



1.5 LB BREAD MAKER

MAQUINA DE HACER PAN DE 1,5 Libras

MACHINE À PAIN DE 1,5 LB



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para
registrar su garantía, visite
www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle:

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à
www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODELO/MODÈLE

○ BK1015W

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or other parts of this breadmaker in water or other liquid, except the mixing paddle, which may be immersed when removed from the bread pan for cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on, or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the toll free number on the cover of this manual for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
- To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contact with moving parts.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

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.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

BREAD MAKER QUICK START GUIDE

1. Before use, always wash all pieces to remove any sediment or oils left behind from production and previous use and to eliminate any odd tastes due to the residue that may be on the bread pan.
2. When following the recipe:
 - Always add ingredients into the bread pan in the order they are listed.
 - Measure ingredients carefully and accurately.
 - To measure liquids, use a see-through liquid measuring cup and check the measurement at eye level.
 - When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off the ingredients with the straight-edge of a metal spatula or knife.
 - Inaccurate measurements, even if only slightly off, can make a difference in your results.
 - Yeast is always added last. Make a small well in the center of the flour and add the yeast. Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients, salt or fat.
3. The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:
 - a) Place 1 cup lukewarm water into a 2 cup measuring cup.
 - b) Add 1 tsp. of yeast and ¼ tsp sugar. Stir to blend.
 - c) Let stand at room temperature for at least 5 minutes undisturbed.
 - d) The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.
4. Do not cover the bread maker with towels or other material that may prevent steam from escaping. Some steaming from vents is normal. Because of escaping steam, you should keep the breadmaker several inches away from cabinets while making bread.
5. Do not place any objects on top of the breadmaker.

Important: Add ingredients in the order they are specified in the recipe. For best results, accurate measuring of ingredients is very important. Do not put larger quantities than recommended into the bread pan, as it may produce poor results and may damage your breadmaker.

TIPS FOR GETTING HANDLING DOUGH FOR THE BEST RESULTS

1. Use only fresh ingredients.
2. In the U.S.: Use Bread Flour; In Canada: Use All-Purpose Flour or Canadian Bread Flour.
3. Use lukewarm water —not cold water.
4. Measure ingredients accurately and level off dry ingredients with the straight edge of metal spatula or knife.

5. When recipes call for a “lightly floured surface,” use about 1 tablespoon flour on the surface. You may want to lightly flour your hands or rolling pin for easy dough manipulation.
6. Recipes referring to a “greased/oiled” bowl call for about 1 tablespoon oil or soft vegetable shortening spread on the bottom and sides of the bowl. You may prefer to use a nonstick vegetable spray to “grease” the bowl to cut down on added fats and calories. Place the ball of dough into the bowl and turn it over so that the dough is lightly greased on all sides.
7. When you let dough “rest”, form the dough into a ball and place it on a clean dry surface. Invert a large clean bowl over the dough and let it stand as directed in your recipe. When you let dough “rise” according to recipe directions, place it in a warm, draft-free area. For best results, cover the bowl with a clean, dry towel. To produce a tender product, make sure the dough rises until double in size.
8. Dough may be wrapped in plastic wrap and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.
9. Important to note that “RAPID BAKE” will make a denser loaf of bread

BREAD AND DOUGH INGREDIENTS:

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

Eggs

Eggs add richness and velvety texture to bread dough. When bread calls for eggs (s), large egg(s) at room temperature should be used.

Flours

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

Bread flour is processed from hard wheat and is high in the protein substance called gluten. When mixed and kneaded, the gluten stretches and incorporates air bubbles to produce a light, fine-textured loaf. The stretchy resilience of gluten makes this kind of flour most tolerant to high temperatures, altitude, or high humidity.

Canadian “All-Purpose Flour” is easy to find and has been extensively tested with the recipes included in this book with good results. Canadian Bread Flour may also be used with good results.

Whole wheat and multi-grain flours contain the bran and germ of the grain. Although higher in fiber, these flours are lower in gluten than bread flour. Rye flour does not contain any gluten and therefore, must be used in combination with other flours. Whole wheat, multi-grain and rye flour typically produce shorter, denser loaves. Whole wheat flours vary greatly between the United States and Canada and from one brand to another. The recipes have been developed and tested using nationally available brands of flour.

Fat

Butter, margarine or vegetable shortening are often interchangeable in most bread recipes. They add flavor and tenderize the texture of the bread. French bread gets its unique texture and crust from the lack of fat added to the recipe. However, recipes that include fat stay fresh longer. They should be used at room temperature. (If using fat directly from the refrigerator cut it into small pieces for easier blending.)

Vegetable oil should not be substituted for shortening, butter or margarine

Salt

Used In very small amounts, salt adds flavor and controls the rising action of the yeast, allowing the dough to rise evenly. Changing the amount of salt in a given recipe may result in shorter, gummier bread. In high altitude areas, additional salt may be needed to improve bread results; however, keep in mind that too much salt may prevent the bread from rising.

Liquid

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

Sweeteners

Natural sweeteners, such as white or brown sugar, honey, and molasses help the yeast in a recipe to grow by supporting the fermentation process. Sugar serves as food for the yeast. Without sugar, the yeast will not grow and the bread will not rise. The balance of sugar, salt, and yeast is a very important part of the bread making process. Sweeteners enhance the bread flavor and the browning process. Do not substitute confectioners' sugar or artificial sweeteners for sugar in existing recipes as yeast will not react properly with them.

Yeast

Yeast is a heat-sensitive plant that feeds on the sugar in dough. Too much heat will kill the yeast, too little will slow the yeast action. Check the expiration date to be sure the yeast is fresh. (The expiration date should be at least 6 months from the date of use.) recipes in this cookbook have been tested with Bread Machine yeast.

In high-altitude areas (over 3,000 feet) dough tends to rise faster, as there is less air pressure. Therefore, less yeast is necessary. For more information on High Altitude Baking guides contact:

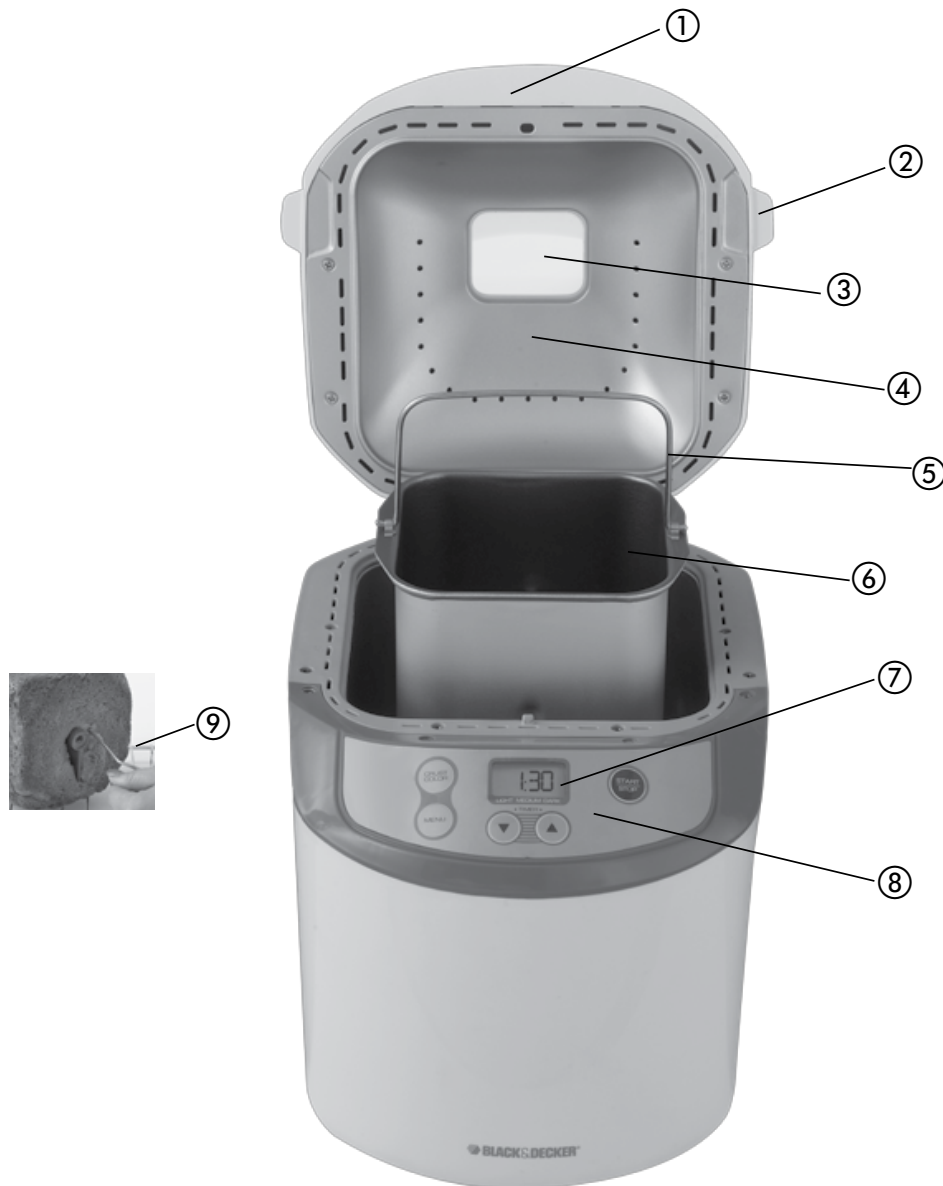
Colorado Cooperative Extension Resource Center

Toll free: (877) 692-9358

E-mail: CERC@vines.colostate.edu

Website: www.ext.colostate.edu/depts/coopext

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid
 2. Lid handle (one on each side)
 3. Viewing window
 4. Steam vent (not shown)
 5. Wire handle
 - † 6. Nonstick, bread pan (Part # BK1015-01) (not shown)
 7. Digital display
 8. Control panel
 - † 9. Kneading tool (Part # BK1015-02) (not shown)
 - † 10. Measuring cup (Part # BK1015-03) (not shown)
 - † 11. Measuring scoop (Part # BK1015-04) (not shown)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

Control Panel

1. **Digital Display:**

Shows the following: Number for each program setting selection (1-9) with preprogrammed baking time
Crust color (Light, Medium or Dark)
Minute-by-minute countdown of remaining time for selected program

2. **Crust Color Button:** Lets you choose your preferred crust color: Light, Medium and Dark.

3. **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.

4. **Menu Button:** Press this button to select the baking cycle you want. A beep sounds each time you press the button.

5. **Timer Buttons:** Press these buttons to set the time for delay bake (up to 13-hour delay). For example, you can time your bread to be ready for dinner or when you wake up in the morning. Set it by selecting how much time you want to pass before the bread is completed. For example, if it is 8:00 p.m. and you want the bread to be ready at 7:00 a.m., set it for 11 hours.

You can also use these buttons to adjust the time of the cycle. They adjust up or down in 10-minute increments. Changes must be made before the unit begins operation.

PROGRAM SETTING	MENU # DISPLAYED	BAKING OR PROCESS TIME DISPLAYED	DESCRIPTION
Basic	1	3:20	Use this setting for most recipes that use white flour.
French	2	3:36	Bakes breads that have a crisp crust and have a light texture. Recipes usually do not include butter, margarine or milk.
Whole Wheat	3	3:53	Bakes breads with a combination of white and whole wheat flours.
Sweet	4	3:22	Bakes breads that contain eggs and higher sugar content.
Rapid White	5	:58	Mixes, kneads and bakes breads in less than 1 hour total time.
Gluten Free	6	2:10	Used for gluten free recipes.
Dough	7	1:30	Prepares dough that can be used for rolls, coffee cakes, pizza and other breads shaped risen and baked in a conventional oven.
Jam	8	1:05	Prepare jams, chutneys, marmalade, ketchup and preserves from fresh fruits and vegetables.
Bake	9	1:00	Used to increase baking time in increments of 10 minutes

How to Use

This unit is for household use only.

HELPFUL HINTS FOR USING YOUR BREAD MAKER

1. Follow the directions: The liquid is always the first ingredient. Dry ingredients follow and the yeast is added last. Make a small well in the center of the flour and place the yeast there. This is especially important when using the delay-bake function to avoid activating the yeast too soon.
2. Measure carefully: Use the appropriate measuring tools and measure carefully. The measuring cup included should be used for dry measurement only. Spoon dry ingredients into the measuring cup and level off with the straight edge of a metal spatula or the back of a knife. Measure liquids in a glass or plastic measuring cup designed for liquids. Use measuring spoons for liquid and dry ingredients. Level off with a metal spatula or the back of a knife.
3. Keep it fresh: Use fresh ingredients at room temperature. In Canada, use All-Purpose Flour or Bread Flour; in the USA, use Bread Flour. Use yeast that has an expiration date of at least 6 months in the future. Avoid using perishable ingredients (such as milk, eggs and cheese) when using the delay-bake function.
4. Perfect dough: In very humid weather, bread may require a little more flour. Check the bread toward the end of the first rise. If it seems sticky, add 1 or 2 tablespoons of flour to the second kneading cycle until the dough forms a smooth ball. If the bread seems very dry or cracks in the kneading cycle, sprinkle room temperature water into the bowl, 1 teaspoon at a time, until dough forms a smooth ball.
5. Look, but don't open: The glass in the cover is there to monitor the process. Do not open the lid during the rise and baking process. In the initial mixing you may open the cover to use a rubber spatula to blend in any ingredients that have stuck to the sides of the bread pan or to add ingredients at the "add ingredient" beep.
6. Patience: Wait at least 20 minutes before slicing freshly baked bread; it will still be deliciously warm but easier to slice. If you like a crisp crust, remove the bread as soon as the baking cycle is complete. To make another loaf of bread, let the unit cool completely.
7. Save it for another day: To freeze freshly baked bread, cool completely on a wire rack. Wrap securely in plastic wrap and then foil using a drugstore close. To serve, remove from foil and defrost in microwave wrapped in paper towels. For that freshly baked flavor, reheat in the oven.
8. Adding ingredients: All functions except Rapid, allow for the addition of ingredients, such as dried fruits and nuts; the beep sounds just before kneading is complete. This happens about 30 minutes into the program.
9. Avoid delay: The delay-bake function cannot be used for Rapid, Quick Breads or the Dough setting. It is not recommended for Whole Grain or Preserves.
10. Test the water: For most breads, use water that is 80° to 90°F (26 °C to 32 °C); for Rapid Bake breads, use water at 110°F to 120°F (43 °C to 48 °C).

