

CURTIS STONE



BREAD MAKER ROBOT-BOULANGER

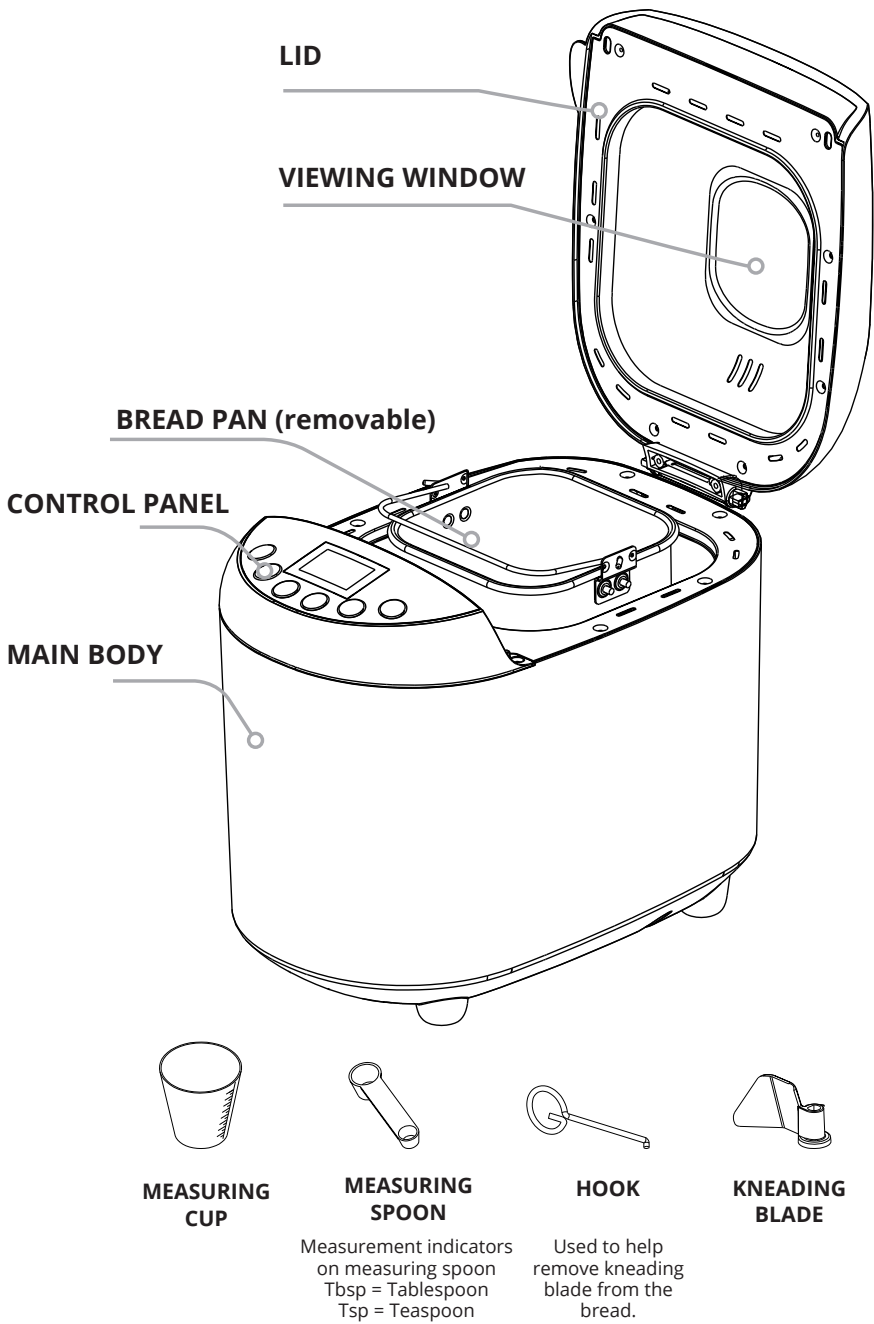
USAGE INSTRUCTIONS AND RECIPES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

IMPORTANT SAFEGUARDS

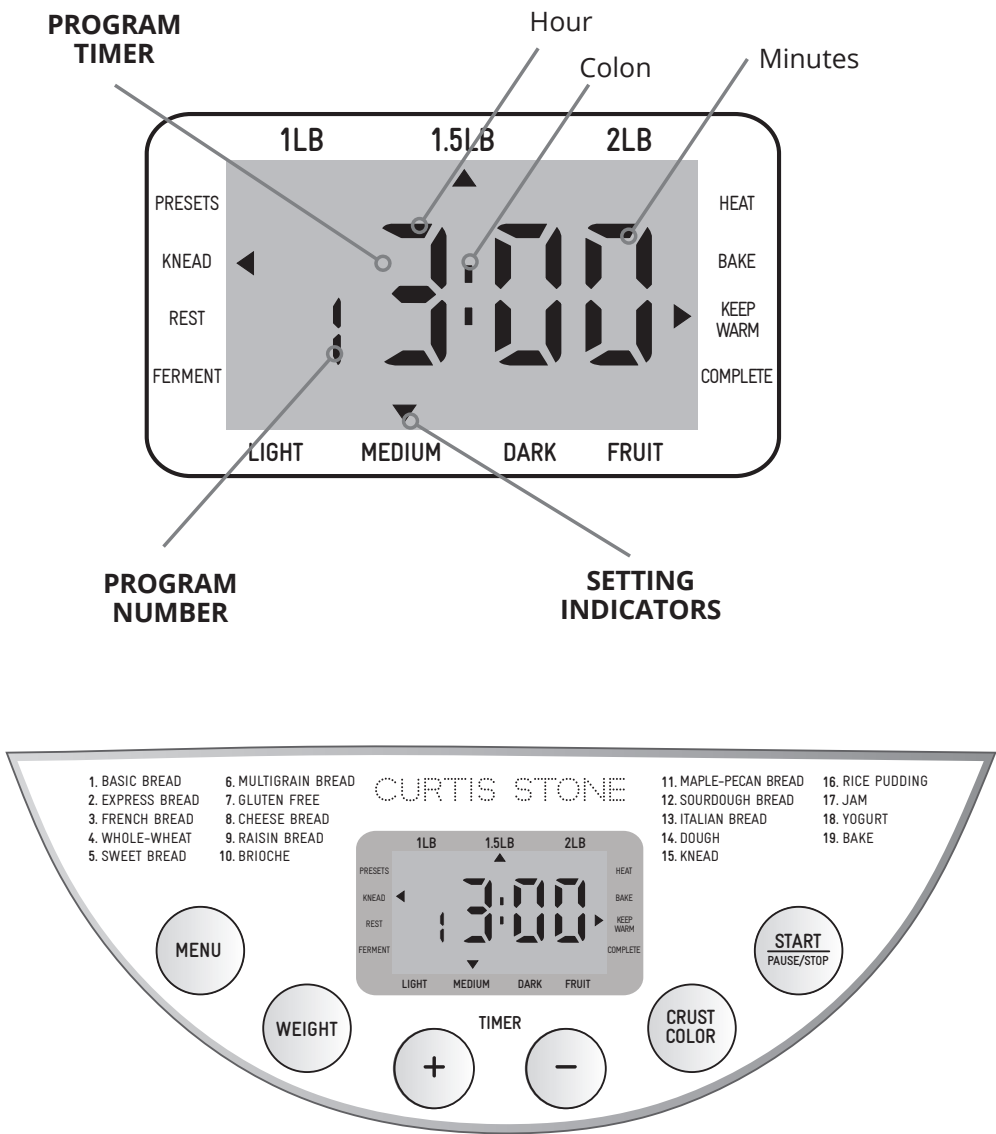
BEFORE USING THE ELECTRICAL APPLIANCE, THE FOLLOWING BASIC PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED:

1. Read all and save these instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
6. Do not put hand inside cooking chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
7. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or bread maker in water or other liquid.
8. Unplug from outlet when not in use and cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, or before cleaning the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors for household use only.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Never switch ON the appliance without bread pan properly in place and bread pan filled with ingredients.
16. Never beat the Bread Pan on the top or edge to remove the bread; this may damage the Bread Pan.
17. Before disconnecting the power, stop the bread maker then remove plug from wall outlet.
18. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
19. Do not operate the appliance for other than intended use.
20. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

PARTS AND ACCESSORIES



CONTROL PANEL



FUNCTIONS

START / PAUSE STOP button

START: Press the START button once to start a program. The indicator will light up, the colon in the time display begins to flash and the program will start. All other buttons will become inactive except the START button after a program has begun.

