

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Black & Decker B2300 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker  
B2300](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below -----

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

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



# All-In-One Horizontal<sup>®</sup> Deluxe

## Automatic Breadmaker

## Robots boulanger



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

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

Model  
Modèle

B2300

# TABLE OF CONTENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**RECIPES** ..... 14

**CLEANING** ..... 23

**STORING** ..... 23

# IMPORTANT

When using electrical appliances, always be followed, including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against a risk of fire, do not use the power cord, plug, or other parts of this appliance as a substitute for a three-pronged plug, except the mixing paddle, which must be removed from the bread pan.
- Close supervision is necessary when the appliance is used or near children.
- Unplug from outlet when not in use, cool before cleaning, putting away, or repairing.
- Do not operate any appliance if it has been damaged in any manner. If the product is damaged during the warranty period, call the toll-free number for information on how to proceed.
- The use of accessory attachments must be approved by the appliance manufacturer.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a counter or hot surfaces.
- Do not place on or near a heat source, such as an oven.
- Extreme caution must be used when handling any appliance containing hot contents or liquids.
- To disconnect, turn any control knob to the "Off" position and the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contact with moving parts.

# SAVE THESE

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

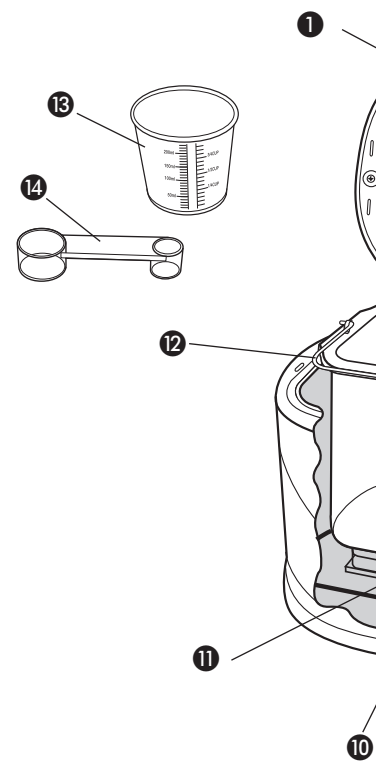
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

### TAMPER-RESISTANT SCREW

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

## GETTING FAMILIAR WITH YOUR APPLIANCE

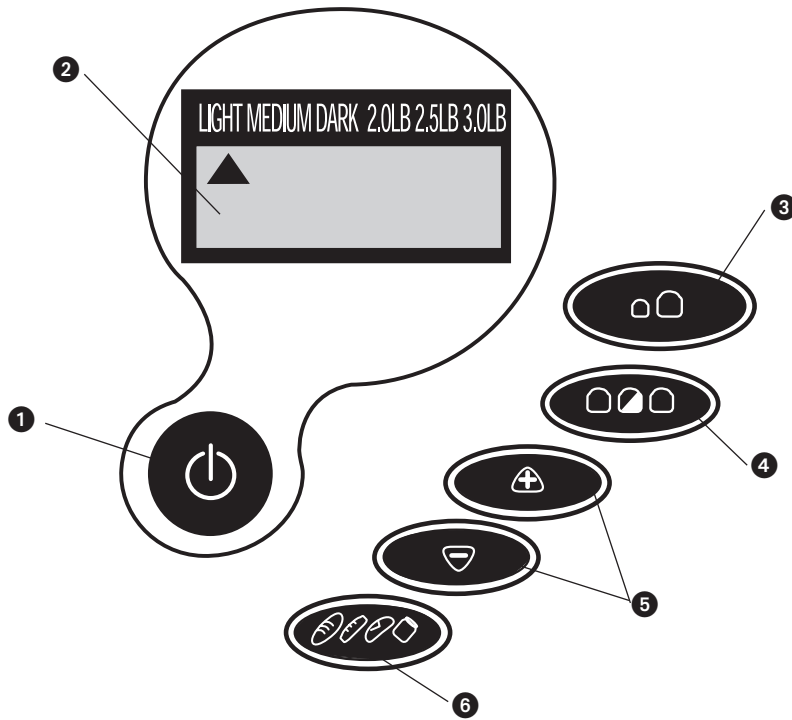
### Part Names



A

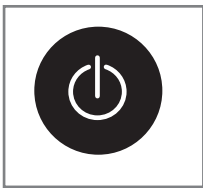
1. Lid
  2. Lid handle
  3. Viewing window
  4. Steam vent
  5. LCD digital display
  6. Control panel
  - † 7. Nonstick, bread pan (Part # B2300-0001)
  - † 8. Kneading blades (Part # B2300-0002)
  9. Rotating shafts
  10. Heating element
  11. Oven chamber
  12. Wire handle
  - † 13. Measuring cup (Part # B2200-0001)
  - † 14. Measuring scoop (Part # B2200-0002)
- † Consumer replaceable/removable part

## Control Panel



B

### 1. Start/Stop Button



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

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

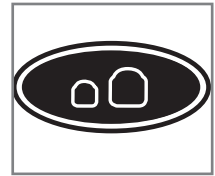
### 2. LCD Digital Display



Shows the following:

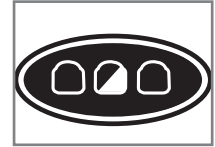
- Number for each program setting selection (1-10) with preprogrammed baking time
- Crust color (Light, Medium or Dark)
- Loaf size (2.0 LB, 2.5 LB or 3.0 LB)
- Minute-by-minute countdown of remaining time for selected program

### 3. Loaf Size Button



Press to select th

### 4. Crust Color Button



Lets you choose or Dark.

### 5. Timer Buttons

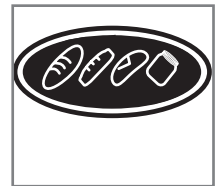


Press these butto (delay). For exam dinner or when how much time completed. For e bread to be read



You can also use They adjust up o be made before

### 6. Menu Button



Press this button sounds each tim

## Program Settings

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

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

## How to Use

This unit is for household use only.

### HELPFUL HINTS FOR USING YOUR UNIT

- 1. Follow the directions:** The yeast should be placed in bread pan. Dry ingredients should be added. Make a small indentation in the center of the dough. This is especially important when using the delay-bake function to prevent activating the yeast too soon.
- 2. Measure carefully:** Use the measuring cup carefully. The measuring cup should be used only. Spoon dry ingredients into the measuring cup. Use the straight edge of a metal spatula to level the top of a glass or plastic measuring cup. Use a glass or plastic measuring cup for liquid and dry ingredients. Use a butter knife for a knife.
- 3. Keep it fresh:** Use fresh ingredients. Use All-Purpose Flour or Bread Flour. Check the expiration date of at least one perishable ingredient (such as yeast) before when using the delay-bake function.
- 4. Perfect dough:** In very humid climates, add 1 or 2 tablespoons of flour to the dough. The dough forms a smooth ball. If the bread does not rise in the cycle, sprinkle room temperature water on top until dough forms a smooth ball.
- 5. Look but don't open:** The bread is in the process. Do not open the lid of the unit. If you may open the cover to use the unit, you may find that have stuck to the sides of the unit. This is a "add ingredient" beep.
- 6. Patience:** Wait at least 20 minutes before the bread is still be deliciously warm but eat it. Do not eat the bread as soon as the baking cycle is complete. Let the bread, let the unit cool completely before using.
- 7. Save it for another day:** Store the bread on a wire rack. Wrap securely in plastic wrap, foil and defrost. For that, use the defrost function.
- 8. Adding ingredients:** All functions are complete. This happens about 10 minutes into the program.

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

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

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

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

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

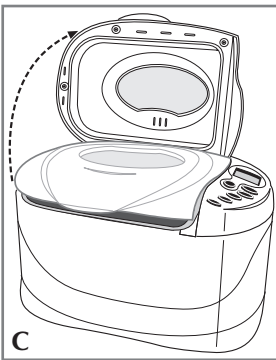
If bread is:

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

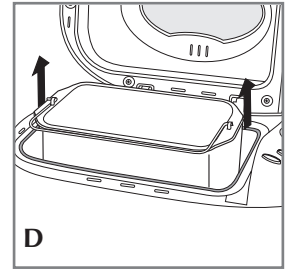
**GETTING STARTED**

- Unpack your unit and remove packing materials.
- Peel off clear protective film from control panel.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning.
- Select a location for the unit. Make sure you have enough space above the unit to open the lid.

**1 Remove Baking Pan**

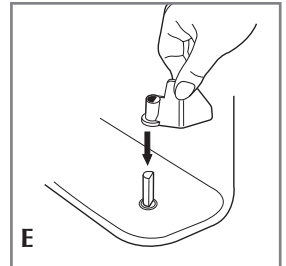


- Using the lid handle, lift and open the lid (C).



- Grasp the handles and lift the pan up to remove it.

**2 Attach Kneading Blades**



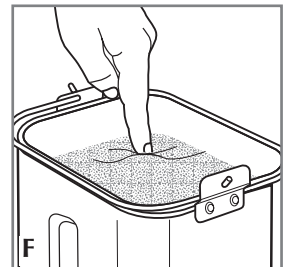
- Align the blade with the hole in the pantry.
- Push the blade into the hole.

**READY TO BAKE**

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

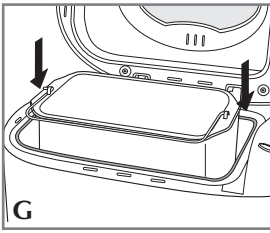
**Adding Ingredients into Bread Pantry**

- To measure liquids, use a see-through measuring cup. Take the measurement at eye level.
- When measuring dry ingredients, use measuring cups or measuring spoons and level the top with a knife or metal spatula.
- Add ingredients at room temperature.
- Add ingredients in order listed:



- Make sure the top of the ingredients is level with the top of the pantry.

## 1 Insert Bread Pan



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



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

## 2 Select Settings

= Crust Color button

= Loaf Size button

= Start/Stop button

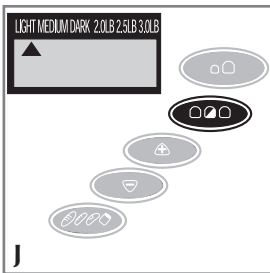
= Menu button

= Timer button

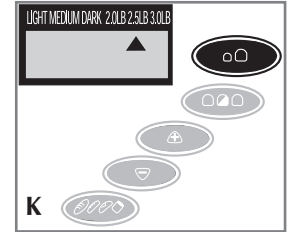
= Timer button

- Select the appropriate program setting according to recipe instructions.

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



- Press the button to select desired crust (Light, Medium or Dark). We recommend selecting the Light setting the first time you bake bread. The arrow on the screen moves to each selection every time you press the key **(J)**.

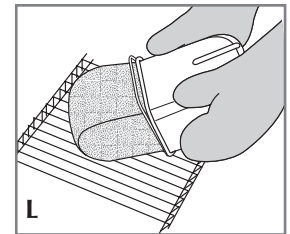


- Press the button (2.0 LB, 2.5 LB, or 3.0 LB).

## 3 Start Kneading/Baking Cycle

- Press the button. For most recipes, the kneading cycle begins before the mixing cycle. The bread is kneaded as it is mixed. **Important: Do not open the lid during the kneading cycle.** If additional ingredients are in the pan, they will be mixed during the kneading cycle (about 30 minutes).
- When the baking cycle is completed, unplug the unit.
- Open the lid and using oven mitts, remove the bread.

**Caution:** The pan is very hot. To avoid burns, place it on a rack.



- Invert the pan to remove the bread. Gently invert the bread onto a rack.
- Important: Do not touch the hot surface.**
- Turn bread over on a rack. Allow to cool for 20 minutes.

**Important:** The breadmaker will not bake bread if the lid is open.

## SPECIAL FUNCTIONS

### Keep Warm Function

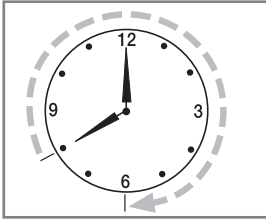
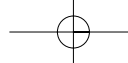
The keep warm function automatically starts when the baking cycle is completed. Bread can be kept warm for up to 2 hours. The bread softens if the bread stays in the unit for more than 2 hours.

### Delay-Bake Timer

You can set the timer to delay the start of the baking cycle.

### To Set the Timer

- Add your recipe ingredients to the pan, including milk, eggs and cheese.
- Select your settings.
- Set the amount of time in which you want the bread to wake up to fresh bread at 6:00.



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

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

## RECIPES

### MODEL B2300

BASIC .....

RAPID I .....

RAPID II .....

SANDWICH .....

WHOLE GRAIN .....

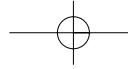
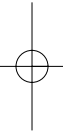
SWEET .....

QUICK BREAD .....

DOUGH .....

FRENCH .....

PRESERVES .....



## Program Setting: 1 (Basic)

### GOLDEN POTATO BREAD

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

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
  2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
  3. Select **Basic** setting and appropriate loaf size (2 lb.) and desired color.
  4. Press **Start** button.
  5. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
  6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
  7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).
- \* Place peeled potatoes in saucepan of cold water. Bring to boil; reduce heat and cook until fork tender. Drain, reserving liquid. Mash potatoes without any additions of salt, butter or milk. Cool water to 80 to 90° F. and allow mashed potatoes to stand covered at room temperature for use.

## Program Setting: 2 (Rapid Bake I)

### OATMEAL BREAD

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

1. Measure ingredients in order listed.
2. Insert bread pan securely into unit.
3. Select **Rapid Bake I** setting, appropriate loaf size and desired color.
4. Press **Start** button.
5. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve.

## Program Setting: 3 (Rapid Bake II)

### QUICK RAISIN ALMOND BREAD

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

1. Measure ingredients, except almonds, in order listed.
2. Insert bread pan securely into unit.
3. Select **Rapid II** setting and appropriate loaf size and dark crust setting.
4. Press **Start** button.
5. At "Add ingredient" beep, add almonds.
6. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread and turn right side up. (Kneading blades may remain in bread. Remove blades when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve.

## Program Setting: 4 (Sandwich)

### FAMILY FAVORITE WHITE SANDWICH LOAF

- 2 cups water (80 to 90° F.)
- 3 tbsp. butter or margarine, cut into pieces
- 1 tsp. salt
- 3 tbsp. dry milk powder
- 4 tbsp. sugar
- 5½ cups bread flour
- 1¼ tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan in the order listed.
2. Insert bread pan securely into unit; close lid. Plug unit into wall outlet.
3. Select **Sandwich** setting and appropriate loaf size (3 lb.).
4. Press **Start** button.
5. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan and turn right side up. (Kneading blade may remain in bread. Remove blade when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve (at least 20 minutes).

## Program Setting: 5 (Whole Grain)

### SEEDED WHOLE WHEAT BREAD

- 2 cups buttermilk (80 to 90° F.)
- ¼ cup water (80 to 90° F.)
- 2 tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces
- 2 tbsp. maple syrup
- 1 tbsp. grated orange peel
- 2 tsp. salt
- 2 cups whole wheat flour
- 4 cups bread flour
- 3 tsp. active dry or bread machine yeast
- 2 tsp. vital wheat gluten (optional)
- ½ cup flax seeds
- 2 tbsp. sesame seeds

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

## Program Setting: 6 (Sweet)

### CINNAMON RAISIN PECAN BREAD

- 2 large eggs, at room temperature
- 1½ cups water (80 to 90° F.)
- ¼ cup dry skim milk powder
- 3 tbsp. firmly packed dark brown sugar
- 1 tsp. ground cinnamon
- 2 tsp. salt
- ⅓ cup butter or margarine, cut into pieces
- 5 cups bread flour
- ¼ tsp. active dry or bread machine yeast
- 1 cup raisins
- ⅔ cup chopped pecans

1. Measure ingredients, except raisins and pecans in order listed.
2. Insert bread pan securely into unit.
3. Select **Sweet** setting and appropriate loaf size.
4. Press **Start** button.
5. At “**Add ingredient**” beep, add raisins and pecans.
6. The **Complete Signal** will sound when bread is done.
7. Using pot holders, remove bread pan from bread pan. (Kneading blade may remain in bread. Remove blade when bread has cooled.)
8. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve.
9. Before serving, coat top of bread with additional chopped pecans.

## Program Setting: 7 (Quick Bread)

### CLASSIC DATE NUT BREAD

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

## Program Setting: 8 (Dough)

### BEST EVER SWEET DOUGH

- ½ cup sour cream
- 3 large eggs, at room temperature
- 6 tbsp. granulated sugar
- 6 tbsp. unsalted butter or margarine
- ¾ tsp. salt
- 4¼ cups bread flour
- 3 tsp. active dry or bread machine yeast

1. Measure ingredients into bread pan.
2. Insert bread pan securely into unit.
3. Select **Dough** setting.
4. Press **Start** button.
5. The **Complete Signal** will sound when the dough is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and place on a lightly floured surface.
7. Invert large mixing bowl over dough to shape into a ball.
8. Shape into your favorite coffee cake.

#### Variation – Lemon Cheese Braid:

1. Prepare filling: In bowl, cream together 3 tbsp. granulated sugar, 1 tbsp. softened butter, 1 tsp. grated lemon peel and 1 tsp. vanilla extract.
2. Divide dough in half. Roll out half dough into a 9 x 16-inch rectangle.
3. Spread half of the filling down center of dough along each side of filling making a 1-inch wide strip at an angle across filling, alternating sides.
4. Cover and let rise in warm place for 15 minutes.
5. Bake in preheated oven at 375°F for 25 minutes.
6. Remove from pan and cool on wire rack.
7. If desired, combine 1 cup confectioner's sugar with about 1 tbsp. lemon juice. Frost braid with mixture.

#### Pineapple Cheese Swirls:

1. Combine ⅓ cup cottage cheese, 1 ½ cups well drained crushed pineapple, 1 cup granulated sugar, 1 egg and 1 tsp. vanilla extract.
2. Roll out half dough onto lightly floured surface.

Cut lengthwise into 12 one inch strips. Take hold of each strip at the end and twist in opposite directions. Coil twist on greased baking sheet; tuck and seal end. Repeat with remaining strips of dough. Place about 1 tbsp. filling in center of each swirl.

3. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
4. Bake in preheated oven at 375° F. until golden brown, about 20 minutes.
5. Remove from pan and cool on wire rack.
6. If desired, drizzle with confectioners' sugar frosting.

## Program Setting: 9 (French)

### HERBED GARLIC FRENCH BREAD

- 1¾ cups water (80 to 90° F.)
- 3 tbsp. instant minced onion
- 3 tbsp. chopped fresh parsley
- 2 tbsp. finely chopped garlic
- 2 tbsp. chopped fresh basil leaves
- 1 tbsp. chopped fresh thyme
- 1½ tbsp. sugar
- 1¾ tsp. salt
- 5¾ cups bread flour
- 1½ tsp. bread machine yeast
- 1/2 cup sunflower seeds

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

## Program Setting: 10 (

### MIXED PEPPER JAM

- 1 bunch green onions, sliced
- 1 medium red bell pepper, seeded
- 1 medium green bell pepper, seeded
- 4 large jalapeno peppers, seeded
- 1/2 cup chopped cilantro
- 1/2 cup chopped sun dried tomato
- 4 cups sugar
- 1 pkg. (1.75 oz.) powdered pectin
- 2 large cloves garlic, minced
- 1 cup cider vinegar

1. Measure ingredients in order listed.
  2. Insert bread pan securely into unit.
  3. Select **Preserve** setting.
  4. Press the **Start** button.
  5. The **Complete Signal** will sound.
  6. Using pot holders, remove bread pan from the unit. Carefully pour jam into clean jar.
  7. Place in refrigerator to set.
  8. Store in refrigerator for up to 3 weeks.
- Makes about 3½ cups

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

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

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

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

### STORING

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

## TABLE DES MATIÈRES

### PROTECTIONS IMPORTANTES

### FAMILIARISEZ-VOUS AVEC

Noms des pièces . . . . .

Panneau de contrôle . . . . .

Réglages du programme . . . . .

### CONSEILS UTILES POUR UTILISER

### VOTRE ROBOT BOULANGER

### POINT DE DÉPART . . . . .

1 Retirez le moule . . . . .

2 Installez la lame de pétrissage . . . . .

### PRÊT POUR LA CUISSON . . . . .

### Ajouter les ingrédients dans

1 Insérez le moule à pain . . . . .

2 Choisissez les réglages . . . . .

3 Commencez le cycle de cuisson . . . . .

### FONCTIONS SPÉCIALES . . . . .

Fonction garder chaud . . . . .

Minuterie de délai de cuisson . . . . .

RECETTES . . . . .

NETTOYAGE . . . . .

RANGEMENT . . . . .

# PROTECTIONS IMPORTANTES

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

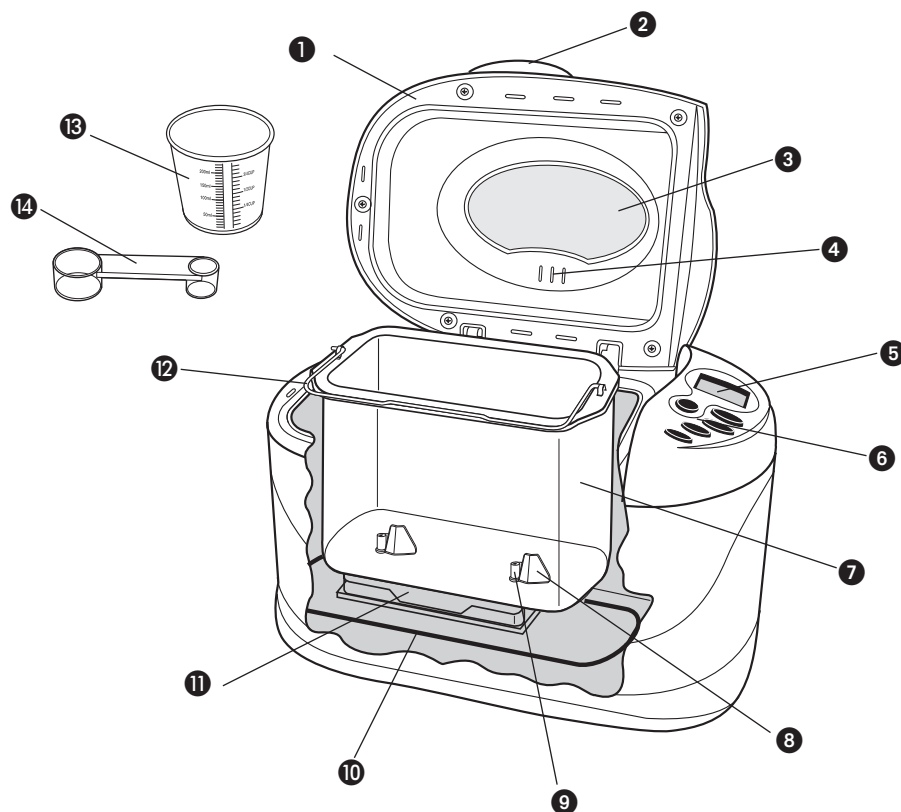
**FICHE POLARISÉE (Modèles de 12**  
L'appareil est muni d'une fiche polarisée pour minimiser les risques de secousses électriques. Insérez-la toujours dans une prise polarisée. Lorsque vous retirez la fiche, il faut tenter de le faire après avoir tiré la fiche, mais toujours pas dans la prise, il faut continuer à tirer la fiche, ne pas tenter de modifier la fiche.

### **VIS INDESSERRABLE**

**Avertissement :** L'appareil est doté d'un couvercle extérieur. Pour réduire les risques de chocs électriques, **ne pas tenter de retirer** le couvercle sans remplacer les pièces de l'appareil. Consultez les centres de service autorisés.

# FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

## Noms des pièces

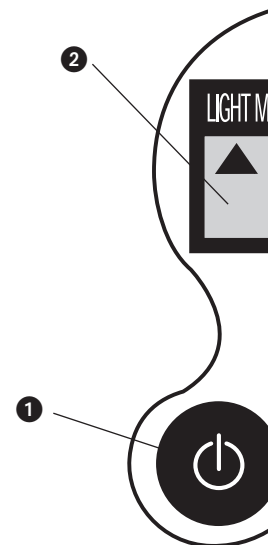


A

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

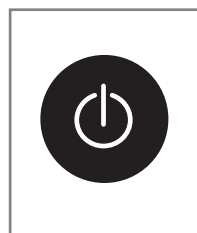
27

## Panneau de contrôle



B

### 1. Bouton marche/arrêt



Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour arrêter le processus de cuisson total pour le pain. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que le processus soit arrêté.

**Important : n'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt du pain car cela annule le programme.**

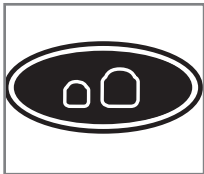
### 2. Affichage numérique à ACL



Montre ce qui suit :

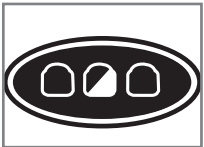
- Chiffre de cuisson (1 à 10) avec un indicateur de couleur
- Couleur de cuisson
- Taille du pain
- Compte à rebours du programme sélectionné

### 3. Bouton de taille du pain



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

### 4. Bouton de couleur de croûte



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

### 5. Boutons de minuterie



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



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

### 6. Regardez mais n'ouvrez pas



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

### Réglages du programme

Les réglages de programme suivant d'une variété de pâte à pain et cornichons choisis, le temps de cuisson a été p 38 à 46 vous aideront à déterminer utiliser.

Réglage du programme	No de menu affiché	Temps de cuisson
Base	1	3:20
Cuisson rapide 1	2	1:20
Cuisson rapide 2	3	N/D
Sandwich	4	3:00
Grains entiers	5	3:30
Sucré	6	3:00
Pain éclair	7	La t

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

## Mode d'emploi

Cet appareil est réservé aux applica

### CONSEILS UTILES POUR UTILISER

#### 1. Suivez le mode d'emploi

en premier dans le moule à pain. La levure doit être ajoutée en dernier. Faites un pétrissage soigné et placez-y la levure. C'est pendant ce cycle que la fonction de cuisson retardée est activée.

#### 2. Mesurez avec soin :

utilisez une balance et mesurez avec soin. Utilisez une tasse à mesurer des ingrédients secs. Utilisez une tasse à la tasse à mesurer et égalisez le contenu avec le dos d'un couteau. Mesurez les liquides dans une tasse de verre ou de plastique conçue à cet effet. Utilisez une tasse à mesurer pour les ingrédients secs métallique ou de l'endos d'un

#### 3. Gardez frais :

utilisez des ingrédients frais. Au Canada, utilisez de la farine de blé tendre. Utilisez de la farine à pain. Utilisez de la farine de blé tendre d'au moins 6 mois plus tard. Évitez d'utiliser des ingrédients (comme le lait, les œufs et le beurre) qui ont un long délai de cuisson.

#### 4. Pâte parfaite :

par temps tr... de farine. Vérifiez le pain vers... ajoutez une ou deux cuillères... ce que la pâte forme une boule... durant le cycle de pétrissage, l'ambiance, une cuillère à thé à... boule molle.

#### 5. Regardez mais n'ouvrez pas :

surveiller les progrès. Ne soulevez pas le couvercle. Lors du mélange initial, vous pouvez utiliser une spatule de caoutchouc pour mesurer les ingrédients sur les côtés du moule à pain ou pour ajouter les ingrédients "add ingredient".

#### 6. Patience:

attendez au moins 10 minutes avant de trancher le pain fraîchement cuit ; il sera encore chaud. Si vous aimez la croûte, attendez que le cycle de cuisson est terminé avant de retirer l'appareil refroidir complètement.

#### 7. Conservez pour un autre usage :

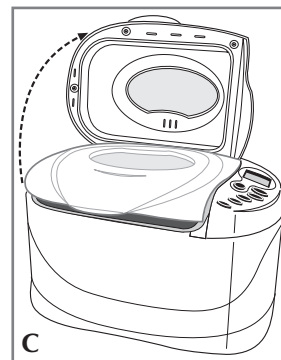
refroidir complètement sur une surface plane, couvrir avec une pellicule plastique puis dans un sac en papier aluminium et décongeler au four.

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

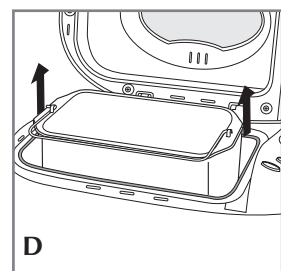
## POINT DE DÉPART

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

## 1 Retirez le moule

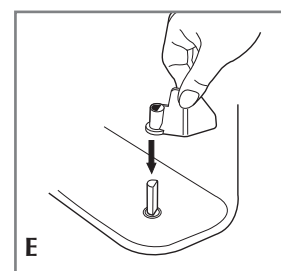


- En utilisant le levier, saisissez le couvercle et ouvrez-le.



- Saisissez le levier et le ressort pour le sortir.

## 2 Installez la lame de pétrissage



- Alignez la lame de pétrissage avec le trou.
- Poussez la lame de pétrissage jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.

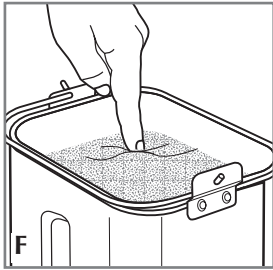
## PRÊT POUR LA CUISSON

**Remarque :** vous pouvez choisir l'option de cuisson rapide si elle est fournie aux pages 38 à 46

### Ajouter les ingrédients dans le moule

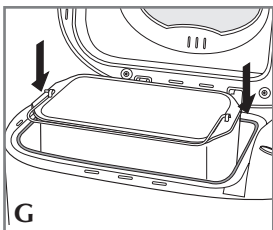
- Pour mesurer les liquides, utilisez une tasse à mesurer et vérifiez la mesure à hauteur de la ligne.
- Lorsque vous mesurez les ingrédients secs, utilisez une tasse à mesurer à mesurer et nivelez avec le bord d'un plateau ou d'un couteau.
- Ajoutez les ingrédients à la température recommandée.

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



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

## 1 Insérez le moule à pain



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



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

## 2 Choisissez les réglages



= Bouton de couleur de croûte



= Bouton de taille du pain



= Bouton marche/arrêt



= Bouton de menu



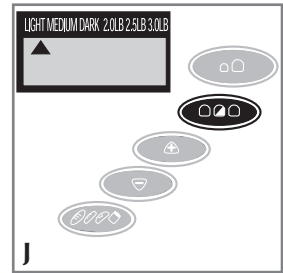
= Bouton de minuterie



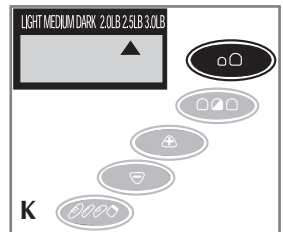
= Bouton de minuterie

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

**Remarque :** si vous faites une erreur les réglages de programme restants seront réinitialisés.



- Appuyez sur le bouton de couleur de croûte pour sélectionner la couleur de croûte que vous souhaitez (J).



- Appuyez sur le bouton de taille du pain pour sélectionner la taille du pain que vous souhaitez (K).

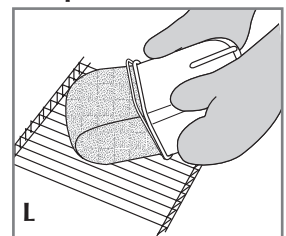
## 3 Commencez le cycle de cuisson

- Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (power button). Pour commencer le cycle de cuisson, appuyez sur le bouton de marche/arrêt 15 secondes avant que ne débute le cycle de cuisson. Cela permet de surveiller le processus de pétrissage, de fermentation et de cuisson.

**Important : ne soulevez pas le couvercle pendant le cycle de cuisson.**

- À la fin du cycle de cuisson, voyez le bouton de marche/arrêt et débranchez l'appareil.
- Ouvrez le couvercle et utilisez une spatule pour soulever le pain vers le haut pour le sortir.

**Attention : le fond du moule est très chaud. À la fin du cycle de cuisson, assurez-vous de le placer sur un comptoir, assurez-vous de le placer sur une surface sûre.**



- Inversez le pain sur une surface sûre et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de le trancher.
- Important : la surface du comptoir doit être sûre.**
- Remettez le robot boulanger sur le comptoir pendant 20 minutes avant de le nettoyer.

**Important : le robot boulanger ne doit pas être utilisé pour pétrir des pâtes denses.**

## FONCTIONS SPÉCIALES

### Fonction garder chaud

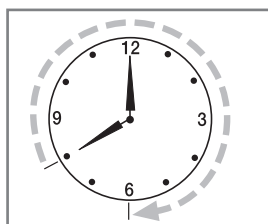
La fonction garder au chaud se déclenche automatiquement lorsque le cycle de cuisson est terminé. Le pain peut être conservé au chaud pour une période allant jusqu'à une heure. Après une heure, retirez le pain tel qu'indiqué à la section 2 sous Commencez le cycle de pétrissage/cuisson. La croûte se ramollit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



### Minuterie de délai de cuisson

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

#### Pour régler la minuterie

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



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

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

## RECETTES

### MODÈLE B2300

ÉLÉMENTAIRE .....

RAPIDE I .....

RAPIDE II .....

SANDWICH .....

GRAIN ENTIERS .....

SUCRÉ .....

PAIN RAPIDE .....

PÂTE À PAIN .....

FRANÇAIS .....

CONFITURES .....

## Réglage du programme : 1 (Base)

### PAIN DORÉ AUX POMMES DE TERRE

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

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

3 cuillères à table de lait en poudre écrémé

2 cuillères à table d'amidon de pommes de terre

1 cuillère à thé de sucre granulé

1½ cuillère à thé de sel

1 gros œuf à température ambiante

4 tasses de farine panifiable

2¼ cuillères à thé de levure active ou de panification

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

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

## Réglage du programme

### PAIN À LA FARIVE D'AVOINE

1½ tasse de babeurre (110 à 120 °F)

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

2 cuillères à table de sirop d'érable

1 tasse de farine d'avoine rapide à cuisson

1 cuillère à thé de sel

4 tasses de farine panifiable

4 cuillères à thé de gluten de froment

3 cuillères à thé de levure rapide

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

## Réglage du programme

### PAIN COMPLET RAISIN

2 tasses d'eau tiède (110 à 120 °F)

1/3 tasse de poudre de lait sec

4 cuillères à table de beurre ou de margarine en dés.

1¼ cuillère à thé de sel

3 cuillères à table de miel

1½ tasse de farine complète

¾ tasses de farine panifiable

4 cuillères à thé de gluten de froment

3½ cuillères à thé de levure active

1/2 tasse d'amandes tranchées

1/3 tasse de raisins dorés

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

## Réglage du programme : 4 (Sandwich)

### PAIN BLANC POUR LES SANDWICHES FAVORIS

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

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

## Réglage du programme

### PAIN COMPLET AU BLÉ

- 2 tasses de babeurre (26,6 à 32,2 °C)
- 1/4 tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C)
- 2 cuillères à table de beurre non salé
- 2 cuillères à table de sirop d'érable
- 1 cuillère à table de zeste d'orange
- 2 cuillères à thé de sel
- 2 tasses de farine complète
- 4 tasses de farine panifiable
- 3 cuillères à thé de levure active
- 2 cuillères à thé de gluten de froment
- 1/2 tasse de graines de lin
- 2 cuillères à table de graines de sésame

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

## Réglage du programme

### PAIN AUX PACANES, RAISINS SECS

- 2 gros œufs à température ambiante
- 1½ tasse d'eau (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F)
- 1/4 tasse de poudre de lait écrémé
- 3 cuillères à table de cassonade brune
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- 2 cuillères à thé de sel
- 1/3 tasse de beurre ou de margarine