11. Some noteworthy solutions:

If bread is:

- too brown - select a lighter crust.
- too light - select a darker crust.
- too coarse - make sure you add salt.
- too heavy - use less flour (1 tbsp. 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 (¼ 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.

POWER OUTAGE

7-Minute Power Failure Back-Up

Your Bread Maker has a 7-minute power failure back-up feature. If the electricity goes off, the memory will store your course selection for up to 60 minutes. If the power comes back on within this time, bread making will resume where it left off.

If the bread maker loses power for more than 7 minutes and you are using any dairy products, perishables or meat in your bread, you should discard the contents of the recipe and start again with new fresh ingredients due to health and sanitary considerations. For nonperishable recipes you may try starting the bread maker at the beginning of the course again. However, this may not always produce an acceptable loaf of bread.

If you are not sure when the outage occurred, remove the dough ball from the bread pan and place in an oven-safe baking container. Allow to double in size and place in a preheated (350°F/177°C) oven for 30 to 45 minutes or until done. The bread will sound hollow when tapped on top of the loaf if it is done. Again, this may not always produce an acceptable loaf of bread. If the bread has already begun to bake when the outage occurs, you must begin with new ingredients.

Important: Power failure back-up does not cover surges. If you experience frequent surges, please use a surge protector.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, and any stickers from the product.
- Remove and save literature
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- For additional information about your new bread machine go to www.blackanddeckerappliances.com
- Your bread machine is partially assembled in the box.
- Take the appliance apart

1 To Remove Baking Pan

Using the lid handles, lift and open the lid. Grasp the sides of the bread pan and turn counterclockwise. Use the handle on the bread pan to pull straight up to remove.

- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section on page 14 of this manual. This will remove any traces of dust or residue left from manufacturing and shipping.
- Place on a dry level counter. Make sure you have enough space above the unit to open the lid.

2 Attach Kneading Paddle

- Align the flat side of the hole in the kneading paddle with the flat side of shaft
- Gently push paddle onto the shaft until securely in place.

READY TO BAKE

Note: You can select one of the recipes and specific instructions provided on pages 15-20.

Adding Ingredients into Bread Pan

- To measure liquids, use a glass or plastic see-through measuring cup and check measurement at eye level.
- When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off with the straight-edge of a metal spatula or knife.
- Add ingredients at room temperature.
- Add ingredients in order listed: liquid—then dry—then yeast (always last).
- Make small indentation with the back of a spoon or your finger in the top of the dry ingredients and add the yeast to the indentation. Do not let the yeast touch the liquid below. This is especially important when baking cycle

1 Insert Bread Pan

- Place the bread pan into the unit in a diagonal left position as shown
- Turn the bread pan clockwise until it is securely in place. Bring down the handle.
- Close the lid and plug the unit into an electrical outlet. The unit beeps and the program setting

1 (Basic) displays as the default setting.

2 Select Settings

- Select the appropriate program setting according to recipe instructions.

Note: If you make a mistake in your selection, you 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). The line at the bottom of the screen moves to each selection every time you press the key.

3 Start Kneading/Baking Cycle

- Press the button. The glass window lets you watch the process of the bread as it is mixed, kneaded and baked. If additional ingredients are in the recipe, listen for the beep near the end of the kneading cycle (about 30 minutes into the program).
- When the baking cycle is complete, you hear a beep.
- Open the lid and using oven mitts, turn the bread pan clockwise and gently pull the pan straight up and out to remove.

Caution: Do not turn or shake bread pan while taking it out. If the bread pan is bent, temperature sensor may not work properly.

Note: The bottom of the bread pan is very hot. To avoid burning counter surfaces, make sure to place it on a rack or on its side.

- Invert the bread pan over a wire rack and shake to remove bread. If necessary, use a nonstick spatula, gently inserted along the sides of the pan to loosen the bread.

Important: Metal utensils might scratch the nonstick surface.

- Unplug the unit.
- Turn bread right side up and let it cool for about 20 minutes before slicing.

Important: The bread maker will not operate again until it has cooled down.

- If paddles remain in bread, allow bread to cool. Turn on its side and pull paddles out. It may be necessary to use a paring knife to remove baked bread from around the paddle. Use care to avoid scratching the nonstick coating on the paddles.

Caution: The pan is very hot. To avoid burning counter surfaces, make sure to place it on a rack once the bread has been removed.

CHECKING DOUGH CONSISTENCY

Although your bread maker will mix, knead and bake bread automatically, when baking bread from scratch, it is recommended that you learn to recognize condition of your dough. The ratio of flour to liquid is the most critical factor in any bread recipe, yet the most easily remedied. After 5 to 8 minutes in Knead 2, open bread maker to check consistency of dough. Dough should be in a soft, tacky ball (feel sticky like scotch tape). If it is too dry, add 1 tsp. of liquid at a time. If it is too wet, add 1 tbsp. of flour at a time.

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM FUNCTION

The keep warm function automatically begins when the baking cycle is completed. Bread can be kept warm for up to one hour. After one hour, remove the bread as instructed under section 3 START KNEADING/BAKING CYCLE.

Note: The crust softens if the bread stays in the unit.

Note: Keep Warm cycle does not apply to the following courses:

- Jam
- Dough
- Bake

To use the Timer Buttons

- Add your recipe ingredients to the bread pan.
- Select your settings.
- Set the additional or reduced amount of time which you want to add or subtract from the pre-programmed time.

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

SLICING AND STORING BREAD

For best results, place bread on wire rack and allow to cool for at least 20 minutes before slicing. Use serrated knife or electric knife for even slices.

Store unused bread, tightly sealed (sealable plastic bags or plastic containers work well) at room temperature for up to 3 days. For longer storage, (up to 1 month) place well sealed bread in freezer. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster. Leftover or slightly hardened bread may be cut into ½-inch or 1-inch cubes and used to make croutons or in recipes for bread pudding or stuffing.

Care and Cleaning

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

CLEANING

1. Unplug the unit and let it cool.
2. Grip the kneading paddle and pull straight up to remove. If you have trouble removing the kneading paddle, place warm water in the bread pan for 10-15 minutes to loosen the paddle.
3. Wash the bread pan and kneading blade in warm, soapy water or in the dishwasher.

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

RECIPES

Program Setting: 1 (Basic)

MULTISEEDED WHITE BREAD

1 cup plus 1½ tbsp. water (80 to 90°F)

1 ½ tbsp. olive oil

3 tbsp. sugar

2 tbsp. dried milk powder

3 tbsp. sunflower seeds

2 tsp. flax seeds

2 tsp. black sesame seeds

2 tsp. sesame seeds

1 ½ tsp. poppy seeds

1 tsp. salt

½ cup whole wheat flour

2 ¾ cups bread flour

1 ¾ tsp. 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 WHITE setting and desired color.
4. Push Start button.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading 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: 2 (French)

HERBED FRENCH BREAD

1 cup water (110 to 120°F (43 to 48°C))

2 tsp. olive oil

2 tsp. instant minced onion

1 tbsp. chopped fresh parsley

1½ tsp. minced garlic

1 tbsp. sugar

½ tsp. salt

¼ tsp. garlic pepper

3 ½ cups bread flour

1 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 FRENCH setting and select color.
4. Press Start button.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove baking pan from the unit and carefully remove bread from baking pan. (Kneading paddle may remain in bread. Remove paddle when bread has cooled.)
7. Allow bread to cool on wire rack until ready to serve at least 20 minutes.

Program Setting: 3 (Whole Wheat)

WHOLE WHEAT CRANBERRY BREAD

1 cup water (80 to 90°F (26 to 32°C))

2 tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces

4 tsp. honey

1½ tsp. grated orange peel

1 tsp. salt

1¼ cups whole wheat flour

1 tsp. vital wheat gluten (optional)

2 cups bread flour

2 tsp. bread machine rise yeast

¾ cup dried cranberries or chopped dried apricots

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

Program Setting: 4 (Sweet)**CHERRY ORANGE BREAD**

1 large egg, at room temperature

Water (80 to 90°F.)

2 tbsp. sugar

2 tbsp. dry skim milk powder

½ cup dried cherries or cranberries

1 tsp. dried orange peel

1 tsp. ground cinnamon

¼ tsp. salt

2 tbsp. butter or margarine, cut into pieces

3½ cups bread flour

¼ tsp. active dry or bread machine yeast

½ cup chopped pecans or walnuts

1. Place egg in measuring cup; add water to measure 1½ cups.
2. Measure ingredients, except pecans, into bread pan in the order listed.
3. Insert bread pan securely into unit; place nuts in dispenser. Close lid. Plug unit into wall outlet
4. Select SWEET setting and desired color.
5. Push Start button.
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 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 (at least 20 minutes) .
9. If desired frost loaf with confectioners' sugar frosting and sprinkle with additional chopped nuts.

Program Setting: 5 (Rapid White)**OATMEAL BREAD**

1½ cups buttermilk (80-90°F)

¾ cup water (80 to 90°F)

2 tbsp. unsalted butter or margarine, cut into pieces

2 tbsp. maple syrup (not pancake syrup)

1 cup quick cooking or old fashioned oatmeal

1 tsp. salt

4 cups bread flour

4 tsp. vital wheat gluten

¾ tsp. 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 RAPID WHITE setting and desired color.
4. Push Start button.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and carefully remove bread from pan. (Kneading 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: 6 (Gluten Free)

GLUTEN FREE BUTTERMILK BREAD

1¼ cups water (80 to 90°F)

3 large eggs, at room temperature

¼ cup butter or margarine

1 tsp. cider vinegar

2 cups white rice flour

½ cup potato flour

½ cup tapioca flour

¼ cup dry buttermilk powder

¼ cup sugar

¼ cup chopped green onion

3½ tsp. xanthum gum

1 tbsp. chopped fresh dill

1½ tsp. salt

2¼ tsp. bread machine yeast

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

Program Setting: 7 (Dough)**DINNER ROLLS**

¼ cup milk (80 to 90°F (26 to 32°C))

¼ cup + 2 tbsp. water (80 to 90°F (26 to 32°C))

1 large egg, at room temperature

¼ cup sugar

2 tbsp. butter or margarine, cut into small pieces

½ tsp. salt

2½ 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 Dough setting.
4. Press Start button.
5. The Complete Signal will sound when bread is done.
6. Using pot holders, remove bread pan from the unit and place dough on lightly floured surface.
7. Invert large mixing bowl over dough and let rest for 10 minutes.
8. Shape into your favorite dinner rolls shapes such as braids, Parker House or clover leaf.
9. Cover and let rise until doubled in size (about 30 minutes).
10. Bake at 375°F (190°F) for 12 minutes or until golden brown.

Note: If desired, brush with melted butter or beaten egg and sprinkle with sesame, poppy or fennel seeds.

Variation - Cinnamon Rolls:

1. Roll out dough on lightly floured surface to 9 x 14-inch rectangle.
2. Brush with about 2 tbsp. melted butter. Sprinkle with a mixture of 3 tbsp. sugar and 3 tsp. ground cinnamon. Top with ¼ cup raisins.
3. Roll up jelly-roll style, starting at long end.
4. Cut into 1-inch slices and arrange in greased 9 x 12-inch baking pan.
5. Cover and let rise in warm place until doubled in size (about 45 minutes).
6. Bake at 350°F (177°C) for 30 minutes or until golden.
7. Remove from oven and cool on wire rack.

Program Setting: 8 (Jam)

APPLE CURRY CHUTNEY

2½ cups finely chopped apples

¾ cup sugar

1 jalapeno, seeded and diced

2 tsp. minced fresh ginger

½ tsp. curry powder

2 tbsp. apple juice

1 pkg. (1.75 oz.) powdered pectin

1. Measure ingredients in order listed into bread pan.
2. Insert bread pan securely into unit. Close lid. Plug unit into wall outlet
3. Select JAM setting and push the Start button.
4. The Complete Signal will sound when the preserves are done.
5. Using pot holders, remove bread pan from the unit and cool on wire rack.
Carefully pour jam into clean jars.
6. Place in refrigerator to set.
7. Store in refrigerator for up to 3 weeks.

Program Setting: 9 (Bake)

Use to increase baking time in 10-minute intervals from 1-1½ hour.

NEED HELP?

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

TWO-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 product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such 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 date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

Made and Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar equipos electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use agarraderas o guantes para horno.
- Para protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni otras partes de esta máquina de hacer pan en agua u otro líquido, excepto la paleta de mezclar, que se puede sumergir cuando se saque del molde para pan a fin de limpiarlo.
- Debe supervisar atentamente el funcionamiento de la máquina cuando haya niños cerca o cuando sean estos quienes la estén utilizando.
- Desconecte del tomacorriente cuando no esté usando la máquina y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de limpiarla o al colocar o remover piezas.
- No opere ningún equipo electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o después de que funcione defectuosamente o se haya caído o dañado de alguna forma. Si el producto requiere atención durante el periodo de garantía, llame al número de acceso gratuito que está en la cubierta de este manual para información, revisión, reparación o ajustes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del equipo puede causar lesiones.
- No use al aire libre.
- No permita que el cable quede colgando del borde de la mesa o la encima de un mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la máquina sobre una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni cerca de esta, ni de un horno caliente.
- Mantenga una precaución extrema cuando traslade un electrodoméstico que tenga contenidos o líquidos calientes.
- Para desconectarlo, coloque todos los controles en la posición de "OFF" (apagado) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No utilice el electrodoméstico para otro uso distinto con el que fue diseñado.

- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Para reducir el riesgo de choque eléctrico, cocine solamente en un envase removible.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos de 120 V solamente)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cable de suministro eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por personal calificado.

GUÍA RÁPIDA DE INICIO PARA MÁQUINA DE HACER PAN

1. Antes de usar, lave siempre todas las piezas para eliminar cualquier sedimento o aceites que pudiesen haber quedado durante la fabricación y utilización previa, así como para eliminar cualquier sabor extraño debido a residuos que pudiesen estar en el molde para pan.
2. Al seguir la receta:
 - Agregue siempre los ingredientes en el molde para pan en el orden en que se indican.
 - Mida los ingredientes de forma precisa y correctamente.
 - Para medir los líquidos, utilice una tasa estándar de medir líquidos que sea transparente y compruebe la medida a nivel de la vista.
 - Cuando mida ingredientes secos, use tazas de medir para ingredientes secos o cucharas de medir y nivele los ingredientes con el borde recto de una espátula de metal o cuchillo.
 - Las medidas inexactas, aunque sólo sea por una pequeña variación, pueden marcar una diferencia en los resultados de la receta.
 - La levadura se agrega siempre de último. Haga un pequeño hoyo en el centro de la harina y añada la levadura. Asegúrese de que la levadura no toque los ingredientes líquidos, ni la sal o la grasa.
3. Puede usar la prueba a continuación para determinar si la levadura está vencida e inactiva:
 - a) Vierta una taza de agua tibia en una taza de medir de 2 tazas de capacidad.
 - b) Añada 1 cucharadita de levadura a $\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar. Remueva para mezclar.
 - c) Deje reposar a temperatura ambiente durante al menos 5 minutos sin tocar.
 - d) La mezcla debería hacer espuma y producir un fuerte aroma a levadura. Si esto no ocurre, tendrá que comprar levadura fresca.
4. No cubra la máquina de hacer pan con toallas ni con otro material que pueda impedir la salida de vapor. Es normal que salga algo de vapor de las rejillas de ventilación. Debido a la salida de estos vapores, debe mantener la máquina de hacer pan separada varias pulgadas (unos 10 centímetros) de los gabinetes de la cocina mientras prepara el pan.
5. No coloque ningún objeto encima de la máquina de hacer pan.

Importante: Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. Para obtener mejores resultados, es importante que mida los ingredientes de forma exacta. No coloque en la máquina de hacer pan cantidades más grandes que las que se recomiendan, ya que puede producir resultados deficientes y puede dañar la máquina.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS AL MANIPULAR LA MASA

1. Use solamente ingredientes frescos.
2. En EE. UU.: utilice harina para pan; en Canadá: utilice harina todo propósito o harina canadiense para pan.
3. Use agua tibia, no agua fría (vea la sección).
4. Mida los ingredientes de manera exacta y nivele los ingredientes secos con el borde recto de una espátula de metal o un cuchillo.
5. Cuando la receta mencione "una superficie ligeramente enharinada", use una cucharada de harina aproximadamente sobre la superficie. Puede que quiera enharinarse un poco las manos o el rodillo para manipular la masa con mayor facilidad.
6. Cuando la receta indique un tazón "engrasado/con aceite" se refiere a una cucharada de aceite o de manteca vegetal suave para untar sobre el fondo y los lados del tazón. Puede que prefiera utilizar un aspersor vegetal antiadherente para "engrasar" el tazón y reducir así las calorías y grasas adicionales. Coloque la pelota de masa en el tazón y dele vuelta de forma que la masa esté ligeramente engrasada por todos lados.
7. Cuando se le indique que debe dejar que la masa "repose", dele a la masa forma de pelota y colóquela sobre una superficie seca y limpia. Coloque sobre la masa un tazón grande invertido que esté limpio y déjela reposar según indica la receta. Cuando la receta indique que la masa debe "crecer", colóquela en un área que esté ligeramente caliente y donde no haya corrientes de aire. Para mejores resultados, cubra el tazón con una toalla seca y limpia. Si desea un producto suave, asegúrese de que la masa crezca al doble de su tamaño.
8. Puede envolver la masa en plástico antiadherente y guardarla en el refrigerador para usarla posteriormente. La masa debe estar a temperatura ambiente antes de usarla.
9. Es importante señalar que la función "RAPID BAKE" (HORNEADO RÁPIDO) hará que el pan sea más denso.

INGREDIENTES PARA EL PAN Y LA MASA:

Algunos ingredientes son diferentes en Canadá y en EE. UU. Los quesos, el azúcar glas o de repostería y la harina de maíz son sólo algunos de los ingredientes que varían entre los dos países. La mayor diferencia está en la harina.

Huevos

Los huevos añaden cuerpo y una textura suave a la masa del pan. Cuando en la receta del pan se incluyan huevos, se deben utilizar huevos grandes a temperatura ambiente.

Harinas

Las harinas canadienses son molidas de granos de trigo más fuertes de forma que pueden obtenerse buenos panes con marcas nacionales de harina tanto de todo propósito como con harinas para pan. En EE. UU., es importante que use "harina para pan" para obtener panes de textura uniforme.

La harina para pan se procesa a partir de trigo duro y tiene un alto contenido de la sustancia proteínica conocida como gluten. Cuando se mezcla y se amasa, el gluten se estira y añade burbujas de aire y produce así un pan liviano, de textura delicada. La elasticidad del gluten permite que este tipo de harina sea más tolerante a las altas temperaturas, a la altitud o a mucha humedad.

La harina canadiense "todo propósito" es fácil de conseguir y ha sido probada ampliamente con buenos resultados en las recetas incluidas en este folleto. La harina canadiense para pan también se puede usar con buenos resultados.

Las harinas de trigo integral y multigranos contienen tanto el afrecho como el germen del grano. Aunque son altas en fibra, estas harinas tienen menos gluten que la harina para pan. La harina de centeno no tiene gluten y por lo tanto, se debe utilizar en combinación con otros tipos de harina. La harina integral, la multigrano y la de centeno producen por lo general panes de menor tamaño y más densidad. Las harinas integrales de trigo varían enormemente entre Estados Unidos y Canadá y también de una marca a la otra. Las recetas se han elaborado y probado con las marcas de harina que se consiguen en el país.

Grasas

Por lo general, la mantequilla, margarina o manteca vegetal se pueden intercambiar en la mayoría de las recetas de pan. Añaden sabor y suavizan la textura del pan. El pan francés debe su textura y corteza características a la ausencia de grasas en la receta. No obstante, las recetas que tienen contenido graso mantienen la frescura por más tiempo. Las grasas se deben usar a temperatura ambiente (si se van a usar directamente del refrigerador, se deben cortar en trozos pequeños para que sea más fácil mezclarlas).

El aceite vegetal no se debe sustituir con manteca, mantequilla o margarina.

Sal

Cuando se utiliza en pequeñas cantidades, la sal añade sabor y controla el crecimiento de la levadura, lo que permite que la masa crezca de forma uniforme. Cambiar la cantidad de sal en una receta puede dar como resultado un pan más pequeño y gomoso. En zonas de gran altitud, puede que se necesite más sal para obtener un mejor pan; no obstante, tenga en cuenta que mucha sal puede evitar que el pan crezca.

Líquidos

La leche: entera, con 1%, o 2% de contenido graso, descremada, el suero de leche (buttermilk) o leche en polvo reconstituida, y el agua son los líquidos más comunes empleados en recetas de pan. La leche proporciona una corteza suave y le da al pan una textura aterciopelada. Si la receta indica leche en polvo y usted prefiere utilizarla líquida, sencillamente sustituya la leche líquida por el agua y la leche en polvo. El agua hace que el pan tenga una corteza más crujiente.

Endulzantes

Los endulzantes naturales, como azúcar refinada o azúcar morena, miel y melaza ayudan al proceso de fermentación de la levadura. El azúcar sirve como alimento para la levadura. Sin azúcar, la levadura no aumenta y el pan no crece. El equilibrio entre azúcar, sal y levadura es una parte muy importante en el proceso de elaboración del pan. Los endulzantes realzan el sabor del pan y el proceso de coloración. No sustituya el azúcar de las recetas existentes con azúcar pulverizada o con endulzantes artificiales ya que la levadura no reaccionará adecuadamente.

Levadura

La levadura es un compuesto sensible al calor que se alimenta del azúcar presente en la masa. El exceso de calor matará la levadura y la falta de calor demorará su acción. Revise la fecha de vencimiento para asegurarse de que la levadura está fresca (La fecha de vencimiento debe ser al menos de 6 meses a partir de la fecha de uso). Las recetas en este libro han sido probadas con levadura para máquinas de pan.)

En zonas de gran altitud (más de 3.000 pies) la masa tiende a levantarse más rápido y hay menos presión de aire. Por lo tanto, se necesita menos levadura. Para mayor información sobre guías para horneado en grandes altitudes, comuníquese con:

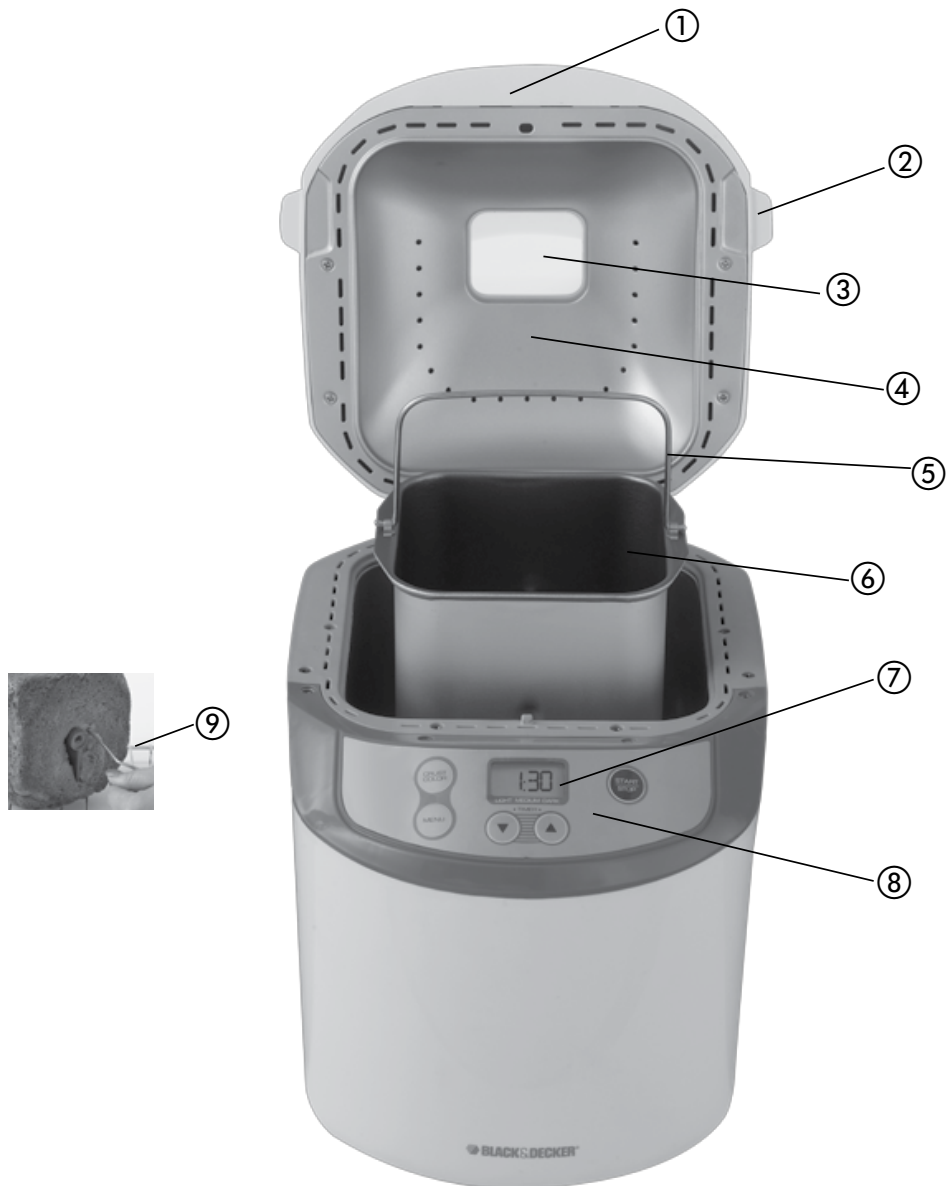
Colorado Cooperative Extension Resource Center

Número de acceso gratuito: (877) 692-9358

Correo electrónico CERC@vines.colostate.edu

Cibersitio: www.ext.colostate.edu/depts/coopext

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. 1. Tapa
 2. 2. Agarraderas de la tapa (una a cada lado)
 3. 3. Ventanilla de visualización
 4. 4. Rejillas de ventilación (no ilustrado)
 5. Agarradera metálica
 - † 6. Molde para pan, antiadherente (Pieza No. BK1015-01) (no ilustrado)
 7. Panel digital
 8. Panel de control
 - † 9. Paleta de amasar (Pieza No. BK1015-02) (no ilustrado)
 - † 10. Taza de medi (Pieza No. BK1015-03) (no ilustrado)
 - † 11. Cuchara de medir (Pieza No. BK1015-04) (no ilustrado)
- Note:** † indica piezas que el consumidor puede reemplazar/retirar

Como usar

Este producto es para uso exclusivo en el hogar.

