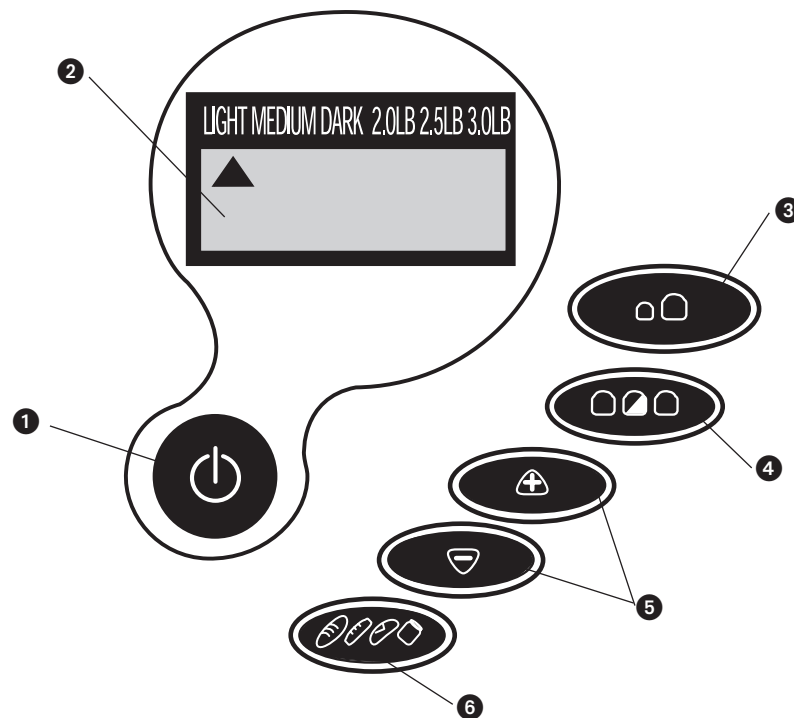
### Noms des pièces



A

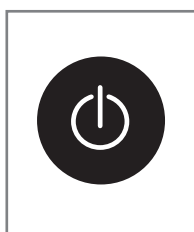
1. Couvercle
  2. Poignée de couvercle
  3. Regard
  4. Conduit de vapeur
  5. Affichage numérique à ACL
  6. Panneau de contrôle
  - † 7. Moule à pain antiadhésif (pièce no B2300-01)
  - † 8. Lames de pétrissage (pièce n° B2300-02 et B2300)
  9. Arbres pivotants
  10. Élément chauffant
  11. Chambre de cuisson
  12. Poignée métallique
  - †13. Tasse à mesurer (pièce n° B2200-03)
  - †14. Cuillère à mesurer (pièce n°B2200-04)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

### Panneau de contrôle



B

#### 1. Bouton marche/arrêt



Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle et afficher le temps total pour le pain choisi. Pour annuler le cycle, appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Le bip indique que l'appareil s'est arrêté.

**Important : n'appuyez pas sur Arrêt (⏻) pour vérifier le progrès du pain car cela annulera le programme. Lorsqu'un cycle est annulé, vous devez recommencer du début.**

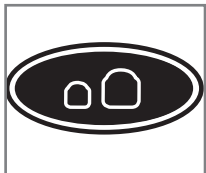
#### 2. Affichage numérique à ACL



Montre ce qui suit :

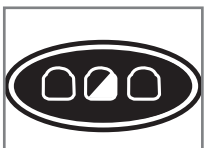
- Chiffre de chacune des sélections de réglage du programme (1 à 10) avec le temps de cuisson préprogrammé
- Couleur de croûte (pâle, moyenne ou foncée)
- Taille du pain (2,0 lb/0,9 kg, 2,5 lb/1,1 kg ou 3,0 lb/1,4 kg)
- Compte à rebours à la minute pour le temps restant du programme sélectionné.

### 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



Vous permet de choisir votre couleur de croûte préférée : pâle, moyenne ou foncée.

### 5. Boutons de minuterie



Ces boutons permettent de régler la durée de délai de cuisson (jusqu'à 13 heures de délai). Par exemple, vous pouvez établir le temps pour que votre pain soit prêt pour le dîner ou à votre réveil le matin. Réglez-le en choisissant combien de temps s'écoulera avant que le pain ne soit prêt. Par exemple, s'il est 20 h et que vous désirez que le pain soit prêt à 7 h, réglez l'appareil à 11 heures.