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

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

## Réglage du programme : 7 (Pain éclair)

### PAIN CLASSIQUE NOIX ET DATTES

- 1 tasse d'eau bouillante
- 1 tasse de dattes hachées
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 gros œufs à température ambiante
- 1 3/4 tasse de farine tout usage non tamisée
- 3/4 tasse de cassonade fermement comprimée
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 tasse de margarine ou de beurre non salé ramolli
- 1 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de noix hachées

1. Versez l'eau bouillante sur les dattes dans un petit bol. Ajoutez le bicarbonate de soude. Laissez reposer à la température de la pièce pendant 20 minutes.
2. Transférez le mélange aux dattes dans le moule à pain. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain, mis à part les noix, selon l'ordre prescrit.

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

## Réglage du programme

### EXCELLENTE PÂTE SUCCULENTE

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

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

#### Variation - Tresse au fromage et citrouille

1. Préparez le remplissage : dans un bol, mélangez la crème crémeuse, 3 cuillères à table de sucre granulé, 3 cuillères à table de farine. Incorporez 1 jaune d'œuf et 1 cuillère à thé de zeste de citrouille.

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

#### Tourbillons au fromage et ananas :

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

## Réglage du programme : 9 (Pain français)

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

- 1 ¾ tasse d'eau tiède (26,6 à 32,2 °C - 80 à 90 °F.)
- 3 cuillères à table d'oignons hachés déshydratés
- 3 cuillères à table de persil frais haché
- 2 cuillères à table d'ail coupée finement
- 2 cuillères à table de feuilles de basilic frais haché
- 1 cuillère à table de thym frais haché
- 1 ½ cuillère à table de sucre
- 1 ¾ cuillère à thé de sel
- 5 ¾ tasses de farine panifiable.
- 1 ½ cuillère à thé de levure pour machine à pain
- 1/2 tasse de graines de tournesol

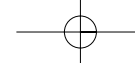
1. Placez tous les ingrédients mesurés dans le moule à pain. Placez le moule à pain sur le tournesol, selon l'ordre prescrit.
2. Placez solidement le moule à pain sur le tournesol. Branchez l'appareil dans une prise murale.
3. Choisissez le réglage French (FR) pour le pain. Choisissez les options appropriées.
4. Appuyez sur le bouton Start (M).
5. Au signal sonore « Add ingredients », ajoutez les ingrédients restants.
6. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentit.
7. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain. Retournez le pain à l'endroit. Laissez le pain refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Retirez-les une fois le pain refroidi.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille pendant 20 minutes.

## Réglage du programme

### CONFITURE AUX PIMENTS

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

1. Mesurez tous les ingrédients et ajoutez-les au moule à pain.
2. Placez solidement le moule à pain sur le tournesol. Branchez l'appareil dans une prise murale.
3. Choisissez le réglage **Preserve**.
4. Appuyez sur le bouton Start.
5. Le **signal sonore de fin de cuisson** retentit.
6. À l'aide de poignées, retirez prudemment le moule à pain. Retournez le pain à l'endroit. Laissez le pain refroidir sur une grille. Versez prudemment la confiture dans des pots transparents.
7. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 24 heures.
8. Entreposez au réfrigérateur jusqu'à 3 mois. Donne environ 3 1/2 tasses.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## NOTES

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

### NETTOYAGE

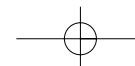
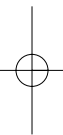
1. Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Si les lames de pétrissage demeurent dans le moule à pain, saisissez la fourche et tirez-la vers le haut pour la dégager. Si vous éprouvez des difficultés à retirer les lames de pétrissage, placez de l'eau tiède dans le moule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

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

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

### RANGEMENT

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



**NEED HELP?**

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

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

**What does it cover?**

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

**For how long?**

- One year after the date of original purchase.

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

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

**How do you get service?**

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

**What does your warranty not cover?**

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

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

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

**BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services, appelez le numéro "800" indiqué sur la page couverture de ce manuel. **Ne pas** retourner le produit au lieu d'achat. **Ne pas** poster le produit au service. On peut également consulter le site internet indiqué sur la page couverture de ce manuel.

**Garantie limitée de un an  
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**  
**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériel; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix de l'achat.

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement similaire.

**Comment se prévaut-on du service?**

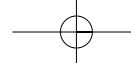
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou appeler notre numéro sans frais, 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements sur le service à la clientèle.
- On peut également communiquer avec notre service à la clientèle au 1 800 738-0245.

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

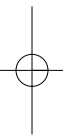
- Des dommages dus à une utilisation abusive, à un usage commercial ou à un usage non prévu.
- Des dommages causés par une modification quelconque.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus dans un pays autre que celui d'origine.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballé avec l'unité.
- Les frais de transport et de manutention.
- Des dommages indirects (il faut toutefois noter que certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de ces dommages.)

**Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie sont régies par la loi de la province ou du pays où se trouve le lieu d'achat. L'utilisateur peut également se référer à la loi de sa province qu'il habite.



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



**800 W 120 V ~ 60 Hz**

  
Applica Consumer Products, Inc.  
2005/12-6-36E/F

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000002859-00-RV00

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