Panel de control

1. Panel digital

Muestra lo siguiente:

- Número para cada selección de ajustes del programa (1-9) con tiempo de cocción preprogramado.
- Color de la corteza (claro, medio u oscuro)
- Contador regresivo minuto a minuto del tiempo restante para el programa seleccionado

2. Botón "Crust Color" (color de la corteza)

Le permite elegir el color de corteza de pan que prefiera: claro, medio y oscuro

3. Botón "Start/Stop" (de inicio/parada)

Presiónelo para comenzar el ciclo y para ver el tiempo total que toma la preparación del tipo de pan seleccionado. Para cancelar el ciclo, pulse y mantenga presionado durante 3 segundos aproximadamente hasta que oiga un tono. La máquina emite un tono de alarma para indicar que ha detenido.

Importante: No presione el botón "Stop" (parada) para revisar el avance del pan; esto cancelará el programa. Una vez que se cancela el ciclo, tiene que comenzar de nuevo.

4. Botón "Menu" (menú)

Presione este botón para seleccionar el ciclo de horneado que usted desee. Se escucha un tono cada vez que presiona el botón.

5. Botones "Timer" (Controles de Tiempo)

Presione estos botones para seleccionar el tiempo de horneado diferido (con adelanto de hasta 13 horas). Por ejemplo, usted puede fijar la hora de forma que el pan esté listo para la cena o para cuando se levante en la mañana. Para fijarlo, seleccione cuánto tiempo desea que transcurra hasta que esté listo el pan. Por ejemplo, si son las 8:00 p. m. y usted quiere que el pan esté listo a las 7:00 a. m., colóquelo en 11 horas. Puede usar también estos botones para ajustar la duración del ciclo. Se ajusta hacia arriba o hacia abajo en incrementos de 10 minutos. Los cambios deben hacerse antes de que la unidad comience a funcionar.

AJUSTES DEL PROGRAMA	No. DEL MENÚ MOSTRADO	TIEMPO DE HORNEADO O DE PROCESAMIENTO MOSTRADO	DESCRIPCIÓN
Basic (básico)	1	3:20	Utilice este programa para la mayoría de las recetas que usan harina blanca.
French (francés)	2	3:36	Permite hornear panes que tienen una corteza crujiente y una textura ligera. Las recetas por lo general no llevan mantequilla, margarina ni leche.
Whole Wheat (harina integral)	3	3:53	Para panes que combinan harinas de trigo blanca e integral.
Sweet (dulce)	4	3:22	Para panes que llevan huevo y un alto contenido de azúcar.
Rapid White (pan blanco de horneado rápido)	5	:58	Mezcla, amasa y hornea panes en menos de 1 hora en total.
Gluten Free (sin gluten)	6	2:10	Se usa para recetas que no llevan gluten.
Dough (masa)	7	1:30	Para masas que se pueden usar en panecillos, bizcochos, pizza y otras formas de panes que suben y se hornean en un horno convencional.
Jam (conservas)	8	1:05	Para preparar jaleas, chutneys, mermeladas, ketchup y conservas de frutas y vegetales frescos.
Bake (horneado)	9	1:00	Se usa para incrementar el tiempo de hornear en intervalos de 10 minutos.

Como usar

Esta unidad es para uso exclusivo en el hogar.

CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DE SU MÁQUINA DE HACER PAN

1. Siga las instrucciones: el primer ingrediente siempre son los líquidos. A continuación vienen los ingredientes secos y por último se añade la levadura. Haga un pequeño hoyo en el centro de la harina y agregue allí la levadura. Esto es particularmente importante cuando se usa la función de horneado diferido para evitar que se active muy pronto la levadura.
2. Mida con precisión: use las herramientas de medición adecuadas y mida con precisión. La taza de medir que se incluye se debe usar solamente para medir ingredientes secos. Vierta con una cuchara los ingredientes en la taza de medir y nivélelos con el borde recto de una espátula de metal o un cuchillo. Mida los líquidos en una taza de medir de vidrio o de plástico diseñada para medir líquidos. Use cucharas de medir para los ingredientes líquidos y secos. Nivélelos con una espátula recta de metal o un cuchillo.
3. Mantenga la frescura: use ingredientes frescos a temperatura ambiente. En Canadá, utilice harina de todo uso o harina para pan, en EE. UU., use harina para pan. Use levadura que tenga fecha de vencimiento de al menos 6 meses a futuro. Evite utilizar ingredientes perecederos/que se pueden dañar (como leche, huevos o queso) cuando usa la función de horneado diferido.
4. Masa perfecta: en climas muy húmedos, puede que el pan necesite un poco más de harina. Revise el pan hacia el final de la primera subida. Si parece estar pegajoso, añada 1 o 2 cucharadas de harina en el segundo ciclo de amasado hasta que la masa forme una pelota suave. Si el pan pareciera estar muy seco o hace ruido durante el ciclo de amasado, rocíe agua a temperatura ambiente en el tazón, 1 cucharadita a la vez, hasta que la masa forme una pelota suave.
5. Mire, pero no abra: la ventanilla en la cubierta está allí para que usted observe el proceso. No levante la tapa durante el proceso de crecido y horneado. Durante la etapa inicial de mezcla, puede levantar la tapa para usar una espátula plástica y mezclar cualquier ingrediente que se haya quedado adherido a los lados del molde o para añadir ingredientes cuando escuche el tono de alarma para "añadir ingredientes".
6. Tenga paciencia: espere al menos 20 minutos antes de rebanar pan recién cocido; todavía estará deliciosamente tibio, pero será más fácil de cortar. Si desea una corteza crujiente, saque el pan tan pronto termine el ciclo de horneado. Para preparar otro pan, permita que el equipo se enfríe completamente.
7. Guárdelo para otro día: para congelar pan recién horneado, deje que se enfríe totalmente sobre una rejilla metálica. Envuélvalo por completo en plástico antiadherente y luego papel de aluminio, con un bolso hermético. Cuando lo vaya a servir, quite el aluminio y el plástico antiadherente y descongélelo en el microondas envuelto en toallas de papel. Para ese sabor fresco de pan recién horneado, caliéntelo en el horno convencional.

8. Cuando añada los ingredientes: todos los programas, a excepción del de horneado rápido (Rapid), permiten añadir ingredientes, como frutos secos y nueces; el tono de alarma suena justo antes de que termine la etapa de amasado. Esto ocurre cuando han transcurrido aproximadamente 30 minutos del programa.
9. Evite demoras: la función de horneado diferido no se puede usar para panes que crecen rápido ni para la opción de preparación de la masa. No se recomienda para la opción de harina integral ni la de conservas.
10. Pruebe el agua: para la mayoría de los panes, use agua que esté entre 80 ° y 90 °F (26 °C y 32 °C); para panes de horneado rápido, use agua entre 110 °F y 120°F (43 °C y 48 °C).
11. Algunas soluciones de interés:
Si el pan está:

- Muy tostado: seleccione una corteza más clara.
- Muy claro: seleccione una corteza más oscura.
- Muy grueso: asegúrese de añadir sal.
- Muy pesado: use menos harina (1 cucharada a la vez).
- Muy chato: use menos harina o más levadura o agua que no esté muy caliente, o revise la fecha de vencimiento de la levadura.
- Muy crecido: use menos levadura (¼ cucharadita a la vez).
- Se hunde en el centro: la masa está muy húmeda o la harina no es suficientemente fuerte o la cantidad de mezcla es mucha para la máquina.

INTERRUPCIÓN DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

Respaldo de falla eléctrica durante 7 minutos

Su máquina de hacer pan tiene una función de respaldo de falla eléctrica durante 7 minutos. Si se va la electricidad, la memoria almacenará la selección que usted ha hecho hasta por 60 minutos. Si regresa la electricidad en este lapso de tiempo, la preparación del pan continuará donde quedó.

Si la máquina de hacer pan no recibe electricidad por más de 7 minutos y usted está utilizando cualquier producto perecedero, lácteo, o carne en su pan, debe desechar el contenido de la receta y volver a comenzar con ingredientes frescos debido a consideraciones sanitarias y de salud. Para recetas con ingredientes no perecederos, puede intentar iniciar de nuevo la máquina de hacer pan al comienzo del ciclo. No obstante, esto no siempre produce un pan de calidad aceptable.

Si no tiene la seguridad de cuándo ocurrió la falla eléctrica, saque la pelota de masa del molde para pan y colóquela en un envase que pueda ir al horno. Permita que suba al doble de su tamaño y colóquelo en un horno precalentado (350°F/177°C) durante 30 a 45 minutos o hasta que esté listo. Cuando el pan esté listo, tendrá un sonido hueco al golpearlo suavemente en la parte de arriba. Nuevamente, esto no siempre produce un pan de calidad aceptable. Si el pan ya había comenzado a hornearse cuando ocurrió la interrupción eléctrica, usted debe comenzar con nuevos ingredientes.

Importante: La función de respaldo de falla eléctrica no cubre subidas de tensión. Si tiene subidas frecuentes de voltaje, use un protector contra excesos de voltaje.

COMO EMPEZAR

- Quite todo el material de embalaje y cualquier etiqueta que tenga el producto.
- Saque y guarde los manuales y documentación
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Si desea información adicional sobre su nueva máquina de hacer pan, visite www.blackanddeckerappliance.com
- Su máquina de hacer pan está parcialmente ensamblada en la caja.
- Coloque aparte el electrodoméstico.

1. Para sacar el molde para pan

Levante y abra la tapa, usando las agarraderas que tiene. Agarre los lados del molde para pan y gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj. Use la agarradera del molde para levantarlo y sacarlo de la máquina.

- Lave todas las piezas removibles según se indica en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA en la página 36 de este manual. Esto eliminará cualquier resto de polvo o residuos que hayan quedado del proceso de fabricación y embalaje.
- Coloque el equipo sobre una superficie seca a nivel. Asegúrese de que tiene suficiente espacio encima de la máquina para levantar la tapa.

2. Coloque la paleta de amasar

- Alinee el lado plano del orificio de la paleta de amasar con el lado plano del eje impulsor
- Empuje con suavidad la paleta en el eje hasta que calce correctamente en su lugar.

LISTO PARA HORNEAR

Nota: Puede seleccionar una de las recetas e instrucciones específicas que se suministran en las páginas 37-42.

Adición de ingredientes en el molde para pan

- Para medir los líquidos, utilice una taza de medir de vidrio o plástico transparente y compruebe la medida a nivel de la vista.
- Cuando mida ingredientes secos, use tazas de medir para ingredientes secos o cucharas de medir y nivele los ingredientes con el borde recto de una espátula de metal o un cuchillo.
- Añada los ingredientes a temperatura ambiente.
- Incorpore los ingredientes en el orden en que se indican: líquidos, luego los secos y a continuación la levadura (siempre de último)
- Presione un poco con la parte posterior de una cuchara o con un dedo la parte superior de los ingredientes secos para hacer un pequeño hoyo y añada allí la levadura. No deje que la levadura toque el líquido que está debajo.

1 Inserte el molde para pan

- Coloque el molde para pan dentro de la máquina en una posición ligeramente a la izquierda según se muestra
- Gire el molde para pan en sentido de las manecillas del reloj hasta que calce en su sitio. Baje la agarradera.

- Cierre la tapa y enchufe la máquina en un tomacorriente. La máquina emite un tono de alarma y el programa 1 (Basic) se muestra como la selección predefinida.

2 Selección de programas

- Elija los ajustes adecuados del programa según las instrucciones de la receta.

Nota: Si comete un error al hacer la selección, tiene que pasar por el resto de los ajustes del programa y luego comenzar de nuevo hasta elegir el ajuste correcto.

- Presione el botón para seleccionar el color de la corteza deseada (claro, medio u oscuro). La línea al final de la pantalla se mueve a cada selección cada vez que usted presiona la tecla.

3 Comience el ciclo de amasado/horneado

- Presione el botón. La ventanilla transparente le permite observar la preparación del pan a medida que se mezcla, se amasa y se hornea. Si hay ingredientes adicionales en la receta, espere hasta que suene el tono de alarma al final del ciclo de amasado (alrededor de 30 minutos después de iniciado el programa).
- Cuando termina el ciclo de horneado, escuchará un tono de alarma.
- Levante la tapa y con unos guantes para horno, gire el molde para pan en sentido de las manecillas del reloj y levántelo para sacarlo de la máquina.

Precaución: No voltee o agite el molde para pan cuando lo esté sacando. Si el molde para pan esta doblado, el sensor de temperatura puede que no funcione adecuadamente.

Nota: El fondo del molde para pan está muy caliente. Para evitar que queme las superficies de las encimeras, asegúrese de colocar el molde sobre una rejilla o de lado.

- Voltee el molde para pan sobre una rejilla de metal y agítelo para que salga el pan. Si es necesario, use una espátula antiadherente, insértela con cuidado a los lados de la bandeja para aflojar el pan.

Importante: Los utensilios de metal puede rayar la superficie antiadherente.

- Desconecte la máquina.
- Voltee el pan boca arriba y déjelo enfriar durante aproximadamente 20 minutos antes de rebanar.

Importante: La máquina de hacer pan no funcionará de nuevo hasta que se haya enfriado.

- Si la paleta se quedó pegada al pan, permita que este se enfríe. Colóquelo de lado y retire la paleta. Puede que necesite usar un cuchillo de cocina para eliminar el pan que está alrededor de la paleta. Tenga cuidado para no rayar la cubierta antiadherente de la paleta.

Precaución: El molde está muy caliente. Para evitar que queme las superficies de las encimeras, asegúrese de colocarlo sobre una rejilla una vez que haya sacado el pan.

