READ BEFORE USE

English 2

Visit hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

LIRE AVANT UTILISATION

Français..... 20

Rendez-vous sur hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

LEA ANTES DE USAR

Español 38

Visite hamiltonbeach.com (EE. UU.) o hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Artisan Bread Maker

Machine à pain artisanale

Máquina panificadora artesanal

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not put hand inside bread pan while bread maker is mixing. Use a rubber spatula to scrape sides of pan.
7. Do not put hand inside baking chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
8. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or bread maker in water or other liquid.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
10. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. To disconnect, turn all controls to off; then remove plug from wall outlet.
17. Use extreme caution when removing bread pan.
18. To turn bread maker off, press and hold the ▶II (start/pause) until it beeps. See “Control Panel” section for more information.
19. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
20. Do not use appliance for other than intended use.
21. Clean interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
22. Do not operate unattended.
23. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
24. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

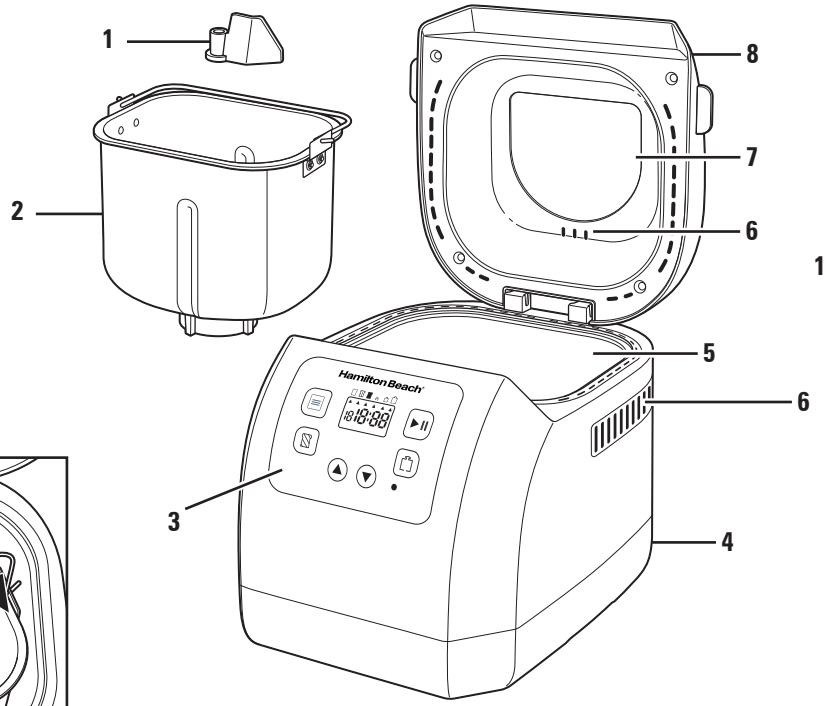
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

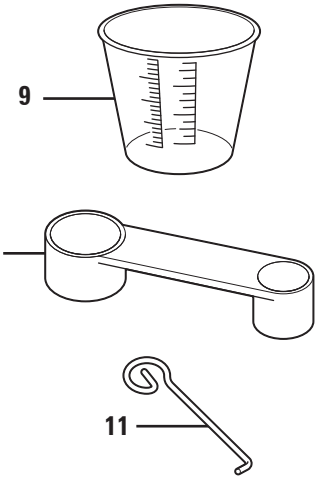
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

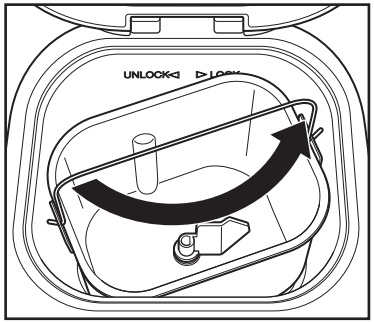
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Kneading Paddle
2	Nonstick Bread Pan
3	Control Panel
4	Base
5	Baking Chamber
6	Ventilation Holes
7	Viewing Window
8	Lid
9	Measuring Cup
10	Measuring Spoon
11	Paddle Hook
12	Drive Shaft

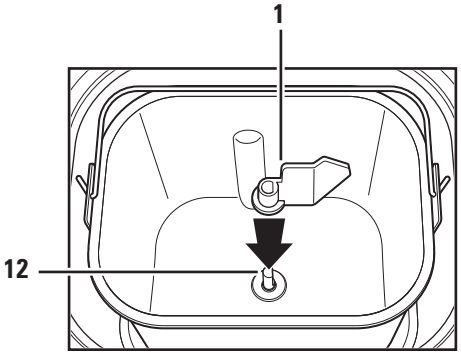




To remove Bread Pan:



Using Bread Pan handle, turn the Bread Pan counterclockwise to unlock it. Lift up and remove Bread Pan from Baking Chamber.



Quick-Start Guide

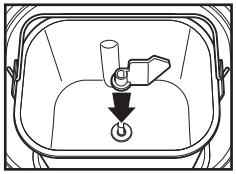
See “How to Use” section for additional information.

Before first use: Wash and dry Bread Pan and Kneading Paddle.

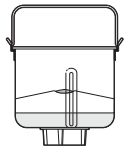
NOTE: Do not use metal utensils in Bread Pan since they may damage the nonstick surface.

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

1 Add Ingredients



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



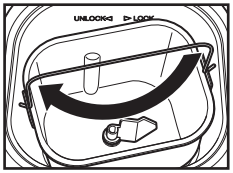
LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients

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

FIRST: Liquid ingredients

Carefully measure and add ingredients to Bread Pan in EXACT order given in recipe.

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



Place Bread Pan in Bread Maker, turning clockwise until it locks into place. Close Lid.

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

2 Select Cycle

Press ☰ (menu) button to select your desired cycle. The corresponding cycle number is shown on display.

Press (crust color) and (loaf size) buttons to adjust to desired setting (not adjustable in some cycles).

To program a delayed start, use Delay Timer feature to start Bread Maker at a later time. Press ▲ and ▼ buttons to adjust cycle time shown on display. Refer to page 8 for additional information.

3 Start Making Bread

Press ▶II (start/pause) button. Digital display will show the time remaining in cycle.

Add-ins: Before the second kneading cycle, 12 beeps will signal you to add fruit, nuts, etc. Not available on cycles 9, 10, and 12.

Once complete, Bread Maker will beep and begin Warm setting for up to 1 hour.

Press and hold ▶II (start/pause) button until it beeps to cancel Warm setting and turn off Bread Maker.

Using oven mitts, turn counterclockwise to unlock Bread Pan, and pull Bread Pan straight up. Let cool 10 minutes, then shake loaf from Pan to remove. If Kneading Paddle remains in bread, gently pry it out using Paddle Hook.

Control Panel

Menu

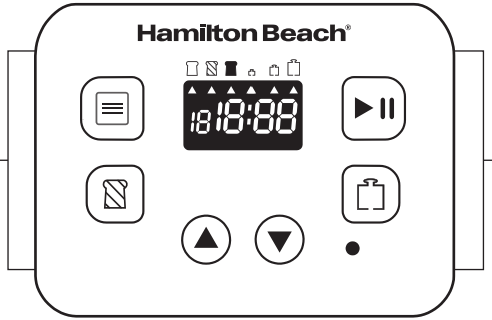
Press Menu button to select your desired cycle. The corresponding cycle number is shown on display.

Crust Color

Press Crust Color button to move arrow to desired setting: (light), (medium), or (dark). Crust color is an option in cycles 1–7 and 11.

NOTES:

- Set Delay Timer after selecting Cycle, Loaf Size, and Crust Color. Delay Timer can be set on Cycles 1, 2, 5, and 11.
- **Do not use Delay Timer with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.**



▶II Start/Pause

Press start/pause button once to start a cycle. A short beep will be heard, and ":" will begin to flash, and cycle will start.

To pause a cycle, press start/pause button, and display will flash. If start/pause button is not pressed again within 10 minutes to restart cycle, cycle will cancel.

To cancel a cycle, press and hold start/pause button. Bread Maker will beep and automatically turn off.

Loaf Size

Press loaf size button to move arrow to 1.0 lb. (454 g),1.5 lb. (680 g), or 2.0 lb. (907 g) loaf size. Loaf size is an option in cycles 1, 2, 5, and 11.

Delay Timer

Use Delay Timer feature to start Bread Maker at a later time. Press ▲ and ▼ buttons to adjust cycle time shown on display. Add up to 15 hours, including delay time and breadmaking cycle.

Preprogrammed Cycles

①	Basic Bread	Pain de base
②	French Bread	Pain français
③	Gluten Free Bread	Pain sans gluten
④	Quick Bread	Pain rapide
⑤	Sweet Bread	Pain sucré
⑥	1.5 lb. Express	Express 1,5 lb
⑦	2.0 lb. Express	Express 2,0 lb
⑧	Dough	Pâte
⑨	Jam	Confiture
⑩	Roast Nut	Noix grillées
⑪	Whole Grain Bread	Pain à grains entiers
⑫	Bake	Cuisson

Power Interruption

In event of a power outage, the process of making bread will continue automatically if power is restored within 10 minutes. If dough has started rising, discard ingredients in Bread Pan and start over. If dough has not entered rising phase, you can press ▶II start/pause button to continue cycle from beginning.

Warm

After baking cycle is complete, machine will beep 10 times and shift to Warm setting for 1 hour. Unplug when not in use.

To cancel Warm setting, press and hold start/pause button until it beeps.

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

Program Cycles

Tips:

- **Use a rubber spatula to scrape sides of pan while Bread Maker is mixing to ensure all ingredients are blended.**
- **Remove Bread Pan from Bread Maker when cycle is complete. Let Bread Pan cool for 5 to 10 minutes on a wire cooling rack before removing bread and let quick bread cool 10 minutes before removing to a wire cooling rack.**

❶ **Basic Bread**
For white and mixed breads consisting mainly of basic bread flour.

❷ **French Bread**
For light breads made from fine flour. Normally, bread is fluffy and has a crispy crust. This is not a suitable setting for recipes requiring butter, margarine, or milk.

❸ **Gluten Free Bread**
For gluten-free breads and mixes.

❹ **Quick Bread**
For packaged quick breads or quick-bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking in less time than yeast bread.
Tip: Spray Pan with nonstick cooking spray before adding ingredients for easy removal of baked Quick Bread.

❺ **Sweet Bread**
For breads with yeast, and additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate, or added sugar. Due to a longer phase of rising, bread will be light and airy.

❻ **1.5 lb. (680 g) Express**
Kneading, rising, and baking occurs. Bread will be heavier and not as high as bread in other cycles.

❼ **2.0 lb. (907 g) Express**
Same as 1.5 lb. (680 g) Express except cycle takes longer.

❽ **Dough**
This cycle prepares yeast dough for buns, pizza crust, etc., to be baked in a conventional oven. There is no baking in this cycle.

❾ **Jam**
For making jams with fresh fruit.

❿ **Roast Nut**
For roasting nuts or making a roasted nuts recipe.

⓫ **Whole Grain Bread**
For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (whole wheat flour, rye flour). Bread will be more compact and heavy.

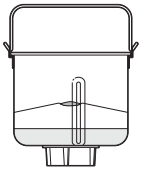
⓬ **Bake**
Bread can be baked with this cycle; or use when additional baking of breads is needed because a loaf is too light or not baked through. There is no kneading or resting.

How to Use

Before first use:
- Check for any missing or damaged parts.
- To remove Bread Pan, carefully lift up on Handle and turn Bread Pan counterclockwise; then pull Pan out of Bread Maker.
- Clean all parts according to Care and Cleaning section.
- Set Bread Maker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Let unit cool down and clean all detached parts again. Appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for first time. This is normal and will subside after first or second use. Make sure appliance has sufficient ventilation.
- Appliance is ready for use.

⚠ CAUTION **Falling Object Hazard.** Bread maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in center of counter away from edge.

1. Place Bread Pan into Base and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise.
2. Push Kneading Paddle onto Drive Shaft inside Bread Pan.
3. Add ingredients to Bread Pan in order listed in recipe. First, add liquids, sugar, and salt; then flour; and yeast last. **NOTE:** Make sure yeast does not come into contact with salt or liquids.
4. Plug into outlet. A beep will be heard and display will default to Cycle 1.
5. Press ☰ (menu) button until your desired cycle is displayed.
6. Press (loaf size) button to move arrow from 1.0 lb., 1.5 lb., or 2.0 lb. loaf size. (Loaf size is an option in Cycles 1, 2, 5, and 11.)
7. Press (crust color) button to move arrow to desired setting: (light), (medium), or (dark). (Crust color is an option in cycles 1–7 and 11.)



LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients

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

FIRST: Liquid ingredients

3

8. If desired, set Delay Timer with ▲ or ▼ arrows. (Delay function is available in Cycles 1, 2, 5, and 11 for up to 15 hours.)
   NOTE: Do not use this feature when using dairy, eggs, etc.
9. Press ▶II (start/pause) button to begin cycle. Bread Maker will beep once and ":" in digital display will begin to flash, indicating timer is counting down. Kneading Paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, Kneading Paddle will not mix ingredients until cycle is set to begin.
10. To add mix-ins, before second kneading, 12 beeps will signal when to add fruits, nuts, etc.
11. Once baking cycle is complete, machine will beep 10 times and shift to Warm setting for 1 hour. Unplug when not in use.
12. Use oven mitts to remove Bread Pan. Carefully lift up on Handle and turn Bread Pan counterclockwise; then pull Pan out of Bread Maker. Let Bread Pan cool for 5 to 10 minutes on a wire cooling rack before removing bread, and let quick bread cool 10 minutes before removing to a wire cooling rack.
13. Before removing bread from Bread Pan, use a thin rubber spatula to loosen sides. Using oven mitts, with Bread Pan Handle folded down, turn Bread Pan upside down over a wire cooling rack and gently shake until bread comes out.
14. If Kneading Paddle remains in bread, gently pry it out using Paddle Hook.
15. If Kneading Paddle is stuck in Bread Pan, let Bread Pan soak in 1 cup (240 g) of warm water for 15 minutes. Using your fingers, move paddle around and pull straight up to remove.