Vous pouvez aussi utiliser ces boutons pour ajuster le temps de cycle. Ils s'ajustent vers le haut ou vers le bas en incréments de 10 minutes. Vous devez faire les changements voulus avant de mettre l'appareil en marche.

### 6. Regardez mais n'ouvrez pas



La vitre du couvercle n'est là que pour surveiller les progrès. Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson. Lors de la préparation, vous pouvez soulever le couvercle et utiliser une spatule afin de mélanger les ingrédients collés aux rebords du moule à pain ou bien « ajouter les ingrédients » au moment du bip sonore approprié.

### Réglages du programme

Les réglages de programme suivants vous faciliteront la tâche dans la préparation d'une variété de pâte à pain et conserves de fruits. Pour chacun des réglages choisis, le temps de cuisson a été préprogrammé. Les recettes détaillées aux pages 38 à 46 vous aideront à déterminer quels réglages de programme vous devriez utiliser.

| Réglage du programme | No de menu affiché | Temps de cuisson affiché  |       |       | Description   |
|----------------------|--------------------|---------------------------|-------|-------|---|
|                      |                    | 2.0LB                     | 2.5LB | 3.0LB |   |
| Base                 | 1                  | 3:20                      | 3:30  | 3:30  | Vous pouvez utiliser ce réglage pour la plupart des recettes qui utilisent de la farine blanche.                  |
| Cuisson rapide 1     | 2                  | 1:28                      | N/D   | N/D   | Prépare rapidement les pains de 2 lb/0,9 kg de farine blanche.  |
| Cuisson rapide 2     | 3                  | N/D                       | 1:38  | N/D   | Prépare rapidement les pains de 2 lb/0,9 kg à 5 lb/2,3 kg de farine blanche.                                      |
| Sandwich             | 4                  | 3:00                      | 3:05  | 3:10  | Prépare le pain à sandwich à croûte plus mince et texture plus légère.  |
| Grains entiers       | 5                  | 3:30                      | 3:40  | 3:40  | Prépare le pain qui comprend une plus grande quantité de farine de blé. Ce réglage a un cycle de levée plus long. |
| Sucré                | 6                  | 3:00                      | 3:10  | 3:10  | Prépare du pain qui contient du sucre et des œufs.  |
| Pain éclair          | 7                  | La taille est pré réglée. |       |       | Prépare le pain qui contient de la poudre à pâte au lieu de levure.   |

| Réglage du programme | No de menu affiché | Temps de cuisson affiché  |       |       | Description  |
|----------------------|--------------------|---------------------------|-------|-------|--|
|                      |                    | 2.0LB                     | 2.5LB | 3.0LB |  |
| Pâte                 | 8                  | La taille est pré-réglée. |       |       | Prépare la pâte que l'on peut manipuler pour former des brioches, des rouleaux, des pizzas et autres pains préparés dans un four traditionnel. |
| Pain français        | 9                  | 3:40                      | 3:50  | 3:50  | Prépare le pain à croûte mince et texture légère.  |
| Conserves            | 10                 | La taille est pré-réglée. |       |       | Ce réglage est conçu pour les confitures de fruits frais.  |

## Mode d'emploi

Cet appareil est réservé aux applications résidentielles uniquement.