REVISE LA CONSISTENCIA DE LA MASA

Aunque su máquina de hacer pan mezclará, amasará y horneará automáticamente el pan, cuando prepare pan incluyendo la preparación de la masa, debe aprender a reconocer la condición de la masa. La relación de harina a líquido es el factor más crítico en cualquier receta de pan, si bien es la más fácil de remediar. Después de 5 a 8 minutos en "Knead 2" (amasado 2), abra la máquina de hacer pan para revisar la consistencia de la masa. La masa debe ser una pelota suave, pegajosa (se siente pegajosa como una cinta adhesiva). Si la masa está muy seca, añada 1 cucharadita de líquido a la vez. Si está muy húmeda, añada 1 cucharadita de harina a la vez.

FUNCIONES ESPECIALES

FUNCIÓN "KEEP WARM" (MANTENER CALIENTE)

La función "keep warm" (mantener caliente) comienza automáticamente cuando el ciclo de horneado ha terminado. El pan puede mantenerse caliente hasta por una hora. Después de una hora, retire el pan como se indica en la sección 3 "Start Kneading/Baking Cycle" (inicio del ciclo de amasado/horneado).

Nota: La corteza se ablanda si se mantiene el pan en la máquina.

Nota: El ciclo "Keep Warm" (mantener caliente) no aplica en los siguientes casos:

- Jam (Conservas)
- Dough (Masa)
- Bake (Horneado)

Para usar los botones de "timer" (temporizadores)

- Añada los ingredientes de la receta en el molde para pan.
- Seleccione los ajustes del programa.
- Programe la cantidad mayor o menor de tiempo que desee añadir o restar del tiempo preprogramado.

Consejo: para avanzar rápidamente el tiempo, pulse y mantenga presionados los botones.

CÓMO REBANAR Y ALMACENAR EL PAN

Para obtener mejores resultados, coloque el pan sobre una rejilla metálica y déjelo enfriar durante al menos 20 minutos antes de rebanarlo. Use un cuchillo de sierra o uno eléctrico para rebanadas uniformes.

Almacene el pan que no vaya a usar, sellado herméticamente (funcionan bien las bolsas plásticas sellables o los envases plásticos) a temperatura ambiente hasta por 3 días. Para almacenar durante más tiempo (hasta por 1 mes) coloque el pan bien sellado en el congelador. Ya que los panes caseros no tienen conservantes, tienden a secarse y a dañarse con mayor rapidez. El pan restante o ligeramente duro se puede cortar en cuadritos de ½ o 1 pulgada y usarse para hacer crutones o en recetas de relleno o de pudín de pan.

Cuidado y limpieza

Este producto no tiene piezas que requieran mantenimiento o servicio de reparación. Refiera el servicio de reparación a personal de servicio calificado.

LIMPIEZA

1. Desconecte la máquina de hacer pan y deje que se enfríe.
2. Agarre la paleta de amasar y hale hacia arriba para retirarla. Si tiene problemas para sacar la paleta de amasar, vierta agua tibia en el molde para pan durante 10-15 minutos para aflojar la paleta.
3. Lave el molde para pan y la paleta de amasar en agua tibia y jabonosa o en el lavaplatos.

Importante: No use limpiadores abrasivos ni lana de acero para limpiar el molde para pan ni la paleta de amasar. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

4. Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo. No sumerja en agua ni en otro líquido.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la máquina esté desconectada, limpia y seca.
2. Guarde la máquina de hacer pan con la tapa cerrada.

No coloque objetos pesados sobre la tapa.

RECIPES

Ajustes del programa: 1 "Basic" (básico)

PAN BLANCO MULTISEMILLA

1 taza más 1½ cucharadas de agua (80 a 90 °F)

1½ cucharadas de aceite de oliva

3 cucharaditas de azúcar

2 cucharadas de leche en polvo

3 cucharadas de semillas de girasol

2 cucharaditas de semillas de linaza

2 cucharaditas de semillas de ajonjolí negro

2 cucharaditas de semillas de ajonjolí

1½ cucharaditas de semillas de amapola

1 cucharadita de sal

½ taza de harina integral

2¾ tazas de harina para pan

1¾ cucharaditas de levadura para máquina de pan

1. Vierta los ingredientes medidos en el molde para pan en el orden indicado.
2. Inserte y calce el molde en la máquina; cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
3. Seleccione el programa "WHITE" (blanco) y el color de la corteza que desea.
4. Presione el botón "Start" (inicio).
5. La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
6. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y con cuidado saque el pan del molde. (La paleta de amasar puede quedarse en el pan. Saque la paleta cuando el pan se haya enfriado).
7. Permita que el pan se enfríe en una rejilla metálica hasta que esté listo para servir (al menos 20 minutos).

Ajustes del programa: 2 "French" (francés)

PAN FRANCÉS CON HIERBAS

- 1 taza de agua (110 a 120 °F (43 a 48 °C))
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de cebolla picada instantánea
- 1 cucharadita de perejil fresco picadito
- 1½ cucharadita de ajo picadito
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta con ajo
- 3½ tazas de harina para pan

1 cucharadita de levadura activa en polvo o para máquina de hacer pan

1. Vierta los ingredientes medidos en el molde para pan en el orden indicado.
2. Inserte y calce el molde para pan en la máquina; cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
3. Seleccione el programa "FRENCH" (francés) y el color de la corteza que desea.
4. Presione el botón "Start" (inicio).
5. La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
6. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y con cuidado saque el pan del molde. (La paleta de amasar puede quedarse pegada en el pan. Saque la paleta cuando el pan se haya enfriado).
7. Permita que el pan se enfríe en una rejilla metálica hasta que esté listo para servir (al menos 20 minutos).

Ajustes del programa: 3 "Whole Wheat" (harina integral)

PAN DE HARINA INTEGRAL CON ARÁNDANOS

- 1 taza de agua (80 a 90 °F (26 a 32 °C))
- 2 cucharaditas de mantequilla o margarina sin sal, cortada en cuadritos
- 4 cucharaditas de miel
- 1½ cucharaditas de corteza de naranja rallada
- 1 cucharadita de sal
- 1¼ tazas de harina integral
- 1 cucharadita de gluten de trigo vital (opcional).
- 2 tazas de harina para pan
- 2 cucharaditas de levadura para máquina de pan
- ¾ tazas de arándanos secos o de albaricoques secos picados

1. Vierta los ingredientes medidos, salvo los arándanos, en el molde para pan en el orden indicado.
2. Inserte y calce el molde para pan en la máquina; cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.

3. Seleccione el programa "Whole Wheat" (harina integral) y el color de la corteza.
4. Presione el botón "Start" (inicio).
5. Agregue los arándanos cuando escuche el tono de alarma "add ingredient" (añada ingredientes).
La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
6. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y con cuidado saque el pan del molde. (La paleta de amasar puede quedarse pegada en el pan. Saque la paleta cuando el pan se haya enfriado).
7. Permita que el pan se enfríe en una rejilla metálica hasta que esté listo para servir (al menos 20 minutos).

Ajustes del programa: 4 "Sweet" (dulce)

PAN DE NARANJA CON CEREZAS

- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
 - Agua (80 a 90 °F)
 - 2 cucharadas de azúcar
 - 2 cucharadas de leche en polvo descremada
 - ½ taza de cerezas o arándanos secos
 - 1 cucharadita de corteza seca de naranja
 - 1 cucharadita de canela en polvo
 - 1¼ cucharaditas de sal
 - 2 cucharaditas de mantequilla o margarina, cortada en cuadritos
 - 3 ½ tazas de harina para pan
 - 1 ¼ cucharaditas de levadura activa en polvo o para máquina de pan
 - ½ taza de nueces o pacanas picadas
1. Vierta el huevo en la taza de medir; añada agua hasta el nivel de 1½ tazas.
 2. Vierta los ingredientes medidos, salvo las pacanas, en el molde para pan en el orden indicado.
 3. Inserte y calce el molde para pan en la máquina; coloque las nueces en el dispensador. Cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
 4. Seleccione el programa "SWEET" (dulce) y el color de la corteza que desea.
 5. Presione el botón "Start" (inicio).
 6. La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
 7. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y con cuidado saque el pan del molde. (La paleta de amasar puede quedarse pegada en el pan. Saque la paleta cuando el pan se haya enfriado).
 8. Permita que el pan se enfríe en una rejilla metálica hasta que esté listo para servir (al menos 20 minutos).

9. Si lo desea, cubra el pan con nevado de azúcar glas y rocíe con nueces picadas adicionales.

Ajustes del programa: 5 "Rapid White" (pan blanco de horneado rápido)

PAN DE AVENA

1½ tazas de suero de leche (buttermilk) (80-90 °F)

1/3 taza de agua (80 a 90 °F)

2 cucharaditas de mantequilla o margarina sin sal, cortada en cuadritos

2 cucharaditas de jarabe de arce (no jarabe para panqueques)

1 taza de avena de cocción rápida o tradicional

1 cucharadita de sal

4 tazas de harina para pan

4 cucharaditas de gluten de trigo vital.

3½ cucharaditas de levadura para máquina de pan

1. Vierta los ingredientes medidos en el molde para pan en el orden indicado.
2. Inserte y calce el molde para pan en la máquina; cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
3. Seleccione el programa "RAPID WHITE" (pan blanco de horneado rápido) y el color de la corteza que desea.
4. Presione el botón "Start" (inicio).
5. La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
6. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y con cuidado saque el pan del molde. (La paleta de amasar puede quedarse pegada en el pan. Saque la paleta cuando el pan se haya enfriado).
7. Permita que el pan se enfríe en una rejilla metálica hasta que esté listo para servir (al menos 20 minutos).

Ajustes del programa: 6 "Gluten Free" (sin gluten)

PAN DE SUERO DE LECHE SIN GLUTEN

1¼ tazas de agua (80 a 90 °F)

3 huevos grandes, a temperatura ambiente

¼ taza de mantequilla o margarina

1 cucharadita de vinagre de sidra

2 tazas de harina de arroz blanco

½ taza de harina de papa

½ taza de harina de tapioca

¼ taza de polvo de suero de leche

¼ taza de azúcar

¼ taza de cebollín picadito

3½ cucharaditas de goma tragacanto
 1 cucharadita de eneldo fresco picadito
 1½ cucharaditas de sal

2¼ cucharaditas de levadura para máquina de pan

1. Vierta los ingredientes medidos en el molde para pan en el orden indicado.
2. Inserte y calce el molde para pan en la máquina; cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
3. Seleccione el programa "Gluten Free" (sin gluten) y el tamaño de pan adecuado (2 libras).
4. Presione el botón "Start" (inicio).
5. La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
6. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y con cuidado saque el pan del molde. (La paleta de amasar puede quedarse pegada en el pan. Saque la paleta cuando el pan se haya enfriado).
7. Permita que el pan se enfríe en una rejilla metálica durante al menos 20 minutos.

Ajustes del programa: 7 "Dough" (masa)

PANECILLOS

¼ taza de leche (80 a 90 °F (26 a 32 °C))

¼ taza + 2 cucharaditas de agua (80 a 90 °F (26 a 32 °C))

1 huevo grande, a temperatura ambiente

¼ taza de azúcar

2 cucharaditas de mantequilla o margarina, cortada en cuadritos pequeños

1½ cucharaditas de sal

2½ tazas de harina para pan

2¼ cucharaditas de levadura activa en polvo o para máquina de pan

1. Vierta los ingredientes medidos en el molde para pan en el orden indicado.
2. Inserte y calce el molde para pan en la máquina; cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
3. Seleccione el programa "Dough" (masa).
4. Presione el botón "Start" (inicio).
5. La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
6. Tome dos agarradores de ollas para retirar el molde para pan de la máquina y coloque la masa en una superficie ligeramente enharinada.
7. Voltee el tazón grande de mezclar sobre la masa y deje reposar durante 10 minutos.
8. Dele forma a sus panes favoritos como trenzas, panecillos tipo "Parker House" o panecillos de trébol.

- Cubra y permita que suban hasta llegar al doble de su tamaño (cerca de 30 minutos).
 - Hornee a 375 °F (190 °F) durante 12 minutos o hasta que estén dorados.
- Nota:** Si lo desea, cubra con mantequilla derretida o con huevo batido y rocíe semillas de ajonjolí, amapola o hinojo.

Variación - Rollitos de canela:

- Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en un rectángulo de 9 x 14 pulgadas.
- Barnice con aproximadamente 2 cucharadas de mantequilla derretida. Rocíe una mezcla de 3 cucharadas de azúcar y 3 cucharaditas de canela molida. Cubre la masa con una taza de pasas.
- Enrolle como un brazo gitano, comenzando por el extremo más largo.
- Corte en rebanadas de 1 pulgada y coloque en una bandeja de hornear engrasada de 9 x 12 pulgadas.
- Cubra y permita que suban en un lugar cálido hasta llegar al doble de su tamaño (cerca de 45 minutos).
- Hornee a 350 °F (177 °C) durante 30 minutos o hasta que estén dorados.
- Saque del horno y enfríe en una rejilla metálica.

Ajustes del programa: 8 "Jam" (conservas)

CHUTNEY DE MANZANA Y CURRY

2 ½ tazas de manzanas finamente picadas

¾ taza azúcar

1 jalapeño, sin semillas y cortado en cuadritos

2 cucharaditas de jengibre fresco picadito

½ cucharadita de curry en polvo

2 cucharaditas de jugo de manzana

1 paquete (1,75 oz.) de pectina en polvo

- Vierta los ingredientes medidos en el molde para pan en el orden indicado.
- Inserte y calce el molde para pan en la máquina. Cierre la tapa. Enchufe la máquina en el tomacorriente de pared.
- Seleccione el programa "JAM" (conservas) y presione el botón "Start" (inicio).
- La señal de finalización "Complete Signal" se escuchará cuando el pan esté listo.
- Tome dos agarradores de ollas, retire el molde para pan de la máquina y deje enfriar en una rejilla metálica. Vierta con cuidado la mermelada en frascos limpios.
- Coloque en el refrigerador para que cuaje.
- Guarde en el refrigerador hasta por 3 semanas.