PAUSE: Pressing the START button while a program is running will pause the program. If no other selection is made within 3 minutes, the program will continue processing until the program is completed.

STOP: Press the START button for 3 seconds to cancel a program, a beep will be heard, which means that the program has finished or stopped.

MENU button

Press the menu button to cycle through the program numbers until your desired program number is displayed on the LCD panel. There are 19 programs to choose from: Basic Bread, Express Bread, French Bread, Whole-Wheat Bread, Sweet Bread, Multigrain Bread, Gluten Free, Cheese Bread, Raisin Bread, Brioche, Maple-Pecan Bread, Sourdough Bread, Italian Bread, Dough, Knead, Rice Pudding, Jam, Yogurt, Bake.

CRUST COLOR button

Press CRUST COLOR button to select your desired setting: Light, Medium, or Dark crust. CRUST COLOR is only adjustable for programs 1-10, 13 and 19.

WEIGHT button

Press the WEIGHT button to choose your desired gross weight (1 LB, 1.5 LB, 2 LB). WEIGHT is only adjustable for programs 1 - 10

TIMER (“+ or –”)

Use delay TIMER feature to start the bread maker at a later time. Press “+ or –” buttons to increase or decrease the delayed time by 10-minute increments. The maximum delayed completion time is 15 hours. Which includes the delay time and bread making program time. Note program 8 has 16 hours delay time. Delay TIMER is only adjustable for programs 1-4, 6-14 and 18. The TIMER “+ or –” are also used to select the processing time for programs 15 and 19. All other programs include a predetermined processing time.

Notes:

- Set the delay TIMER after selecting program MENU, WEIGHT, and CRUST COLOR.
- Do not use the delay TIMER function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.
- You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the “+ or –”. Please note the delay time includes the baking time of program. After baking program is complete, the bread maker will shift to the Keep Warm setting for 1 hour.

FRUIT CYCLE

When the arrow on the LCD display moves to FRUIT cycle, the bread maker will beep 10 times during the kneading cycle. This will let you know when to lift the lid and add any additional ingredients, such as dried fruit, nuts, seeds, cheese and jalapeño chiles into the Bread Pan, if desired.

Note: Refer to each program recipe for the time when ingredients need to be added.

KEEP WARM

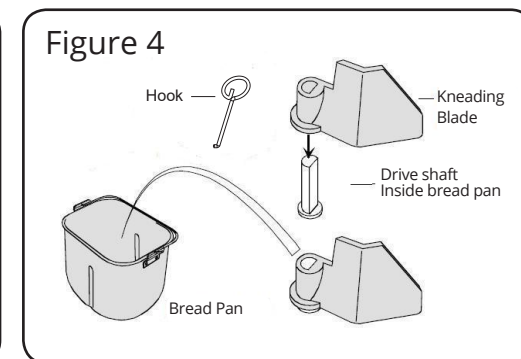
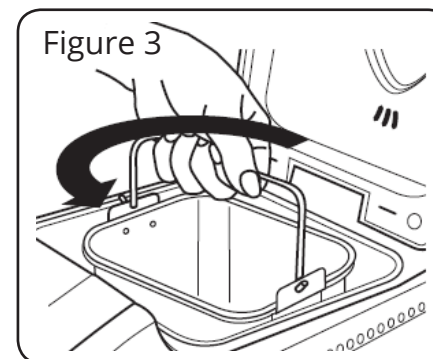
After baking program is complete, the bread machine will beep three times and shift to KEEP WARM setting for 1 hour. The timer on the LCD display will show "0:00". To cancel the Keep Warm process, press the START button for 3 seconds.

TIP: Remove bread from Bread Pan immediately after program is complete to prevent crust from becoming too dark.

PROGRAM MENU

- 1 - BASIC BREAD
- 2 - EXPRESS BREAD
- 3 - FRENCH BREAD
- 4 - WHOLE-WHEAT
- 5 - SWEET BREAD
- 6 - MULTIGRAIN BREAD
- 7 - GLUTEN FREE
- 8 - CHEESE BREAD
- 9 - RAISIN BREAD
- 10 - BRIOCHE
- 11 - MAPLE-PECAN BREAD

- 12 - SOURDOUGH BREAD
- 13 - ITALIAN BREAD
- 14 - DOUGH
- 15 - KNEAD
- 16 - RICE PUDDING
- 17 - JAM
- 18 - YOGURT
- 19 - BAKE



BEFORE FIRST USE

1. Clean all the parts according to "CLEANING AND MAINTENANCE".

Note: Do not use scouring pads or metal utensils in bread pan since they may damage the non-stick surface.

2. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all detachable parts again. The Bread Maker may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the Bread Maker has sufficient ventilation.
3. Dry all parts thoroughly before assembling and turning bread maker on.

USING YOUR BREAD MAKER

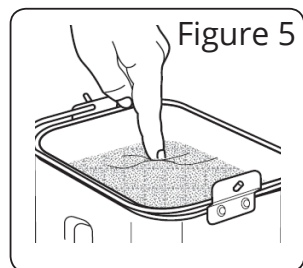
1. Using the handle on the Bread Pan, turn the Bread Pan counter-clockwise and then pull it out of the Bread Pan.

Note: It is highly recommended that the Bread Pan is filled with ingredients outside the bread maker so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.

2. Push the Kneading Blade onto the drive shaft inside the Bread Pan. (Figure 4)
3. Add the ingredients to the Bread Pan in order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour; and last the yeast.

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

NOTE: Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids. (Figure 5)



LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients

SECOND: Dry ingredients (Sugar, salt, Flour)

FIRST: Liquid ingredients

TIP: Pre-measure all ingredients, including add-ins (nuts, fruits), prior to beginning.

5. Place the Bread Pan into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid.

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

6. Plug in the bread maker. A beep will be heard and the LCD display will default to Program 1.
7. Press MENU button until your desired program is displayed.
8. Press the WEIGHT button to move the arrow to 1LB, 1.5LB, 2LB (WEIGHT is not selectable for programs 11 - 19).
9. Press the CRUST button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust (CRUST is not adjustable in programs 11, 12, 14 - 18).
10. If desired, set the delay TIMER button. Press + and - buttons to increase the program time shown on the LCD display. (This delay TIMER function is not selectable for programs 5, 15 - 17 and 19). Note: Do not use the feature when using dairy products and eggs. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

11. Press the START button once to start program. If delay TIMER was activated, Kneading Blade will not mix ingredients until program is set to begin.

12. If you have selected a program that needs to add ingredients such as dried fruits, nuts, seeds, cheese etc., the bread maker will beep 10 times during the Fruit Cycle to notify you when it's time to add the ingredients. (Refer to each program recipe for the time when ingredients need to be added). Open the lid and sprinkle the ingredients into the Bread Pan. Be very careful to make sure all the ingredients go into the Bread Pan only, then close the lid.

13. Once the program is complete, three beeps will be heard and the bread maker will begin the KEEP WARM setting for 1 hour. You can press START button for 3 seconds to stop the process and KEEP WARM setting will end. Unplug the power cord and then open lid using oven mitts.

14. Using oven mitts, carefully turn the Bread Pan counterclockwise to unlock and lift up using the handle to remove from the bread maker.

Caution: The Bread Pan and bread may be very hot! Always handle with care.

15. Using oven mitts, turn the Bread Pan upside down (with the Bread Pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

Note: You may use a non stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the Bread Pan.

16. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with a serrated or electric knife.

POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage, if power is restored within 10 minutes the process of making bread will continue automatically. If the interruption time is longer than 10 minutes, the bread maker will not continue running and the LCD display will revert back to the default setting. If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising phase when the power was stopped you can press the START button again to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the Bread Pan is too high (see below Figure 1). Stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the bread maker cool down completely for 10-20 minutes before restarting. "EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected (see below figure 2). Stop the program, unplug the power cord. Please bring the bread maker to the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.



CLEANING AND MAINTENANCE

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

- 1. To clean the Kneading Blade: Remove Kneading Blade from Bread Pan and clean with warm soapy water. Dry completely before returning to Bread Pan. If Kneading Blade is difficult to remove from Bread Pan, add warm water to bottom of Bread Pan and let soak 5 minutes to loosen.
- 2. To clean the Bread Pan: Remove Bread Pan from bread maker by turning counterclockwise and lift up by the handle. Add warm, soapy water into the Bread Pan and gently scrub with a sponge until clean. Dry completely before returning to bread maker. Do not use any sharp or abrasive agents in order to protect the nonstick coating.
- 3. To clean the housing and top lid: After use, allow bread maker to cool completely. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

- 4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

TROUBLESHOOTING

No.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
1	Odor or burning smell	*Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	*Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
2	Ingredients not blending, motor sounds over loaded.	*Bread Pan or Kneading Blade may not be installed properly. *Too many ingredients.	*Make sure Kneading Blade is set all the way on shaft. *Measure ingredients accurately.
3	"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	*Internal temperature of bread maker is too high.	*Allow bread maker to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove Bread Pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
4	Window is cloudy or covered with condensation.	*May occur during mixing or rising programs.	*Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
5	Kneading Blade comes out with the bread.	*Thicker crust with dark crust setting.	*It is not uncommon for the Kneading Blade to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the Kneading Blade with the provided Hook accessory.

No.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
6	Dough is not blending thoroughly;	*Bread Pan or Kneading Blade may not be installed properly.	*Make sure Bread Pan is securely set in bread maker and Kneading Blade is firmly on shaft.
7	Flour and other ingredients are built up on sides of the pan, bread loaf is coated with flour.	*Too many ingredients. *Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	*Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. *Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.
8	Bread rises too high.	*Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). *Kneading Blade not in bread pan. *Forgot to add salt.	*Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. *Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2ml). *Check installation of Kneading Blade
9	Bread did not rise enough.	*Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. *Lifting lid during programs.	*Measure all ingredients accurately *Check expiration date of yeast and flour. *Liquids should be room lukewarm (115°F)
10	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	*Dough has risen too fast.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.
11	Crust color is too light.	*Opening the lid during baking.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.

No.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
12	Crust color is too dark.	*Too much sugar in the recipe.	*Decrease sugar amount slightly. *Select a lighter crust option.
13	Bread loaf is lopsided.	*Too much yeast or water. *Kneading Blade pushed dough to one side before rising and baking.	*Measure all ingredients accurately. *Decrease yeast or water slightly. *Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
14	Loaves made are different shapes.	*Varies by the type of bread.	*Whole-Grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.
15	Bottom is hollow or holey inside.	*Dough too wet, too much yeast, no salt. *Water too hot.	*Measure all ingredients accurately. *Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. *Use lukewarm water 115°F.
16	Under baked or sticky, dough bread.	*Too much liquid; incorrect program chosen.	*Decrease liquid and measure ingredients carefully. *Check program chosen for recipe.
17	Bread mashes down when slicing.	*Bread is too hot.	*Allow to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.
18	Bread has a heavy, thick texture.	*Too much flour, old flour.	*Try increasing water or decreasing flour. *Whole-grain breads will have a heavier texture.
19	Base of Bread Pan has darkened or is spotted.	*After washing in dishwasher.	*This is normal and will not affect the Bread Pan performance.

LIMITED WARRANTY

This warranty covers all defects in workmanship or materials in the mechanical and electrical parts, arising under normal usage and care, in this product for a period of 12 months from the date of purchase provided you are able to present a valid proof-of-purchase. A valid proof-of-purchase is a receipt specifying item, date purchased, and cost of item. A gift receipt with date of purchase and item is also an acceptable proof-of-purchase. Product is intended for household use only. Any commercial use voids the warranty.

This warranty covers the original retail purchaser or gift recipient. During the applicable warranty period within normal household use, we will repair or replace, at our discretion, any mechanical or electrical part which proves defective, or replace unit with a comparable model.

To obtain service under the terms of this warranty, call 1-877-822-7450

THIS LIMITED WARRANTY COVERS UNITS PURCHASED AND USED WITHIN THE UNITED STATES AND CANADA AND DOES NOT COVER:

- Damages from improper installation.
- Defects other than manufacturing defects.
- Damages from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Damage from service by other than an authorized dealer or service center.

This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary from state (province) to state (province).

Shipping and handling charges may apply.

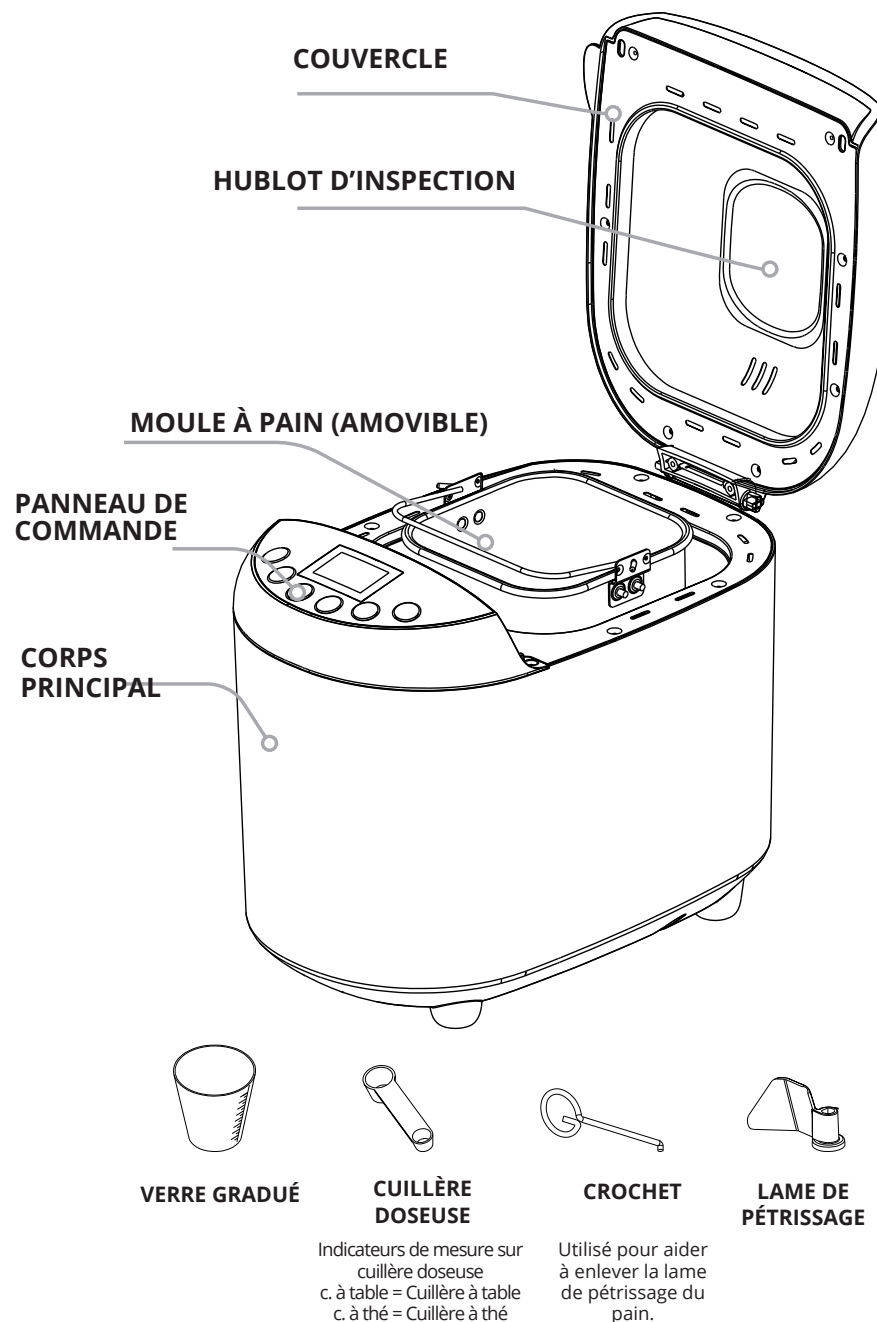
GARANTIES IMPORTANTES

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ÉLECTRIQUE, LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES :

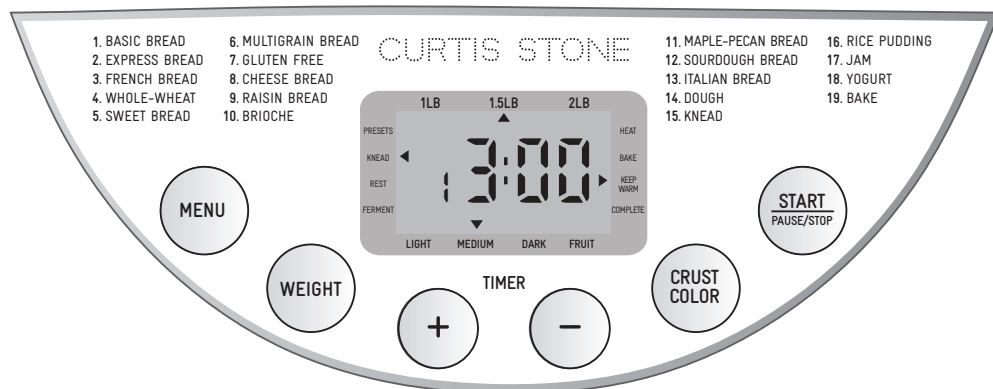
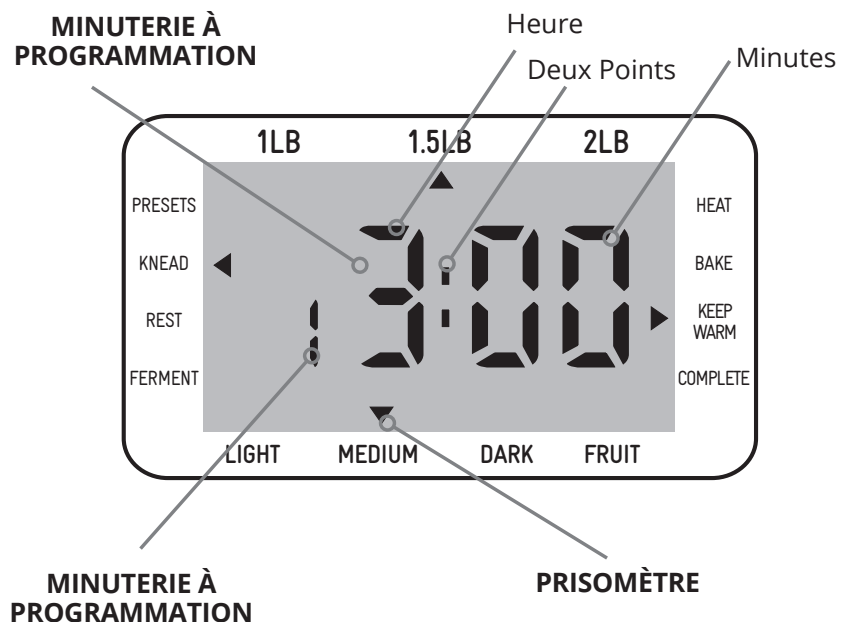
1. Lisez tout et sauvegardez ces instructions.
2. Avant toute utilisation, vérifier que la tension de la prise de courant murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant son utilisation par une personne responsable pour leur sécurité.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants. Les enfants doivent être gardiennés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des manches. Toujours utiliser des mitaines de four pour manipuler le moule à pain chaud ou le pain chaud.
6. Ne pas mettre la main dans la chambre de cuisson après avoir enlevé le moule à pain. L'unité chauffante sera encore chaude.
7. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le robot-boulangier dans l'eau ou autre liquide.
8. Débrancher la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et la nettoyer. Laisser refroidir avant de remettre ou d'enlever des composants, ou avant de nettoyer l'appareil.
9. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au service après-vente habilité le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique / mécanique.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur et à utiliser uniquement à des fins domestiques.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher une surface chaude.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
14. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
15. N'allumez jamais l'appareil sans que le moule à pain soit bien en place et qu'il soit rempli d'ingrédients.
16. Ne jamais battre le moule à pain au-dessus ou sur le bord pour l'enlever; cela pourrait endommager le moule à pain.
17. Avant de couper l'alimentation électrique, arrêter le robot-boulangier puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
18. Ne touchez pas les pièces mobiles ou en rotation de la machine pendant la cuisson.
19. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
20. Nettoyez posément l'intérieur du four. Ne pas rayer ou endommager le tube de l'élément chauffant.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



CONTROL PANEL



FONCTIONS

Bouton MARCHE / ARRET PAUSE

MARCHE : Appuyez une fois sur le bouton MARCHE pour démarrer un programme. L'indicateur s'allume, les deux points de l'affichage de l'heure commencent à clignoter et le programme démarre. Tous les autres boutons deviennent inactifs à l'exception du bouton MARCHE une fois qu'un programme a démarré.

PAUSE : Appuyer sur le bouton MARCHE pendant qu'un programme est en cours d'exécution mettra le programme en pause. Si aucune autre sélection n'est effectuée dans un délai de 3 minutes, le programme continuera son traitement jusqu'à ce qu'il soit terminé.

ARRÊT : Appuyez sur le bouton MARCHE pendant 3 secondes pour annuler un programme, un bip se fait entendre, ce qui signifie que le programme Moule à pain est terminé ou arrêté.

Bouton MENU

Appuyez sur le bouton menu pour faire défiler les numéros de programme jusqu'à ce que le numéro de programme désiré s'affiche sur l'écran LCD. Vous avez le choix entre 19 programmes : Pain de base, Pain express, Pain français, Pain complet, Pain sucré, Pain multigrain, Pain sans gluten, Pain au fromage, Pain aux raisins, Petit pain, Pain à l'érable et aux pacanes, Pain au levain, Pain italien, Pâte, Pétrissage, Riz au lait, Confiture, Yogourt, Cuire au four.

Bouton COULEUR CROÛTE

Appuyez sur le bouton COULEUR CROÛTE pour sélectionner le réglage désiré : Croûte claire, moyenne ou foncée. La COULEUR CROÛTE est uniquement réglable pour les programmes 1 à 10, 13, 19.

Bouton POIDS

Appuyez sur le bouton POIDS pour choisir le poids brut désiré (1 LB, 1.5 LB, 2 LB). Le POIDS n'est réglable que pour les programmes 1 à 10

RETARDATEUR (« + ou - »)

Utilisez la fonction RETARDATEUR pour démarrer le robot-boulangier ultérieurement. Appuyez sur les boutons « + ou - » pour augmenter ou diminuer le temps de retard par paliers de 10 minutes. Le délai maximal de traitement différé est de 15 heures. Ce qui inclut le temps de retard et le temps du programme de préparation du pain. (Remarque : le programme 8 a une temporisation de 16 heures) Le RETARDATEUR n'est réglable que pour les programmes 1 à 4, 6 à 14 et 18.

