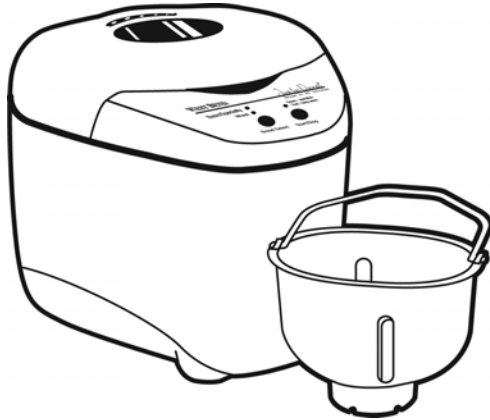


WEST BEND®

HOUSEWARES

Just For Dinner™ Breadmaker

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:

www.westbend.com

Important Safeguards.....	2
Heat Precautions.....	2
Electricity Precautions.....	3
Precautions For Use Around Children.....	4
Getting To Know Your Breadmaker.....	4-5
Know Your Ingredients.....	6-8
Basic Steps in Making Bread.....	8-9
Using Bread Mixes & Adapting Your Own Recipes.....	9-10
Cleaning Your Breadmaker.....	11
Troubleshooting.....	11-13
Recipes.....	14-19
Warranty.....	20

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



CAUTION

To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handle and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts when handling hot surfaces.
- Set breadpan on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot breadpan directly on the counter, table or other surface.
- Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.



CAUTION

To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, refrigerator or freezer.
- Do not plug cord into wall outlet unless control is set to OFF position.
- Always turn control to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts and before cleaning.
- Your breadmaker has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the breadmaker (wattage is stamped on the underside of the breadmaker). Arrange the extension cord to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the breadmaker. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Do not use your breadmaker with a converter or transformer. This will destroy the electronic controls.



CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the breadmaker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

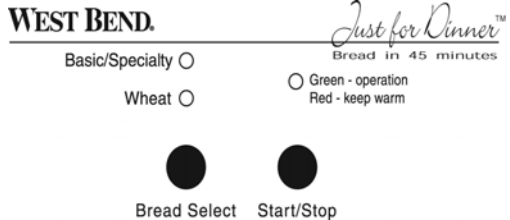
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR BREADMAKER

The control panel on your bread maker was designed to be very easy to use. Please review the following features to better understand the control panel.

Bread Select Button: The **Bread Select** button lets you choose between two bread settings – Basic/Specialty and Wheat. With each press of the **Bread Select** button, the light will alternate between the two bread settings.

The Basic/Specialty setting can be used for almost any bread recipe containing mostly bread flour. If a recipe contains up to 50% whole-wheat flour, use the Wheat setting. An alert will sound near the end of the rise cycle (about 22 minutes after machine started) to perform crust treatment if desired.

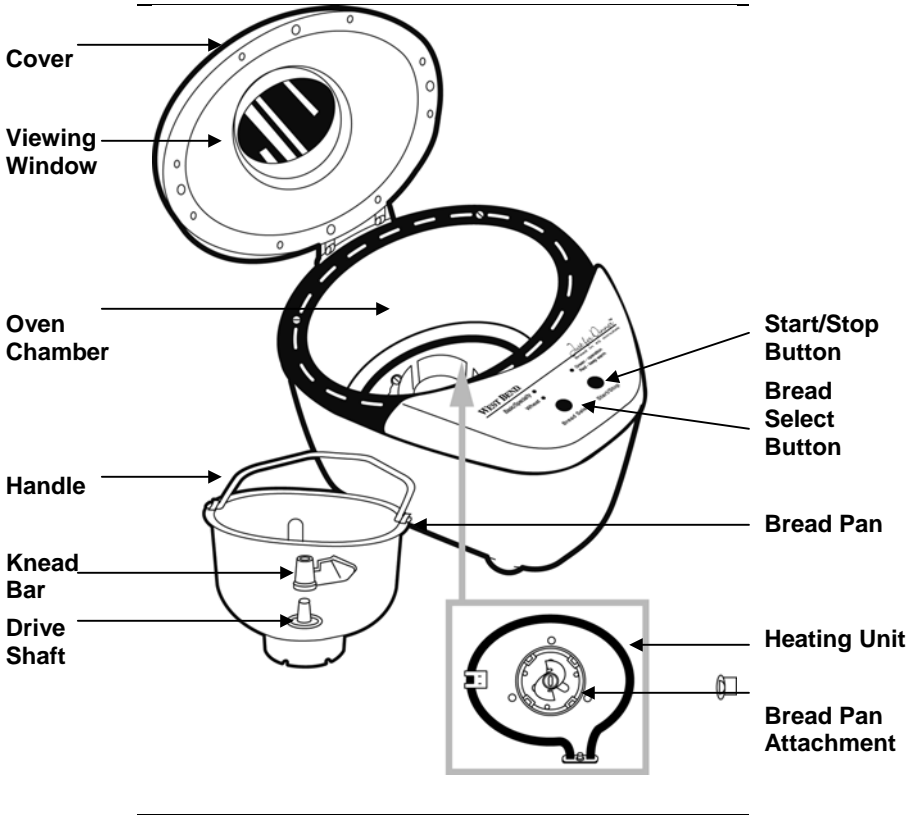


Start and Stop Button: Before starting the machine, you must first program desired **Bread Select** setting. Then press **Start/Stop** button once to turn machine on.

When the machine is on, green “operation” light will glow. When bread is done, light will change to red to let you know machine is in “keep warm” mode for one hour.

Alert will also sound when bread is done. Turn off by holding **Start/Stop** button until alert sounds and “keep warm” light goes out. If machine is not turned off after completion of one-hour “keep warm” period, machine will automatically turn itself off.

Breadmaker Parts



Remember To:



- **Always measure liquid ingredients in see-through measuring cups with graduated markings. Always use liquids between 80-90°F.**



- **Always spoon dry ingredients into marked measuring cups or spoons, then level off with table knife.**



- **Never scoop measuring cups into dry ingredients. Packed ingredients cause dry, short loaves.**

KNOW YOUR INGREDIENTS

Although bread making seems very basic, it is a science and the proportions of ingredients are critical. Read the following information to better understand the importance each ingredient plays in the bread making process. Always make sure the ingredients are fresh.

BREAD FLOUR should be used in your bread maker. It contains more gluten-forming proteins than all-purpose flour and will provide well-formed loaves with good structure. Several different brands of bread flour are available. **Do not use self-rising or cake flour in your bread maker.**

WHOLE WHEAT FLOUR can be used in combination with bread flour at the Wheat bread setting. Up to 50% wheat flour can be used in recipes. **Do not attempt to use all whole-wheat flour in recipes, as poor results will be obtained.**

RYE FLOUR can be used in combination with bread flour in the preparation of rye bread. **Do not use all rye flour in recipes as poor results will be obtained.**

How to make minor adjustments to dough: All flours are affected by growing conditions, milling, storage, humidity, etc. While not visibly different, you may need to make some minor adjustments when using different brands of flour as well as compensating for the humidity in your area. Always store flour in an airtight container. Store whole grain flours (whole wheat, rye) in a refrigerator to prevent them from becoming rancid.

Measure the amount of flour as directed in each recipe but make any adjustment after the first 3 to 4 minutes of continuous kneading. Do not turn machine off to adjust dough. Check the condition of the dough by touching and looking at it during the knead cycle. This is the only time you can make any minor change.

- Open cover and touch dough. If it feels a little sticky and there is a slight smear under the knead bar, no adjustment is necessary.
- If dough is very sticky, clinging to the sides of pan, and is more like a batter than a dough, add one tablespoon of flour. Allow to work in before making any further adjustments. Open cover only to add flour.
- If dough is dry and the machine seems to be laboring, add one-teaspoon lukewarm water at a time. Allow water to work into dough and keep cover closed before making any further adjustment.
- You will know when the dough is just right near the end of the knead cycle when it is soft to the touch, smooth in appearance and just a bit sticky, leaving a slight residue on your finger. The bottom of the bread pan will also be clean or almost clean of any dough residue.

Do not exceed 1½ cups of bread flour for the dinner size loaf. Breads containing a combination of flours, cereals or oats should not exceed a total of 1½ cups.

SUGAR and OTHER SWEETENERS provide food for the yeast, add height and flavor to the bread and give the crust a golden color. Types of sweeteners that can be used include sugar, brown sugar, honey, molasses, maple syrup, corn syrup and fruits (dried or fresh).

A special tip when measuring sticky sweeteners is to first coat the measuring spoon with vegetable oil. Sweeteners slide right out.

Do not use artificial sweeteners as a substitute for sugars and other natural sweeteners as the yeast will not react properly and poor results will be obtained.

MILK enhances flavor and increases the nutritional value of bread. Any type of milk (whole, 2%, 1%, skim, buttermilk or canned evaporated milk) can be used in making bread. Refrigerated milk must always be warmed to 80-90°F. Warm in a glass-measuring cup in microwave or in a small pan on top of the range. **Do not heat milk above 110°F as this could affect the yeast.**

WATER used in combination with dry milk can be substituted for regular milk. Use lukewarm water, about 80-90°F. **Do not use water above 110°F as this could affect the yeast.**

Using too much liquid can cause the bread to collapse during the bake cycle. During humid weather, slightly less liquid may be needed, as the flour will absorb moisture from the air. In dry weather, slightly more liquid may be needed as flour can lose moisture. When a severe change in weather occurs, it is best to check the condition of the dough during the knead cycle as noted in the "How to make minor adjustments to dough" section.

Water and milk are, for the most part, interchangeable in recipes. Eliminate dry milk in recipes when substituting milk for water. Watch condition of the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be needed. Slightly more milk may be needed when substituting for water.

BUTTER, MARGARINE, SHORTENING and OILS serve several purposes in bread making as they tenderize the bread, add flavor and richness. Butter and margarine are interchangeable in recipes. You may wish to cut these fats into two pieces for faster blending during the knead cycle.

Low-fat or fat-free bread can be made by substituting equal amounts of unsweetened applesauce or plain yogurt for the amount of fat recommended in the recipe. Watch dough as it kneads for any minor adjustment, which may be needed. Using less fat will affect the height, tenderness and texture of the bread, which is normal.

EGGS add color, richness and leavening to bread. Use large eggs. No premixing is needed. Egg substitutes can be used in place of fresh eggs. One egg equals ¼ cup of egg substitute. To reduce cholesterol, you can substitute two (2) egg whites for a large egg in recipe without affecting the end result. Watch the dough during the knead cycle as some minor adjustment may be needed to get the dough to the right consistency.

A special tip when using eggs is to run them under warm water for about 10-20 seconds before cracking. This helps the egg slide out of shell better.

SALT has several functions in making bread. It controls yeast growth while strengthening the gluten structure to make the dough more elastic and adds flavor. Use ordinary table salt in your bread maker. Using too little or eliminating the salt will cause the dough to over rise. Using too much can prevent the dough from rising as high as it should. "Light" salt can be used as a substitute for ordinary table salt, providing it contains both potassium chloride and sodium. Use the same amount as recommended for table salt.

YEAST is a living organism, which, through fermentation feeds on carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes the bread rise. **Fast rising or bread machine yeast must be used in your bread maker for best results in the 45-minute cycle. Do not use active dry or compressed yeast, as poor results will be obtained.**

A ¼-ounce package of fast rising or bread machine yeast contains 2¼ teaspoons, the exact amount needed when making scratch recipes. Yeast can also be purchased in glass jars so you can measure the exact amount needed. Once jar is opened, keep refrigerated. Always make sure yeast is fresh and has not passed the “use by” date.

SPECIAL NOTE ON CINNAMON AND GARLIC: Adding too much cinnamon or garlic can affect the texture and size of the loaf obtained. Cinnamon can break down the structure of the dough, affecting height and texture. Too much garlic can inhibit the yeast activity. Use only the amount of cinnamon and garlic recommended in the recipe.

BASIC STEPS IN MAKING BREAD

Always clean your new appliance thoroughly before using. Refer to “Cleaning Your Breadmaker” section.

1. Position knead bar onto shaft in bottom of pan, matching hub shape with shaft shape. You may need to twist bar slightly to drop in place. Make sure knead bar is pushed down onto shaft all the way.
2. Add ingredients to pan in order listed in recipe, liquids first, then the butter or margarine, next the dry ingredients and finally the yeast. It is best to level the dry ingredients before adding the yeast.
3. Position pan into bread maker and turn in direction of arrow (counterclockwise) to lock in place. If pan does not lock securely, remove and reposition until secured. Pan must always be locked in place for bread maker to function. Close cover.
4. Plug bread maker cord into a 120 volt AC electrical outlet ONLY. Alert will sound. Press **Bread Select** button for type of bread being made. Press **Start/Stop** once to turn machine on. Green “operation” light on control panel will glow.

After bread maker has been turned on, programmed setting cannot be changed. To change setting, hold **Start/Stop** button down until alert sounds and green “operation” light goes out. Then program control as desired and turn back on. The bread making process will begin and green “operation” light will glow. The dough will knead, rise and bake all in 45 minutes.

A few minutes before the bread starts to bake (22 minutes after machine is turned on), an alert will sound to perform crust treatment if desired (see pg. 10).

5. When bread is done, alert will sound and red light for “keep warm” will glow on control panel. Turn bread maker off by holding Start/Stop button down until alert sounds and red “keep warm” light goes out. Unplug cord from electrical outlet. It is best to remove bread immediately for a crispier crust. Open cover and remove pan using oven mitt or hot pad, turning to right, (clockwise) to unlock. If bread is not removed right after cycle is complete, it will automatically go into

one hour “keep warm” mode. If machine is not turned off after end of “keep warm” period, machine will turn itself off and red “keep warm” light will go out.

6. Invert bread pan and shake gently until loaf falls out. Place on rack to cool 15 to 20 minutes. Knead bar will normally stay in pan when bread is removed, but may on occasion slide out in the bread. If bar is inside loaf, remove before slicing. If making another loaf of bread right away, be sure machine is turned off and allowed to cool 15 to 20 minutes with cover open. This will ensure proper temperature sensing which is critical for the 45-minute cycle.

