

**BLACK & DECKER\***

# **All-In-One Deluxe Horizontal™ Breadmaker**

***Operating Instructions & Cookbook***



***Delicious Home Baked Bread At A Press of A Button!  
B2005***

***Questions? Please call us Toll Free!  
1-800-231-9786***

# Important Safeguards



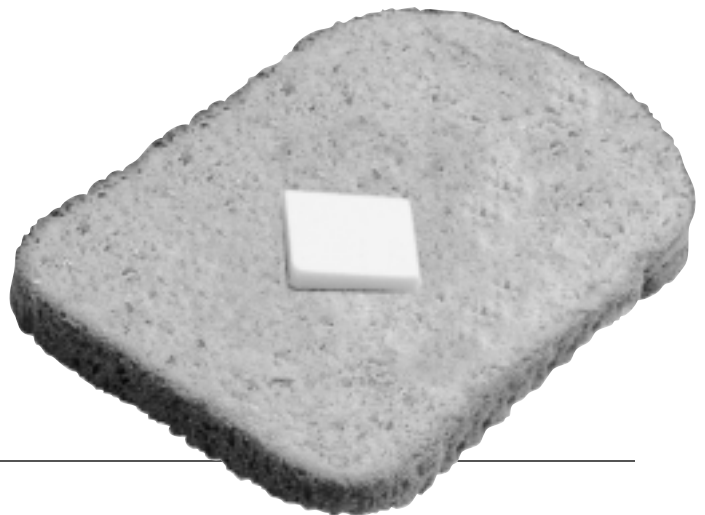
**W**hen using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

## ***Read all instructions.***

- Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or other parts of this Breadmaker in water or other liquid, except the Mixing Paddle, which may be immersed when removed from the Baking Pan for cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on, or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the toll free number on the cover of this manual for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, a heated oven, or on top of a microwave oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
- To turn off, disconnect from outlet by grasping the plug. Do not yank on cord.
- Do not use Breadmaker for other than intended use.
- Do not use Breadmaker for storage purposes nor insert any utensils as they may create a risk of fire or electric shock.

- Avoid contact with moving parts.
- Do not remove the Baking Pan during operation. Press START/RESET and hold until you hear a beep if you need to stop operation.
- Do not pour any ingredients directly into the Breadmaker—only into the Baking Pan. It is important to remove the Baking Pan from the unit before putting ingredients into the Pan (except when using the “Add-Ingredient” function, see pg. 10) to avoid accidentally spilling ingredients into the oven chamber.
- Place the Breadmaker out from under cabinet and at least 2 inches (5 cm) away from any walls to allow for steam from vents.
- Do not cover the Breadmaker with towels or other material that may prevent steam from escaping. Some steaming from vents is normal.
- Do not clean with scouring pads. The Baking Pan and Mixing Paddle have a non-stick coating. Refer to the “Care and Cleaning” section of this book.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.
- To avoid damaging the machine, do not place the Baking Pan or any other object on top of the unit.
- Only use with provided Baking Pan.

## ***Save These Instructions***



# Important Safeguards



## ***Things You Should Know About Your Breadmaker***

### **POLARIZED PLUG**

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

### **TAMPER-RESISTANT SCREWS**

This appliance is equipped with tamper-resistant screws to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover**. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done **only** by authorized service personnel.

### **ELECTRICAL CORD**

The cord length of this appliance was selected to reduce safety hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord with a polarized plug may be used. It should be rated not less than 10 amperes, 120 Volts, and have Underwriters Laboratories (U.L.) or Canadian Standards Association (CSA) listing, depending on the country. When using a longer cord, be sure it does not drape over a working area or dangle where it could be pulled on or tripped over. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Product may vary slightly from what is illustrated.

### **BEFORE FIRST USE**

There's nothing like the aroma of fresh-baked bread. With the All-In-One Deluxe Horizontal™ Breadmaker, you can have the old-fashioned goodness of homemade bread with today's automatic convenience. That's because the All-In-One Deluxe Horizontal™ Breadmaker does the work for you. Even if you've never made homemade bread before, you'll rise to the occasion with this Breadmaker.

Please take a few minutes to read this Use & Care Instruction/Cookbook and to find a place to keep it handy for reference. Pay particular attention to the safety instructions provided for your protection. Review the product warranty and service statements and fill out and mail in the owner registration form.

Carefully unpack the Breadmaker and remove all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packing, wipe the Baking Pan, Mixing Paddle, and outside surface of the Breadmaker with a clean, damp cloth. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of the Breadmaker.



# Table Of Contents



<b>Important Safeguards</b> .....	<b>2</b>
<b>Polarized Plug</b> .....	<b>3</b>
<b>Tamper-Resistant Screws</b> .....	<b>3</b>
<b>Electrical Cord</b> .....	<b>3</b>
<b>Before First Use</b> .....	<b>3</b>
<b>Getting To Know Your Breadmaker</b> .....	<b>5</b>
<b>Quick Tips</b> .....	<b>5</b>
<b>Names of Parts</b> .....	<b>5</b>
<b>Control Panel Settings &amp; Functions</b> .....	<b>6</b>
<b>Bread Type Setting Descriptions</b> .....	<b>6</b>
<b>How to Use Your Breadmaker</b> .....	<b>7</b>
<b>Using the “Add-Ingredient” Function</b> .....	<b>10</b>
<b>Setting the Timer</b> .....	<b>10</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>11</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>12</b>
<b>Slicing &amp; Storing Bread</b> .....	<b>13</b>
<b>Care &amp; Cleaning</b> .....	<b>13</b>
<b>Storing the Unit</b> .....	<b>13</b>
<b>Service or Repair</b> .....	<b>14</b>
<b>Full One-Year Warranty</b> .....	<b>14</b>
<b>COOKBOOK SECTION</b>	
<b>Bread and Dough Ingredients</b> .....	<b>16</b>
<b>Tips for Getting the Best Results</b> .....	<b>17</b>
<b>Tips for Handling Dough</b> .....	<b>17</b>
<b>Recipe Index</b> .....	<b>18</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>19</b>
<b>Need Help? (Questions and Answers)</b> .....	<b>34</b>

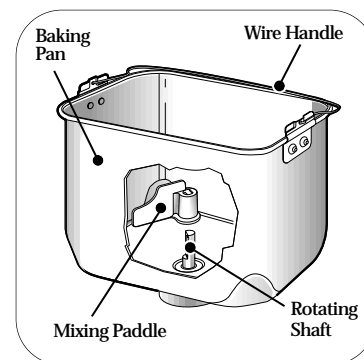
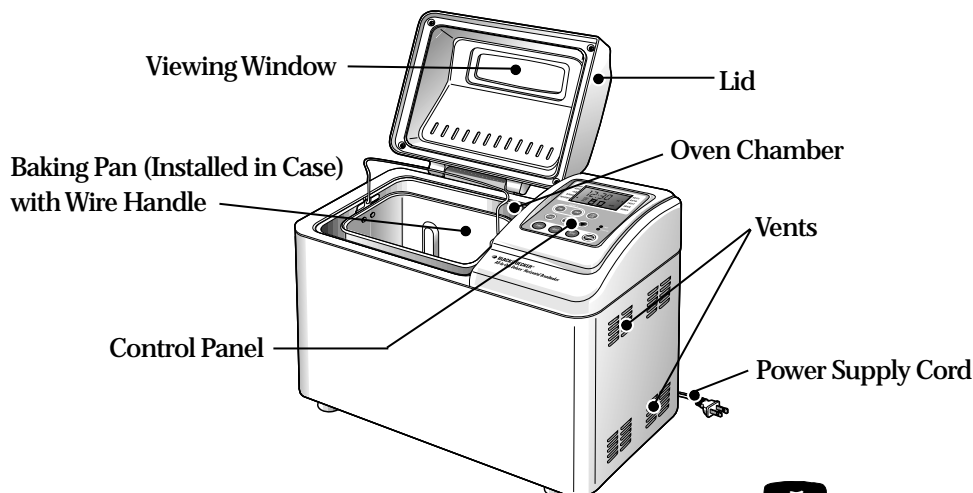
# Getting To Know Your Breadmaker



## Quick Tips

- Your breadmaker has a size selector so you can make large loaves of bread from 1.5 (700 g) to 2 lb (900 g).
- There are 10 settings including JAM, CAKE and DESSERTS.
- The SUPER RAPID bake setting can produce **variations of white bread** in 70 minutes. This setting can only be used with recipes supplied (see pg. 21). **You cannot use the timer** with this selection. This setting cannot handle heavier recipes such as whole grain because of its shortened rising cycle.
- Depending on the recipe you select, the DOUGH setting will let you produce dough that can be shaped into cinnamon rolls, pizza, long loaves, pretzels, or more. Consult the Cookbook section of this manual.
- The CAKE setting will let you make non-yeast “Quick Breads” such as a coffeecake. The DESSERTS setting can be used to make Apple Crisp, puddings, and more!
- The Crust Control function lets you choose LIGHT or DARK crust on the BASIC, SUPER RAPID bake, SWEET or FRENCH settings. It cannot be used on the GRAIN, CAKE, BAKE, JAM, DOUGH, OR DESSERTS settings.
- The “Keep Warm” function begins automatically after bread is baked. It keeps baked bread warm up to an hour after the baking is done. This function stops after 60 minutes or when the unit is unplugged, or the Start/Reset button is pressed.
- An “Add-Ingredient” function signals with beeps when it’s time to add ingredients such as fruits or nuts to recipes used with any setting except SUPER RAPID, JAM, FRENCH and BAKE. A beep signals before kneading is completed to let you know when to add ingredients. This feature helps keep fruit or nuts whole (See “Add-Ingredient Function” pg. 10 for more details). If you use the TIMER to delay baking, you may add all ingredients at once and bypass this function, however, your fruit or nuts may get “chopped” and blended into the bread.
- Do not cover the breadmaker with towels or other material that may prevent steam from escaping. Some steaming from vents is normal. Because of escaping steam, you should keep the breadmaker several inches away from cabinets while making bread.
- Do not place any objects on top of the breadmaker.
- **IMPORTANT: Add ingredients in the order they are specified in the recipe. For best results, accurate measuring of ingredients is very important.** Do not put larger quantities than recommended into the Baking Pan as it may produce poor results and may damage the breadmaker.

## Names Of Parts



# Control Panel Settings & Functions



**NOTE:** When using the touch pad control, be sure to press the pad until you hear a beep.

## 1. Digital Display Window

- The black arrow in the display indicates your bread setting choice; from BASIC through DESSERTS.
- When set, the digital clock will show either the current time of day, or, when the breadmaker is operating, the time it will take for your bread to be completed under the selected setting.
- Shows minute-by-minute time countdown.
- Indicates troubleshooting message in the Window (see “Troubleshooting” pg. 11)

## 2. Loaf Size

Use to choose your loaf size, either 1.5 lb. (700 g) or 2 lb. (900 g).

- Press this button to move the selector for the size loaf you will bake.

- Note that the 2.0 lb setting has a higher temperature than the the 1.5 lb and may produce darker loaves.

## 3. Clock Button

Use when setting the current time of day.

- The CLOCK button is used with the “Up” and “Down” arrows to set the clock.

## 4. Timer Button

Use when setting the TIMER to delay baking.

- The TIMER button is used with the “Up” and “Down” arrows to set the time you wish your bread to be complete (up to 13-hour delay).

## 5. Crust Button

Lets you choose LIGHT or DARK Crust.

- Press this button to move the arrow in the display.

## 6. Start/Reset Button

- Press to start operation and to display the time it will take for your bread to be completed under the selected setting.

- Press and hold to cancel the breadmaking operation. The red “on” light goes out & unit beeps (DO NOT press when you are just checking the progress of your bread or you will cancel your program).

## 7. Indicator Lights

- The red “operation ” light indicates that the bread-making operation has started. When the cycle is complete, the red light will flash for 60 minutes in its “Keep Warm” cycle. If you do not remove the bread after 60 minutes, it will simply remain on to show you that the unit is still plugged in.
- The green “timer” light indicates that the timer function is on. When the actual breadmaking operation begins, the green light will go off, and the red light will come on.

# Bread Type Setting Descriptions

**NOTE:** The number in parentheses following each setting description represents the total baking time. Each setting begins with a preheat period which delays the mixing cycle until the desired temperature is reached within the oven chamber. The preheat cycle is included in the overall cycle time.

## **BASIC BREAD/LIGHT Crust or DARK Crust (3:50 hours)**

This setting is used for breads which primarily use

white flour, though some recipes may include small amounts of whole wheat flour as well. In the U.S., be sure to use Bread Flour; in Canada, you may use Canadian All-Purpose Flour or Bread Flour. Follow recipes carefully. Basic Bread/Light Crust will produce good results when you are using ingredients such as cheese, nuts, or cornmeal as they tend to brown easily. Choose Basic Bread/Dark Crust, to produce a loaf with a darker crust without lengthening the baking time.

# Bread Type Setting Descriptions



## ***SUPER RAPID BAKE/LIGHT Crust or DARK Crust (1:10 hours)***

This setting is used **only** to make selected recipes quickly whether you choose a LIGHT or DARK crust. **Refer to the recipe section of this booklet for a complete list of all recipes that can be used with this setting.** This setting cannot be used successfully to make breads other than those specified due to the shorter rising time of this cycle.

## ***SWEET/LIGHT Crust or DARK Crust (3:50 hours)***

Use this setting for recipes that use fruit juice, large amounts of sugar, cheese, or added sweet ingredients such as raisins, dried fruit, or chocolate. Baking temperature is lower to prevent burning.

## ***GRAIN (4:10 hours)***

This setting is used for recipes with significant amounts of whole wheat or rye flour, oats, or bran. This setting has a longer rise cycle and preheat cycle to allow heavier grains to expand. Generally, whole wheat/multi-grain breads are shorter and denser than Basic or Sweet breads. **You cannot use the CRUST color selections** with this setting.

## ***FRENCH/LIGHT or DARK Crust (3:45 hours)***

This setting is used for basic French or garlic French bread. See the Cookbook section for the recipe. Because it uses water instead of milk, French bread has a crispier crust and softer center than milk-based breads. At approximately 2 hours and 10 minutes into the program (the display will read between 1:30 and 1:35), there is a series of beeps. This signals you may take out the bread, manually shape it into a long loaf, let it rise again, and bake it in an oven if you prefer traditional French Bread loaves.

## ***CAKE (1:40 hours)***

Similar to the BAKE setting, this setting is used for non-yeast breads often referred to as "Quick Breads" and cakes. Unlike the BAKE setting, the temperature is not adjustable on this set-

ting and you **MUST** use the Mixing Paddle. Approximately 10 minutes into the program (the display will read around 1:30), there is a series of beeps. This signals you to scrape down the sides of the Pan with a spatula and stir the mixture. You may also add ingredients (like nuts or a cinnamon/sugar topping) at this time.

## ***BAKE (30 min - 1:30 hours)***

This setting is for quick breads (non-yeast breads) and may be used with some cake recipes by lowering the manufacturer's recommended temperature setting by 50° F (10°C) and increasing the time. Some experimentation may be necessary. Temperature ranges between 300° F - 420° F (154°C - 216°C). You don't need to use the paddle. This setting is good for frozen and thawed doughs.

## ***JAM (1:22 hours)***

This setting is used to cook homemade jams and fruit marmalade. Fresh or frozen fruits will have to be chopped or processed before measuring them into the Baking Pan. To reduce splatter and cleanup, place an aluminum foil "collar" around the Baking Pan after inserting it into the unit.

## ***DOUGH (2:00 hours)***

This setting makes bread-style dough. Dough can be shaped to make pizza, rolls, bread sticks, long loaves or braids that must then be baked in a conventional oven.

## ***DESSERTS (1:39 hours)***

This setting is used for a variety of desserts such as apple crisp, cobbler, or puddings. Most recipes call for some preparation of ingredients before placing them in the Baking Pan. Check the Cookbook section for specific recipes and try variations of your own. Approximately 14 minutes into the program (the display will read around 1:25), there is a series of beeps. This signals you to scrape down the sides of the Pan with a spatula and stir the mixture. You may also add ingredients (raisins, nuts, etc.) or toppings at this time.

## How To Use Your Breadmaker

**T**he bread making settings in this unit will combine ingredients, knead, and bake bread from start to finish – automatically.

The CAKE and BAKE settings will allow you to use your breadmaker almost like an oven to make quick breads and loaf cakes. However, they require some additional scrape down/mixing manually. The JAM setting requires some pre-Bake Pan preparation of fruits by cutting or processing them in advance. However, your breadmaker will combine ingredients, mix, and boil jams and marmalades automatically.

The DOUGH setting makes dough for a variety of recipes but you must shape and bake the dough yourself in a conventional oven. To delay completion, the automatic TIMER may be programmed to make bread while you are at work or asleep. (See "Setting the Timer" pg. 10)

The Cookbook section of this book includes recipes that have been thoroughly tested in the Household Products, Inc. test kitchen to ensure best results in both the United States and Canada. Flours, cornmeal, and a few other ingredients vary widely between the two countries.

**NOTE:** The term, "All-Purpose Flour" for example, is applied to two totally different types of flour depending on whether it is purchased in the U.S. or Canada. Canadian "All-Purpose Flour" will produce good to excellent results in this Breadmaker; whereas American "All-Purpose Flour" will produce poor results.

Most North American national brand flours and yeasts will produce good results. Keep in mind that the recipes included here have been created by our Home Economists specifically for this automatic breadmaker and may not produce acceptable results in other similar breadmakers.

# How To Use Your Breadmaker



**For all Bread SETTINGS (including DOUGH) follow these instructions:**

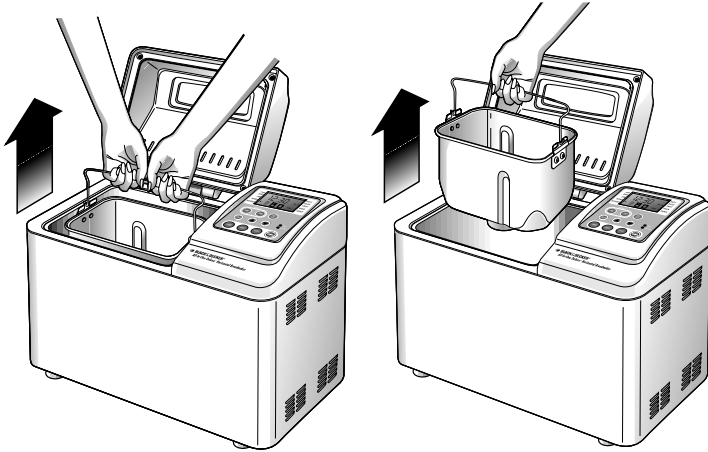
**1** Open the lid, grasp the wire handle with two hands, and remove the Baking Pan by pulling straight up and out. It is important to remove the Baking Pan from the unit rather than add ingredi-

*Inaccurate measurements, even if only slightly off, can make a difference in results.*



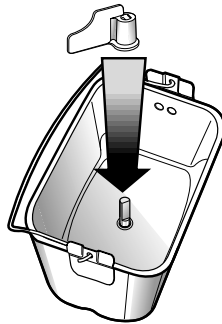
● **Yeast is always added last. Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients, salt or shortening.**

**4** Place the Baking Pan straight down into the unit until it is seated firmly.



ents into the Pan while it is in place to avoid accidentally spilling ingredients into the oven chamber.

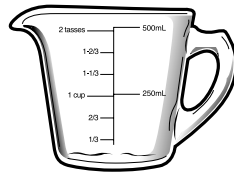
**2** Attach the Mixing Paddle onto the shaft inside the Baking Pan by lining up the flat side of the Paddle with the flat side on the shaft. Gently push the Paddle onto the shaft.



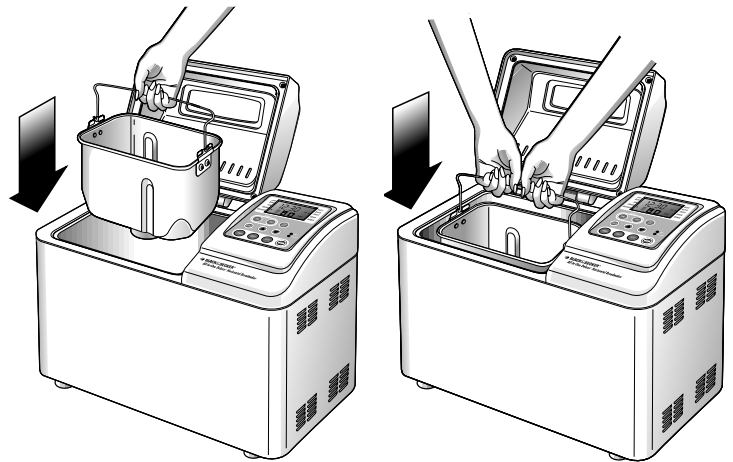
**3** Select a recipe from the Cookbook section of this booklet. When following the recipe:

● **Always add ingredients into the Baking Pan in the order they are listed.**

● **Measure ingredients carefully & accurately. To measure liquids, use a see-through measuring cup and check the measurement at eye level.**



● **When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off the ingredients with the straight-edge of a knife or metal spatula.**





# How To Use Your Breadmaker



**5** Close the lid and plug into an outlet (120 volt). An ARROW will come up in the display window indicating BASIC bread and showing two icons—one for loaf size (2.0 or 1.5 lbs.) and one for Crust Color (Light or Dark). You will also see 12 a.m. flashing in the display window. If you wish to use the TIMER to delay baking, you will first have to set the correct time of day. However, if you want to start the breadmaking operation now, it is not necessary to set the CLOCK.

**6** To bake a Basic loaf of bread with a Light Crust, simply press the START/RESET Button.



However, you can choose a different setting for your recipe by pressing the MENU button on the pad. Each time you press MENU, the arrow in the display window will point to the next selection (i.e. RAPID bake, SWEET bread, etc.) If you are using a recipe that calls for the BASIC, RAPID bake, SWEET or FRENCH bread setting, choose a crust color by pressing the CRUST button to select LIGHT or DARK.



However, you can choose a different setting for your recipe by pressing the MENU button on the pad. Each time you press MENU, the arrow in the display window will point to the next selection (i.e. RAPID bake, SWEET bread, etc.) If you are using a recipe that calls for the BASIC, RAPID bake, SWEET or FRENCH bread setting, choose a crust color by pressing the CRUST button to select LIGHT or DARK.



**7** Press the START/RESET Button once until it beeps and the red “operation” indicator light comes on. The flashing 12:00 a.m. will be replaced by the baking time for that setting, for example, 3:50, if you chose a recipe for the BASIC bread setting (regardless of whether you chose LIGHT or DARK crust).

It will count down the remaining time in one-minute intervals (3:49, 3:48, etc.) until the bread is done. When the baking is complete, several beeps will sound to alert you that the bread is ready and the red indicator light will begin flashing. In addition, a flashing 12:00 a.m. will reappear in the display screen.

**8** This Breadmaker is designed with a **Keep Warm** function that automatically begins when baking is complete. The red “operation” light will continue

to flash for up to 60 minutes after baking is complete and will keep bread warm during that time. At the end of the hour, the **Keep Warm** cycle will end and the light will remain on constantly, indicating the unit is still plugged in. The bread should then be removed as soon as possible to avoid getting soggy. You may remove the Baking Pan any time during the **Keep Warm** cycle. To turn off the **Keep Warm** feature before the 60 minutes are up, simply press the START/RESET button and hold it until the display time clears.

**NOTE:** The **Keep Warm** feature does not function for the JAM, DESSERTS or DOUGH settings since baking is not involved in these programs. If you leave finished dough in the unit over a period of time, it may over-rise and produce poor results. For best results, remove dough at the end of the program and follow the recipe directions for shaping, rising, and baking.

**9** This unit has a convenient Viewing Window so that you may watch the progress of the bread as it is mixed, kneaded, and baked. Occasionally, some moisture may form in the window during the rising cycle. If moisture forms, you may lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, however, DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING CYCLE (approximately the last hour) as this may cause the bread to underbake. Most of the moisture should disappear during the baking cycle.

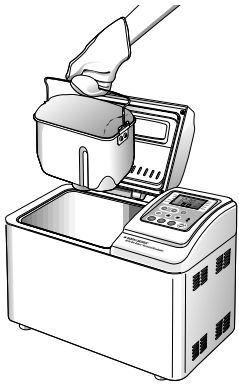
**10** To remove the Baking Pan, use pot holders or oven mitts, grasp the wire handle with both hands and pull straight up on the Baking Pan. Fold and lock the wire handle down. Turn the pan on its side and gently shake the bread out onto a wire cooling rack. The Baking Pan and Mixing Paddle have a non-stick coated finish so that the bread should come out easily. Do not use metal utensils to remove bread as they may scratch the non-stick coating. If you have difficulty removing bread from the Baking Pan, slide a flat rubber or plastic spatula



# How To Use Your Breadmaker



along the sides of the pan to loosen the loaf. Turn the pan over and shake the loaf out. Allow the bread to cool before slicing. If the Mixing Paddle remains in the bottom of your loaf, allow the loaf to cool then use a plas-



tic spoon or rubber spatula to remove the paddle. Do not use a knife or other sharp metal object as this will scratch the non-stick coating on the Mixing Paddle.

## Using The “Add-Ingredient” Function

**1** All settings, except for RAPID bake, FRENCH and JAM have a built-in “Add-Ingredient” function which signals with beeps when it’s time to add ingredients such as fruits or nuts. The beeps sound before kneading is complete to let you know it’s time to add the ingredients. The actual time of the beeps can vary up to 5 minutes depending on the room temperature at the time when you started the bread making program. The following chart can be used for reference:

Setting Signals	When to add Ingredients after Starting Program	Time Displayed when Beeper Signals
Basic Bread	30-35 minutes into program	3:15-3:20
Sweet Bread	30-35 minutes into program	3:15-3:20
Grain	37-42 minutes into program	3:28-3:33
Cake	10 minutes into program	1:30
Dough	40-45 minutes into program	1:15-1:20
Desserts	14 - 16 minutes into program	1:23-1:25

**2** This function lets you add ingredients so that they don’t get chopped up by the Mixing Paddle and blended into your loaf. If you are using the TIMER to delay baking (perhaps while you are asleep

or away from home), you may bypass this function by ignoring the signal and adding ingredients in the order called for in the recipe, however, you may end up with somewhat broken pieces.

**3** To add ingredients, raise the lid and carefully pour the ingredients into the Baking Pan. **CAUTION: It is important to avoid spilling ingredients into the oven chamber.**

## Setting The Timer (For Delayed Completion)

Use the TIMER when you would like to delay the completion of your bread or dough. This feature allows you to delay bake time for up to 13 hours. For example, it lets you set the TIMER at 7 p.m. one evening so that you can wake to fresh bread by 8 a.m. the following morning. **NOTE: The TIMER cannot be used with the Rapid Bake setting.**

**To set the TIMER, follow these instructions:**

**NOTE: Be sure you have followed the “How to Use Your Breadmaker” steps 1-6 in preparing the ingredients in the Baking Pan and selected a MENU. It is not recommended that you use the “Delayed Completion” function and TIMER with recipes that call for fresh ingredients that might spoil such as eggs, fresh milk, buttermilk, or cheese.**

**1** To use the TIMER, you must first set the digital clock to the correct time of day. To change the flashing 12:00 a.m., first press the CLOCK button. **While the “Hour” is flashing, immediately** press the “Up” and “Down” arrows to change the time in 1 hour intervals. Make sure the “a.m.” or “p.m.” displayed is appropriate. **While the correct hour is flashing** in the display, press the CLOCK button again to set the minutes. If the hour display has stopped flashing before the minutes have been set, press the CLOCK button twice. **While the “00” is flashing,** the minutes can be set by pressing the “Up” and “Down” arrows. You may hold either arrow to rapidly change the time in 5-minute intervals, or press and release to change 1 minute at a time.

**2** **Once the clock is set,** the TIMER can easily be set following similar steps. To wake up to the aroma of fresh baked bread at 8:30 a.m. for example, press and hold the TIMER button until  appears on the display, and the hour flashes as it did when setting the clock above. **While the “hour” is flashing,**

# How To Use Your Breadmaker



press the “Up” or “Down” arrows to reach “8”, checking to make sure “a.m.” is displayed. To set the minutes, press the TIMER button **while the hour setting is flashing**. If the hour setting has stopped flashing before the minutes have been set, press and hold the TIMER button. With the hour setting flashing again, immediately press the TIMER button to set the minutes. **While the “00” is flashing**, the minutes can be set to “30” using the “Up” or “Down” arrows. When the “30” stops flashing and the current time is displayed, the timer is set.

**3** To start the delayed completion timer, press the TIMER button. The completion time will flash **briefly** and be replaced by the current time in the display, and the green TIMER light will come on. It is not necessary to press the START/RESET button. If the green light does not come on, and “13 Hr [TIMER] [ERR]” appears on the display, you have set the TIMER for longer than the maximum 13 hour delay. To reset the TIMER hold the TIMER button until the hour setting flashes, and the time can be changed using the “Up” and “Down” arrows. If the green light does not come on, and “0 Hr [TIMER] [ERR]” appears, the TIMER has been set for a delayed completion time which is shorter than the actual bake time (for example 3:50 is the bake time for SWEET bread). Reset the TIMER for a longer delayed completion time.

**4** To cancel the TIMER function, press the TIMER button and the green light will go out.

**5** To check the completion time while the green TIMER light is on, press the TIMER button twice.

**6** When the actual breadmaking operation begins, the green “timer” light will go out, the red “operation” light will come on, and total bake time (3:50 for SWEET bread) will appear on the display. The bake time will count down in one-minute intervals. When the end of the countdown is reached, a beeping signal will sound and your bread is complete. The red light will now begin flashing to show the Breadmaker has automatically activated the 60-minute “Keep Warm” function.

## Troubleshooting

Specific questions about the breadmaker functions and problems with ingredients or recipes are addressed in the “Need Help?” section beginning on pg. 34.





- If there is an operational problem with the unit, you may see a hyphen, colon, double hyphen (- : --) message in the display window. This means there is an operational/mechanical malfunction. **DO NOT USE THE UNIT.** Unplug the unit and contact your local service center for repair. Call the toll-free number on the cover of this booklet to ask for the location of the Black & Decker service center nearest you.
- If the START/RESET button is pressed and the word “HOT” appears in the display window, it indicates that the unit has not cooled sufficiently after baking to use immediately again. Open the lid, remove the Baking Pan and allow the inside of the unit to cool. Once the unit has cooled sufficiently, pressing the START/RESET button will immediately start the breadmaking operation.
- For specific problems with Bread/Dough results, see the Troubleshooting guide on the next page:



# Troubleshooting Guide



**NOTE:** The number one cause for poor results is improper measurement of ingredients (see page 8). The checklist below offers several possible solutions. Try one adjustment at a time and only make one change per loaf. If results do not improve with the first adjustment, move to the next possible solution.

RESULTS →		Loaf Rises Then Falls "Cratered Loaf"	Loaf Rises Too High "Mushroom Loaf"	Loaf Does Not Rise Enough	Flat Loaf Little To No Rising	Crust Too Dark	Uncooked Or Partially Cooked	Not Mixed Or Partially Mixed	Gnarly Knotted Top	Loaf Core Texture Heavy & Dense	High Altitude Adjustment	
												
POSSIBLE SOLUTIONS												
MEASUREMENT	FLOUR	↑										
		↓		2 Tbsp.					2 Tbsp.	2 Tbsp.		
	WATER OR MILK	↑			2 Tbsp.				2 Tbsp.			
		↓	2 Tbsp.	2 Tbsp.				2 Tbsp.				2 Tbsp.
	SALT	↑	1/4 tsp.	1/4 tsp.								
		↓			1/4 tsp.							
	SUGAR OR HONEY	↑			1 tsp.						1 tsp.	
		↓		1 tsp.			1 tsp.					
	YEAST	↑			1/4 tsp.						1/4 tsp.	
		↓	1/4 tsp.	1/4 tsp.								1/4 tsp.
INGREDIENT	WATER OR MILK	Not Enough Water Or Milk			✓			✓	✓			
		Liquid Too Hot Or Too Cold				See Page 17						
	FLOUR	Too Old			✓	✓						
		Low In Gluten Content			See Page 16	See Page 16						
		Too Fine	See Page 16		See Page 16			See Page 16				
	YEAST	None Was Added				✓						
		Out of Date Code				See Page 16						
		Used Fresh (Wrong Type)		See Pages 16 & 17	See Pages 16 & 17	See Pages 16 & 17					See Pages 16 & 17	
	SALT	Forgotten		✓								
		Too Much			✓	✓						

↑ Increase Amount

↓ Decrease Amount

# How To Use Your Breadmaker



## Slicing & Storing Bread

For best results, allow loaves to cool on a wire rack 15 to 30 minutes before slicing. You may use an electric knife (such as the Black & Decker Slice Right™ Electric Knife Model EK300) for even slices. Otherwise, use a sharp knife with a serrated blade.

Store bread tightly covered (resealable style bags or plastic containers work well) at room temperature up to three days. If weather is hot and humid, store in the refrigerator. For longer storage (up to one month), place bread in a tightly covered container in

the freezer. If you store the bread in the refrigerator, leave it out to bring it to room temperature before serving. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially-made bread.

Leftover slightly hardened bread may be cut into 1/2" (1.27 cm) or 1" (2.54 cm) cubes and used in favorite recipes to make croutons, bread pudding, or stuffing.

## Care & Cleaning

**CAUTION:** To avoid electric shock, unplug the unit and allow the Breadmaker to cool before cleaning.

For best performance and maintenance, it is recommended to clean the breadmaker after each use as follows:

### Outer Body and Oven Chamber:

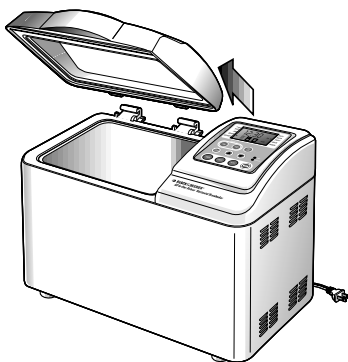
Wipe the outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge. Use a damp sponge or cloth to wipe out any flour, crumbs, or other materials from the oven chamber.

### Lid

This unit has a removable Lid for easy cleaning. Open the Lid halfway and pull it out towards you. Wipe it with a damp cloth or slightly dampened sponge. **DO NOT IMMERSE THE LID** in liquid. Clean the viewing window with a moist soft cloth (not paper towel), then be sure to wipe it dry.

**CAUTION:** DO NOT clean window with a commercial glass cleaner!

When reinstalling the lid, be sure the posts on the lid are fully inserted into the slots on the hinge of the Breadmaker. This will prevent damage when closing the lid. If you feel resistance when you try to close the lid, stop immediately and reposition it. The lid should close easily without any force being applied.



### Baking Pan and Mixing Paddle

Both the Baking Pan and Mixing Paddle have a non-stick coated surface. Do not use any harsh cleaners or utensils on these parts as scratching may occur. Over time, the non-stick surface may change in color due to moisture and steam. This is normal and has no effect on its use or quality.

Remove the Baking Pan and Mixing Paddle from the oven chamber before cleaning. Wipe the outside of the Baking Pan with a damp cloth. Be careful not to damage the rubber seal under the shaft. **NEVER TOTALLY IMMERSE THE BAKING PAN** in water. You can hand wash the inside of the Baking Pan with soapy water. The Mixing Paddle should be removed from the shaft and the depressed area under the Paddle cleaned. If the Mixing Paddle is hard to remove from the Baking Pan after baking, fill the Pan with hot water and let soak for 30 minutes to an hour. Next, pour out the water, turn the Pan over and wiggle the Paddle loose while holding the winged coupling on the bottom of the Pan. Using a toothpick or soft kitchen brush, clean out any dough left in the hole of the Paddle.

**CAUTION:** None of the breadmaker parts are dishwasher-safe. **DO NOT** place the Baking Pan, Removable Lid, or Mixing Paddle in the dishwasher.

### Storing The Unit

Be sure to dry all parts before storing and wipe any moisture from the Viewing Window. To prevent loss, you may want to store the Mixing Paddle on the shaft. Close the Lid and do not store anything on top of the Lid.

# Service Or Repair



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

If mailing or shipping your Breadmaker, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. **Be sure to clean the unit before packing.** You may use original packaging as long as you’ve included packing material suitable for shipping. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

Consumer-replaceable parts and accessories are available at Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Centers.

## **Full One-Year Warranty**

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel.

If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling or by writing:

### **In the U.S.A. or Canada**

Consumer Assistance and Information  
Applica Consumer Products, Inc.  
6 Armstrong Road  
Shelton, Connecticut 06484  
1-800-231-9786

120 V, 60 Hz, AC Only, 600 Watts

Listed for use in Canada and the U.S.A. by Underwriters Laboratories, Inc.  
and Canadian Standards Association  
Copyright ©1998-2000 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub No. 174598-01-RV01  
Printed in People’s Republic of China



\*  **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

 **BLACK & DECKER**<sup>®</sup>

# Bread Recipes



For Black & Decker Breadmaker  
Model B2005

# Bread & Dough Ingredients



Some ingredients differ between Canada and the United States. Cheese, confectioner's (icing) sugar, and cornmeal are just a few ingredients that vary between the two countries. The major difference is in flour.

## **Flours**

**Canadian flours** are milled from harder wheats so breads can be successfully made from national brands of both **All-Purpose Flour** and **Bread Flour**. U.S. "All-Purpose Flour" will produce poor results and should not be used with this unit. In the U.S., it is important to use "**Bread Flour**" for even-textured loaves.

- **Bread flour** is processed from hard wheat and is high in the protein substance called gluten. When mixed and kneaded, the gluten stretches and incorporates air bubbles to produce a light, fine-textured loaf. The stretchy resilience of gluten makes this kind of flour most tolerant to high temperatures, altitude, or high humidity.
- **Canadian "All-Purpose Flour"** is easy to find and has been extensively tested with the recipes included in this book with good results. Canadian Bread Flour may also be used with good results.
- **Whole wheat and multi-grain flours** contain the bran and germ of the grain. Although higher in fiber, these flours are lower in gluten than bread flour. Rye flour does not contain any gluten and therefore, must be used in combination with other flours. Whole wheat, multi-grain and rye flour typically produce shorter, denser loaves. Whole wheat flours vary greatly between the United States and Canada and from one brand to another. The recipes have been developed and tested using nationally available brands of flour.

## **Fat**

- **Butter, margarine or vegetable shortening** are often interchangeable in most bread recipes. Vegetable oil should not be substituted for shortening, butter or margarine (fat adds flavor and tenderness to the dough). **Low-fat (diet) margarines are high in water content but may be substituted with acceptable results for people on a low fat diet.**

## **Salt**

- In very small amounts, **salt** adds flavor and controls the rising action of the yeast, allowing the dough to rise evenly. In high altitude areas, additional salt may be needed to improve bread results, however, keep in mind that too much salt may prevent the bread from rising.

## **Liquid**

- **Milk**—whole, 1% or 2% fat, skim, buttermilk, or reconstituted (powdered) dry milk, and water are the most commonly used liquids in bread recipes. Milk provides a soft crust, and gives bread a velvety texture. If your recipe calls for powdered milk and you prefer to use fresh milk, simply substitute the milk for the water and powder. Water makes a crisper crust.

## **Sweeteners**

- Natural sweeteners, such as white or brown sugar, honey, and molasses help the yeast in a recipe to grow. Sugar serves as food for the yeast. Without sugar, the yeast will not grow and the bread will not rise. The balance of sugar, salt, and yeast is a very important part of the bread making process. Sweeteners enhance the bread flavor and the browning process. If you prefer to use a sugar substitute, your baking results may vary with the type and amount of sugar substitute used.

## **Yeast**

- **Yeast** is a heat-sensitive plant that feeds on the sugar in dough. Too much heat will kill the yeast, too little will slow the yeast action. Check the expiration date to be sure the yeast is fresh. The recipes in this cookbook have been tested with Traditional Dry yeast but you may also use Bread Machine yeast.

\*See the test for yeast freshness on the next page.



# Bread & Dough Ingredients



**\*The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:**

- A) Place 1/2 cup of lukewarm water into a small cup or bowl.
- B) Stir 1 tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
- C) Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.
- D) The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.

## Tips For Getting The Best Results

- Use only fresh ingredients.
- In the U.S.: Use Bread Flour; In Canada: Use All-Purpose Flour or Canadian Bread Flour.
- Use lukewarm water – not cold water.
- Measure ingredients accurately and level off dry ingredients with the flat side of a knife or metal spatula. (See page 8 for measuring techniques).

## Tips For Handling Dough

- When recipes call for a “lightly floured surface,” use about 1 to 2 tablespoons flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
- Recipes referring to a “greased/oiled” bowl call for about 1 tablespoon oil or soft vegetable shortening spread on the bottom and sides of the bowl. You may prefer to use a non-stick vegetable spray to “grease” the bowl to cut down on added fats and calories.
- When you let dough “rest” and “rise” according to a recipe, place it in a warm, draft-free area. For best results, cover the dough with waxed paper and a clean, dry towel. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.



# Recipe Index



## Basic

Basic White	19
White Bread Variations	19
Bran Muffin Bread	19
Irish Soda Bread	20
Corn Bread	20
Breadmaker Sour Dough Bread	20
Sour Dough Starter	21

## Super Rapid Bake

Super Rapid Basic White	21
Super Rapid Lemon Poppy Seed	21
Super Rapid Italian Herb	22

## Sweet

Tangy Ginger Bread	22
Raisin Cinnamon Bread	23
Cheesy Cheese Bread	23
Aloha Bread	23
Chocolate Bread	23

## Grain

100% Whole Wheat Bread	24
Cracked Wheat Bread	24
Oatmeal Nut Bread	24
Caraway Rye Bread	25
Hearty Pumpernickel Bread	25

## Dough

Focaccia (Italian Flat Bread)	26
Baked Pretzels	26
Pizza Dough	27
Sweet Dough	27
Traditional Sour Dough	28
Challah Bread	28

## Bake

Banana Nut Bread	29
Caramel Monkey Bread	29

## French

Classic French	30
Garlic French	30

## Desserts

Apple Crisp	31
Rice Pudding	31
Berry Berry Cobbler	31

## Cake/Quick Bread

Pound Cake	32
Inside-Out Coffeecake	32
Moist Apricot Tea Cake	32

## Jam

Strawberry	33
Strawberry Pineapple	33
Three-Fruit Marmalade	33

# Basic



**These are the recipes you will bake time after time. Try these recipes first.**

## BASIC WHITE

1-1/3 cups	lukewarm water
2 tablespoons	powdered milk
1-1/2 teaspoons	salt
1 tablespoon	sugar
2 tablespoons	butter or margarine
3-3/4 cups	white flour*
1 teaspoon	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **BASIC** setting and 2.0 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

## BRAN MUFFIN BREAD

1-1/4 cups	lukewarm water
3 tablespoons	molasses
2 teaspoons	sugar
2 tablespoons	butter
1 teaspoon	salt
3 cups	white flour*
1/2 cup	bran cereal
1-1/4 teaspoons	yeast

**Add Ingredient:** 1/2 cup raisins

1. Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **BASIC** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
5. At "Add Ingredient" beep, add raisins.
6. The Complete Signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
8. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

## WHITE BREAD VARIATIONS

### For Breadsticks:

Prepare White Bread recipe and use Dough setting. Divide dough into 24 equal pieces. Shape each piece into a narrow 8-inch (20 cm) long rope. Place on greased baking sheets. Brush with milk and sprinkle with dried onion flakes or garlic powder. Cover and let rise 40 - 50 minutes or until doubled in size. Place a pan of hot water on lower rack of oven. Bake in preheated 375°F (191°C) oven for about 20 minutes.

### For Crusty Rolls:

Prepare White Bread recipe as above. Divide dough into 16 equal pieces. Shape each piece into a 2-inch (5 cm) ball and place on greased baking sheet. Cover and let rise 50 - 60 minutes, or until doubled in size. Place a pan of hot water on lower rack of oven. Bake in a preheated 375°F (191°C) oven for 17 - 20 minutes.

### For Butter-top Rolls:

Prepare White Bread recipe as above. Divide dough into 16 equal pieces. Shape each piece into a 3-inch (7.6 cm) oval. Place on greased baking sheet. With a sharp knife, partially slit top making a 1/4-inch (.64 cm) deep cut. Brush tops with butter and sprinkle with cornmeal. Cover and let rise 50 - 60 minutes. Place a pan of hot water on lower rack of oven. Bake in a preheated 375°F (191°C) oven for 17 - 20 minutes.

### Poppy Pan Rolls:

Prepare White Bread recipe as above. Divide dough into 24 equal pieces. Shape each piece into a 2-inch (5 cm) ball. Dip top into melted butter and then into poppy seeds. Place in greased muffin pans. Cover and let rise for about 60 minutes, or until doubled in size. Bake in a preheated 375°F (191°C) oven for 17 - 19 minutes.

\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.



## IRISH SODA BREAD

1-1/3 cups	milk
2 tablespoons	butter or margarine
2 teaspoons	sugar
2 teaspoons	caraway seeds
1/2 teaspoon	salt
1/2 teaspoon	baking soda
3-1/3 cups	white flour*
1 teaspoon	yeast

**Add Ingredient:** 1/3 cup raisins

1. Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **BASIC** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
5. At "Add Ingredient" beep, add raisins.
6. The Complete Signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
8. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**



**Note:** For traditional Sour Dough Bread, which bakes in an oven, see page 28.

## CORN BREAD

1 cup	lukewarm water
2 tablespoons	powdered milk
1/4 cup	honey
3 tablespoons	butter or margarine
1 teaspoon	salt
3 cups	white flour*
1/2 cup	cornmeal
1-1/4 teaspoons	yeast

**Add Ingredient:** 1/2 cup frozen corn kernels

1. Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **BASIC** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
5. At "Add Ingredient" beep, add frozen corn.
6. The Complete Signal will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
8. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

## BREADMAKER SOUR DOUGH BREAD

(Bakes in the Baking Pan)

2/3 cup	lukewarm water**
1-1/2 teaspoons	salt
1-1/2 teaspoons	sugar
3-1/2 cups	white flour*
1-3/4 cups	Sour Dough Starter (see recipe on page 21)
2-1/2 teaspoons	yeast

1. Measure all ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **BASIC** setting and 2.0 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push start button. There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when the bread is done.
6. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

\*\* When using American bread flour, use 1/2 cup water instead of 2/3 cup.

# Basic



## SOUR DOUGH STARTER

1 cup	skim milk
1 cup	lukewarm water
1 tablespoon	sugar
1 teaspoon	salt
2 cups	all-purpose white flour
1/2 cup	water
2-1/4 teaspoons	yeast



1. Heat the milk (do not boil) and add 1 cup water. Allow liquid mixture to cool to lukewarm. Pour into a large glass or ceramic bowl.
2. Add sugar, salt and flour and beat until well blended.
3. Cover with a clean towel and allow to sit in a draft-free place for 3 to 4 days. (The mixture should become bubbly.)
4. Heat 1/2 cup water to about 100°F (38°C). and dissolve yeast in the water. Pour yeast mixture into starter and mix until well blended.
5. Cover with a clean towel and leave at room temperature for 5 to 7 days. Mixture may separate; stir each day if desired. Store completed starter in refrigerator.
6. To use starter, bring to room temperature and allow it to bubble.
7. To replenish starter (this should be done after each use), add 1-1/2 cups all-purpose flour and 1-1/2 cups lukewarm water to the remaining starter.
8. Mix well.
9. Refrigerate starter until ready to use again.

**Note:** Do not be concerned if your starter does not bubble a great deal. It may still be used in the bread and the bread will have a mild sour dough flavor.

# Super Rapid Bake



## SUPER RAPID BASIC WHITE

1-1/4 cups	lukewarm water
3 tablespoons	powdered milk
1/2 teaspoon	salt
3 tablespoons	sugar
3 tablespoons	butter or margarine
3-1/4 cups	white flour*
4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **RAPID** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. Mixing begins immediately.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 1:10 hours**

## SUPER RAPID LEMON POPPY SEED

1-1/4 cups	lukewarm water
1-1/2 teaspoons	lemon juice, freshly squeezed
2 tablespoons	powdered milk
3/4 teaspoons	salt
2 tablespoons	sugar
2 tablespoons	butter or margarine
3 cups	white flour*
1/2 teaspoon	nutmeg
2 teaspoons	lemon rind, freshly grated
2 tablespoons	poppy seeds
4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **RAPID** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. Mixing begins immediately.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 1:10 hours**

\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

# Super Rapid Bake



## SUPER RAPID ITALIAN HERB

1-1/3 cups	lukewarm water
3 tablespoons	powdered milk
1/2 teaspoon	salt
3 tablespoons	sugar
3 tablespoons	butter or margarine
3-2/3 cups	white flour*
1-1/2 teaspoons	dried basil
1-1/2 teaspoons	dried marjoram
1-1/2 teaspoons	dried thyme
4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **RAPID** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. Mixing begins immediately.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 1:10 hours**



## Sweet



*Enjoy these recipes for a change of pace!*

## TANGY GINGER BREAD

1 cup	lukewarm water
1 large	egg, slightly beaten
1/4 cup	packed brown sugar
2 tablespoons	powdered milk
2 tablespoons	butter or margarine
1-1/2 tablespoons	molasses
3 teaspoons	grated orange rind
1-1/2 teaspoons	ground ginger
1 teaspoon	cinnamon
1 teaspoon	salt
3-1/4 cups	white flour*
3/4 teaspoon	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit.; close lid.
3. Select **SWEET** setting and 2.0 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. Mixing begins immediately.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.



## RAISIN CINNAMON BREAD

1	egg + water, lukewarm
2 tablespoons	packed brown sugar
2 tablespoons	powdered milk
1-1/4 teaspoons	salt
2 tablespoons	butter or margarine
3-3/4 cups	white flour*
1 teaspoon	cinnamon
1-1/4 teaspoons	yeast

**Add Ingredient:** 1/2 cup raisins

1. Add egg to measuring cup. Fill to 1-1/4 cups mark with lukewarm water.
2. Add to Baking Pan, along with next 7 ingredients, in the order listed.
3. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
4. Select **SWEET** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
5. Push Start button. There will be a 15-minute delay before mixing begins.
6. At "Add Ingredient" beep, add raisins
7. The Complete Signal will sound when bread is done.
8. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
9. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

## ALOHA BREAD

1-1/4 cups	milk
2 tablespoons	butter or margarine
2 tablespoons	sugar
1 teaspoon	salt
1 teaspoon	vanilla or coconut extract
3-1/3 cups	white flour*
1/2 cup	sweetened coconut flakes
1-3/4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **SWEET** setting and 2.0 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

## CHEESY CHEESE BREAD

3/4 cup	lukewarm water
1/2 cup	creamed cottage cheese
1/2 cup	shredded Swiss cheese
3 tablespoons	grated Parmesan Cheese
2 tablespoons	sugar
1 tablespoon	butter or margarine
1-1/2 teaspoons	salt
3 cups	white flour*
2 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **SWEET** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

## CHOCOLATE BREAD

1 cup	milk
1	large egg, beaten
2 tablespoons	butter or margarine
2 tablespoons	sugar
1 tablespoon	cocoa powder
1 teaspoon	salt
3-1/3 cups	white flour*
1/2 cup	chocolate chips
2 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **SWEET** setting and 1.5 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 15-minute delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:50 hours**

\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

# Grain



## 100% WHOLE WHEAT

1-1/2 cups	lukewarm water
2 tablespoons	powdered milk
1-1/2 teaspoons	salt
2 tablespoons	honey
2 tablespoons	molasses
2 tablespoons	butter or margarine
3-3/4 cups	whole wheat flour
1-3/4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **GRAIN** setting and 1.5 lb. loaf setting.
4. Push Start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when the dough is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 4:10 hours**

## CRACKED WHEAT

1-1/4 cups	lukewarm water
2 tablespoons	powdered milk
1-1/4 teaspoons	salt
2 tablespoons	honey
2 tablespoons	butter or margarine
1 cup	whole wheat flour
1-1/2 cups	white flour*
3/4 cup	cracked wheat (bulgar)
1-1/4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **GRAIN** setting and 2.0 lb. loaf setting.
4. Push Start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when the dough is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 4:10 hours**

## OATMEAL NUT

1-1/3 cups	lukewarm water
2 tablespoons	powdered milk
1-1/4 teaspoons	salt
2 tablespoons	molasses
2 tablespoons	butter or margarine
1 cup	whole wheat flour
2 cups	white flour*
1/3 cup	oatmeal, quick cooking
1-3/4 teaspoons	yeast

**Add Ingredient:** 1/2 cup chopped walnuts or pecans

1. Measure first 9 ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **GRAIN** setting and 1.5 lb. loaf setting.
4. Push Start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. At "Add Ingredient" beep, add nuts.
6. The Complete Signal will sound when the dough is done.
7. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
8. Allow to cool before slicing.

**Time: 4:10 hours**



\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.



# Grain

## CARAWAY RYE

1-1/4 cups	lukewarm water
2 tablespoons	powdered milk
1 teaspoon	salt
2 tablespoons	brown sugar
2 tablespoons	molasses
2 tablespoons	butter or margarine
3/4 cup	whole wheat flour
1-3/4 cups	white flour*
3/4 cup	rye flour
1 tablespoon	caraway seeds
1-3/4 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **GRAIN** setting and 2.0 lb. loaf setting.
4. Push Start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 4:10 hours**

## HEARTY PUMPERNICKEL

1-1/4 cups	lukewarm water
1/3 cup	molasses
2 tablespoons	cocoa powder
1-1/2 tablespoons	vegetable oil
1 tablespoon	caraway seeds
1-1/2 teaspoons	instant coffee crystals
1-1/2 teaspoons	salt
1-1/2 cups	white flour*
1 cup + 2 tablespoons	whole wheat flour
1 cup + 1 tablespoon	rye flour
3 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **GRAIN** setting and 1.5 lb. loaf setting.
4. Push Start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 4:10 hours**



\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

# Dough



## FOCCACIA (Italian Flat Bread)

1 cup	lukewarm water
1/4 cup	coarsely chopped fresh basil
1/4 cup	coarsely chopped chives
2 tablespoons	butter or margarine
2 tablespoons	chopped garlic
1 teaspoon	salt
3 cups	white flour*
2 teaspoons	yeast
3 tablespoons	olive oil, divided

1. Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan. (Not olive oil.)
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DOUGH** setting and push start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the dough is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and carefully turn dough out of Baking Pan and place in a bowl coated with 1 tablespoon olive oil. Turn dough to coat evenly.
6. Cover and let rest 30 minutes.
7. Divide dough in half, place each half on a 14 x 10-inch (36 x 25 cm) baking sheet, and roll into 8 x 9-inch (20 x 23 cm) rectangles. Desired thickness is 1/2-inch (1.27 cm). (All the dough may be rolled onto one larger baking sheet if desired or rolled into any shape desired.)
8. Brush dough with remaining olive oil (more may be used if desired).
9. Bake in preheated 425°F (218°C) oven for 20 minutes or until lightly browned.
10. Allow to cool for 10 minutes and cut into squares.

**Time: 2 hours (for dough)**

Serving Suggestion:

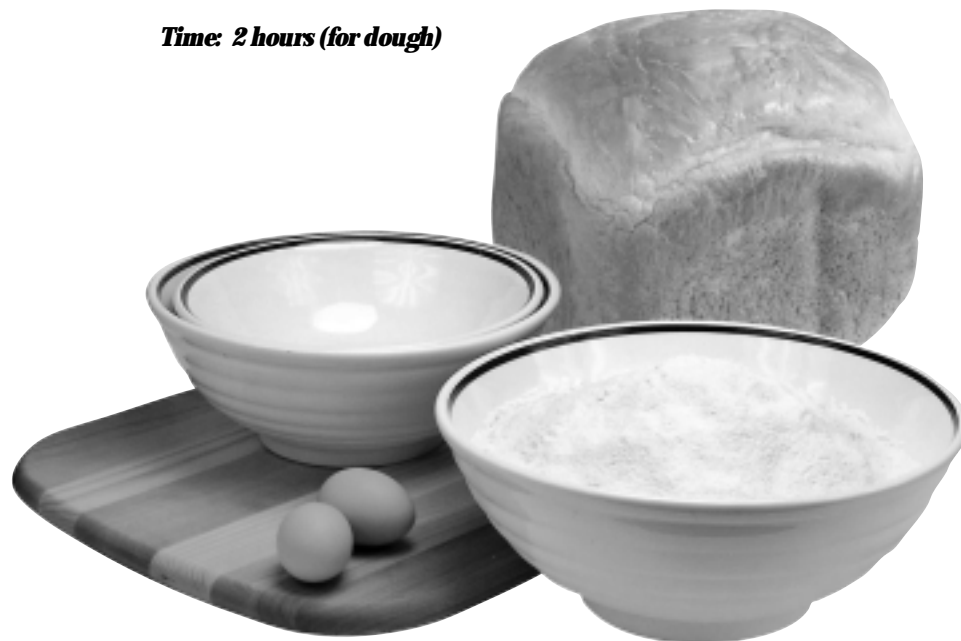
**Great for hors d'oeuvres or with dinner!**

## BAKED PRETZELS

1 cup	beer or water
1 tablespoon	butter
2 tablespoons	sugar
1 teaspoon	salt
2-3/4 cups	white flour*
3/4 teaspoon	yeast
1	egg, lightly beaten
1 tablespoon	water
	coarse salt or sesame seeds

1. Measure first 6 ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DOUGH** setting.
4. Push the start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn dough out of Baking Pan onto lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle.
7. Roll into a 14 x 9-inch (36 x 23 cm) rectangle.
8. With a sharp knife, cut into eighteen 14 x 1/2-inch (36 x 1.27 cm) strips.
9. Gently pull each strip into a rope 16 inches (40 cm) long.
10. To shape pretzels, curve ends of each rope to make a circle; cross ends at top. Twist ends once and lay over bottom of circle. Place on greased baking sheets. Do not let rise.
11. Combine egg and water; brush on pretzels.
12. Sprinkle with coarse salt or sesame seeds.
13. Place pan of hot water on lower rack of oven.
14. Bake in a preheated 350°F (177°C) oven for 20 - 22 minutes, or until done.

**Time: 2 hours (for dough)**



\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

# Dough



## PIZZA DOUGH

1-1/2 cups	beer or water
1-1/2 teaspoons	salt
1 tablespoon	sugar
2 tablespoons	butter or margarine
4-1/4 cups	white flour*
2 teaspoons	yeast
<b>Pizza Topping Ingredients</b>	

1. Measure first 6 ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DOUGH** setting and push start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the dough is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
6. Remove dough from Baking Pan to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle.
7. Grease 12-inch (30 cm) pizza pans and sprinkle with cornmeal (optional). Divide dough into thirds.
8. Roll out one piece of dough and place on pan or pat in pan.
9. Top each pizza with desired pizza topping ingredients, such as tomato sauce, meat, vegetables and cheese.
10. Bake in preheated 425°F (218°C) oven for 15 to 25 minutes, or until done. Pizza is done when edges of crust are golden and cheese is bubbly.

**Time: 2 hours (for dough)**

### Pizza Dough Variation:

For individual pizzas, divide dough into 8 equal pieces. Roll each piece out to form a 7 - 8 inch (18-20 cm) circle. Transfer to greased baking sheets. Top as desired and bake as above.

## SWEET DOUGH

1/2 cup	milk
1	egg, slightly beaten
1/4 cup	sugar
2 tablespoons	butter or margarine
1/2 teaspoon	salt
2-1/2 cups	white flour*
2-1/4 teaspoons	yeast

1. Measure all ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DOUGH** setting and push start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the dough is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and place dough on lightly floured surface.
6. Let dough rest 10 minutes.
7. Shape as desired and use in favorite sweet dough recipes.

### For Cinnamon Rolls:

1. Roll dough into a 9 x 14-inch (23 x 36 cm) rectangle.
2. Brush with melted butter and sprinkle with a cinnamon/sugar mixture.
3. Roll up jelly roll style, starting with long end.
4. Cut into 1-inch (2.54 cm) slices.
5. Place into greased 9 x 13-inch (23 x 33 cm) pan.
6. Cover and let rise 45 minutes, or until doubled in size.
7. Bake in preheated 350°F (177°C) oven for 20 to 25 minutes, or until lightly browned.

**Time: 2 hours (for dough)**



# Dough



## TRADITIONAL SOUR DOUGH

(Bakes in the oven)

See pages 20 & 21 for ingredients for Breadmaker Sour Dough Bread & Sour Dough Starter

1/4 cup	cornmeal
1 teaspoon	cornstarch
1/2 cup	water

1. Measure Breadmaker Sour Dough Bread ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DOUGH** setting.
4. Push start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when the dough is done.
6. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and carefully remove dough from Baking Pan onto a floured surface.
7. Shape into a large oval.
8. Place loaf on an ungreased baking sheet; sprinkle with cornmeal and cover with a clean towel.
9. Allow to rise in a warm place for about 45 minutes or until doubled in size.
10. Preheat oven to 400°F (204°C). Fill a 9x13-inch (23 x 33 cm) baking pan with 1/4-inch (.64 cm) hot water and place on bottom oven rack.
11. In small saucepan, combine cornstarch and water. Bring to a boil while stirring frequently.
12. Remove towel from loaf. Using a sharp knife, cut 1/2-inch (1.27 cm) deep diagonal slashes on the top of the loaf.
13. Brush loaf with cornstarch mixture.
14. Bake in preheated oven and brush with the cornstarch mixture during baking period.
15. Bake for 35 to 45 minutes, or until bread sounds hollow when tapped.

**Time: 2 hours (for dough)**

## CHALLAH BREAD

1	egg plus enough lukewarm water to equal 1 cup plus 1 tablespoon
3 tablespoons	butter or margarine
2 tablespoons	sugar
1-1/2 teaspoons	salt
3-1/4 cups	white flour*
2-1/2 teaspoons	yeast

1. Measure all ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit. Close Lid.
3. Select **DOUGH** setting and push start button. There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the dough is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and place dough on lightly floured surface and punch down gently.
6. Divide dough into three equal parts and shape each into an 18" (46 cm) long rope.
7. Pinch rope ends together at one end, braid together and pinch ends together at other end to secure braid.
8. Place on greased baking sheet, cover and allow to rise 45 minutes.
9. Brush with egg yolk wash (1 egg yolk and 1 tablespoon water), if desired.
10. Bake in preheated 375°F (191°C) oven for 20-23 minutes or until golden brown.
11. Remove from oven and allow to cool before serving.

**Time: 2 hours (for dough)**



\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

# Bake



## BANANA NUT BREAD

1 tablespoon	white vinegar + milk
3/4 cup	sugar
1/3 cup	butter or margarine
2 medium	ripe bananas, each cut into 1-inch (2.54 cm) pieces
2 cups	all-purpose flour*
1 teaspoon	baking powder
1/2 teaspoon	baking soda
1/2 teaspoon	salt
1/2 cup chopped	walnuts

1. Add vinegar to measuring cup. Fill to 1/4 cup mark with milk. Set aside for 5 minutes.
2. Using a food processor with knife blade in place, add sugar, butter or margarine and bananas to processor bowl.
3. Process to blend.
4. Add dry ingredients and milk mixture; process to blend.
5. Stop and stir down sides of bowl if necessary and process for 5 more seconds.
6. Add half of batter to Baking Pan. (Remember, since the batter is already mixed, it's not necessary to use the mixing paddle.)
7. Sprinkle half the nuts over batter. Repeat layers.
8. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
9. Select the **BAKE** setting. Then enter 300°F (equal to 154°C) for the temperature and 1:00 for the time.
10. The Complete Signal will sound when the bread is done.
11. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and allow bread to cool in pan for 30 minutes. Then carefully turn bread out of Baking Pan.
12. Allow to cool before slicing.

**Time: 1 hour**

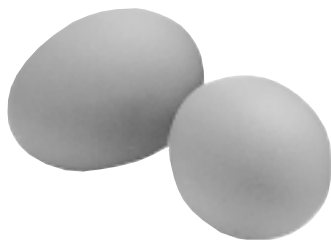
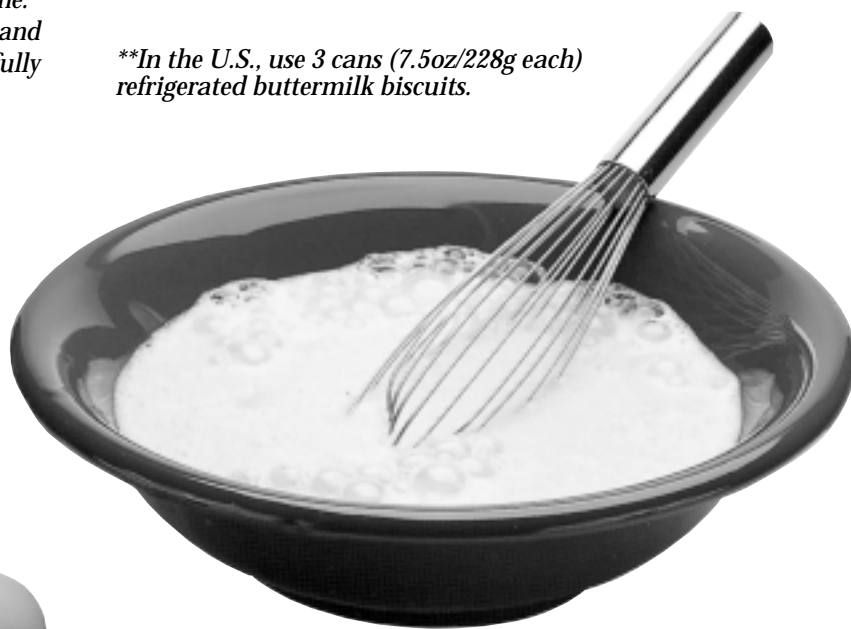
## CARAMEL MONKEY BREAD

1 cup	chopped walnuts or pecans
3/4 cup	butter, melted
3/4 cup	sugar
2 teaspoons	cinnamon
2 cans (340g each)	refrigerated country biscuits, each biscuit cut into quarters**

1. In medium mixing bowl, combine walnuts or pecans, butter, sugar and cinnamon. Stir to blend.
2. Roll biscuit quarters into small balls and drop into butter mixture, about 15 - 20 at a time.
3. Stir to coat and transfer to Baking Pan, arranging evenly in pan. (Remember, there's no need to use the mixing paddle.)
4. Continue this process until all biscuit quarters have been used and are arranged evenly in pan.
5. Scrape any remaining butter mixture over top of biscuits.
6. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
7. Select **BAKE** setting. Then enter 300°F (equal to 154°C) for the temperature and 1:10 for the time.
8. The Complete Signal will sound when the bread is done.
9. Using a pot holder, remove Baking Pan from unit. Let cool about 3 - 5 minutes. Then, carefully turn bread out of Baking Pan.
10. Serve warm.

**Time: 1:10 hours**

\*\*In the U.S., use 3 cans (7.5oz/228g each) refrigerated buttermilk biscuits.



\*In Canada or the U.S. use all-purpose flour.

# French



## CLASSIC FRENCH BREAD

1-1/4 cups	water
1-1/4 teaspoons	salt
1 tablespoon	sugar
3-2/3 cups	white flour*
1-1/2 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **FRENCH Bread** setting and 2.0 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 20-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:45 hours**

## GARLIC FRENCH BREAD

1-1/4 cups	water
1-1/4 teaspoons	salt
1 tablespoon	sugar
1 teaspoon	minced garlic
3-2/3 cups	white flour*
1-1/2 teaspoons	yeast

1. Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **FRENCH Bread** setting and 2.0 lb. loaf setting. Choose **LIGHT** or **DARK** crust setting.
4. Push Start button. There will be a 20-minute preheat delay before mixing begins.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove Baking Pan from the unit and carefully turn bread out of Baking Pan. (Mixing paddle may remain in bread. Remove paddle when loaf is cool.)
7. Allow to cool before slicing.

**Time: 3:45 hours**



\*In Canada, use either bread flour or all-purpose flour; in U.S., use bread flour.

# Desserts



## APPLE CRISP

6	medium cooking apples
1 teaspoon	lemon juice
1/2 cup	packed brown sugar
1/2 cup	all-purpose flour
1/3 cup	quick cooking oats
6 tablespoons	butter or margarine, softened

1. Peel, core and finely slice apples. Transfer apple slices to Baking Pan. Sprinkle with lemon juice.
2. Insert Baking Pan securely into unit. Cover top of Baking Pan with small piece of aluminum foil; close lid.
3. Select **DESSERTS** setting and push the Start button. There will be a 5-minute preheat delay before mixing begins.
4. Combine remaining ingredients in medium mixing bowl; mix well and set aside.
5. After about 14 minutes, the "Add Ingredient/Stir" signal will sound. Open lid and remove and discard aluminum foil. With a rubber spatula, stir down apples from sides of Baking Pan and sprinkle oat topping mixture evenly over the apples. Close lid.
6. The Complete Signal will sound when the dessert is done.
7. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
8. Serve warm from Baking Pan, topped with vanilla ice cream, if desired.

**Time: 1:39 hours**

**Makes: About 6 servings**

## RICE PUDDING

3	eggs, slightly beaten
1-3/4 cups	milk
1-1/2 cups	cooked rice
1/2 cup	sugar
1/2 cup	raisins (optional)
1 teaspoon	vanilla
1 teaspoon	cinnamon

1. Combine all ingredients in Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DESSERTS** setting and push the Start button. There will be a 5-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the dessert is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
6. Serve warm from Baking Pan or chilled with light cream, if desired.

**Time: 1:39 hours**

**Makes: About 6 servings**

## BERRY BERRY COBLER

1 pint/454 g	strawberries, rinsed, drained, hulled, and quartered
1/2 pint/228 g	blueberries, rinsed and drained
1/2 pint/227 g	raspberries, rinsed and drained
1/4 cup	sugar, divided
+ 2 tablespoons	
2 teaspoons	cornstarch
1-1/2 teaspoons	fresh lemon juice
Finely grated zest of 1/4 lemon	
1 cup	all-purpose flour
1-1/2 teaspoons	baking powder
2 tablespoons	butter
1	egg
2 tablespoons	milk

1. Combine strawberries, blueberries, raspberries, 1/4 cup sugar, cornstarch, lemon juice and lemon zest into Baking Pan. Stir to combine.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **DESSERTS** setting and push the Start button. There will be a 5-minute preheat delay before mixing begins.
4. In a medium mixing bowl, combine flour, baking powder, and 1 tablespoon sugar. Cut the shortening or butter into the flour mixture with a pastry blender, two knives, or your fingertips until the mixture resembles coarse crumbs.
5. Lightly beat the egg and milk together, then slowly stir this into the flour mixture. Knead lightly, sprinkling in more flour, if necessary, to form a smooth, not sticky, dough.
6. When the "Add Ingredient" signal sounds prior to the bake cycle, break off portions of the dough and place them on top of the fruit, pressing slightly and flattening the dough. Cover the entire surface with the dough pieces to give a "cobbled" effect. Sprinkle the remaining 1 tablespoon sugar over the dough. Close lid.
7. The Complete Signal will sound when the dessert is done.
8. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
9. Serve warm from Baking Pan, topped with vanilla ice cream, if desired.

**Time: 1:39 hours**

**Makes: About 4-6 servings**

# Cake / Quick Bread



## POUND CAKE

1/2 cup	butter, cut into tablespoon-size pieces
+ 2 tablespoons	
1/4 cup	milk
+ 2 tablespoons	
5	large eggs, slightly beaten
3/4 cup	sugar
+ 2 tablespoons	
2-1/4 cups	all-purpose flour
1-1/2 teaspoons	baking powder
1-1/2 teaspoons	almond extract
1-1/2 teaspoons	grated orange zest

1. Combine all ingredients into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **CAKE** setting and push the Start button.  
There will be a 5-minute preheat delay before mixing begins.
4. The "Add Ingredient/Stir" signal will sound prior to the bake cycle.  
Using a spatula, stir down any ingredients that may be on the side of the Baking Pan.
5. The Complete Signal will sound when the cake is done.
6. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
7. Cool cake in Baking Pan for 30 minutes. Loosen around sides of cake with rubber spatula.
8. Remove cake from Baking Pan.
9. Cool another 15 minutes.
10. Serve with fresh berries, if desired.

**Time: 1:40 hours**

**Makes: About 8 1" (2.54 cm) slices**

## INSIDE-OUT COFFEECAKE

<b>CAKE:</b>	
1 cup	buttermilk
1 teaspoon	vanilla
1/4 cup	butter or margarine, cut into 4 pieces
1 cup	sugar
2-1/4 cups	all-purpose flour
1 teaspoon	baking powder
1 teaspoon	salt
1/2 teaspoon	baking soda
<b>FILLING:</b>	
2 tablespoons	butter or margarine
1/2 cup	packed brown sugar
2 tablespoons	all-purpose flour
1 teaspoon	cinnamon
1/3 cup	chopped walnuts

1. Add Cake ingredients to Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **CAKE** setting and push the Start button. There will be a 5-minute preheat delay before mixing begins.
4. In a separate bowl, combine Filling ingredients and mix until crumbly. When the "Add Ingredient/Stir" signal sounds prior to the first rest period, stir down any ingredients that may be on the side of the Baking Pan, using a rubber spatula. Then sprinkle Filling mixture over top. Close lid.
5. The Complete Signal will sound when the cake is done.
6. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
7. Cool cake in Baking Pan for 30 minutes. Loosen around side of cake with rubber spatula. Remove cake from Baking Pan.
8. Cool another 15 minutes. Serve warm.

**Time: 1:40 hours**

**Makes: About 8 1" (2.54 cm) slices**

## MOIST APRICOT TEA CAKE

2 cups	plain yogurt
1/2 cup	sugar
2-1/2 cups	all-purpose flour
2 teaspoons	baking soda
1 teaspoon	ginger
1/2 teaspoon	baking powder
dash	salt
1 cup	chopped dried apricots
1 cup	chopped walnuts

1. Combine all ingredients into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
3. Select **CAKE** setting and push the Start button.  
There will be a 5-minute preheat delay before mixing begins.
4. The "Add Ingredient/Stir" signal will sound prior to the bake cycle.  
Using a spatula, stir down any ingredients that may be on the side of the Baking Pan.
5. The Complete Signal will sound when the cake is done.
6. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit.
7. Cool cake in Baking Pan for 30 minutes. Loosen around sides of cake with rubber spatula.
8. Remove cake from Baking Pan.
9. Cool another 15 minutes.

**Time: 1:40 hours**

**Makes: About 8 1" (2.54 cm) slices**



# Jam



## STRAWBERRY JAM

3 cups	strawberries, hulled and quartered (about 1-1/2 pints/680 g)
3/4 cup	sugar
1 tablespoon	lemon juice

1. Measure ingredients into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit. To prevent spatter, form a 2" (5 cm) wide collar out of aluminum foil to put around the upper rim of Baking Pan to keep center section open. Close lid.
3. Select **JAM** setting and push the Start button.  
There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the jam is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and carefully pour jam into jars.
6. Place in refrigerator to cool.
7. Store in refrigerator for up to 3 weeks.

### Note

1 package (1.75 oz./49g) powdered pectin may be added along with ingredients to make jam thicker.

**Time: 1:22 hours**

**Makes: About 1-1/2 cups**

## STRAWBERRY PINEAPPLE JAM

2 cups	fresh chopped pineapple
1 cup	fresh strawberries (hulled and quartered)
2/3 cup	sugar
2 tablespoons	lemon juice

1. Measure ingredients into Baking Pan.
2. Insert Baking Pan securely into unit. To prevent spatter, form a 2" (5 cm) wide collar out of aluminum foil to put around the upper rim of Baking Pan to keep center section open. Close lid.
3. Select **JAM** setting and push the Start button.  
There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
4. The Complete Signal will sound when the jam is done.
5. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and carefully pour jam into jars.
6. Place in refrigerator to cool.
7. Store in refrigerator for up to 3 weeks.

### Note

1 package (1.75 oz./49g) powdered pectin may be added along with ingredients to make jam thicker.

**Time: 1:22 hours**

**Makes: About 1-1/2 cups**

## THREE-FRUIT MARMALADE

2	medium oranges, unpeeled
1	medium grapefruit, unpeeled
1	lemon, unpeeled
4-1/2 cups	sugar

1. Quarter fruit, remove seeds and any tough membrane and stem sections.
2. Using the Black & Decker PowerPro® Food Processor, Model FP1000 with the shredding disc in place, process unpeeled fruit. (Fruit can be shredded by hand, but it is much easier using a food processor.)
3. Add processed fruit and sugar into Baking Pan.
4. Insert Baking Pan securely into unit; close lid.
5. Select **JAM** setting and push the Start button.  
There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.
6. The Complete Signal will sound when the jam is done.
7. Using a pot holder, remove Baking Pan from the unit and carefully pour into jars.
8. Place in refrigerator to cool. Store in refrigerator for up to 3 weeks.

**Time: 1:22 hours**

**Makes: About 5 cups marmalade. (2-1/2 pints/1,133 g)**

# Need Help?



## Questions About The Breadmaker :

Q1:

*What do I do if the Mixing Paddle stays in the loaf? Is this normal? How do I remove the Paddle?*

The Mixing Paddle may stay in the loaf when the bread is removed from the Bread Pan. This happens because the crust forms around the Paddle during the baking process. Allow the loaf to cool before removing the Mixing Paddle (the inside of the loaf is VERY HOT- you may burn yourself if you try to remove the Paddle too soon). When the loaf has cooled, use a plastic spoon or rubber spatula to remove the Paddle. Gently insert the spoon/spatula into the bottom of the loaf and loosen the crust from the Paddle. Pull the Paddle out. **DO NOT** use a sharp object (knife, metal utensil) as it will scratch the non-stick coating on the Mixing Paddle.

Q2:

*What do I do if the Mixing Paddle is hard to remove from the Baking Pan after baking?*

Remove the Baking Pan from the unit and fill with hot water allowing it to soak for 30 minutes to an hour. Next, pour out the water, turn the Pan over and wiggle the Paddle loose while holding the winged coupling on the bottom of the Pan. Using a toothpick or soft kitchen brush, clean out any dough left in the hole of the Paddle.

Q3:

*Is there any time that I should not use the delayed start feature?*

Yes, when the recipe calls for perishable ingredients such as milk, cheese, buttermilk, or eggs. These foods should not stay at room temperature for an extended period of time. With some recipes, you may substitute powdered milk.

Q4:

*Can I open the lid while the Breadmaker is operating?*

This Breadmaker is designed with a window in the lid to let you watch your bread's progress. Quick checks are fine in the early stages of operation and of course to add ingredients when the beeper sounds. However, don't open the lid too frequently during operation as the change in air temperature may cause the loaf to fall. Avoid opening the lid once the baking period begins—the last hour of the cycle. Sometimes condensation forms on the window after initial mixing and kneading. It usually disappears once the baking cycle starts so you should be able to get a clear view of your rising loaf.

Q5:

*Where is the OFF button?*

Since the Breadmaker shuts off its "processing" automatically once the bread or dough cycle is complete and the "Keep Warm" cycle ends, there is no OFF button. However, the power light will remain on until the unit is unplugged or the Start/Reset button is pressed and held.

Q6:

*If the power goes out while I'm in the middle of a bread-making cycle, will my Breadmaker continue to process my bread once the power comes back on?*

The Breadmaker will only finish making bread if the power returns within 20 seconds. Unfortunately, if your power outage is longer, you will have to discard the unfinished bread and start the process from the beginning.

Q7:

*What is the maximum time a cycle can be delayed?*

You can delay baking for a maximum of 13 hours for any bread type setting except rapid bake. The "Rapid Bake" setting is designed to bake bread in under 2 hours.

## Questions About Ingredients/Recipes :

Q8:

*When do I add raisins, nuts, etc. to the bread?*

This Breadmaker has an "Add-Ingredient" function that signals with an audible tone to let you know when you may add raisins, nuts, caraway seeds, etc. (NOTE: The time of the tone varies from one setting to another. Consult the "Add-Ingredient" chart on page 10.) The "Add-Ingredient" feature helps reduce the breaking up of added foods. If you are using the Timer and it is more convenient, you may add ingredients at the start.

Q9:

*May I use a sugar substitute in place of sugar?*

Sugar is necessary for the yeast to produce a light loaf with a good height. Results may vary with the type and amount of sugar substitute used. If you are going to use an artificial sweetener choose one that is aspartame-based rather than saccharin-based.

Q10:

*May I omit the salt or sugar from the recipe?*

No, both the sugar and salt play an important role in the bread making process. Salt prevents the yeast from over-reacting and the bread from over-rising. The combination of sugar, salt, and yeast is a very important part of the bread making process. Remember that the total sugar and salt amounts are divided among all the slices, so the amount of sugar and salt per serving is small.

# Need Help?



Q11:

*When I make dough, it is very sticky and difficult to work with. How can I handle it more easily?*

**Dough may be somewhat sticky at the end of the dough cycle. This is normal. For best results, turn it out of the Baking Pan onto a floured surface, cover it and let it rest for 10 minutes. Lightly flour the board and your hands when handling the dough. This will make it easier to shape and divide. Once shaped, the dough must then be baked in a conventional oven.**

Q12:

*Can I bake products formed from doughs in my microwave oven?*

**No, once shaped, the dough must be baked in a conventional oven.**

Q13:

*How do I know when dough is ready to bake?*

**Dough should have doubled in size.**

Q14:

*What is gluten?*

**Gluten is the protein in flour that makes dough elastic and allows it to stretch and expand. It gives your bread structure. The amount of gluten varies from one flour to another. See the “Flours” section.**

Q15:

*Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat and multi-grain breads are frequently shorter. Am I doing something wrong?*

**No, it is normal for whole wheat and multi-grain breads to be shorter and denser than basic white breads. Whole wheat and rye flours are heavier than white flour, therefore, they don't rise as much during the bread making process. They also typically have added ingredients, such as oats, bran, nuts and raisins, which contribute to the shorter height and denser texture.**

Q16:

*Why is my bread lopsided?*

**Sometimes when mixing stops, the ball of dough ends up at one extreme side of the Baking Pan. That's because in a horizontal Baking Pan, the Mixing Paddle may bat the dough off to one side. During the rising cycle, the dough may not have time to spread evenly throughout the Pan. Though the results may look a little odd, and you'll have slices of different sizes, the bread will be just as delicious as an evenly shaped loaf.**

Q17:

*Can I use my favorite bread recipes in my bread machine?*

**Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4-1/4 cups of dry ingredients (that includes flours, oats, cornmeal, bran cereal, cracked wheat, etc.). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and butter/margarine to use.**

Q18:

*Why does some flour occasionally stick to the side of the bread?*

**There are many factors that may affect whether a dough mixes completely or ingredients stick to the sides:**

- Dough may be too dry (ingredients may have been measured incorrectly).
- Mixing Paddle was not placed correctly in the Baking Pan. Be sure it is pushed securely onto the shaft.
- Baking Pan is not placed in the unit correctly. Be sure to “lock” the Pan into place.
- Ingredients were not added in the recommended order. Sometimes during the initial mixing period, small amounts of flour and dry ingredients may get stuck to the sides of the Baking Pan. When the loaf rises and bakes, the dry ingredients may stick to the bread. Once the loaf is removed from the Baking Pan and has cooled 10-15 minutes, the dry ingredients may be scraped off the loaf easily with a knife.

Q19:

*Can I make cakes and quick breads (breads that do not use yeast) in my breadmaker?*

**Yes, using the “Bake” cycle. Mix the cakes/quick breads in a bowl and follow manufacturer's instructions on packaged mixes (except for baking time and temperature). Remove the Mixing Paddle and transfer your batter to the Baking Pan. Use the “Bake” setting. The time and temperature will have to be adjusted. Start with 300°F (154°C) for 1:30 hrs. check periodically. When done, allow to cool in the Pan for approximately 30 minutes before removing.**

Q20:

*When I use the “Cake” cycle, the cakes have a lot of unmixed flour on the sides at the end of baking. Why doesn't it mix better?*

**To mix in all the flour and dry ingredients, the Paddle needs a little help. When the “add ingredient/stir down” signal sounds, scrape down the sides and corners of the Baking Pan with a rubber spatula. This will prevent the baked cake from having unmixed flour along the sides.**

Q21:

*Why does my bread rise and then collapse or form craters?*

**Your bread may be rising too fast. To decrease the rate of rising, try reducing the amount of sugar, increasing the amount of salt slightly, or reducing the amount of yeast. Refer to the “Troubleshooting Guide” on pg. 12 for correct adjustments.**

Q22:

*Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the Baking Pan?*

**No, as long as ingredients are not extremely cold or hot. Milk, eggs, butter/margarine, and yeast can be added directly from the refrigerator with good results. When a recipe calls for water, use lukewarm water since it's easy to get from the tap.**

## Need Help?



Q23:

*Which kind of yeast is the best to use?*

**Yeast specially packaged for Bread Machines and Traditional Dry Yeasts can all be used with good results. The most important thing is to be sure the expiration date is not up. All the recipes in this cookbook were developed using Traditional Dry Yeast.**

Q24:

*Sometimes when I cut my bread, it's too sticky and it falls apart or it starts to mash down and won't slice cleanly. What can I do?*

**If your bread is sticky or mashes down, it may be too hot! Be sure to allow 15 to 30 minutes for your bread to cool before slicing. Place finished bread on a wire cooling rack to let air circulate around it. You may want to try using an electric knife to slice bread instead of cutting it manually. An electric knife has blades that slide back and forth to let you slice straight through bread and avoid mashing it down by putting pressure on the top of the loaf.**

Q25:

*Why did I end up with a short, dense, doughy bread? Why didn't the bread rise?*

**The most common reason for unrisen bread is the yeast. Maybe you forgot to add the yeast. Perhaps the yeast was bad or expired (always check expiration dates). Also, if the mixing wasn't complete, you may have rising problems. Did you check to see if the Mixing Paddle started moving once the preheat period was finished?**

Q26:

*What will happen if I leave the bread in the Baking Pan after baking?*

**This unit has a 60-minute "Keep Warm" cycle that lets you leave the bread in the pan for up to an hour after baking is completed. Once that warming cycle is over, it's best to remove the bread immediately or the bottom of your loaf will absorb moisture and become soggy. The soggy part of the bread will not be as tasty when it dries out and it will go stale quickly. The sides of the bread may also become moist and mushy.**

Q27:

*Can the recipe be cut in half?*

**No, it is not recommended. The ingredient proportions work better in the full amounts.**

Q28:

*How can bread mixes be used in the machine and at what setting?*

**The package instructions will list the amount of water and amount of yeast to use. Be sure to add liquid, then dry ingredients, followed by yeast. Remember not to allow the yeast to sit in the liquid. The bread type setting is dependent upon the type of bread mix being used. i.e. White bread uses the Basic Bread setting; Sweet Bread setting is for use with dried fruit, cheese or nuts; Whole wheat or multi-grain should use the Whole Grain setting. Crust setting, either Light or Dark, is a personal preference.**

Q29:

*Why is my jam so runny?*

**Homemade jam often tends to be thinner than store-bought jam. Let the jam cool in the refrigerator for 24 hours and it will thicken as it cools. Being somewhat thinner, it will spread more easily. Homemade jams also make good toppings for ice cream. Never recook a batch of jam through another jam cycle. Try these suggestions with your next batch: 1) Be sure fruit is not overly ripe; 2) Pat fruit dry after washing; and 3) Use boxed pectin for even thicker results.**

Q30:

*When making jam, how can I prevent fruit from splattering out of the Pan during mixing?*

**Cut fruit into small pieces and be sure not to use larger quantities than given in recipes. Also, form a 2" (5 cm) wide collar out of aluminum foil to put around the upper rim of the Baking Pan. Don't cover the whole Pan with foil, as this prevents moisture from escaping during the cooking process.**

Q31:

*With some dessert recipes, like Apple Crisp, all the apples get pushed into the corners of the Baking Pan. How can I prevent this?*

**This is normal. When the "add-ingredient/stir down" signal sounds, just smooth the slices out evenly with a rubber spatula. Then add the topping.**

## Other Questions?



**Please Call Us Toll Free!**

**1-800-231-9786**

**<http://www.householdproductsinc.com>**

**BLACK & DECKER®**

# **Robot-boulangier All-In-One Deluxe Horizontal<sup>mc</sup>**

*Mode d'emploi et livre de recettes*



***Rien de plus facile pour préparer un pain de ménage délicieux!***  
***Modèle B2005***

***Des questions? Prière de nous téléphoner sans frais.***  
***1 (800) 231-9786***

# Importantes mesures de sécurité



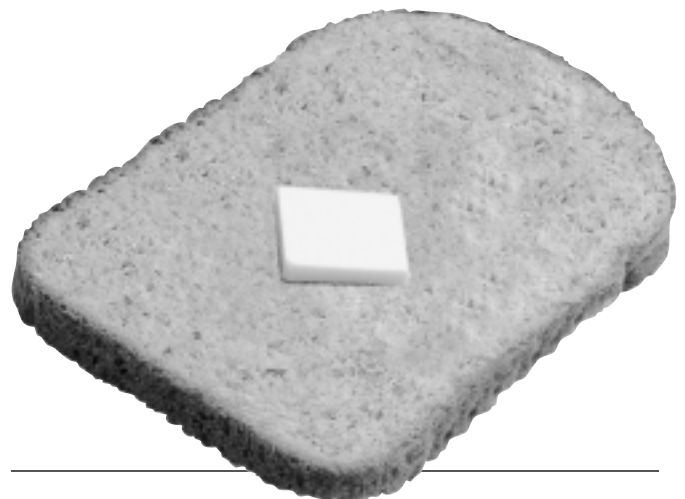
**L**orsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

## ***Lire toutes les directives.***

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou des mitaines.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie de l'appareil, sauf la lame de pétrissage qui peut être immergée lorsqu'on la sort du plat de cuisson pour la nettoyer.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Laisser l'appareil refroidir avant d'y ajouter ou d'en enlever des composantes, ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est tombé ou endommagé. Le rapporter à un centre de service autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité en service, dans un four réchauffé ni sur un four à micro-ondes.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds.
- Afin de débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas utiliser le robot-boulangier comme espace de rangement ni y insérer d'ustensiles. Cela présente des risques d'incendie et de secousses électriques.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas retirer le plat de cuisson lorsque l'appareil fonctionne. Enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'on entende un timbre lorsqu'on veut arrêter le fonctionnement.

- Ne pas verser d'ingrédients directement dans le robot-boulangier; il faut les mettre seulement dans le plat de cuisson. Il est essentiel de sortir le plat de cuisson de l'appareil avant d'y verser les ingrédients (sauf lorsqu'on se sert de la fonction d'ajout d'ingrédients; voir à la page 10) afin de ne pas éclabousser la chambre de cuisson de l'appareil.
- Éloigner le robot-boulangier d'au moins 5 cm (2 po) de tout mur afin de permettre à la vapeur de s'échapper des événements.
- Ne pas couvrir le robot-boulangier avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer. La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont recouverts d'un enduit antiadhésif. Voir la section «Entretien et nettoyage» du présent guide.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Afin d'éviter d'abîmer l'appareil, ne pas placer le plat de cuisson ni tout autre objet sur le dessus de l'appareil.
- Utiliser seulement le plat de cuisson compris.

## ***Conserver ces mesures.***



# Importantes mesures de sécurité



## Ce qu'il faut savoir à propos du robot-boulangier

### FICHE POLARISÉE

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

### VIS INDESSERRABLES

L'appareil est doté de vis indesserrables afin d'empêcher le retrait du boîtier. Pour minimiser les risques d'incendies ou de secousses électriques, **ne pas tenter d'enlever le boîtier de l'appareil**. L'utilisateur ne peut en remplacer aucune pièce. En confier les réparations **uniquement** à du personnel qualifié.

### CORDON

La longueur du cordon du produit a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser un cordon de rallonge à fiche polarisée. Il faut un cordon de rallonge d'au moins 10 ampères, 120 volts et homologué par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou par l'Association canadienne de normalisation (CSA), selon le pays qu'on habite. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse tirer ou trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée. Éviter de le secouer ou d'y exercer une contrainte au niveau de la prise ou de l'appareil.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Rien ne vaut l'arôme d'un pain de ménage frais. Grâce au robot-boulangier All-In-One Deluxe Horizontal<sup>™</sup> de Black & Decker, on peut, à l'ère électronique, savourer un bon pain à la mode d'antan. Uniquement parce que le robot-boulangier s'occupe de tout. Même si on n'a jamais fait de pain de sa vie, on se gonfle d'orgueil en réussissant tout ce qu'on entreprend avec le robot-boulangier.

Prendre le temps de lire le présent mode d'emploi et livre de recettes, puis le ranger à portée de la main en accordant une attention particulière aux importantes mesures de sécurité incluses à titre préventif. Voir également les conditions de garantie et de service après-vente. Remplir la carte d'enregistrement du propriétaire et la poster.

Déballer le robot-boulangier avec soin et en retirer tout matériel d'emballage. Essuyer le plat de cuisson, la lame de pétrissage et la surface externe de l'appareil avec un linge propre et humide afin d'enlever la poussière pouvant s'être déposée lors de l'emballage. Ne pas utiliser de tampon à récurer ni aucun autre abrasif pour nettoyer le robot-boulangier.