Remarques :

- Réglez le RETARDATEUR après avoir sélectionné le MENU PROGRAMME, POIDS, et COULEUR CROÛTE.
- N'utilisez pas la fonction RETARDATEUR avec les recettes qui incluent les produits laitiers ou d'autres ingrédients, comme les œufs, le lait, la crème ou le fromage.
- Vous devez décider combien de temps il faudra pour que votre pain soit prêt en appuyant sur les touches « + ou - ». Veuillez noter que le délai d'attente devrait inclure le temps de cuisson du programme. Une fois le programme de cuisson terminé, le robot-boulangier passe en mode Garder au chaud pendant une heure.

FRUIT

Lorsque la flèche sur l'écran LCD passe en cycle FRUIT, le robot-boulangier émet 10 bips pendant le cycle de pétrissage. Vous saurez ainsi quand soulever le couvercle et ajouter d'autres ingrédients, comme des fruits secs, des noix, des graines, du fromage et des piments jalapeño, dans le moule à pain, si désiré.

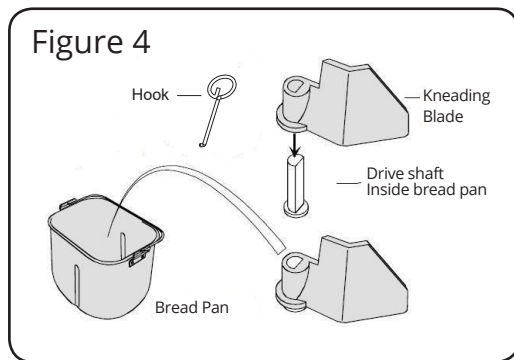
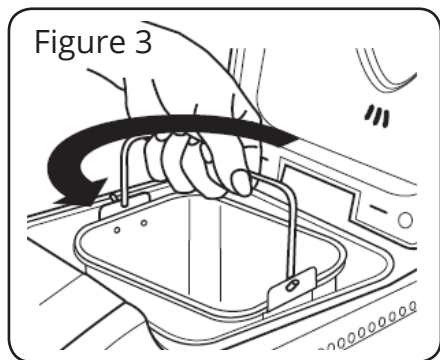
GARDER AU CHAUD

Une fois le programme de cuisson terminé, le robot-boulangier émet trois bips et passe en mode GARDER au CHAUD pendant 1 heure. La minuterie sur l'écran LCD affiche "0:00". Pour annuler le processus de Garder au chaud, appuyez sur le bouton MARCHE pendant 3 secondes.

CONSEIL : Disposer le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson pour éviter que la croûte ne devienne plus foncée.

MENU PROGRAMME

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1 - PAIN DE BASE | 10 - PETIT PAIN |
| 2 - PAIN EXPRESS | 11 - PAIN À L'ÉRABLE ET AUX PACANES |
| 3 - PAIN FRANÇAIS | 12 - PAIN AU LEVAIN |
| 4 - BLÉ COMPLET | 13 - PAIN ITALIEN |
| 5 - PAIN SUCRÉ | 14 - PÂTE |
| 6 - PAIN MULTIGRAIN | 15 - PÉTRIR |
| 7 - SANS GLUTEN | 16 - RIZ AU LAIT |
| 8 - PAIN AU FROMAGE | 17 - CONFITURE |
| 9 - PAIN AUX RAISINS | 18 - YOGOURT |
| | 19 - CUIRE AU FOUR |



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyer toutes les pièces conformément au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Remarque : N'utilisez pas de tampons abrasifs ou d'ustensiles métalliques dans le moule à pain, car ils pourraient endommager la surface antiadhérente.

2. Positionnez le robot-boulangier en mode cuisson et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Laissez ensuite refroidir et nettoyez à nouveau l'ensemble des pièces détachables. L'appareil peut émettre un peu de fumée et/ou d'odeur lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé.
3. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les, l'appareil est prêt à l'emploi.

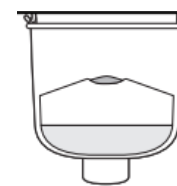
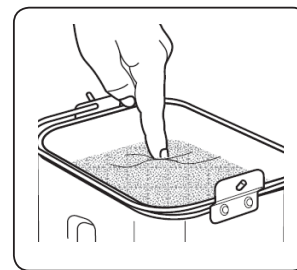
EN UTILISANT VOTRE ROBOT-BOULANGER

1. À l'aide de la poignée du moule à pain, tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le de l'appareil.

Remarque : Il est important que le moule soit rempli d'ingrédients à l'extérieur de la machine afin d'éviter que tout déversement accidentel ne soit enflammé par les éléments chauffants.

2. Poussez la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule à pain. (Figure 4)
3. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette. Ajouter d'abord les liquides, le sucre et le sel, puis la farine et enfin la levure.
4. Mesurer soigneusement et ajouter les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre EXACT indiqué dans la recette.

Remarque : Faire une petite entaille sur le dessus de la farine avec le doigt, ajouter la levure dans l'entaille. S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec du sel ou des liquides. (Figure 5)



LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients
SECOND: Dry ingredients (Sugar, salt, Flour)
FIRST: Liquid ingredients

Conseil : Pré-mesurer tous les ingrédients, y compris les additifs (noix, fruits), avant de commencer.

5. Placez le moule à pain dans le robot-boulangier et assurez-vous qu'il est bien immobilisé en le tournant dans le sens horaire. Fermez le couvercle.

Remarque : Le moule à pain doit être bien fixé pour que le mélange et le pétrissage se fassent correctement.

6. Branchez l'appareil. Un bip sonore retentit et l'écran LCD passe par défaut au programme 1.
7. Appuyez sur le bouton MENU PROGRAMME jusqu'à ce que le programme désiré s'affiche.
8. Appuyer sur le bouton POIDS pour déplacer la flèche à 1LB, 1.5LB, 2LB (le POIDS ne peut pas être sélectionné pour les programmes 11 à 19).
9. Appuyez sur le bouton CROÛTE pour déplacer la flèche jusqu'au réglage désiré : Léger, moyen, croûte foncée (la CROÛTE n'est pas ajustable dans les programmes 11, 12, 14 à 18).

10. Si vous le souhaitez, réglez le bouton RETARDATEUR. Appuyez sur les boutons + et - pour augmenter le temps de cycle affiché sur l'écran LCD. (La fonction RETARDATEUR n'est pas sélectionnable pour les programmes 5, 15 -à 17 et 19) Remarque : N'utilisez pas cette fonction lorsque vous utilisez des produits laitiers, des œufs, etc. Cette étape peut être omise si vous voulez que le robot-boulangier commence à travailler immédiatement.
11. Appuyez une fois sur le bouton MARCHE pour démarrer le programme. Si le retardateur a été activé, la palette de pétrissage ne mélangera pas les ingrédients jusqu'à ce que le programme soit réglé pour commencer.
12. Si vous avez choisi un programme qui nécessite l'ajout de fruits ou de noix, la machine à pain émet 10 bips pour vous aviser lorsqu'il est temps d'ajouter les ingrédients. (Reportez-vous à la recette de chaque programme pour connaître l'heure à laquelle les ingrédients doivent être ajoutés) Ouvrir le couvercle et saupoudrer les ingrédients dans le moule à pain. Veillez à ce que tous les ingrédients ne rentrent que dans le moule à pain, puis refermez le couvercle.
13. Une fois le programme terminé, trois bips sont émis et le robot-boulangier commence le réglage GARDER au CHAUD pendant 1 heure. Vous pouvez appuyer sur le bouton MARCHE pendant 3 secondes pour arrêter le processus et le réglage Garder au chaud prendra fin. Débranchez le cordon d'alimentation et ouvrez le couvercle à l'aide de gants de cuisine.
14. À l'aide de mitaines de four, tournez soigneusement le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le soulever à l'aide de la poignée pour le retirer de la machine.

Prudence : Le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez toujours avec précaution.

15. À l'aide de mitaines de four, retourner le moule à pain (la poignée rabattue) sur une grille ou nettoyer la surface de cuisson et agiter doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Remarque : Vous pouvez utiliser une spatule anti-adhésive pour détacher délicatement les côtés du pain du moule à pain.
16. Laisser refroidir le pain environ 20 minutes avant de le trancher. Il est recommandé de trancher le pain avec un couteau électrique.