High Altitude Adjustment: Reduced air pressure at high altitudes causes yeast gases to expand more rapidly and the dough to rise more quickly. The dough can rise so much that when it begins to bake, it will collapse due to overstretching of the gluten structure. To slow the rising of the dough, reduce the amount of yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon at a time until you find the right amount. You can also reduce the amount of liquid by a teaspoon or two. Some experimentation will be needed when using your bread maker at high altitudes.

USING BREADMIXES

Pre-packaged bread mixes can be used in your bread maker following the guidelines below. Most bread mixes have a net weight of 14 or more ounces. This will make **TWO** dinner size loaves of bread. Never attempt to use a full bread mix in your Just for Dinner™ bread maker as it can not make this large a loaf of bread.

1. Before opening blend mix thoroughly.
 2. Add $\frac{1}{2}$ cup (4 ounces) of lukewarm water, 80-90°F, to bread pan containing knead bar.
 3. Measure $1\frac{1}{2}$ cups of bread mix and add to bread pan, level ingredients.
 4. Add packet of yeast from mix **PLUS 1 teaspoon fast rising or bread machine yeast**. If extra yeast is not used, the loaf of bread will be short. Do not use active dry yeast. (If mix has yeast blended into the dry ingredients, you will still need to add the extra teaspoon of fast rising or bread machine yeast). Yeast does not need to be the same brand as original packet.
 5. Lock bread pan into machine and close cover. Program for **Basic/Specialty** or **Wheat**, depending on type of mix being used. Turn machine on. After 3 to 4 minutes of kneading, check dough for any minor adjustment that may be needed as bread mixes vary slightly by brand. Do not turn machine off to adjust dough. Crust treatment can be performed when alert sounds just before bake cycle begins.
1. If dough is too dry and motor seems to be laboring, add 1-teaspoon lukewarm water at a time until dough becomes soft and pliable.
 2. If dough is too wet and clinging to the side of pan, add 1-tablespoon bread mix or flour, allowing it to be blended into dough before adding more if needed. Dough should gather into a ball and just be sticky to the touch.
 3. Do not leave cover open while adjusting dough, as this will allow heat to escape. Open cover only to add ingredients, and then close.

- When done, turn machine off and remove loaf from pan. Allow to cool on rack 15 to 20 minutes before slicing.

Notes: When using the remainder of the bread mix to make another loaf follow the guidelines **except add a ¼-ounce package OR 2¼ teaspoons of fast rising or bread machine yeast.** This amount will compensate for the packet of yeast used to make the first loaf.

If there is not enough (1½ cups) bread mix left to make a second loaf of bread, use bread flour or all purpose flour to make up the difference.

ADAPTING YOUR FAVORITE RECIPES

After you have prepared some of the recipes in this book, you may wish to adapt some of your favorite bread recipes to the bread maker. Some experimentation will be required on your part and you will need to check the condition of the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be needed in liquid or flour. Use one of the recipes in this book that is similar to your recipe as a guide, or use the formula that follows:

- | | |
|---|---------------------|
| ½ cup liquid, 80-90°F (4 ounces) | 1 tablespoon fat |
| 1 tablespoon sweetener | 1⅓ cups bread flour |
| 2¼ teaspoons fast rising or bread machine yeast | ¼ teaspoon salt |

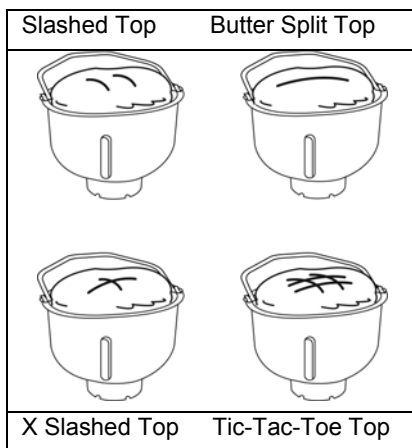
CRUST TREATMENT

For a gourmet touch, you can create breads with decorative crusts, whether slashed, slit or sprinkled with seeds, herbs or cheese. Follow these guidelines for the crust treatment of your choice:

Just before bread is baked: When alert sounds just before bread cycle begins, open cover and carefully brush top surface of dough with a lightly beaten egg white mixed with 1-teaspoon water. Slash top of dough with a sharp knife, about ¼ to ½ inch deep for desired design. Leave plain or sprinkle with seeds, herbs, grated Parmesan or Romano cheese or other desired topping. Press topping gently into dough to make sure it will adhere. Close cover and allow bread to be baked. Avoid opening cover during baking to prevent heat loss.

For best results, use only beaten egg white and water mixture to treat crust before bake cycle begins. This mixture will ensure that any topping will stick to the top of the bread and not fall off when loaf is removed from pan.

Warning: Do not use vegetable oil cooking sprays for crust treatment, as mixture is flammable when exposed to heating unit in bread maker.



After bread is baked: Remove loaf of bread from pan and place on rack to cool. Lightly brush top surface with melted butter, margarine, vegetable or olive oil. Sprinkle with desired seed, herb, cheese, etc. For a simple floured top, just sprinkle top of loaf with flour. No butter, margarine or oil is needed.

CLEANING YOUR BREADMAKER

1. Unplug cord from electrical outlet and allow to cool completely before cleaning.
2. After bread is removed from pan, fill pan half full with warm water and a small amount of dish soap. Set pan in an empty sink or on hot pad and allow pan to soak for 5 to 10 minutes or until knead bar can be lifted off shaft. You may need to twist bar slightly to loosen. The knead bar must soak in water before it can be removed. If knead bar is difficult to remove after soaking, secure cross bar on underside of pan while twisting knead bar to loosen. Wash inside of pan and knead bar with a soft cloth, rinse and dry. Replace knead bar on shaft.

Do not immerse bread pan in water or wash in automatic dishwasher as damage to bearing that turns the knead bar can occur.



Be sure shaft in bottom of pan is kept clean to ensure knead bar fits properly. Do not use any type of utensil or tool to clean the gasket around the shaft, as damage will occur and result in leakage.

Do not use any abrasive scouring pads or cleansers on bread pan or knead bar as damage to coating or finish can occur. The coating on the inside of bread pan may change color over time, which is normal and does not affect the bread.

3. Wipe inside of oven chamber and outside surfaces of bread maker with a damp cloth if necessary.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Review the following Problems, Possible Causes and Solutions below.

LOAF SIZE & SHAPE

1. **Short loaves. On average dinner size loaves will be between 3 and 4 inches high.**
 - Wheat breads will be shorter than white breads due to less gluten forming protein in whole-wheat flour.
 - Not enough liquid - Increase liquid by 1-2 teaspoons.
 - Sugar omitted or not enough added - Assemble ingredients as listed in recipe.
 - Wrong type of flour used - Do not use all-purpose flour.
 - Not enough yeast used or too old. - Measure amount recommended and check freshness date on package.
 - Wrong type of yeast used. - Use fast rising or bread machine. Do not use active dry yeast.
2. **Flat loaves, no rising.**
 - Yeast omitted - Assemble ingredients as listed in recipe.

- Yeast too old - Check expiration date.
- Liquid too hot - Use lukewarm liquids 80-90°F.
- Too much salt added - Use amount recommended.
- Sugar or other sweetener omitted - Assemble ingredients as listed in recipe.

3. Top and sides cave in.

1. Too much liquid – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.
2. Too much yeast – Use recommended amount.

4. Gnarly knotted top, not smooth.

- Not enough liquid – Increase liquid by 1-2 teaspoons.
- Too much flour. – Measure flour accurately, leveling off measuring cup.

5. Loaves uneven, shorter on one end.

- Dough too dry preventing even rise in pan. – Increase liquid by 1-2 teaspoons.

6. Collapsed while baking.

- May be caused from baking in high altitude. – Make adjustment for high altitude baking by reducing yeast by ¼ teaspoon and reducing liquid by 1-2 teaspoons.

BREAD TEXTURE

7. Heavy, dense texture.

- Too much flour. – Measure accurately, leveling off measuring cup.
- Not enough yeast. – Add recommended amount of yeast.
- Not enough sugar. – Add recommended amount of sugar.

8. Open, coarse, holey texture.

- Salt omitted. – Assemble ingredients as listed in recipe.
- Too much yeast. – Add recommended amount of yeast.
- Too much liquid. – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.

9. Bread doesn't slice well, very sticky.

- Sliced while too hot. – Allow bread to cool on rack at least 15-20 minutes before slicing to release steam.
- Not using proper knife. – Use good bread knife or electric knife.

10. Center of loaf raw, not baked through.

- Too much liquid. – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.
- Power outage during operation. – If power goes out during operation, bread maker will remain off when power is restored. Remove unbaked loaf from pan and start over with fresh ingredients.
- Forgot to put knead bar in pan. – Always make sure knead bar is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.

CRUST and COLOR THICKNESS

11. Dark crust color/too thick.

- Too much sugar. – Reduce sugar by half.

12. Loaf of bread is burned.

- Bread maker is malfunctioning. – See Warranty page for service information.

13. Crust too light.

- Not enough sugar or fat. – Increase sugar or fat by half amount recommended.

PAN PROBLEMS

14. Knead bar cannot be removed.

- You must add water to bread pan and allow knead bar to soak before it can be removed. – Follow cleaning instructions. You may need to twist bar slightly after soaking to loosen. Do not immerse bread pan in water.

15. Bread sticks to pan/difficult to shake out.

- Can happen over prolonged use. – Wipe inside of bread pan, from ribs down with vegetable oil/solid shortening, or add 1-tsp. vegetable oil to liquid in pan before adding dry ingredients. Do not use vegetable spray as sticking can worsen. Or, let bread sit in pan for 10 minutes before shaking out. Replacement pan may be ordered. See Warranty section.

MACHINE MECHANICS

16. Ingredients not mixed.

- Did not start machine. – After programming control panel, press **Start/Stop** button to turn on.
- Forgot to put knead bar in pan. – Always make sure knead bar is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.

17. Burning odor noted during operation.

- Ingredients spilled inside oven. – Be careful not to spill ingredients when adding to pan as they will burn on heating unit and cause smoke.
- Pan leaks. – Replacement pan may be ordered. See Warranty section.
- Exceeding capacity of bread pan. – Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure accurately.

18. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save bread?

- If machine is in knead cycle, reprogram to the same bread setting and turn machine back on.
- If machine is in rise or bake cycle, preheat conventional oven to 350°F. Carefully remove pan from machine and bake on rack in center of oven for 20-25 minutes or until golden brown.

19. Alert sounds, bread select light flashed and machine cannot be turned on.

- Bread maker too hot to make consecutive loaves. – Unplug cord from outlet and allow to cool with pan removed and cover open for 15-20 minutes. Plug cord back in outlet, add pan and start machine.
- Bread maker is malfunctioning. – See Warranty section for service information.

RECIPES

Note bread setting and follow “Basic Steps in Making Bread” for recipes below.

OLD FASHIONED WHITE BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup milk 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon salt
- 2 ¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

CLASSIC RYE BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1 cup flour
- ⅓ cup medium rye flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- ¼ teaspoon salt
- 1½ teaspoons unsweetened cocoa (optional)
- ½ teaspoon caraway seed (optional)
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

ITALIAN HERB BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- 1½ tablespoons grated Parmesan cheese
- 1 teaspoon Italian seasoning
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

FRENCH BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1½ tablespoons olive or vegetable oil
- 1¼ cups bread flour
- 2 teaspoons sugar
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

DILL BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- 1 teaspoon dried dill weed
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

GARLIC BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- 1½ teaspoons dried parsley flakes
- ½ teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

POTATO BACON BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1 cup bread flour
- ¼ cup instant potato flakes
- 1½ tablespoons real or imitation bacon bits
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

SWISS JALAPENO BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 cup bread flour
- ¼ cup rye flour
- ¼ cup shredded Swiss cheese
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- 1-2 teaspoons jalapeno peppers, chopped
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast.

TOMATO BASIL RYE BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1½ tablespoons olive or vegetable oil
- 4 sun-dried tomato halves finely chopped*
- 1 cup bread flour
- ⅓ cup medium rye flour
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon salt
- 1 teaspoon dried basil leaves
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

**Rehydrated sun-dried tomato halves in boiling water for 5 minutes.*

Drain, pat dry between sheets of paper toweling, then chop.