### CONSEILS UTILES POUR UTILISER VOTRE ROBOT BOULANGER

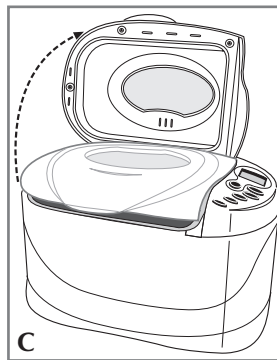
- Suivez le mode d'emploi :** le liquide est toujours l'ingrédient à placer en premier dans le moule à pain. Les ingrédients secs suivent et la levure est ajoutée en dernier. Faites un petit entonnoir dans le centre de la farine et placez-y la levure. C'est particulièrement important lorsque vous utilisez la fonction de cuisson retardée.
- Mesurez avec soin :** utilisez les ustensiles de mesure appropriés et mesurez avec soin. Utilisez la tasse à mesurer comprise seulement pour mesurer des ingrédients secs. Ajoutez à la cuillère les ingrédients secs dans la tasse à mesurer et égalisez avec le rebord droit d'une spatule métallique ou l'endos d'un couteau. Mesurez les liquides dans une tasse à mesurer de verre ou de plastique conçue pour les liquides. Utilisez des cuillères à mesurer pour les ingrédients liquides et secs. Égalisez à l'aide d'une spatule métallique ou de l'endos d'un couteau.
- Gardez frais :** utilisez des ingrédients frais à la température ambiante. Au Canada, utilisez de la farine tout usage ou de la farine à pain; aux É.-U., utilisez de la farine à pain. Utilisez une levure qui a une date d'expiration d'au moins 6 mois plus tard. Évitez d'utiliser des ingrédients périssables (comme le lait, les œufs et le fromage) lorsque vous utilisez la fonction de délai de cuisson.
- Pâte parfaite :** par temps très humide, il faudra peut-être un peu plus de farine. Vérifiez le pain vers la fin de la première levée. S'il semble collant, ajoutez une ou deux cuillères de farine au second cycle de pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle. Si le pain semble très sec ou cogne durant le cycle de pétrissage, aspergez le bol d'eau à la température ambiante, une cuillère à thé à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle.
- Regardez mais n'ouvrez pas :** la vitre du couvercle n'est là que pour surveiller les progrès. Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson. Lors du mélange initial, vous pouvez ouvrir le couvercle et utiliser une spatule de caoutchouc pour mélanger les ingrédients qui ont adhéré aux côtés du moule à pain ou pour ajouter des ingrédients au bip sonore "add ingredient".
- Patience:** attendez au moins 20 minutes avant de trancher un pain fraîchement cuit ; il sera encore délicieusement chaud mais plus facile à trancher. Si vous aimez la croûte croustillante, retirez le pain aussitôt que le cycle de cuisson est terminé. Avant de fabriquer un autre pain, laissez l'appareil refroidir complètement.
- Conservez pour un autre jour :** pour congeler du pain frais, laissez-le refroidir complètement sur un support métallique. Enveloppez-le bien dans une pellicule plastique puis dans un papier aluminium. Pour servir, retirez le papier aluminium et décongelez. Pour raviver cette saveur de pain frais, réchauffez au four.

- 8. Ajouter des ingrédients :** toutes les fonctions permettent l'ajout d'ingrédients comme des fruits séchés et des noix ; le bip sonore résonne juste avant que le pétrissage soit terminé. Il survient environ 25 minutes (8 minutes pour le mode cuisson rapide) après le début du programme.
- 9. Évitez les délais :** la fonction de cuisson retardée ne peut pas être utilisée pour la cuisson rapide I et II ni pour le réglage Pâte à pain. Elle n'est pas recommandée pour les pains à grains entiers, le pain éclair ou les conserves.
- 10. Testez l'eau :** pour la plupart des pains, utilisez l'eau qui est de 80° à 90 °F (27 °C à 32 °C); pour les pains éclairs, utilisez de l'eau de 110 °F à 120 °F (43,3 °C à 48,9 °C).
- 11. Choisir une couleur de croûte :** la première fois que le pain est cuit, sélectionnez le réglage pâte. Si vous aimez mieux une croûte plus foncée, prenez une note et sélectionnez une croûte plus foncée pour les pains futurs de ce cycle.
- 12.** Il y a un délai de 15 minutes sur la plupart des programmes avant que le mélange ne commence.
- 13. Certaines solutions dignes de mention :**  
Si le pain est :
- trop brun - choisissez une croûte plus pâle.
  - trop pâle - choisissez une croûte plus foncée et n'ouvrez pas l'appareil durant le cycle de cuisson
  - trop de grumeaux - assurez-vous d'ajouter du sel
  - trop lourd - utilisez moins de farine (1 c. à thé à la fois)
  - trop bas - utilisez moins de farine ou plus de levure ou d'eau qui n'est pas trop chaude ou vérifiez la date de votre levure.
  - trop haut - essayez moins de levure (1/4 c. à thé à la fois).
  - s'écrase au centre - la pâte est trop humide, la farine n'est pas assez forte ou il y en a trop pour l'appareil.