INTERRUPTION DE COURANT

En cas de panne de courant, le processus de fabrication du pain se poursuit automatiquement dans les 10 minutes. Si le temps d'interruption dépasse 10 minutes, l'appareil cessera de fonctionner et l'écran LCD reviendra à son réglage par défaut. Si la pâte a commencé à lever, jeter les ingrédients dans le moule à pain et recommencer. Si la pâte n'est pas entrée dans la phase de montée lorsque l'alimentation a été arrêtée, vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton MARCHE pour continuer le programme du début à la fin.

INDICATEUR D'AVERTISSEMENTS

« HHH » - Cet avertissement signifie que la température à l'intérieur du moule à pain est trop élevée (voir figure 1 ci-dessous). Arrêtez le programme, débranchez le cordon d'alimentation, ouvrez le couvercle supérieur et laissez la machine refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant de la remettre en marche. « EEO » - Cet avertissement signifie que le capteur de température est déconnecté (voir figure 2 ci-dessous). Arrêtez le programme, débranchez le cordon d'alimentation. Veuillez faire vérifier le capteur par le service après-vente habilité le plus proche pour contrôle, réparation ou réglage électrique/mécanique.

H : HH E : EO

Figure 1

Figure 2

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier dans un liquide. Laisser refroidir complètement le robot-boulangier avant de le nettoyer.

- 1. Essuyer soigneusement la palette de pétrissage avec un chiffon humide et sécher complètement. Pour nettoyer la palette de pétrissage : S'il est difficile de retirer la palette de pétrissage du pain, ajouter de l'eau au fond du moule à pain.
- 2. Pour nettoyer le moule à pain : Retirer le moule à pain en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulever la poignée. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du moule avec un chiffon humide et sécher complètement. Ne pas utiliser d'agents tranchants ou abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhérent.
- 3. Pour nettoyer le boîtier et le couvercle supérieur : Après utilisation, laisser refroidir l'appareil. Utilisez un chiffon humide pour essuyer le couvercle, le boîtier, la chambre de cuisson et l'intérieur du hublot d'observation. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour le nettoyage, car cela dégraderait le polissage élevé de la surface. Ne jamais immerger le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.
- 4. Avant d'emballer le robot-boulangier pour le stockage, assurez-vous qu'il est complètement refroidi, propre et sec et que le couvercle est fermé.

TROUBLESHOOTING

No.	PROBLÈME	CAUSE DU PROBLÈME	SOLUTION
1	Odeur ou odeur de brûlé.	* De la farine ou d'autres ingrédients se sont répandus dans la chambre de cuisson.	* Arrêter robot-boulangier et laisser refroidir complètement. Essuyez l'excédent de farine et autres de la chambre de cuisson avec un essuie-tout.
2	Les ingrédients ne se mélangent pas, le moteur semble surchargé.	* Le moule à pain ou la lame de pétrissage sont peut-être mal installés. * Trop d'ingrédients.	* S'assurer que la lame de pétrissage est placée à fond sur l'arbre. * Mesurer les ingrédients avec précision.
3	« HHH » s'affiche lorsque le bouton MARCHE / ARRET est appuyé.	* La température interne du robot-boulangier est trop élevée.	* Laisser refroidir l'appareil entre les programmes. Débrancher l'appareil, ouvrir le couvercle et retirer le moule à pain. Laisser refroidir 15 à 30 minutes avant de commencer de nouveaux programmes.
4	La fenêtre est nuageuse ou couverte de condensation.	* Peut se produire pendant les programmes de mélange ou de levage.	* La condensation disparaît généralement pendant les programmes de cuisson. Bien nettoyer les fenêtres entre les utilisations.
5	Kneading Blade comes out with the bread.	*Thicker crust with dark crust setting.	*It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the Kneading Blade with the provided Hook accessory.

No.	PROBLÈME	CAUSE DU PROBLÈME	SOLUTION
6	La pâte ne se mélange pas complètement;	* Le moule à pain ou la lame de pétrissage sont peut-être mal installés.	* S'assurer que le moule à pain est solidement fixé dans l'unité et que la lame de pétrissage est solidement fixée sur l'arbre.
7	la farine et les autres ingrédients sont accumulés sur les côtés du moule; le pain est enrobé de farine.	* Trop d'ingrédients. * La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut avoir besoin d'une aide supplémentaire en grattant les côtés à l'aide d'une spatule en caoutchouc.	* Assurez-vous que les ingrédients sont mesurés avec précision et ajoutés dans le bon ordre. * L'excès de farine peut être retiré du pain une fois cuit et refroidi. Ajouter l'eau, une cuillère à table à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule.
8	Pain levé trop haut ou couvercle poussé vers le haut.	* Ingrédients mal mesurés (trop de levure, farine). * La lame de pétrissage n'est pas dans le moule à pain. * Oublié d'ajouter du sel.	* Mesurez tous les ingrédients avec précision et assurez-vous que du sucre et du sel ont été ajoutés. * Essayez de diminuer la levure de 1/4 c. à thé (1,2 ml). * Vérifier l'installation de la lame de pétrissage.
9	Le pain ne se lève pas; le pain est court.	* Mesure d'ingrédients ou de levure inactive.	* Measure all ingredients accurately * Check expiration date of yeast and flour. * Liquids should be room temperature.
10	Le pain a un cratère au dessus une fois cuit.	* La pâte s'est levée trop vite.	* Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson. * Sélectionner une option de croûte plus foncée.
11	La couleur de la croûte est trop claire	* Ouverture du couvercle pendant la cuisson.	* Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson. * Sélectionner une option de croûte plus foncée.

No.	PROBLÈME	CAUSE DU PROBLÈME	SOLUTION
12	La couleur de la croûte est trop foncée.	* Trop de sucre dans la recette.	* Diminuer légèrement la quantité de sucre * Sélectionner une option de croûte plus claire.
13	Le pain est désaxé.	* Trop de levure ou d'eau.	* Whole-Grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.
14	Les pains faits sont de formes différentes.	* Varie selon le type de pain.	* Les grains entiers ou multigrains sont plus denses et peuvent être plus courts qu'un pain blanc de base.
15	Le fond est creux ou troué à l'intérieur.	* Pâte trop humide, trop de levure, pas de sel. * Eau trop chaude.	* Mesurer tous les ingrédients avec précision. * Diminuer légèrement la levure ou l'eau. Vérifier la mesure du sel. * Utiliser de l'eau à température ambiante.
16	Pain de mie cuit au four ou collant, pâte à pain.	* Trop de liquide; programme incorrect choisi	* Diminuer la quantité de liquide et mesurer les ingrédients avec soin. * Vérifier le programme sélectionné pour la recette.
17	Le pain est écrasé lors du tranchage.	* Le pain est trop chaud.	* Laisser refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de trancher.
18	Le pain a une texture lourde, épaisse.	* Trop de farine, vieille farine.	* Essayez d'augmenter la quantité d'eau ou de diminuer la quantité de farine. * Les pains de grains entiers auront une texture plus lourde.
19	La base du moule à pain est foncée ou tachetée.	* Après lavage au lave-vaisselle.	* Ceci est normal et n'affectera pas le moule à pain.

GARANTIE

Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication ou de matériaux des pièces mécaniques et électriques, survenant dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, de ce produit pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat, à condition que vous puissiez présenter une preuve d'achat valide. Une preuve d'achat valide est un reçu spécifiant l'article, la date d'achat et le coût de l'article. Un reçu-cadeau avec la date d'achat et l'article constitue également une preuve d'achat acceptable. Le produit est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale annule la garantie.

Cette garantie couvre l'acheteur original au détaillant ou le destinataire du cadeau. Pendant la période de garantie applicable dans le cadre d'une utilisation domestique normale, nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, toute pièce mécanique ou électrique qui s'avère défectueuse, ou remplacerons l'appareil par un modèle comparable.

Pour obtenir un service en vertu de cette garantie, composez le 1-877-822-7450.