# Table des matières



<b>Importantes mesures de sécurité</b> .....	<b>2</b>
<b>Fiche polarisée</b> .....	<b>3</b>
<b>Vis indesserrables</b> .....	<b>3</b>
<b>Cordon</b> .....	<b>3</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>3</b>
<b>Familiarisation avec le robot-boulangier</b> .....	<b>5</b>
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>5</b>
<b>Nom des composantes</b> .....	<b>5</b>
<b>Réglages et fonctions du panneau de commande</b> .....	<b>6</b>
<b>Description des différents réglages</b> .....	<b>6</b>
<b>Utilisation du robot-boulangier</b> .....	<b>7</b>
<b>Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients</b> .....	<b>10</b>
<b>Réglage de la minuterie</b> .....	<b>10</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>11</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>12</b>
<b>Tranchage et rangement du pain</b> .....	<b>13</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>13</b>
<b>Rangement de l'appareil</b> .....	<b>13</b>
<b>Service ou entretien</b> .....	<b>14</b>
<b>Garantie complète de un an</b> .....	<b>14</b>
<b>LIVRE DE RECETTES</b>	
<b>Ingrédients pour le pain et la pâte</b> .....	<b>16</b>
<b>Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats</b> .....	<b>17</b>
<b>Conseils pratiques pour la préparation de pâte</b> .....	<b>17</b>
<b>Index des recettes</b> .....	<b>18</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>19</b>
<b>Besoin d'aide? (Questions et réponses)</b> .....	<b>34</b>



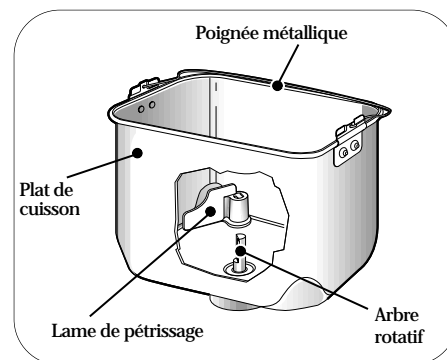
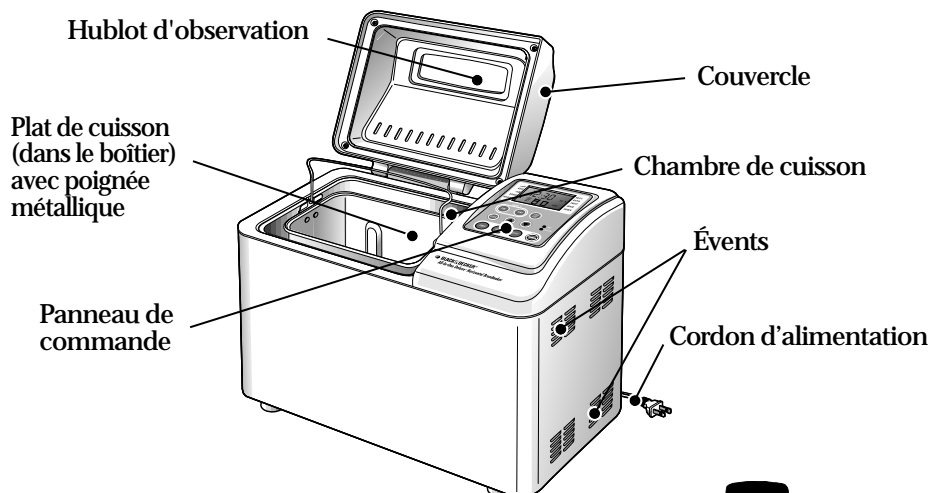
# Familiarisation avec le robot-boulangier



## Conseils pratiques

- Le robot-boulangier sert à faire de grosses miches de 700 g (1,5 lb) ou de très grosses miches de 900 g (2 lb).
- L'appareil comporte 10 réglages, dont un pour la préparation de confitures (JAM), de gâteaux (CAKE) et de desserts (DESSERTS).
- La commande de cuisson super rapide (SUPER RAPID) permet de faire **du pain blanc de base** en 70 minutes. On peut seulement utiliser cette commande pour les recettes qui le demandent (p. 21). **On ne peut pas utiliser la minuterie** avec cette commande. En outre, on ne peut pas préparer de lourdes pâtes (au blé entier par exemple) à ce réglage en raison des cycles de levage raccourcis.
- En fonction de la recette choisie, le réglage pour la préparation de pâte permet de faire de la pâte qui se pétrit pour donner des brioches à la cannelle, de la pizza, de longues miches, des bretzels, et bien plus encore. Consulter les recettes du présent guide.
- Le réglage de préparation de gâteaux permet de faire des « pains rapides » sans levure, comme ceux que l'on sert avec du café. Le réglage de préparation de desserts permet de faire des croustades aux pommes, de la crème-dessert et bien d'autres gâteries.
- La commande de cuisson de la croûte (CRUST) permet de choisir la cuisson de la croûte (pâle ou foncée) lorsqu'on se sert des commandes pour pain de base, cuisson super rapide, pains sucrés ou croûtés. On ne peut pas s'en servir pour les réglages de pain de grains, de gâteaux, de cuisson, de confiture, de pâte ou de desserts.
- Le cycle de maintien de chaleur entre automatiquement en service à la fin de la cuisson. Cette fonction garde le pain au chaud jusqu'à une heure après la fin de la cuisson. Ce cycle se termine au bout de 60 minutes, lorsqu'on débranche l'appareil ou lorsqu'on enfonce la touche de démarrage.
- Un timbre avertisseur se fait entendre lorsqu'il est temps d'ajouter des ingrédients (comme des fruits ou des noix) aux recettes lorsqu'on se sert de tous les réglages, sauf les réglages SUPER RAPID, JAM, FRENCH ou BAKE. Le timbre se fait entendre avant la fin du pétrissage. Ainsi, les noix et les fruits demeurent entiers. (Voir la rubrique relative à l'ajout d'ingrédients à la page 10 pour obtenir de plus amples renseignements.) Lorsqu'on se sert de la minuterie (TIMER) pour retarder la cuisson, les ingrédients peuvent être incorporés d'un seul coup en ignorant cette fonction; par contre, les noix et fruits peuvent être triturés et mêlés au pain.
- Ne pas couvrir le robot-boulangier avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements. Il convient d'éloigner le robot-boulangier à plusieurs centimètres des armoires lorsqu'on s'en sert en raison de la vapeur qui s'en échappe.
- Ne pas placer aucun objet sur le dessus du robot-boulangier.
- **IMPORTANT : Toujours ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Pour optimiser les résultats, il est essentiel de mesurer les ingrédients avec précision.** Ne pas mettre des quantités plus grandes que celles recommandées dans le plat de cuisson. Cela peut nuire aux résultats et endommager le robot-boulangier.

## Nom des composantes



# Réglages et fonctions du panneau de commande



**NOTE :** Lorsqu'on utilise les commandes à effleurement, bien appuyer sur la commande jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

## 1. Affichage numérique

- La flèche noire de l'affichage indique le réglage choisi : de BASIC à DESSERTS.
- Une fois réglée, l'horloge à affichage numérique indique soit l'heure, soit, si le robot-boulangier est en fonction, le temps restant avant la fin du processus de panification en fonction des réglages choisis.
- Indique le compte à rebours minute par minute.
- Affiche des messages d'erreur (consulter le guide de dépannage à la page 11).

## 2. Touche LOAF SIZE (grosesse de la miche)

S'en servir pour choisir la grosesse de la miche : 700 g (1,5 lb) ou 900 g (2 lb).

- Appuyer sur la touche pour déplacer l'indicateur à la grosesse de miche voulue.
- Prendre note que la température du pain de 900 g est plus élevée que celle du pain de 700 g et cela peut donner une croûte plus foncée.

## 3. Touche CLOCK (Horloge)

À utiliser pour régler l'heure du jour.

- La touche CLOCK est utilisée avec les flèches «^» et «v» pour régler l'horloge.

## 4. Touche TIMER (Minuterie)

À utiliser pour le réglage de la minuterie pour la cuisson retardée.

- La touche TIMER est utilisée avec les flèches «^» et «v» afin de régler l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt (jusqu'à 13 heures de délai).

## 5. Touche CRUST (Couleur de la croûte)

Pour choisir une croûte pâle (LIGHT) ou foncée (DARK).

- Appuyer sur la touche pour déplacer la flèche sur l'affichage.

## 6. Touche START/RESET (Démarrage/Remise à zéro)

- Enfoncer cette touche pour démarrer le fonctionnement et pour afficher l'heure à laquelle le pain sera prêt en fonction du réglage choisi.
- Enfoncer et maintenir jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne et que l'appareil émette le signal sonore. (NE PAS appuyer sur cette touche pour vérifier simplement le processus de cuisson du pain, sous peine d'annuler le programme).

## 7. Voyants lumineux

- Le voyant rouge OPERATION indique que le processus de panification est en cours. À la fin du cycle, ce voyant clignote pendant 60 minutes durant le cycle de maintien au chaud. Lorsqu'on ne sort pas le pain au bout des 60 minutes, l'indicateur reste allumé pour signaler que l'appareil est toujours sous tension.
- Le voyant vert TIMER indique que la fonction de la minuterie est activée. Lorsque le processus de panification commence, le voyant vert s'éteint et le voyant rouge s'allume.

# Description des différents réglages

**NOTE :** Le nombre entre parenthèses suivant chacune des descriptions représente le temps total de cuisson.

**Chaque réglage débute par une période de réchauffage qui retarde le cycle de pétrissage jusqu'à l'obtention de la température voulue dans la chambre de cuisson.**

**La période de réchauffage ne rajoute pas de temps au réglage pour le pain.**

## PAIN BLANC DE BASE à croûte pâle (LIGHT) ou à croûte foncée (DARK) (3 h 50)

Ce réglage est utilisé pour faire du pain principalement

constitué de farine blanche. Il se peut toutefois que certaines recettes contiennent un peu de farine de blé entier. Aux É.-U., s'assurer d'utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada, on peut utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie. Bien respecter les recettes. Les miches obtenues à ce réglage (croûte pâle) donnent de bons résultats lorsqu'on se sert de fromage, de noix ou de farine de maïs car ces ingrédients brunissent facilement. Choisir le réglage de pain de base à croûte foncée (BASIC/DARK) pour obtenir un pain à croûte foncée sans modifier le temps de cuisson.

# Description des différents réglages



## **PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE et à croûte pâle ou à croûte foncée (1 h 10)**

Ce réglage sert *uniquement* pour faire certaines recettes rapidement avec une croûte pâle ou foncée. *Voir le livre de recettes pour avoir la liste complète des pains qui peuvent être faits à ce réglage.* Celui-ci ne convient pour aucune autre sorte de pain en raison du cycle de levage raccourci.

## **PAIN SUCRÉ à croûte pâle ou à croûte foncée (3 h 50)**

Choisir ce réglage pour les recettes qui utilisent du jus de fruits, d'importantes quantités de sucre ou de fromage, ou d'autres ingrédients sucrés ajoutés tel que des raisins secs, d'autres fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est abaissée afin d'éviter de brûler le pain.

## **PAIN DE GRAINS (4 h 10)**

Ce réglage sert à la confection de pains contenant d'importantes quantités de farine de blé entier, de seigle, d'avoine ou de son. Ce réglage comporte un cycle de levage supplémentaire permettant au blé et aux grains lourds de se dilater. Habituellement, les pains de blé entier ou multigrains sont plus courts et plus denses que les pains blancs ou sucrés. *On ne peut pas se servir de la commande de réglage de la cuisson de la croûte* pour faire ce type de pain.

## **PAIN CROÛTÉ à croûte pâle ou foncée (3 h 45)**

Ce réglage sert à la préparation de pain croûté de base ou à l'ail. Consulter le livre de recettes. Parce qu'on utilise de l'eau au lieu de lait, le pain croûté comporte une croûte plus croustillante et une mie plus moelleuse qu'un pain fait à base de lait. Au bout d'environ 2 h 10 (l'affichage indique entre 1:30 et 1:35), l'appareil émet une série de timbres. On peut alors sortir le pain et le façonner en une longue baguette, le laisser lever de nouveau, puis le faire cuire au four lorsqu'on veut une baguette traditionnelle.

## **GÂTEAU (1 h 40)**

Ce réglage semblable à celui de la cuisson sert à confectionner des pains sans levure (ou «pains rapides») et des gâteaux. Contrairement au réglage de cuisson, on ne peut pas régler la température pour le réglage de gâteaux et il FAUT utiliser la lame de pétrissage. Au bout d'environ 10 min (l'affichage indique autour de 1:30), l'appareil émet une série de timbres. Il faut alors gratter la paroi du plat à l'aide d'une spatule et il faut brasser le

mélange. On peut également ajouter des ingrédients à ce moment (comme des noix ou une glace au sucre et à la cannelle).

## **CUISSON (de 30 min à 1 h 30)**

Ce réglage sert à la confection de pains à préparation rapide (sans levure). On peut également s'en servir pour préparer certaines recettes de gâteaux en diminuant de 10 °C (50 °F) le réglage de température recommandé par le fabricant et en augmentant le temps de cuisson. Il faut peut-être tenter quelques expériences avant de réussir. La température peut être réglée de 154 °C à 216 °C (300 °F - 420 °F). La lame de pétrissage n'est pas nécessaire. Ce réglage convient aux pâtes congelées et dégelées.

## **CONFITURE (1 h 22)**

Ce réglage permet de préparer des confitures et des marmelades maison. Il faut hacher ou traiter les fruits frais ou congelés avant de les mesurer et de les verser dans le plat de cuisson. Afin de minimiser les éclaboussures et le nettoyage, placer un «col» en aluminium autour du plat de cuisson après avoir inséré le plat dans l'appareil.

## **PÂTE (2 h)**

On utilise ce réglage pour préparer de la pâte. On peut ensuite modeler la pâte pour en faire de la pizza, des petits pains, des bâtonnets, de longs pains ou des pains tressés qui doivent être cuits au four.

## **DESSERTS (1 h 39)**

Ce réglage sert à confectionner une variété de desserts (comme une croustade aux pommes, une tarte aux fruits ou de la crème-dessert). Dans la plupart des recettes, il faut préparer au préalable les ingrédients avant de les déposer dans le plat de cuisson. Consulter le livre de recettes pour trouver des recettes spécifiques, puis tenter des variations sur une touche personnelle. Au bout d'environ 14 min (l'affichage indique autour de 1:25), l'appareil émet une série de timbres. Il faut alors gratter la paroi du plat à l'aide d'une spatule et il faut brasser le mélange. On peut également ajouter des ingrédients à ce moment (comme des raisins secs ou des noix, ou une glace).

# Utilisation du robot-boulangier

**A**ux réglages pour le pain, l'appareil mêle les ingrédients, pétrit la pâte et permet de faire automatiquement le pain du début à la fin. Le robot-boulangier peut servir comme un four traditionnel aux réglages de préparation de gâteaux et de cuisson afin de préparer des pains rapides et des gâteaux en miche. Il faut toutefois nettoyer la paroi du plat de cuisson et brasser le mélange à la main. Il faut également préparer les ingrédients au préalable lorsqu'on se sert du réglage de préparation de confiture en coupant ou en traitant les fruits. Par ailleurs, le robot-boulangier mélange les ingrédients et il s'occupe de la cuisson des confitures et marmelades automatiquement. Le réglage pour la pâte (DOUGH) prépare la pâte pour permettre de réaliser plusieurs recettes, mais il faut lui donner la forme voulue et la faire cuire dans un four.

On peut programmer la minuterie afin que le pain soit préparé la nuit pendant le sommeil ou le jour lorsqu'on est au travail.

(Voir la rubrique relative à l'utilisation de la minuterie à la page 10.)

Les recettes du présent guide ont été essayées à fond dans les cuisines de Black & Decker afin d'en optimiser les résultats au Canada comme aux États-Unis. Il existe une grande différence entre les types de farine, de farine de maïs et quelques autres ingrédients qu'on retrouve dans chacun de ces deux pays.

**NOTE:** Le terme «farine tout usage», par exemple, désigne deux types distincts de farine selon qu'on l'achète au Canada ou aux États-Unis. Au Canada, on obtient de bons à d'excellents résultats en utilisant de la farine tout usage dans le robot-boulangier. Mais ce n'est pas le cas avec la farine tout usage achetée aux États-Unis.

La plupart des grandes marques de farine et de levure retrouvées en Amérique du Nord donnent de bons résultats. Nos conseillers en économie domestique ont conçu ces recettes spécialement pour le robot-boulangier et celles-ci ne donneront pas nécessairement de bons résultats si on utilise un autre robot-boulangier semblable.

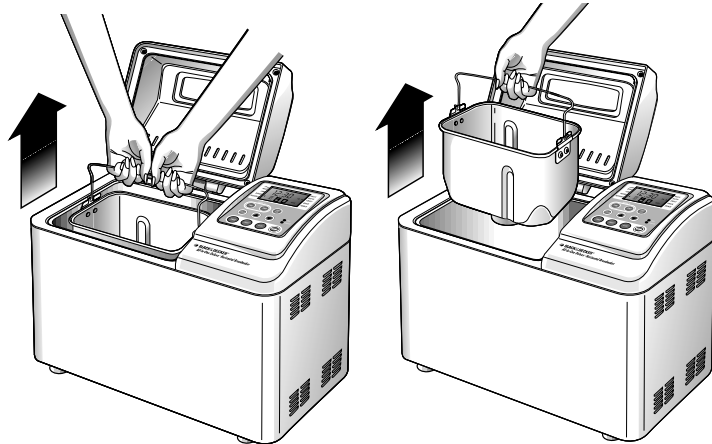
# Utilisation du robot-boulangier



**Faire ce qui suit pour tous les RÉGLAGES de pain (y compris celui pour pâte).**

*Une mesure à peine imprécise peut changer les résultats.*

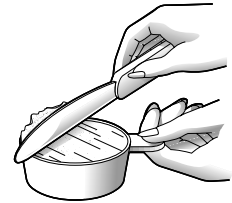
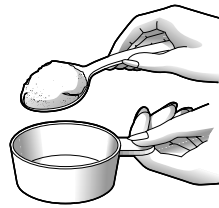
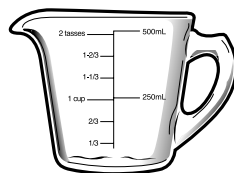
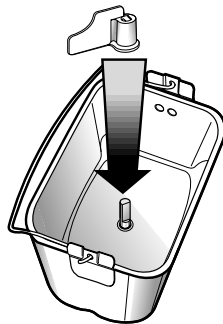
**1** Ouvrir le couvercle et retirer le plat de cuisson en saisissant la poignée métallique à deux mains, puis en le tirant en ligne droite vers le haut. Il est important de retirer le plat de cuisson de l'appareil plutôt que de verser les ingrédients directement dans le plat lorsqu'il est dans l'appareil afin d'éviter de renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson.



**2** Fixer la lame de pétrissage à l'arbre situé à l'intérieur du plat de cuisson en alignant le côté plat de la lame sur le côté plat de l'arbre. Insérer la lame fermement sur l'arbre.

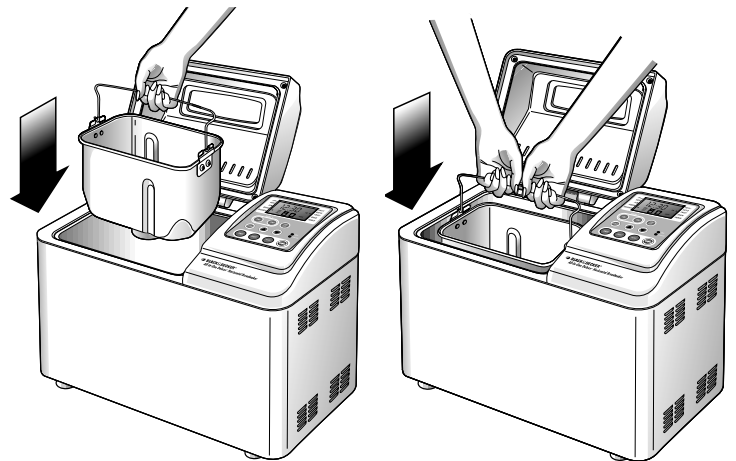
**3** Choisir une recette dans le livre de recettes du présent guide. Pendant la préparation, faire ce qui suit.

- **Toujours ajouter les ingrédients dans le plat de cuisson selon l'ordre établi.**
- **Mesurer les ingrédients avec précaution et précision. Utiliser une tasse à mesurer transparente pour mesurer les liquides et vérifier la quantité à la hauteur des yeux.**
- **Pour mesurer les ingrédients secs, bien remplir une tasse ou une cuillère à mesurer et l'égaliser à l'aide d'un couteau à lame droite ou d'une spatule métallique.**



● **La levure doit être ajoutée en dernier. S'assurer que la levure ne touche pas aux ingrédients liquides, au sel ni au shortening.**

**4** Déposer le plat de cuisson tout droit au fond de l'appareil jusqu'à ce qu'il repose fermement.



# Utilisation du robot-boulangier



**5** Refermer le couvercle et brancher le cordon de l'appareil dans une prise (de 120 volts). Une flèche apparaît sur l'affichage pour indiquer le réglage de pain blanc (BASIC) et deux icônes (un pour la grosseur de la miche (900 g (2 lb) ou 700 g (1,5 lb) et un pour la couleur de la croûte (pâle ou foncée)). De plus, la mention «12 am.» clignote sur l'affichage. Lorsqu'on veut retarder la cuisson à l'aide de la minuterie (TIMER), il faut d'abord régler l'heure du jour. Il n'est toutefois pas nécessaire de régler l'heure (CLOCK) lorsqu'on veut se servir sans tarder de l'appareil.

**6** Il suffit d'enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) pour préparer un pain blanc à croûte pâle. On peut cependant choisir un autre réglage pour la recette en appuyant sur la touche MENU. La flèche se déplace sur l'affichage chaque fois qu'on appuie sur la touche MENU (c.-à-d., de RAPID à SWEET, et ainsi de suite). Lorsqu'il faut régler l'appareil à BASIC, RAPID, SWEET ou FRENCH, on peut choisir la couleur de la croûte en appuyant sur la touche CRUST pour choisir pâle ou foncé (LIGHT ou DARK).



**7** Appuyer à une reprise sur la touche de démarrage jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et que le voyant lumineux rouge (OPERATION) s'allume. La mention «12:00 AM» clignotante est remplacée par 3:50 (par exemple) lorsqu'on choisit le réglage du pain blanc (peu importe la couleur de la croûte). Le compte à rebours se fait en multiples de une minute (3:49, 3:48, et ainsi de suite) jusqu'à la fin de la préparation. À la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs signaux sonores afin de signaler la fin du processus et le voyant lumineux rouge se met à clignoter. De plus, la mention «12:00 AM» clignote de nouveau sur l'affichage.

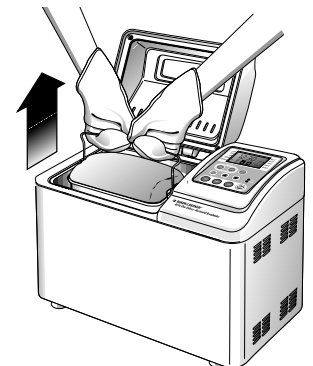


**8** L'appareil est doté d'une fonction de *maintien au chaud* qui démarre automatiquement à la fin de la

cuisson. Le voyant rouge OPERATION continue de clignoter pendant un maximum de 60 minutes après la fin de la cuisson et le pain est gardé au chaud pendant ce temps. Au bout de l'heure, le cycle de *maintien au chaud* prend fin. Le voyant arrête de clignoter et il reste allumé pour indiquer que l'appareil est toujours branché. Il faudrait alors sortir le pain dans les meilleurs délais afin d'éviter qu'il ne devienne pâteux. On peut retirer le plat de cuisson de l'appareil en tout temps pendant le cycle de *maintien au chaud*. Pour arrêter le cycle de *maintien au chaud* avant la fin de la période de 60 minutes, il suffit d'enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) et de la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'affichage disparaisse. **NOTE :** Le cycle de *maintien au chaud* ne fonctionne pas lorsqu'on prépare de la confiture, des desserts ou de la pâte car ces cycles ne comportent aucune cuisson. Si on laisse de la pâte trop longtemps dans l'appareil, elle peut trop lever et donner des résultats médiocres. Afin d'optimiser le rendement, retirer la pâte à la fin de la préparation et suivre les directives de la recette relatives au façonnage, au levage et à la cuisson.

**9** L'appareil est doté d'un hublot d'observation des plus pratiques permettant de suivre les étapes de la préparation du pain. Il arrive parfois que des gouttelettes de vapeur se forment sur le hublot pendant le processus. Le cas échéant, on peut ouvrir le couvercle pour surveiller les étapes de mélange et de pétrissage. **IL NE FAUT TOUTEFOIS PAS OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LE CYCLE DE CUISSON** (pendant environ la dernière heure) afin d'éviter l'effondrement du pain. Les gouttelettes de vapeur devraient disparaître pendant le cycle de cuisson.

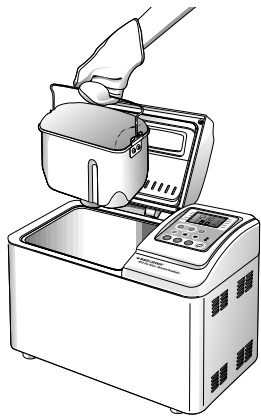
**10** Mettre des mitaines ou prendre des poignées pour sortir le plat de cuisson de l'appareil. En saisir la poignée métallique des deux mains et sortir le plat en le tirant vers le haut. Abaisser et enclencher la poignée du plat. Déposer le plat de cuisson sur le côté et l'agiter pour démouler le pain sur une grille de refroidissement. Le plat de cuisson et la lame de pétrissage ont un revêtement anti-adhésif afin de faciliter le démoulage du pain. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer le pain car ils peuvent égratigner le revêtement antiadhésif. Si le pain ne sort pas du plat, faire glisser une spatule plate en plastique ou en caoutchouc le long de la paroi du plat. Retourner le plat de



# Utilisation du robot-boulangier



cuisson et l'agiter pour démouler le pain. Laisser le pain refroidir avant de le trancher. Si la lame de pétrissage est coincée dans le pain, laisser refroidir le pain puis utiliser une cuillère en plastique ou une spatule en caoutchouc pour l'en sortir. Ne pas utiliser un couteau ou tout autre objet métallique tranchant pour retirer la lame du pain car cela



peut égratigner le revêtement de la lame.



peut égratigner le revêtement de la lame.

## Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients

**1** Tous les réglages, sauf ceux de la cuisson rapide, du pain croûté et de la confiture, comportent une fonction intégrée d'ajout d'ingrédients qui indique à l'aide d'un timbre sonore le moment d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix. Le signal sonne avant la fin du pétrissage. Le moment auquel se fait entendre le timbre peut varier d'un maximum de 5 minutes de l'heure indiquée au tableau selon la température ambiante au début de la préparation. Utiliser le tableau suivant à titre de référence:

Réglage	Minutes écoulées du cycle	Heure affichée au timbre sonore
Pain de base	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain sucré	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain de grains	De 37 à 42 minutes	Entre 3:28 et 3:33
Gâteau	10 minutes	1:30
Pâte	De 40 à 45 minutes	Entre 1:15 et 1:20
Desserts	De 14 à 16 minutes	Entre 1:23 et 1:25

**2** Cette fonction permet d'ajouter des ingrédients de sorte qu'ils ne soient pas triturés par la lame de pétrissage et mélangés dans la pâte. Lorsqu'on se sert de la MINUTERIE pour programmer la cuisson (lorsqu'on est absent ou qu'on dort), on peut oublier cette fonction en ignorant le signal et en ajoutant les ingrédients dans

l'ordre indiqué dans la recette. Toutefois, il se peut que ces aliments soient hachés au cours de la préparation.

**3** Pour ajouter des ingrédients, soulever le couvercle et verser délicatement les ingrédients dans le plat de cuisson.  
**MISE EN GARDE : Il est essentiel de prendre garde de ne pas renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson du robot-boulangier.**

## Réglage de la minuterie (TIMER) (Pour programmer la cuisson.)

On se sert de la minuterie pour programmer la préparation du pain ou de la pâte à une heure ultérieure. Cette fonction permet de reporter le temps de cuisson à un maximum de 13 heures. On peut ainsi régler la minuterie à 19 h un soir de façon à obtenir un pain frais à 8 h le lendemain matin. **NOTE : On ne peut pas utiliser la minuterie avec la commande de cuisson rapide.**

### Régler la minuterie comme suit.

**NOTE : Bien se conformer aux étapes 1 à 6 de la rubrique précédente sur l'utilisation du robot-boulangier lors de la préparation des ingrédients dans le plat de cuisson et choisir un réglage à l'aide de la touche MENU. Il est déconseillé d'utiliser la minuterie pour des recettes comportant des aliments frais qui peuvent se gâter comme des œufs, du lait frais, du babeurre ou du fromage.**

**1** Pour se servir de la minuterie (TIMER), il faut d'abord régler l'horloge à l'heure réelle. Pour modifier la mention «12:00 AM» clignotante, il faut d'abord appuyer sur la touche de l'horloge (CLOCK). **Lorsque l'heure clignote, enfoncer immédiatement** les flèches «Haut» et «Bas» pour la modifier en multiples de une heure. S'assurer que la mention AM ou PM appropriée est affichée. **Lorsque l'heure réelle clignote**, appuyer de nouveau sur la touche de l'horloge afin de passer aux minutes. Lorsque l'heure cesse de clignoter avant d'avoir modifier les minutes, appuyer à deux reprises sur la touche de l'horloge. **Lorsque la mention «00» clignote**, on peut modifier les minutes à l'aide des flèches «Haut» et «Bas». On peut enfoncer la touche et la maintenir enfoncée afin de faire avancer les minutes en multiples de 5 minutes, ou on peut l'enfoncer et la relâcher pour modifier une minute à la fois.

**2** Lorsque l'heure du jour est réglée, on peut régler aisément la minuterie de la même façon. Ainsi, pour se réveiller à 8 h 30 à l'arôme du pain frais, il faut enfoncer et maintenir enfoncée la touche de la minuterie TIMER

# Utilisation du robot-boulangier



jusqu'à ce que la mention **TIMER** apparaisse et que l'heure clignote comme il est mentionné à la rubrique précédente.

**Lorsque l'heure clignote**, enfoncer les flèches «Haut» et «Bas» pour atteindre le chiffre 8 (en s'assurant que la mention **AM** est affichée). Pour passer au réglage des minutes, appuyer sur la touche de la minuterie **lorsque l'heure réglée clignote**. Lorsque l'heure cesse de clignoter avant d'avoir modifier les minutes, enfoncer la touche de la minuterie et la maintenir enfoncée. Lorsque l'heure clignote de nouveau, enfoncer immédiatement la touche de la minuterie afin de régler les minutes. **Lorsque la mention «00» clignote**, on peut modifier les minutes jusqu'à 30 à l'aide des flèches «Haut» et «Bas». Lorsque le chiffre 30 ne clignote plus et que l'heure réelle est affichée, la minuterie est réglée.

**3** Pour actionner la minuterie, enfoncer la touche **TIMER**. Le temps de la préparation clignote **brèvement**, puis l'heure du jour réapparaît et le voyant lumineux vert **TIMER** s'allume. Il n'est pas nécessaire d'enfoncer la touche de démarrage (**START/RESET**). Lorsque le voyant lumineux vert ne s'allume pas et que la mention «13 Hr **TIMER** **ERR**» est affichée, la minuterie a été réglée au-delà du délai maximal de 13 heures. Enfoncer la touche **TIMER** jusqu'à ce que l'heure clignote afin de régler de nouveau la minuterie. On peut modifier le réglage à l'aide des flèches «Haut» et «Bas». Lorsque le voyant lumineux vert ne s'allume pas et que la mention «0 Hr **TIMER** **ERR**» est affichée, la minuterie a été réglée en-deçà du délai réel (ainsi, le réglage **SWEET** correspond à 3 h 50). Régler de nouveau la minuterie en indiquant un délai plus long.

**4** Pour annuler la fonction de minuterie, enfoncer la touche **TIMER** et le voyant lumineux vert s'éteint.

**5** Pour vérifier le temps qu'il reste lorsque le voyant lumineux vert est allumé, appuyer à deux reprises sur la touche **TIMER**.

**6** Le voyant lumineux vert **TIMER** s'éteint lorsque le processus de panification commence. Le voyant lumineux rouge **OPERATION** s'allume alors et le temps de préparation (3 h 50 pour le réglage **SWEET**) est affiché. Le compte à rebours se fait à intervalles de une minute. À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un signal sonore et le pain est prêt. Le voyant lumineux rouge se met alors à clignoter pour indiquer que le cycle de maintien au chaud d'une durée de 60 minutes est automatiquement actionné.

## Dépannage

La rubrique «Besoin d'aide?» (à la page 34) expose des questions précises relatives au fonctionnement du robot-boulangier ainsi qu'aux recettes et aux ingrédients.

- Lorsque l'appareil fonctionne mal, le message «-:-» est affiché. Ce message signifie qu'il y a un problème de fonctionnement. **NE PAS SE SERVIR DE L'APPAREIL**. Débrancher alors l'appareil et communiquer avec le centre de service de la région pour le faire réparer. Composer le numéro sans frais indiqué sur la couverture du présent guide pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker de la région.
- Si, lorsqu'on appuie sur la touche de démarrage (**START/RESET**), le mot **HOT** apparaît dans la fenêtre d'affichage, l'appareil n'a pas eu le temps de refroidir suffisamment après la cuisson pour être réutilisé immédiatement. Ouvrir le couvercle, retirer le plat de cuisson et laisser refroidir l'intérieur de l'appareil. Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, on remet immédiatement l'appareil en mode de panification en appuyant sur la touche de démarrage (**START/RESET**).
- En cas de problèmes spécifiques relatifs aux résultats obtenus pour du pain ou de la pâte, consulter le guide de dépannage suivant.



# Guide de dépannage



**NOTE:** La principale cause des résultats médiocres consiste en la mesure inappropriée des ingrédients (voir à la page 8). Le tableau suivant offre plusieurs solutions possibles. Essayer une solution à la fois et n'apporter qu'un seul changement par pain. Lorsque les résultats ne s'améliorent pas après le premier réglage, essayer une autre solution.

RÉSULTATS →		Gonfle puis tombe Forme un cratère	Débordement Forme un champignon	Levée insuffisante	Pain plat, peu levé ou pas levé	Croûte trop foncée	Pas ou pas assez cuit	Pas ou peu mêlé	Surface irrégulière	Mie lourde et dense	Réglage en raison de l'altitude élevée	
		SOLUTIONS POSSIBLES										
<b>MESURES</b>	<b>FARINE</b>	↑										
		↓		2 c. à table					2 c. à table	2 c. à table		
	<b>EAU OU LAIT</b>	↑			2 c. à table					2 c. à table		
		↓	2 c. à table	2 c. à table				2 c. à table				2 c. à table
	<b>SEL</b>	↑	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé								
		↓			1/4 c. à thé							
	<b>SUCRE OU MIEL</b>	↑			1 c. à thé						1 c. à thé	
		↓		1 c. à thé			1 c. à thé					
	<b>LEVURE</b>	↑			1/4 c. à thé						1/4 c. à thé	
		↓	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé								1/4 c. à thé
	<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>EAU OU LAIT</b>	Pas assez d'eau ou de lait			✓			✓	✓		
			Liquide trop chaud ou froid				Voir page 17					
<b>FARINE</b>		Périmée			✓	✓						
		Faible teneur en gluten			Voir page 16	Voir page 16						
		Trop fine	Voir page 16		Voir page 16				Voir page 16			
<b>LEVURE</b>		Oubliée				✓						
		Périmée				Voir page 16						
		Fraîche (mauvais type)		Voir pages 16 et 17	Voir pages 16 et 17	Voir pages 16 et 17					Voir pages 16 et 17	
<b>SEL</b>		Oublié		✓								
		Trop			✓	✓						

↑ Augmenter la quantité

↓ Diminuer la quantité



# Utilisation du robot-boulangier



## Tranchage et rangement du pain

Pour optimiser les résultats, déposer le pain sur une grille métallique et le laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher. On peut se servir d'un couteau électrique (comme le couteau électrique Slice Right<sup>™</sup> de Black & Decker, modèle EK300) pour découper des tranches égales. Sinon, utiliser un couteau tranchant à dents de scie. Pour avoir des tranches carrées, placer le pain sur le côté et le trancher.

Ranger le pain inutilisé dans un sac ou un contenant étanche à la température ambiante pour un maximum de trois jours. Lorsque la température est chaude et humide, réfrigérer le

pain. Pour le conserver longtemps (jusqu'à un mois), placer le pain au congélateur dans un récipient étanche. Lorsque le pain est réfrigéré, le laisser reposer à la température ambiante avant de le servir. Puisque le pain de ménage ne contient aucun agent de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus rapidement qu'un pain de fabrication commerciale.

On peut trancher les restants de pain légèrement durcis en cubes de 1,27 cm (1/2 po) ou de 2,54 cm (1 po) et s'en servir pour préparer des croûtons, du pouding au pain ou de la farce.

## Entretien et nettoyage

**Mise en garde :** Afin de prévenir les risques de secousses électriques, débrancher l'appareil avant de le nettoyer et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Pour optimiser les résultats et garder l'appareil en bonne condition, nettoyer le robot-boulangier après usage comme suit.

### Corps de l'appareil et chambre de cuisson

Essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. Enlever à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide toute accumulation de farine, de miettes ou d'ingrédients de la chambre de cuisson.

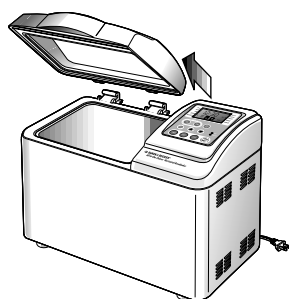
### Couvercle

Le couvercle de l'appareil est amovible pour en faciliter le nettoyage. Ouvrir le couvercle à moitié et le tirer hors de l'appareil vers soi. L'essuyer avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. **NE PAS IMMERGER LE COUVERCLE.**

Nettoyer le hublot d'observation avec un chiffon doux et humide (pas avec un essuie-tout), puis bien l'assécher.

**MISE EN GARDE :** NE PAS nettoyer le hublot avec un nettoyeur à vitres commercial.

Lorsqu'on remet le couvercle en place, s'assurer que les fentes du couvercle sont bien insérées dans les tiges de la charnière du robot-boulangier. On évite ainsi d'endommager le couvercle lorsqu'on le referme. Lorsqu'on sent de la résistance en tentant de refermer le couvercle, arrêter immédiatement et le remettre en place. Le couvercle devrait se refermer facilement sans avoir à le forcer.



### Plat de cuisson et lame de pétrissage

La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont tous deux recouverts d'un enduit antiadhésif. Ne pas utiliser de puissants produits nettoyants ni d'ustensiles sur ces pièces au risque de les égratigner. Avec le temps, l'aspect de l'enduit antiadhésif peut changer en raison de l'humidité et de la vapeur. Cette situation est normale et n'affecte en rien l'utilisation de l'appareil ni la qualité des résultats.

Retirer le plat de cuisson et la lame de pétrissage de la chambre de cuisson avant de les nettoyer. Essuyer l'extérieur du plat de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Prendre soin de ne pas endommager le joint en caoutchouc sous l'arbre. **NE JAMAIS IMMERGER LE PLAT DE CUISSON AU COMPLET.** On peut laver à la main l'intérieur du plat de cuisson avec de l'eau savonneuse. Il faut retirer la lame de pétrissage de l'arbre et il faut nettoyer le creux sous la lame. Lorsqu'il est difficile de retirer la lame de pétrissage du plat de cuisson après s'en être servi, remplir le plat de cuisson d'eau chaude et laisser tremper de 30 à 60 minutes. Puis, vider le plat, le renverser et secouer la lame pour la dégager tout en retenant le raccord à oreilles au fond du plat. Enlever toute trace de pâte du trou de la lame à l'aide d'un cure-dents ou d'une brosse douce pour la cuisine.

**MISE EN GARDE :** Aucune pièce du robot-boulangier ne va au lave-vaisselle. NE PAS nettoyer le plat de cuisson, le couvercle amovible ni la lame de pétrissage au lave-vaisselle.

### Rangement de l'appareil

Bien assécher le robot-boulangier et toutes ses composantes avant de les ranger; ne pas oublier d'essuyer l'humidité accumulée sur le hublot. Pour éviter de perdre la lame de pétrissage, on peut l'installer sur l'arbre. Refermer le couvercle et ne rien ranger sur le couvercle de l'appareil.

## Service ou entretien



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

### Garantie complète de un an

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.


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

### Aux États-Unis ou au Canada

Consumer Assistance & Information  
Applica Consumer Products Inc.  
6 Armstrong Road  
Shelton, Connecticut 06484  
1 800 231-9786

120 V, 60 Hz, c.a. seulement, 600 watts

Homologué pour une utilisation au Canada et aux États-Unis par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.* et l'Association canadienne de normalisation (CSA).  
Copyright ©2000 Applica Consumer Products, Inc.  
Publ. n° 174598-01-RV01  
Imprimé en République populaire de Chine

\*  **BLACK & DECKER**® Marque de commerce de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

 **BLACK & DECKER**<sup>®</sup>

# Recettes de pain



Pour le robot-boulangier de Black & Decker

Modèle B2005

# Ingrédients pour le pain et la pâte



De nombreux ingrédients sont différents selon qu'ils proviennent du Canada ou des États-Unis; entre autres, le fromage, le sucre à glacer et la farine de maïs. Mais la différence la plus marquée se retrouve dans la farine.

## **Farines**

Les **farines au Canada** proviennent de blé dur; on peut ainsi utiliser indifféremment de la **farine tout usage** ou de la **farine de boulangerie** des grandes marques nationales et obtenir de bons résultats. Par ailleurs, la farine tout usage vendue aux États-Unis donne des résultats médiocres et ne devrait pas être utilisée avec l'appareil. Aux États-Unis, il est essentiel d'utiliser de la **farine de boulangerie** pour avoir de grandes miches à texture uniforme.

- La **farine de boulangerie** est un produit de blé dur et c'est une farine riche en un type de protéines, appelé gluten. Lorsqu'on mélange et pétrir la pâte, le gluten s'étire et incorpore des bulles d'air ce qui donne une texture légère et délicate. La résilience élastique du gluten en fait la farine la plus tolérante aux températures élevées, à l'altitude ou aux régions très humides.
- On trouve facilement la **farine tout usage au Canada** et celle-ci a été bien testée avec les recettes pour le Canada en donnant de bons résultats. On peut également réussir les recettes en utilisant de la farine de boulangerie provenant du Canada.
- Les **farines de blé entier et de céréales** renferment le son et le germe de la céréale. Même si leur teneur en fibres est plus élevée, ces farines comportent moins de gluten que la farine de boulangerie. La farine de seigle ne renferme aucun gluten et doit, par conséquent, être utilisée avec d'autres farines. Les pains faits avec les farines de blé entier, de seigle et de céréales sont normalement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Les farines de blé entier diffèrent grandement selon qu'elles proviennent des États-Unis ou du Canada, et d'une marque à l'autre. Les recettes ont été conçues et essayées en utilisant des marques de farine retrouvées à l'échelle nationale.

## **Corps gras**

- Le **beurre et la margarine ou le shortening végétal** peuvent facilement être interchangeables dans la plupart des recettes de pain. On ne devra remplacer le shortening, le beurre ou la margarine par de l'huile végétale (les corps gras attendrissent la texture de la pâte et en rehaussent le goût). **Les margarines à faible teneur en calories contiennent beaucoup d'eau mais elles peuvent**

**servir et donner des résultats acceptables pour les personnes qui suivent un régime à faible teneur en calories.**

## **Sel**

- En infimes quantités, le **sel** rehausse la saveur et agit sur l'effet de la levure, uniformisant la levée de la pâte. Dans les régions en très haute altitude, il peut être nécessaire d'ajouter du sel pour améliorer les résultats. Il faut toutefois se rappeler qu'un surplus de sel peut empêcher le pain de lever.

## **Liquide**

- Le **lait** (entier, partiellement écrémé à 1 % ou à 2 %, écrémé, de babeurre ou un mélange de lait en poudre et d'eau) constitue le liquide le plus utilisé dans la préparation du pain. Le lait lui donne une belle texture tout en ramollissant la croûte. Lorsque la recette demande du lait en poudre et qu'on préfère utiliser du lait frais, il suffit de remplacer les quantités d'eau et de poudre par du lait. L'eau seule durcit la croûte.

## **Édulcorants**

- Les édulcorants naturels, comme le sucre blanc ou brun, le miel et la mélasse, stimule l'action de la levure. Le sucre sert à alimenter la levure. Sans sucre, la levure ne lève pas et il en va de même pour le pain. L'équilibre entre le sucre, le sel et la levure joue un rôle important dans la préparation du pain. Les édulcorants rehaussent le goût du pain et en améliorent le processus de brunissement. On peut remplacer le sucre par un autre édulcorant, mais les résultats obtenus peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé.

## **Levure**

- La **levure** est une plante sensible à la chaleur qui se nourrit du sucre dans la pâte. Un excès de chaleur la tue, mais un manque de chaleur en ralentit le processus. Vérifier la date d'expiration du sachet pour s'assurer de la fraîcheur de la levure. Les recettes du présent guide ont été essayées avec de la levure sèche traditionnelle, mais on peut également utiliser de la levure pour robot-boulangier.

\*Voir le test pour vérifier la fraîcheur de la levure à la page suivante.

# Ingrédients pour le pain et la pâte



\* Effectuer le test suivant pour déterminer la fraîcheur de la levure.

- A) Verser 1/2 tasse d'eau tiède dans une petite tasse ou dans un petit bol.
- B) Incorporer 1 c. à thé de sucre dans l'eau puis saupoudrer 2 c. à thé de levure sur la surface de l'eau.
- C) Placer la tasse ou le bol dans un endroit chaud et laisser reposer le mélange pendant 10 minutes.
- D) Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Lorsque ce n'est pas le cas, il faudrait se procurer de la levure fraîche.

## Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats

- N'utiliser que des ingrédients frais.
- Aux É.-U. : Utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada : Utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie.
- Utiliser de l'eau tiède; jamais de l'eau froide.
- Mesurer les ingrédients avec précision et niveler les ingrédients secs à l'aide du rebord droit d'un couteau ou d'une spatule métallique. (Voir les techniques de mesure à la page 8.)

## Conseils pratiques pour la préparation de pâte

- Lorsque la recette demande l'utilisation d'une surface légèrement enfarinée, étendre une ou deux cuillères à table de farine sur la surface. Enfariner également les doigts ou le rouleau à pâte pour faciliter la manipulation de la pâte.
- Dans les recettes qui mentionnent un bol graissé ou huilé, il faut enduire le fond et les parois internes de ce bol d'environ une cuillère à table d'huile ou de shortening végétal amolli. On peut également utiliser un enduit antiadhésif végétal en vaporisateur afin de réduire l'apport en gras et en calories.
- Lorsqu'on laisse la pâte reposer et lever selon la recette, la placer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air. Afin d'optimiser les résultats, couvrir la pâte de papier ciré et d'une serviette sèche et propre. Si la pâte ne double pas de volume, le pain peut ne pas être moelleux.
- La pâte peut être emballée dans du plastique et placée au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de s'en servir.





## **Pains de base**

Blanc de base .....	19
Variantes au pain blanc de base .....	19
Pain-muffin au son .....	19
Pain irlandais au bicarbonate de soude .....	20
Pain à la farine de maïs .....	20
Pain au levain pour robot-boulangier .....	20
Levain .....	21

## **Pains à cuisson super rapide**

Blanc de base .....	21
Aux graines de pavot et au citron .....	21
Italien aux fines herbes .....	22

## **Pains sucrés**

Relevé au gingembre .....	22
Aux raisins et à la cannelle .....	23
Au fromage .....	23
Aloha .....	23
Au chocolat .....	23

## **Pains de grains**

De blé entier à 100% .....	24
De blé concassé .....	24
Aux flocons d'avoine et aux noix .....	24
De seigle au cumin .....	25
Pumpernickel savoureux .....	25

## **Pâte**

Focaccia (pain plat italien) .....	26
Bretzels cuits au four .....	26
À pizza .....	27
Sucrée .....	27
Levain traditionnel .....	28
Challah .....	28

## **Pâte pour la cuisson seulement**

Pain aux bananes et aux noix .....	29
Brioche au caramel .....	29

## **Pains croûtés**

Traditionnel .....	30
À l'ail .....	30

## **Desserts**

Croustade aux pommes .....	31
Pouding au riz .....	31
Tourte aux petits fruits .....	31

## **Gâteaux / Pains rapides**

Quatre-quarts .....	32
Gâteau renversé pour la pause-café .....	32
Petit pain brioché moelleux aux abricots .....	32

## **Confiture**

Aux fraises .....	33
Aux fraises et aux ananas .....	33
Aux trois agrumes .....	33

# Pains de base



**Voici les recettes les plus populaires; à essayer avant toute autre!**

## PAIN BLANC DE BASE

1 1/3 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/2 c. à thé	sel
1 c. à table	sucré
2 c. à table	beurre ou margarine
3 3/4 t	farine blanche*
1 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miche de 2 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 50**

## PAIN-MUFFIN AU SON

1 1/4 t	eau tiède
3 c. à table	mélasse
2 c. à thé	sucré
2 c. à table	beurre
1 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
1/2 t	céréale de son
1 1/4 c. à thé	levure

**Ajout d'ingrédients :** 1/2 t raisins secs

1. Mesurer les sept premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les raisins secs.
6. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
8. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 50**

## VARIANTES AU PAIN BLANC DE BASE

### Pour des bâtonnets de pain

Préparer la recette de pain blanc et régler l'appareil à DOUGH.

Diviser la pâte en 24 morceaux égaux.

Façonner chacun d'eux en une ficelle étroite de 20 cm (8 po) de longueur.

Déposer sur des plaques graissées.

Badigeonner de lait et saupoudrer chaque ficelle de flocons d'oignons séchés ou de poudre d'ail.

Recouvrir et laisser lever pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four.

Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant environ 20 minutes.

### Pour des petits pains croûtés

Préparer la recette de pain blanc comme indiqué plus haut.

Diviser la pâte en 16 morceaux égaux.

Façonner chacun d'eux en une balle de 5 cm (2 po) de diamètre et les déposer sur une plaque graissée.

Recouvrir et laisser lever pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four.

Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant 17 à 20 minutes.

### Pour des petits pains badigeonnés de beurre

Préparer la recette de pain blanc comme indiqué plus haut.

Diviser la pâte en 16 morceaux égaux.

Façonner chacun d'eux en un ovale de 7,6 cm (3 po) de longueur.

Déposer sur une plaque graissée.

À l'aide d'un couteau tranchant, pratiquer une incision de 0,64 cm (1/4 po) de profondeur.

Badigeonner de beurre et saupoudrer de farine de maïs.

Recouvrir et laisser lever de 50 à 60 minutes.

Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four.

Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant 17 à 20 minutes.

### Pour des petits pains ronds aux graines de pavot

Préparer la recette de pain blanc comme indiqué plus haut.

Diviser la pâte en 24 morceaux égaux.

Façonner chacun d'eux en une balle de 5 cm (2 po) de diamètre.

En tremper le dessus dans du beurre fondu et dans des graines de pavot.

Déposer dans une plaque à muffins graissée.

Recouvrir et laisser lever pendant environ 60 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant 17 à 19 minutes.

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains de base



## PAIN IRLANDAIS AU BICARBONATE DE SOUDE

1 1/3 t	lait
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à thé	sucre
2 c. à thé	graines de cumin
1/2 c. à thé	sel
1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
3 1/3 t	farine blanche*
1 c. à thé	levure

**Ajout d'ingrédients :** 1/3 t raisins secs

- Mesurer les huit premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miché de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les raisins secs.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée :** 3 h 50



**Note :** Voir la page 28 pour la recette de pain au levain traditionnel qui cuit au four.

## PAIN À LA FARINE DE MAÏS

1 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1/4 t	miel
3 c. à table	beurre ou margarine
1 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
1/2 t	farine de maïs
1 1/4 c. à thé	levure

**Ajout d'ingrédients :** 1/2 t grains de maïs congelés

- Mesurer les huit premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miché de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les grains de maïs congelés.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée :** 3 h 50

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

## PAIN AU LEVAIN POUR ROBOT BOULANGER

(À cuire dans le plat de cuisson)

2/3 t	eau tiède**
1 1/2 c. à thé	sel
1 1/2 c. à thé	sucre
3 1/2 t	farine blanche*
1 3/4 t	levain (recette à la page 21)
2 1/2 c. à thé	levure

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miché de 2 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée :** 3 h 50

\*\* Lorsqu'on utilise de la farine des É.-U., utiliser 1/2 t d'eau au lieu de 2/3 t.



# Pains de base



## LEVAIN POUR ROBOT-BOULANGER

1 t	lait écrémé
1 t	eau tiède
1 c. à table	sucre
1 c. à thé	sel
2 t	farine blanche tout usage
1/2 t	eau
2 1/4 c. à thé	levure



1. Faire chauffer le lait (ne pas le faire bouillir), et ajouter une tasse d'eau. Laisser tiédir le mélange de liquides. Verser dans un grand bol en verre ou en céramique.
2. Ajouter le sucre, le sel et la farine et pétrir jusqu'à ce que bien mélangé.
3. Recouvrir avec un linge propre et laisser reposer dans un endroit sans courant d'air pendant 3 à 4 jours. (Le mélange devrait bouillonner.)
4. Faire chauffer une demie tasse d'eau jusqu'à environ 38 °C (100 °F) et y dissoudre la levure. Verser le mélange de levure dans le levain et bien mélanger.
5. Recouvrir avec un linge propre et laisser reposer à la température ambiante pendant 5 à 7 jours. Le mélange peut se séparer; le mélanger à chaque jour, au goût. Ranger le levain au réfrigérateur.
6. Pour s'en servir, le laisser redevenir à la température ambiante et le laisser bouillonner.
7. Pour toujours avoir du levain (à faire après chaque utilisation), ajouter 1 1/2 t de farine tout usage et 1 1/2 t d'eau tiède au levain qui reste.
8. Bien mélanger.
9. Réfrigérer le levain jusqu'à la prochaine utilisation.

**Note :** Ne pas s'inquiéter si le levain ne bouillonne pas beaucoup. On peut quand même s'en servir dans le pain et celui-ci aura un léger goût de levain.

# Pains à cuisson super rapide



## PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE BLANC DE BASE

1 1/4 t	eau tiède
3 c. à table	lait en poudre
1/2 c. à thé	sel
3 c. à table	sucre
3 c. à table	beurre ou margarine
3 1/4 t	farine blanche*
4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (RAPID), le réglage pour la miché de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 1 h 10**

## PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

1 1/4 t	eau tiède
1 1/2 c. à thé	jus de citron, fraîchement pressé
2 c. à table	lait en poudre
3/4 c. à thé	sel
2 c. à table	sucre
2 c. à table	beurre ou margarine
3 t	farine blanche*
1/2 c. à thé	muscade
2 c. à thé	zeste de citron, fraîchement râpé
2 c. à table	graines de pavot
4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (RAPID), le réglage pour la miché de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 1 h 10**

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains à cuisson super rapide



## PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE ITALIEN AUX FINES HERBES

1 1/3 t	eau tiède
3 c. à table	lait en poudre
1/2 c. à thé	sel
3 c. à table	sucré
3 c. à table	beurre ou margarine
3 2/3 t	farine blanche*
1 1/2 c. à thé	basilic séché
1 1/2 c. à thé	marjolaine séchée
1 1/2 c. à thé	thym séché
4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (RAPID), le réglage pour la miché de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 1 h 10



# Pains sucrés



**Savourez ces recettes en profitant de la vie!**

## PAIN RELEVÉ AU GINGEMBRE

1 t	eau tiède
1	œuf, gros, légèrement battu
1/4 t	cassonade tassée
2 c. à table	lait en poudre
2 c. à table	beurre ou margarine
1 1/2 c. à table	mélasse
3 c. à thé	zeste d'orange râpé
1 1/2 c. à thé	gingembre moulu
1 c. à thé	cannelle
1 c. à thé	sel
3 1/4 t	farine blanche*
3/4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain sucré (SWEET), le réglage pour la miché de 2 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains sucrés



## PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

1	œuf + eau tiède
2 c. à table	cassonade tassée
2 c. à table	lait en poudre
1 1/4 c. à thé	sel
2 c. à table	beurre ou margarine
3 3/4 t	farine blanche*
1 c. à thé	cannelle
1 1/4 c. à thé	levure

**Ajout d'ingrédients :** 1/2 t raisins secs

1. Verser l'œuf dans une tasse à mesurer et remplir d'eau tiède jusqu'à la marque de 1 1/4 t.
2. Verser dans le plat de cuisson et y ajouter les 6 prochains ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
4. Choisir le réglage pour le pain sucré (SWEET), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les raisins secs.
7. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
9. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 50**

## PAIN ALOHA

1 1/4 t	lait
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	sucre
1 c. à thé	sel
1 c. à thé	vanille ou essence de noix de coco
3 1/3 t	farine blanche*
1/2 t	flocons de noix de coco sucrés
1 3/4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (SWEET), le réglage pour la miche de 2 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 50**

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

## PAIN AU FROMAGE

3/4 t	eau tiède
1/2 t	fromage cottage en crème
1/2 t	fromage suisse râpé
3 c. à table	parmesan râpé
2 c. à table	sucre
1 c. à table	beurre ou margarine
1 1/2 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
2 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (SWEET), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 50**

## PAIN AU CHOCOLAT

1 t	lait
1	œuf gros, battu
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	sucre
1 c. à table	cacao
1 c. à thé	sel
3 1/3 t	farine blanche*
1/2 t	brisures de chocolat
2 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (SWEET), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 50**

# Pains de grains



## PAIN DE BLÉ ENTIER À 100%

1 1/2 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/2 c. à thé	sel
2 c. à table	miel
2 c. à table	mélasse
2 c. à table	beurre ou margarine
3 3/4 t	farine de blé entier
1 3/4 c. à thé	levure

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miché de 1,5 lb.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 4 h 10**

## PAIN AU BLÉ CONCASSÉ

1 1/4 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/4 c. à thé	sel
2 c. à table	miel
2 c. à table	beurre ou margarine
1 t	farine de blé entier
1 1/2 t	farine blanche*
3/4 t	blé concassé
1 1/4 c. à thé	levure

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miché de 2 lb.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 4 h 10**

## PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE ET AUX NOIX

1 1/3 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/4 c. à thé	sel
2 c. à table	mélasse
2 c. à table	beurre ou margarine
1 t	farine de blé entier
2 t	farine blanche*
1/3 t	flocons d'avoine à cuisson rapide
3/4 c. à thé	levure

**Ajout d'ingrédients :** 1/2 t noix de Grenoble ou pacanes hachées

- Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miché de 1,5 lb.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les noix.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 4 h 10**



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains de grains

## PAIN DE SEIGLE AU CUMIN

1 1/4 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 c. à thé	sel
2 c. à table	cassonade
2 c. à table	mélasse
2 c. à table	beurre ou margarine
3/4 t	farine de blé entier
1 3/4 t	farine blanche*
3/4 t	farine de seigle
1 c. à table	grains de cumin
1 3/4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miche de 2 lb.
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 4 h 10**

## PUMPERNICKEL SAVOUREUX

1 1/4 t	eau tiède
1/3 t	mélasse
2 c. à table	cacao
1 1/2 c. à table	huile végétale
1 c. à table	grains de cumin
1 1/2 c. à thé	café soluble
1 1/2 c. à thé	sel
1 1/2 t	farine blanche*
1 t + 2 c. à table	farine de blé entier
1 t + 1 c. à table	farine de seigle
3 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miche de 1,5 lb.
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 4 h 10**



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pâte



## FOCCACIA (pain plat italien)

1 t	eau tiède
1/4 t	basilic frais haché grossièrement
1/4 t	échalotes fraîches hachées grossièrement
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	ail haché
1 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
2 c. à thé	levure
3 c. à table	huile d'olive, divisé

1. Mesurer les huit premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson (sans l'huile d'olive).
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer la pâte de l'appareil et la renverser doucement hors du plat de cuisson dans un bol enduit d'une cuillère à table d'huile d'olive. Faire tourner la pâte pour l'enduire uniformément d'huile.
6. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes.
7. Diviser la pâte en deux et placer chaque moitié sur une plaque de 36 cm sur 25 cm (14 po x 10 po). Abaisser en rectangles de 20 cm sur 23 cm (8 po x 9 po). On recherche une épaisseur de 1,27 cm (1/2 po). (On peut également abaisser toute la pâte sur une seule plaque et lui donner la forme voulue.)
8. Badigeonner la pâte avec le reste de l'huile d'olive (on peut en utiliser plus au goût).
9. Faire cuire dans un four réchauffé au préalable à 218 °C (425 °F) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
10. Laisser refroidir pendant 10 minutes et couper en carrés.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**

Suggestion pour le service

**Idéal comme entrée ou pour accompagner le repas!**

## BRETZELS CUITS AU FOUR

1 t	bière ou eau
1 c. à table	beurre
2 c. à table	sucre
1 c. à thé	sel
2 3/4 t	farine blanche*
3/4 c. à thé	levure
1	œuf, battu légèrement
1 c. à table	eau
	du gros sel ou des graines de sésame

1. Mesurer les six premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer la pâte de l'appareil et la renverser doucement hors du plat sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
7. Abaisser en un rectangle de 36 cm sur 23 cm (14 po x 9 po).
8. À l'aide d'un couteau tranchant, découper en 18 bandes de 36 cm sur 1,27 cm (14 po x 1/2 po).
9. Étirer délicatement chaque bande pour obtenir un cordon de 40 cm (16 po) de longueur.
10. Pour façonner les bretzels, faire recourber les extrémités de chaque cordon pour former un cercle; croiser les extrémités et les déposer sous le cercle. Déposer les bretzels sur des plaques graissées. Ne pas laisser lever.
11. Mélanger l'œuf et l'eau. Badigeonner les bretzels de ce mélange.
12. Saupoudrer de gros sel ou de graines de sésame.
13. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four.
14. Faire cuire à 177 °C (350 °F) de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que les bretzels soient prêts.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pâte



## PÂTE À PIZZA

1 1/2 t	bière ou eau
1 1/2 c. à thé	sel
1 c. à table	sucre
2 c. à table	beurre ou margarine
4 1/4 t	farine blanche*
2 c. à thé	levure
<b>ingrédients pour garnir la pizza</b>	

1. Mesurer les six premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil.
6. Retirer la pâte du plat de cuisson et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
7. Graisser des plaques à pizza de 30 cm (12 po) et les saupoudrer de farine de maïs, au goût. Diviser la pâte en trois.
8. Abaisser un morceau de pâte et le déposer ou l'aplatir dans la plaque.
9. Garnir chaque pizza au goût (par exemple, avec de la sauce aux tomates, de la viande, des légumes et du fromage).
10. Faire cuire dans un four réchauffé au préalable à 218 °C (425 °F) de 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit prête. La pizza est prête lorsque la croûte est dorée et que le fromage bouillonne.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**

### Variations pour la pâte à pizza

Pour faire des pizzas individuelles, diviser la pâte en huit morceaux égaux. Abaisser chaque morceau en un cercle de 18 à 20 cm (de 7 à 8 po). Déposer sur une plaque graissée. Garnir au goût et faire cuire de la façon décrite plus haut.

## PÂTE SUCRÉE

1/2 t	lait
1	œuf, battu légèrement
1/4 t	sucre
2 c. à table	beurre ou margarine
1/2 c. à thé	sel
2 1/2 t	farine blanche*
2 1/4 c. à thé	levure

1. Mesurer tous les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée.
6. Laisser la pâte reposer pendant 10 minutes.
7. Façonner au goût et utiliser pour faire une recette préférée avec de la pâte sucrée.

### Pour faire des brioches à la cannelle.

1. Abaisser la pâte en un rectangle de 23 cm sur 36 cm (9 po x 14 po).
2. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle.
3. Rouler la pâte en commençant par l'extrémité longue.
4. Couper en tranches de 2,54 cm (1 po).
5. Déposer dans un plat graissé de 23 cm sur 33 cm (9 po x 13 po).
6. Couvrir et laisser lever pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Faire cuire dans un four chauffé au préalable à 177 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**



# Pâte



## LEVAIN TRADITIONNEL

(À cuire au four)

Consulter les pages 20 et 21 pour préparer le pain au levain pour robot-boulangier et le levain.

1/4 t	farine de maïs
1 c. à thé	fécule de maïs
1/2 t	eau

1. Mesurer les ingrédients du pain au levain pour robot-boulangier et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée.
7. Façonner en un grand ovale.
8. Déposer la miche sur une plaque non graissée, saupoudrer de farine de maïs et recouvrir avec une serviette propre.
9. Laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
10. Réchauffer le four au préalable à 204 °C (400 °F). Verser 0,64 cm (1/4 po) d'eau chaude dans un plat de 23 cm sur 33 cm (9 po x 13 po) et placer celui-ci sur la grille inférieure du four.
11. Dans une petite poêle, mélanger la fécule de maïs et l'eau. Porter à ébullition en remuant fréquemment.
12. Enlever la serviette qui recouvre la miche. À l'aide d'un couteau tranchant, faire des traits en diagonale d'une profondeur de 1,27 cm (1/2 po) sur le dessus du pain.
13. Badigeonner la miche du mélange de fécule de maïs.
14. Faire cuire dans le four chauffé au préalable et badigeonner la miche du mélange de fécule de maïs pendant la cuisson.
15. Faire cuire de 35 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le pain sonne creux lorsqu'on tape dessus.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**

## CHALLAH

1	oeuf plus assez d'eau tiède pour obtenir une tasse plus une cuillère à table
3 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	sucré
1 1/2 c. à thé	sel
3 1/4 t	farine blanche*
2 1/2 c. à thé	levure

1. Mesurer tous les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Frapper légèrement la pâte du poing.
6. Diviser la pâte en trois morceaux égaux et façonner chacun d'eux en une longue ficelle de 46 cm (18 po).
7. Assembler les trois ficelles à une extrémité et les tresser. Assembler l'autre extrémité afin de ne pas défaire la tresse.
8. Déposer sur une plaque graissée, recouvrir et laisser lever pendant 45 minutes.
9. Badigeonner de blanc d'œuf dilué (un blanc d'œuf avec une cuillère à table d'eau), au goût.
10. Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant 20 à 23 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
11. Retirer du four et laisser refroidir avant de le trancher.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.



# Cuisson seulement



## PAIN AUX BANANES ET AUX NOIX

1 c. à table	vinaigre blanc + du lait
3/4 t	sucre
1/3 t	beurre ou margarine
2 moyennes	bananes mûres, coupées en morceaux de 2,54 cm (1 po)
2 t	farine tout usage*
1 c. à thé	levure chimique
1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
1/2 c. à thé	sel
1/2 t	noix de Grenoble hachées

1. Verser le vinaigre dans une tasse à mesurer et y ajouter du lait jusqu'à la marque de 1/4 t. Laisser reposer 5 minutes.
2. Dans un robot culinaire muni d'un couteau, ajouter le sucre, le beurre ou la margarine, et les bananes.
3. Traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter les ingrédients secs et le mélange de lait; traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Arrêter le robot, gratter les parois du bol au besoin et traiter de nouveau pendant 5 secondes.
6. Verser la moitié du mélange dans le plat de cuisson. (Ne pas oublier de retirer la lame de pétrissage puisque les ingrédients sont déjà mélangés.)
7. Verser la moitié des noix sur le mélange. Répéter avec le reste du mélange et des noix.
8. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
9. Choisir le réglage pour la cuisson seulement (BAKE). Puis, indiquer 154 °C (300 °F) pour la température et 1:00 pour la durée de la cuisson.
10. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
11. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et laisser le pain refroidir dans le plat pendant 30 minutes. Renverser ensuite le plat pour sortir délicatement le pain du plat.
12. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 1 h**

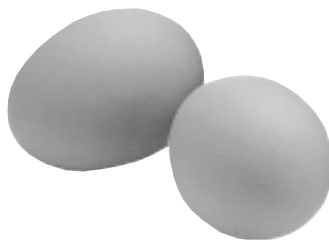
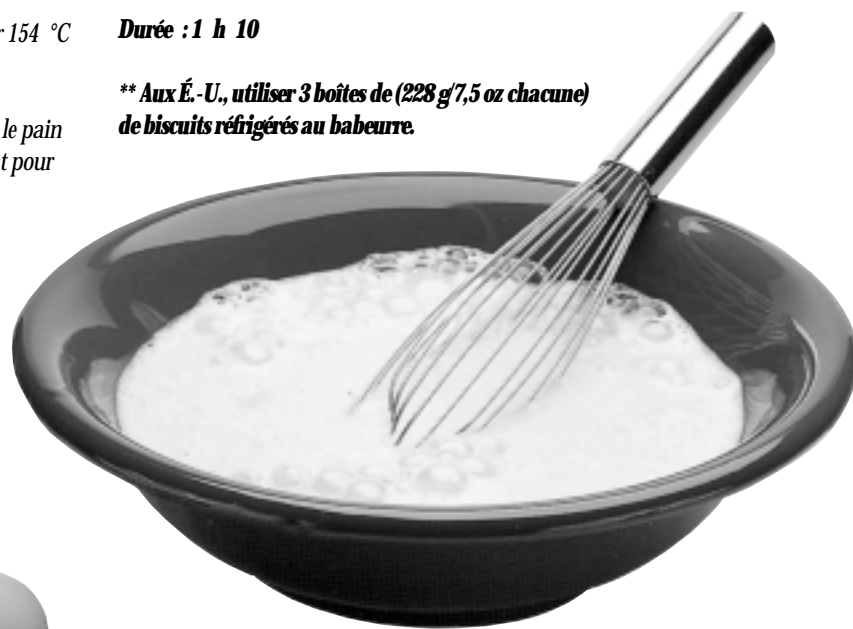
## BRIOCHE AU CAMEL

1 t	noix de Grenoble ou pacanes hachées
3/4 t	beurre fondu
3/4 t	sucre
2 c. à thé	cannelle
2 boîtes de 340 g chacune (12 oz)	biscuits réfrigérés de campagne, chaque biscuit coupé en quatre**

1. Dans un bol moyen, mélanger les noix de Grenoble ou les pacanes, le beurre, le sucre et la cannelle. Traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Façonner de petites boules avec les morceaux de biscuits et les tremper dans le mélange de beurre (environ 15 à 20 à la fois).
3. Les recouvrir du mélange et les déposer dans le plat de cuisson en les disposant uniformément dans le plat. (Ne pas oublier de retirer la lame de pétrissage puisque les ingrédients sont déjà mélangés.)
4. Continuer jusqu'à ce que tous les biscuits sont disposés dans le plat.
5. Verser le restant de mélange sur les biscuits dans le plat.
6. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
7. Choisir le réglage pour la cuisson seulement (BAKE). Puis, indiquer 154 °C (300 °F) pour la température et 1:00 pour la durée de la cuisson.
8. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
9. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et laisser de 3 à 5 minutes. Renverser ensuite le plat pour sortir délicatement la brioche du plat.
10. Servir chaud.

**Durée : 1 h 10**

**\*\* Aux É.-U., utiliser 3 boîtes de (228 g/7,5 oz chacune) de biscuits réfrigérés au babeurre.**



# Pains croûtés



## PAIN CROÛTÉ TRADITIONNEL

1 1/4 t	eau
1 1/4 c. à thé	sel
1 c. à table	sucre
3 2/3 t	farine blanche*
1 1/2 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain croûté (FRENCH), le réglage pour la miche de 2 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 20 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 45**

## PAIN CROÛTÉ À L'AIL

1 1/4 t	eau
1 1/4 c. à thé	sel
1 c. à table	sucre
1 c. à thé	ail émincé
3 2/3 t	farine blanche*
1 1/2 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain croûté (FRENCH), le réglage pour la miche de 2 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 20 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

**Durée : 3 h 45**



# Desserts



## CROUSTADE AUX POMMES

6	pommes moyennes à cuire
1 c. à thé	jus de citron
1/2 t	cassonade tassée
1/2 t	farine tout usage
1/3 t	flocons d'avoine à cuisson rapide
6 c. à table	beurre ou margarine, amolli

1. Peler les pommes, en enlever le cœur et les trancher finement. Déposer les tranches dans le plat de cuisson. Arroser de jus de citron.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil. Recouvrir le dessus du plat de cuisson d'un petit morceau de papier d'aluminium; refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour les desserts (DESSERTS) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du mélange.
4. Mélanger le reste des ingrédients dans un bol à mélanger moyen; bien mêler et réserver.
5. Au bout d'environ 14 minutes, on entend le signal indiquant l'ajout d'ingrédients. Ouvrir l'appareil, enlever et jeter le papier d'aluminium. À l'aide d'une spatule de caoutchouc, replacer les tranches de pommes dans le fond du plat et répartir uniformément le mélange de flocons d'avoine sur les pommes. Refermer le couvercle.
6. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil.
8. Servir chaud directement du plat de cuisson, garnir au goût de crème glacée à la vanille.

**Durée : 1 h 39**

**Donne : Environ 6 portions.**

## POUDING AU RIZ

3	oeufs légèrement battus
1 3/4 t	lait
1 1/2 t	riz cuit
1/2 t	sucre
1/2 t	raisins secs (au goût)
1 c. à thé	vanille
1 c. à thé	cannelle

1. Mélanger tous les ingrédients dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour les desserts (DESSERTS) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du mélange.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil.
6. Servir chaud directement du plat de cuisson ou refroidi avec de la crème légère, au goût.

**Durée : 1 h 39**

**Donne : Environ 6 portions.**

## TOURTE AUX PETITS FRUITS

454 g (1 chopine)	fraises, rincées, égouttées, équeutées et en quartiers
228 g (1/2 chopine)	bleuets, rincés et égouttés
227 g (1/2 chopine)	framboises, rincées et égouttés
1/2 t + 2 c. à table	sucre, divisé
2 c. à thé	fécule de maïs
1/2 c. à thé	jus de citron frais
zeste finement râpé de un quart de citron	
1 t	farine tout usage
1 1/2 c. à thé	levure chimique
2 c. à table	beurre
1	oeuf
2 c. à table	lait

1. Mélanger les fraises, les bleuets, les framboises, 1/4 t de sucre, la fécule de maïs, le jus de citron et le zeste de citron dans le plat de cuisson. Bien mélanger.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour les desserts (DESSERTS) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du mélange.
4. Dans un bol à mélanger moyen, mêler la farine, la levure chimique et une cuillère à table de sucre. Couper le beurre dans le mélange de farine à l'aide d'un batteur à pâtisserie, de deux couteaux ou du bout des doigts jusqu'à l'obtention de grosses miettes.
5. Battre légèrement l'oeuf et le lait ensemble et les verser lentement dans le mélange de farine. Pétrir légèrement en saupoudrant d'autre farine, au besoin, pour obtenir une pâte uniforme qui ne colle pas.
6. Lorsqu'on entend le signal indiquant l'ajout d'ingrédients avant le cycle de cuisson, déposer des morceaux de pâte sur le dessus des fruits en aplatissant légèrement la pâte. Couvrir toute la surface de morceaux de pâte pour façonner une tourte. Saupoudrer la cuillère à table de sucre qui reste sur la pâte. Refermer le couvercle.
7. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil.
9. Servir chaud directement du plat de cuisson, garnir au goût de crème glacée à la vanille.

**Durée : 1 h 39**

**Donne : Environ 4 à 6 portions.**

# Gâteaux / Pains rapides



## QUATRE-QUARTS

1/2 t + 2 c. à table	beurre coupé en morceaux d'une cuillère à table
1 1/4 t + 2 c. à table	lait
5	gros oeufs légèrement battus
3/4 t + 2 c. à table	sucre
2 1/4 t	farine tout usage
1 1/2 c. à thé	levure chimique
1 1/2 c. à thé	essence d'amandes
1 1/2 c. à thé	zeste d'orange râpé

- Mélanger tous les ingrédients dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour les gâteaux (CAKE) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du mélange.
- Le signal sonore indique l'ajout d'ingrédients avant le cycle de cuisson. À l'aide d'une spatule, gratter les parois du plat de cuisson.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil.
- Laisser refroidir le gâteau dans le plat de cuisson pendant 30 minutes. Détacher le gâteau des parois à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
- Retirer le gâteau du plat de cuisson.
- Laisser le gâteau refroidir pendant un autre 15 minutes.
- Servir avec des petits fruits, au goût.

**Durée : 1 h 40**    **Donne : Environ 8 tranches de 2,54 cm (1 po).**

## GÂTEAU RENVERSÉ POUR LA PAUSE-CAFÉ

<b>GÂTEAU</b>	
1 t	babeurre
1 c. à thé	vanille
1/4 t	beurre ou margarine, en quatre morceaux
1 t	sucre
2 1/4 t	farine tout usage
1 c. à thé	levure chimique
1 c. à thé	sel
1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
<b>GARNITURE</b>	
2 c. à table	beurre ou margarine
1/2 t	cassonade bien tassée
2 c. à table	farine tout usage
1 c. à thé	cannelle
1/3 t	noix de Grenoble hachées

- Verser tous les ingrédients du gâteau dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour les gâteaux (CAKE) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du mélange.
- Dans un bol à part, mélanger tous les ingrédients de la garniture jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Lorsque le signal sonore indique l'ajout d'ingrédients avant la première période de repos, se servir d'une spatule de caoutchouc pour gratter les parois du plat de cuisson. Puis, saupoudrer la garniture sur le dessus du gâteau. Refermer le couvercle.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil.
- Laisser refroidir le gâteau dans le plat de cuisson pendant 30 minutes. Détacher le gâteau des parois à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Retirer le gâteau du plat de cuisson.
- Laisser le gâteau refroidir pendant un autre 15 minutes.

**Durée : 1 h 40**    **Donne : Environ 8 tranches de 2,54 cm (1 po).**

## PETIT PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX AUX ABRICOTS

2 t	yogourt nature
1/2 t	sucre
2 1/2 t	farine tout usage
2 c. à thé	bicarbonate de soude
1 c. à thé	gingembre
1/2 c. à thé	levure chimique
	une pincée de sel
1 t	abricots séchés hachés
1 t	noix de Grenoble hachées

- Mélanger tous les ingrédients dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour les gâteaux (CAKE) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du mélange.
- Lorsque le signal sonore indique l'ajout d'ingrédients avant le premier cycle de repos, gratter les parois du plat de cuisson à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil.
- Laisser refroidir le gâteau dans le plat de cuisson pendant 30 minutes. Détacher le gâteau des parois à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Retirer le gâteau du plat de cuisson.
- Retirer le gâteau du plat de cuisson.
- Laisser le gâteau refroidir pendant un autre 15 minutes.

**Durée : 1 h 40**

**Donne : Environ 8 tranches de 2,54 cm (1 po).**

# Confitures



## CONFITURE DE FRAISES

3 t	fraises, équeutées et en quartiers (environ 680 g (1 1/2 chopine))
3/4 t	sucre
1 c. à table	jus de citron

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil. Afin de prévenir les éclaboussures, façonner un col de 5 cm (2 po) de largeur en papier d'aluminium et le placer autour du plat de cuisson en laissant le centre ouvert. Refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour les confitures (JAM) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du mélange.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil et verser avec précaution la confiture dans les bols.
6. Faire refroidir au réfrigérateur.
7. Conserver jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur.

### Note

On peut ajouter un paquet de 49 g (1,75 oz) de pectine en poudre aux ingrédients afin d'épaissir la confiture.

**Durée : 1 h 22**

**Donne : Environ 1 1/2 t.**

## CONFITURE DE FRAISES ET D'ANANAS

2 t	ananas frais haché
2 t	fraises fraîches (équeutées et en quartiers)
2/3 t	sucre
2 c. à table	jus de citron

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil. Afin de prévenir les éclaboussures, façonner un col de 5 cm (2 po) de largeur en papier d'aluminium et le placer autour du plat de cuisson en laissant le centre ouvert. Refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour les confitures (JAM) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du mélange.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil et verser avec précaution la confiture dans les bols.
6. Faire refroidir au réfrigérateur.
7. Conserver jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur.

### Note

On peut ajouter un paquet de 49 g (1,75 oz) de pectine en poudre aux ingrédients afin d'épaissir la confiture.

**Durée : 1 h 22**

**Donne : Environ 1 1/2 t.**

## CONFITURE AUX TROIS AGRUMES

2	oranges moyennes, non pelées
1	pamplemousse moyen, non pelé
1	citron, non pelé
4 1/2 t	sucre

1. Couper les fruits en quartiers, enlever les pépins et les membranes solides ainsi que les parties centrales.
2. À l'aide du robot culinaire PowerPro<sup>md</sup> de Black & Decker, modèle FP1000, traiter les fruits non pelés à l'aide du disque déchiqueteur. (On peut déchiqueter les fruits à la main mais il est plus aisé de se servir d'un robot culinaire.)
3. Verser les fruits traités et le sucre dans le plat de cuisson.
4. Insérer fermement le plat de cuisson dans l'appareil et refermer le couvercle.
5. Choisir le réglage pour les confitures (JAM) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du mélange.
6. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. À l'aide de mitaines, retirer le plat de l'appareil et verser avec précaution la confiture dans les bols.
8. Faire refroidir au réfrigérateur. Conserver jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur.

**Durée : 1 h 22**

**Donne : Environ 5 t (1,133 g (2 1/2 chopines)).**

# Besoin d'aide?



## Questions relatives au robot-boulangier

**Q1**  
Que faire si la lame de pétrissage reste coincée dans la miche? Est-ce normal? Comment retirer la lame de la miche?

La lame de pétrissage peut rester coincée dans la miche lorsqu'on retire le pain du plat de cuisson. Cela se produit car la croûte se forme autour de la lame pendant le processus de cuisson. Laisser la miche refroidir avant de tenter d'en sortir la lame de pétrissage (l'intérieur de la miche est BRÛLANT, on risque de se brûler en tentant d'en sortir la lame trop vite). Lorsque la miche est refroidie, se servir d'une cuillère en plastique ou d'une spatule en caoutchouc pour faire sortir la lame de pétrissage. Insérer délicatement la cuillère ou la spatule dans le dessous de la miche et défaire la croûte autour de la lame de pétrissage. Tirer la lame hors du pain. **NE PAS** utiliser un objet tranchant (comme un couteau ou un ustensile métallique) car celui-ci risque d'égratigner le revêtement antiadhésif de la lame de pétrissage.

**Q2**  
Que faire si lame de pétrissage est difficile à retirer du plat de cuisson après la cuisson?

Retirer le plat de cuisson de l'appareil et le remplir d'eau chaude. Laisser tremper de 30 à 60 minutes. Ensuite, vider le plat et le renverser en le secouant pour dégager la lame de pétrissage tout en retenant le raccord à oreilles au fond du plat. À l'aide d'un cure-dent ou d'une brosse douce, enlever toute trace de pâte du trou de la lame de pétrissage.

**Q3**  
Y a-t-il des cas où on ne peut pas utiliser la minuterie?

Oui, lorsque la recette comporte des ingrédients périssables (comme du lait, du fromage, du babeurre ou des œufs). Ces aliments ne doivent pas rester à la température ambiante pendant de longues périodes. Dans certains cas, on peut remplacer le lait par du lait en poudre.

**Q4**  
Peut-on ouvrir le couvercle lorsque le robot-boulangier fonctionne?

Le robot-boulangier est doté d'un hublot permettant d'observer les différentes étapes de la préparation du pain. On peut vérifier rapidement au tout début du processus et, bien entendu, on peut ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients lorsque le signal sonore l'indique. Il est toutefois déconseillé d'ouvrir le couvercle trop souvent lorsque le robot-boulangier est en service car le changement de température risque de faire affaisser le pain. Éviter d'ouvrir le couvercle après le début du cycle de cuisson (la dernière heure du cycle). Il arrive parfois que de la condensation se forme sur le hublot après le premier cycle de mélange et de pétrissage. Cette condensation disparaît habituellement au début du cycle de cuisson de sorte qu'on peut très bien voir le pain gonfler.

**Q5**  
Où se trouve la touche de mise hors service (OFF)?

Il n'y a pas de touche de mise hors service puisque le robot-boulangier s'arrête automatiquement à la fin du cycle de préparation du pain ou de la pâte et du cycle de maintien au chaud. Le témoin de fonctionnement reste cependant allumé jusqu'à ce qu'on débranche

l'appareil ou qu'on enfonce la touche de démarrage (START/RESET) et qu'on la maintienne enfoncée.

**Q6**  
Si une panne de courant se produit au milieu du cycle de préparation du pain, est-ce que le robot-boulangier reprend le cycle où il en était lorsque le courant revient?

Le robot-boulangier reprend au même stade uniquement si le courant revient dans les 20 secondes. Malheureusement, si la panne dure plus de 20 secondes, il faut jeter la pâte commencée et recommencer.

**Q7**  
De combien de temps le cycle peut-il être retardé au minimum et au maximum?

Vous pouvez retarder la cuisson d'un maximum de 13 heures pour n'importe quel réglage de type de pain, sauf la cuisson rapide. Le réglage de cuisson rapide est conçu pour cuire le pain en moins de 2 heures.

## Questions relatives aux ingrédients et aux recettes

**Q8**  
Quand doit-on ajouter les raisins secs, les noix et autres ingrédients du genre à la préparation?

Le robot-boulangier est doté d'une fonction d'ajout d'ingrédients qui indique au moyen d'un signal sonore le temps d'ajouter des ingrédients comme des raisins secs, des noix ou des graines de cumin. (NOTE : L'heure du signal varie en fonction du réglage. Consulter le tableau relatif à l'ajout d'ingrédients à la page 10.) Grâce à cette fonction, on minimise le déchiquetage des ingrédients ajoutés. Lorsqu'on se sert de la minuterie, il est plus commode d'ajouter les ingrédients au début.

**Q9**  
Peut-on utiliser un édulcorant autre que le sucre?

Le sucre est essentiel à la levure pour obtenir une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé. Lorsqu'on utilise un édulcorant artificiel, en choisir un à base d'aspartame plutôt qu'à base de saccharine.

**Q10**  
Peut-on éliminer le sel ou le sucre des recettes?

Non, ces deux ingrédients jouent un rôle important dans le processus de préparation du pain. Le sel empêche la levure de trop réagir et le pain de trop gonfler. Le mélange de sucre, de sel et de levure est très important dans le processus de préparation du pain. Se rappeler que la quantité totale de sucre et de sel est répartie sur toutes les tranches, ce qui fait que la quantité de sel et de sucre par portion est infime.

**Q11**  
La pâte est très collante et difficile à manipuler; peut-on la rendre plus maniable?

Il arrive que la pâte soit collante à la fin du cycle de préparation de la pâte. Afin d'optimiser les résultats, la laisser tomber du plat de cuisson sur une surface légèrement enfarinée, la recouvrir et la laisser reposer pendant 10 minutes. Enfariner légèrement la surface et les mains lorsqu'on

# Besoin d'aide?



travaille la pâte. Elle devient alors plus facile à façonner et à diviser. Lorsque la pâte est façonnée, il faut la faire cuire dans un four conventionnel.

Q12

Peut-on faire cuire les produits façonnés avec la pâte dans un four à micro-ondes?

Non, la pâte façonnée doit être cuite dans un four conventionnel.

Q13

Quand sait-on qu'il est temps de faire cuire la pâte?

La pâte devrait avoir doublé de volume.

Q14

Qu'est-ce que le gluten?

Le gluten est la protéine de la farine qui rend la pâte élastique et qui lui permet de s'étirer et de prendre de l'expansion. Il fournit la structure du pain. La quantité de gluten varie d'un type de farine à un autre.

Q15

Pourquoi les miches sont-elles de hauteurs et de poids différents? Souvent, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus. Est-ce normal?

Oui, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus et plus denses que les pains blancs de base. Les farines de blé entier et de seigle sont plus lourdes que la farine blanche. C'est pourquoi ces pains ne gonflent pas autant lors de la cuisson. Bien souvent, ils renferment d'autres ingrédients (comme des flocons d'avoine, du son, des noix ou des raisins) qui contribuent à leur densité.

Q16:

Pourquoi le pain est-il inégal?

Il arrive parfois à la fin de la préparation que la boule de pâte se trouve d'un côté du plat de cuisson. En effet, dans un robot-boulangier horizontal, la lame de pétrissage peut battre la pâte d'un côté. Lors du cycle de levée, il se peut que la pâte n'ait pas le temps de se répandre uniformément dans le plat. Même si le pain obtenu semble bizarre et que les tranches soient inégales, le pain est délicieux.

Q17

Peut-on se servir du robot-boulangier pour préparer sa recette de pain préférée?

Oui, mais il faut faire quelques expériences afin de déterminer les proportions appropriées d'ingrédients. Commencer par se familiariser avec le robot-boulangier et faire plusieurs miches de pain avant de faire des expériences. Ne jamais mettre plus de 4 t 1/4 d'ingrédients secs (y compris les farines, l'avoine, la farine de maïs, le son, le blé concassé). Se servir des recettes du présent mode d'emploi pour déterminer le rapport entre les ingrédients secs et les liquides ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de shortening (ou de beurre ou de margarine) à utiliser.

Q18

Pourquoi est-ce qu'il y a de la farine sur les côtés du pain à l'occasion?

Plusieurs facteurs contribuent au mélange approprié de la pâte.

- La pâte peut être trop sèche (mauvaise mesure des ingrédients).
- La lame de pétrissage n'est pas bien installée dans le plat de cuisson. S'assurer qu'elle est bien enfoncée sur l'arbre.
- Le plat de cuisson est mal inséré dans l'appareil. S'assurer que le plat est bien verrouillé en place.
- Les ingrédients n'ont pas été ajoutés dans l'ordre recommandé.

Il arrive parfois que d'infimes quantités de farine ou d'ingrédients secs adhèrent aux parois du plat de cuisson au début du cycle de pétrissage. Lorsque la miche cuit et gonfle, les ingrédients secs collent au pain. Lorsqu'on a sorti le pain du plat de cuisson et qu'il a refroidi de 10 à 15 minutes, on peut enlever les ingrédients secs en les grattant aisément au moyen d'un couteau.

Q19

Peut-on faire des gâteaux et des pains à cuisson rapide (pains qui n'utilisent pas de levure) dans le robot-boulangier?

Oui, en utilisant le cycle de cuisson seulement (BAKE). Préparer les gâteaux ou les pains à cuisson rapide dans un bol et respecter les directives de l'emballage des mélanges (sauf les temps et températures de cuisson). Retirer la lame de pétrissage et verser le mélange dans le plat de cuisson. Régler l'appareil au cycle de cuisson seulement (BAKE). Il faut régler les temps et températures de cuisson. Commencer à 154 °C (300 °F) pendant 1 h 30. Lorsque la cuisson est terminée, laisser refroidir l'aliment dans le plat pendant environ 30 minutes avant de le retirer.

Q20

Lorsqu'on se sert du cycle de gâteaux, il reste beaucoup de farine non mélangée sur les parois à la fin de la cuisson. Pourquoi le mélange se fait-il si mal?

Il faut aider un peu la lame de pétrissage afin qu'elle mélange toute la farine et tous les ingrédients secs. Lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients ou pour le mélange des ingrédients, il faut utiliser une spatule en caoutchouc pour nettoyer les parois et les coins du plat de cuisson. Ainsi, le gâteau cuit n'aura pas de farine non mélangée sur ses côtés.

Q21

Pourquoi est-ce que le pain gonfle, puis s'affaisse ou forme des cratères?

Il lève probablement trop rapidement. Pour en diminuer le taux de levage, essayer de diminuer la quantité de sucre et d'augmenter celle de sel légèrement, ou diminuer la quantité de levure. Consulter le guide de dépannage à la page 12 pour connaître les mesures correctives appropriées.

Q22

Est-ce que les ingrédients doivent être à la température ambiante avant d'être versés dans le plat de cuisson?

Non, en autant qu'ils ne soient pas trop froids ni trop chauds. On peut verser directement du réfrigérateur le lait, les œufs, le beurre ou la

## Besoin d'aide?



margarine et la levure et obtenir de bons résultats. Lorsque la recette demande de l'eau, verser de l'eau tiède à même le robinet.

Q23

*Quel type de levure doit-on utiliser?*

Il est préférable d'utiliser de la levure pour robot-boulangier ou de la levure sèche à action rapide. Il faut s'assurer que la date d'expiration indiquée sur le récipient n'est pas atteinte. Toutes les recettes du présent mode d'emploi ont été essayées avec de la levure sèche à action rapide.

Q24

*Il arrive parfois que le pain soit collant quand on le coupe et qu'il se défasse en miettes ou qu'il s'affaisse et qu'on n'arrive pas à le couper. Que se passe-t-il alors?*

Lorsque le pain est collant ou qu'il s'affaisse, il est probablement trop chaud! Le laisser refroidir entre 15 et 30 minutes avant de le trancher. Déposer le pain suif sur une grille métallique afin de laisser de l'air circuler autour. On peut également utiliser un couteau électrique au lieu de le couper à la main. Les lames du couteau électriques exercent un mouvement de va-et-vient qui permettent de trancher le pain sans l'écraser en y exerçant une pression sur le dessus.

Q25

*Pourquoi le pain est-il trapu, dense et pâteux? Pourquoi n'a-t-il pas levé?*

La raison réside souvent dans la levure. Elle a peut-être été oubliée. Il se peut qu'elle ne soit plus fraîche (toujours vérifier la date d'expiration). En outre, si le cycle de pétrissage n'a pas été complet, il se peut que le pain n'ait pas complètement levé. A-t-on vérifié si la lame de pétrissage a commencé à bouger dès la fin du cycle de réchauffage?

Q25

*Que se passe-t-il si je laisse le pain dans le plat de cuisson à la fin de la préparation?*

L'appareil comporte une fonction de maintien au chaud de 60 minutes qui permet de laisser le pain dans l'appareil pendant un maximum d'une heure après la fin de la cuisson. Par la suite, il vaut mieux retirer immédiatement la miche ou le fond de celle-ci risque d'absorber l'humidité et de devenir mouillé. La partie mouillée risque de ne pas avoir bon goût si on la laisse sécher et elle rassira rapidement. Les côtés du pain peuvent aussi absorber l'humidité et devenir mous.

Q27

*Peut-on couper les recettes en deux?*

Non, il n'est pas conseillé de le faire. Les proportions des ingrédients sont prévues pour les quantités indiquées.

Q28

*Comment utilise-t-on les mélanges à pain dans l'appareil et à quel réglage?*

Les directives sur l'emballage indiquent la quantité d'eau et de levure à utiliser. Ne pas oublier de verser d'abord le liquide, puis les ingrédients secs et enfin la levure. Ne pas oublier que la levure ne doit pas entrer en contact avec le liquide. Le réglage dépend du mélange utilisé. Ainsi, il faut régler l'appareil à BASIC pour un pain blanc, à SWEET lorsqu'il y a des fruits séchés, du fromage ou des noix dans le mélange, et à GRAIN pour les mélanges de blé entier ou multigrains. Le réglage pour la croûte se fait à pâle ou foncé, au goût.

Q29

*Pourquoi la confiture est-elle si liquide?*

Les confitures maison ont tendance à être plus liquides que les confitures commerciales. Il faut laisser refroidir la confiture au réfrigérateur pendant 24 heures et elle épaissira en refroidissant. Puisque la confiture est plus liquide, elle s'étendra mieux. En outre, les confitures maison sont délicieuses sur de la crème glacée. Ne jamais faire subir un nouveau cycle de cuisson à de la confiture déjà cuite. Il faut plutôt essayer les suggestions suivantes à la prochaine tentative. 1) S'assurer que les fruits ne sont pas trop mûrs. 2) Bien assécher les fruits après les avoir lavés. 3) Utiliser de la pectine en boîte pour épaissir la confiture.

Q30

*Lors de la préparation de confiture, comment éviter que les fruits n'éclaboussent hors du plat pendant le mélange?*

Couper les fruits en petits morceaux et ne pas utiliser des quantités supérieures à celles indiquées dans les recettes. De plus, façonner un collet de 5 cm (2 po) de large en papier d'aluminium et le placer autour du plat de cuisson. Ne pas recouvrir le plat de papier d'aluminium au risque d'empêcher l'humidité de s'échapper pendant le processus de cuisson.

Q31

*Lors de la confection de certains desserts (comme la croustade aux pommes), toutes les pommes se retrouvent dans les coins du plat de cuisson. Comment peut-on l'empêcher?*

Il s'agit d'une situation normale. Lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients ou pour le mélange des ingrédients, il faut étendre doucement les tranches à l'aide d'une spatule de caoutchouc. Puis, on ajoute la garniture.

## D'autres questions?



**Applica™**  
Applica Consumer Products, Inc.

**Prière de nous téléphoner sans frais**  
**1 800 231-9786**  
**<http://www.householdproductsinc.com>**