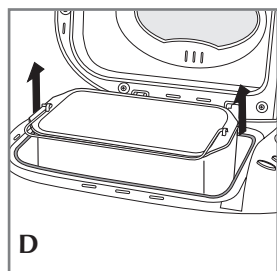
## POINT DE DÉPART

- Déballiez votre appareil et retirez les matières d'emballage.
- Retirez la pellicule protectrice transparente du panneau de commande
- Lavez toutes les pièces tel qu'indiqué dans la section Entretien et nettoyage.
- Choisissez l'endroit où placer l'appareil. Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil pour ouvrir le couvercle.

## 1 Retirez le moule

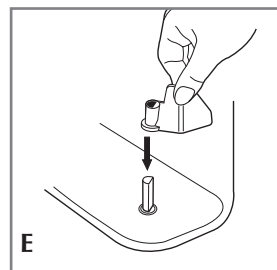


- En utilisant la poignée du couvercle, soulevez et ouvrez le couvercle (C).



- Saisissez les côtés du moule et tirez-le vers le haut pour le sortir (D).

## 2 Installez la lame de pétrissage



- Alignez le côté plat du trou dans la lame de pétrissage avec le côté plat de l'arbre (E).
- Poussez fermement la fourche dans l'arbre pour la fixer.

## PRÊT POUR LA CUISSON

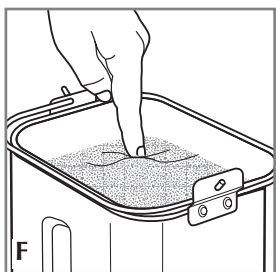
**Remarque :** vous pouvez choisir l'une des recettes et des instructions précises fournies aux pages 38 à 46

### Ajouter les ingrédients dans le moule à pain

- Pour mesurer les liquides, utilisez une tasse à mesurer transparente et vérifiez la mesure à hauteur de l'œil.
- Lorsque vous mesurez les ingrédients secs, utilisez les tasses à mesurer pour ingrédients secs courantes ou les cuillères à mesurer et nivelez avec le bord d'une spatule de métal ou d'un couteau.
- Ajoutez les ingrédients à la température ambiante.

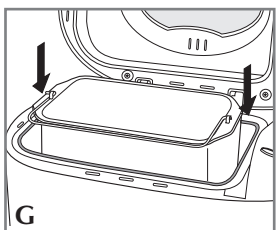


- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant : liquides - puis secs - puis la levure (toujours dernière).



- Faites un petit renforcement avec le doigt ou le dos d'une cuillère sur le dessus des ingrédients secs et ajoutez la levure dans le renforcement (F). Ne laissez pas la levure toucher le liquide en dessous.

## 1 Insérez le moule à pain



- Insérez le moule à pain dans l'appareil et poussez fermement vers le bas jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé (G).



- Fermez le couvercle et branchez l'appareil dans une prise de courant. L'appareil fera entendre un bip et le réglage de programme 1 (Base) s'affichera comme réglage par défaut (H).

## 2 Choisissez les réglages

= Bouton de couleur de croûte

= Bouton de taille du pain

= Bouton marche/arrêt

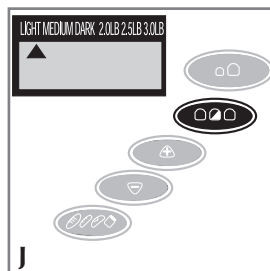
= Bouton de menu

= Bouton de minuterie

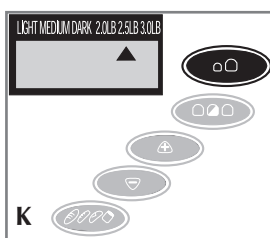
= Bouton de minuterie

- Choisissez le réglage de programme approprié selon les instructions de la recette.

**Remarque :** si vous faites une erreur de sélection, vous devez repasser par tous les réglages de programme restants pour ensuite retrouver la sélection du bon réglage.



- Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de croûte recherchée (pâle, moyenne ou foncée). Nous vous recommandons de sélectionner le réglage pâle la première fois que vous ferez du pain. (J).