NOTES:
- If wrong cycle has been selected, press and hold ▶II (start/pause) button to cancel at any time. Bread Maker will beep and automatically turn off.
- Fresh-baked bread is best when consumed as soon as possible. To store, wrap cooled loaf in foil or a plastic bag to preserve freshness.
- Bread can be stored in refrigerator for up to 10 days or frozen for up to 6 months.
- Allow bread to cool and slice with a bread knife.
- Unplug when not in use.

Timetable for Cycles

Each of the cycles of the Bread Maker has different amounts of time devoted to kneading, rising, and/or baking. Chart below shows how many minutes are in each phase for specific cycles.

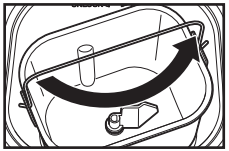
NOTE: Total time adds all of those phases together. It does not include any delayed start time.

Setting	Type	Crust	Size	Mix-In Beep Time	Total Time
❶	Basic Bread	Light, Medium, Dark	1 lb. (454 g)	:31	2:55
			1.5 lb. (680 g)	:31	3:00
			2 lb. (907 g)	:32	3:02
❷	French Bread	Light, Medium, Dark	1 lb. (454 g)	:57	3:54
			1.5 lb. (680 g)	:57	4:01
			2 lb. (907 g)	:57	4:09
❸	Gluten Free Bread	Light, Medium, Dark	2 lb. (907 g)	:22	3:09
❹	Quick Bread	Light, Medium, Dark	—	:12	1:24
❺	Sweet Bread	Light, Medium, Dark	1 lb. (454 g)	:17	2:47
			1.5 lb. (680 g)	:17	2:52
			2 lb. (907 g)	:17	2:57

Setting	Type	Crust	Size	Mix-In Beep Time	Total Time
❻	1.5 lb. Express	Light, Medium, Dark	1.5 lb. (680 g)	:13	1:25
❼	2.0 lb. Express	Light, Medium, Dark	2 lb. (907 g)	:13	1:35
❽	Dough	—	—	:25	1:32
❾	Jam	—	—	—	1:20
❿	Roast Nut	—	—	—	0:45 - 1:30
⓫	Whole Grain Bread	Light, Medium, Dark	1 lb. (454 g)	:36	2:54
			1.5 lb. (680 g)	:36	3:09
			2 lb. (907 g)	:37	3:22
⓬	Bake	—	—	—	0:10 - 1:00

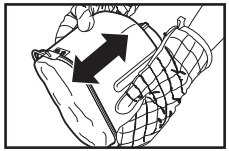
Removing Bread

Bread Pan and Baking Chamber will be hot and oven mitts should be used. Remove Bread Pan by lifting handle and turning it counterclockwise to unlock it from base of Baking Chamber.



Let Bread Pan cool for 5 to 10 minutes on a wire cooling rack before removing bread, and let quick bread cool 10 minutes before removing to a wire cooling rack. Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing.

Tip: If Kneading Paddle remains in the loaf, gently pry it out using Paddle Hook.



Care and Cleaning

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**

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

1. To clean Kneading Paddle: If Kneading Paddle is difficult to remove from Bread Pan, add water to bottom of Bread Pan and allow to soak for up to 1 hour. Wipe Paddle carefully with a damp cloth. Kneading Paddle is dishwasher-safe.
2. To clean Bread Pan: Carefully lift up Bread Pan Handle and turn Bread Pan counterclockwise; then pull Pan out of Bread Maker. Wipe inside and outside of Bread Pan with a damp cloth. Do not use any abrasive agents, in order to protect nonstick coating. Bread Pan must be dried completely before installation.
   NOTE: Bread Pan, Kneading Paddle, Measuring Cup, Measuring Spoon, and Paddle Hook are dishwasher-safe. Outside of Bread Pan and Base may discolor. This is normal.
3. To clean Base and Lid: After use, unplug and allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe Lid, Base, Baking Chamber, and interior of Viewing Window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade high polish of surface. Never immerse Base into water for cleaning.
4. Before Bread Maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and Lid is closed.

Tips: Bread Basics

Ingredients

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

Flour

All-Purpose Flour

Flour that contains hard and soft wheats, suitable for general baking. Bread flour is better suited for yeast breads.

All-Purpose Gluten Free Flour Blend

Is used in a gluten free recipe. 1:1 replacement gluten free flour is substituted in equal amounts for all-purpose flour in classic recipes or recipes that aren't developed to be gluten free. This flour does not work well with yeast bread recipes.

Bread Flour

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

Self-Rising Flour

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

Whole-Wheat Flour

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

Tips:

To check whether yeast is fresh and active:

- Pour 1 cup (240 g) hot tap water into Measuring Cup.
- Add 1 teaspoon (5 g) white sugar and 1 tablespoon (11 g) yeast.
- Place Measuring Cup in a warm place for about 5 minutes.
- Fresh, active yeast will begin to bubble or “grow.” If it does not, yeast is dead or inactive.

Other Ingredients

Egg

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

Salt

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

Butter, Shortening, and Vegetable Oil

Butter or shortening should be cut into small pieces before adding to liquid; or butter should be melted as indicated in recipes.

Sugar

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

Water and Other Liquids (always added first)

Water is an essential ingredient for making bread. See recipe recommendations for liquid temperatures. Some recipes may call for milk or other liquids. Never use dairy with Delay Timer option.

Yeast

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

Yeast used in Bread Maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), instant yeast, and rapid rise yeast. Most recipes state bread machine yeast.

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

Tips: Use Exact Measurements

One of the most important steps in making good bread is proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your Bread Pan in order given in the recipe. Keep in mind room temperature, humidity and altitude may affect your bread outcome. Too hot or too cold room temperature and/or high humidity will make a difference in baked bread. On a hot, humid day, weighing ingredients with a digital scale is best for accurate measuring. Always follow your recipe and information in this Use and Care Guide. When making bread in high-altitude areas, consult with your local Cooperative Extension office.

Adding Sequence

Always add ingredients in order given in recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

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

When you use Delay Timer function, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

Liquid Ingredients

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

Liquid Measurement Conversion Chart

Fluid Ounce(s)	Cups	Tablespoon(s)	Teaspoons
8	1	16 (240 g)	48
7	7/8	14 (210 g)	42
6	3/4	12 (180 g)	36
5	5/8	10 (150 g)	30
4	1/2	8 (120 g)	24
3	3/8	6 (90 g)	18
2	1/4	4 (60 g)	12
1	1/8	2 (30 g)	6
		1 (15 g)	3
		1/2 (7.5 g)	1 1/2

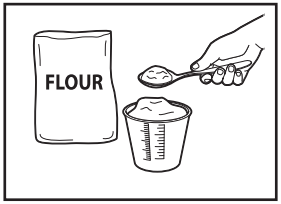
Dry Measurements

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

Hint: Before measuring, stir flour to aerate it.

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

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



Dry Measurement Weight Equivalents

1 cup of:	Ounces	Grams
All-purpose flour	4.4	124
Bread flour	4.25	120
Whole-wheat flour	4.25	120
Rye flour	3.6	106

Frequently Asked Questions

May I use a sugar substitute in place of sugar?
Sugar is necessary for yeast to produce a light loaf with a good height. Results may vary with type and amount of sugar substitute used.

May I omit salt or sugar from the recipe?
No, both sugar and salt play an important role in the breadmaking process. Salt prevents yeast from overreacting and bread from overrising. Combination of sugar, salt, and yeast is a key part of the breadmaking process. Remember that total sugar and salt amounts are divided among all the slices, so the amount of sugar and salt per serving is small.

When do I add raisins, nuts, etc. to bread?
For add-ins (nuts, raisins), machine will beep 12 times. Open Lid and pour in your add-ins.

Can I open Lid while Bread Maker is operating?
This Bread Maker is designed with a window in Lid to let you watch your bread's progress. Quick checks are OK in early stages of kneading and to add ingredients when the beep sounds. Use a rubber spatula to scrape sides of pan while Bread Maker is mixing to ensure all ingredients are blended. However, temperature in Baking Chamber adjusts for rising and baking stages. Opening Lid during these steps could cause loaf to fall or not bake properly. Sometimes condensation forms on Window after initial mixing and kneading. It usually disappears once baking cycle starts, so you should be able to get a clear view of your loaf.

What if bread dough looks dry and lumpy?
Add same liquid as recipe 1 teaspoon at a time and mix before adding more. Dough should cleanly pull away from Bread Pan sides.

What if bread dough looks too wet?
Add same flour as recipe 1 tablespoon at a time and mix a few minutes before adding more. Dough should cleanly pull away from Bread Pan sides.

Can I use my favorite bread recipes in my Bread Maker?
Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with unit and make several loaves of bread with recipes provided before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4 1/2 cups (540 g) of dry ingredients (that includes flours, oats, cornmeal, etc.). Use recipes in this book to help determine ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and butter/margarine to use.

What will happen if I leave bread in Bread Pan after baking?
This unit has a 1 hour Warm setting that lets you leave bread in pan for up to an hour after baking is complete. Once Warm setting is over, it is best to remove bread immediately or bottom of your loaf will absorb moisture and become soggy.

Can recipe be cut in half?
No, it is not recommended. Ingredient proportions work better in full amounts.

How can bread mixes be used in machine and at what setting?
Package instructions will list amount of water and amount of yeast to use. Be sure to add liquid, then dry ingredients, followed by yeast. Do not allow yeast to sit in liquid. Bread type setting is dependent upon type of bread mix being used (i.e., White bread uses Basic bread setting; Sweet Bread setting is for use with dried fruit, cheese, or nuts; whole-wheat or multigrain should use Whole Grain setting; Crust setting, either Light, Medium, or Dark, is a personal preference). Do not use bread mixes that exceed 2 lb. (907 g) loaf size.

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

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Odor or burning smell.	• Flour or other ingredients have spilled into Baking Chamber.	• Flour or other ingredients have spilled into Baking Chamber. Stop Bread Maker and allow to cool completely. Wipe excess flour, etc., from Baking Chamber with a paper towel. **Tip:** Measure ingredients over counter, adding them to Bread Pan prior to insertion into machine.
Ingredients not blending; can hear motor turning.	• Bread Pan or Kneading Paddle may not be installed properly. • Too many ingredients.	• Bread Pan or Kneading Paddle may not be installed properly. Make sure Kneading Paddle is securely installed on Shaft. • Too many ingredients. Measure ingredients accurately.
Window is cloudy or covered with condensation.	• May occur during mixing or rising cycles.	• May occur during mixing or rising cycles. Condensation usually disappears during baking cycle. Clean Window well in between uses.
Kneading Paddle comes out with bread.	• Thicker crust with dark crust setting.	• It is not uncommon for Kneading Paddle to come out with bread loaf. Once loaf cools, remove Paddle with Paddle Hook.
Bread rises too high or pushes Lid up.	• Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). • Kneading Paddle not in Bread Pan. • Forgot to add salt.	• Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. • Kneading Paddle not in Bread Pan. Check installation of Kneading Paddle. • Forgot to add salt. • Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1 g).
Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.	• Bread Pan or Kneading Paddle may not be installed properly. • Too many dry ingredients. • Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	• Bread Pan or Kneading Paddle may not be installed properly. Make sure Bread Pan is securely set in unit and Kneading Paddle is firmly on Shaft. • Too many dry ingredients. Make sure ingredients are measured accurately and added in proper order. Use a rubber spatula to scrape sides of pan while Bread Maker is mixing to ensure all ingredients are blended. • Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula. • Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Bread does not rise; loaf is short.	• Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. • Lifting Lid during cycles.	• Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. Measure all ingredients accurately. Check expiration date of yeast and flour. • Do not lift Lid during cycles.
LLL on Control Panel.	• Bread Maker is too cold.	• Bread Maker is too cold. Allow Bread Maker to come to room temperature before making bread.
EE0 or EE1 on Control Panel.	• Technical problem with Bread Maker.	• There is a problem with your Bread Maker. Email or write Customer Service.
HHH on Control Panel.	• Internal temperature of Bread Maker is too hot.	• Bread Maker is too hot. Let cool down before using.
Bread has a crater in top of loaf once baked.	• Dough has risen too fast. • Too much yeast or water. • Incorrect cycle chosen for recipe.	• Too much yeast or water. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. • Incorrect cycle chosen for recipe.
Crust color is too light.	• Opening Lid during baking.	• Opening Lid during baking. Do not open Lid during baking. • Select a darker crust option (Cycles 1–7 and 11 only).
Crust color is too dark.	• Too much sugar in recipe.	• Too much sugar in recipe. Decrease sugar amount slightly. • Select a lighter crust option (Cycles 1–7 and 11 only).
Bread loaf is lopsided.	• Too much yeast or water. • Kneading Paddle pushes dough to one side before rising and baking.	• Too much yeast or water. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. • Kneading Paddle pushes dough to one side before rising and baking. Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Loaves made are different shapes.	• Varies by the type of bread.	• Varies by type of bread. Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.
Bottom of loaf is soggy.	• Bread has remained in Bread Pan on Warm setting too long and absorbed moisture.	• Bread has remained in Bread Pan on Warm setting too long and absorbed moisture. End Warm setting by pressing and holding ▶II (start/pause) button. Remove bread from Bread Pan using oven mitts.
Bread is hollow or holey inside.	• Dough too wet, too much yeast, no salt. • Water too hot.	• Dough too wet, too much yeast, no salt. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. • Water too hot.
Underbaked or sticky, doughy bread.	• Too much liquid; incorrect cycle chosen.	• Too much liquid; incorrect cycle chosen. Decrease liquid and measure ingredients carefully. Check cycle chosen for recipe.
Bread mashes down when slicing.	• Bread is too hot.	• Allow to cool on a wire rack before slicing.
Bread has a heavy, thick texture.	• Too much flour, old flour. • Not enough water.	• Too much flour, old flour. Try increasing water or decreasing flour. • Not enough water. Whole-grain breads will have a heavier texture.
Base of Bread Pan has darkened or is spotted.	• Washing in dishwasher.	• After washing in dishwasher. This is normal and will not affect Bread Pan.

Recipes – Basic Bread (Cycle ❶)

For more recipes, visit our website: hamiltonbeach.com

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

White Bread

1-lb. (454-g) Loaf / Serves 8

3/4 cup (180 g) water
2 tablespoons (28 g) melted butter or vegetable oil
1 teaspoon (6 g) salt
2 teaspoons (8 g) granulated sugar
2 1/2 cups (300 g) bread flour
1 1/4 teaspoons (5 g) bread machine yeast

1.5-lb. (680-g) Loaf / Serves 10

1 cup (240 g) water
3 tablespoons (42 g) melted butter or vegetable oil
1 1/8 teaspoons (7 g) salt
1 tablespoon (13 g) granulated sugar
3 1/2 cups (420 g) bread flour
1 1/2 teaspoons (5 g) bread machine yeast

2-lb. (907-g) Loaf / Serves 12

1 1/3 cups (320 g) water
1/4 cup (56 g) melted butter or vegetable oil
1 1/2 teaspoons (9 g) salt
2 tablespoons (25 g) granulated sugar
4 1/2 cups (540 g) bread flour
1 3/4 teaspoons (6 g) bread machine yeast

Place all ingredients in the Bread Pan in order listed. Choose Basic Bread cycle, 1-, 1.5-, or 2-lb. loaf for size of bread and ▨ (medium) for crust color. Press ▶II (start/pause) button. When done, remove bread from Bread Maker and carefully remove Kneading Paddle from bottom of loaf. Let cool before slicing.

Parmesan Herb Bread Variation: Add to bread pan after sugar and before flour and yeast for each loaf size. **For 1-lb. (454 g) Loaf,** 1/3 cup (73 g) grated Parmesan cheese, 1 tablespoon (5.5 g) Italian seasoning and 1/4 teaspoon (0.39 g) garlic powder. **For 1.5-lb. (680 g) Loaf,** increase cheese to 1/2 cup (45 g), Italian seasoning to 1 1/2 tablespoons (8.4 g), and garlic powder to 1/2 teaspoon (0.78 g). **For 2-lb. (907 g) Loaf,** increase cheese to 2/3 cup (90 g), Italian seasoning to 2 tablespoons (11.2 g), and garlic powder to 3/4 teaspoon (3.5 g).

Recipes – Roast Nut (Cycle ❿)

Lightly Salted Roasted Almonds

8 cups (1100 g) raw whole almonds
1/2 cup (120 g) boiling water
2 tablespoons (34 g) pink Himalayan Sea salt or kosher salt
1 1/2 tablespoons (13 g) olive oil

In a large bowl, dissolve 1 1/2 tablespoons (26 g) salt in boiling water. Add almonds and gently stir. Drain almonds and add to Bread Pan. Select Roast Nut; select 55 minutes and press ▶II (start/pause) button. When cycle is over, place almonds in a large bowl and toss with olive oil and remaining salt. Spread almonds in a single layer on a sheet pan to cool. Store in a sealed container. **Serves: 32 (1/4 cup [37.3 g] each).**

Test Kitchen Tip:
Recipe may be halved; decrease cooking time to 45 minutes. For best results, when roasting nuts, the minimum capacity for the bread pan is 4 cups (596 g); the maximum capacity is 8 cups (1190 g).

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons. Utiliser toujours des gants isolants pour manipuler le moule à pain chaud ou le pain chaud.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas mettre les mains dans le moule lorsque la machine à pain mélange. Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les côtés du moule.
7. Ne mettre pas la main à l'intérieur de la chambre de cuisson une fois le moule à pain retiré. L'élément chauffant est encore chaud.
8. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immerger pas le cordon, la fiche, ou la machine à pain dans l'eau ou un autre liquide.
9. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
10. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante de l'appareil peut causer des blessures.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
14. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
15. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chaudes.
16. Pour le déconnecter, mettre tous les contrôles sur arrêt (off), puis retirer la fiche de la prise murale.
17. Des précautions doivent être prises lors du retrait du moule à pain.
18. Pour éteindre la machine à pain, appuyer sur le bouton ▶II (marche/pause) et le garder enfoncé jusqu'à ce que la machine émette un bip. Voir la section « Panneau de commande » pour de plus amples informations.
19. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
20. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
21. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.

22. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.

23. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

24. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE :** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

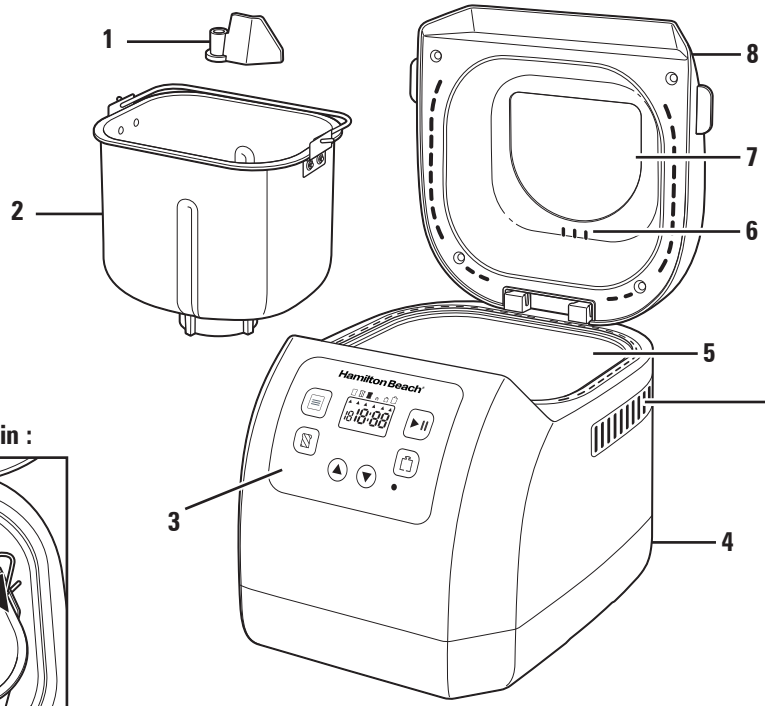
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

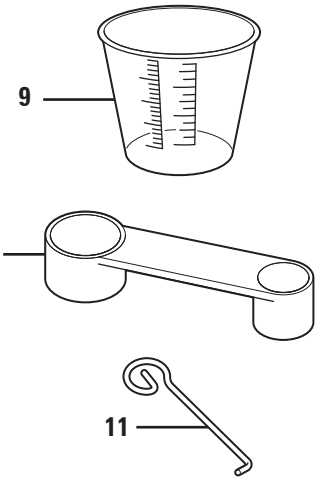
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit de cet appareil.

Pièces et caractéristiques

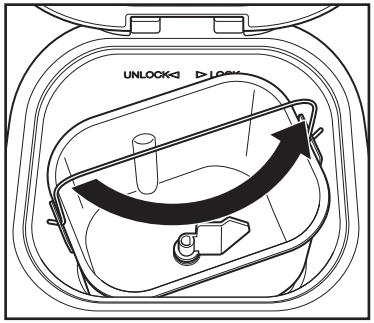
Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

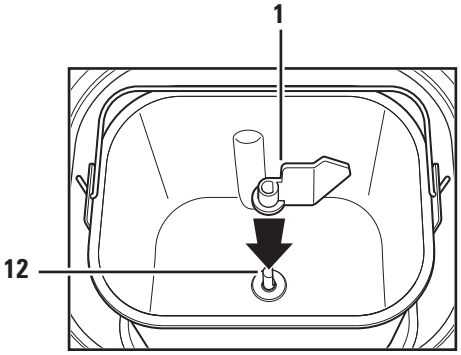
1	Lame de pétrissage
2	Moule à pain antiadhésif
3	Panneau de commande
4	Base
5	Chambre de cuisson
6	Orifices d'aération
7	Fenêtre d'observation
8	Couvercle
9	Tasse à mesurer
10	Cuillère à mesurer
11	Crochet pétrisseur
12	Arbre d'entraînement





Pour retirer le moule à pain :





En utilisant la poignée du moule à pain, tourner le moule à pain en sens antihoraire pour le déverrouiller. Soulever et retirer le moule à pain de la chambre de cuisson.

Guide de démarrage rapide

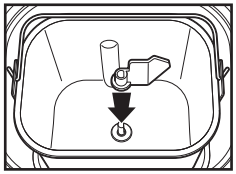
Consulter la section « Utilisation » pour obtenir plus d'informations.

Avant la première utilisation : Laver et assécher le moule à pain et la lame de pétrissage.

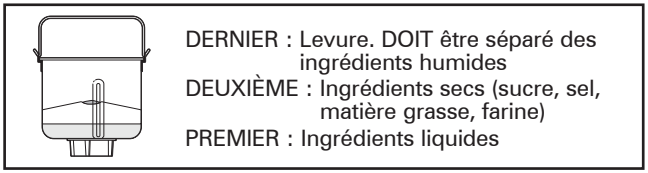
REMARQUE : N'utiliser pas d'ustensiles métalliques dans le moule au risque d'endommager la surface antiadhésive.

⚠ ATTENTION **Risque de chute d'objet.** La machine à pain peut branler et se déplacer durant le cycle de pétrissage. Veiller à toujours la placer au centre du plan de travail, à distance des bords.

1 Ajouter les ingrédients

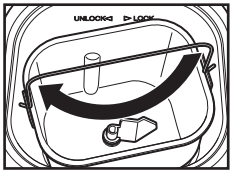


Placer la lame de pétrissage sur l'arbre, flèche pointant vers le haut, et pousser-la à fond en veillant à ce que les surfaces planes soient alignées.



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

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



Placer le moule dans la machine à pain en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Fermer le couvercle. **REMARQUE** : Le moule doit se verrouiller en place pour obtenir un bon mélange et un pétrissage adéquat.

2 Sélectionner le cycle

Appuyer sur le bouton ☰ (menu) pour sélectionner le cycle souhaité. Le numéro du cycle correspondant s'affiche sur l'écran.

Appuyer sur les boutons (couleur de la croûte) et (taille du pain) pour choisir les réglages souhaités (certains cycles ne permettent pas ces réglages).

Pour programmer une mise en marche différée, utiliser la fonction de minuterie de délai afin de mettre la machine à pain en marche ultérieurement. Appuyer sur les boutons ▲ et ▼ pour ajuster la durée de cycle affiché sur l'écran. Consulter la page 26 pour plus d'informations.

3 Commencez à faire le pain

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

Ajouts : Avant le deuxième cycle de pétrissage, 12 bips vous indiqueront que le moment est venu d'ajouter des fruits, des noix, etc. Cette fonction n'est pas offerte avec les cycles 9, 10 et 12.

Une fois le cycle terminé, la machine à pain émettra un bip et passera à la fonction Warm (garde au chaud) pour une durée allant jusqu'à une heure.

Appuyer sur le bouton ▶II (marche/pause) et le garder enfoncé jusqu'à ce que la machine émette un bip pour arrêter la fonction Warm (garde au chaud) et éteindre l'appareil.

En portant des gants isolants, tourner le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et soulevez le moule en ligne droite. Laisser refroidir 10 minutes, puis secouer le pain dans le moule pour le retirer. Si la lame de pétrissage reste dans le pain, la sortir délicatement avec le crochet.

Panneau de commande

Menu

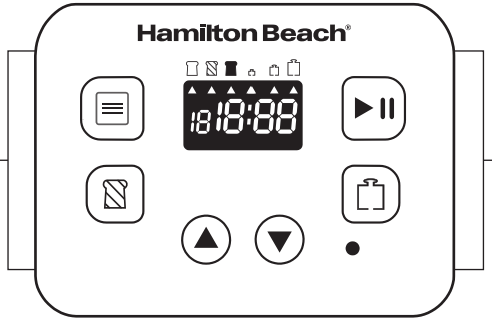
Appuyer sur le bouton menu pour sélectionner le cycle. Le numéro de cycle correspondant apparaît sur l'affichage.

Couleur de la croûte

Appuyer sur le bouton couleur de la croûte pour déplacer la flèche au réglage désiré : (légère), (moyenne) ou (foncée). La couleur de la croûte est une option des cycles 1–7 et 11.

REMARQUES :

- Définir la minuterie de délai après avoir sélectionné le cycle, la taille du pain et la couleur de la croûte. La minuterie de délai peut être réglée pour les cycles 1, 2, 5, et 11.
- **Ne pas utiliser la minuterie de délai pour les recettes comportant des produits laitiers ou d'autres ingrédients comme des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.**



▶II Marche/pause

Appuyer sur le bouton marche/pause pour démarrer un cycle. L'appareil émettra un court bip, puis « : » commencera à clignoter et le cycle sera lancé.

Pour mettre un cycle en pause, appuyer sur le bouton marche/pause. L'écran clignotera. Si personne n'appuie sur le bouton marche/pause à nouveau dans les 10 minutes suivantes pour relancer le cycle, il sera annulé.

Pour annuler un cycle, appuyer sur le bouton marche/pause et le garder enfoncé. La machine à pain émettra un bip et s'éteindra automatiquement.

Taille du pain

Appuyer sur le bouton taille du pain pour déplacer la flèche entre 1,0 lb (454 g), 1,5 lb (680 g) ou 2,0 lb (907 g) pour désigner la taille du pain. La taille du pain est une option des cycles 1, 2, 5, et 11.

Minuterie de délai

Utiliser la minuterie de délai pour mettre la machine à pain en marche plus tard. Appuyer sur les boutons ▲ et ▼ pour ajuster la durée de cycle affiché sur l'écran. Ajouter jusqu'à 15 heures, y compris le temps du délai et le cycle de fabrication du pain.

Cycles préprogrammés

①	Basic Bread	Pain de base
②	French Bread	Pain français
③	Gluten Free Bread	Pain sans gluten
④	Quick Bread	Pain rapide
⑤	Sweet Bread	Pain sucré
⑥	1.5 lb. Express	Express 1,5 lb
⑦	2.0 lb. Express	Express 2,0 lb
⑧	Dough	Pâte
⑨	Jam	Confiture
⑩	Roast Nut	Noix grillées
⑪	Whole Grain Bread	Pain à grains entiers
⑫	Bake	Cuisson

Interruption de courant

Dans l'éventualité d'une panne de courant, la fabrication du pain se poursuivra automatiquement pendant 10 minutes. Si la pâte a commencé à lever, jeter les ingrédients du moule et recommencer. Si la pâte n'est pas encore à l'étape du levage, il est possible d'appuyer sur le bouton ▶II marche/pause pour reprendre le cycle à partir du début.

Warm (garde au chaud)

Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine émettra 10 bips et passera à la fonction Warm (garde au chaud) pendant une heure. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pour annuler la fonction Warm (garde au chaud), appuyer sur le bouton marche/pause et le garder enfoncé jusqu'à ce que l'appareil émette un bip.

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

Cycles de programmation

Conseils :

- **Utiliser une spatule en caoutchouc pour gratter les côtés du moule pendant que la machine à pain effectue le mélange pour s'assurer que tous les ingrédients sont mélangés.**
- **Retirer le moule à pain de la machine à pain une fois le cycle terminé. Laisser le moule à pain refroidir de 5 à 10 minutes sur une grille de refroidissement avant de retirer le pain et laisser le pain rapide refroidir 10 minutes avant de le retirer pour le déposer sur une grille de refroidissement.**

❶ **Basic Bread (pain de base)**
Pour les pains blancs et mélangés faits à partir d'une farine à pain ordinaire.

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

❸ **Gluten Free Bread (pain sans gluten)**
Pour les pains et les mélanges sans gluten.

❹ **Quick Bread (pain rapide)**
Pour le pain rapide en boîte ou les recettes de pain rapide qui utilisent de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude et non de la levure pour faire lever le pain. Le temps requis pour le pétrissage, la levée et la cuisson est moindre que pour le pain de base.
Conseil : Vaporiser le plateau avec un enduit à cuisson antiadhésif avant d'y déposer les ingrédients pour retirer aisément le pain rapide une fois cuit.

❺ **Sweet Bread (pain sucré)**
Pour les pains contenant de la levure et des additifs comme des jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits séchés, du chocolat ou du sucre additionnel. La phase de levée étant plus longue, le pain sera léger et aéré.

❻ **1.5 lb. Express (Express 1,5 lb [680 g])**
Le pétrissage, le levage et la cuisson se déroulent. Le pain sera plus lourd et moins haut que le pain cuit avec les autres cycles.

❼ **2.0 lb. Express (Express 2,0 lb [907 g])**
Même que pour Express 680 g (1,5 lb) mais le cycle prend plus de temps.

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

❾ **Jam (confiture)**
Pour faire de la confiture à partir de fruits frais.

❿ **Roast Nut (noix grillées)**
Pour faire rôtir des noix ou réaliser une recette à base de noix rôties.

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

⓬ **Bake (cuisson)**
Le pain peut être cuit avec ce cycle ou utilisé pour cuire davantage des pains, dont la miche trop légère ou qui n'a pas été entièrement cuite. Ce cycle n'effectue pas de pétrissage ni de temps de repos.

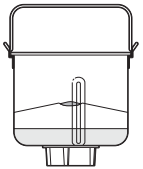
Utilisation

Avant la première utilisation :

- Vérifier qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée.
- Pour retirer le moule à pain, soulever la poignée avec précaution et tourner le moule en sens antihoraire, puis le retirer de la machine à pain en le tirant vers le haut.
- Nettoyer toutes les pièces selon la section « Entretien et nettoyage ».
- Régler la machine au mode Bake (cuisson) et laissez cuire à vide pendant 10 minutes. Laisser l'appareil refroidir et nettoyer toutes les pièces détachées une nouvelle fois. L'appareil peut dégager un peu de fumée et/ou une odeur lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ce phénomène est normal et il disparaîtra après la première ou la seconde utilisation. Assurez-vous de ventiler l'appareil suffisamment.
- L'appareil est prêt à l'emploi.

⚠ ATTENTION **Risque de chute d'objet.** La machine à pain peut branler et se déplacer durant le cycle de pétrissage. Veiller à toujours la placer au centre du plan de travail, à distance des bords.

1. Insérer le moule à pain dans la base et le tourner celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement en place.
2. Pousser la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule à pain.
3. Ajouter les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette. D'abord, ajouter les liquides, le sucre et le sel; ensuite la farine; et enfin la levure. **REMARQUE :** S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.
4. Brancher dans une prise de courant. Un bip retentira et l'afficheur indiquera le Cycle 1 par défaut.
5. Appuyer sur le bouton ☰ (menu) jusqu'à ce que le numéro du cycle désiré apparaisse sur l'afficheur.
6. Appuyer sur le bouton (taille du pain) pour déplacer la flèche sur 1, 1.5, ou 2 lb (454, 680, ou 907 g). (Le réglage taille du pain est disponible pour les cycles 1, 2, 5, et 11.)



DERNIER : Levure. DOIT être séparé des ingrédients humides
DEUXIÈME : Ingrédients secs (sucre, sel, matière grasse, farine)
PREMIER : Ingrédients liquides

3

7. Appuyer sur le bouton (couleur de la croûte) pour déplacer la flèche au réglage voulu : (légère), (moyenne) ou (foncée). (Le réglage de couleur est disponible pour les cycles 1–7 et 11.)
8. Si désiré, régler la minuterie de délai avec les flèches ▲ ou ▼. (La fonction de délai est offerte avec les cycles 1, 2, 5, et 11 jusqu'à 15 heures.) **REMARQUE :** Ne pas utiliser cette caractéristique avec les produits laitiers, les oeufs, etc.
9. Appuyer sur le bouton ▶II (marche/pause) pour commencer le cycle. La machine à pain émettra un bip et le deux-points « : » de l'afficheur numérique commencera à clignoter pour indiquer que la minuterie est en marche. La lame de pétrissage commencera à mélanger les ingrédients. Si la minuterie de délai est activée, la lame de pétrissage ne mélangera les ingrédients que lors du démarrage du cycle.
10. Pour incorporer d'autres ingrédients avant le deuxième pétrissage, 12 bips vous indiqueront quand ajouter des fruits, des noix, etc.
11. Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine émet 10 bips et passe au mode de Warm (garde au chaud) pendant 1 heure. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain. Soulever la poignée avec précaution et tourner le moule en sens antihoraire, puis le retirer de la machine à pain en le tirant vers le haut. Laisser le moule à pain refroidir de 5 à 10 minutes sur une grille de refroidissement avant de retirer le pain, et laisser le pain rapide refroidir 10 minutes avant de le retirer pour le déposer sur une grille de refroidissement.
13. Avant de retirer le pain du moule à pain, utiliser une spatule mince en caoutchouc pour en décoller les côtés. Avec des gants de cuisine et la poignée du moule à pain repliée, retourner le moule à pain à l'envers sur une grille de refroidissement et le secouer délicatement jusqu'à ce que le pain en sorte.
14. Si la lame de pétrissage reste dans le pain, la sortir délicatement avec le crochet.
15. Si la lame de pétrissage est coincée dans le moule à pain, verser une tasse (240 g) d'eau chaude dans le moule et le laisser tremper 15 minutes. À l'aide des doigts, déplacer la lame et la tirer directement vers le haut pour la retirer.

REMARQUES :

- Si le mauvais cycle a été choisi, appuyer sur le bouton ▶II (marche/pause) et le garder enfoncé pour l'annuler à tout moment. La machine à pain émettra un bip et s'éteindra automatiquement.
- Le pain fraîchement cuit est meilleur lorsqu'il est consommé dès que possible. Pour la conserver, emballer la miche refroidie dans du papier d'aluminium ou un sac de plastique afin de préserver sa fraîcheur.
- Le pain peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 10 jours ou au congélateur jusqu'à 6 mois.
- Laisser le pain refroidir et le trancher avec un couteau à pain.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Tableau des durées des cycles

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

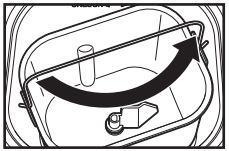
REMARQUE: La durée totale s'ajoute à toutes ces phases et n'inclut pas la durée de démarrage différé.

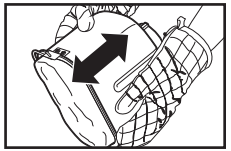
Réglage	Sorte	Croûte	Format	Moment du bip pour l'ajout des ingrédients	Durée totale
❶	Basic Bread (pain de base)	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	1 lb. (454 g)	:31	2:55
			1.5 lb. (680 g)	:31	3:00
			2 lb. (907 g)	:32	3:02
❷	French Bread (pain français)	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	1 lb. (454 g)	:57	3:54
			1.5 lb. (680 g)	:57	4:01
			2 lb. (907 g)	:57	4:09
❸	Gluten Free Bread (pain sans gluten)	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	2 lb. (907 g)	:22	3:09
❹	Quick Bread (pain rapide)	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	—	:12	1:24
❺	Sweet Bread (pain sucré)	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	1 lb. (454 g)	:17	2:47
			1.5 lb. (680 g)	:17	2:52
			2 lb. (907 g)	:17	2:57

Réglage	Sorte	Croûte	Format	Moment du bip pour l'ajout des ingrédients	Durée totale
❻	1.5 lb. Express (express 1,5 lb [680 g])	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	1.5 lb. (680 g)	:13	1:25
❼	2.0 lb. Express (express 2,0 lb [907 g])	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	2 lb. (907 g)	:13	1:35
❽	Dough (pâte)	—	—	:25	1:32
❾	Jam (confiture)	—	—	—	1:20
❿	Roast Nut (noix grillées)	—	—	—	0:45 - 1:30
⓫	Whole Grain Bread (pain à grains entiers)	Light (Légère), Medium (Moyenne), Dark (Foncée)	1 lb. (454 g)	:36	2:54
			1.5 lb. (680 g)	:36	3:09
			2 lb. (907 g)	:37	3:22
⓬	Bake (cuisson)	—	—	—	0:10 - 1:00

Retrait du pain

Le moule à pain et la chambre de cuisson deviennent chauds et des gants de cuisine doivent être portés. Retirer le moule à pain en soulevant la poignée et en tournant le moule en sens antihoraire pour le déverrouiller de la chambre de cuisson.





Laisser le moule à pain refroidir de 5 à 10 minutes sur une grille de refroidissement avant de retirer le pain, et laisser le pain rapide refroidir 10 minutes avant de le retirer pour le déposer sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir le pain 10 minutes sur une grille avant de le trancher.

Conseil : Si la lame de pétrissage reste dans le pain, la sortir délicatement avec le crochet.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.**

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

1. Pour nettoyer la lame de pétrissage : Si la lame s'extirpe difficilement du pain, ajouter de l'eau dans le fond du moule et laisser tremper pendant 1 heure. Essuyer la lame avec soin à l'aide d'un chiffon humide. La lame de pétrissage va au lave-vaisselle.
2. Pour nettoyer le moule : Soulever avec précaution la poignée du moule à pain, tourner le moule en sens antihoraire, puis retirer le moule de la machine à pain en le tirant vers le haut. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du moule à pain avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs afin de conserver les propriétés antiadhésives du revêtement. Le moule à pain doit être entièrement sec avant de le remettre dans la machine.
   REMARQUE : Le moule à pain, la lame de pétrissage, la tasse à mesurer, la cuillère à mesurer et le crochet vont au lave-vaisselle. L'extérieur du moule à pain et la base peuvent se décolorer. Il s'agit d'un phénomène normal.
3. Pour laver la base et le couvercle : Après l'utilisation, débrancher l'unité et la laisser refroidir. Utiliser un chiffon humide pour essuyer le couvercle, la base, la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre d'observation. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour le nettoyage puisque ces derniers pourraient provoquer la dégradation du lustre de la surface. Ne jamais immerger la base dans l'eau pour le nettoyer.
4. Avant de ranger la machine à pain, s'assurer qu'elle est complètement refroidie, propre et sèche et que son couvercle est fermé.

Conseils : Notions élémentaires sur le pain

Ingrédients

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

Farine

Farine tout-usage

Une farine contenant du blé dur et du blé tendre qui convient à une utilisation générale en boulangerie. La farine à pain convient mieux aux pains à levure organique.

Mélange de farine tout usage sans gluten

Est utilisé dans une recette sans gluten. La farine de remplacement sans gluten 1:1 est remplacée à quantité égale de la farine tout usage dans les recettes classiques ou dans les recettes qui ne sont pas développées pour être sans gluten. Cette farine n'est pas compatible avec les recettes à base de levure.

Farine panifiable

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

Farine auto-levante

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

Farine de blé entier

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

Conseils : Pour vérifier la fraîcheur et l'efficacité de la levure :
- Verser 240 g (1 tasse) d'eau chaude du robinet dans la tasse à mesurer.
- Ajouter 5 g (1 cuillerée à thé) de sucre blanc et 11 g (1 cuillerée à table) de levure.
- Placer la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 5 minutes.
- La levure fraîche devrait commencer à dégager des bulles ou à « grossir ». Le cas contraire indique que la levure est stérile ou inactive.

Autres ingrédients

Oeufs

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

Sel

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

Beurre, graisse alimentaire et huile végétale

La graisse végétale ou le beurre doit être coupé en petits morceaux avant d'être ajouté au liquide, ou le beurre doit être fondu comme indiqué dans les recettes.

Sucre

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

Eau et autres liquides (toujours ajouter en premier)

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

Levure

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

La levure utilisée dans les recettes pour machine à pain est vendue sous différentes désignations : Levure de machine à pain (préférée), levure instantanée et levure à action rapide. La plupart des recettes demandent de la levure de machine à pain.

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

Conseils : Mesurer avec précision

Un des plus importantes étapes de la préparation du pain consiste dans le dosage des ingrédients. Mesurer chaque ingrédient avec minutie et ajoutez-les au moule à pain dans l'ordre prescrit dans la recette. Ne pas oublier que la température ambiante, l'humidité et l'altitude peuvent avoir une incidence sur le pain. Une température ambiante trop élevée ou trop basse, ou encore un taux d'humidité trop élevé feront une grande différence dans la cuisson du pain. Par temps chaud et humide, il est recommandé de peser les ingrédients avec une balance numérique afin d'obtenir des mesures précises. Toujours suivre la recette et les informations fournies dans ce manuel d'utilisation et d'entretien. Communiquer avec la ressource locale appropriée pour préparer du pain dans une région en haute altitude.

Séquence d'ajout des ingrédients

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

PREMIER : Ingrédients liquides

SECOND : Ingrédients secs

DERNIER : Levure

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

Lors de l'utilisation de la fonction minuterie de délai, ne jamais ajouter d'ingrédients périssables comme des œufs ou du lait.

Ingrédients liquides

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

Tableau de conversion des unités de mesure des liquides

Onces liquides	Tasses	Cuillères à soupe	Cuillères à café
8	1	16 (240 g)	48
7	7/8	14 (210 g)	42
6	3/4	12 (180 g)	36
5	5/8	10 (150 g)	30
4	1/2	8 (120 g)	24
3	3/8	6 (90 g)	18
2	1/4	4 (60 g)	12
1	1/8	2 (30 g)	6
		1 (15 g)	3
		1/2 (7.5 g)	1 1/2

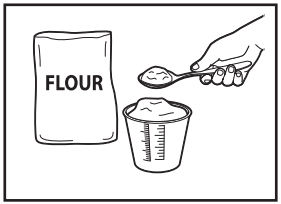
Mesures sèches

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

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

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

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



Équivalences en poids des mesures sèches

1 tasse de :	Onces	Grammes
Farine tout-usage	4.4	124
Farine à pain	4.25	120
Farine de blé entier	4.25	120
Farine de seigle	3.6	106

Foire aux questions

Puis-je utiliser un substitut au lieu du sucre ?
Le sucre est nécessaire à la levure pour produire une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité de substitut du sucre utilisée.

Puis-je omettre d'ajouter du sucre ou du sel dans la recette ?
Non, le sucre et le sel jouent un rôle important dans la préparation du pain. Le sel empêche la levure d'agir trop fortement et le pain de trop lever. La combinaison de sucre, de sel et de levure constitue une composante cruciale de la préparation du pain. N'oublier pas que la quantité totale de sucre et de sel est répartie entre les tranches, de sorte que la quantité par portion n'est pas très élevée.

À quel moment dois-je ajouter les raisins, les noix, etc., dans le pain ?
Cette machine à pain émettra 12 bips pour vous faire savoir qu'il est temps d'ajouter ce type d'ingrédients.

Puis-je ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement de la machine ?
Cette machine à pain comporte une fenêtre dans le couvercle pour vous permettre d'observer l'évolution de votre pain. Des vérifications rapides peuvent être effectuées dans les premières étapes du pétrissage et pour ajouter des ingrédients lors du signal sonore. Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les parois du moule pendant que la machine effectue le mélange pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés. Cependant, la température dans la chambre de cuisson s'ajuste lors des phases de levée et de cuisson. L'ouverture du couvercle durant ces phases peut nuire à levée ou à la cuisson du pain. De la condensation se forme parfois sur la fenêtre d'observation après le mélange et le pétrissage initiaux. Elle disparaît habituellement une fois le cycle de cuisson démarré de sorte que vous apercevez alors nettement votre miche.

Que faire si la pâte à pain semble sèche et grumeleuse?
Ajouter la quantité de liquide indiquée dans la recette 1 c. à soupe à la fois et mélanger avant d'en ajouter plus. La pâte ne devrait pas rester collée sur les côtés du moule à pain.

Que faire si la pâte à pain semble trop humide?
Ajouter la quantité de farine indiquée dans la recette 1 c. à soupe à la fois et mélanger quelques minutes avant d'en ajouter plus. La pâte ne devrait pas rester collée sur les côtés du moule à pain.

Puis-je utiliser ma recette favorite avec cette machine à pain ?
Oui, mais vous devez expérimenter pour obtenir la bonne proportion d'ingrédients. Familiarisez-vous avec l'appareil et préparez plusieurs miches de pain à l'aide des recettes fournies avant d'expérimenter. Ne dépasser jamais 540 g (4 1/2 tasses) d'ingrédients secs (c.-à-d. farine, avoine, semoule de maïs, etc.). Utiliser les recettes de ce manuel pour vous aider à déterminer le rapport entre les ingrédients secs et liquides, ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de beurre ou margarine à utiliser.

Qu'adviendra-t-il si je laisse le pain dans le moule après la cuisson ?
Cet apparail est doté d'un cycle Warm (garde au chaud) de 1 heure qui vous permet de laisser le pain dans le moule pendant jusqu'à une heure après la cuisson. Une fois le cycle Warm (garde au chaud) terminé, il est préférable de retirer le pain immédiatement, sinon le bas de votre miche absorbera de l'humidité et se ramollira.

La recette peut-elle être réduite de moitié ?
Non, cela n'est pas recommandé. Les proportions d'ingrédients fonctionnent mieux avec des quantités pleines.

Comment peut-on utiliser les mélanges à pain dans la machine, et avec quels réglages ?
Les instructions sur l'emballage vont énumérer les quantités d'eau et de levure à utiliser. S'assurer d'ajouter le liquide en premier, suivi des ingrédients secs et finalement de la levure. Éviter tout contact de la levure avec le liquide. Le réglage dépend du type de mélange à pain utilisé (p.ex. le réglage Basic [de base] pour le pain blanc ; le réglage Sweet [sucré] est approprié pour les fruits secs, le fromage ou les noix; un mélange blé entier ou multigrain nécessitera le réglage Whole Grain (grain entier); le réglage de la couleur de la croûte légère, moyenne ou foncée est une question de préférence personnelle). Ne pas utiliser de mélanges à pain dont la taille du pain excède 907 g (2 lb).

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

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de brûlé ou autre.	• De la farine ou d'autres ingrédients sont tombés dans la chambre de cuisson.	• De la farine ou d'autres ingrédients sont tombés dans la chambre de cuisson. Éteindre la machine à pain et laisser refroidir complètement. À l'aide d'une serviette de papier, essuyer l'excès de farine, etc., qui se trouve dans la chambre de cuisson. **Conseil :** Mesurer les ingrédients au-dessus du plan de travail, en les ajoutant dans le moule avant d'insérer celui-ci dans la machine.
Les ingrédients ne se mélangent pas ; on entend le moteur tourner.	• Le moule à pain ou la lame de pétrissage n'a pas été installés correctement. • Il y a trop d'ingrédients.	• Le moule à pain ou la lame de pétrissage n'a pas été installé correctement. Il est nécessaire de s'assurer que la lame de pétrissage est bien installée sur l'arbre. • Il y a trop d'ingrédients. Mesurer les ingrédients avec précision.
La fenêtre d'observation est embuée ou recouverte de condensation.	• Peut survenir durant les phases de mélange ou de levée.	• Peut survenir durant les phases de mélange ou de levée. La condensation disparaît habituellement pendant l'étape de cuisson. Bien nettoyer la fenêtre entre les utilisations.
La lame de pétrissage sort avec le pain.	• Une croûte plus épaisse avec le réglage « croûte foncée ».	• Il arrive que la lame de pétrissage soit prise dans le pain. Une fois la miche refroidie, retirer la lame de pétrissage avec le crochet pétrisseur.
Le pain lève trop haut et pousse sur le couvercle.	• Les ingrédients n'ont pas été mesurés correctement (trop de levure, de farine). • La lame de pétrissage n'est pas dans le moule. • On a oublié d'ajouter le sel.	• Les ingrédients n'ont pas été mesurés correctement (trop de levure, de farine). Mesurer tous les ingrédients avec précision et ne pas oublier le sucre et le sel. • La lame de pétrissage n'est pas dans le moule. Vérifier l'installation de la lame de pétrissage. • On a oublié d'ajouter le sel. • Diminuer la quantité de levure de 1 g (1/4 de cuillère à thé).

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pâte n'est pas bien mélangée ; la farine et les autres ingrédients s'accumulent sur un côté du moule ; la miche est enduite de farine.	• Le moule à pain ou la lame de pétrissage n'est pas été installés correctement. • Il y a trop d'ingrédients secs. • La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut s'avérer nécessaire de gratter les côtés avec une spatule.	• Le moule à pain ou la lame de pétrissage n'est pas installé correctement. S'assurer que le moule est bien installé dans l'appareil et que la lame de pétrissage est insérée complètement sur l'arbre. • Il y a trop d'ingrédients secs. Veiller à ce que les ingrédients soient mesurés avec précision et ajoutés dans l'ordre approprié. Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les parois du moule pendant que la machine effectue le mélange pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés. • La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut s'avérer nécessaire de racler les parois avec une spatule. • Le surplus de farine peut être enlevé une fois la miche cuite et refroidie. Ajouter de l'eau, une cuillère à table à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
Le pain ne lève pas; la miche est courte.	• Mesure imprécise des ingrédients ou levure inactive. • Le couvercle a été ouvert pendant les cycles.	• Mesure imprécise des ingrédients ou levure inactive. Mesure tous les ingrédients avec précision. Vérifier la date de péremption de la levure et de la farine. • Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
LLL sur le panneau de commande.	• La machine à pain est trop froide.	• La machine à pain est trop froide. Laisser la machine à pain atteindre la température ambiante.
EE0 ou EE1 sur le panneau de commande.	• Problème technique avec la machine à pain.	• La machine à pain est défectueuse. Envoyer un courriel ou écrire au service à la clientèle.
HHH sur le panneau de commande.	• La température interne de la machine à pain est trop élevée.	• La machine à pain est trop chaude. Laisser refroidir avant l'utilisation.
Une fois cuit, le pain présente un cratère sur le sommet de la miche.	• La pâte a levé trop vite. • Trop de levure ou d'eau. • Le cycle choisi ne convient pas à la recette.	• Trop de levure ou d'eau. Mesurer tous les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau. • Le cycle choisi ne convient pas à la recette.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La couleur de la croûte est trop pâle.	• Le couvercle a été ouvert durant la cuisson.	• Le couvercle a été ouvert durant la cuisson. Ne pas ouvrir le couvercle durant la cuisson. • Sélectionner un réglage de couleur plus foncée (cycles 1–7 et 11 seulement).
La couleur de la croûte est trop foncée.	• Trop de sucre dans la recette.	• Trop de sucre dans la recette. Diminuer légèrement la quantité de sucre. • Sélectionner un réglage de couleur plus pâle (cyclesn (Cycles 1–7 et 11 seulement).
La miche de pain est inégale.	• Trop de levure ou d'eau. • La lame de pétrissage pousse la pâte sur un côté avant la levée et la cuisson.	• Trop de levure ou d'eau. Mesurer tous les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau. • La lame de pétrissage pousse la pâte sur un côté avant la levée et la cuisson. Certains pains peuvent ne pas être uniformes, particulièrement s'ils sont à base de farine complète.
Les miches ont des formes différentes.	• La forme varie selon le type de pain.	• La forme varie selon le type de pain. La farine de grain entier ou multigrain est plus dense et peut produire une miche plus courte que le pain blanc ordinaire.
Le dessous de la miche est ramolli.	• Le pain est resté trop longtemps dans le moule en mode Warm (garde au chaud) et il a absorbé de l'humidité.	• Le pain est resté trop longtemps dans le moule en mode Warm (garde au chaud) et il a absorbé de l'humidité. Mettre fin au réglage Warm (garde au chaud) en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton ⏯ (marche/pause). Démouler le pain du moule à pain en utilisant des gants de cuisine.
Le pain est creux ou plein de trous à l'intérieur.	• La pâte est trop mouillée, il y a trop de levure, pas de sel. • L'eau est trop chaude.	• La pâte est trop mouillée, il y a trop de levure, pas de sel. Mesurer les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifier la mesure de sel. • L'eau est trop chaude.
Le pain n'est pas assez cuit ou il est collant, pâteux.	• Trop de liquide ; le cycle choisi n'est pas approprié.	• Trop de liquide ; le cycle choisi n'est pas approprié. Diminuer la quantité de liquide et mesurer les ingrédients avec précision. S'assurer que le cycle convient à la recette.
Le pain s'effondre lors du tranchage.	• Le pain est trop chaud.	• Laisser refroidir le pain sur une grille avant de le trancher.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La texture du pain est dense, épaisse.	• Trop de farine, la farine n'est pas assez fraîche. • Il manque d'eau.	• Trop de farine, la farine n'est pas assez fraîche. Augmenter la quantité d'eau ou diminuer la quantité de farine. • Il manque d'eau. Les pains à grain entier ont une texture plus dense.
La base du moule à pain est plus foncée ou décolorée.	• Après un lavage au lave-vaisselle.	• Après un lavage au lave-vaisselle. Ce phénomène est normal et il n'affectera pas le moule à pain.

Recettes – Basic Bread (pain de base) (Cycle ❶)

Pour plus de recettes, visitez notre site Web : hamiltonbeach.ca/fr

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

Pain blanc

454 g (1 lb) pain / Donne 8 portions

180 g (3/4 tasse) d'eau
28 g (2 c. à soupe) beurre fondu ou huile végétale
6 g (1 c. à thé) de sel
8 g (2 c. à thé) sucre granulé
300 g (2 1/2 tasses) de farine à pain
5 g (1 1/4 c. à thé) de levure de machine à pain

680 g (1,5 lb) pain / Donne 10 portions

240 g (1 tasse) d'eau
42 g (3 c. à soupe) beurre fondu ou huile végétale
7 g (1 1/8 c. à thé) de sel
13 g (1 c. à soupe) sucre granulé
420 g (3 1/2 tasses) de farine à pain
5 g (1 1/2 c. à thé) de levure de machine à pain

907 g (2 lb) pain / Donne 12 portions

320 g (1 1/3 tasses) d'eau
56 g (1/4 tasse) beurre fondu ou huile végétale
9 g (1 1/2 c. à thé) de sel
25 g (2 c. à soupe) sucre granulé
540 g (4 1/2 tasses) de farine à pain
6 g (1 3/4 c. à thé) de levure de machine à pain

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre où ils sont inscrits. Choisir le cycle de pain de base, la taille du pain de 1, 1,5 ou 2 lb et ▨ (moyenne) pour la couleur de la croûte. Appuyer sur le bouton ▶II (marche/pause). Une fois le cycle terminé, retirer le pain de la machine à pain et retirer soigneusement la lame de pétrissage du bas de la miche de pain. Laisser refroidir avant de trancher.
Variation de pain aux fines herbes et au parmesan : ajouter les fines herbes et le parmesan dans le moule à pain après le sucre et avant la farine et la levure pour chaque taille de pain. **Pour un pain de 454 g (1 lb),** Ajouter 73 g (1/3 tasse) de fromage parmesan râpé, 5.5 g (1 c. à soupe) d'assaisonnement à l'italienne et 0.39 g (1/4 c. à thé) de poudre d'ail. **Pour un pain de 680 g (1,5 lb),** ajouter 45 g (1/2 tasse) de fromage, 8.4 g (1 1/2 c. à soupe) d'assaisonnement à l'italienne et 0.78 g (1/2 c. à thé) de poudre d'ail. **Pour un pain de 907 g (2 lb),** augmenter la quantité de fromage à 90 g (2/3 tasse), d'assaisonnement à l'italienne à 11.2 g (2 c. à soupe) et de poudre d'ail à 3.5 g (3/4 c. à thé).

Recettes – Roast Nut (noix grillées) (Cycle ❿)

Amandes rôties légèrement salées

1100 g (8 tasses) d'amandes entières crues
120 g (1/2 tasse) d'eau bouillante
34 g (2 c. à soupe) de sel rose de l'Himalaya ou de sel casher
13 g (1 1/2 c. à soupe) d'huile d'olive

Dans un grand bol, dissoudre 26 g (1 1/2 c. à soupe) de sel dans l'eau bouillante. Ajouter les amandes et mélanger délicatement. Vider le liquide et ajouter les amandes dans le moule à pain. Sélectionner Roast Nut (noix grillées), puis 55 minutes et appuyer sur le bouton ▶II (marche/pause). Une fois le cycle terminé, placer les amandes dans un grand bol avec l'huile d'olive et le sel restant, puis les remuer pour les enduire. Répartir les amandes en une seule couche sur une plaque pour les laisser refroidir. Les conserver dans un contenant hermétique. **Portions : 32 (37 g [1/4 tasse chacune]).**
Conseil de notre cuisine laboratoire :
La recette peut être divisée en deux. Réduire le temps de cuisson à 45 minutes. Pour de meilleurs résultats lors du rôtissage des noix, la capacité minimale du moule à pain est de 596 g (4 tasses) et sa capacité maximale est de 1190 g (8 tasses).

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas. Siempre utilice guantes de cocina para manipular moldes para pan calientes o pan caliente.
6. Evite todo contacto con las piezas en movimiento.
7. No coloque la mano dentro del molde mientras la máquina panificadora esté mezclando. Use una espátula de hule para raspar las paredes del molde.
8. No coloque sus manos dentro de la cámara de horneado después de haber quitado el molde para pan. La unidad de calentamiento seguirá caliente.
9. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la máquina panificadora en agua u otro líquido.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
11. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
13. No lo use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
15. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
16. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
17. Para desconectar, apague todos los controles; a continuación retire el enchufe del tomacorriente.
18. Tenga mucho cuidado al retirar el molde para pan.
19. Para apagar la máquina panificadora, mantenga presionado el botón ▶II (inicio/pausa) hasta que emita un pitido. Consulte la sección “Panel de control” para obtener más información.
20. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.

21. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

22. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.

23. No haga funcionar sin vigilancia.

24. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

25. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

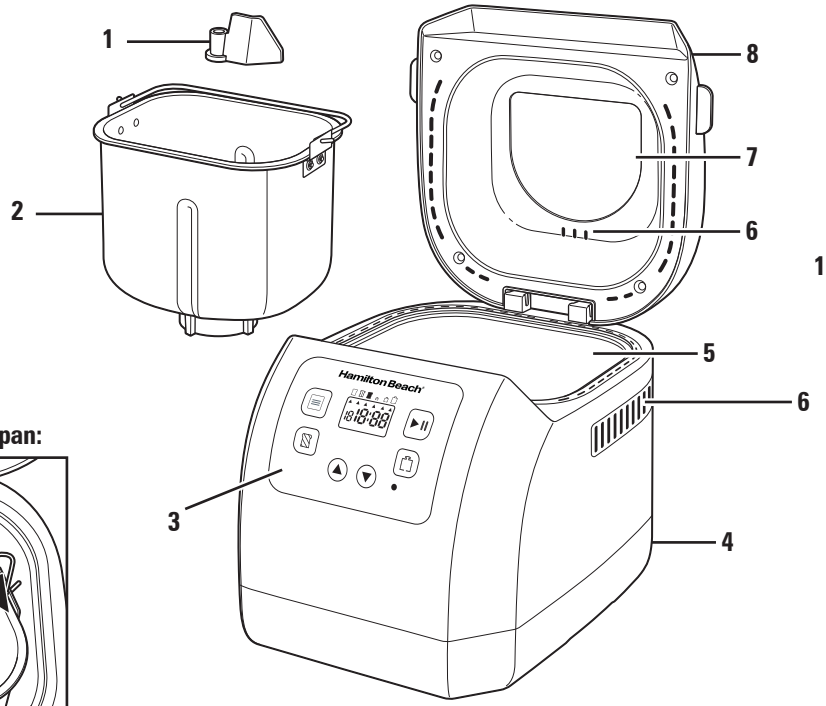
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

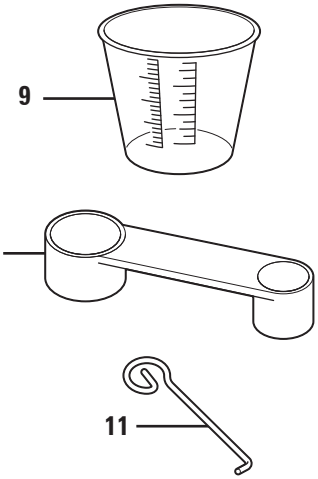
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

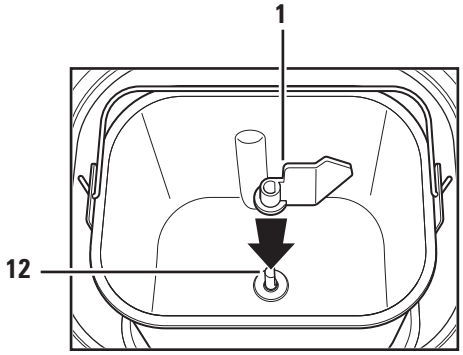
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

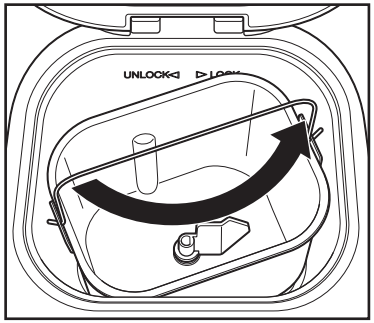
1	Paleta para amasar
2	Molde para pan antiadherente
3	Panel de control
4	Base
5	Cámara de horneado
6	Orificios de ventilación
7	Ventana de visualización
8	Tapa
9	Taza medidora
10	Cuchara medidora
11	Gancho de la paleta
12	Eje impulsor







Para retirar el molde para pan:



Gire el asa del molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla. Levante y retire el molde para pan de la cámara de horneado.

Guía de inicio rápido

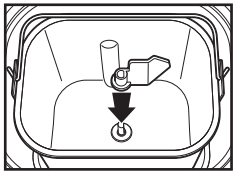
Consulte la sección “Cómo usar” para obtener información adicional.

Antes del primer uso: Lave y seque el molde para pan y la paleta para amasar.

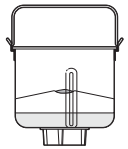
NOTA: No utilice utensilios de metal dentro del molde para pan porque pueden dañar la superficie antiadherente.

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

1 Añada los ingredientes



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



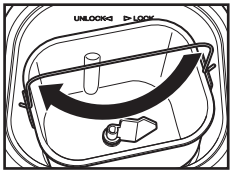
ÚLTIMO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes húmedos.

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

PRIMERO: Ingredientes líquidos

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

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



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

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

2 Seleccione el ciclo

Presione el botón ☰ (menú) para seleccionar el ciclo que desea. El número de ciclo correspondiente se muestra en la pantalla.

Presione los botones ◪ (color de la corteza) y ⬚ (tamaño de pan) para ajustar la configuración deseada (no ajustable en algunos ciclos).

Para programar un inicio diferido, use la función de temporizador de retardo para iniciar la máquina panificadora en otro momento. Presione los botones ▲ y ▼ para ajustar el tiempo del ciclo que se muestra en la pantalla. Consulte la página 44 para obtener información adicional.

3 Comience a preparar pan

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

Antes del segundo ciclo de amasado, 12 pitidos le indicarán que agregue frutas, frutos secos, etc. No disponible en los ciclos 9, 10 y 12.

Una vez completado, la máquina panificadora emitirá un pitido y comenzará la configuración Warm (calentar) hasta por 1 hora.

Mantenga presionado el botón ▶II (inicio/pausa) hasta que emita un pitido, para cancelar la configuración Warm (calentar) y apagar la máquina panificadora.

Utilizando guantes de cocina, gire en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabar el molde para pan, y tire del mismo hacia arriba. Deje enfriar 10 minutos, luego sacuda el pan para sacarlo del molde. Si la paleta para amasar permanece en el pan, sáquela suavemente con el gancho de la paleta.

Panel de control

Menú

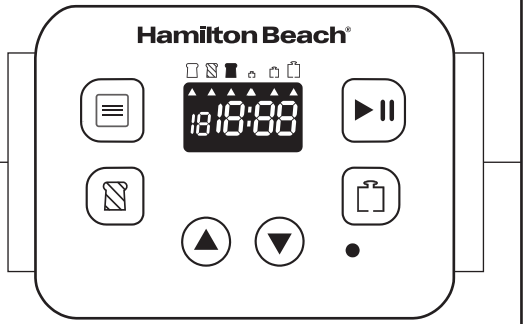
Presione el botón menú para seleccionar la función deseada. El número de ciclo correspondiente se muestra en la pantalla.

Color de la corteza

Presione el botón color de la corteza para mover la flecha al ajuste deseado: (clara), (media) u (oscura). El color de la corteza es una opción en los ciclos 1–7 y 11.

NOTAS:

- Establezca el temporizador de retardo después de seleccionar el ciclo, tamaño de pan y el color de la corteza. El temporizador de retardo se puede ajustar en los ciclos 1, 2, 5, y 11.
- **No utilice el temporizador de retardo con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.**



▶ II Inicio/pausa

Presione el botón inicio/pausa una vez para iniciar un ciclo. Se escuchará un pitido corto, ":" comenzará a parpadear y se iniciará el ciclo.

Para hacer pausa durante un ciclo, presione el botón inicio/pausa, y la pantalla parpadeará. Si el botón de inicio/pausa no se vuelve a presionar dentro de 10 minutos para reiniciar el ciclo, el ciclo se cancelará.

Para cancelar un ciclo, mantenga presionado el botón inicio/pausa. La maquina panificadora emitirá un sonido y se apagara automáticamente.

Tamaño de pan

Presione el botón tamaño de pan para mover la flecha a un tamaño de pan de 1.0 lb, 1.5 lb o 2.0 lb (454 g, 680 g, o 907 g). Tamaño de pan es una opción en los ciclos 1, 2, 5, y 11.

Temporizador de retardo

Use la función temporizador de retardo para encender la máquina panificadora en un momento posterior. Presione los botones ▲ y ▼ para ajustar el tiempo del ciclo que se muestra en la pantalla. Agregue hasta 15 horas incluyendo el tiempo de retardo y el ciclo de panificación.

Ciclos preprogramados

①	Basic Bread	Pain de base
②	French Bread	Pain français
③	Gluten Free Bread	Pain sans gluten
④	Quick Bread	Pain rapide
⑤	Sweet Bread	Pain sucré
⑥	1.5 lb. Express	Express 1,5 lb
⑦	2.0 lb. Express	Express 2,0 lb
⑧	Dough	Pâte
⑨	Jam	Confiture
⑩	Roast Nut	Noix grillées
⑪	Whole Grain Bread	Pain à grains entiers
⑫	Bake	Cuisson

Interrupción de energía

Si ocurriera un corte de energía, el proceso de preparación del pan continuará en forma automática dentro de los 10 minutos. Si la masa ha comenzado a leudar, descarte los ingredientes del molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha entrado en la fase de hinchar, puede presionar el botón ▶ II inicio/pausa para continuar el ciclo desde el principio.

Warm (calentar)

Después de completar el ciclo de horneado, la máquina emitirá un pitido 10 veces y cambiará a la configuración Warm (calentar) durante 1 hora. Desenchufe cuando no esté en uso.

Para cancelar la configuración Warm (calentar), mantenga presionado el botón inicio/pausa hasta que emita un pitido.

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

Ciclos de programa

Consejos:

- **Use una espátula de hule para raspar los lados del molde mientras la máquina panificadora está mezclando para asegurarse de que todos los ingredientes se mezclen.**
- **Retire el molde para pan de la máquina panificadora cuando se complete el ciclo. Deje que el molde para pan se enfríe durante 5 a 10 minutos en una rejilla de enfriamiento de alambre antes de retirar el pan y deje que el pan rápido se enfríe durante 10 minutos antes de colocarlo en una rejilla de enfriamiento de alambre.**

❶ **Basic Bread (pan básico)**
Para panes blancos y mixtos compuestos principalmente por harina para pan básica.

❷ **French Bread (pan francés)**
Para panes livianos hechos de harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crocante. Esta no es una configuración adecuada para recetas que requieren manteca, margarina o leche.