Ajustes del programa: 9 "Bake" (hornear)

Use para incrementar el tiempo de hornear en intervalos de 10 minutos (de 1 a 1 hora y media).

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base devraient toujours être respectées, y compris ce qui suit:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou des mitaines de four.
- Pour se protéger contre un risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou d'autres parties de cette machine à pain dans l'eau ou tout autre liquide, à l'exception de la palette de mélange, qui peut être immergé lorsque retiré du moule à pain pour le nettoyage.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de le nettoyer, mettre, ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. Si le produit nécessite une attention dans la période de garantie, appelez le numéro sans frais sur la couverture de ce manuel pour obtenir des informations sur l'examen, de réparation ou de réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- ⊠ Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être utilisée lorsque vous déplacez un appareil contenant contenu ou des liquides chauds.
- Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas cet appareil que pour l'usage prévu.
- Éviter le contact avec les pièces mobiles.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le récipient amovible

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

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

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

MACHINE À PAIN – GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

1. Avant chaque usage de la machine à pain, laver toutes les pièces afin d'enlever les résidus et les huiles laissés par la fabrication/l'utilisation précédente et d'éviter que des résidus sur le moule donnent un mauvais goût au pain.
2. Pendant la préparation d'une recette :
 - Toujours ajouter les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
 - Mesurer les ingrédients soigneusement et avec précision.
 - Pour mesurer les liquides, employer une tasse à mesurer transparente et vérifier la mesure à la hauteur des yeux.
 - Pour mesurer les ingrédients secs, employer des tasses ou des cuillères à mesurer standards pour ingrédients secs et utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule en métal pour obtenir une mesure arasée.
 - Des mesures inexactes, même si elles sont presque parfaites, peuvent influencer sur les résultats.
 - Il est toujours préférable d'ajouter la levure en dernier. Faire un petit creux au centre de la farine et y ajouter la levure. Veiller à ce que la levure ne vienne pas en contact avec les ingrédients liquides, le sel ou le gras.
3. Voici comment vérifier si la levure est encore active :
 - a) Placer 240 ml (1 tasse) d'eau tiède dans une tasse à mesurer de 480 ml (2 tasses).
 - b) Ajouter 5 ml (1 c. à thé) de levure et 1,25 ml (1/4 c. à thé) de sucre. Bien mélanger.
 - c) Laisser reposer à la température ambiante au moins 5 minutes, sans y toucher.
 - d) Le mélange devrait mousser et dégager un puissant arôme de levure. Si ce n'est pas le cas, acheter de la levure non expirée.
4. Ne pas couvrir la machine à pain de linges ou d'autres matières pouvant empêcher la vapeur de s'échapper. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements. À cause de la vapeur qui s'échappe, placer la machine à pain à bonne distance des armoires pendant la préparation du pain.
5. Ne pas placer d'objets sur la machine à pain.

Important : Ajouter les ingrédients dans l'ordre selon lequel ils sont mentionnés dans la recette. Pour des résultats optimaux, il est très important de mesurer les ingrédients avec précision. Ne pas mettre dans le moule à pain une plus grande quantité d'ingrédients que ce qui est recommandé, car cela pourra nuire à l'obtention de bons résultats et endommager l'appareil.

POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX – CONSEILS RELATIFS À LA PÂTE

1. N'utiliser que des ingrédients frais.
2. Au Canada, utiliser de la farine tout-usage ou panifiable; aux États-Unis, utiliser de la farine panifiable.
3. Utiliser de l'eau tiède, et non pas froide.
4. Mesurer les ingrédients avec précision et utiliser le rebord plat d'un couteau ou d'une spatule en métal pour obtenir une mesure arasée.
5. Si la recette demande une surface « légèrement enfarinée », répandre environ 15 ml (1 c. à table) de farine sur la surface. Pour manipuler la pâte facilement, enfariner légèrement vos mains ou le rouleau à pâte.

6. Si la recette demande un bol « graissé/huilé », enduire le fond et les parois du bol d'environ 15 ml (1 c. à table) d'huile ou de shortening végétal mou. Il est également possible de « graisser » le bol à l'aide d'un antiadhésif de cuisine afin de réduire les calories et les matières grasses. Placer la boule de pâte dans le bol et la tourner afin d'en graisser légèrement toute la surface.
7. Pour laisser la pâte « reposer », former une boule avec la pâte et la placer sur une surface propre et sèche. Placer un grand bol à l'envers par-dessus la pâte et la laisser reposer selon les indications dans la recette. Placer la pâte à un endroit chaud et sans courant d'air pour la faire « lever » selon les indications dans la recette. Pour des résultats optimaux, couvrir le bol d'un linge propre et sec. Pour obtenir un pain moelleux, s'assurer que la pâte double de volume.
8. Il est possible d'emballer la pâte dans une pellicule plastique et de la placer au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de l'utiliser.
9. Note importante : La fonction RAPID BAKE (CUISSON RAPIDE) produira un pain plus dense.

INGRÉDIENTS POUR LE PAIN ET LA PÂTE :

Certains ingrédients vendus au Canada et aux États-Unis sont différents. Le fromage, le sucre à glacer et la semoule de maïs sont des exemples d'ingrédients qui diffèrent dans ces deux pays. C'est la farine qui présente la plus grande différence.

Œufs

Les œufs ajoutent une texture riche et veloutée à la pâte à pain. Lorsque la recette de pâte à pain demande d'ajouter un œuf ou des œufs, utiliser un gros œuf ou de gros œufs à la température ambiante.

Farine

Au Canada, la farine provient de blé dur, de sorte qu'on peut obtenir de bons résultats avec les marques nationales de farine tout-usage et de farine panifiable. Aux États-Unis, la farine tout-usage ne permet pas d'obtenir de bons résultats et ne doit pas être utilisée avec cet appareil; il est donc important d'utiliser de la farine panifiable pour obtenir des miches à texture uniforme.

La farine panifiable est faite de blé dur et est riche en gluten, une matière protidique. Lorsqu'il est mélangé et pétri, le gluten s'étire et crée des bulles d'air, ce qui produit une miche légère à texture fine. L'élasticité et la robustesse du gluten font en sorte que ce genre de farine résiste particulièrement bien aux températures élevées, à la haute altitude et à la forte humidité.

La farine tout-usage canadienne se trouve facilement et a fait l'objet de très nombreux essais probants avec les recettes de ce livre. La farine panifiable canadienne produit également de bons résultats.

Les farines de blé entier et multicéréales contiennent le son et le germe du grain. Quoique riches en fibres, ces farines renferment moins de gluten que la farine panifiable. La farine de seigle ne contient pas de gluten; c'est pourquoi il faut la combiner avec d'autres farines. Les farines de blé entier, multicéréales et de seigle produisent généralement des miches plus courtes et plus denses. Les farines de blé varient beaucoup selon la marque et le pays. Nos recettes ont été créées et testées avec succès à l'aide des marques de farine en vente à l'échelle du pays.

Gras

Le beurre, la margarine et le shortening végétal sont souvent interchangeables dans les recettes de pain. Ces corps gras rendent le pain plus savoureux et plus tendre. Le pain français doit sa texture et sa croûte uniques à l'absence de corps gras dans la recette. Les pains qui renferment des corps gras demeurent cependant frais plus longtemps. Les corps gras utilisés doivent être à la température ambiante. (S'ils sont directement sortis du réfrigérateur, les couper en petits morceaux pour qu'ils se mélangent plus facilement.) Ne pas remplacer

le shortening, le beurre ou la margarine par de l'huile végétale.

Sel

Utilisé en très petites quantités, le sel rehausse la saveur et régule l'action de la levure, ce qui permet à la pâte de lever uniformément. Modifier la quantité de sel indiquée dans une recette pourra rendre le pain plus court et plus collant. En haute altitude, il peut être nécessaire d'ajouter plus de sel pour améliorer les résultats; il ne faut toutefois pas oublier que l'excès de sel pourra empêcher le pain de lever.

Liquides

Le lait (entier, à 1 % ou à 2 % de matières grasses, écrémé), le babeurre, le lait en poudre reconstitué et l'eau sont les liquides les plus couramment employés dans les recettes de pain. Le lait permet d'obtenir une croûte tendre et une mie veloutée. Si votre recette demande d'utiliser du lait en poudre, mais que vous préférez utiliser du lait frais, remplacer simplement le lait en poudre et l'eau par le lait frais. L'eau permet d'obtenir une croûte plus croustillante.

Édulcorants

Les édulcorants naturels, par exemple le sucre blanc, la cassonade, le miel et la mélasse, favorisent l'action de la levure en aidant le processus de fermentation. Le sucre sert à alimenter la levure. Sans sucre, la levure ne sera pas activée et le pain ne lèvera pas. L'équilibre entre le sucre, le sel et la levure constitue un élément très important pour réussir le pain. Les édulcorants rehaussent aussi la saveur du pain et la cuisson dorée de la croûte. Ne pas remplacer le sucre par du sucre à glacer ou des édulcorants artificiels dans les recettes existantes, car la levure n'y réagira pas correctement.

Levure

La levure se compose de champignons sensibles à la chaleur qui se nourrissent du sucre contenu dans la pâte. Si la chaleur est trop élevée, la levure ne survivra pas; si la chaleur est trop basse, l'action de la levure sera ralentie. Vérifier la date d'expiration pour s'assurer que la levure n'est pas expirée. (La date d'expiration doit être d'au moins 6 mois ultérieure à la date d'utilisation.) Les recettes de ce livre ont été essayées avec de la levure pour machine à pain.

En haute altitude (plus de 915 mètres/3000 pieds), la pâte a tendance à lever plus rapidement en raison de la pression atmosphérique réduite. La quantité de levure requise est donc plus petite. Pour en savoir davantage sur les guides de cuisson en haute altitude, communiquer avec:

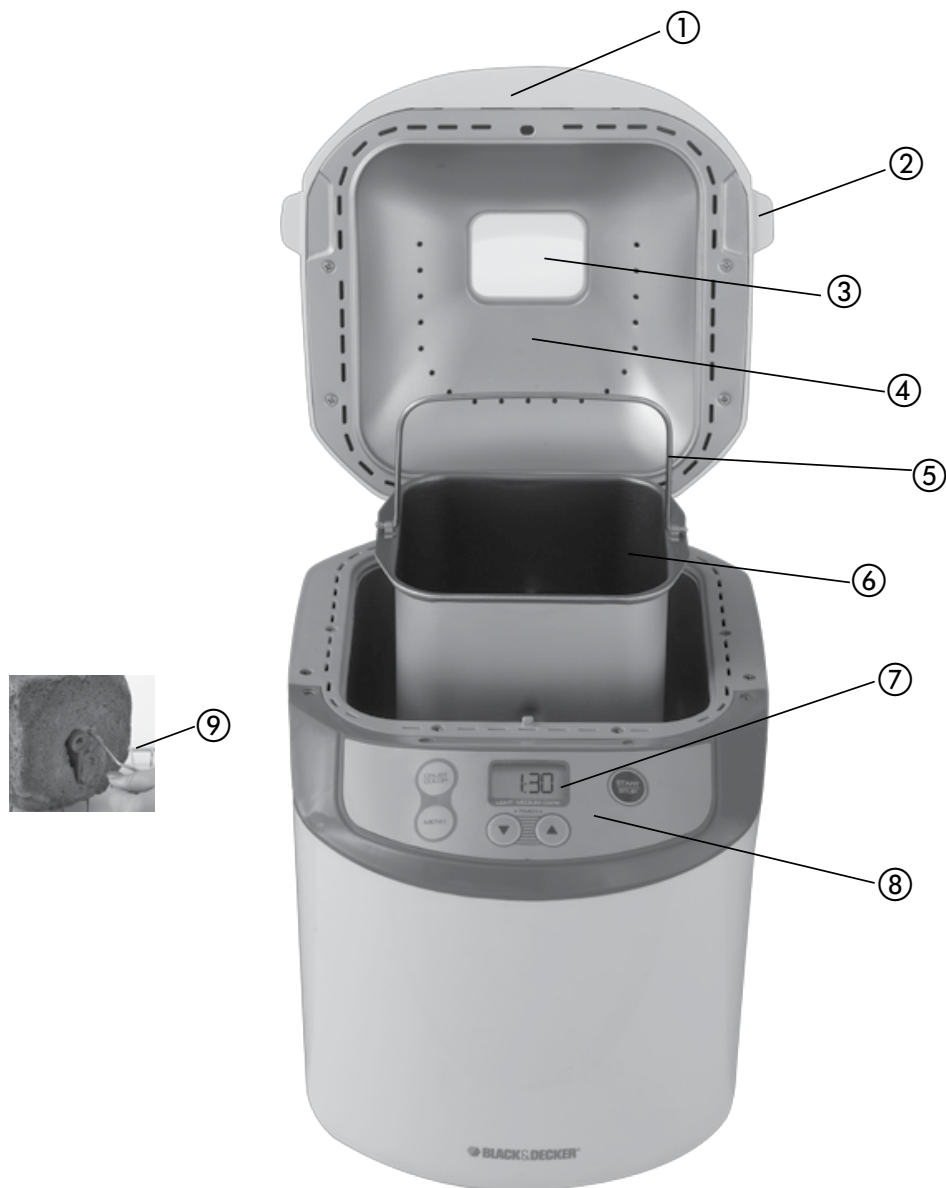
Colorado Cooperative Extension Resource Center

Numéro sans frais : 877 692-9358

Courriel : CERC@vines.colostate.edu

Site Web : www.ext.colostate.edu/depts/coopext

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



FRANÇAIS

1. Couvercle
2. Poignée du couvercle (une de chaque côté)
3. Hublot
4. Évent à vapeur (non montré)
5. Poignée métallique
- † 6. Moule à pain antiadhésif (pièce n° BK1015-01) (non montré)
7. Afficheur numérique
8. Panneau de commande
- † 9. Accessoire de pétrissage (pièce n° BK1015-02) (non montré)
- † 10. Tasse à mesurer (pièce n° BK1015-03) (non montrée)
- † 11. Cuillère à mesurer (pièce n° BK1015-04) (non montrée)

Note: e symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

Panneau de commande

1. Afficheur numérique:

L'afficheur montre l'information suivante: le numéro de chaque programme choisi (de 1 à 9), accompagné du temps de cuisson préprogrammé; la couleur de la croûte (pâle, moyenne ou foncée);

le décompte en minutes de la durée restante du programme choisi.