EGG BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ¼ cup water 80-90°F (2 ounces)
- 1 large egg
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1¼ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

CHEESE BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- ⅓ cup shredded Cheddar cheese
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

BLACK PEPPER BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- 1 teaspoon dried minced onion
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon coarsely ground black pepper
- dash garlic powder
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

HERB BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1¼ cups bread flour
- 2 tablespoons yellow or white cornmeal
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon celery seed
- ¼ teaspoon rubbed sage
- pinch dried marjoram leaves
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

HONEY OATMEAL BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1½ tablespoons honey
- 1¼ cups bread flour
- ¼ cup quick cooking oats
- 1 tablespoon dry milk
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

FETA CHEESE BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup milk 80-90°F (4 ounces)
- 1½ tablespoons olive or vegetable oil
- 1 ounce (¼ cup) crumbled feta cheese
- 1¼ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon salt
- 3 tablespoons sliced ripe olives
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

TACO CHEDDAR BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1¼ cups bread flour
- ¼ cup shredded Cheddar cheese
- 1 tablespoon sugar
- 1½ teaspoons dry taco seasoning*
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

**Shake envelope of dry taco ingredients to mix before measuring.*

FRENCH ONION BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- 2½ ounces water 80-90°F (¼ cup + 1 tablespoon)
- ¼ cup prepared French onion dip
- 1¼ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- ⅛ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

SOUR CREAM & CHIVE BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- 2½ ounces water 80-90°F (¼ cup + 1 tablespoon)
- ¼ cup dairy sour cream
- 1¼ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon salt
- 1 tablespoon dried snipped chives
- 1 teaspoon dried minced onion
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

RAISIN BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1¼ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- ¼ cup raisins
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

ONION BREAD

Use **Basic/Specialty** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1⅓ cups bread flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dry milk
- 1½ teaspoons dry onion soup/dip mix*
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

**Shake envelope of dry onion soup/dip mix to blend ingredients before measuring.*

WHEAT BREAD

Use **Wheat** setting

- ½ cup water 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- ¾ cup bread flour
- ½ cup whole-wheat flour
- 1½ tablespoons brown sugar, packed
- 1 tablespoon dry milk
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

COTTAGE DILL WHEAT BREAD

Use **Wheat** setting

- 3½ ounces milk 80-90°F (¼ cup + 3 tablespoons)
- 1 tablespoon butter or margarine
- ¼ cup cottage cheese
- ¾ cup bread flour
- ½ cup whole-wheat flour
- 1½ tablespoons brown sugar, packed
- ¼ teaspoon salt
- 1 teaspoon dried dill weed
- 1 teaspoon dried minced onion
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

BUTTERMILK WHEAT BREAD

Use **Wheat** setting

- 4½ ounces buttermilk, 80-90°F (½ cup + 1 tablespoon)
- 1 tablespoon butter or margarine
- ¾ cup bread flour
- ½ cup whole-wheat flour
- 1½ tablespoons brown sugar, packed
- ¼ teaspoon salt
- ⅛ teaspoon baking soda
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

CRACKED WHEAT BREAD

Use **Wheat** setting

- ½ cup water, 80-90°F (4 ounces)
- 1 tablespoon butter or margarine
- ¾ cup bread flour
- ½ cup whole-wheat flour
- 1½ tablespoons cracked wheat cereal
- 1½ tablespoons brown sugar, packed
- ¼ teaspoon salt
- 2¼ teaspoons (¼-ounce pkg.) fast rising or bread machine yeast

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of an household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (262) 334-6949 or e-mail us at housewares@westbend.com. Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at www.westbend.com: Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

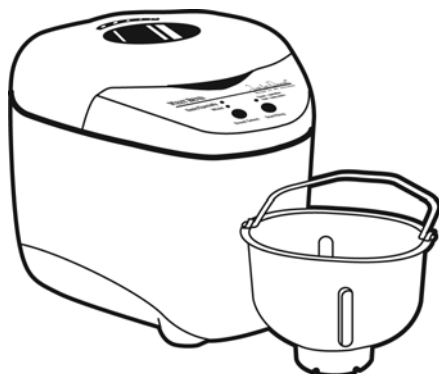
Where purchased and price, if known: _____

Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

WEST BEND®

HOUSEWARES

Appareil de préparation du pain Just For Dinner™ Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :

www.westbend.com

Précautions importantes.....	2
Précautions de sécurité à haute température.....	2
Précautions de sécurité relative à l'électricité.....	3
Précautions pour une utilisation en présence d'enfants	4
Premiers pas avec votre appareil de préparation du pain	4-5
Découvrez vos ingrédients	6-8
Etapes élémentaires de la fabrication du pain.....	8-9
Utilisation de mélanges & adaptation de vos recettes personnelles.....	9-10
Nettoyage de votre appareil de préparation du pain	11
Dépannage.....	11-13
Recettes	14-19
Garantie	20

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute brûlure, toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.



PRECAUTIONS DE SECURITE A HAUTE TEMPERATURE

- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez la poignée rectangulaire et les poignées rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces à haute température.
- Placez le plat de cuisson du pain sur une manique, un dessous-de-plat ou toute autre surface résistante à la chaleur. Ne placez pas le plat de cuisson du pain directement sur le plan de travail, sur la table ni sur toute autre surface.
- Ne placez pas la main à l'intérieur du four une fois que vous avez retiré le plat. L'unité de chauffage sera encore très chaude.



MISE EN GARDE

Pour empêcher tout choc électrique, toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.



PRECAUTIONS DE SECURITE RELATIVE A L'ELECTRICITE

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas les pièces électriques à l'extérieur et ne les placez pas sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, dans un four chaud, au réfrigérateur ni au congélateur.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation à la prise secteur si la commande n'est pas réglée sur arrêt (OFF).
- Positionnez toujours la commande sur OFF puis débranchez l'appareil électrique de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Le fait que votre appareil de préparation du pain dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que l'appareil de préparation du pain (le nombre de watts est inscrit au-dessous de la base de l'appareil). Positionnez le cordon de rallonge de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle. Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée de l'appareil de préparation du pain. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas votre appareil de préparation du pain avec un convertisseur ou un transformateur. Ceci détruirait les commandes électroniques.



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute brûlure ou toute autre blessure physique des enfants, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

PRECAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN PRESENCE D'ENFANTS

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil de préparation du pain ni s'en approcher car la température des surfaces extérieures est très élevée pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.

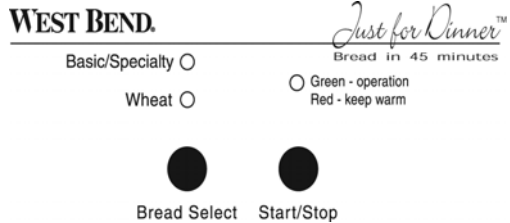
CONSERVEZ CES CONSIGNES

DECOUVREZ VOTRE APPAREIL DE PREPARATION DU PAIN

La console de commandes de votre appareil de préparation du pain a été conçue pour être très facile à utiliser. Veuillez examiner les fonctions suivantes pour mieux comprendre la console de commandes.

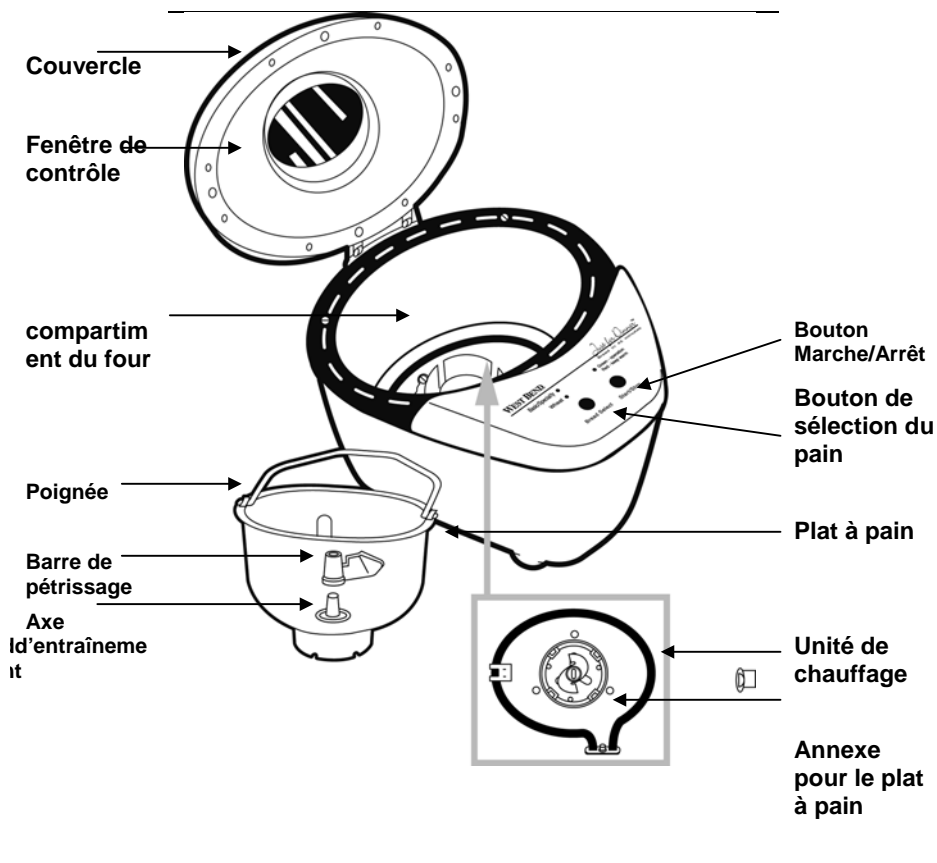
Bouton de sélection du pain : Le bouton de **Sélection du pain** vous permet d'effectuer votre choix entre deux réglages de pains – Élémentaire/Spécialité et Froment. chaque fois que vous appuyez sur le bouton de **Sélection du pain**, le voyant alterne entre les deux réglages de pains.

Le réglage Élémentaire/Spécialité peut être utilisé pour presque toute recette de pain contenant principalement de la farine à pain. Si une recette contient jusqu'à 50% de farine de froment pure, utilisez le réglage Froment. Une alarme sera émise vers la fin du cycle de levée (environ 22 minutes après le démarrage de l'appareil) pour effectuer un traitement de la croûte si vous le souhaitez.



Bouton de Marche et Arrêt : Avant de mettre l'appareil en marche, vous devez d'abord programmer le réglage de **Sélection du pain** de votre choix. Ensuite, appuyez une fois sur le bouton **Marche/Arrêt** pour mettre l'appareil en marche. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le voyant « fonctionnement » vert s'allume. Lorsque le pain est cuit, le voyant passe au rouge pour vous indiquer que l'appareil est en mode « maintien au chaud » pendant une heure. L'alarme est également émise lorsque le pain est cuit. Arrêtez l'appareil en maintenant le bouton **Marche/Arrêt** enfoncé jusqu'à ce que l'alarme soit émise que le voyant « maintien au chaud » s'éteigne. Si l'appareil n'est pas mis hors tension après la fin d'une période de « maintien au chaud » d'une heure, l'appareil se met automatiquement hors tension.

Pièces de l'appareil de préparation du pain



N'oubliez pas de :



- **Toujours mesurer les ingrédients liquides dans les doses de mesure translucides graduées.** Toujours utiliser des liquides entre 80 et 90° F.



- **Toujours verser au moyen d'une cuillère les ingrédients secs dans des doses de mesure ou des cuillères,** puis mettre à niveau à l'aide d'un couteau ménager.



- **Ne jamais remplir les doses de mesure en les plongeant dans les ingrédients secs.** Les ingrédients compactés produisent des morceaux de pain secs et petits.

DECOUVREZ VOS INGREDIENTS

Bien que la préparation du pain semble très élémentaire, il s'agit d'une science et les proportions entre ingrédients sont essentielles. Lisez les informations suivantes pour mieux comprendre l'importance de chaque ingrédient dans le processus de fabrication du pain. Vérifiez toujours que les ingrédients sont frais.

DE LA FARINE A PAIN devrait être utilisée dans votre appareil de préparation du pain. Elle contient plus de protéines de gluten que la farine pour tous usages et produit des morceaux de pain bien formés avec une bonne structure. Plusieurs marques différentes de farine à pain sont disponibles. **N'utilisez pas de farine à levain ou de farine à gâteaux dans votre appareil de préparation du pain.**

LA FARINE D EFROMENT COMPLETE peut être utilisée en association avec la farine à pain dans le réglage du pain de Froment. Jusqu'à 50% de farine de froment peut être utilisé dans des recettes. **Ne tentez pas d'utiliser de la farine de froment complète dans les recettes car cela produirait des résultats médiocres.**

LA FARINE DE SEIGLE peut être utilisée en association avec de la farine à pain dans la préparation du pain de seigle. **N'utilisez pas uniquement de la farine de seigle dans vos recettes car vous obtiendriez des résultats médiocres.**

Comment faire des ajustements mineurs de la pâte : Toutes les farines sont influencées par les conditions de croissance, le broyage, la conservation, l'humidité, etc. Bien que la différence ne soit pas visible, vous pourriez avoir besoin d'effectuer des ajustements mineurs lorsque vous utilisez des marques de farine différentes ainsi que pour compenser l'humidité dans votre région. Conservez toujours la farine dans un récipient hermétique. Conservez les farines de grains complets (froment complet, seigle) au réfrigérateur afin de les empêcher de devenir rances.

Mesurez la quantité de farine comme indiqué dans chaque recette mais effectuez tout ajustement après les 3 à 4 premières minutes de pétrissage en continu. Ne mettez pas l'appareil hors tension pour ajuster la pâte. Vérifiez l'état de la pâte en la touchant et en la regardant pendant le cycle de pétrissage. C'est l'unique moment où vous pouvez effectuer des modifications mineures.

- Ouvrez le couvercle et touchez la pâte. Si la pâte est un peu collante et qu'il y a une légère traînée au-dessous de la barre de pétrissage, aucun ajustement n'est nécessaire.
- Si la pâte est très collante, s'accroche aux côtés du plat et ressemble davantage à une pâte à frire qu'à une véritable pâte, ajoutez une cuiller à soupe de farine. Laissez l'appareil travailler avant d'effectuer tout autre ajustement. N'ouvrez le couvercle que pour ajouter de la farine.
- Si la pâte est sèche et si l'appareil semble peiner, ajoutez une cuiller à café d'eau tiède à la fois. Laissez l'eau pénétrer dans la pâte et maintenez le couvercle fermé avant d'effectuer tout autre réglage.
- Vous saurez lorsque la pâte approche de la fin du cycle de pétrissage lorsqu'elle sera souple au toucher, d'aspect lisse et seulement légèrement collante, laissant un léger résidu sur votre doigt. Le bas du plat à pain sera également propre et sans aucun résidu de pâte.

Ne pas dépasser 1½ mesures de farine à pain pour le morceau de pain de taille de dîner. Les pains contenant un mélange de farines, de céréales ou d'avoines ne devraient pas dépasser un total de 1½ mesures.

LE SUCRE et LES AUTRES EDULCORANTS apportent aux aliments la levure, ajoutent la hauteur et la saveur du pain et donnent à la croûte sa couleur dorée. Les types d'édulcorants qui peuvent être utilisés incluent le sucre, le sucre roux, le miel, les mélasses, le sirop d'érable, le sirop de maïs et les fruits (secs ou frais).