CETTE GARANTIE LIMITÉE COUVRE LES APPAREILS ACHETÉS ET UTILISÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA ET NE COUVRE PAS :

- Dommages dus à une mauvaise installation.
- Défauts autres que les défauts de fabrication.
- Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un accident, d'une altération, d'un manque d'entretien et de maintenance, d'un courant ou d'une tension incorrects.
- Dommages causés par un réparateur autre qu'un concessionnaire ou un centre de service autorisé.

Cette garantie vous donne des droits légaux spéciaux et vous pouvez également avoir d'autres droits auxquels vous avez droit qui peuvent varier d'un état (province) à l'autre (province).

Des frais d'expédition et de manutention peuvent s'appliquer.

RECIPES

RECIPES

PROGRAM #1: BASIC BREAD

COUNTRY WHITE BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	3:05	3:00	2:55	
Fruit Cycle	2:22	2:17	2:12	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 1/3 cups	1 cup	2/3 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	1/4 cup	3 tbs	2 tbs	Add oil.
Granulated sugar	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	2 1/2 tsp	1 3/4 tsp	1 1/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	3 1/2 cups	2 2/3 cups	1 3/4 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	1 1/2 tsp	1 1/4 tsp	3/4 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #1 Basic Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #2: EXPRESS BREAD

QUICK COUNTRY WHITE BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	2:05	2:00	1:55	
Fruit Cycle	1:40	1:35	1:30	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 1/3 cups	1 cup	2/3 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	2 1/2 tbs	2 tbs	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add oil.
Granulated sugar	4 tbs	3 tbs	2 tbs	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	3 1/4 tsp	2 1/2 tsp	1 3/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	3 1/2 cups	2 2/3 cups	1 3/4 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	2 1/2 tsp	1 3/4 tsp	1 1/4 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #2 Express Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #3: FRENCH BREAD

CRUSTY FRENCH BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	4:05	4:00	3:55	
Fruit Cycle	2:50	2:45	2:00	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 1/2 cups	1 1/4 cups	3/4 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Granulated sugar	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	2 1/2 tsp	2 tsp	1 1/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	3 1/2 cups	2 2/3 cups	1 3/4 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Active dry yeast	2 tsp	1 1/2 tsp	1 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #3 French Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Dark recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #4: WHOLE-WHEAT

HEARTY WHOLE-WHEAT BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	4:05	4:00	3:55	
Fruit Cycle	3:00	2:55	2:50	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 1/3 cups	1 cup	2/3 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add oil.
Granulated sugar	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	2 1/2 tsp	2 tsp	1 1/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Whole-wheat flour	3 1/2 cups	2 2/3 cups	1 3/4 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	2 tsp	1 1/2 tsp	1 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #4 Whole-Wheat Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #5: SWEET BREAD

CURRANT AND WALNUT BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	3:50	3:45	3:40	
Fruit Cycle	2:35	2:30	2:25	
Water (lukewarm, about 115°F)	3/4 cup	2/3 cup	1/3 cup + 1 tbs	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Orange zest, finely grated	2 tsp	1 1/2 tsp	1 tsp	Add zest.
Fresh orange juice	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add orange juice.
Unsalted butter, cubed, softened	4 tbs	3 tbs	2 tbs	Add butter.
Granulated sugar	1/3 cup	1/4 cup	3 tbs	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	1 1/2 tsp	1 tsp	3/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	3 1/2 cups	2 2/3 cups	1 3/4 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	2 1/2 tsp	1 3/4 tsp	1 1/4 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #5 Sweet Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.
Dried currants	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	Add currants during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). Refer to timing noted above.
Walnut pieces	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	Add walnuts during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). Refer to timing noted above.

PROGRAM #6: MULTIGRAIN BREAD

MULTIGRAIN SEED BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	2:50	2:45	2:40	
Fruit Cycle	2:00	1:55	1:50	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 1/3 cups	1 cup	2/3 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add oil.
Granulated sugar	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	2 1/2 tsp	2 tsp	1 1/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Multigrain cereal	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	Add multigrain cereal.
Unbleached bread flour	1 1/2 cups	1 cup	3/4 cup	Gently, dump flour over all ingredients.
Whole wheat flour	1 1/2 cups	1 cup	3/4 cup	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	2 tsp	1 1/2 tsp	1 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #6 Multigrain Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.
Shelled pumpkin seeds	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add pumpkin seeds, sunflower seeds, chia seeds, and flax seeds during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). refer to timing noted above.
Sunflower seeds	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	
Chia seeds	2 tbs	1 tbs + 1 1/2 tsp	1 tbs	
Flax seeds	2 tbs	1 tbs + 1 1/2 tsp	1 tbs	

PROGRAM #7: GLUTEN FREE

GLUTEN FREE SANDWICH BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	3:05	3:00	2:55	
Fruit Cycle	2:20	2:15	2:10	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 1/4 cups	1 cup	2/3 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	1/4 cup	3 tbs	2 tbs	Add oil.
3 large eggs, room temperature	3 each	2 each	1 each	Add eggs.
Granulated sugar	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	3 tsp	2 1/4 tsp	1 1/2 tsp	Add salt in other corner of pan.
Gluten free flour such as Bob's Red Mill 1:1	3 1/4 cups	2 1/2 cups	1 2/3 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	2 tsp	1 1/2 tsp	1 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #7 Gluten Free Program. Select Weight. Select Crust Color (Dark recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #8: CHEESE BREAD

JALAPEÑO CHEDDAR BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	3:05	3:00	2:55	
Fruit Cycle	2:22	2:17	2:12	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 cup	3/4 cup	1/2 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add oil.
Granulated sugar	2 tbs	1 tbs + 1 1/2 tsp	1 tbs	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	2 1/2 tsp	2 tsp	1 1/4 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	2 2/3 cups	2 cups	1 1/3 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	1 1/4 tsp	1 tsp	3/4 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #8 Cheese Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.
Shredded sharp cheddar cheese	1 1/2 cups	1 1/4 cups	3/4 cup	Add cheese during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). Refer to timing noted above.
Chopped pickled jalapeños (optional)	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add jalapeños during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). Refer to timing noted above.

PROGRAM #9: RAISIN BREAD

CINNAMON RAISIN BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	3:05	3:00	2:55	
Fruit Cycle	2:22	2:17	2:12	
Water (lukewarm, about 115°F)	1 cup	3/4 cup	1/2 cup	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Unsalted butter, cubed, softened	4 tbs	3 tbs	2 tbsp	Add butter.
Granulated sugar	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	1 1/4 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	3 1/2 cups	2 2/3 cups	1 3/4 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Ground cinnamon	3 tsp	2 1/4 tsp	1 1/2 tsp	Add cinnamon.
Instant or bread machine yeast	2 1/2 tsp	1 3/4 tsp	1 1/4 tsp	Make small well in flour mixture and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #9 Raisin Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.
Raisins	1 cup	3/4 cup	1/2 cup	Add raisins during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). Refer to timing noted above.

PROGRAM #10: BRIOCHE

BUTTERY BRIOCHE				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	3:05	3:00	2:55	
Fruit Cycle	2:22	2:17	2:12	
Whole milk (lukewarm, about 115°F)	1/4 cup	3 tbs	2 tbs	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add milk.
Water (lukewarm, about 115°F)	3 tbs	2 tbs + 3/4 tsp	1 tbs + 1 1/2 tsp	Add water.
Unsalted butter, cubed, softened	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	Add butter.
Extra-large eggs, lightly beaten	2 each	1 1/2 each	1 each	Add eggs.
Granulated sugar	4 tbs	3 tbs	2 tbs	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	2 tsp	1 1/2 tsp	1 tsp	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	2 2/3 cups	2 cups	1 1/3 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	1 1/2 tsp	1 1/4 tsp	3/4 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #10 Brioche Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #11: MAPLE-PECAN BREAD

PUMPKIN MAPLE-PECAN BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	/	3:00	/	
Fruit Cycle	/	2:17	/	
Whole milk (lukewarm, about 115°F)	/	3/4 cup	/	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add milk.
Pumpkin puree	/	1/2 cup	/	Add pumpkin puree.
Pure maple syrup	/	1/4 cup	/	Add maple syrup.
Vegetable oil	/	2 tbs	/	Add oil.
Kosher salt	/	2 1/2 tsp	/	Add salt in one corner of pan.
Unbleached bread flour	/	3 1/2 cups	/	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	/	2 1/2 tsp	/	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #11 Maple-Pecan Bread Program. Select Weight. Press Start to activate program.
Pecan pieces, toasted		1/2 cup		Add pecans during Fruit Cycle (machine will beep 10 times). Refer to timing noted above.