2. Bouton CRUST COLOR (COULEUR DE LA CROÛTE):

Vous permet de choisir la couleur de croûte que vous préférez, soit pâle (Light), moyenne (Medium) ou foncée (Dark).

3. Bouton START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT):

Appuyer sur ce bouton pour commencer le cycle et afficher le temps de cuisson total du pain. Pour annuler le cycle, maintenir ce bouton enfoncé pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. L'appareil émet un bip pour indiquer qu'il s'est arrêté.

Important : Ne pas appuyer sur le bouton d'arrêt lorsque vous vérifiez la progression du pain, car cela annulera le cycle. Si le cycle est annulé, vous devrez recommencer.

4. Bouton MENU:

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner le cycle de cuisson voulu. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

5. Boutons de la minuterie:

Appuyer sur ces boutons pour régler la cuisson à retardement (délai de jusqu'à 13 heures). Par exemple, vous pouvez régler la minuterie de façon à ce que le pain soit prêt pour le souper ou à votre lever le matin. Pour la régler, sélectionner la durée qui doit s'écouler avant que le pain soit cuit. Par exemple, s'il est 20 h et que vous voulez que le pain soit prêt à 7 h le lendemain, régler la minuterie à 11 heures.

Vous pouvez aussi utiliser ces boutons pour ajuster la durée du cycle. Le réglage se fait vers le haut ou vers le bas par intervalles de 10 minutes. Le réglage doit être effectué avant que l'appareil commence à fonctionner.

RÉGLAGE DU PROGRAMME	MENU # AFFICHÉE	SOUDE OU PROCESS HEURE AFFICHÉE	DESCRIPTION
Basic (PAIN DE BASE)	1	3:20	Utilisez ce réglage pour la plupart des recettes qui utilisent de la farine blanche.
French (FRANÇAIS)	2	3:36	Pains Bakes qui ont une croûte croustillante et une texture légère. Recettes n'incluent généralement pas de beurre, de margarine ou de lait.
Whole Wheat (PAIN DE BLÉ ENTIER)	3	3:53	Cuire des pains avec un mélange de farines de froment et de blanc ensemble.
Sweet (SUCRÉ)	4	3:22	Bakes pains qui contiennent des œufs et la teneur en sucre plus élevée.
Rapid White (BLANC RAPIDE)	5	:58	Mixes, pétrit et cuit pains en moins de 1 heure total.
Gluten Free (SANS GLUTEN)	6	2:10	Utilisé pour gluten recettes libres.
Dough (PÂTE)	7	1:30	Préparer la pâte qui peut être utilisé pour les rouleaux, café gâteaux, pizzas et autres pains façonnés augmenté et cuit dans un four conventionnel.
Jam (CONFITURE)	8	1:05	Préparer des confitures, chutneys, confitures, ketchup et des conserves de fruits et légumes frais.
Cuire (CUISSON)	9	1:00	Utilisé pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 10 minutes

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

1. Suivre les instructions suivantes : Toujours commencer par les ingrédients liquides. Ajouter ensuite les ingrédients secs, et terminer par la levure. Faire un petit creux au centre de la farine et ajouter la levure à cet endroit.

Cela est particulièrement important quand vous utilisez la fonction de cuisson à retardement, afin d'éviter d'activer la levure trop tôt.

2. Mesurer soigneusement : Utiliser les accessoires de mesure appropriés et mesurer soigneusement. La tasse à mesurer incluse ne doit être utilisée que pour les ingrédients secs. Ajouter les ingrédients secs à la cuillère dans la tasse à mesurer et utiliser le rebord droit d'une spatule en métal ou le dos d'un couteau pour obtenir une mesure arasée. Mesurer les liquides dans une tasse à mesurer en verre ou en plastique conçue pour les liquides. Utiliser des cuillères à mesurer pour ingrédients secs et liquides. Utiliser une spatule en métal ou le dos d'un couteau pour obtenir une mesure arasée.
3. Conserver la fraîcheur : Utiliser des ingrédients frais à la température ambiante. Au Canada, utiliser de la farine tout-usage ou panifiable; aux États-Unis, utiliser de la farine panifiable. Utiliser de la levure dont la date d'expiration est située au moins 6 mois dans le futur. Éviter d'utiliser des ingrédients périssables (tels que du lait, des œufs et du fromage) lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à retardement.
4. Préparer une pâte parfaite : Par temps très humide, il peut être nécessaire d'ajouter un peu plus de farine. Vérifier le pain vers la fin du premier cycle de levage. S'il semble collant, ajouter 15 ou 30 ml (1 ou 2 c. à table) lors du deuxième cycle de pétrissage, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse. Si le pain semble très sec ou cogne durant le cycle de pétrissage, l'asperger d'eau à la température ambiante dans le bol, 5 ml (1 c. à thé) à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse.
5. Vérifier la progression, mais sans ouvrir le couvercle : Le hublot du couvercle vous permet de suivre la progression. Ne pas ouvrir le couvercle durant le levage et la cuisson. Durant le malaxage initial, vous pouvez ouvrir le couvercle pour mélanger avec une spatule en caoutchouc les ingrédients qui collent aux parois du moule à pain ou que vous ajoutez au bip « d'ajout d'ingrédients ».
6. Faire preuve de patience : Attendre au moins 20 minutes avant de trancher du pain fraîchement cuit; il sera encore délicieusement chaud, mais plus facile à trancher. Si vous aimez les croûtes croustillantes, enlever le pain dès la fin du cycle de cuisson. Avant de faire une autre miche de pain, laisser l'appareil refroidir complètement.
7. Congeler le pain pour consommation ultérieure : Pour congeler du pain fraîchement cuit, le laisser refroidir complètement sur une grille. Emballer le pain hermétiquement dans du plastique et fermer avec une attache métallique. Pour servir, retirer de l'emballage, l'envelopper de serviettes de papier et le faire décongeler au micro-ondes. Pour recréer la saveur du pain fraîchement cuit, faire réchauffer au four.

8. Ajouter des ingrédients : Toutes les fonctions, sauf la cuisson rapide, permettent d'ajouter des ingrédients tels que des fruits secs et des noix. L'appareil émet un bip juste avant la fin du pétrissage, soit environ 30 minutes après le début du cycle.
9. Éviter la cuisson à retardement dans les cas suivants : La fonction de cuisson à retardement ne peut pas être utilisée pour le réglage RAPID (RAPIDE), les pains rapides ou le réglage DOUGH (PÂTE). Elle n'est pas recommandée pour la préparation de pains à grains entiers ou de conserves de fruits.
10. Vérifier la température de l'eau : Pour la plupart des pains, utiliser de l'eau entre 26 °C et 32 °C (80 °F et 90 °F); pour les pains à cuisson rapide, utiliser de l'eau entre 43 °C et 48 °C (110 °F et 120 °F).
11. Voici quelques solutions utiles :
Si le pain :
 - est trop foncé, sélectionner une croûte plus pâle;
 - est trop pâle, sélectionner une croûte plus foncée;
 - a une texture grossière, veiller à ajouter du sel;
 - a une texture trop lourde, utiliser moins de farine (réduite de 15 ml/1 c. à table à la fois);
 - n'a pas assez levé, utiliser moins de farine ou plus de levure, ou de l'eau pas trop chaude; vérifier également la date d'expiration de la levure;
 - a trop levé, essayer d'utiliser moins de levure (1,25 ml (1/4 c. à thé) à la fois);
 - est creusé au centre, la pâte est mouillée, la farine n'est pas assez forte ou l'appareil était trop rempli.

PANNE DE COURANT

Alimentation de secours de 7 minutes

La machine à pain comporte une fonction d'alimentation de secours de 7 minutes. En cas de panne d'électricité, la mémoire conserve le cycle choisi pendant jusqu'à 60 minutes. Si le courant est rétabli à l'intérieur de ce délai, la cuisson du pain reprend là où elle s'était arrêtée.

Si la machine à pain n'est plus alimentée en électricité durant plus de 7 minutes et que la pâte à pain qu'elle contient renferme des produits laitiers, des aliments périssables ou de la viande, vous devriez jeter la pâte et la recommencer avec des ingrédients frais, par mesure de santé et d'hygiène. Si la machine à pain contenait des ingrédients non périssables, vous pouvez essayer de la redémarrer au début du cycle. Cela ne produit toutefois pas toujours une miche de pain acceptable.

Si vous ne savez pas quand la panne est survenue, enlever la boule de pâte du moule à pain et la placer dans un moule de cuisson qui va au four. Laisser doubler de volume et faire cuire dans un four préchauffé (177 °C/350 °F) de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. Une fois bien cuite, la miche de pain sonne creux lorsque vous en tapotez le dessus. Cette méthode ne produit toutefois pas toujours une miche de pain acceptable. Si le pain avait commencé à cuire au moment où la panne est survenue, vous devez recommencer avec de nouveaux ingrédients.

Important : Le dispositif d'alimentation de secours ne protège pas contre les surtensions. En cas de surtensions fréquentes, veuillez utiliser un limiteur de surtension.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Pour en savoir davantage au sujet de votre nouvelle machine à pain, visiter le www.blackanddeckerappliances.com
- La machine à pain est partiellement assemblée dans la boîte.
- Enlever les pièces amovibles.

1 Enlever le moule à pain

Ouvrir le couvercle à l'aide des poignées du couvercle. Saisir les parois du moule à pain et faire tourner celui-ci vers la gauche. Tirer bien droit sur la poignée du moule à pain pour soulever et retirer celui-ci.

- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE à la page 14 du présent guide. Ce nettoyage permettra d'éliminer toutes les traces de poussière et les résidus laissés au moment de la fabrication et de l'expédition.
- Placer sur un comptoir sec et de niveau. Vérifier qu'il y a assez de place au-dessus de l'appareil pour que vous puissiez ouvrir le couvercle.

2 Fixer le disque de malaxage

- Aligner le côté plat du trou situé dans le disque de malaxage avec le côté plat de la tige d'entraînement.
- Insérer doucement le disque de malaxage sur la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il soit solidement en place.

UNE FOIS LA MACHINE À PAIN PRÊTE POUR LA CUISSON

Remarque : Vous pouvez sélectionner l'une des recettes et suivre les instructions particulières fournies aux pages 15 à 20.

Ajout des ingrédients dans le moule à pain

- Pour mesurer les liquides, employer une tasse à mesurer transparente en verre ou en plastique et vérifier la mesure à la hauteur des yeux.
- Pour mesurer les ingrédients secs, employer des tasses ou des cuillères à mesurer standards pour ingrédients secs et utiliser le rebord droit d'un couteau ou d'une spatule en métal pour obtenir une mesure arasée.
- Ajouter les ingrédients à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients selon l'ordre indiqué : d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs, et enfin la levure (toujours en dernier).
- Sur le dessus des ingrédients secs, pratiquer un petit renforcement avec l'arrière d'une cuillère ou votre doigt, puis y ajouter la levure. Ne pas laisser la levure venir en contact avec le liquide qui se trouve en dessous. Cela est particulièrement important pendant le cycle de cuisson.

1 Insérer le moule à pain

- Placer le moule à pain dans l'appareil, en position diagonale gauche comme il est illustré.
- Tourner le moule à pain vers la droite jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Rabattre la poignée.
- Fermer le couvercle et brancher l'appareil dans une prise électrique. L'appareil émet des bips et le réglage du programme peut commencer.

1 Le programme de base (BASIC) s'affiche comme réglage par défaut.

2 Sélectionner les réglages

- Sélectionner le réglage de programme approprié selon les instructions figurant dans la recette.

Remarque : Si vous sélectionnez un programme erroné, vous devrez effectuer les réglages restants du programme, puis recommencer pour sélectionner le bon programme.

- Appuyer sur le bouton pour sélectionner la croûte voulue, soit pâle (Light), moyenne (Medium) ou foncée (Dark). La ligne au bas de l'afficheur passe à la sélection suivante chaque fois que vous appuyez sur la touche.

3 Démarrer le cycle de pétrissage/cuisson

- Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE). Le hublot vous permet de voir la progression du pain au fur et à mesure qu'il est malaxé, pétri et cuit. Si la recette indique d'ajouter des ingrédients au pain, attendre que l'appareil émette un bip vers la fin du cycle de pétrissage (environ 30 minutes après le début du programme).
- Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un bip.
- Enfiler des gants de cuisine, ouvrir le couvercle, puis tourner le moule à pain vers la droite et l'enlever doucement en le soulevant bien droit.

Mise en garde : Ne pas tourner ni secouer le moule à pain lorsque vous l'enlevez. Si le moule à pain est tordu, le détecteur de température pourra ne pas fonctionner correctement.

Remarque : Le dessous du moule à pain est très chaud. Pour ne pas brûler le dessus du comptoir, placer le moule à pain sur une grille ou le déposer sur le côté.

- Mettre le moule à pain à l'envers sur une grille et l'agiter pour retirer le pain. Au besoin, insérer soigneusement une spatule antiadhésive le long des parois du moule pour dégager le pain.

Important : Les ustensiles en métal peuvent égratigner le revêtement antiadhésif.

- Débrancher l'appareil.
- Placer le pain à l'endroit et le laisser refroidir environ 20 minutes avant de le trancher.