Une astuce spéciale pour la mesure d'édulcorants collants et de commencer par enduire la cuiller d'huile végétale. Les édulcorants glissent alors facilement.

N'utilisez pas d'édulcorants artificiels en tant que substituts pour le sucre et les autres édulcorants naturels car la levure ne réagirait pas correctement et vous obtiendriez des résultats médiocres.

LE LAIT optimise l'arôme et augmente la valeur nutritionnelle du pain. Tout type de lait (entier, 2%, 1%, écrémé, babeurre ou lait déshydraté en conserve) peut être utilisé pour la préparation du pain. Le lait réfrigéré doit toujours être réchauffé jusqu'à 80-90°F. Réchauffez une dose de mesure en verre au micro-ondes ou dans une petite casserole sur la gazinière. **Ne chauffez pas le lait à plus de 110°F car cela risquerait d'influencer la levure.**

L'EAU utilisée en association avec du lait déshydraté peut être substituée à du lait ordinaire. Utilisez de l'eau tiède, à environ 80-90°F. **N'utilisez pas d'eau au-dessus de 110°F car cela pourrait avoir une influence sur la levure.**

L'utilisation de trop de liquide peut provoquer l'effondrement du pain pendant le cycle de cuisson. Par temps humide, vous pourriez avoir besoin d'un peu moins de liquide, car la farine absorbera l'humidité ambiante. Par temps sec, vous pourriez avoir besoin d'un peu plus de liquide car la farine pourrait perdre de l'humidité. En cas de changement climatique brutal, il est préférable de vérifier l'état de la pâte pendant le cycle de pétrissage comme indiqué dans la section « Comment effectuer des ajustements mineurs de la pâte ».

L'eau et le lait sont, pour la plupart, interchangeables dans les recettes. Éliminez le lait déshydraté dans les recettes lorsque vous substituez du lait à de l'eau. Vérifiez l'état de la pâte pendant le cycle de pétrissage pour tout ajustement mineur susceptible d'être nécessaire. Vous pourriez avoir besoin d'un peu plus de lait lorsque vous le substituez à l'eau.

LE BEURRE, LA MARGARINE, LA GRAISSE VÉGÉTALE et LES HUILES servent à plusieurs usages dans la préparation du pain car ces éléments assouplissent le pain, ajoutent de la saveur et de la richesse. Le beurre et la margarine sont interchangeables dans les recettes. Vous pouvez souhaiter découper ces graisses en deux morceaux pour accélérer leur fonte pendant le cycle de pétrissage.

Des pains à faible teneur en matières grasses ou sans matières grasses peuvent être fabriqués en substituant des quantités égales de sauce à la pomme sans sucre ou de yaourt ordinaire à la quantité de matières grasses recommandée dans la recette. Regardez la pâte pendant son pétrissage pour détecter tout ajustement mineur susceptible d'être nécessaire. L'utilisation de moins de matières grasses influencera la hauteur, la souplesse et la texture du pain ; c'est normal.

LES OEUFS apportent au pain de la couleur, de la richesse et des agents levants. Utilisez de gros oeufs. Aucun mélange préalable n'est nécessaire. Des substituts d'oeufs peuvent être utilisés à la place des oeufs frais. Un oeuf équivaut à ¼ de mesure de substitut d'oeuf. Pour diminuer le cholestérol, vous pouvez substituer deux (2) blancs d'oeufs à un gros oeuf dans la recette sans influencer le résultat final. Observez la pâte pendant le cycle de pétrissage car des ajustements mineurs peuvent être nécessaires pour donner à la pâte la bonne consistance.

Une astuce spéciale lorsque vous utilisez des oeufs consiste à les passer sous l'eau chaude pendant environ 10 à 20 secondes avant de les casser. Ceci aide les oeufs à glisser plus facilement hors de la coquille.

LE SEL a plusieurs fonctions dans la fabrication du pain. Il contrôle la croissance de la levure tout en renforçant la structure du gluten pour rendre la pâte plus élastique, et il ajoute de la saveur. Utilisez du sel de table ordinaire dans votre appareil de préparation du pain. L'utilisation de trop peu de sel ou son élimination provoquerait une levée trop importante de la pâte. L'utilisation de trop de sel peut empêcher la pâte de lever aussi haut qu'elle devrait le faire. Du sel allégé peut être substitué au sel de cuisine ordinaire, à condition de contenir du chlorure de potassium et du sodium. Utilisez la même quantité que celle recommandée pour le sel de table.

LA LEVURE est un organisme vivant qui, par le biais de la fermentation apporte des glucides dans la farine et du sucre pour produire du dioxyde de carbone qui fait se lever le pain. **De la levure rapides ou de la levure pour appareil de préparation du pain doit être utilisée dans votre appareil pour de meilleurs résultats dans le cycle de 45 minutes. N'utilisez pas de levure déshydratée active ou de levure comprimée car cela produirait des résultats médiocres.**

Un paquet de ¼-d'once de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain contient 2¼ cuillères à café, la quantité exacte nécessaire lors de l'élaboration de recettes depuis le départ. La levure peut également être achetée en bocaux de verre afin que vous puissiez mesurer l'exacte quantité nécessaire. Une fois que le bocal est ouvert, maintenez-le au réfrigérateur. Assurez-vous que la levure est fraîche est n'a pas dépassé sa date limite de consommation.

REMARQUE PARTICULIERE RELATIVE A LA CANNELLE ET A L'AIL Ajouter trop de cannelle ou d'ail peut avoir une influence sur la texture et sur la taille du morceau de pain obtenu. La cannelle peut briser la structure de la pâte, ce qui influence sa hauteur et sa texture. Trop d'ail peut inhiber l'action de la levure. Utilisez uniquement la quantité de cannelle et d'ail recommandée dans la recette.

ETAPES ELEMENTAIRES DE LA PREPARATION DU PAIN

Nettoyez toujours méticuleusement votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Voir la section Nettoyage de votre appareil de préparation du pain.

1. Placez la barre de pétrissage sur l'axe au bas du plat, en faisant correspondre la forme du moyeu avec celle de l'axe. Vous devrez peut-être plier légèrement la barre pour la mettre en place. Assurez-vous que la barre de pétrissage est abaissée sur l'axe jusqu'au bout.
2. Ajoutez les ingrédients au plat selon l'ordre de la recette, les liquides en premier, puis le beurre ou la margarine, ensuite les ingrédients secs et enfin la levure. Il est préférable de mettre à niveau les ingrédients secs avant d'ajouter la levure.
3. Placez le plat dans l'appareil de préparation du pain puis tournez dans le sens de la flèche (sens inverse des aiguilles d'une montre) pour verrouiller le plat en position. Si un plat ne se verrouille pas solidement, retirez-le puis replacez le jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Le plat doit toujours être verrouillé en place pour que l'appareil de préparation du pain fonctionne. Fermez le couvercle.
4. Branchez le cordon de l'appareil de préparation du pain dans une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**. L'alarme se déclenche. Appuyez sur le bouton de **Sélection du pain** correspondant au type de pain préparé. Appuyez une fois sur le bouton **Marche/Arrêt** pour mettre l'appareil en marche. Le voyant vert de « fonctionnement » s'allume sur la console de commande.

Une fois que l'appareil de préparation du pain s'est mis en marche, les réglages programmés ne peuvent pas être modifiés. Pour modifier les réglages, maintenez le bouton **Marche/Arrêt** enfoncé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche et que le voyant vert de "fonctionnement" s'éteigne. Ensuite, programmez les commandes comme vous le souhaitez et remettez l'appareil en marche. Le processus de préparation du pain va commencer et le voyant de « fonctionnement » va s'allumer. La pâte va être pétrie, lever et être cuite en 45 minutes.

Quelques minutes avant le début de la cuisson du pain (22 minutes après la mise en marche de l'appareil), une alarme se déclenche pour effectuer le traitement de la croûte si vous le souhaitez (voir page 10).

5. Lorsque le pain est cuit, l'alarme se déclenche et le voyant rouge de « maintien au chaud » s'allume sur la console de commandes. Arrêtez l'appareil en maintenant le bouton **Marche/Arrêt** enfoncé jusqu'à ce que l'alarme soit émise que le voyant rouge de "maintien au chaud" s'éteigne. Débranchez la fiche de la prise secteur. Il est préférable de retirer le pain immédiatement pour une croûte plus croustillante. Ouvrez le couvercle et retirez le plat à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une manique, en le faisant pivoter vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour le déverrouiller. Si le pain n'est

pas retiré juste après la fin du cycle, l'appareil passera automatiquement en mode de « maintien au chaud » pendant une heure. Si l'appareil n'est pas mis hors tension après la fin de la période de « maintien au chaud », l'appareil se mettra hors tension et le voyant rouge de « maintien au chaud » s'éteindra.

6. Retournez le plat de cuisson du pain et secouez-le doucement jusqu'à ce que le morceau de pain tombe. Placez-le sur une grille pour refroidir pendant 15 à 20 minutes. La barre de pétrissage reste normalement dans le plat lorsque le pain est retiré mais peut parfois glisser dans le pain. Si la barre se trouve dans le morceau de pain, retirez-la avant de découper le pain en tranches. Si vous fabriquez un autre morceau de pain tout de suite, assurez-vous que l'appareil a été mis hors tension et qu'il a refroidi pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle ouvert. Ceci assurera un captage correct de la température qui est essentiel pour le cycle de 45 minutes.

Réglage à haute altitude : La pression d'air réduite en altitude entraîne une expansion des gaz de la levure plus rapide et la pâte lève plus rapidement. La pâte peut lever tellement que lorsqu'elle commence à cuire, elle s'effondre à cause de l'étirement excessif de la structure du gluten. Pour ralentir la levée de la pâte, réduisez la quantité de levure de $\frac{1}{4}$ de cuiller à café à la fois jusqu'à ce que vous trouviez la bonne quantité. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide d'une cuiller à café ou deux. Une certaine expérimentation sera nécessaire lorsque vous utiliserez votre appareil de préparation du pain en altitude.

UTILISATION DE PÂTES À PAIN

Les pâtes à pain pré-emballées peuvent être utilisées dans votre appareil de préparation du pain en suivant les conseils ci-dessous. La plupart des mélanges de pâte à pain ont un poids net de 14 onces ou plus. Ceci permettra de préparer **DEUX** morceaux de pain pour un dîner. Ne tentez jamais d'utiliser un mélange de pâte à pain entier dans votre appareil de préparation du pain Just for Dinner™ car celui-ci n'est pas en mesure de fabriquer un morceau de pain aussi grand.

1. Avant d'ouvrir, mélangez totalement le mélange.
2. Ajoutez $\frac{1}{2}$ de mesure (4 onces) d'eau tiède, 80-90°F, au plat à pain contenant la barre de pétrissage.
3. Mesurez $1\frac{1}{2}$ mesures de mélange de pâte à pain et ajoutez-les au plat de préparation du pain, mettez à niveau les ingrédients.
4. Ajoutez un paquet de levure du mélange **PLUS 1 cuiller à café de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain**. Si vous n'utilisez pas de levure supplémentaire, le morceau de pain sera petit. N'utilisez pas de levure déshydratée active. (Si le mélange contient de la levure mélangée aux ingrédients secs, vous devrez toujours ajouter la cuiller à café supplémentaire de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain). La levure n'a pas besoin d'être de la même marque que celle du paquet d'origine.
5. Verrouillez le plat de cuisson du pain dans l'appareil et fermez le couvercle. Programmez l'appareil sur **Elémentaire/Spécialité** ou **Froment**, en fonction du type de mélange utilisé. Mettez l'appareil en marche. Après 3 à 4 minutes de pétrissage, vérifiez la pâte afin de détecter tout ajustement mineur susceptible d'être nécessaire car les mélanges de pâtes à pain varient légèrement d'une marque à une autre. Ne mettez pas l'appareil hors tension pour ajuster la pâte. Le traitement de la croûte peut être effectué lorsque l'alarme se déclenche juste avant le début du cycle de cuisson.
 - Si la pâte est trop sèche et si le moteur semble peiner, ajoutez une cuiller à café d'eau tiède à la fois jusqu'à ce que la pâte devienne souple et facile à plier.
 - Si la pâte est trop humide et colle aux parois du plat, ajoutez 1 cuiller à soupe de mélange ou de farine, en la laissant se mélanger à la pâte avant d'en ajouter d'autres si nécessaire. La pâte devrait s'agglomérer pour former une boule et devrait être légèrement collante au toucher.
 - Ne laissez pas le couvercle ouvert pendant l'ajustement de la pâte car cela laisserait échapper de la chaleur. N'ouvrez le couvercle qu'une seule fois pour ajouter les ingrédients puis refermez-le.

6. Lorsque vous avez terminé, mettez l'appareil hors tension et retirez le morceau de pain du plat. Laissez-le refroidir sur une grille pendant 15 à 20 minutes avant de le trancher.

Remarques : Lorsque vous utilisez le reste du mélange de pain pour faire un autre morceau de pain, suivez les instructions **mais ajoutez un paquet de ¼-once OU 2¼ cuillers à café de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain**. Cette quantité compensera le paquet de levure utilisé pour la fabrication du premier morceau de pain.

S'il ne reste pas suffisamment (1½ doses) de mélange pour pâte à pain pour fabriquer un second morceau de pain, utilisez de la farine à pain ou de la farine ordinaire pour combler la différence.