PROGRAM #12: SOURDOUGH BREAD

SAN FRANCISCO SOURDOUGH				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	/	/	2:25	
Fruit Cycle	/	/	1:1:30 ³⁰	
Water (lukewarm, about 115°F)	/	/	1/3 cup + 1 tbs	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Vegetable oil	/	/	2 tbs	Add oil.
Granulated sugar	/	/	1 1/2 tsp	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	/	/	3 tsp	Add salt in other corner of pan.
Ripe sourdough starter (see recipe on next page)	/	/	1 3/4 cups	* Add SOURDOUGH STARTER See recipe on next page.
Unbleached bread flour	/	/	2 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
Instant or bread machine yeast	/	/	2 tsp	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #12 Sourdough Bread Program. Select Weight. Press Start to activate program.

* SOURDOUGH STARTER For SAN FRANCISCO SOURDOUGH BREAD				
Yields: 2 cups starter	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Whole wheat flour	/	/	1 cup	On day 1, combine whole wheat flour and 1/2 cup water in large non-reactive container. Stir well. Cover loosely and place in warm room temperature room (70-80°F) for 24 hours.
Water, room temperature	/	/	4 cups	On day 2, discard down to 1/2 cup starter and stir in 1 cup all-purpose flour and 1/2 cup water. Mix well, cover and let rest 24 hours.
All-purpose flour	/	/	7 cups	Repeat discarding down to 1/2 cup starter and adding in 1 cup all-purpose flour and 1/2 cup water every 12 hours for day 3 through 8. Starter should have tangy aroma and at least doubled in volume.

PROGRAM #13: ITALIAN BREAD

PARMESAN HERB BREAD				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Cooking Time	2:20	/	/	
Fruit Cycle	/	/	//	
Water (lukewarm about 115°F)	1 1/3 cups	/	/	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Extra-virgin olive oil	3 tbs	/	/	Add oil.
Granulated sugar	3 tbs	/	/	Add sugar in one corner of pan.
Kosher salt	3 tsp	/	/	Add salt in other corner of pan.
Unbleached bread flour	3 1/2 cups	/	/	Gently, dump flour over all ingredients.
Finely grated Parmesan cheese	1/2 cup	/	/	Add Parmesan.
Finely chopped fresh oregano	1 1/2 tsp	/	/	Add oregano.
Finely chopped fresh rosemary	1 1/2 tsp	/	/	Add rosemary.
Instant or bread machine yeast	2 1/2 tsp	/	/	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #13 Italian Bread Program. Select Weight. Select Crust Color (Medium recommended). Press Start to activate program.

PROGRAM #14: DOUGH

HOMEMADE PIZZA DOUGH				
Desired Dough Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Water (lukewarm, about 115°F)	/	1 cup	/	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add water.
Honey	/	1 tbs	/	Add honey.
Olive oil	/	1 tbs	/	Add oil.
Kosher salt	/	1 1/2 tsp	/	Add salt in corner of pan.
Unbleached bread flour	/	3 1/4 cups	/	Gently, dump flour over all ingredients.
Active dry yeast	/	1 tbs	/	Make small well in flour and add yeast.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #14 Dough Program. Set Timer to 1 hour and 30 minutes. Press Start to activate program.
				Preheat oven to 450°F. After program ends, transfer dough to lightly floured surface. Divide dough into three 8 oz pieces. Roll each piece into smooth ball and let rest 10 minutes.
				Stretch each ball into 12 inch round. Top with favorite pizza toppings. Bake until cheese has melted and crust is golden and crisp.

PROGRAM #15: KNEAD

HOMEMADE PASTA DOUGH				
Desired Bread Weight	2 LB	1.5 LB	1 LB	
Knead Time	/	/	0 0:20 20	
Large egg yolks	/	/	2 each	Place Kneading Blade in Bread Pan. Add yolks.
Large eggs	/	/	2 each	Add eggs.
Olive oil	/	/	1 tsp	Add oil.
Kosher salt	/	/	1/4 tsp	Add salt.
"00" flour	/	/	2 1/2 cups	Gently, dump flour over all ingredients.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #15 Knead Program. Set Timer to 20 minutes. Press Start twice to activate program.
				After program ends, wrap dough in plastic wrap and chill 1 hour.
				Form pasta dough into desired pasta shape.

PROGRAM #16: RICE PUDDING

CREAMY RICE PUDDING				
Cooking Time	/	/	1:20	
Whole milk	/	/	4 1/2 cups	Place Kneading Blade in Bread Pan. In large bowl, toss all ingredients to coat. Transfer mixture to Bread Pan.
Short grain rice, rinsed well	/	/	3/4 cup	Add rice to milk and simmer 2 minutes. Transfer mixture to Bread Pan.
Granulated sugar	/	/	1/2 cup	Add sugar.
Unsalted butter	/	/	1 tbs	Add butter.
Pure vanilla extract	/	/	3 tsp	Add vanilla extract.
Kosher salt	/	/	1/4 tsp	Add salt.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #16 Rice Pudding Program. Press Start to activate program. Scrape sides of Bread Pan occasionally throughout cooking.

PROGRAM #17: JAM

FRESH STRAWBERRY JAM				
Cooking Time	/	/	1:20	
Coarsely chopped strawberries	/	/	6 cups	Place Kneading Blade in Bread Pan. In large bowl, toss all ingredients to coat. Transfer mixture to Bread Pan.
Granulated sugar	/	/	3 cups	
Fruit pectin powder	/	/	1.75 oz	
Lemon juice	/	/	1 tbs	
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #17 Jam Program. Press Start to activate program. Scrape sides of Bread Pan occasionally throughout cooking.
				Allow jam to cool before transferring to containers.
				Refrigerate, covered, for up to 1 week.

PROGRAM #18: YOGURT

HOMEMADE YOGURT				
Cooking Time	/	/	8:00	
Whole milk	/	/	4 cups	In medium saucepan, while stirring, bring milk to a boil (180°F).
Plain whole milk yogurt, preferably organic	/	/	1/2 cup	Cool milk to lukewarm (110°F). Whisk in yogurt. Transfer mixture to Bread Pan.
	/	/	3 cups	Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #18 Yogurt Program. Press Start to activate program.
				After program ends, gently stir yogurt and chill overnight.

PROGRAM #19: BAKE

VANILLA POUND CAKE				
Cooking Time	1:10	/	/	
All-purpose flour	1 1/3 cups	/	/	Place Kneading Blade in Bread Pan. In medium bowl, whisk flour and baking powder.
Baking powder	1/4 tsp	/	/	
Unsalted butter, room temperature	12 tbs	/	/	Using electric hand mixer, beat butter, sugar, vanilla and salt on medium high speed until light and fluffy.
Granulate sugar	1 1/4 cups	/	/	
Pure vanilla extract	3/4 tsp	/	/	
Kosher salt	1/2 tsp	/	/	
Large eggs	3 each	/	/	Add eggs, one at a time, beating well after each addition.
Buttermilk	2/3 cup	/	/	Reduce speed to low, and add in flour and buttermilk alternately in three batches until just blended. Transfer batter to Bread Pan.
				Place Bread Pan in bread maker. Press Menu to select #19 Bake Program. Select Crust Color (Light recommended). Set Timer to 1 hour and 10 minutes. Press Start to activate program.