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

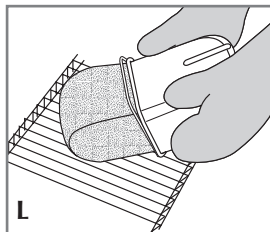
## 3 Commencez le cycle de pétrissage/cuisson

- Appuyez sur le bouton . Pour la plupart des programmes, il y aura un délai de 15 minutes avant que ne débute le cycle de mélange. La fenêtre vitrée vous permet de surveiller le processus de préparation du pain à mesure qu'il est mélangé, pétri et cuit.

**Important : ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson.**

- À la fin du cycle de cuisson, vous entendez un bip. Appuyez sur le bouton et débranchez l'appareil.
- Ouvrez le couvercle et utilisez les gants de cuisine, délicatement le moule vers le haut pour le sortir.

**Attention : le fond du moule est très chaud. Pour éviter de brûler les surfaces du comptoir, assurez-vous de le placer sur une plaque métallique.**



- Inversez le moule sur la plaque et secouez pour retirer le pain. Au besoin, utilisez une spatule antiadhésive et insérez-la délicatement le long des bords du moule pour détacher le pain (L).

**Important : les ustensiles de métal pourraient égratigner la surface antiadhésive.**

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

**Important : le robot boulanger ne fonctionnera pas tant qu'il ne sera pas refroidi.**

## FONCTIONS SPÉCIALES

### Fonction garder chaud

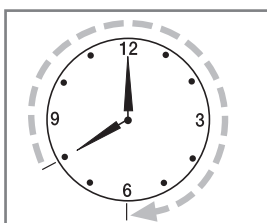
La fonction garder au chaud se déclenche automatiquement lorsque le cycle de cuisson est terminé. Le pain peut être conservé au chaud pour une période allant jusqu'à une heure. Après une heure, retirez le pain tel qu'indiqué à la section 2 sous Commencez le cycle de pétrissage/cuisson. La croûte se ramollit si le pain reste dans l'appareil.



### Minuterie de délai de cuisson

Vous pouvez régler la minuterie pour retarder la fin de cuisson de votre pain jusqu'à 13 heures.

### Pour régler la minuterie

- Ajoutez les ingrédients de votre recette dans le moule. Évitez les aliments périssables, comme le lait, les oeufs et le fromage.
- Choisissez vos réglages.
- Réglez l'heure où vous voulez que le pain soit prêt. Par exemple, si vous réglez la minuterie à 20 h et si vous désirez vous réveiller avec du pain frais à 6 h, cela sera 10 heures.



- Utilisez les boutons  pour faire avancer l'heure en incréments de 10 minutes jusqu'à ce que l'affichage soit à 10:00. Ceci signifie que votre pain sera prêt dans 10 heures (6 h).
- Utilisez au besoin le bouton  pour réduire le temps.

**Conseil :** pour faire avancer le temps rapidement, appuyez sur les boutons et gardez-les enfoncés.

## RECETTES

### MODÈLE B2300

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>ÉLÉMENTAIRE</b> .....   | Pain doré aux pommes de terre              |
| <b>RAPIDE I</b> .....      | Pain à la farine d'avoine                  |
| <b>RAPIDE II</b> .....     | Pain complet rapide raisins et amandes     |
| <b>SANDWICH</b> .....      | Pain blanc pour les sandwiches favoris     |
| <b>GRAIN ENTIERS</b> ..... | Pain complet au blé                        |
| <b>SUCRÉ</b> .....         | Pain aux pacanes, raisins secs et cannelle |
| <b>PAIN RAPIDE</b> .....   | Pain classique aux noix et dattes          |
| <b>PÂTE À PAIN</b> .....   | Excellente pâte sucrée                     |
| <b>FRANÇAIS</b> .....      | Pain français à l'ail et aux herbes        |
| <b>CONFITURES</b> .....    | Confiture aux piments mélangés             |



## Réglage du programme : 1 (Base)

### PAIN DORÉ AUX POMMES DE TERRE

3/4 tasse d'eau de cuisson de pommes de terre (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)\*

2 cuillères à table de beurre non salé ou de margarine en dés.

3 cuillères à table de lait en poudre écrémé

2 cuillères à table d'amidon de pommes de terre

1 cuillère à thé de sucre granulé

1½ cuillère à thé de sel

1 gros œuf à température ambiante

4 tasses de farine panifiable

2¼ cuillères à thé de levure active ou de panification

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Basic**, puis la taille appropriée (2 lb/0,9 kg) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

\* Placez les pommes de terre pelées dans une casserole d'eau froide. Amenez à ébullition ; réduisez la chaleur et faites cuire jusqu'à les pommes de terre soient tendres. Égouttez en réservant le liquide. Piles les pommes de terre sans aucun ajout de sel, de beurre ou de lait. Refroidissez l'eau à 80 à 90 °F (26,6 à 32,2 °C) et laissez la purée de pommes de terres reposer couverte à la température de la pièce.

## Réglage du programme : 2 (Cuisson rapide I)

### PAIN À LA FARIVE D'AVOINE

1½ tasse de babeurre (110 à 120 °F /43 à 49 °C)

2 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés

2 cuillères à table de sirop érable (pas du sirop à crêpes)

1 tasse de farine d'avoine rapide à cuire

1 cuillère à thé de sel

4 tasses de farine panifiable

4 cuillères à thé de gluten de froment élastique

3 cuillères à thé de levure rapide

1. Mesurez tous les ingrédients et placez-les dans le moule à pain selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Rapid Bake 1**, puis la taille (2.0 lb/0,9 kg) et la couleur du pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis démoulez-le soigneusement. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage du programme : 3 (Cuisson rapide II)

### PAIN COMPLET RAISINS ET AMANDES

2 tasses d'eau tiède (110 à 120 °F / 43 à 49 °C)

1/3 tasse de poudre de lait sec

4 cuillères à table de beurre ou margarine

1¾ cuillère à thé de sel

3 cuillères à table de miel

1½ tasse de farine complète

3¼ tasses de farine panifiable

4 cuillères à thé de gluten de froment élastique

3½ cuillères à thé de levure active ou de panification

1/2 tasse d'amandes tranchées

1/3 tasse de raisins dorés

1. Mesurez tous les ingrédients, mis à part les amandes et les raisins secs, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Rapid II** puis la taille appropriée (2½; 1,1kg lb) et le réglage de couleur de croûte à pâle, moyen ou foncé.
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Au bip sonore "**Add ingredient**" ajoutez les amandes et les raisins.
6. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil, puis retournez le pain à l'endroit. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage du programme : 4 (Sandwich)

### PAIN BLANC POUR LES SANDWICHS FAVORIS

- 2 tasses d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 3 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés
- 1 cuillère à thé de sel
- 3 cuillères à table de lait en poudre
- 4 cuillères à table de sucre
- 5½ tasses de farine panifiable
- ¼ cuillère à thé de levure active ou de panification

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Sandwich** puis la taille appropriée (3 lb/1,3 kg).
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil, puis retournez le pain à l'endroit. (La fourche de pétrissage peut rester dans le pain. Retirez-la une fois le pain refroidi.)
7. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage du programme : 5 (Grains entiers)

### PAIN COMPLET AU BLÉ

- 2 tasses de babeurre (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- ¼ tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 2 cuillères à table de beurre non salé ou de margarine en dés.
- 2 cuillères à table de sirop d'érable
- 1 cuillère à table de zeste d'orange
- 2 cuillères à thé de sel
- 2 tasses de farine complète
- 4 tasses de farine panifiable
- 3 cuillères à thé de levure active ou de panification
- 2 cuillères à thé de gluten de froment élastique (facultatif)
- ½ tasse de graines de lin
- 2 cuillères à table de graines de sésame

1. Mesurez tous les ingrédients, mis à part les graines de sésame, dans le moule selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Whole Grain (**Blé complet**), puis la taille (2 lb/0,9 kg) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Au bip sonore "**Add ingredient**" ajoutez les graines de lin et de sésame.
6. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis démoulez-le soigneusement. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage du programme : 6 (Sucré)

### PAIN AUX PACANES, RAISINS SECS ET CANNELLE

- 2 gros œufs à température ambiante
- ½ tasse d'eau (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- ¼ tasse de poudre de lait écrémé
- 3 cuillères à table de cassonade bien comprimées
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- 2 cuillères à thé de sel
- 1/3 tasse de beurre ou de margarine en dés

- 5 tasses de farine panifiable
- 2 1/4 cuillères à thé de levure active ou de panification
- 1 tasse de raisins
- 2/3 tasse de pacanes hachées

1. Mesurez les ingrédients dans le moule à pain, mis à part les raisins secs, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage Sweet puis la taille (3 lb ) et la couleur de pain appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Au bip sonore « **Add ingredient** », ajoutez les pacanes et les raisins.
6. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis démoulez-le soigneusement. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
8. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).
9. Avant de servir, recouvrez le dessus de sucre à glacer et parsemez de pacanes hachées si désiré.

## Réglage du programme : 7 (Pain éclair)

### PAIN CLASSIQUE NOIX ET DATTES

- 1 tasse d'eau bouillante
  - 1 tasse de dattes hachées
  - 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
  - 2 gros œufs à température ambiante
  - 1 3/4 tasse de farine tout usage non tamisée
  - 3/4 tasse de cassonade fermement comprimée
  - 1 cuillère à thé de levure chimique
  - 1/2 cuillère à thé de sel
  - 1/4 tasse de margarine ou de beurre non salé ramolli
  - 1 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
  - 1 tasse de noix hachées
1. Versez l'eau bouillante sur les dattes dans un petit bol. Ajoutez le bicarbonate de soude. Laissez reposer à la température de la pièce pendant 20 minutes.
  2. Transférez le mélange aux dattes dans le moule à pain. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, mis à part les noix, selon l'ordre prescrit.

3. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
4. Choisissez le réglage Quick Bread (**Pain rapide**).
5. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
6. Au signal sonore « **Add ingredient** », ajoutez les noix.
7. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
8. À l'aide de poignées, retirez prudemment le pain de l'appareil puis placez-le sur une grille. Laissez le moule refroidir au moins 5 minutes. Démoulez le pain prudemment puis retournez-le à l'endroit. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
9. Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes)

## Réglage du programme : 8 (Pâte)

### EXCELLENTE PÂTE SUCRÉE

- 1/2 tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 1/2 tasse de crème sûre
- 3 gros œufs, à température ambiante
- 6 cuillères à table de sucre granulé
- 6 cuillères à table de beurre non salé ou de margarine en dés.
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 4 1/4 tasses de farine panifiable
- 3 cuillères à thé de levure active ou de panification

1. Mettez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, suivant l'ordre énoncé.
2. Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
3. Choisissez le réglage **Dough** (Pâte à pain).
4. Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule de l'appareil puis déposez la pâte sur une surface légèrement farinée.
7. Recouvrez la pâte d'un gros bol placé à l'envers et laissez reposer 10 minutes.
8. Donnez-lui la forme de vos brioches ou petits pains préférés.

#### Variation - Tresse au fromage et citron :

1. Préparez le remplissage : dans un bol, mélangez ensemble 1 tasse de fromage à la crème crémeux, 3 cuillères à table de sucre granulé, 1 cuillère à table de farine. Incorporez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à table de crème sûre, 1 cuillère à thé de zeste de citron et 1 cuillère à table de jus de citron.

- Divisez la pâte en deux. Roulez-en la moitié sur une plaque à pâtisserie rectangulaire de 9 x 16 po légèrement graissée.
- Déposez la moitié du remplissage dans le tiers central du rectangle. Découpez 16 fentes dans la pâte le long de chaque côté du remplissage en faisant des bandes d'environ 1 po de largeur. Pliez les bandes selon en angle par-dessus le remplissage, en alternant d'un côté à l'autre.
- Couvrez le moule et laissez monter les pains dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 45 minutes).
- Faites cuire dans un four pré-chauffé à 190 °C (375 °F), jusqu'à ce que les pains soient dorés, environ 20 minutes.
- Retirez-les du moule et laissez-les refroidir sur une grille.
- Au besoin, combinez une tasse de sucre à glacer, 1 cuillère à thé de zeste de citron et 1 cuillère à table de jus de citron. Glacez le gâteau refroidi.