ADAPTER VOS RECETTES PREFEREES

Une fois que vous aurez préparé certaines des recettes de ce livre, vous souhaiterez peut-être adapter certaines de vos recettes de pain préférées à l'appareil de préparation du pain. Une certaine expérimentation sera nécessaire de votre part et vous devrez vérifier l'état de la pâte pendant le cycle de pétrissage pour détecter tout ajustement mineur susceptible d'être nécessaire dans le liquide ou la farine. Utilisez l'une des recettes de ce livre qui est semblable à votre recette comme guide, ou utilisez les formules ci-dessous :

½ dose de liquide, 80-90°F (4 onces)
grasse

1 cuiller à soupe de matière

1 cuiller à soupe d'édulcorant

1½ doses de farine à pain

2¼ cuillers à café de levure rapide ou de levure
pour appareil à pain

¼ de cuiller à café de sel

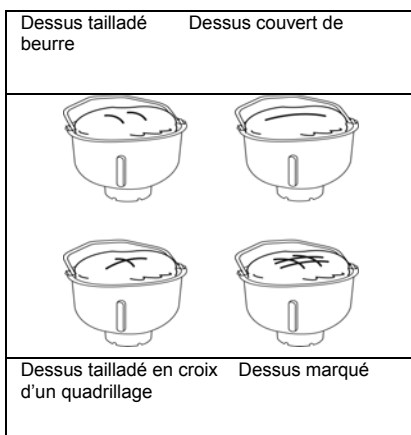
TRAITEMENT DE LA CROUTE

Pour un aspect gourmet, vous pouvez créer des pains avec des croûtes décoratives, que celles-ci soient tailladées, fendues ou saupoudrées de grains, d'herbes ou de fromage. Suivez les instructions ci-dessous pour le traitement de la croûte de votre choix.

Juste avant la cuisson du pain Lorsque l'alarme sonne juste avant le début du cycle de cuisson, ouvrez le couvercle et brossez avec soin la surface supérieure de la pâte avec un blanc d'oeuf légèrement battu mélangé à 1 cuiller à café d'eau. Entaillez le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau aiguisé, d'une profondeur d'environ ¼ à ½ de pouce pour créer le motif désiré. Laissez la pâte ordinaire ou aspergez-la de graines, d'herbes, de parmesan râpé ou de fromage romano, ou de toute autre garniture de votre choix. Enfoncez légèrement la garniture dans la pâte pour vous assurer qu'elle va y adhérer. Refermez le couvercle et laissez le pain cuire. Evitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson pour empêcher toute déperdition de chaleur.

Pour de meilleurs résultats, utilisez seulement un mélange de blancs d'oeufs battus et d'eau pour traiter la croûte avant le début du cycle de cuisson. Ce mélange garantira que toute garniture collera au dessus du pain et ne tombera pas lorsque vous retirerez le morceau de pain du plat.

Mise en garde : N'utilisez pas d'huile de cuisine en aérosol pour le traitement de la croûte car ce mélange est inflammable lorsqu'il est exposé à l'unité de chauffage à l'intérieur de l'appareil de préparation du pain.



Lorsque le pain est cuit : Retirez le morceau de pain du plat et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Brossez légèrement la surface supérieure avec du beurre fondu, de la margarine, de l'huile végétale ou de l'huile d'olive. Saupoudrez avec les graines, les herbes, les fromages, etc. de votre choix. Pour un dessus simplement fariné, aspergez simplement le dessus du morceau de pain avec de la farine. Vous n'avez pas besoin de beurre, de margarine, ni d'huile.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL DE PREPARATION DU PAIN

1. Débranchez le cordon de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Une fois que le pain a été retiré du plat, remplissez celui-ci à moitié d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle. Placez le plat dans un évier vide ou sur une manique et laissez tremper pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la barre de pétrissage puisse être soulevée hors de l'axe. Vous devrez peut-être plier légèrement la barre pour la retirer. La barre de pétrissage doit tremper dans l'eau avant de pouvoir être retirée. Si la barre de pétrissage est difficile à retirer après avoir trempé, fixez bien la barre transversale au-dessous du plat tout en pliant la barre de pétrissage pour la retirer. Lavez l'intérieur du plat et la barre de pétrissage au moyen d'un chiffon doux, rincez et séchez. Remplacez la barre de pétrissage sur l'axe.

N'immergez pas le plat à pain dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle automatique car cela risquerait d'entraîner une détérioration des paliers qui font pivoter la barre de pétrissage.

Assurez-vous que l'axe au bas du plat est propre et vérifiez que la barre de pétrissage s'adapte correctement. N'utilisez aucun type d'ustensile ou d'outil pour nettoyer le support autour de l'axe car cela risquerait de provoquer une détérioration et des fuites.

N'utilisez aucun tampon à récurer abrasif ou détergent sur le plat à pain ou la barre de pétrissage car cela risquerait de détériorer le revêtement ou la finition. Le revêtement à l'intérieur du plat à pain peut changer de couleur au fil du temps, ce qui est normal et n'a aucune influence sur le pain.

3. Essuyez l'intérieur du compartiment du four et les surfaces externes de l'appareil de préparation du pain au moyen d'un chiffon humide si nécessaire.



GUIDE DE DEPANNAGE

Examinez les problèmes suivants, les causes potentielles et les solutions ci-dessous.

TAILLE & FORME DU MORCEAU DE PAIN

1. **Petits morceaux de pain. En moyenne, les morceaux de pain de dîner mesureront entre 3 et 4 pouces de hauteur.**
 - Les pains de froment seront plus petits que les pains blancs car la farine de froment contient moins de protéines formatrices de gluten.
 - Pas suffisamment liquide – Augmentez la quantité de liquide de 1 à 2 cuiller à café.
 - Sucre omis ou pas assez de sucre ajouté – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
 - Mauvais type de farine utilisé – N'utilisez pas de farine ordinaire.
 - Pas suffisamment de levure utilisée ou trop ancienne. - Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date de fraîcheur sur l'emballage.
 - Mauvais type de levure utilisé. - Utilisez de la levure rapide ou de la levure pour appareil de préparation du pain. N'utilisez pas de levure déshydratée active.
2. **Morceau de pain plat, qui ne lève pas.**
 - Pas de levure – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.

- Levure trop ancienne – Vérifiez la date d'expiration.
 - Liquide trop chaud – Utilisez des liquides tièdes 80 à 90°F.
 - Trop de sel ajouté – Utilisez la quantité recommandée.
 - Sucre ou autre édulcorant omis – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
3. **Le dessus et les côtés se renfoncent vers l'intérieur.**
- Trop de liquide – Réduisez le liquide de 1 à 2 cuillers à café.
 - Trop de levure – Utilisez la quantité recommandée.
4. **Dessus irrégulier, non homogène.**
- Pas suffisamment liquide – Augmentez la quantité de liquide de 1 à 2 cuiller à café.
 - Trop de farine. - Mesurez la farine avec précision, en mettant à niveau la dose de mesure.
5. **Morceau de pain inégal, plus petit d'un côté.**
- Pâte trop sèche empêchant la levée dans le plat. - Augmentez le liquide de 1 à 2 cuillers à café.
6. **Effondrement du pain pendant la cuisson.**
- Peut-être provoqué par une cuisson en altitude. - Réalisez les ajustements pour une cuisson en altitude en réduisant la levure de ¼ cuiller à café et en réduisant le liquide de 1 à 2 cuillers à café.

TEXTURE DU PAIN

7. **Texture lourde, dense.**
- Trop de farine. - Mesurez avec précision, en mettant à niveau la dose de mesure.
 - Pas suffisamment de levure. - Ajoutez la quantité de levure recommandée.
 - Pas suffisamment de sucre. - Ajoutez la quantité de sucre recommandée.
8. **Texture ouverte, grossière, pleine de trous.**
- Sel omis. – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
 - Trop de levure. - Ajoutez la quantité de levure recommandée.
 - Trop de liquide. - Réduisez le liquide de 1 à 2 cuillers à café.
9. **Le pain ne se tranche pas bien, il est très collant.**
- Trop chaud pour être tranché. - Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 15 à 20 minutes avant de le trancher pour laisser la vapeur se dégager.
 - Utilisation d'un couteau inadapté. - Utilisez un bon couteau à pain ou un couteau électrique.
10. **Centre du morceau de pain cru, pas totalement cuit.**
- Trop de liquide. - Réduisez le liquide de 1 à 2 cuillers à café.
 - Coupure de courant pendant l'utilisation de l'appareil. - En cas de coupure de courant pendant l'utilisation de l'appareil, celui-ci demeurera hors tension même lorsque le courant sera de nouveau opérationnel. Retirez le morceau de pain non cuit et recommencez avec des ingrédients frais.
 - Vous avez oublié de placer la barre de pétrissage dans le plat. - Vérifiez toujours que la barre de pétrissage se trouve sur l'axe au bas du plat avant d'ajouter les ingrédients.

CROUTE et EPAISSEUR DE LA COULEUR

11. **Couleur de croûte foncée/trop épaisse.**
- Trop de sucre. - Réduisez le sucre de moitié.

12. Le morceau de pain est brûlé.

- L'appareil de préparation du pain ne fonctionne pas correctement. - Voir la page de Garantie pour des renseignements sur les réparations.

13. Croûte trop légère.

- Pas suffisamment de sucre ou de matière grasse. - Augmentez le sucre ou la matière grasse de la moitié de la quantité recommandée.

PROBLEMES AVEC LE PLAT

14. La barre de pétrissage ne peut pas être retirée.

- Vous devez ajouter de l'eau au plat à pain et laisser la barre de pétrissage tremper avant de pouvoir l'enlever. - Suivez les consignes de nettoyage. Vous devrez peut-être plier légèrement la barre après l'avoir faite tremper pour la retirer. N'immergez pas le plat à pain dans l'eau.

15. Le pain colle au plat, il est difficile à retirer.

- Cela peut se produire en cas d'utilisation prolongée. - Essuyez l'intérieur du plat à pain, des extrémités vers l'intérieur avec de l'huile végétale, de la graisse végétale solide, ou ajoutez une cuiller à café d'huile végétale au liquide dans le plat avant d'ajouter les ingrédients secs. N'utilisez pas d'aérosol végétal car cela risquerait d'empêcher l'effet collant. Ou, laissez le pain reposer dans le plat pendant 10 minutes avant de le retirer en le secouant. Vous pouvez commander un plat de rechange. Voir la section Garantie.

MECANISMES DE L'APPAREIL

16. Ingrédients non mélangés.

- Vous n'avez pas mis l'appareil en marche. - Après avoir programmé la console de commandes, appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt** pour mettre l'appareil en marche.
- Vous avez oublié de placer la barre de pétrissage dans le plat. - Vérifiez toujours que la barre de pétrissage se trouve sur l'axe au bas du plat avant d'ajouter les ingrédients.

17. Odeur de brûlé pendant le fonctionnement.

- Ingrédients renversés dans le four. - Veuillez à ne pas renverser d'ingrédients lorsque vous les ajoutez au plat car ceux-ci brûleraient sur l'unité de chauffage et provoqueraient de la fumée.
- Fuites du plat. - Vous pouvez commander un plat de rechange. Voir la section Garantie.
- Dépassement de la contenance du plat à pain. - N'utilisez pas davantage d'ingrédients que recommandé dans la recette et mesurez toujours avec précision.

18. Appareil débranché par erreur ou coupure de courant pendant l'utilisation. Comment puis-je conserver le pain.

- Si l'appareil a atteint le cycle de pétrissage, reprogrammez sur les mêmes réglages de préparation du pain et remettez l'appareil en marche.
- si l'appareil est dans le cycle de levée ou de cuisson, préchauffez un four traditionnel à 350°F. Retirez avec soin le plat de l'appareil et faites cuire le pain sur la grille au centre du four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

19. L'alarme sonne, le voyant de sélection du pain clignote et l'appareil ne peut pas être mis en marche.

- L'appareil de préparation du pain est trop chaud pour préparer d'autres morceaux de pain. - Débranchez le cordon de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir sans le plat, couvercle ouvert, pendant 15 à 20 minutes. Rebranchez le cordon dans la prise secteur, ajoutez le plat et démarrez l'appareil.
- L'appareil de préparation du pain ne fonctionne pas correctement. - Voir la section Garantie pour des renseignements sur les réparations.

RECETTES

Remarquez les réglages de pains et suivez les « Etapes élémentaires de préparation du pain » pour les recettes ci-dessous.

PAIN BLANC A L'ANCIENNE

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose de lait, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1½ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- 2 ¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN DE SEIGLE CLASSIQUE

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1 dose de farine
- ⅓ dose de farine de seigle moyenne
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ¼ cuiller à café de sel
- 1½ cuillers à café de cacao sans sucre (facultatif)
- ½ cuiller à café de graines de carvi (facultatif)
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN AUX HERBES ITALIEN

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1½ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- 1½ cuillers à soupe de parmesan râpé
- 1 cuiller à café d'assaisonnement italien
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN FRANCAIS

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1½ cuillers à soupe d'huile d'olive ou d'huile végétale
- 1¼ doses de farine à pain
- 2 cuillers à café de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN A L'ANETH

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1½ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- 1 cuiller à café d'aneth séché
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN A L'AIL

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1½ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- 1½ cuillers à café de flocons de persil déshydraté
- ½ cuiller à café d'ail en poudre
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN AUX POMMES DE TERRE ET AU BACON

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1 dose de farine à pain
- ¼ dose de flocons de pommes de terre instantanés
- 1½ cuillers à café de morceaux de bacon véritables ou d'imitation
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN AU PIMENT JALAPENO SUISSE

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe d'huile végétale
- 1 dose de farine à pain
- ¼ dose de farine de seigle
- ¼ dose de fromage suisse finement tranché
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- 1-2 cuillers à café de piment Jalapeno, haché
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain.

PAIN DE SEIGLE A LA TOMATE ET AU BASILIC

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1½ cuillers à soupe d'huile d'olive ou d'huile végétale
- 4 demi-tomates séchées au soleil finement tranchées*
- 1 dose de farine à pain
- ⅓ dose de farine de seigle moyenne
- 1 cuiller à soupe de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- 1 cuiller à café de feuilles de basilic séchées
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

**Réhydratez les demi-tomates séchées au soleil en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.*

Egouttez-les, essuyez-les entre deux feuilles de papier essuie-tout puis découpez-les en tranches.

PAIN AUX OEUFS

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ¼ dose d'eau, 80-90°F (2 onces)
- 1 gros oeuf
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1¼ doses de farine à pain
- 1 cuillers à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN AU FROMAGE

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1⅓ doses de farine à pain
- ⅓ mesure de cheddar râpé
- 1 cuiller à soupe de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN AU POIVRE NOIR

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1⅓ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- 1 cuiller à café d'oignon déshydraté haché
- ¼ cuiller à café de sel
- ¼ cuiller à café de poivre noir grossièrement moulu
- Pincée d'ail en poudre
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN AUX HERBES

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1¼ doses de farine à pain
- 2 cuillers à soupe de semoule de maïs jaune ou blanche
- 1 cuiller à soupe de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- ¼ cuiller à café de graines de céleri
- ¼ cuiller à café de sauge grattée
- pincée de feuilles de marjolaine séchée
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN D'AVOINE AU MIEL

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1½ cuillers à soupe de miel
- 1¼ doses de farine à pain
- ¼ dose d'avoine à cuisson rapide
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN A LA FETA

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ ½ dose de lait, 80-90°F (4 onces)
- 1½ cuillers à soupe d'huile d'olive ou d'huile végétale
- 1 once (1/4 dose) de feta en morceaux
- 1¼ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- 3 cuillers à soupe d'olives noires tranchées
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN AU CHEDDAR ET AU TACO

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1¼ doses de farine à pain
- ¼ mesure de cheddar râpé
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1½ cuillers à café d'assaisonnement de taco déshydraté*
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

*Secouez l'enveloppe d'ingrédients de taco déshydraté à mélanger avant de les mesurer.

PAIN A L'OIGNON FRANCAIS

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- 2½ onces d'eau, 80-90°F (1/4 dose +1 onces)
- ¼ dose de sauce à l'oignon française préparée
- 1¼ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ⅛ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN A LA CREME SURE & A LA CIBOULETTE

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- 2½ onces d'eau, 80-90°F (1/4 dose +1 onces)
- ¼ dose de crème sûre
- 1¼ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- ¼ cuiller à café de sel
- 1 cuiller à soupe de ciboulette déshydratée finement tranchée
- 1 cuiller à café d'oignon déshydraté haché
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN AUX RAISINS

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1¼ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ¼ cuiller à café de sel
- ¼ cuiller à café de cannelle moulue
- ¼ dose de raisins
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN A L'OIGNON

Utilisez le réglage **Elémentaire/Spécialité**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- 1¼ doses de farine à pain
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- 1½ cuillers à café de soupe à l'oignon déshydratée/mélange de sauce*
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

**Secouez l'enveloppe de soupe à l'oignon déshydratée/mélange de sauce pour mélanger les ingrédients avant de mesurer.*

PAIN DE FROMENT

Utilisez le réglage **Froment**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- ¾ dose de farine à pain
- ½ dose de farine de froment complet
- 1½ cuillers à soupe de sucre roux, tassées
- 1 cuiller à soupe de lait déshydraté
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN DE FROMENT A L'ANETH DE CAMPAGNE

Utilisez le réglage **Froment**

- 3½ onces de lait, 80-90°F (1/4 dose + 3 cuillers à soupe)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- ¼ dose de fromage frais
- ¾ dose de farine à pain
- ½ dose de farine de froment complet
- 1½ cuillers à soupe de sucre roux, tassées
- ¼ cuiller à café de sel
- 1 cuiller à café d'aneth séché
- 1 cuiller à café d'oignon déshydraté haché
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN DE FROMENT AU BABEURRE

Utilisez le réglage **Froment**

- 4½ onces de babeurre, 80-90°F (1/2 dose +1 cuiller à soupe)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- ¾ dose de farine à pain
- ½ dose de farine de froment complet
- 1½ cuillers à soupe de sucre roux, tassées
- ¼ cuiller à café de sel
- ⅛ cuiller à café d'hydrogénocarbonate de sodium
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

PAIN DE BLE CONCASSE

Utilisez le réglage **Froment**

- ½ dose d'eau, 80-90°F (4 onces)
- 1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
- ¾ dose de farine à pain
- ½ dose de farine de froment complet
- 1½ cuillers à soupe de céréales de froment concassées
- 1½ cuillers à soupe de sucre roux, tassées
- ¼ cuiller à café de sel
- 2¼ cuillers à café (paquet de ¼ once) de levure rapide ou de levure pour appareil de préparation du pain

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 1 an

West Bend® Housewares, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de West Bend® Housewares, LLC. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers domestiques uniquement.

La garantie de West Bend® Housewares, LLC ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de West Bend® Housewares, LLC est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il est possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, rappelez-le au lieu de l'achat d'origine. Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter le Service client de West Bend® Housewares au (262) 334-6949 ou nous envoyer un e-mail à housewares@westbend.com. Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. West Bend Housewares n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de West Bend® Housewares, LLC en commandant en ligne sur le site Internet : www.westbend.com : Pièces de rechange. Vous pouvez également appeler ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Veuillez appeler le Service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. Pour une consultation ultérieure, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connus : _____

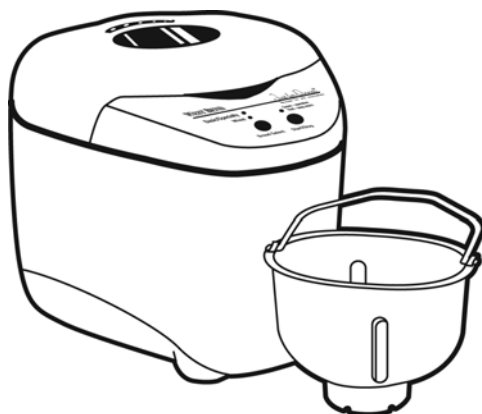
Numéro de l'article et Code de la date (indiqués au bas/dos du produit) : _____

WEST BEND®

HOUSEWARES

Máquina de hacer pan Just For Dinner™

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

www.westbend.com

Precauciones importantes	2
Precauciones relativas al calor	2
Precauciones relativas a la electricidad	3
Precauciones al usar cerca de niños	4
Conozca su máquina de hacer pan	4-5
Conozca sus ingredientes	6-8
Pasos básicos para la preparación de pan	8-9
Cómo usar las mezclas para panes y cómo adaptar sus propias recetas	9-10
La limpieza de su máquina de hacer pan	11
Resolución de problemas	11-13
Recetas	14-19
Garantía	20

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No opere el electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**



PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES RELATIVAS AL CALOR

- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas térmicas o guantes para horno al manipular superficies calientes.
- Coloque la máquina de hacer pan sobre una almohadilla térmica, trébedes u otra superficie protectora contra el calor. Cuando la máquina de hacer pan esté caliente, no la coloque directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
- No ponga la mano dentro de la cámara del horno después de haber retirado el molde de pan. La unidad calefactora todavía estará caliente.



PRECAUCIÓN

Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES RELATIVAS A LA ELECTRICIDAD

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, horno caliente, refrigerador o congelador.
- No enchufe el cordón eléctrico en el tomacorriente de la pared a menos que el control esté en la posición OFF (apagado).
- Cuando no esté usando el artefacto o antes de limpiarlo, siempre coloque el control en la posición OFF (apagado) y desenchufe el artefacto. Permita que la unidad se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
- Su máquina de hacer pan tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cordón eléctrico de manera que no cuelgue del borde de una encimera, mesa u otra superficie.
- Aunque no se recomienda usar un cable de extensión, si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al de la máquina de hacer pan (el vataje está estampado debajo de la base del mismo). Coloque la extensión eléctrica de tal manera que se evite tirar, tropezar o enredarse en ella. Coloque la extensión eléctrica de manera que no cuelgue del borde de una encimera, mesa u otra superficie.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado de la máquina de hacer pan. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja bien, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes y superficies calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- No use su hacedor de pan con un convertidor o transformador. Este destruirá los controles electrónicos.



PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES AL USAR CERCA DE NIÑOS

- Siempre supervise a los niños.
- No permita que los niños usen o estén cerca de la máquina de hacer pan ya que las superficies externas de ésta se calientan al usarse.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de algún borde donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cordón eléctrico de modo que se eviten lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.

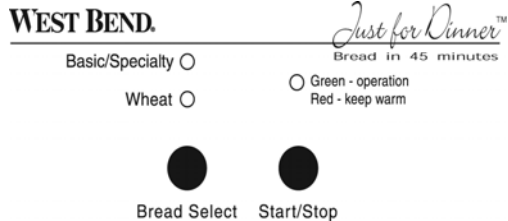
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA A SU MÁQUINA DE HACER PAN

El panel de controles en su máquina de hacer pan fue diseñado para que sea muy fácil de usar. Por favor examine las siguientes características del panel de controles para entenderlo mejor.

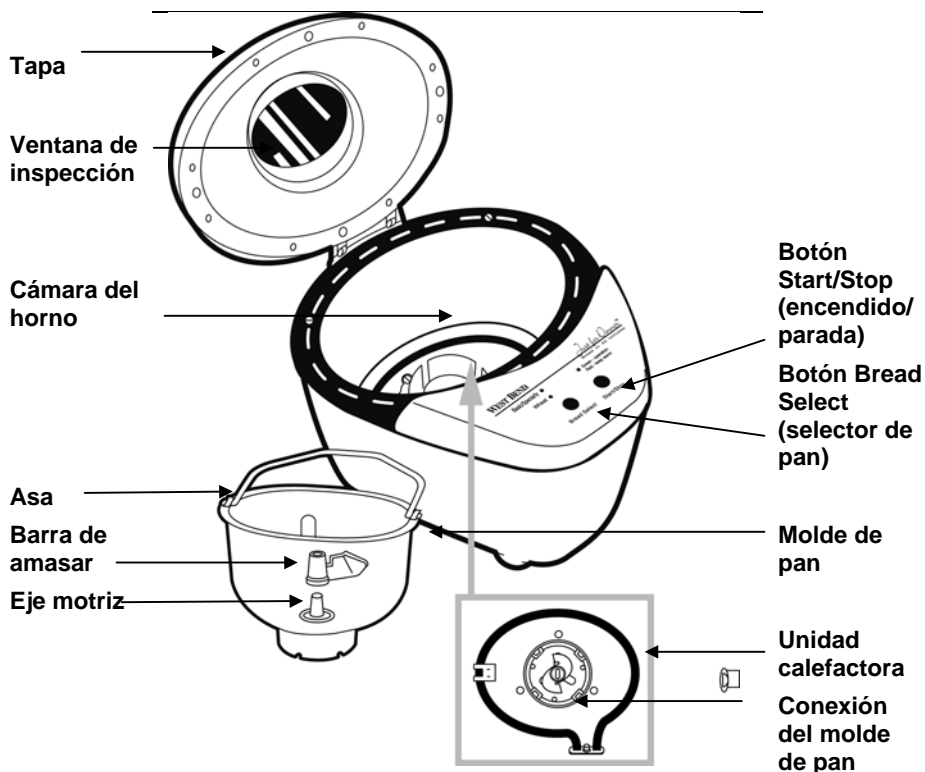
Botón Bread Select (selector de pan): El botón **Bread Select** (selector de pan) le permite elegir entre dos ajustes de pan – **Basic/Specialty** (básico/especialidad) y **Wheat** (trigo). Con cada pulsación del botón **Bread Select** (selector de pan), la luz alternará entre los dos ajustes de pan.

El ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad) puede ser usado para casi cualquier receta de pan que contenga principalmente harina de pan. Si una receta contiene hasta un 50% de harina integral, use el ajuste **Wheat** (trigo). Una alarma sonará cerca del final del ciclo de subida (aproximadamente 22 minutos después de haber iniciado la máquina) para llevar a cabo cualquier tratamiento que se desee a la corteza.



Botón Start/Stop (inicio y parada): Antes de encender la máquina, usted debe primero programar el ajuste deseado del selector de pan. Luego pulse el botón **Start/Stop** (encendido/parada) una vez para encender la máquina. Cuando la máquina esté encendida, brillará la luz verde de "operación". Cuando el pan esté hecho, la luz cambiará a rojo para hacerle saber que la máquina está en la modalidad de "conservar caliente" durante una hora. La alarma también sonará cuando el pan esté hecho. Apague manteniendo pulsado el botón **Start/Stop** (encendido/parada) hasta que la alerta suene y se apague la luz de "conservar caliente". Si la máquina no es apagada después de haberse completado la hora de "conservar caliente", la máquina se apagará automáticamente.

Partes de la máquina de hacer pan



Recuérdese de:



- **Siempre medir los ingredientes líquidos en tazas de medición transparentes con marcas graduadas. Siempre use líquidos a temperaturas entre 80-90°F.**



- **Siempre trasiegue los ingredientes secos a tazas de medición o cucharas marcadas, y luego nivele con un cuchillo de mesa.**



- **Nunca meta las tazas de medición dentro de los ingredientes secos.** Los ingredientes empaçados resultan en panes secos y cortos.

CONOZCA SUS INGREDIENTES

Aunque la preparación de pan parezca sumamente básica, esto es una ciencia y las proporciones de los ingredientes son críticas. Lea la información siguiente para entender mejor la importancia que cada ingrediente juega en el proceso de preparación de pan. Siempre asegúrese de que los ingredientes sean frescos.

LA HARINA DE PAN debería ser usada en su máquina de hacer pan. Esta contiene más proteínas formadoras de gluten que la harina de uso múltiple y proveerá panes bien formados con una buena estructura. Hay disponibles varias marcas diferentes de harina de pan. **No use harina con levadura incorporada o para pastel en su máquina de hacer pan.**

LA HARINA INTEGRAL puede ser usada en combinación con la harina de pan con el Bread Select (selector de pan) ajustado a la posición Wheat (trigo). Hasta un 50 % de harina de trigo puede ser usada en las recetas. **No intente usar harina integral sola en las recetas ya que se obtendrán pobres resultados.**

LA HARINA DE CENTENO puede ser usada en combinación con la harina de pan para preparar pan de centeno. **No use harina de centeno sola en las recetas ya que se obtendrán pobres resultados.**

Como hacer ajustes menores a la masa: Todas las harinas son afectadas por las condiciones de cultivo, molienda, almacenaje, humedad, etc. Aunque no son visiblemente diferentes, puede que tenga que hacer algunos ajustes menores al usar marcas diferentes de harina al igual que para compensar por la humedad en su área. Siempre almacene la harina en un recipiente hermético. Almacene harinas de granos enteros (trigo entero, centeno) en un refrigerador para evitar que se tornen rancias.

Mida la cantidad de harina como se indica en cada receta, pero haga cualquier ajuste después de los 3 a 4 primeros minutos de amasado continuo. No apague la máquina para ajustar la masa. Compruebe la condición de la masa tocándola y observándola durante el ciclo de amasado. Este es el único momento durante el cual puede hacer cualquier cambio menor.

- Abra la tapa y toque la masa. Si se siente un poco pegajosa y hay una mancha leve debajo de la barra de amasar, ningún ajuste es necesario.
- Si la masa está muy pegajosa, pegándose a los lados del molde, y se parece más bien a una mezcla para rebozar que a una masa, añada una cucharada de harina. Permita que esta harina se incorpore a la masa antes de hacer cualquier ajuste adicional. Abra la tapa sólo para añadir harina.
- Si la masa está seca y parece que la máquina está esforzada, añada agua tibia de una cucharilla a la vez. Permita que el agua se incorpore a la masa y mantenga la tapa cerrada antes de realizar algún otro ajuste.
- Usted sabrá cuando la masa está justo a punto del final del ciclo de amasado cuando ésta esté suave al toque, con un aspecto liso y sólo algo pegajosa, dejando un residuo leve en su dedo. El fondo del molde de pan también estará limpio o casi limpio de cualquier residuo de masa.

No exceda de 1½ tazas de harina de pan para una barra de pan. Los panes que contienen una combinación de harinas, cereales o avena no deberían exceder un total de 1½ tazas.

EL AZÚCAR Y OTROS DULCIFICANTES proporcionan el alimento para la levadura, le añaden altura y sabor al pan y le dan a la corteza un color dorado. Entre los tipos de dulcificantes que pueden ser usados se incluyen el azúcar, azúcar moreno, miel, melaza, azúcar de arce, jarabe de maíz y frutas (secas o frescas).

Una sugerencia especial al medir dulcificantes pegajosos es la de cubrir primero la cuchara de medición con aceite vegetal. Así los dulcificantes se deslizan fácilmente.

No use dulcificantes artificiales como sustitutos de los azúcares y demás dulcificantes naturales ya que la levadura no reaccionará correctamente y se obtendrán pobres resultados.

La LECHE realza el sabor y aumenta el valor nutritivo del pan. Cualquier tipo de la leche (entera, al 2 %, al 1 %, descremada, suero o leche evaporada en latas) puede ser usado en la preparación del pan. La leche refrigerada debe siempre calentarse a 80-90°F. Caliéntela en una taza de medición en un horno de microondas o en una pequeña cacerola en la estufa. **No caliente la leche por encima de 110°F ya que esto podría afectar la levadura.**

AGUA usada en combinación con leche en polvo puede ser un sustituto de la leche regular. Use agua tibia, alrededor de 80-90°F. **No use agua por encima de 110°F ya que esto podría afectar la levadura.**

El usar demasiado líquido puede hacer que el pan colapse durante el ciclo de horneado. En clima húmedo, ligeramente menos líquido puede ser necesario, ya que la harina absorberá la humedad del aire. En clima seco, ligeramente más líquido puede ser necesario ya que la harina puede perder humedad. Cuando ocurre un cambio severo en el tiempo, lo mejor es comprobar la condición de la masa durante el ciclo de amasado tal como se indicó en la sección "Cómo hacer ajustes menores a la masa".

El agua y la leche son, en su mayor parte, intercambiables en las recetas. Al sustituir agua por la leche, elimine la leche en polvo en las recetas. Observe la condición de la masa durante el ciclo de amasado en caso de requerir algún ajuste menor. Ligeramente más leche puede ser necesaria al sustituirla en vez del agua.

La MANTEQUILLA, MARGARINA, MANTECA Y ACEITES cumplen varios objetivos en la preparación de pan ya que estos lo ablandan y le añaden sabor y riqueza. La mantequilla y la margarina son intercambiables en las recetas. Quizás desee dividir estas grasas en dos partes para una mezcla más rápida durante el ciclo de amasado.

El pan de pocas calorías o sin grasas puede prepararse substituyendo cantidades iguales de compota de manzanas no endulzada o yogur regular por la cantidad de grasa recomendada en la receta. Observe la masa mientras se amasa, pues algún ajuste menor puede ser necesario. La utilización de menos grasa afectará la altura, la temura y la textura del pan, lo cual es normal.

Los HUEVOS añaden color y riqueza al pan y lo ayudan a leudar. Use huevos grandes. No es necesario premezclarlos. Los sustitutos de huevo pueden ser usados en lugar de huevos frescos. Un huevo es igual a ¼ taza de sustituto de huevo. Para reducir el colesterol, en la receta usted puede sustituir un huevo grande por dos (2) claras de huevo sin afectar el resultado final. Observe la masa durante el ciclo de amasado ya que algún ajuste menor podría requerirse para hacer que la masa tenga la consistencia correcta.

Una sugerencia especial al usar huevos es la de ponerlos bajo agua caliente durante aproximadamente 10-20 segundos antes de cascarlos. Esto ayuda a que el huevo se deslice mejor de la cáscara.

La SAL tiene varias funciones en la preparación del pan. Controla el crecimiento de la levadura a la vez que refuerza la estructura del gluten para hacer que la masa sea más elástica y le añade sabor. Use la sal de mesa ordinaria en su máquina de hacer pan. La utilización de demasiado poca sal, o su eliminación, causará que la masa suba demasiado. Utilizar demasiado puede impedir que la masa suba al nivel que debería hacerlo. La sal "ligera" puede ser usada como sustituta de la sal de mesa ordinaria, siempre y cuando contenga tanto cloruro de potasio como de sodio. Use la misma cantidad recomendada para la sal de mesa.

La **LEVADURA** es un organismo vivo que por medio de la fermentación se alimenta de hidratos de carbono en la harina y el azúcar para producir el gas dióxido de carbono que hace que el pan suba. **Para los mejores resultados en el ciclo de 45 minutos, en su máquina de hacer pan debe usarse levadura de subida rápida o de máquina de hacer pan. No use levadura seca o comprimida activa, pues se obtendrán pobres resultados.**

Un paquete de ¼ de onza de levadura de subida rápida o de máquina de hacer pan contiene 2 ¼ cucharillas, la cantidad exacta requerida para preparar las recetas. La levadura también puede ser comprada en tarros de cristal de manera que usted puede medir la cantidad exacta necesaria. Una vez que el tarro esté abierto, debe mantenerse refrigerado. Siempre asegúrese de que la levadura sea fresca y no haya sobrepasado su fecha de vencimiento.

NOTA ESPECIAL SOBRE LA CANELA Y EL AJO: El agregar demasiada canela o ajo puede afectar la textura y el tamaño del pan. La canela puede degradar la estructura de la masa, afectando la altura y la textura. Demasiado ajo puede inhibir la actividad de levadura. Use sólo las cantidades de canela y ajo recomendadas en la receta.

PASOS BÁSICOS PARA LA PREPARACIÓN DE PAN

Antes de usarlo, siempre limpie a fondo su artefacto electrodoméstico nuevo. Refiérase a la sección “Limpieza de su máquina de hacer pan”.

1. Coloque la barra de amasar sobre el eje en el fondo del molde, emparejando la forma del cubo con la forma del eje. Puede que necesite tener que torcer la barra ligeramente para que ésta caiga en sitio. Asegúrese de que la barra de amasar se empuje a lo largo del eje hasta abajo de todo.
2. Añada los ingredientes al molde en el orden listado en la receta: los líquidos primero, luego la mantequilla o margarina, después los ingredientes secos y finalmente la levadura. Es mejor nivelar los ingredientes secos antes de añadir la levadura.
3. Coloque el molde dentro de la máquina de hacer pan y gírela en la dirección de la flecha (contra las agujas del reloj) para que quede enganchada en su lugar. Si el molde no encaja bien, sáquelo y vuelva a colocarlo hasta quedar debidamente enganchado. El molde debe siempre estar bien enganchado en su lugar para que la máquina de hacer pan funcione. Cierre la tapa.
4. Enchufe el cordón eléctrico de la máquina de hacer pan SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. La alarma sonará. Pulse el botón **Bread Select** (selector de pan) para el tipo del pan a prepararse. Pulse el botón **Start/Stop** (encendido/parada) una vez para encender la máquina. La luz verde de "operación" en el panel de controles se encenderá.

Después de haber encendido la máquina de hacer pan, el ajuste programado no puede ser cambiado. Para cambiar el ajuste, presione el botón Start/Stop (encendido/parada) hasta que la alarma suene y la luz verde de "operación" se apague. Entonces programe el control según lo desee y vuelva a encender el artefacto. El proceso de preparación del pan comenzará y la luz de "operación" verde brillará. La masa se amasará, elevará y homeará en 45 minutos.

- Unos minutos antes de que el pan comience a homearse (22 minutos después de que la máquina haya sido encendida), una alarma sonará para llevar a cabo el tratamiento de corteza si se desee hacerlo (vea la pag. 10).
5. Cuando el pan esté listo, la alarma sonará y la luz roja para “conservar caliente” se encenderá en el panel de controles. Apague la máquina de hacer pan presionando el botón Start/Stop (encendido/parada) hasta que suene la alarma y la luz roja “conservar caliente” se apague. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Es mejor sacar el pan inmediatamente para una obtener una corteza más crujiente. Abra la tapa y saque el molde usando un guante de cocina o una almohadilla térmica, dándole vuelta a la derecha para desengancharlo. Si el pan no se saca inmediatamente después de

completarse el ciclo, entrará automáticamente a la modalidad de "conservar caliente" durante una hora. Si la máquina no es apagada después de finalizar el período de "conservar caliente", la máquina se apagará sola y la luz roja de "conservar caliente" se apagará.

6. Invierta el molde de pan y agítelo suavemente hasta que caiga el pan. Colóquelo sobre una rejilla durante unos 15 a 20 minutos para que se enfríe. La barra de amasar normalmente se quedará en el molde al sacar el pan, pero de vez en cuando puede deslizarse dentro del pan. Si la barra está dentro del pan, sáquela antes de rebanar el pan. Si se va a preparar otro pan en seguida, asegúrese de la que máquina se apague y permita enfriarse durante 15 a 20 minutos con la tapa abierta. Este asegurará la medición correcta de la temperatura lo cual es crítico para el ciclo de 45 minutos.

Ajuste para altitudes altas: La reducida presión atmosférica a altas altitudes hace que los gases de la levadura se expandan más rápidamente y que la masa suba más rápidamente. La masa puede subir tanto que cuando comience a hornearse sufra un colapso debido al sobreestiramiento de la estructura de gluten. Para reducir la subida de la masa, reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ de cucharilla a la vez hasta que dé con la cantidad correcta. También puede reducir la cantidad de líquido en una cucharilla o dos. Alguna experimentación será necesaria al usar su máquina de hacer pan a altas altitudes.

UTILIZACIÓN DE MEZCLAS PARA PANES

Las mezclas para panes preempacadas pueden ser usadas en su máquina de hacer pan siguiendo las siguientes pautas. La mayoría de las mezclas para panes tienen un peso neto de 14 o más onzas. Con esto se preparan DOS barras de pan. Nunca intente usar una mezcla para pan completa en su máquina de hacer pan Just for Dinner™ ya que ésta no puede preparar una barra de pan tan grande.

1. Antes de abrir la mezcla, agítela bien.
2. Añada $\frac{1}{2}$ taza (4 onzas) de agua tibia (80-90°F) al molde de pan con la barra de amasar adentro.
3. Mida $1 \frac{1}{2}$ las tazas de la mezcla para pan y añádala al molde de pan, y nivele los ingredientes.
4. Añada el paquete de la levadura de la mezcla **MÁS 1 cucharilla de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan**. Si no se usa levadura adicional, la barra de pan quedará corta. No use levadura seca activa. (Si la mezcla lleva la levadura mezclada con los ingredientes secos, usted todavía tendrá que añadir la cucharilla suplementaria de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan). La levadura no tiene que ser de la misma marca que la del paquete original.
5. Encaje y asegure el molde de pan en la máquina y cierre la tapa. Ajuste el programa para **Basic/Specialty (básico/especialidad) o Wheat (trigo)**, según el tipo de mezcla usada. Encienda la máquina. Después de 3 a 4 minutos de amasar, compruebe si la masa necesita algún ajuste menor que ya que las mezclas para pan varían ligeramente según la marca. No apague la máquina para ajustar la masa. El tratamiento de la corteza puede ser realizado cal sonar la alarma justo antes de comenzar el ciclo de homeo.
 - Si la masa está demasiado seca y el motor parece estar sobrecargado, añada 1 cucharilla de agua tibia a la vez hasta que la masa se haga suave y flexible.
 - Si la masa está demasiado asopada y se agarra de los lados del molde, añada 1 cuchara de mezcla para pan o de harina, dándole tiempo a que se mezcle antes de añadir más si fuera necesario. La masa debería juntarse en una pelota y sólo ser pegajosa al toque.
 - No deje la tapa abierta cuando se esté ajustando la masa, ya que permitirá que el calor se escape. Abra la tapa sólo para añadir ingredientes, y luego vuelva a cerrarla.

6. Al terminar, apague la máquina y retire el pan del molde. Permita que se enfríe en una rejilla unos 15 a 20 minutos antes de rebanarlo.

Notas: Cuando vaya a usar el resto de la mezcla para pan para preparar otra barra siga las pautas excepto que añada un paquete $\frac{1}{4}$ - de onza O $2\frac{1}{4}$ cucharillas de levadura de subida rápida o para máquinas de hacer pan. Esta cantidad compensará el paquete de levadura usado para hacer la primera barra de pan.