❸ **Gluten Free Bread (pan sin gluten)**
Para panes y mezclas libres de gluten.

❹ **Quick Bread (pan rápido)**
Para panes rápidos empaquetados o recetas de pan rápido que no usan levadura para leudar y en su lugar pueden usar polvo de hornear o bicarbonato de sodio. El amasado, leudado y horneado del pan lleva menos tiempo que en un pan básico.
Consejo: Rocíe la bandeja con aceite en aerosol antiadherente antes de colocar los ingredientes para remover fácilmente el pan rápido cuando esté cocido.

❺ **Sweet Bread (pan dulce)**
Para panes con levadura y aditivos como jugos de fruta, coco rallado, pasas, fruta seca, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase más prolongada de leudado, el pan será liviano y aireado.

❻ **1.5 lb. Express (1.5 lb exprés [680 g])**
Se produce amasado, fermentación y horneado. El pan será más pesado y no tan alto como el pan en otros ciclos.

❼ **2.0 lb. Express (2.0 lb exprés [907 g])**
Igual que 1.5 lb (680 g) Express excepto que el ciclo se demora más tiempo.

❽ **Dough (masa)**
Este ciclo prepara la masa con levadura para pancitos, masa para pizza, etc., que se horneará en un horno convencional. No existe horneado en este ciclo.

❾ **Jam (mermelada)**
Para preparar mermeladas con frutas frescas.

❿ **Roast Nut (frutos secos tostados)**
Para tostar frutos secos o hacer una receta con frutos secos tostados.

⓫ **Whole Grain Bread (pan integral)**
Para panes con variedades fuertes de harina que requieren una fase más prolongada de amasado y leudado (harina de trigo entero, harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.

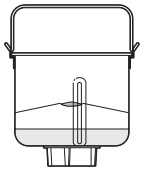
⓬ **Bake (hornear)**
El pan puede hornearse con este ciclo o usarse cuando se necesita un horneado adicional de panes porque una hogaza es muy liviana o no se ha horneado bien. No hay amasado o reposo.

Cómo usar

Antes del primer uso:
- Verifique que no haya piezas faltantes o dañadas.
- Para extraer el molde para pan, levante con cuidado el asa y gire el molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la máquina panificadora.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección “Cuidado y limpieza”.
- Configure la máquina panificadora en el modo “hornear” y hornee con el molde vacío por 10 minutos. Deje que la unidad se enfríe y limpie de nuevo todas las piezas desmontadas. El aparato puede emitir un poco de humo y/o olor cuando se acciona por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
- El aparato ya está listo para usar.

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

1. Coloque el molde para pan en la base y verifique que esté bien trabado en su lugar girándolo en sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque la paleta para amasar en el eje impulsor dentro del molde para pan.
3. Añada los ingredientes dentro del molde para pan en el orden señalado en la receta. Primero, agregue los líquidos, azúcar y sal; luego la harina, y por último la levadura. **NOTA:** Verifique que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.
4. Enchufe en el tomacorriente. Se oirá un pitido y la pantalla pasará en forma predeterminada al ciclo 1.
5. Presione el botón ☰ (menú) hasta que aparezca el ciclo deseado.
6. Presione el botón (tamaño de pan) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1, 1.5, o 2.0 lb. (El tamaño de la hogaza es una opción de los ciclos 1, 2, 5, y 11.)
7. Presione el botón (color de la corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: (clara), (media), o (oscura). (El color de la corteza es una opción de los ciclos 1–7 y 11.)



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

3

8. Si lo desea, configure el temporizador de retardo con las flechas ▲ o ▼. (La función de retardo está disponible en los ciclos 1, 2, 5, y 11 hasta por 15 horas).
   NOTA: No utilice esta característica cuando incluya productos lácteos, huevos, etc.
9. Presione el botón ▶II (inicio/pausa) para comenzar el ciclo. La máquina panificadora emitirá un pitido y el “:” de la pantalla digital comenzará a titilar, lo que indica que el temporizador está realizando una cuenta regresiva. La paleta para amasar comenzará a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador de retardo, la paleta para amasar no mezclará los ingredientes hasta que se haya configurado el ciclo para comenzar.
10. Para agregar ingredientes extra, antes del segundo amasado, 12 pitidos indicarán cuándo agregar frutas, frutos secos, etc.
11. Después de finalizado el ciclo de hornear, la máquina emitirá 10 pitidos y cambiará a la configuración Warm (calentar) durante 1 hora. Desenchufe cuando no esté en uso.
12. Use guantes de cocina para sacar el molde para pan. Levante con cuidado el asa y gire el molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la máquina panificadora. Deje que el molde para pan se enfríe durante 5 a 10 minutos en una rejilla de enfriamiento de alambre antes de retirar el pan, y deje que el pan rápido se enfríe durante 10 minutos antes de colocarlo en una rejilla de enfriamiento de alambre.
13. Antes de extraer el pan del molde para pan, utilice una espátula de hule fina para aflojar los lados. Usando guantes para horno, con el asa del molde para pan doblada hacia abajo, voltee el molde para pan boca abajo sobre una rejilla de enfriamiento de alambre y sacúdalo suavemente hasta que salga el pan.
14. Si la paleta para amasar permanece en el pan, sáquela suavemente con el gancho de la paleta.
15. Si la paleta para amasar se atasca en el molde para pan, deje remojar el molde para pan en 1 taza (240 g) de agua tibia durante 15 minutos. Con los dedos, mueva la paleta y jálela hacia arriba para retirarla.

NOTAS:
- Si se seleccionó un ciclo incorrecto, mantenga presionado el botón ▶II (inicio/pausa) para cancelar en cualquier momento. La maquina panificadora emitirá un sonido y se apagara automáticamente.
- El pan recién horneado es mejor cuando se consume lo antes posible. Para almacenar, envuelva el pan enfriado en papel de aluminio o en una bolsa de plástico para conservar la frescura.
- El pan puede almacenarse en el refrigerador hasta por 10 días o congelarse hasta por 6 meses.
- Deje que el pan se enfríe y rebánelo con un cuchillo para pan.
- Desenchufe cuando no esté en uso.

Tiempos de los ciclos

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

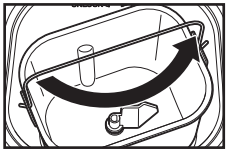
NOTA: El tiempo total suma todas esas fases. No incluye el tiempo de inicio demorado.

Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo del pitido para mezclar	Tiempo total
1	Basic Bread (pan básico)	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	1 lb. (454 g)	:31	2:55
			1.5 lb. (680 g)	:31	3:00
			2 lb. (907 g)	:32	3:02
2	French Bread (pan francés)	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	1 lb. (454 g)	:57	3:54
			1.5 lb. (680 g)	:57	4:01
			2 lb. (907 g)	:57	4:09
3	Gluten Free Bread (pan sin gluten)	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	2 lb. (907 g)	:22	3:09
4	Quick Bread (pan rápido)	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	—	:12	1:24
5	Sweet Bread (pan dulce)	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	1 lb. (454 g)	:17	2:47
			1.5 lb. (680 g)	:17	2:52
			2 lb. (907 g)	:17	2:57

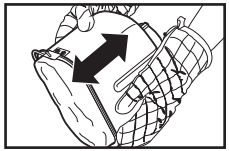
Configuración	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo del pitido para mezclar	Tiempo total
6	1.5 lb. Express (1.5 lb exprés [680 g])	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	1.5 lb. (680 g)	:13	1:25
7	2.0 lb. Express (2.0 lb exprés [907 g])	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	2 lb. (907 g)	:13	1:35
8	Dough (masa)	—	—	:25	1:32
9	Jam (mermelada)	—	—	—	1:20
10	Roast Nut (frutos secos tostados)	—	—	—	0:45 - 1:30
11	Whole Grain Bread (pan integral)	Light (clara), Medium (media) Dark (oscura)	1 lb. (454 g)	:36	2:54
			1.5 lb. (680 g)	:36	3:09
			2 lb. (907 g)	:37	3:22
12	Bake (hornear)	—	—	—	0:10 - 1:00

Cómo quitar el pan

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



Deje que el molde para pan se enfríe durante 5 a 10 minutos en una rejilla de enfriamiento de alambre antes de retirar el pan, y deje que el pan rápido se enfríe durante 10 minutos antes de colocarlo en una rejilla de enfriamiento de alambre. Deje enfriar sobre una rejilla de alambre durante 10 minutos antes de rebanar.



Consejo: Si la paleta para amasar permanece en el pan, sáquela suavemente con el gancho de la paleta.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

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

1. Para limpiar la paleta para amasar: Si resulta difícil quitar la paleta para amasar del molde para pan, agregue agua a la base del molde para pan y deje remojar durante 1 hora. Limpie la paleta detenidamente con un paño húmedo. La paleta para amasar es apta para lavavajillas.
2. Para limpiar el molde para pan: Levante con cuidado el asa del molde para pan y gire el molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la máquina panificadora. Limpie la parte interior y exterior del molde para pan con un paño húmedo. No utilice agentes abrasivos para así proteger el revestimiento antiadherente. El molde para pan debe estar completamente seco antes de la instalación.
   NOTA: El molde para pan, la paleta para amasar, la taza medidora, la cuchara medidora y el gancho de la paleta son aptos para lavavajillas. La parte exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.
3. Para limpiar la base y la tapa: Después de usarla, desenchufe la unidad y permita que se enfríe. Use un paño húmedo para limpiar la tapa, la base, la cámara de horneado y el interior de la ventana de visualización. No use limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que esto degradará el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la base en agua para limpiarla.
4. Antes de empacar la máquina panificadora para almacenarla, asegúrese de que se haya enfriado completamente, que esté limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

Consejos: Lo esencial sobre el pan

Ingredientes

Dos cosas pueden asegurar una hogaza de pan perfecta: usar ingredientes frescos y de calidad, y medirlos correctamente.

Harina

Harina común

Harina que contiene trigos duros y blandos apta para hornear en general. La harina para pan es mejor para panes con levadura.

Mezcla de harina sin gluten para todo uso

Se utiliza en una receta sin gluten y los ingredientes enumeran goma xantana.

La harina sin gluten de reemplazo 1:1 se sustituye en cantidades iguales por harina para todo uso en recetas clásicas o recetas que no se han elaborado para ser sin gluten. Esta harina no funciona bien con recetas de pan de levadura.

Harina para pan

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

Harina leudante

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

Harina integral

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

Consejo:

Para verificar si la levadura se encuentra fresca y activa:

- Vierta 1 taza (240 g) de agua caliente del grifo dentro de la taza medidora.
- Agregue 1 cucharadita (5 g) de azúcar blanca y 1 cucharada (11 g) de levadura.
- Coloque la taza medidora en un lugar tibio durante 5 minutos.
- La levadura fresca y activa comenzará a hacer burbujas o “crecer”. Si no lo hace, la levadura está muerta o inactiva.

Otros ingredientes

Huevo

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

Sal

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

Mantequilla, manteca vegetal y aceite vegetal

La mantequilla o la manteca vegetal deben cortarse en trozos pequeños antes de agregarlos al líquido; o la mantequilla debe derretirse como se indica en las recetas.

Azúcar

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

Agua y otros líquidos (siempre se agregan primero)

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. Ver recomendaciones de recetas para temperaturas líquidas. Algunas recetas pueden requerir leche u otros ingredientes. Nunca utilice productos lácteos con la opción de temporizador de retardo.

Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el refrigerador para permanecer fresco. Necesita los carbohidratos del azúcar y de la harina como alimento.

La levadura utilizada en recetas con la máquina panificadora se vende con diferentes nombres: Levadura para máquina panificadora (preferida), levadura instantánea y levadura de acción rápida. La mayoría de las recetas requieren usar levadura para máquinas panificadora.

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

Consejos: Utilice mediciones exactas

Uno de los pasos más importantes para preparar un buen pan es la medición correcta de los ingredientes. Mida con detenimiento todos los ingredientes y agréguelos al molde para pan en el orden indicado en la receta. Tenga en cuenta que la temperatura ambiente, la humedad y la altitud pueden afectar el resultado de su pan. La temperatura ambiente demasiado caliente o demasiado fría y/o la alta humedad marcarán la diferencia en el pan horneado. En un día caluroso y húmedo, es mejor pesar los ingredientes en una báscula digital para una medición precisa. Siga siempre la receta y la información de esta Guía de uso y cuidado. Cuando haga pan en áreas de gran altitud, consulte con su oficina local de Extensión Cooperativa.

La secuencia para añadir ingredientes

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

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

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

Cuando utilice la función de temporizador de retardo, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos o leche.

Ingredientes líquidos

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

Tabla de conversión de medición de líquidos

Onzas líquidas	Tazas	Cucharadas	Cucharaditas
8	1	16 (240 g)	48
7	7/8	14 (210 g)	42
6	3/4	12 (180 g)	36
5	5/8	10 (150 g)	30
4	1/2	8 (120 g)	24
3	3/8	6 (90 g)	18
2	1/4	4 (60 g)	12
1	1/8	2 (30 g)	6
		1 (15 g)	3
		1/2 (7.5 g)	1 1/2

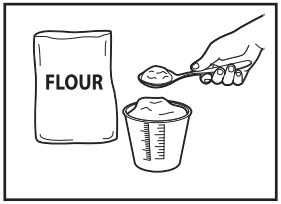
Mediciones de elementos secos

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

Consejo: Antes de medirla, revuelva la harina para airearla.

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

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



Equivalentes de peso para medición de elementos secos

1 taza de:	Onzas	Gramos
Harina común	4.4	124
Harina para pan	4.25	120
Harina integral	4.25	120
Harina de centeno	3.6	106

Preguntas frecuentes

¿Puedo utilizar un reemplazo de azúcar en lugar de azúcar común?
El azúcar es necesaria para que la levadura produzca un pan liviano con una buena altura. Los resultados pueden variar en relación al tipo y cantidad de reemplazo de azúcar utilizados.

¿Puedo suprimir la sal o el azúcar de una receta?
No, tanto el azúcar como la sal desempeñan un papel importante en el proceso de preparación del pan. La sal evita que la levadura actúe de más y que el pan leude demasiado. La combinación de azúcar, sal y levadura es una parte clave del proceso de preparación del pan. Recuerde que las cantidades totales de azúcar y de sal se encuentran divididas entre todas las rebanadas, y por lo tanto la cantidad de azúcar y de sal por porción es reducida.

¿Cuándo añado pasas de uva, nueces, etc. al pan?
Para agregados (nueces, pasas de uva), la máquina emitirá 12 pitidos. Abra la tapa y vierta los agregados.

¿Puedo abrir la tapa mientras la máquina panificadora se encuentra en funcionamiento?
Esta máquina panificadora se encuentra diseñada con una ventana en la tapa para que pueda verse el progreso del pan. Se pueden hace revisiones rápidas en las primeras etapas de amasado y para agregar ingredientes cuando suena el pitido. Utilice una espátula de goma para limpiar los lados del molde mientras la máquina panificadora está mezclando para asegurar que todos los ingredientes estén bien unidos. Sin embargo, la temperatura de la cámara de horneado se ajusta para las etapas de leudado y horneado. Abrir la tapa durante estos pasos puede provocar que el pan se desmorone o que no se hornee correctamente. A veces se forma condensación en la ventana después del mezclado y amasado inicial. Generalmente desaparece una vez que se inicia el ciclo de horneado y por lo tanto usted debería tener una buena visualización del pan.

¿Qué pasa si la masa de pan se ve seca y grumosa?
Agregue la cantidad de líquido indicada en la receta 1 cdta. a la vez y revuelva antes de agregar más. La masa no debe pegarse a los lados del molde.

¿Qué pasa si la masa de pan se ve demasiado húmeda?
Añada la cantidad de harina indicada en la receta 1 cdta. a la vez y revuelva durante unos minutos antes de agregar más. La masa no debe pegarse a los lados del molde.

¿Puedo usar mis recetas de pan favoritas en la máquina panificadora?
Sí, pero tendrá que experimentar para lograr las proporciones correctas de los ingredientes. Familiarícese con la unidad y prepare varias hogazas de pan con las recetas provistas antes de comenzar a experimentar. Nunca supere una cantidad total de 4 1/2 tazas (540 g) de ingredientes secos (incluye harinas, avena, harina gruesa de maíz amarillo, etc.). Utilice las recetas de este libro para determinar la relación de ingredientes secos respecto de los líquidos y las cantidades de levadura, azúcar, sal y mantequilla/margarina a usar.

¿Qué puede pasar si dejo el pan en el molde después del horneado?
Esta unidad cuenta con un ciclo de 1 hora de Warm (calentar) que le permite dejar el pan en el molde hasta por una hora después de finalizado el horneado. Una vez finalizado la configuraciòn Warm (calentar), es mejor quitar el pan inmediatamente porque si no la parte inferior del pan absorberá humedad y se pondrá gomoso.

¿Se pueden reducir las recetas a la mitad?
No se recomienda. Las proporciones de los ingredientes funcionan mejor con cantidades completas.

¿Cómo pueden utilizarse las mezclas para pan en la máquina y en qué configuración?
Las instrucciones del paquete le indicarán la cantidad de agua y de levadura que debe usar. Asegúrese de añadir el líquido, luego los ingredientes secos y por último la levadura. No permita que la levadura quede encima del líquido. La configuración del tipo de pan depende del tipo de mezcla que se está utilizando (es decir, los panes blancos utilizan la configuración de pan básico, la configuración de pan Sweet (dulce) se usa con frutas secas, queso o nueces, la integral o multicereal debe utilizar la configuración de pan Whole Grain (integral), y la configuración de corteza, clara, media u oscura, es una preferencia personal). No utilice mezclas para pan que superen un tamaño de pan de 2 lb (907 g).

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

Resolviendo problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Olor penetrante o a quemado.	• Se ha derramado harina u otros ingredientes dentro de la cámara de horneado.	• Se ha derramado harina u otros ingredientes dentro de la cámara de horneado. Detenga la máquina panificadora y déjela enfriar por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel. **Consejo**: Mida los ingredientes sobre el mostrador, añadiéndolos al molde para pan antes de colocarlos en la máquina.
Los ingredientes no se mezclan; se oye el motor girando.	• El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. • Demasiados ingredientes.	• El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. Asegúrese de que la paleta para amasar esté firmemente instalada en el eje. • Demasiados ingredientes. Mida los ingredientes con precisión.
La ventana está empañada o cubierta de condensación.	• Puede ocurrir durante los ciclos de mezclado o leudado.	• Puede ocurrir durante los ciclos de mezclado o leudado. La condensación generalmente desaparece durante el ciclo de horneado. Limpie bien la ventana entre ciclos.
La paleta para amasar sale con el pan.	• Corteza más gruesa con el ajuste de corteza oscura.	• Es común que la paleta para amasar salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, quite la paleta con el gancho de la paleta.
El pan leuda demasiado o empuja la tapa hacia arriba.	• No se han medido bien los ingredientes (demasiada levadura o harina). • La paleta para amasar no se encuentra en el molde para pan. • Olvidó colocar sal.	• No se han medido bien los ingredientes (demasiada levadura o harina). Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de haber añadido azúcar y sal. • La paleta para amasar no se encuentra en el molde para pan. Controle la instalación de la paleta para amasar. • Olvidó colocar sal. • Reduzca la levadura de a 1/4 de cucharadita (1 g).

Resolviendo problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La masa no se mezcla bien; hay una acumulación de harina y otros ingredientes en los costados del molde; el pan está cubierto de harina.	• El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. • Demasiados ingredientes secos. • La masa libre de gluten es comúnmente muy húmeda. Puede requerir ayuda adicional mediante la inserción de una espátula en los costados.	• El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. Verifique que el molde para pan esté bien colocado en la unidad y que la paleta para amasar se encuentre firmemente insertada en el eje. • Demasiados ingredientes secos. Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y que se añadan en el orden correcto. Utilice una espátula de goma para limpiar los lados del molde mientras la máquina panificadora está mezclando para asegurar que todos los ingredientes estén bien unidos. • La masa libre de gluten es comúnmente muy húmeda. Puede requerir ayuda adicional mediante la inserción de una espátula en los costados. • El exceso de harina puede quitarse del pan una vez que se haya horneado y enfriado. Agregue agua, de a una cucharada por vez, hasta que la masa se haya convertido en un bollo.
El pan no leuda; la hogaza queda baja.	• Medición inadecuada de ingredientes o levadura inactiva. • Se levantó la tapa durante los ciclos.	• Medición inadecuada de ingredientes o levadura inactiva. Mida todos los ingredientes con precisión. Controle la fecha de vencimiento de la levadura y de la harina. • Se levantó la tapa durante los ciclos.
LLL en el panel de control.	• La máquina panificadora está demasiado fría.	• La máquina panificadora está demasiado fría. Permita que la máquina panificadora alcance la temperatura ambiente.
EE0 o EE1 en el panel de control.	• Problema técnico con la máquina panificadora.	• Su máquina panificadora tiene un problema. Envíe un correo electrónico o escriba a Servicio al cliente.
HHH en el panel de control.	• La temperatura interna de la máquina panificadora es demasiado alta.	• La máquina panificadora está demasiado caliente. Déjela enfriar antes de usar.

Resolviendo problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El pan está hundido en la parte superior al finalizar el horneado.	• La masa ha leudado demasiado rápido. • Demasiada levadura o agua. • Se eligió un ciclo incorrecto para la receta.	• Demasiada levadura o agua. Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la levadura o el agua. • Se eligió un ciclo incorrecto para la receta.
El color de la corteza es muy claro.	• Se abrió la tapa durante el horneado.	• Se abrió la tapa durante el horneado. No abra la tapa durante el horneado. • Elija una opción de corteza más oscura (sólo ciclos 1–7 y 11).
El color de la corteza es muy oscuro.	• Demasiada azúcar en la receta.	• Demasiada azúcar en la receta. Reduzca un poco la cantidad de azúcar. • Elija una opción de corteza más clara (sólo ciclos 1–7 y 11).
El pan está torcido.	• Demasiada levadura o agua. • La paleta para amasar empuja la masa hacia un lado antes del leudado y horneado.	• Demasiada levadura o agua. Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la levadura o el agua. • La paleta para amasar empuja la masa hacia un lado antes del leudado y horneado. Algunos panes pueden no quedar parejos, especialmente si se usa harina integral.
Los panes tienen diferentes formas.	• Hay variaciones respecto del tipo de pan.	• Hay variaciones respecto del tipo de pan. El pan integral o multicereal es más denso y puede quedar más bajo que un pan blanco básico.
La parte inferior del pan está gomoso.	• El pan ha permanecido en el molde con la configuración Warm (calentar) durante mucho tiempo y ha absorbido humedad.	• El pan ha permanecido en el molde con la configuración Warm (calentar) durante mucho tiempo y ha absorbido humedad. Finalice la configuración Warm (calentar) manteniendo presionado el botón ▶II (inicio/pausa). Quite el pan del molde usando guantes de cocina.

Resolviendo problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El pan está hueco o lleno de agujeros.	• La masa está muy húmeda, demasiada levadura, no se añadió sal. • Agua muy caliente.	• La masa está muy húmeda, demasiada levadura, no se añadió sal. Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la levadura o el agua. Mida la sal utilizada. • Agua muy caliente.
Pan poco horneado, crudo o pegajoso.	• Demasiado líquido; se eligió un ciclo incorrecto.	• Demasiado líquido; se eligió un ciclo incorrecto. Reduzca el líquido y mida los ingredientes con precisión. Controle el ciclo elegido para la receta.
El pan se desarma cuando se lo rebana.	• El pan está muy caliente.	• Deje enfriar sobre una rejilla antes de rebanar.
El pan tiene una textura densa y gruesa.	• Demasiada harina; harina vieja. • No se añadió suficiente agua.	• Demasiada harina; harina vieja. Trate de aumentar el agua o de reducir la harina. • No se añadió suficiente agua. Los panes integrales tienen una textura más densa.
La base del molde para pan se ha oscurecido o tiene manchas.	• Después del lavado en lavavajillas.	• Después del lavado en lavavajillas. Esto es normal y no daña el molde para pan.

Recetas – Basic Bread (pan básico) (Ciclo ❶)

Para obtener más recetas, visite nuestro sitio web: hamiltonbeach.com

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

Pan blanco

1 lb (454 g) hogaza / 8 porciones

3/4 taza (180 g) de agua
2 cucharadas (28 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
1 cucharadita (6 g) de sal
2 cucharaditas (8 g) azúcar granulada
2 1/2 tazas (300 g) de harina para pan
1 1/4 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

1.5 lb (680 g) hogaza / 10 porciones

1 taza (240 g) de agua
3 cucharadas (42 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
1 1/8 cucharaditas (7 g) de sal
1 cucharada (13 g) azúcar granulada
3 1/2 tazas (420 g) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (5 g) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) hogaza / 12 porciones

1 1/3 tazas (320 g) de agua
1/4 taza (56 g) mantequilla derretida o aceite vegetal
1 1/2 cucharaditas (9 g) de sal
2 cucharaditas (25 g) azúcar granulada
4 1/2 tazas (540 g) de harina para pan
1 3/4 cucharaditas (6 g) de levadura para máquina panificadora

Coloque todos los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Elija el ciclo de Basic Bread (pan básico), 1, 1.5 o 2 libras para el tamaño del pan y ▨ (media) para el color de la corteza. Presione el botón ▶II (inicio/pausa). Cuando haya terminado, retire el pan de la máquina panificadora y retire con cuidado la paleta para amasar de la parte inferior del pan. Deje enfriar antes de rebanar.

Variante del pan con hierbas y parmesano: Agregue al molde para pan después del azúcar y antes de la harina y la levadura para cada tamaño de pan. **Para 1 lb (454 g) de pan,** 1/3 taza (73 g) de queso parmesano rallado, 1 cucharada (5.5 g) de sazonador italiano y 1/4 de cucharadita (0.39 g) de ajo en polvo. **Para 1.5 lb (680 g) de pan,** aumente el queso a 1/2 taza (45 g), el sazonador italiano a 1 1/2 cucharadas (8.4 g) y el ajo en polvo a 1/2 cucharadita (0.78 g). **Para 2 lb (907 g) de pan,** aumente el queso a 2/3 de taza (90 g), el sazonador italiano a 2 cucharadas (11.2 g) y el ajo en polvo a 3/4 de cucharadita (3.5 g).

Recetas – Roast Nut (frutos secos tostados) (Ciclo ❿)

Almendras tostadas ligeramente saladas

8 tazas (1100 g) de almendras enteras crudas
1/2 taza (120 g) de agua hirviendo
2 cucharadas (34 g) de sal marina rosa del Himalaya o sal kosher
1 1/2 cucharadas (13 g) de aceite de oliva

En un tazón grande, disuelva 1 1/2 cucharadas (26 g) de sal en agua hirviendo. Agregue las almendras y revuelva suavemente. Escurra las almendras y agréguelas al molde para pan. Seleccione Roast Nut (frutos secos tostados); seleccione 55 minutos y presione el botón ▶II (inicio/pausa). Cuando termine el ciclo, coloque las almendras en un tazón grande y mezcle con el aceite de oliva y la sal restante. Extienda las almendras en una sola capa en una bandeja para que se enfríen. Almacene en un recipiente sellado. **Porciones: 32 (1/4 taza [37.3 g] cada una).**

Consejo de cocina:
La receta puede reducirse a la mitad; reduzca el tiempo de cocción a 45 minutos. Para obtener los mejores resultados, al tostar frutos secos, la capacidad mínima del molde para pan es de 4 tazas (596 g); la capacidad máxima es de 8 tazas (1190 g).

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su locaLidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	**SELLO DEL VENDEDOR**	**QUEJAS Y SUGERENCIAS**
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelos:	**Tipo:**	**Características eléctricas:**
29981, 29982	**BM13**	**120 V~ 60 Hz 550 W**

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: “Y” y/o “MX” y/o “MXY” y/o “Z”.