#### Tourbillons au fromage et ananas :

- Combinez 1/3 de tasse de fromage cottage, 1 jaune d'oeuf, une cuillère à table de sucre granulé et 1/2 tasse d'ananas broyé bien égoutté.
- Roulez la moitié de la pâte sur une surface légèrement enfarinée de 16 x 12 po. Coupez dans le sens de la longueur en 12 bandes d'un pouce. Maintenez les deux extrémités de chaque bande et tordez dans des directions opposées. Enroulez le tortillon sur une plaque de cuisson graissée ; rentrez et scellez les extrémités. Répétez avec les bandes de pâte qui restent. Placez environ 1 cuillère à table de remplissage au centre de chaque tourbillon.
- Couvrez le moule et laissez monter les pains dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 45 minutes).
- Cuire dans un four pré-chauffé à 190,6 °C (375 °F), jusqu'à ce que les pains soient dorés, environ 20 minutes.
- Retirez-les du moule et laissez-les refroidir sur une grille.
- Suivant le goût, saupoudrez-les de sucre glace, une fois refroidis.

## Réglage du programme : 9 (Pain français)

### PAIN FRANÇAIS À L'AIL ET AUX HERBES

- 1¼ tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F.)
- 3 cuillères à table d'oignons hachés déshydratés
- 3 cuillères à table de persil frais haché
- 2 cuillères à table d'ail coupée finement
- 2 cuillères à table de feuilles de basilic frais haché
- 1 cuillère à table de thym frais haché
- 1½ cuillère à table de sucre
- 1¾ cuillère à thé de sel
- 5¾ tasses de farine panifiable.
- 1½ cuillère à thé de levure pour machine à pain
- 1/2 tasse de graines de tournesol

- Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, mis à part les graines de tournesol, selon l'ordre prescrit.
- Placez solidement le moule à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
- Choisissez le réglage French (**Français**), puis la taille (3 lb) et la couleur appropriées.
- Appuyez sur le bouton Start (**Marche**).
- Au signal sonore « **Add ingredient** », ajoutez les graines de tournesol.
- Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque le pain sera cuit.
- À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain de l'appareil puis retournez le pain à l'endroit. (Les fourches de pétrissage peuvent rester dans le pain. Retirez-les une fois le pain refroidi.)
- Laissez le pain refroidir sur une grille jusqu'au moment de servir (au moins 20 minutes).

## Réglage du programme : 10 (Conserve)

### CONFITURE AUX PIMENTS MÉLANGÉS

- 1 paquet d'oignons verts tranchés
- 1 poivron rouge moyen, épépiné et haché en dés
- 1 poivron vert moyen, épépiné et haché en dés
- 4 gros piments jalapeno, épépinés et hachés en dés
- 1/2 tasse de coriandre hachée
- 1/2 tasse de tomates séchées hachées
- 4 tasses de sucre
- 1 paquet (1,75 oz/50 g) de pectine en poudre
- 2 grosses gousses d'ail, hachées
- 1 tasse de vinaigre de cidre

- Mesurez tous les ingrédients et placez-les dans le moule à pain selon l'ordre prescrit.
- Placez solidement le moule à pain dans la machine. Fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
- Choisissez le réglage **Preserve**.
- Appuyez sur le bouton Start.
- Le **signal sonore de fin de cuisson** retentira lorsque la confiture sera prête.
- À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule de l'appareil puis laissez refroidir sur une grille. Versez prudemment la confiture dans des bocaux transparents.
- Laissez prendre au réfrigérateur.
- Entreposez au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines.  
Donne environ 3 1/2 tasses.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confiez l'entretien et les réparations à un personnel qualifié.

### NETTOYAGE

1. Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Si les lames de pétrissage demeurent dans le moule à pain, saisissez la fourche et tirez-la vers le haut pour la dégager. Si vous éprouvez des difficultés à retirer les lames de pétrissage, placez de l'eau tiède dans le moule à pain pendant 10 à 15 minutes pour desserrer les lames.
3. Lavez le moule et les lames de pétrissage dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

**Important :** n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier pour nettoyer le moule ou les lames de pétrissage. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

4. Essuyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### RANGEMENT

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché, nettoyé et sec.
2. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.
3. Ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle.

## NOTES



**NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**One-Year Limited Warranty  
(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

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

**For how long?**

- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**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.)

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

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

**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 sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an  
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**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/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, 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.

**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 tout autre accessoire 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).

**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 qu'il habite.



 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

800 W 120 V~ 60 Hz

  
Applica Consumer Products, Inc.

2005/12-6-36E/F

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000002859-00-RV00

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>