Important : La machine à pain ne pourra fonctionner de nouveau qu'une fois refroidie.

- Si le disque de malaxage est resté coincé dans le pain, laisser celui-ci

refroidir. Placer le pain sur le côté et retirer le disque de malaxage; il pourra être nécessaire d'utiliser un couteau à légumes pour le dégager du pain.

Veiller à ne pas égratigner le revêtement antiadhésif du disque de malaxage.

Mise en garde : Le moule à pain devient très chaud. Pour ne pas brûler le dessus du comptoir, placer le moule à pain sur une grille une fois le pain enlevé.

VÉRIFICATION DE LA CONSISTANCE DE LA PÂTE

Même si la machine à pain malaxera, pétrira et cuira le pain automatiquement, lorsque vous faites du pain à partir de zéro, il est recommandé que vous sachiez reconnaître l'état de la pâte. Le rapport farine-liquide est le facteur le plus important pour toute recette de pain, et aussi le plus facile à corriger. De 5 à 8 minutes après le début du 2e cycle de pétrissage (Knead 2), ouvrir la machine à pain pour vérifier la consistance de la pâte.

La pâte doit former une boule souple et collante (à la manière de ruban adhésif). Si elle est trop sèche, ajouter 15 ml (1 c. à table) de liquide à la fois. Si elle est trop mouillée, ajouter 15 ml (1 c. à table) de farine à la fois.

FONCTIONS SPÉCIALES

FONCTION DE GARDE-AU-CHAUD

La fonction de garde-au-chaud démarre automatiquement une fois le cycle de cuisson terminé. Le pain peut être gardé au chaud pendant un maximum d'une heure. Après une heure, enlever le pain en suivant les instructions de la section 3, DÉMARRER LE CYCLE DE PÉTRISSAGE/CUISSON.

Remarque : La croûte ramollit si le pain demeure dans l'appareil.

Remarque : La fonction de garde-au-chaud ne fonctionne pas avec les cycles suivants :

- JAM (CONFITURE)
- DOUGH (PÂTE)
- BAKE (CUISSON)

Pour utiliser les boutons de la minuterie

- Mettre les ingrédients de la recette dans le moule à pain.
- Sélectionner vos réglages.
- Augmenter ou réduire la durée de cuisson préprogrammée.

Conseil: Pour faire avancer la durée plus rapidement, maintenir les boutons enfoncés.

TRANCHAGE ET CONSERVATION DU PAIN

Pour des résultats optimaux, placer le pain sur une grille et le laisser refroidir au moins 20 minutes avant de le trancher. Utiliser un couteau dentelé ou électrique pour obtenir des tranches uniformes.

Emballer le pain inutilisé très hermétiquement (dans un sac de plastique ou un contenant de plastique hermétiques) à la température ambiante; le pain se conservera jusqu'à 3 jours. Pour une période de conservation plus longue (jusqu'à 1 mois), placer au congélateur le pain emballé très hermétiquement.

Comme le pain maison ne renferme pas d'agents de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus vite. Les restants de pain ou le pain légèrement durci peuvent être coupés en cubes de 1,25 cm (1/2 po) ou de 2,5 cm (1 po) et utilisés pour faire des croûtons, de la farce ou du pouding de pain perdu.

Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Saisir le disque de malaxage et le soulever bien droit pour l'enlever. Si vous avez de la difficulté à enlever le disque de malaxage, verser de l'eau chaude dans le moule à pain et laisser reposer de 10 à 15 minutes pour rendre le disque plus facile à enlever.
3. Laver le moule à pain et le disque de malaxage dans l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Important : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer le moule à pain ou le disque de malaxage. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

4. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge humide. Ne pas immerger dans l'eau ou dans un autre liquide.

RANGEMENT

1. S'assurer que l'appareil est débranché, propre et sec.
2. Ranger l'appareil avec le couvercle fermé.
3. Ne pas placer d'objets lourds sur le couvercle.

RECETTES

RÉGLAGE DU PROGRAMME : 1, BASIC (PAIN DE BASE)

PAIN BLANC MULTIGRAINS

240 ml (1 tasse) plus 22,5 ml (1 1/2 c. à table) d'eau (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

22,5 ml (1 1/2 c. à table) d'huile d'olive

45 ml (3 c. à table) de sucre

30 ml (2 c. à table) de lait en poudre

45 ml (3 c. à table) de graines de tournesol

10 ml (2 c. à thé) de graines de lin

10 ml (2 c. à thé) de graines de sésame noir

10 ml (2 c. à thé) de graines de sésame

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de graines de pavot

5 ml (1 c. à thé) de sel

120 ml (1/2 tasse) de farine de blé entier

660 ml (2 3/4 tasses) de farine panifiable

8,75 ml (1 3/4 c. à thé) de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
3. Sélectionner le réglage WHITE (BLANC) et la couleur de croûte voulue.
4. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
5. Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
6. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et retirer soigneusement le pain du moule. (Si le disque de malaxage est demeuré dans le pain, l'enlever une fois le pain refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 2, FRENCH (FRANÇAIS)

PAIN FRANÇAIS AUX FINES HERBES

240 ml (1 tasse) d'eau (43 à 48 °C/110 à 120 °F)

10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive

10 ml (2 c. à thé) d'oignon émincé déshydraté

15 ml (1 c. à table) de persil frais, haché

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'ail émincé

30 ml (1 c. à table) de sucre

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre à l'ail

840 ml (3 1/2 tasses) de farine panifiable

5 ml (1 c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
3. Sélectionner le réglage FRENCH (FRANÇAIS) et la couleur de la croûte.
4. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
5. Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
6. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et retirer soigneusement le pain du moule. (Si le disque de malaxage est demeuré dans le pain, l'enlever une fois le pain refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 3, WHOLE WHEAT (PAIN DE BLÉ ENTIER)

PAIN DE BLÉ ENTIER AUX CANNEBERGES

240 ml (1 tasse) d'eau (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

30 ml (2 c. à table) de beurre non salé ou de margarine non salée, en morceaux

20 ml (4 c. à thé) de miel

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de zeste d'orange râpé

5 ml (1 c. à thé) de sel

300 ml (1 1/4 tasse) de farine de blé entier

5 ml (1 c. à thé) de gluten de froment élastique (facultatif)

660 ml (2 3/4 tasses) de farine panifiable

10 ml (2 c. à thé) de levure pour machine à pain

180 ml (3/4 tasse) de canneberges séchées ou d'abricot séchés, hachés

1. Mesurer les ingrédients, sauf les canneberges, et les ajouter au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
 2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
 3. Sélectionner le réglage WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER) et la couleur de la croûte.
 4. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
 5. Ajouter les canneberges au bip « d'ajout d'ingrédients ».
- Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
6. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et retirer soigneusement le pain du moule. (Si le disque de malaxage est demeuré dans le pain, l'enlever une fois le pain refroidi.)
 7. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 4, SWEET (SUCRÉ)

PAIN AUX CERISES ET À L'ORANGE

1 œuf de calibre gros, à la température ambiante

Eau (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

30 ml (2 c. à table) de sucre

30 ml (2 c. à table) de lait écrémé en poudre

120 ml (1/2 tasse) de cerises ou canneberges séchées

5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange séché

5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

6,25 ml (1 1/4 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine, en morceaux

840 ml (3 1/2 tasses) de farine panifiable

6,25 ml (1 1/4 c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

120 ml (1/2 tasse) de pacanes ou de noix de Grenoble, hachées

1. Mettre l'œuf dans la tasse à mesurer; ajouter de l'eau pour compléter la mesure à 360 ml (1 1/2 tasse).
2. Mesurer les ingrédients, sauf les pacanes, et les ajouter au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
3. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; mettre les noix dans le distributeur. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
4. Sélectionner le réglage SWEET (SUCRÉ) et la couleur de croûte voulue.
5. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
6. Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
7. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et retirer soigneusement le pain du moule. (Si le disque de malaxage est demeuré dans le pain, l'enlever une fois le pain refroidi.)
8. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).
9. Si vous le désirez, saupoudrer du sucre à glacer et des noix hachées sur la miche.

Réglage du programme : 5, RAPID WHITE (BLANC RAPIDE)

PAIN À L'AVOINE

360 ml (1 1/2 tasse) de babeurre (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

180 ml (3/4 tasse) d'eau (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

30 ml (2 c. à table) de beurre non salé ou de margarine non salée, en morceaux

30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable (et non de sirop à crêpes)

240 ml (1 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide ou à l'ancienne

5 ml (1 c. à thé) de sel

960 ml (4 tasses) de farine panifiable

20 ml (4 c. à thé) de gluten de froment élastique

17,5 ml (3 1/2 c. à thé) de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
3. Sélectionner le réglage RAPID WHITE (BLANC RAPIDE) et la couleur de croûte voulue.
4. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
5. Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
6. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et retirer soigneusement le pain du moule. (Si le disque de malaxage est demeuré dans le pain, l'enlever une fois le pain refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir (au moins 20 minutes).

Réglage du programme : 6, GLUTEN FREE (SANS GLUTEN)

PAIN SANS GLUTEN AU BABEURRE

300 ml (1 1/4 tasse) d'eau (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

3 œufs de calibre gros, à la température ambiante

180 ml (1/4 tasse) de beurre ou de margarine

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre

480 ml (2 tasses) de farine de riz blanc

120 ml (1/2 tasse) de farine de pomme de terre

120 ml (1/2 tasse) de farine de tapioca

60 ml (1/4 tasse) de babeurre en poudre

60 ml (1/4 tasse) de sucre

60 ml (1/4 tasse) d'oignon vert, haché

17,5 ml (3 1/2 c. à thé) de gomme xanthane

15 ml (1 c. à table) d'aneth frais, haché

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel

11,25 ml (2 1/4 c. à thé) de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter au moule selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
3. Sélectionner le réglage GLUTEN FREE (SANS GLUTEN) et la grosseur du pain appropriée (910 g/2 lb).
4. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).

5. Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
6. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et retirer soigneusement le pain du moule. (Si le disque de malaxage est demeuré dans le pain, l'enlever une fois le pain refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille au moins 20 minutes.

Réglage du programme : 7, DOUGH (PÂTE)

PETITS PAINS

60 ml (1/4 tasse) de lait (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

60 ml + 30 ml (1/4 tasse + 2 c. à table) d'eau (26 à 32 °C/80 à 90 °F)

1 œuf de calibre gros, à la température ambiante

60 ml (1/4 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine en petits morceaux

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

600 ml (2 1/2 tasses) de farine panifiable

11,25 ml (2 1/4 c. à thé) de levure sèche active ou de levure pour machine à pain

1. Mesurer les ingrédients et les ajouter au moule à pain selon l'ordre dans lequel ils sont mentionnés.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil; fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
3. Sélectionner le réglage DOUGH (PÂTE).
4. Appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
5. Le signal de fin retentira une fois le pain cuit.
6. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et mettre la pâte sur une surface légèrement enfarinée.
7. Placer un grand bol à mélanger à l'envers par-dessus la pâte et laisser reposer 10 minutes.
8. Façonner la pâte dans la forme de petits pains voulue, par exemple en tresse, en demi-lune ou en feuille de trèfle.
9. Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 30 minutes).
10. Cuire à 190 °C (375 °F) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brun doré.

Remarque: Si vous le désirez, badigeonner de beurre fondu ou d'œuf battu et saupoudrer de graines de sésame, de pavot ou de fenouil.

Variante – Roulés à la cannelle :

1. Sur une surface légèrement enfarinée, rouler la pâte en un rectangle de 23 x 35 cm (9 x 14 po).
2. Badigeonner d'environ 30 ml (2 c. à table) de beurre fondu. Saupoudrer d'un mélange composé de 45 ml (3 c. à table) de sucre et de 45 ml (3 c. à table) de cannelle moulue. Garnir de 60 ml (1/4 tasse) de raisins secs.

3. Enrouler à la manière d'un gâteau roulé, en commençant par le rebord le plus large.
4. Couper en tranches de 2,5 cm (1 po) et disposer les tranches dans un moule de 23 x 30 cm (9 x 12 po).
5. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublé (environ 45 minutes).
6. Cuire à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les roulés soient dorés.
7. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

Réglage du programme : 8, JAM (CONFITURE)

CHUTNEY AUX POMMES ET AU CARI

600 ml (2 1/2 tasses) de pommes hachées finement

180 ml (3/4 tasse) de sucre

1 jalapeño, épépiné et coupé en cubes

10 ml (2 c. à thé) de gingembre frais, émincé

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de cari

30 ml (2 c. à table) de jus de pomme

1 paquet (50 g/1,75 oz) de pectine en poudre

1. Dans l'ordre indiqué, mesurer les ingrédients et les ajouter au moule à pain.
2. Insérer le moule à pain solidement dans l'appareil. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant murale.
3. Sélectionner le réglage JAM (CONFITURE) et appuyer sur le bouton START (DÉMARRAGE).
4. Le signal de fin retentira une fois le chutney prêt.
5. En utilisant des poignées pour le four, enlever le moule à pain de l'appareil et laisser refroidir sur une grille. Verser le chutney soigneusement dans des bocal propres.
6. Mettre au réfrigérateur pour que le chutney prenne.
7. Le chutney se conservera au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines.

Réglage du programme : 9, BAKE (CUISSON)

Utiliser ce réglage pour augmenter la durée de cuisson par tranche de 10 minutes, de 60 à 90 minutes.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía


Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

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

Made in People's Republic of China Fabriqué en République populaire de Chine
Printed in People's Republic of China Imprimé en République populaire de Chine

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

Argentina

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A.
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por
Rayovac de México SA de C.V:
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code / Le Code de date

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.

Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.

C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V

KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.

Estado de México.

C.P. 54940

México

Tel: (55) 5831-7070

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

450 W 120 V[~] 60 Hz



Applica Consumer Products, Inc.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine