

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



SUNBEAM 5891-33 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 5891-33](#)



[Find Your SUNBEAM Small Appliance Parts - Select From 72 Models](#)

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

5891-33

Modèle



Sunbeam

BREAD

USER MANUAL

NOTICE D'EMPLOI ET RECETTES

ROBOT BOULANGER

Sunbeam[®]



CONGRATULATIONS!

You are the owner of a SUNBEAM® Breadmaker.

Please read all of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care, usage and maintenance will ensure the long life of this appliance and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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



THIS BREADMAKER IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

É À L'USAGE DOMESTIQUE



es caractéristiques électriques doivent
volts. Disposez-la de telle façon qu'elle
du plan de travail, que les enfants
ne risquent pas de faire trébucher.
polarisée, ayant une lame plus large
de chocs électriques, la fiche
façon. Si elle ne rentre pas à fond
rentre toujours pas entièrement,
e modifiez la fiche en aucune façon.

out afin de ne pas risquer de faire
e cas avec un cordon plus long.
ndition d'observer les précautions

AVANT AU CORDON

structions du manuel avant d'utiliser
t employé, il vous procurera maintes
ez cette notice en lieu sûr et consultez
ge et d'entretien.

n robot boulanger SUNBEAM®.

ATTIONS!

44	Félicitations
43	Instructions quant au cordon
41	Table des matières
40	Consignes importantes
39	Caractéristiques du robot boulanger
38	Présentation des caractéristiques
37	Programmes du robot boulanger
36	Étapes de la confection du pain
35	Préparatifs
34	Faisons du pain
33	Régilages ExpressBake® : du pain sous 1 heure
32	Mise en marche différée
31	Conseils pratiques
29	Confection du pain à haute altitude
28	Tableau des équivalences
25	Soins à apporter au robot boulanger
24	Diagnostic des pannes
23	Recettes
22	Pain ordinaire
21	Pain croûte
20	Pain complet
19	Pains sucrés
18	Pains rapides
17	Pâte
16	Gâteau
15	Pain à sandwich
14	Confitures
13	Dorures
12	Beurres et tartinades
11	Index des recettes
10	Garantie

Table des matières

Table of Contents

44	Congratulations
43	Special Cord Set Instructions
41	Table of Contents
40	Important Safeguards
39	Features of Your Breadmaker
38	Overview of Breadmaker Features
37	Breadmaker Settings
36	Breadmaker Stages
35	Getting Started
34	Let's Bake Bread
33	ExpressBake® Setting: Baking Bread
32	Using the Delay Timer
31	Tips and Hints
29	Baking at High Altitudes
28	Measurement Equivalency Chart
25	Taking Care of Your Breadmaker
24	Troubleshooting
23	Recipes
22	Basic
21	French
20	Whole Wheat
19	Sweet
18	ExpressBake® 2-lb. Setting
17	Quick Bread
16	Dough
15	Cake
14	Sandwich
13	Jam
12	Glazes
11	Butters and Spreads
10	Recipe Index
8	Warranty Information

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE BREADMAKER.

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

- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the breadmaker to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
- When unit is not in use and before cleaning, unplug the breadmaker from wall outlet.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Take appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.

orte d'une nappe.
des surfaces chaudes. Ne le placez pas
bord de la table ou du plan de travail

ges mécaniques ou électriques requis.
grée le plus proche pour lui faire subir
gè de quelque façon. Retournez-le
un cordon ou d'une fiche abîmée, qui a

dessus ou trébucher.
d'alimentation. Ne branchez pas

en en leur présence.
appareil est employé par des enfants

ans tout autre liquide.
riques, ne plongez pas l'appareil, son

niveau de la prise de courant entre

èce.
e robot soit complètement froid avant
ndez que le métal refroidisse avant de
es. Portez des gants de cuisinier pour

t de blessures, dont les suivantes:
certaines précautions pour éviter tout

**LES AVERTISSEMENTS,
INSTRUCTIONS,
ROBOT BOULANGER.**

IMPORTANTES

GARDEZ CES INSTRUCTIONS



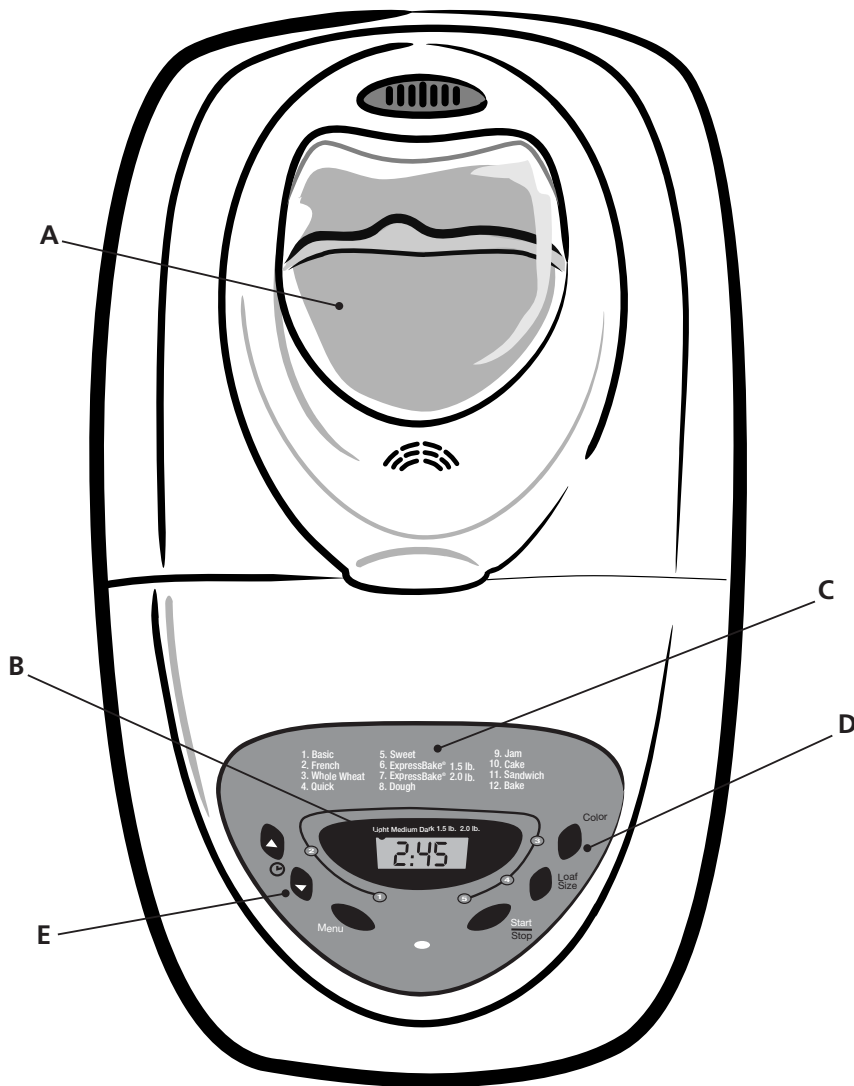
- Évitez de toucher aux pièces mobiles.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Sunbeam, ils pourraient causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de foyers de cuisson électriques ou à gaz chauds ou dans un four chaud.
- Pour le débrancher, appuyez sur la touche « STOP », tenez la fiche entre le pouce et l'index et sortez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.
- Courant électrique : Si le circuit électrique est surchargé, le robot boulangier risque de ne pas fonctionner convenablement. Le robot doit être le seul électroménager qui soit branché sur la prise de courant.

- Avoid contact with moving parts.
- Do not use attachments not recommended, they may cause fire, electric shock.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not place the appliance near a stove or in a heated oven.
- To unplug, press the "STOP" button. Never pull on the cord.
- Electrical Power: If electric circuit is overloaded, your breadmaker may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

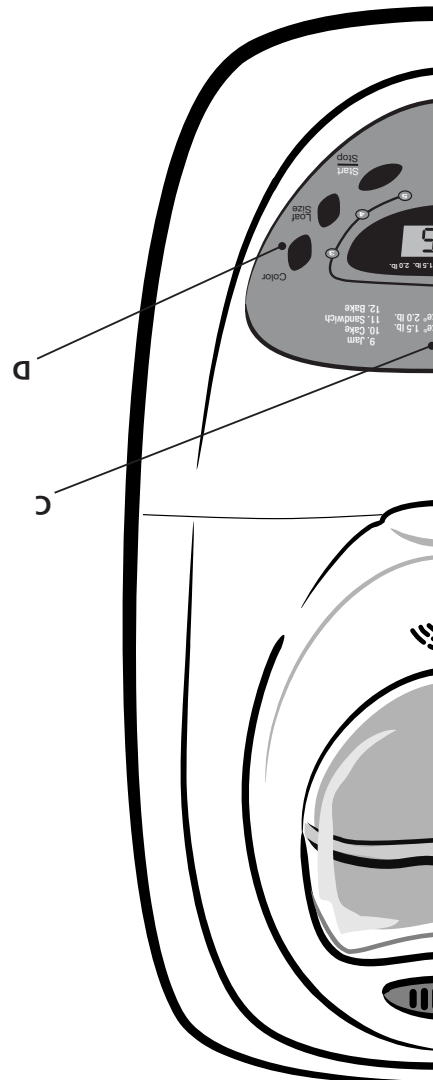
Features of Your Breadmaker



- A. Large viewing window to monitor the progress of your baking
 - B. Easy-to-read LCD digital display
 - C. 12 baking functions for a larger baking variety
 - D. 3 shade selections for baking crust to your preference
 - E. 13-Hour programmable delay bake for convenient baking any time
- Dishwasher-safe, non-stick bread pan and kneading blade for easy cleaning – *(inside the unit)*

E. Cuisson différée programmable jusqu'à 13 heures à l'avance – le pain est prêt quand vous le souhaitez

Antiadhésifs et lavables au lave-vaisselle, le moule à pain et la palette se nettoient en un clin d'œil *(dans l'appareil)*



robot boulanger

L'afficheur indique non seulement le réglage de la couleur de la croûte de la croûte mais aussi le numéro du programme. Pour un pain ordinaire (« Basic ») de couleur moyenne, l'afficheur indique « 1P » alors que pour du pain croûte (« French ») de couleur foncée, il indiquera « 2H ».

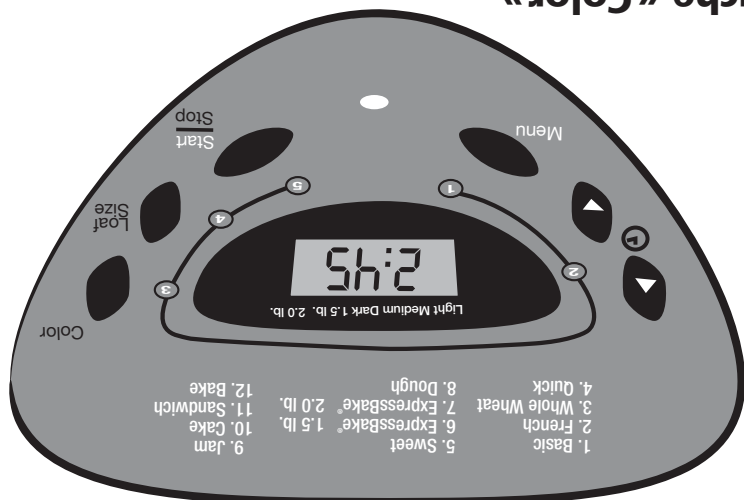
H = H – Foncée

P = P – Moyenne

L = L – Claire

Elle permet de choisir la couleur de la croûte du pain cuit. L'affichage change à chaque pression sur la touche, dans l'ordre suivant:

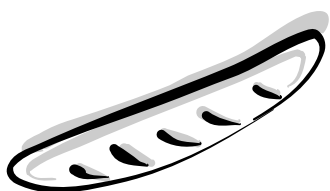
2 Touche « Color »



Vous appuyez sur cette touche pour choisir le pain que vous désirez faire. Un bip retentit à chaque pression sur la touche. L'afficheur montre le numéro de chaque programme. Par ex. 1 pour « Basic » (pain ordinaire), 2 pour « French » (pain croûte), 3 pour « Whole Wheat » (pain complet), etc.

1 Touche « Menu »

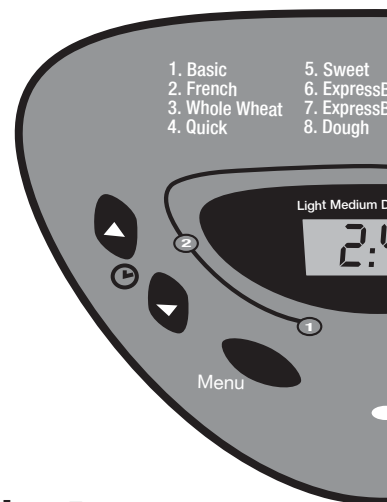
Présentation des caractéristiques



Overview of Bread

1 Menu

Press this button to select the kind of bread. Each time you press the button you will see a number for each setting. For example, Whole Wheat is 3, etc.



2 Color Button

The Color button allows you to choose the crust of the bread. Each time you press the button, the color setting will change as follows:

L-Light = **L**

P-Medium = **P**

H-Dark = **H**

In addition, the display will show the color setting. For example, the Basic with a dark crust will show '1H'. Or the French bread setting with a dark crust will show '2H'.

1 Basic – Pain ordinaire

Ce programme est probablement utilisé plus que n'importe quel autre car il donne de bons résultats avec toutes les recettes.

2 French – Pain croûté

Le programme de choix pour faire un bon pain croûté. Pétrissage, levée et cuisson plus longs produisent une croûte plus épaisse et croustillante.

3 Whole Wheat – Pain complet

Ce programme comprend une durée de levée plus longue pour les pains qui contiennent plus de 50 % de farine de blé entier.

4 Quick – Pains rapides

Le pain contient de la levure chimique ou du carbonate acide de sodium plutôt que de la levure active; vous ne pouvez utiliser que des recettes conçues spécialement pour ce programme.

5 Sweet – Pains sucrés

Ce programme sert à faire du pain contenant de plus grandes quantités de sucre, de gras et de protéines, qui tendent à produire une croûte plus foncée.

6 ExpressBake® (1.5-lb.)

Ce programme permet de faire du pain en moins d'une heure; seuls des pains de 1,5 lb peuvent être confectionnés suivant cette méthode.

7 ExpressBake® (2-lb.)

Ce programme sert uniquement à faire rapidement des pains de 2 lb.

8 Dough – Pâte

Pour préparer de la pâte à petits pains, à pains spéciaux, à pizza, etc. que vous façonnez à la main, faites lever puis cuisez dans un four ordinaire.

9 Jam – Confiture

Ce programme sert à faire de la confiture de fruits frais ou congelés.

10 Cake – Gâteau

Ce programme sert à faire des gâteaux en toute simplicité.

11 Sandwich – Pain à sandwich

Ce programme est idéal pour préparer le pain à sandwich.

12 Bake – Cuisson

Ce programme sert à faire cuire de la pâte qui n'a pas été préparée à l'aide du robot boulanger.

1 Basic

This setting is probably used more than any other to get the best results with just about any recipe.

2 French

Use this setting for making French bread. It allows you to knead, rise and bake, providing a hard crust.

3 Whole Wheat

The whole wheat setting offers a long rise time to allow more than 50% whole wheat flour.

4 Quick

Use this setting for recipes that contain sugar and fat rather than yeast to make bread or cakes. Only recipes are to be used for this setting.

5 Sweet

The sweet setting is for baking breads and cakes with fats and proteins, all of which tend to produce a darker crust.

6 ExpressBake® (1.5-lb.)

Use this setting for baking bread in under an hour. Only bake 1.5-lb. size loaves.

7 ExpressBake® (2.0-lb.)

Use this setting to quickly bake 2.0-lb. loaves.

8 Dough

This setting lets you prepare dough for bread or pizza which you shape by hand, allow to rise and then bake.

9 Jam

This setting makes jam from fresh or frozen fruit.

10 Cake

Use this setting for making cakes.

11 Sandwich

This setting lets you prepare bread for sandwiches.

12 Bake


This setting is for baking dough that you have prepared using the previous settings.

✿ **IMPORTANT:** Use the “Timer” button to delay the baking of your bread. You may delay the start time up to 13 hours.

✿ **IMPORTANT:** Press the “Start/Stop” button and your machine will start making bread. If delay bake is selected, the remaining time will count down in one-minute increments.

✿ **IMPORTANT:** The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to one hour. To turn warmer off, press the “Start/Stop” button and hold until you hear a beep. We recommend removing the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.


✿ **IMPORTANT:** Do NOT press the “Start/Stop” button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine to turn off and you will need to start over again, from scratch.

 **CAUTION:** The breadmaker is very hot. Do not handle the machine while it is operating. Do NOT lift the lid while the breadmaker is baking bread.

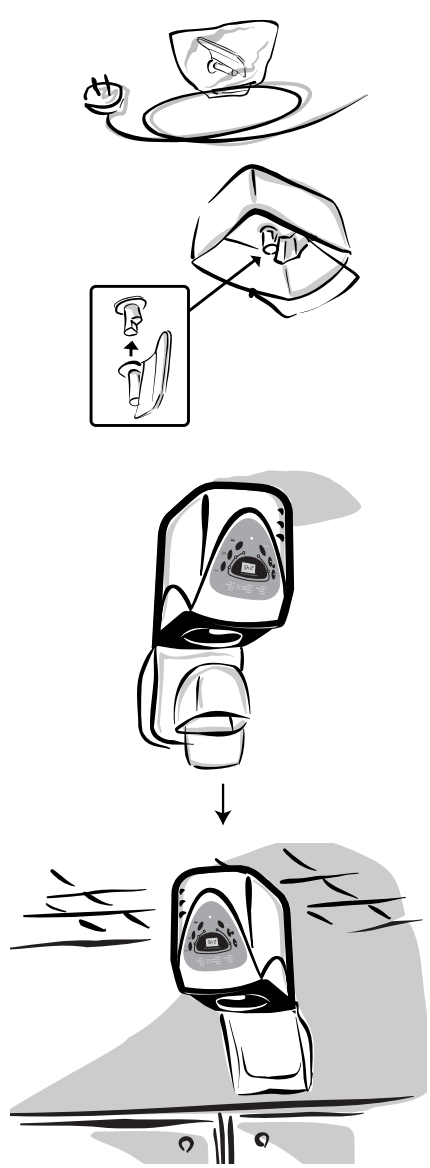
Breadmaker Stages

It’s fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

- At 3:00 The dough is kneaded for the first time. (10 minutes)
- At 2:50 The dough begins to rise. (20 minutes)
- At 2:30 The dough is kneaded for the second time. (15 minutes)
- At 2:15 The dough continues to rise. (20 minutes)
- At 1:55 The dough is “punched down.” (30 seconds)
- At 1:55 The dough rises for the final time. (55 minutes)
- At 1:00 The bread begins to bake. (50 minutes)
- At 0:00 The bread is finished.

 **CAUTION:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

Vous pouvez commencer!



Placez le robot boulanger sur le plan de travail, à proximité d'une prise murale. Nous vous dirons quand le faire, plus tard.

Ouvrez le couvercle et sortez le moule. Il suffit pour ceci de tenir l'anse du moule et de tourner légèrement le moule. Lavez le moule à pain avec un détergent doux, rincez-le bien et asséchez-le.

Insérez la palette de pétrissage dans le moule, tel qu'illustré. La palette de pétrissage se trouve dans un petit sac en plastique accroché au cordon d'alimentation.

Placez le moule à pain à l'intérieur du robot boulanger.

Préparatifs

1 Place the breadmaker on a counter where the plug will reach an outlet. **DO NOT** yet plug the machine into the wall outlet. You will be shown later when to do this.

2 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and twist out. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse and dry the pan thoroughly.

3 Attach the kneading blade to the baking pan, as shown. You will find the kneading blade in a small plastic wrap attached to the power cord.

4 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.

You're ready

Let's Bake Bread

The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. The following recipe is easy and the bread is delicious.

Before You Begin:

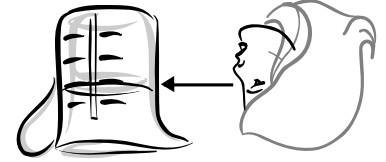
- Be sure to start with fresh ingredients.
- Be sure to have the following measuring equipment:
 - Liquid measuring cup
 - Dry measuring cups
 - Measuring spoons
- You will need the following ingredients:
 - Water
 - Salt
 - Butter/Margarine

Bread flour is specifically formulated and is preferred for electric bread machines.

- "Non-fat dry milk powder"
- Sugar
- Active, bread machine yeast



Ne transvasez pas le contenu d'une tasse à mesurer dans un autre récipient. Ne transvasez pas le contenu d'une tasse à mesurer dans un autre récipient.

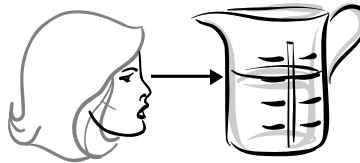


UNIQUEMENT d'une tasse à mesurer pour mesurer. Ne transvasez pas le contenu d'une tasse à mesurer dans un autre récipient.

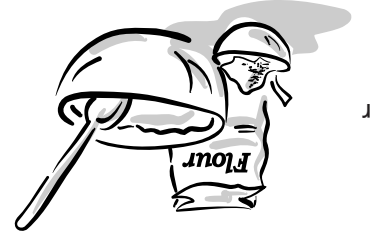
Measuring

The most important secret of making bread: "Exact measurements." That's the key to successfully baking bread. "Exact measurements."

With wet ingredients, use ONLY measuring cups with the cups/ounces marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it at eye level to make sure the amount of liquid is exact. Then, double check.



With dry ingredients, use a spoon to place ingredients into the measuring cup then "level off" the measurement with the back of a knife or spatula to make sure the measurement is exact. Another helpful tip is to never use the cup to scoop the ingredients (for example, flour). By scooping, you could add up to one Tbsp. of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.



pour le pain car

ingrédients:

les secs

es:

is.

réaliser et donne un pain délicieux. L'ordre du pain est de suivre une recette

un pain

Le DEUXIÈME grand secret est qu'il faut ajouter les ingrédients dans le moule

en suivant l'ordre indiqué dans la recette.

Ainsi, vous devez mettre :

— EN PREMIER LIEU, les ingrédients liquides

— EN DEUXIÈME LIEU, les ingrédients secs

— EN DERNIER LIEU, la levure

Assurez-vous que les ingrédients soient à température ambiante, sauf avis

contraire (*c'est-à-dire entre 75 et 85°F ou 24 et 30°C*). Si la température est

trop basse ou trop élevée, le pain ne lèvera ni ne cuira de la façon indiquée.

Enfin, il est toujours judicieux d'utiliser des ingrédients frais (*surtout en*

ce qui concerne la farine et la levure).

Essayons maintenant cette recette toute simple (mais excellente).

Pain de ménage blanc -

1 t. + 2 c. à table d'eau
(75 à 85°F ou 24 à 30°C)
1-1/2 c. à thé de sel
3 t. de farine à pain
1 c. à table de beurre mou
(ou de margarine)
2-1/2 c. à thé de levure
pour robot boulangier
2 c. à table de sucre
1 c. à table de lait en
poudre

Fixez la palette de pétrissage dans le moule à pain.

Déposez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau,

beurre ou margarine, sucre, lait en poudre, sel et farine.

Du doigt, faites un renfoncement dans la

farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la

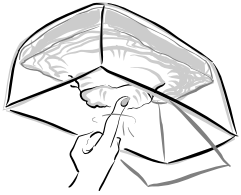
levure en faisant bien attention qu'elle n'ait

aucun contact avec les ingrédients liquides.

Placez délicatement le moule dans le robot

boulangier puis fermez doucement le couvercle.

Branchez l'appareil sur la prise de courant.



The **SECOND** most important secret of
Add ingredients into the bread pan in
This means:
— **FIRST**, liquid ingredients
— **SECOND**, dry ingredients
— **LAST**, yeast

Also, make sure ingredients are at room
noted (*that is, between 75°–85°F or 24°–30°C*)
or too high can affect the way the bread

Last, it's a good idea to start with fresh
and yeast).

Now, let's try a simple (but really good)

Homestyle White 1.5-Pound Loaf

1 cup + 2 Tbsp. water
(75°–85°F or 24°–30°C)

1 Tbsp. butter or
margarine, softened

2 Tbsp. sugar

1 Tbsp. non-fat dry
milk powder

- 1 Attach the kneading blade in the
- 2 Place ingredients into the bread pan in the order indicated: water, butter or margarine, sugar, milk powder, yeast.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast into the indentation, making sure it does not come into contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into bread maker.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.

6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.

7 Press the Color button for the desired crust color.

Depending on the crust color you select, the display will read as follows:

Light: **L** Medium: **P** Dark: **H**


Press the "Color" button until "P" (medium) appears in the display window.

8 Press the Loaf button to select the desired size loaf
(1.5-pound or 2.0-pound loaf).

9 Press the Start button.

10 When the baking cycle is complete, press the stop button.

11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

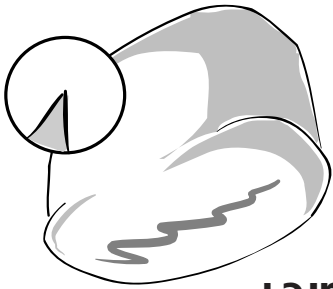
13 After the breadmaker and bread pan has cooled down, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

14 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

15 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

* **IMPORTANT:** After a baking cycle, the breadmaker will not operate until it has cooled down.

Programmes ExpressBake® : du bon pain maison sous 1 heure !



Votre robot boulanger SUNBEAM® peut faire du pain délicieux en moins d'une heure grâce aux programmes « ExpressBake® ». Ces pains diffèrent légèrement des pains cuits suivant les autres programmes.

Réglages ExpressBake® :

- Ces programmes permettent de faire du pain en 58 minutes. Le pain a une texture légèrement plus dense.
 - Le programme ExpressBake® 1.5-lb. ne produit que des pains de 1,5 lb.
 - Le programme ExpressBake® 2.0-lb. ne produit que des pains de 2 lb.
- Les programmes ExpressBake® présentent des caractéristiques différentes de celles des autres programmes, que vous ne devez pas ignorer.

➤ Les pains ExpressBake® tendent à avoir une croûte plus foncée et plus épaisse que celle des autres pains. Parfois, il se forme un sillon sur le dessus de la croûte en raison de la température plus élevée. Les pains ont également tendance à être plus denses et un peu plus petits.

➤ Vous NE POUVEZ PAS utiliser la fonction de mise en marche différée pour les pains ExpressBake® car les ingrédients liquides auraient le temps de refroidir et le pain ne lèverait pas.

➤ Vous NE POUVEZ PAS utiliser la fonction « Color » pour ces pains.

➤ Lever le couvercle est INTERDIT durant les programmes ExpressBake®.

➤ Si vous avez des difficultés à sortir le pain du moule, laissez-le refroidir 5 minutes. Secouez doucement le moule pour démouler le pain et attendez environ 15 minutes avant de le trancher.

➤ Laissez refroidir le robot boulanger pendant 20 minutes, le couvercle ouvert, avant de confectionner un autre pain.

➤ Vous POUVEZ utiliser des mélanges à pain standard pour faire du pain ExpressBake® mais les résultats ne seront peut-être pas aussi bons qu'avec la recette que nous vous fournissons dans ce manuel.

ExpressBake® Settings: M In Under 1 Hour

Your SUNBEAM® breadmaker can bake great bread in under 1 hour. This is called the “ExpressBake®” setting. ExpressBake® loaves are a little different from loaves baked on other settings.

ExpressBake® Settings:

- These settings can bake bread in 58 minutes. The bread has a little more dense in texture with a slight crackle on top.
- The ExpressBake® 1.5-lb. setting will only produce 1.5 lb. loaves.
- The ExpressBake® 2.0-lb. setting will only produce 2 lb. loaves.

There are a few things you should know about ExpressBake® that are different than the other settings.

- ExpressBake® breads tend to have a darker crust and are a little denser than other kinds of bread. Sometimes a crackle will form on the top of the crust. This is because of the higher temperatures. They also tend to be a little smaller.
- You CANNOT use the Delay Timer with ExpressBake®. This would cool the liquid ingredients and the bread rises.
- You CANNOT use the “Color” option with ExpressBake®.
- DO NOT open the cover while making bread.
- If the loaf is hard to remove from the pan, let it cool for 5 minutes to cool. Gently shake the pan and wait for 15 minutes before slicing.
- If you wish to bake another loaf of bread, let the breadmaker cool for 20 minutes before making another loaf.
- YOU CAN use standard bread mixes with ExpressBake®, but the results may not be as good as the recipe within this booklet.

ExpressBake® Setting Tips and Hints

Yeast

Always use a fast-rising yeast. DO NOT use active dry yeast for ExpressBake® settings because the loaves will be much shorter when baked.



Liquids

Always use hot water in the range of 115°–125°F/46°–52°C. You must use a cooking thermometer to gauge the temperature; hotter water can kill the yeast while cooler water may not activate it.

Salt

As a rule, you should use LESS salt for ExpressBake® breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow the recipe suggestions in this booklet for best results.

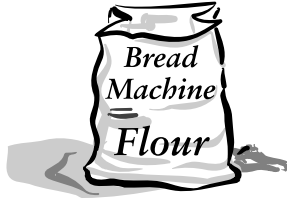
Other Ingredients

Make sure all other ingredients (*like flour, sugar, dry milk, butter, etc.*) are at room temperature.

Always use bread flour for the ExpressBake® settings.

Things You May Need to Buy

- You should only use “Bread Machine” flour for the ExpressBake® recipes.
- You may need a cooking thermometer to measure the temperature of the water you use in these recipes. You should only use hot water (*between 115°F and 125°F or 46°C and 52°C*) for ExpressBake® recipes.



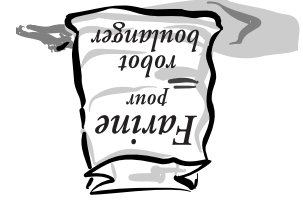
Although baking ExpressBake® bread is a little different, the results and convenience are well worth it.

The following recipe is a great one to try for your first ExpressBake® loaf.

115°F –
125°F
(46°–52°C)



115 –
125 °F
(46 – 52 °C)



ur le programme ExpressBake®.

ients (*farine, sucre, lait en poudre,*

ur les meilleurs résultats possibles.
ros. Observez les suggestions fournies
requiert MOINS de sel. En utilisant

de, de ne pas l'activer.
a température: l'eau trop chaude
u 46 à 52 °C) – et servez-vous d'un

mmes ExpressBake®

Lorsque le cycle de cuisson est achevé, appuyez sur la touche « Stop ».

8

Appuyez sur la touche « Start ».

7

Pressez « Menu » jusqu'à ce que « ExpressBake® 1.5-lb. » s'affiche.

6

Branchez l'appareil sur la prise de courant.

5

Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.

4

Du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides

3

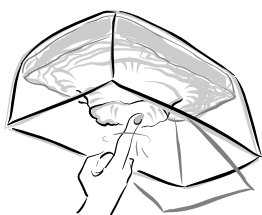
suivant: eau, huile, sucre, sel et farine.

Placez les ingrédients dans le moule à pain en respectant l'ordre

2

Fixez la palette de pétrissage dans le moule.

1



Pain blanc traditionnel

ExpressBake®

– pain de 1,5 lb

1 t. et 2 c. à table (9 onces au

total) d'eau chaude

(115 à 125 °F ou 46 à 52 °C)

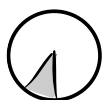
3 t. de farine pour robot
boulangier

2 c. à table d'huile de colza ou

d'huile végétale

5 c. à thé de levure pour robot
boulangier

2 c. à table de sucre



ExpressBake® Traditional-Style Whole 1.5-Pound Loaf


1 cup and 2 tablespoons
(9 ounces total) of hot water
(115°–125°F or 46°–52°C)

2 tablespoons canola
or vegetable oil

2 tablespoons sugar

- 1 Attach the kneading blade in the...
- 2 Place ingredients into the bread...
water, oil, sugar, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indent...
on one side of the flour. Add yeast...
indentation, making sure it does...
into contact with the liquid ingre...
- 4 Carefully insert bread pan into b...
- 5 Plug the power cord into a wall...
- 6 Press the Menu button until the...
is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the baking cycle is comple...

- 9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.


 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

- 11 If necessary, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.


- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

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

 **CAUTION:** Do NOT raise the lid when using the ExpressBake® setting. Doing so can affect the rising of the dough. The breadmaker is very hot, right from the beginning of the cycle. Do not handle the machine while it's operating.

* **IMPORTANT:** Do NOT press the "Start/Stop" button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine to turn off and you will need to start over again, from scratch.

After the ExpressBake® Bread Is Baked

 **CAUTION:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

* **IMPORTANT:** The breadmaker has an automatic "keep warm" setting that will keep your bread warm for up to 1 hour. However, we recommend removing the bread from the machine right away to preserve its freshness.

le pain du moule afin qu'il conserve
dur pendant 1 heure. Nous conseillons
- garde-au-

est brûlante.
côt boulangier, car la vapeur qui
le visage du couvercle lorsque vous

ExpressBake® terminée

il vous faudrait tout recommencer.
côt « Start/Stop » au cours du

ctionne.
côt du cycle. Ne le touchez pas
Le robot boulangier devient très
Bake® car cela pourrait empêcher
le couvercle pendant la confection

attendez une vingtaine de minutes

jusqu'à ce que le pain tombe.
d'une grille ou d'une plaque et

atule non adhésive pour détacher le

r et laissez refroidir le pain avant de

s très prudemment.
ger et le moule seront très chauds ;

ule en le tournant légèrement.
de vous portez des gants de cuisinier,

*** IMPORTANT:** Si vous employez la mise en marche différée par temps chaud, vous voudrez peut-être diminuer la quantité de liquide de la recette (d'une ou de deux cuillères à table) afin d'éviter que la pâte ne lève trop. Essayez également de réduire la quantité de sel de 1/8 ou de 1/4 de cuillère à thé et celle de sucre de 1/4 de cuillère à thé à la fois.

3 Lorsque vous avez choisi l'heure à laquelle la préparation du pain doit débuter, n'oubliez pas d'appuyer sur le bouton « Start/Stop ». Le deux-points (:), s'affichera et votre pain sera prêt à l'heure choisie.

*** IMPORTANT:** Si vous vous trompez et souhaitez recommencer, appuyez sur la touche « Start/Stop » à ce que vous entendiez un bip. Les programmes et cycle initiaux s'afficheront. La fonction de mise en marche différée sera annulée et vous pourrez recommencer.

2 Utilisez la touche à flèche pointant vers le haut (▲) pour augmenter par tranches de 10 minutes. Dans l'exemple, procédez ainsi jusqu'à ce que la minuterie indique « 10:00 ». Appuyez sur la touche à flèche pointant vers le bas (▼) pour réduire la durée au besoin. (Pour aller plus vite, appuyez de façon continue sur l'une ou l'autre de ces touches.)

1 Décidez pendant combien de temps vous voulez différer la confection du pain (en heures et minutes). Par exemple, s'il est 8 heures et que le pain doit être prêt pour 18 heures, le délai est de 10 heures.

Réglage de l'horloge programmatrice

ATTENTION: N'utilisez pas de recettes contenant des ingrédients qui risquent de se détériorer – œufs ou lait, par exemple.

3 Choisissez la couleur de la croûte.

2 Choisissez le programme selon le type de pain que vous souhaitez faire (croûte, sucré, ou autre).

1 Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule.

*** IMPORTANT:** La fonction « différé » ne convient pas au pain ExpressBake® (sous 1 heure). Avant d'employer l'horloge programmatrice: Nous vous conseillons d'essayer quelques recettes avant d'employer cette fonction puis d'opter pour celles qui vous ont procuré les meilleurs résultats. Vous pouvez différer la mise en marche du robot boulangier afin d'avoir du pain frais au saut du lit le matin ou quand vous rentrez le soir à la maison.

Mise en marche différée

Using the Delay Timer

You can delay the time your breadmaker when you get up in the morning or when you get home.

We recommend that before you use the delay timer, you use the recipes that have produced good results.

*** IMPORTANT:** You cannot use the Delay Timer for recipes that require bread to be baked in under 1 hour. Before using the delay timer, use the recipe that you are using.

1 Add all recipe ingredients to the breadmaker.

2 Select the correct setting for the recipe (French, Sweet, etc.).

3 Select the color.

CAUTION: Do not use recipes that require ingredients like eggs or milk.

To Set the Delay Timer:

1 Figure out how many hours and minutes you want the bread to be baked and when you want final, baked bread ready for dinner.

2 Use the “Timer Up” (▲) button to increase the time in 10-minute increments. In our example, you would set the timer to “10:00.” If necessary, use the “Timer Down” (▼) button to decrease the time. (To advance the time quickly, use the “Timer Up/Down” buttons.)

*** IMPORTANT:** If you make a mistake while setting the timer, press down the “Start/Stop” button until the display shows the original setting and cycle number. Then you can start again.

3 When the Delay Timer is set when you are ready to start, press the “Start/Stop” button. The color of the bread will be ready when you planned.

*** IMPORTANT:** When using the Delay Timer, you may wish to reduce the liquid in the recipe. This is to prevent the dough from rising too much. You can also reduce the salt by 1/8 or 1/4 teaspoon and the sugar you use by 1/4 teaspoon.

Tips and Hints

Experienced cooks consider breadmaking to be as much art as science. Keep in mind that some recipes may require a little experimentation before they are exactly the way you want them. Just don't give up. Still, there are special hints to ensuring quality bread almost every time.

Use Exact Measurements

We've already mentioned how important it is to use exact measurements when baking bread, but it should be said again. Level off all dry ingredients and make sure that all liquid ingredients are measured in a glass cup with the markings clearly labeled on the side.



Use Fresh Ingredients

You should always use fresh ingredients. The reasons are:

- **Flour.** If you have stored your flour for a long time, it may have become wet from absorbing moisture, or dry, depending on the area of the country in which you live. We recommend using fresh bread flour.
- **Yeast.** Fresh yeast is probably the most important ingredient in baking bread. If the yeast is not fresh, your bread may not rise. It is better to buy new yeast than to take a chance on yeast that has been stored for a long time.

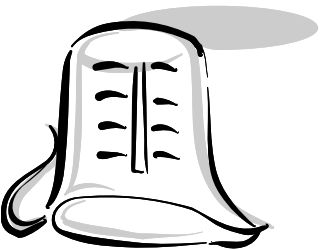
You can test the freshness of your yeast. Simply fill a cup with warm water, then add and stir in 2 tsp. of sugar.

Sprinkle a few tsp. of yeast on the surface of the water and wait. After 15 minutes, the yeast should foam and there should be distinct odor. If neither reaction happens, the yeast is old and should be thrown away.

Add Ingredients in the order given according to the recipe.

Read all recipes from top to bottom, and remember:

- **FIRST** : *liquid ingredients*
- **SECOND** : *dry ingredients*
- **LAST** : *yeast*



pain est autant un art qu'une science. écessiteront plusieurs essais pour découragez pas... persévérez !
ire un bon pain la plupart du temps.

édients frais. Voici pourquoi :

dans un placard trop longtemps, elle ne s'être asséchée, selon la région où 'utiliser de la farine fraîche.

'ingrédient le plus important dans la s fraîche, votre pain risque de ne pas levure plutôt qu'utiliser celle qui est

tr fraîche. Remplissez une tasse d'eau cuillérées à thé de sucre et mélangez.

face de l'eau et attendez. Au bout de égager son odeur particulière, sinon, lile doit être jetée.

écise dans la recette.

et observez l'ordre des ingrédients :

ingrédients liquides

ingrédients secs

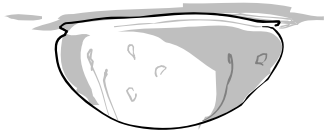
re

Vérification de la pâte

Toutes les personnes qui font du pain à l'ancienne connaissent le secret: il est possible de modifier la consistance du pain pendant le pétrissage en y ajoutant un peu de farine ou d'eau. Que le pétrissage soit effectué par le robot boulanger n'y change rien, le secret reste le même. Voici comment vous devez procéder:

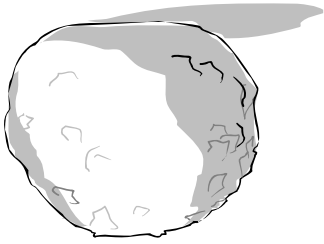
Si la pâte est trop molle

Lors du second cycle de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Si elle est collante ou liquide, un peu comme de la pâte à crêpes, saupoudrez un peu de farine (une cuillerée à table à la fois) sur la boule de pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, ronde et sèche et qu'elle se détache bien de la paroi. Rajoutez encore un peu de farine s'il le faut.



Si la pâte est trop sèche

Si la boule de pâte est trop sèche ou si le robot boulanger force (vous entendez comme des « coups de poing »), vous avez mis trop de farine. Pour y remédier, il suffit de rajouter un peu d'eau (une cuillerée à table à la fois) jusqu'à ce que la boule devienne lisse, ronde et sèche et qu'elle se détache bien de la paroi. Faites attention de ne pas rajouter trop d'eau.



Check the Doughball

This is a secret well known to people who bake bread the old way. While hand kneading the mixture, you can check the consistency of the doughball by adding a little flour or a little water. Here's what you should do:

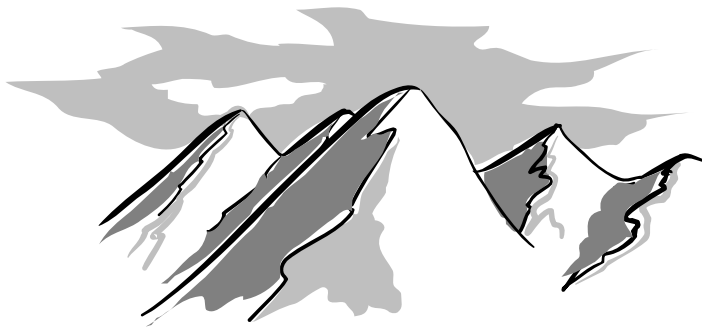
Although the breadmaker kneads the dough for you, here's what you should do:

If the Doughball Is Too Wet

During the second kneading cycle, check the consistency of the doughball. If the doughball appears sticky or wet, like pancake batter, you can remedy it by sprinkling in flour, a Tbsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Sprinkle a little more flour if needed.

If the Doughball Is Too Dry

If the doughball appears flaky, or you hear the breadmaker begin to make "knocking sounds," the dough ball is too dry. To correct this problem, simply sprinkle in water a tsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Be careful not to add too much water.



For Baking at High Altitudes

If you live above 3000 feet, you probably already know how to adjust other recipes like cakes and muffins. Higher altitudes tend to:

- make dough rise faster
- make flour drier

To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

If the Dough Is Too Dry

- increase the amount of water to the recipe, sometimes as much as 2 – 4 Tbsp. per cup.

If the Bread Rises Too High

- reduce the amount of yeast. For each tsp. of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 tsp.
- reduce the amount of sugar. For each Tbsp. of sugar, reduce the amount by 1 to 2 tsp.

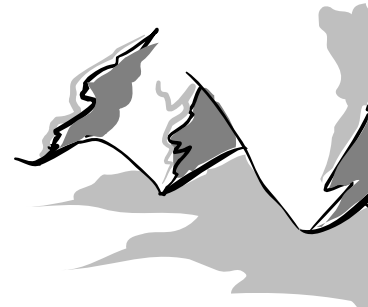
1/8 à 1/4 de cuillère à thé.
ajoutez chaque cuillère à table

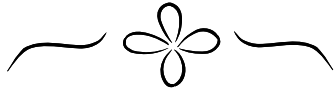
ajoutez la recette de 2 à 4 cuillères à

vous vivez à haute altitude :

certains recettes, entre autres, les
mètres) d'altitude, vous savez sans
lets. À haute altitude ...

itude





1	=	1/8	=	2	=	1/2
2	=	1/4	=	4	=	1
3	=	3/8	=	6	=	1-1/2
4	=	1/2	=	8	=	2
5	=	5/8	=	10	=	3
6	=	3/4	=	12	=	4
7	=	7/8	=	14	=	5
8	=	1	=	16	=	6

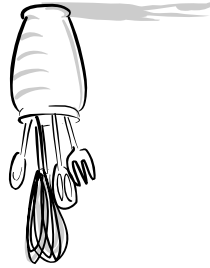
Once(s) liq. Tasse C. à table C. à thé

1/2 c. à table = 1-1/2 c. à thé

Par exemple: 1 c. à table = 3 c. à thé

Ce tableau vous aidera à convertir les mesures qui sont indiquées dans les recettes.

Tableau des équivalences



Measurement Equivalents


The following chart will help you convert measurements used in the recipes.

For example: 1 Tbsp. = 3 Tsp.
1/2 Tbsp. = 1-1/2 Tsp.

Fluid Ounce(s)	Cup
8	= 1 =
7	= 7/8 =
6	= 3/4 =
5	= 5/8 =
4	= 1/2 =
3	= 3/8 =
2	= 1/4 =
1	= 1/8 =



Taking Care of Your Breadmaker

-  **CAUTION:** Do not put the breadmaker in water or in a dishwasher. Do not use benzene, scrubbing brushes or chemical cleaners as these will damage the machine.



Use only a mild, non-abrasive cleanser to clean the breadmaker.

General Cleaning


- 1 Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth.
- 2 DO NOT bend the heating element which is located on the inside of the breadmaker.

Cleaning the Baking Pan and Kneading Blade

- 1 Wipe the baking pan and kneading blade with a damp cloth and dry completely.
- 2 DO NOT wash the pan or parts in the dishwasher. Surely this will damage the finish of the pan and the other parts.

Caring for Your Breadmaker

- 1 Keep your breadmaker clean at all times.

 **CAUTION:** Do not use metal utensils with the breadmaker. This will damage the non-stick pan and other parts.

- 2 Don't worry if the color of the bread pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.
- 3 If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10 – 15 minutes and this will loosen the blade.

Storing Your Breadmaker

- 1 Make sure the machine is clean and dry before storing.
- 2 Store the breadmaker with the lid closed.
- 3 Do not place heavy objects on the lid.
- 4 Remove the kneading blade and place inside the bread pan.

robot boulanger



robot dans
isselle.
zène, ni
produits
nettoyer car
l'abimer.
abrasif.

nde pour enlever toutes les miettes.
nt qui se trouve à l'intérieur du robot

un linge humide et asséchez-les bien.
au lave-vaisselle car vous abîmeriez

aculé en tout temps.
ensibles en métal, vous abîmeriez le
nt antiadhésif et d'autres pièces.
du moule change au fil du temps.
ne à la vapeur et à l'humidité – elle
de l'appareil.
palette, remplissez le moule d'eau
de minutes. La lame devrait se

pre et sec avant de le ranger.

r l'appareil.
e couvercle.
s le moule.

PROBLÈME – CUISSON	
Les ingrédients ont débordé du moule et se sont renversés dans l'appareil. Débranchez et laissez refroidir l'appareil. Nettoyez-le avant de le remettre en marche.	La pâte ne se mélange pas.
SOLUTION	
Assurez-vous que le moule et la palette soient convenablement positionnés dans l'appareil.	

Si votre pain ne correspond pas à ce que vous attendiez ou présente des caractéristiques qui vous déplaisent, consultez le tableau ci-dessous.

Problèmes de cuisson

Si le robot boulanger ne fonctionne pas tel qu'indiqué dans cette notice d'emploi, essayez de trouver la solution dans le tableau ci-dessous.

Problèmes concernant le robot boulanger

Si la coupure de courant dure moins de 30 minutes alors que votre robot boulanger fonctionne, l'appareil se remettra automatiquement en marche une fois le courant rétabli.

En cas de panne de courant

Si votre robot boulanger ne fonctionne pas convenablement, essayez de trouver la raison et la solution dans la section du présent manuel portant sur le dépannage des pannes. Si la solution n'est pas évidente, veuillez entrer en rapport avec nous au 1 800 528.7713.

Diagnostic des pannes

If you experience difficulties when operating your breadmaker, please refer to the troubleshooting information in this section. If you are unable to find a solution, please call our customer support line at 800.528.7713.

If You Have a Power Outage

If the power goes out for less than 30 minutes while your breadmaker is in operation, your machine will resume operation once power is restored.

Troubleshooting Breadmaker Problems

If the breadmaker does not function as expected, refer to the chart below for some possible solutions.

Troubleshooting Baking Problems

If the bread does not turn out the way you expect, or if you notice a characteristic you don't care for, review the chart below for possible solutions.

BREADMAKER PROBLEM	SOLUTION
You see smoke or smell a burning odor from the back of the machine.	Make sure the breadmaker is placed on a flat, heat-resistant surface. Do not use the breadmaker on a wooden surface or directly on the countertop.
The dough does not mix.	Make sure the ingredients are added in the correct order and amount. Check the recipe for the correct amount of ingredients. Make sure the ingredients are fresh and not expired.

Troubleshooting *(cont'd)*

BAKING PROBLEM	SOLUTION
The bread has a floured top.	This is usually a result of using too much flour or not enough water. Try using less flour (a tsp. less at a time), or try using more water (1/4 tsp. more at a time).
The bread is too brown.	This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 Tbsp. at a time). You can also try selecting a lighter crust color selection.
The bread is not brown enough.	This is usually the result of repeatedly lifting the lid of the bread machine or leaving the lid open while the bread is baking. Be sure the lid is shut while the breadmaker is in operation. You can also try selecting a darker crust color selection.
The sides of the bread collapse and the bottom of the bread is damp.	There are several possible solutions. The bread may have been left in the bread pan too long after baking. Remove the bread from the pan sooner and allow it to cool. Try using more flour (a tsp. at a time), or less yeast (1/4 tsp. at a time), or less water or liquid (a tsp. at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

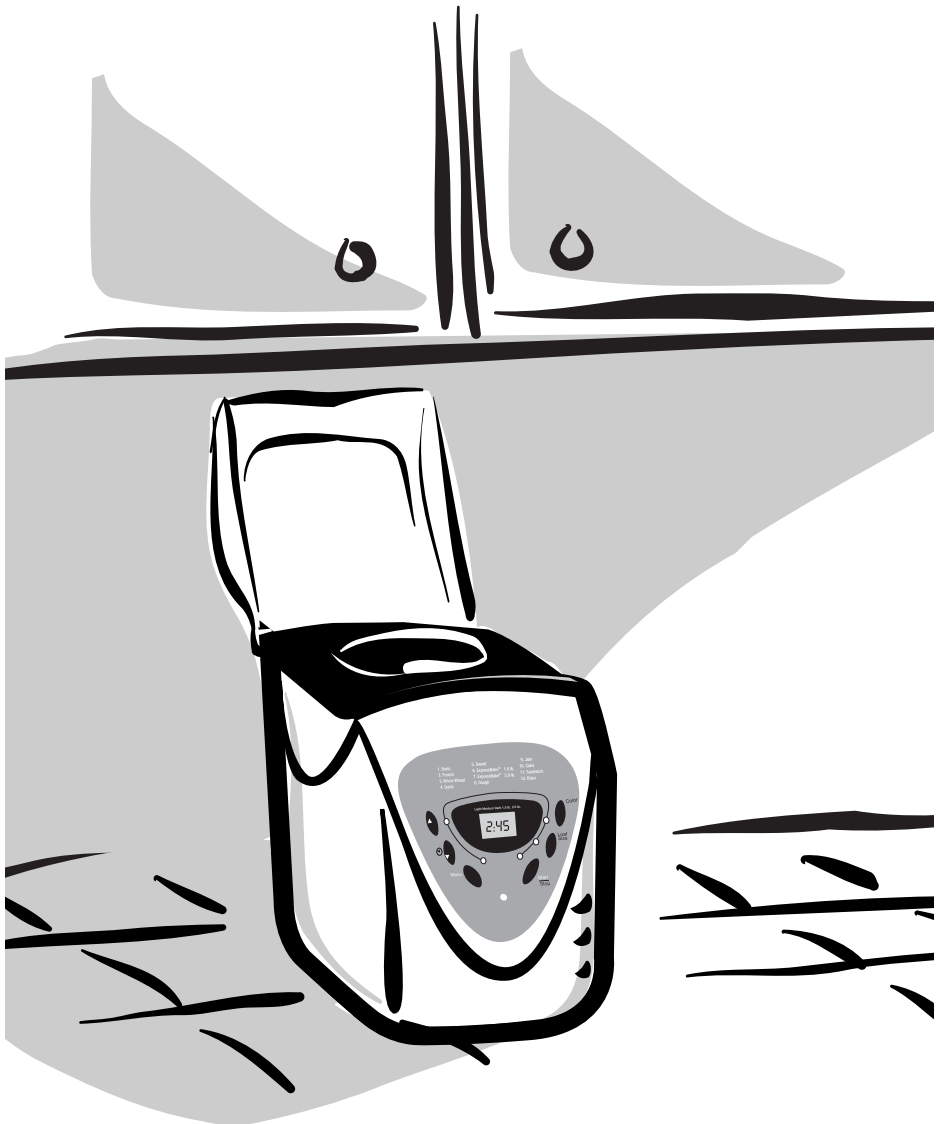
SOLUTION
Vous avez sans doute mis trop de farine ou pas assez d'eau. Réduisez la quantité de farine (1 c. à thé à la fois) ou ajoutez 1/4 c. à thé d'eau à la fois. Cela se produit habituellement lorsque l'on a mis trop de sucre. Essayez de réduire la quantité de sucre (d'une cuillère à thé à la fois). Vous pouvez aussi choisir une couleur de croûte plus claire. Cela se produit habituellement lorsque l'on a soulevé le couvercle trop souvent ou laissé le couvercle ouvert pendant la cuisson. Assurez-vous que le couvercle soit bien fermé pendant que le pain cuit. Vous pouvez aussi choisir une couleur de croûte plus foncée. Il peut y avoir plusieurs raisons. Vous avez peut-être laissé le pain trop longtemps dans le moule après la cuisson. Sortez le pain plus tôt et laissez-le refroidir. Essayez d'augmenter la quantité de farine (1 c. à thé à la fois) ou de réduire la quantité de levure (1/4 c. à thé à la fois) ou de mettre moins d'eau ou de liquide (1 c. à thé à la fois). Il est aussi possible que vous ayez oublié de mettre du sel dans la recette.

pannes sa (suite)

PROBLÈME – CUISSON	
La texture du pain est lourde et épaisse.	Essayez de réduire la farine (1 c. à thé à la fois) ou d'augmenter la levure (1/4 c. à thé à la fois). Vous avez peut-être utilisé de la farine trop vieille ou de mauvais type.
Le pain n'est pas totalement cuit à l'intérieur.	Augmentez la farine (1 c. à thé à la fois) ou réduisez l'eau/le liquide (1 c. à thé à la fois). Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
La texture du pain est grossière.	Cela se produit habituellement lorsque l'on a oublié de mettre du sel dans la recette.
Le pain a trop levé.	Essayez de réduire la quantité de levure (1/4 c. à thé à la fois). Cela pourrait aussi s'expliquer par le fait que vous avez oublié de mettre du sel dans la recette ou de mettre la palette dans le moule.
Le pain n'a pas assez levé.	Cela peut être dû à plusieurs raisons. Essayez de réduire la quantité de farine (1 c. à thé à la fois), d'augmenter la quantité de levure (1/4 c. à thé à la fois) ou de mettre moins d'eau (1 c. à thé à la fois). Cela pourrait s'expliquer par le fait que vous avez :
	<ul style="list-style-type: none"> • oublié de mettre du sel dans votre recette • utilisé de la vieille farine ou le mauvais type de farine • utilisé de la vieille levure, ou • utilisé de l'eau trop chaude (à moins que la recette ne l'indique et pour les pains ExpressBake™).

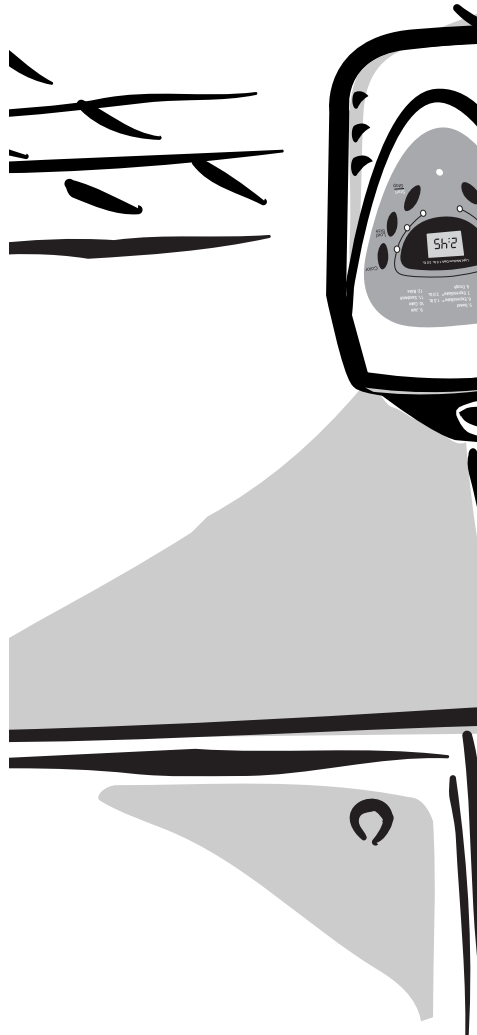
Diagnostic des pannes (suite)

BAKING PROBLEM	
The bread has a heavy, thick texture.	
The bread is not baked completely in the center.	
The bread has a coarse texture.	
The bread rose too much.	
The bread did not rise enough.	



Recipes

attes



Recettes

BASIC – PAIN ORDINAIRE

Pain blanc traditionnel

PAIN DE 2 LB	INGRÉDIENTS	PAIN DE 1,5 LB
1-1/3 tasse	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1 t. + 2 c. à table
4 c. à thé	Beurre mou (ou margarine)	1 c. à table
2 c. à table	Sucre	2 c. à table
4 c. à thé	Lait en poudre écrémé	1 c. à table
2 c. à thé	Sel	1-1/2 c. à thé
		3 to



Reci

BASIC SETTI

Traditional V

1.5-POUND LOAF


- 1 cup + 2 Tbsp.
- 1 Tbsp.
- 2 Tbsp.
- 1 Tbsp.
- 1-1/2 tsp.
- 3 cups
- 2 tsp.

INGREDIENTS

- Water (75°–85
- Butter or marg
- Sugar
- Non-fat dry mi
- Salt
- Bread flour
- Bread machine



- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order:
water, butter or margarine, sugar, milk powder, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour.
Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact
with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.
- 7 Press the Color button for the desired crust color.
- 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf
(1.5-pound or 2-pound loaf).
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle
of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing
from baking pan.
 - 13 After the breadmaker and bread pan have cooled down, use non-
stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
 - 14 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean
cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
 - 15 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes
before slicing.
- ***Important:** After a baking cycle, the breadmaker will not operate until
it has cooled down.

French – pain croûté

Pain croûté classique

PAIN DE 1,5 LB		INGRÉDIENTS		PAIN DE 2 LB	
1 t. + 2 c. à table	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1-1/3 tasse	2 c. à thé	4 tasses	2 c. à thé
3-1/4 tasses	Farine à pain	4 tasses			
1 c. à table	Sucre	5 c. à thé			
1-1/2 c. à thé	Sel	1-1/2 c. à thé			
2-1/2 c. à thé	Levure pour robot boulanger	4 c. à thé			

- 1 Fixez la palette dans le moule à pain.
 - 2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, beurre ou margarine, farine à pain, sucre et sel.
 - 3 Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
 - 4 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
 - 5 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
 - 6 Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « French ».
 - 7 Choisissez la couleur de la croûte avec la touche « Color ».
 - 8 Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille (pain de 1,5 lb ou de 2 lb).
 - 9 Appuyez sur la touche « Start ».
 - 10 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
 - 11 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.
- ATTENTION :** Le robot boulanger et le moule seront chauds ! Manipulez-les toujours très prudemment.
- 12 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.
 - 13 Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
 - 14 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le couper.

French Sett

Classic French

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS
1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°)
2 tsp.	Butter or margarine
3-1/4 cups	Bread flour
1 Tbsp.	Sugar
1-1/2 tsp.	Salt
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the order listed: water, butter, bread flour, sugar, and yeast.
- 3 With finger, make a small indentation in the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the display shows the desired crust color.
- 7 Press the Color button for the desired crust color.
- 8 Press the Loaf button to select the loaf size.
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, the breadmaker will beep.
- 11 Open the lid and, using oven mitts, lift out the bread pan, twist out and gently pull up the loaf.


CAUTION: The breadmaker and bread pan will be hot. Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let it cool for 10 minutes before baking pan.
- 13 Use a nonstick spatula to gently lift the loaf from the pan; turn bread pan upside down and gently shake until bread falls out.
- 14 Turn bread right-side up and cool on a wire rack.

Whole Wheat Setting Recipe

Whole Wheat Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	2-POUND LOAF
1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1-2/3 cups
1 Tbsp. + 1-1/2 tsp.	Butter or margarine, softened	2 Tbsp.
1/4 cup	Firmly packed light brown sugar	1/3 cup
1-1/4 tsp.	Salt	2 tsp.
3-1/2 cups	Whole wheat flour	4-2/3 cups
2-1/4 tsp.	Bread machine yeast	3 tsp.

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
 - 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, sugar, salt and flour.
 - 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
 - 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
 - 5 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 6 Press the Menu button until the “Whole Wheat” program is selected.
 - 7 Press the Color button for the desired crust color.
 - 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf (1.5- or 2-lb. loaf).
 - 9 Press the Start button.
 - 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
 - 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.
-  **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.
- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
 - 13 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
 - 14 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

DONNEE 1 PAIN

ndez 20 minutes avant de le trancher.
que le pain se démoule.
ssus d'une grille ou d'une plaque et
pour détacher le pain des parois du
roidir le pain avant de le démouler.
oujours très prudemment.
ger et le moule seront chauds !
en le tournant légèrement.
e vous portez des gants de cuisinier,
puyez sur la touche « Stop ».

la taille (pain de 1,5 lb ou de 2 lb).
avec la touche « Color ».

nu » pour choisir le programme

courant.

le robot et fermez le couvercle.

des.
sant bien attention qu'elle n'ait aucun

le dans l'ordre suivant: eau, beurre,

ain.

bot boulanger

omplet

2 c. à thé

1/3 tasse

2 c. à table

1-2/3 tasse

F ou 24 à 30 °C)

PAIN DE 2 LB

omplet

– pain complet

Sweet – pains sucrés

Pain à la banane et aux pacanes

PAIN DE 1,5 LB	INGRÉDIENTS	PAIN DE 2 LB
2/3 tasse	Eau (75 à 85 °F ou 24 à 30 °C)	1 tasse
2/3 tasse	Banane mûre écrasée	3/4 tasse
2 c. à table	Beurre mou (ou margarine)	2 c. à table
1 gros	Oeuf(s), légèrement battu(s)	2 moyens
3-1/4 tasses	Farine à pain	4 tasses
3 c. à table	Sucre	4 c. à table
1 c. à thé	Sel	1-1/4 c. à thé
2-1/2 c. à thé	Lévure pour robot boulanger	3 c. à thé
1/2 tasse	Pacanes hachées	2/3 tasse

- 1 Fixez la palette dans le moule à pain.
 - 2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: eau, banane, beurre (ou margarine), œuf(s), farine, sucre et sel.
 - 3 Du bout du doigt, faites un renfoncement dans la farine, sur l'un des côtés, et mettez-y la levure en faisant bien attention qu'elle n'ait aucun contact avec les ingrédients liquides.
 - 4 Saupoudrer les pacanes sur la farine.
 - 5 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
 - 6 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
 - 7 Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « Sweet ».
 - 8 Choisissez la couleur de la croûte avec la touche « Color ».
 - 9 Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille (*pain de 1,5 lb ou de 2 lb*).
 - 10 Appuyez sur la touche « Start ».
 - 11 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
 - 12 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.
- ATTENTION :** Le robot boulanger et le moule seront très chauds ! Manipulez-les toujours très prudemment.
- 13 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.
 - 14 Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
 - 15 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le couper en tranches.

Sweet Sett

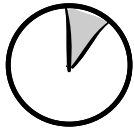
Banana-Pe

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS
2/3 cup	Water (75°–85°F)
2/3 cup	Mashed ripe banana
2 Tbsp.	Butter or margarine
1 large	Egg, lightly beaten
3-1/4 cups	Bread flour
3 Tbsp.	Sugar
1 tsp.	Salt
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast
1/2 cup	Chopped pecans

- 1 Attach the kneading blade in the breadmaker.
 - 2 Place ingredients into the breadmaker in the order listed: water, banana, butter, egg, flour, yeast, sugar, salt, and yeast.
 - 3 With finger, make a small indentation in the flour. Add yeast to indentation, making a well. Sprinkle with the liquid ingredients.
 - 4 Sprinkle nuts onto flour.
 - 5 Carefully insert bread pan into breadmaker.
 - 6 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 7 Press the Menu button until the desired crust color is displayed.
 - 8 Press the Color button for the desired crust color.
 - 9 Press the Loaf button to select the loaf size.
 - 10 Press the Start button.
 - 11 When baking cycle is complete, press the Stop button.
 - 12 Open the lid and, using oven mitts, twist out and gently pull up the bread pan.
- CAUTION:** The breadmaker and bread pan are hot. Always handle with care.
- 13 Unplug the breadmaker and let the bread pan cool for 5 minutes.
 - 14 Use a nonstick spatula to gently lift the bread from the pan; turn bread pan upside down and gently shake until bread falls out.
 - 15 Turn bread right-side up and cool on a wire rack.


ExpressBake® 2-lb. Setting Recipe

Oatmeal Date Bread



- 1-1/2 cups hot water (115°-125°F)
- 2 Tbsp. canola or vegetable oil
- 1/4 cup packed brown sugar
- 1 tsp. salt
- 3 cups bread flour
- 1-1/2 cups instant oatmeal
- 1/2 cup finely chopped dates
- 2 Tbsp. fast-rising yeast

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, oil, brown sugar, salt, bread flour, oatmeal, dates.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "ExpressBake® 2 lb." program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 11 If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right-side and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 2-POUND LOAF

DONNE 1 PAIN DE 2 LB

tendez une vingtaine de minutes avant
in se démoule.

ne grille ou d'une plaque et secouez

si nécessaire, pour détacher le pain des
trouler le pain avant de le démouler.

jours très prudemment

ger et le moule seront chauds !

en le tournant légèrement.

e vous portez des gants de cuisinier,

appuyez sur la touche « Stop ».

r le programme « ExpressBake® 2-lb. ».

de courant.

le robot et fermez le couvercle.

des.

sant bien attention qu'elle n'ait aucun

ncement dans la farine, sur l'un des

au et dates.

le dans l'ordre suivant : eau, huile,

ain.

ure à levage rapide

es hachées menu

au instantané

à pain

nade tassée

e de cola ou végétale

chaude (115 à 125 °F)

e aux dates

ake® 2-lb.

Quick – pains rapides

Pain à la courgette, aux noix et au chocolat

1/2 t. de noix hachées	3/4 t. de sucre
1/2 t. de bouts de chocolat mi-sucré	1 c. à thé de cannelle moulu
2 t. de farine tout usage, divisées	1 c. à thé de zeste d'orange
3 gros œufs légèrement battus	1/2 c. à thé de sel
1/3 t. d'huile de colza ou végétale	1/2 c. à thé de piment de la
2 c. à thé de levure chimique	Jamaïque
1 c. à thé de carbonate acide	2-1/2 t. de courgettes râpées en
de sodium	filaments (2 moyennes)

- 1 Dans un petit bol, mélangez les noix et les morceaux de chocolat; ajoutez 2 c. à table de farine et mélangez bien. Mettez de côté.
- 2 Vaporisez le moule et la palette d'enduit anticolliant en vaporisateur.
- 3 Fixez la palette dans le moule à pain.
- 4 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: œufs, huile, farine restante, levure chimique, carbonate acide de sodium, sucre, cannelle, zeste d'orange, sel et piment de la Jamaïque. Ajoutez la courgette, les noix et les morceaux de chocolat et la farine résiduelle.

- 5 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
- 6 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- 7 Appuyez sur « Menu » pour choisir le programme « Quick ».
- 8 Appuyez sur la touche « Start ».
- 9 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».

- 10 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.

ATTENTION : Le robot boulangier et le moule seront chauds !

Manipulez-les toujours très prudemment.

- 11 Débranchez le robot et laissez refroidir le pain avant de le démouler.
- 12 Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher le pain des parois du moule. Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
- 13 Remettez le pain à l'endroit et attendez une vingtaine de minutes avant de le trancher.

Quick Breads S

Chock Full o' Chocolate

- 1/2 cup chopped walnuts
- 1/2 cup semi-sweet chocolate pieces
- 2 cups all-purpose flour, divided
- 3 large eggs, lightly beaten
- 1/3 cup canola or other vegetable oil
- 2 tsp. baking powder
- 1 tsp. baking soda

- 1 In a small bowl, combine walnuts and add 2 Tbsp. of the flour and toss.
- 2 Spray the bread pan and kneading blade.
- 3 Attach the kneading blade in the breadmaker.
- 4 Place ingredients into the bread pan in the order listed. Add the remaining flour, baking powder, orange zest, salt and allspice. Add the chocolate pieces along with the walnuts.
- 5 Carefully insert bread pan into breadmaker.
- 6 Plug the power cord into a wall outlet.
- 7 Press the Menu button until the display shows the Quick program.
- 8 Press the Start button.
- 9 When the baking cycle is complete, the breadmaker will beep.
- 10 Open the lid and, using oven mitts, twist out and gently pull up the bread pan.

CAUTION: The breadmaker and kneading blade are hot. Always handle with care.

- 11 Unplug the breadmaker and let bread cool in the bread pan.
- 12 Use a nonstick spatula to gently lift the bread from the pan; turn bread pan upside down to clean cooking surface and gently shake to remove excess flour.
- 13 Turn bread right-side up and cool on a wire rack.

Dough Setting Recipe

Orange-Anise Braided Ring

1/3 cup water (75°–85°F or 24°–30°C)

1/3 cup whole milk

3 eggs, lightly beaten

1/2 cup (1 stick) butter or margarine,
softened and cut into 6 pieces

Grated zest of 1 orange

1/2 cup sugar

4 cups bread flour

1-1/2 tsp. anise seeds, crushed

1 tsp. salt

1/2 tsp. ground nutmeg

2-1/2 tsp. bread machine yeast

Egg wash (1 egg, lightly beaten
with 1 Tbsp. water)

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, milk, eggs, butter, orange zest, sugar, flour, anise, salt and nutmeg.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “Dough” program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the dough cycle is complete, open the lid and, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.
- 9 Unplug the breadmaker.
- 10 Preheat oven to 350°F.
- 11 Spray a large baking sheet with nonstick cooking spray.
- 12 Remove dough from bread pan to a clean, lightly floured surface. Divide dough into 2 equal pieces.
- 13 With hands, lightly roll each piece into a 24-inch rope. Place ropes on prepared baking sheet. Twist ropes loosely together and form into a circle. Place a clean towel over ring and let rise in a warm, draft-free place until doubled in size.
- 14 Using a pastry brush, lightly brush ring with egg wash.
- 15 Bake 30-35 minutes or until bread is golden brown.
- 16 Remove from baking sheet to wire cooling rack or clean cooking surface.
- 17 Allow to cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 RING

DONNEE 1 COURONNE

avant de la couper.
laissez-la refroidir sur une grille.
à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle
ne de dorure à l'œuf.
tède, à l'abri des courants d'air.
un linge et faites-la lever pour qu'elle
sur la plaque; torsadez-les et fermez-
le de pâte en un rouleau de 60 cm
des de grosseur égale.
sur un plan de travail légèrement
duit antistatique en vaporisateur.
inière à 350 °F.
le moule en le tournant légèrement.
la pâte est terminée, ouvrez le
ur choisir le programme « Dough ».
e courant.
le robot et fermez le couvercle.
s.
nt bien attention qu'elle n'ait aucun
cément dans la farine, sur l'un des
e, graine d'anis, sel et muscade.
e dans l'ordre suivant: eau, lait, œufs,
n.
battu avec 1 c. à table d'eau)
Dore à l'œuf (1 œuf légèrement
2-1/2 c. à thé de levure pour robot
1/2 c. à thé de muscade moule
1 c. à thé de sel
1-1/2 c. à thé de graine d'anis broyée
4 t. de farine à pain
à l'orange et à l'anis

— pâte

DONNEE 1 GÂTEAU STANDARD

- 1 Mélangez le beurre, la vanille, les œufs et le jus de citron dans un petit bol.
- 2 Mélangez la farine, la levure chimique et le sucre dans un autre bol.
- 3 Vaporisez l'intérieur du moule d'enduit anticolant en vaporisateur.
- 4 Mélangez les ingrédients des deux bols et videz-les dans le moule.
- 5 Placez le moule dans le robot et fermez doucement le couvercle.
- 6 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- 7 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Cake ».
- 8 Appuyez sur la touche « Start ».
- 9 Lorsque la cuisson est achevée, appuyez sur la touche « Stop ».
- 10 Ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule en le tournant légèrement.



ATTENTION : Le robot boulanger et le moule seront chauds !

Manipulez-les toujours très prudemment.

- 11 Débranchez le robot et laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.
- 12 Utilisez une spatule antiadhésive si nécessaire, pour détacher le gâteau des parois du moule.
- 13 Retournez le moule au-dessus d'une grille ou d'une plaque et secouez délicatement jusqu'à ce que le gâteau se démoule.
- 14 Remettez le gâteau à l'endroit et laissez-le refroidir une vingtaine de minutes avant de le couper.

Cake – gâteau

Préparation pour gâteau standard

1/4 tasse de beurre (fondu)

1/2 c. à thé de vanille

3 œufs

2 c. à thé de jus de citron

1-1/2 tasse de farine ordinaire

2 c. à thé de levure chimique

1 tasse de sucre cristallisé

Cake Setti

Standard

1/4 cup butter

1/2 tsp. vanilla


3 eggs

2 tsp. lemon

1-1/2 cups flour

2 tsp. baking

1 cup granulated


- 1 In a small bowl combine butter, vanilla and eggs.
 - 2 In a second bowl combine flour, baking powder and sugar.
 - 3 Spray the bread pan with nonstick cooking spray.
 - 4 Combine the ingredients from both bowls and mix well.
 - 5 Carefully insert bread pan into breadmaker.
 - 6 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 7 Press the Menu button until the “Cake” program is selected.
 - 8 Press the Start button.
 - 9 When the baking cycle is complete, the breadmaker will beep.
 - 10 Open the lid and while using oven mitts, lift the bread pan out of the pan, twist out and gently place on a flat surface.
-  **CAUTION:** The breadmaker and bread pan will be hot. Always handle with care.
- 11 Unplug the breadmaker and let the bread pan cool for 5 minutes.
 - 12 If needed, use a nonstick spatula to gently lift the cake from the pan.
 - 13 Turn bread pan upside down into a bowl and gently shake to release the cake from the pan.
 - 14 Turn cake right-side up and cool for 10 minutes before serving.

Sandwich Setting Recipe

Sandwich Loaf

- 1 cup water
- 1-1/2 Tbsp. soft margarine or butter
- 1/2 tsp. salt
- 1-1/2 Tbsp. non-fat milk powder
- 3 Tbsp. sugar
- 3 cups high-gluten bread flour*
- 3/4 tsp. fast action yeast

- 1 Attach kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, salt, milk powder, sugar, flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "Sandwich" program is selected.
- 7 Press the Start button
- 8 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 9 Open the lid and, while using oven mitts, firmly grasp the handle of the pan, twist out and gently pull up and out of the machine.

 **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 11 If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

**High-Gluten Flour is a high protein flour milled from select blends of hard spring wheat and performs best in bagels, thin crust pizza, hard rolls and hearth style breads.*

ains croûtés et les pains cuits sur la sole.
qui donne les résultats optimaux pour les
a farine hyperprotéique moulue à partir de

DONNE 1 PAIN

tendez une vingtaine de minutes avant
in se démoule.

ne grille ou d'une plaque et secouez

si nécessaire pour détacher le pain des

roidir le pain avant de le démouler.

jours très prudemment.

ger et le moule seront chauds !

en le tournant légèrement.

e vous portez des gants de cuisinier,

appuyez sur la touche « Stop ».

our choisir le programme « Sandwich ».

de courant.

le robot et fermez le couvercle.

des.

sant bien attention qu'elle n'ait aucun

ncement dans la farine, sur l'un des

ne.

le dans l'ordre suivant: eau, beurre,

ain.

ure à levage rapide

à pain à taux élevé de gluten*

re

e lait écrémé en poudre

l

e beurre mou (ou de margarine)

andwich

wich

Jam – confitures

Confiture de pêches épicée tout temps



- 1 tasse de sucre
- 1 c. à table de pectine de fruit à faible teneur en sucre
- 2 tasses de tranches de pêches surgelées, décongelées
- 1/2 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1/4 c. à thé de muscade moulue
- 2 c. à thé de jus de citron

- 1 Fixez la palette dans le moule à pain.
 - 2 Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant: sucre, pectine, pêches, clou de girofle, muscade et jus de citron.
 - 3 Placez délicatement le moule dans le robot et fermez le couvercle.
 - 4 Branchez l'appareil sur une prise de courant.
 - 5 Appuyez sur la touche « Menu » pour choisir le programme « Jam ».
 - 6 Appuyez sur la touche « Start ».
 - 7 Lorsque le cycle de préparation de la confiture est achevé, ouvrez le couvercle et, tandis que vous portez des gants de cuisinier, saisissez l'anse et sortez le moule hors de l'appareil en le tournant légèrement.
- ATTENTION:** Le robot boulangier et le moule seront chauds ! Agissez toujours très prudemment.
- 8 Débranchez le robot boulangier et laissez refroidir la confiture.
 - 9 Enfilez vos gants de cuisinier pour verser très prudemment la confiture dans un récipient approprié en verre ou en métal.
 - 10 Couvrez puis réfrigérez la confiture.
 - 11 La confiture se conservera deux ou trois semaines au réfrigérateur.

DONNE ENVIRON 1,5 TASSE DE CONFITURE

Jam Setting

Year 'Round Spiced

- 1 cup sugar
- 1 Tbsp. low-sugar fruit pectin
- 2 cups thawed frozen sliced peaches
- 1/2 tsp. ground cloves
- 1/4 tsp. ground nutmeg
- 2 tsp. lemon juice

- 1 Attach kneading blade in the breadmaker.
- 2 Place ingredients into the breadmaker pan in the order listed: sugar, pectin, peaches, cloves, nutmeg, and lemon juice.
- 3 Carefully insert bread pan into breadmaker.
- 4 Plug the power cord into a wall outlet.
- 5 Press the Menu button until the Jam cycle is selected.
- 6 Press the Start button.
- 7 When the Jam cycle is complete, firmly grasp the handle of the pan and pull it out of the machine.

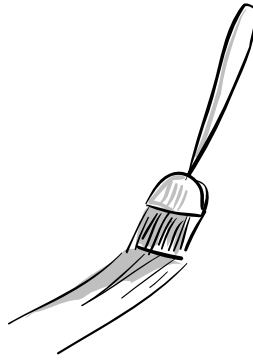
CAUTION: The breadmaker and pan are hot. Always handle with oven mitts.

- 8 Unplug the breadmaker and let it cool.
- 9 Using oven mitts, carefully pour jam into a clean, dry jar or container.
- 10 Cover and refrigerate to set.
- 11 Jam will keep, stored in refrigerator, for up to 3 weeks.

Glazes

After rolls rise, just before baking, gently apply desired glaze with a pastry brush. Bake as directed in the recipe.

- For a shiny golden crust, use Egg Glaze or Egg Yolk Glaze.
- For a shiny chewy crust, use Egg White Glaze (*crust will be lighter in color*).



Egg Glaze

Mix 1 slightly beaten egg with 2 Tbsp. water or milk.

Egg Yolk Glaze

Mix 1 slightly beaten egg yolk with 1 Tbsp. water or milk.

Egg White Glaze

Mix 1 slightly beaten egg white with 1 Tbsp. water.

Note: To keep unused egg yolk fresh for several days, cover with cold water and store in refrigerator in a covered container.

Browned Butter Glaze

- 2 Tbsp. margarine or butter
- 2/3 cup powdered sugar
- 1/2 tsp. vanilla
- 4 tsp. milk

Heat margarine in a 1-quart saucepan over medium heat until light brown; cool. Stir in powdered sugar and vanilla. Stir in milk until smooth and thin enough to drizzle.

Cinnamon Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

- 1/2 cup powdered sugar
- 1/4 tsp. ground cinnamon
- 2 tsp. water



Dorure aux agrumes

Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment lisse et fluide.

1/2 tasse de sucre en poudre

1 c. à thé de zeste râpé de citron ou d'orange

2 c. à thé de jus de citron ou d'orange

Glacage à la vanille

Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment lisse et fluide.

1/2 tasse de sucre en poudre

1/4 c. à thé de vanille

2 c. à thé de lait

Beurre à l'ail

Mélangez : 1/4 tasse de margarine molle (ou de beurre)

1/8 c. à thé de poudre d'ail

Beurre au fromage et aux fines herbes

Mélangez : 1/4 tasse de margarine molle (ou de beurre)

1 c. à table de parmesan râpé

1 c. à thé de persil frais, haché

1/4 c. à thé de feuilles d'origan déshydratées

Pointe de sel à l'ail

Beurre assaisonné à l'italienne

Mélangez : 1/4 tasse de margarine molle (ou de beurre)

1/2 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne

Pointe de sel

Citrus Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar

1 tsp. grated lemon or orange

2 tsp. lemon or orange juice

Creamy Vanilla Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar

1/4 tsp. vanilla

2 tsp. milk

Garlic Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, soft

1/8 tsp. garlic powder

Herb-Cheese Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, soft

1 Tbsp. grated Parmesan cheese

1 tsp. chopped fresh parsley

1/4 tsp. dried oregano leaves

Dash of garlic salt

Italian Herb Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, soft

1/2 tsp. Italian seasoning

Dash of salt

Choco-Banana Spread

Mix: 1/3 cup mashed ripe banana
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, melted

Ham and Swiss Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
2 Tbsp. finely chopped, fully cooked, smoked ham
1 Tbsp. shredded Swiss cheese
1/2 tsp. prepared mustard

Herb-Cream Cheese Spread

Mix: 1 container (4 oz.) whipped cream cheese
1 tsp. chopped fresh or 1/2 tsp. dried dillweed
1 small clove garlic, finely chopped

Honey-Walnut Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
1 Tbsp. chopped walnuts
2 tsp. honey

Ripe Olive Spread

Cover and mix in food processor or blender until slightly coarse:

1-1/2 cups pitted, ripe olives
3 Tbsp. olive oil
3 Tbsp. capers, drained
3 flat anchovy fillets, drained
1 tsp. Italian seasoning
2 garlic cloves

Pain de ménage blanc	13
Pain blanc traditionnel ExpressBake® de 1,5 lb	17
Pain blanc traditionnel	29
Pain croûte classique	31
Pain complet	32
Pain à la banane et aux pacanes	33
Pain d'avoine aux dattes	34
Pain à la courgette, aux noix et au chocolat	35
Couronne torsadée à l'orange et à l'anis	36
Préparation pour gâteau standard	37
Pain à sandwich	38
Confiture de pêches épicée tout temps	39
Dorure à l'œuf	40
Dorure au jaune d'œuf	40
Dorure au blanc d'œuf	40
Dorure au beurre	40
Dorure à la cannelle	40
Dorure aux agrumes	41
Glaçage à la vanille	41
Beurre à l'ail	41
Beurre au fromage et aux fines herbes	41
Beurre assaisonné à l'italienne	41
Tartinade au chocolat et à la banane	42
Tartinade au jambon et au suisse	42
Tartinade fromage à la crème et plantes aromatiques	42
Tartinade aux noix et au miel	42
Tapenade	42

PAGE

Index des recettes

Homestyle White Bread
ExpressBake® 1.5-lb. Traditional-Style White Bread
Traditional White Bread
Classic French Bread
Whole Wheat Bread
Banana-Pecan Bread
Oatmeal Date Bread
Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread
Orange-Anise Braided Ring
Standard Cake Mix
Sandwich Loaf
Year-Round Spiced Peach Jam
Egg Glaze
Egg Yolk Glaze
Egg White Glaze
Browned Butter Glaze
Cinnamon Glaze
Citrus Glaze
Creamy Vanilla Glaze
Garlic Butter
Herb-Cheese Butter
Italian Herb Butter
Choco-Banana Spread
Ham and Swiss Spread
Herb-Cream Cheese Spread
Honey-Walnut Spread
Ripe Olive Spread

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

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

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Printed in China

© 2004 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. SUNBEAM® is a registered trademark and EXPRESSBAKE™ is a trademark of Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Fl. 33431. Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

Rev 8/9/02

P.N. _____

P.N. _____

Rev. 8/9/02

SUNBEAM® est une marque déposée et le Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Fl. 33431, (Canada) Limited, Mississauga (Ontario) L5R 3V8.

RESSER C-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.

3V8.
Sunbeam Corporation (Canada) Limited, en Floride
Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, Fl. 33431.

pour obtenir le service prévu par la garantie,
s fournisseurs l'adresse d'un centre de service.

pour obtenir le service prévu par la garantie,
s fournisseurs l'adresse d'un centre de service.

précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces
juridiction à l'autre.

limitation de la durée d'application de la
pas être assujéti aux limites ou exclusions

interdisent d'exclure ou de limiter les dommages

qui concerne les dommages qu'ils soient
de l'incompétence à employer le
produit, de l'indirects ou similaires, de la perte de
ou autre, ou de tout procès intenté contre

autres.
concerne toutes autres garanties, conditions ou

particulier est limitée à la durée de la
garantie ou condition, implique
toute, toute garantie ou condition, implique

de dommages accessoires ou indirects résultant
égale, explicite ou implicite.

Politique de Sunbeam ?

de Sunbeam agréé. Cette garantie ne couvre pas
les, inondations, ouragans et tornades.
démontage, la réparation ou l'altération par
anormalement sur un circuit de tension ou courant
à la
pièces ni l'endommagement attribuable à la
Sunbeam n'ont pas le droit
quelconque les modalités de cette garantie.

à partir de la date de l'achat
au détail original reçu de caisse original. Une
à être par la garantie. Les concessionnaires
Sunbeam n'ont pas le droit

exclusive:
un article semblable de valeur égale ou
moyen d'une pièce neuve ou réusinée. Si

de matériau et de fabrication pendant un (1) an
m se réserve le droit de choisir réparer ou
la défectuosité a été constatée au cours de la
n Corporation (Canada) Limited (en commun

ITÉE DE UN AN