Si no queda suficiente ($1\frac{1}{2}$ tazas) mezcla para pan para preparar una segunda barra de pan, use harina de pan o harina de uso genérico para compensar la diferencia.

LA ADAPTACIÓN DE SUS RECETAS FAVORITAS

Después de que haya preparado algunas recetas de este libro, quizás desee adaptar algunas de sus recetas de pan favoritas a la máquina de hacer pan. Un poco de experimentación será requerida de su parte y tendrá que comprobar la condición de la masa durante el ciclo de amasado para cualquier ajuste menor que pueda ser necesario en cuanto a la cantidad de líquido o harina. Como guía, use una de las recetas en este libro que sea similar a su receta, o use la siguiente fórmula:

$\frac{1}{2}$ taza de líquido, 80-90°F (4 onzas)

1 cuchara de grasa

1 cuchara de dulcificante

$1\frac{1}{3}$ tazas de harina de pan

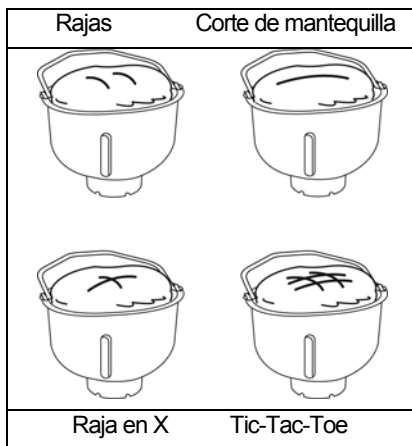
$2\frac{1}{4}$ cucharillas de levadura de subida rápida
o para máquina de hacer pan

$\frac{1}{4}$ cucharilla de sal

TRATAMIENTO DE LA CORTEZA

Para un toque de gourmet, puede crear panes con cortezas decorativas, bien sean rajadas, cortadas o rociadas de semillas, hierbas o queso. Siga estas pautas para el tratamiento de corteza de su escogencia:

Justo antes de hornearse el pan: Cuando suene la alarma justo antes de comenzar el ciclo de horneado del pan, abra la tapa y con cuidado aplique a brocha sobre la superficie superior de la masa una clara de huevo ligeramente batida mezclada con 1 cucharilla de agua. Raje la parte superior de la masa con un cuchillo afilado, alrededor de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ pulgada de profundidad con el diseño deseado. Déjela tal cual o rocíe semillas, hierbas, queso Romano o Parmesano rallado u otros ingredientes deseados para cubrir la corteza. Presione los ingredientes suavemente en la masa para asegurarse de que estos se adherirán. Cierra la tapa y permita que el pan se homee. Evite abrir la tapa durante el horneado para prevenir la pérdida de calor.



Para los mejores resultados, use una mezcla de clara del huevo levemente batida y agua para tratar la corteza antes de comenzar el ciclo de horneado. Esta mezcla asegurará que cualquier ingrediente que se coloque se pegue a la parte superior del pan y no caiga cuando el pan se saque del molde.

Advertencia: No use el aceite vegetal para cocinar en spray para el tratamiento de la corteza, ya que la mezcla es inflamable al exponerla a la unidad calentadora de la máquina de hacer pan.

Una vez que el pan esté horneado: Retire la barra del pan del molde y colóquelo en una rejilla para enfriarse. Usando una brocha, sobre la superficie superior aplique un toque ligero de mantequilla o margarina derretida, o aceite vegetal o de oliva. Rocíe la semilla, hierba, queso, etc. deseado. Para una parte superior simplemente harinada, sólo rocíe la parte superior del pan con harina. No hace falta mantequilla, margarina o aceite.

LIMPIEZA DE SU MÁQUINA DE HACER PAN

1. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Después de sacar el pan del molde, llene éste hasta la mitad con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón para platos. Coloque el molde en un fregadero vacío o sobre una almohadilla térmica y permite que se remoje durante 5 a 10 minutos o hasta que la barra de amasar pueda ser retirada del eje. Puede ser que necesite torcer la barra ligeramente para aflojarla. La barra de amasar debe remojar en agua antes de que pueda ser sacada. Si se dificulta sacar la barra de amasar después del remojo, asegure la barra transversal en la cara inferior del molde a la vez que tuerce la barra de amasar para aflojarla. Con un paño suave lave la parte interna del molde y la barra de amasar, enjuague y seque. Vuelva a colocar la barra de amasar sobre el eje.

No sumerja el molde de pan en agua ni lo lave en un lavavajillas automático ya que se puede dañar el cojinete que gira la barra de amasar.



Asegúrese de que el eje en el fondo del molde se mantenga limpio para asegurar que la barra de amasar encaje correctamente. No use ningún tipo de utensilio o instrumento para limpiar la empaquetadura alrededor del eje, ya que la dañara resultando en fugas.

No use ninguna esponja metálica o productos de limpieza abrasivos en el molde de pan o la barra de amasar pues puede dañar el recubrimiento o acabado. El recubrimiento interno del molde de pan puede cambiar de color con el tiempo, lo cual es normal y no afecta al pan.

3. Limpie dentro de la cámara de hornear y las superficies externas de la máquina de hacer pan con una tela húmeda si fuese necesario.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Analice los siguientes problemas, sus causas posibles y soluciones.

TAMAÑO Y FORMA DEL PAN

1. **Panes cortos. En promedio los panes tendrán entre 3 y 4 pulgadas de alto.**
 - Los panes de trigo serán más cortos que los panes blancos debido a una menor cantidad de la proteína que forma el gluten en la harina integral.
 - No hay suficiente líquido - Aumente el líquido en 1-2 cucharillas.
 - Se omitió el azúcar o no se agregó suficiente - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.
 - El tipo de harina usada no es la correcta - No use harina de uso múltiple.
 - No se usó suficiente levadura o está demasiado vieja. - Mida la cantidad recomendada y verifique en el empaque que no se haya excedido la fecha de vencimiento.
 - Se usó un tipo incorrecto de levadura. - Use levadura de subida rápida o para máquinas de hacer pan. No use levadura seca activa.
2. **Panes planos, no hay subida.**
 - Se omitió la levadura - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.

- La levadura es demasiado vieja – Verifique la fecha de vencimiento.
- El líquido está demasiado caliente - Use líquidos tibios (80-90°F).
- Se añadió demasiada sal – Use la cantidad recomendada.
- Se omitió el azúcar u otro dulcificante - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.

3. La parte superior y los laterales se hundan.

- Demasiado líquido - Reduzca el líquido en 1-2 cucharillas.
- Demasiada levadura – Usa la cantidad recomendada.

4. Parte superior nudosa, no lisa.

- No hay suficiente líquido – Auméntelo en 1-2 cucharillas.
- Demasiada harina. – Mida la harina con precisión, nivelando la taza de medición.

5. Panes desiguales, más cortos en un extremo.

- La masa está demasiado seca previniendo una subida pareja en el molde. – Aumente el líquido en 1-2 cucharillas.

6. Colapsó mientras se horneaba.

- Puede ocurrir al hornear a altitud alta. – Haga el ajuste para hornear a altas altitudes reduciendo la levadura en ¼ cucharilla y el líquido en 1-2 cucharillas.

TEXTURA DEL PAN

7. Textura pesada y densa.

- Demasiada harina. – Mida exactamente, nivelando la taza de medición.
- No hay suficiente levadura. – Añada la cantidad recomendada de levadura.
- No hay suficiente azúcar. – Añada la cantidad recomendada de azúcar.

8. Textura abierta, gruesa y llena de agujeros.

- Se omitió la sal. – Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.
- Demasiada levadura. – Añada la cantidad recomendada de levadura.
- Demasiado líquido. – Reduzca el líquido en 1-2 cucharillas.

9. El pan no se corta bien, está muy pegajoso.

- Se rebanó mientras estaba demasiado caliente. – Permita que el pan se enfríe en la rejilla por lo menos 15-20 minutos antes de cortarlo para que libere el vapor.
- No está usando el cuchillo apropiado. – Use un buen cuchillo de pan o un cuchillo eléctrico.

10. El centro del pan está crudo, no se horneó

- Demasiado líquido. – Reduzca el líquido en 1-2 cucharillas.
- Corte de corriente durante la operación. – Si la corriente se va durante la operación, la máquina de hacer pan permanecerá apagada cuando la corriente sea restaurada. Retire el pan no horneado del molde y comience de nuevo con ingredientes frescos.
- Olvidó de poner la barra de amasar en el molde. – Antes de añadir los ingredientes, siempre asegúrese de que la barra de amasar esté montada sobre el eje en el fondo del molde.

GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA

11. Corteza demasiado gruesa con color oscuro.

- Demasiado azúcar. – Reduzca el azúcar a la mitad.

12. El pan está quemado.

- La máquina de hacer pan está funcionando mal. – Vea la página de Garantía para la información de servicio.

13. Corteza demasiado clara.

- No tiene suficiente azúcar o grasa. – Aumentar el azúcar o la grasa en una mitad de las cantidades recomendadas.

PROBLEMAS CON EL MOLDE

14. No puede quitarse la barra de amasar.

- Debe añadir agua al molde de pan y dejar que la barra de amasar se remoje antes de que ésta pueda ser sacada. – Siga las instrucciones de limpieza. Para aflojarla, puede que tenga que torcer la barra ligeramente después de remojarla. No sumerja el molde de pan en agua.

15. El pan se pega al molde / difícil de vaciarlo sacudiendo.

- Puede ocurrir con el uso prolongado. – Unte aceite vegetal manteca sólida dentro del molde de pan, de las costillas para abajo, o añada 1 cucharada de aceite vegetal al líquido en el molde antes de añadir los ingredientes secos. No use spray vegetal ya que la pegajosidad puede empeorarse. O, deje al pan reposar en el molde durante 10 minutos antes de vaciarlo sacudiendo. Puede pedirse un molde de reemplazo. Vea la sección de Garantía.

MECÁNICA DE LA MÁQUINA

16. Ingredientes no se mezclan.

- No encendió la máquina. – Después de programar el panel de controles, presione el botón **Start/Stop** (encendido/parada) para encenderla.
- Olvidó de poner la barra de amasar en el molde. – Siempre asegúrese de que la barra de amasar esté colocada sobre el eje en el fondo del molde antes de añadir los ingredientes.

17. Se notó olor a quemado durante la operación.

- Los ingredientes se derramaron dentro del horno. – Procure no derramar ingredientes al agregarlos al molde ya que se quemarán en la unidad calentadora y formarán humo.
- El molde tiene fugas. – Puede pedirse un molde de reemplazo. Vea la sección de Garantía.
- Se excede la capacidad del molde de pan. – No use más ingredientes de los recomendados en la receta y siempre mida con exactitud.

18. La máquina está desenchufada por equivocación o se fue la corriente mientras se usaba. ¿Cómo puedo salvar el pan?

- Si la máquina está en el ciclo de amasado, vuelva a programar al mismo ajuste de pan y vuelva a encender la máquina.
- Si la máquina está en el ciclo de subida u homeado, precaliente el horno convencional a 350°F. Con cuidado saque el molde de la máquina y hornee en la rejilla en el centro del horno durante 20-25 minutos o hasta que tome un color oro marrón.

19. Sonó la alarma, la luz del selector de pan parpadeó y la máquina no pueden encenderse.

- La máquina de hacer pan está demasiado caliente para hacer panes uno detrás del otro. – Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe con el molde retirado y la tapa abierta durante 15-20 minutos. Enchufe el cordón eléctrico de nuevo en el tomacorriente, coloque el molde en su sitio y encienda la máquina.
- La máquina de hacer pan está funcionando mal. – Ver la sección de Garantía para la información de servicio.

RECETAS

Tome nota del ajuste para el pan y siga los “Pasos básicos en la preparación de pan” en las recetas a continuación.

PAN BLANCO AL ESTILO VIEJO

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de leche a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1⅓ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- 2 ¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN DE CENTENO CLÁSICO

Use el ajuste **Básico/Especialidad**

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1 harina de taza
- ⅓ taza de harina de centeno medio
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- 1½ cucharillas de cacao amargo (opcional)
- ½ cucharilla de semilla de alcaravea (opcional)
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN DE HIERBAS ITALIANAS

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1⅓ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- 1½ cucharas de queso Parmesano rallado
- 1 cucharilla de condimento italiano
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN FRANCÉS

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1½ cucharas de aceite de oliva o vegetal
- 1¼ tazas de harina de pan
- 2 cucharillas de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN DE ENELDO

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1½ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- 1 cucharilla de hierba de eneldo seca
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN DE AJO

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1½ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- 1½ cucharillas de escamas de perejil seco
- ½ cucharilla de ajo en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN DE PAPAS CON TOCINO

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1 harina de pan de taza
- ¼ taza de papas instantáneas en escamas
- 1½ cucharas de trozos de tocino verdaderos o de imitación
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN SUIZO CON JALAPEÑOS

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de aceite vegetal
- 1 taza de harina de pan
- ¼ harina de centeno de taza
- ¼ taza de queso suizo rallado
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- 1-2 cucharillas de pimienta jalapeño picado
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (paquete de ¼ de onza) de levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan.

PAN DE CENTENO CON ALBAHACA Y TOMATE

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1½ cucharas de aceite de oliva o vegetal
- 4 mitades de tomates secados al sol finamente picados*
- 1 taza de harina de pan
- ½ taza de harina de centeno medio
- 1 cuchara de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- 1 cucharilla de hojas de albahaca secas
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

**Rehidrate las mitades de tomate secado al sol en agua hirviendo durante 5 minutos. Escúrralas y séquelas entre hojas de toallas de papel y luego píquelas.*

PAN DE HUEVO

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ¼ taza de agua a 80-90°F (2 onzas)
- 1 huevo grande
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1¼ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE QUESO

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1½ tazas de harina de pan
- ½ taza de queso "Cheddar" rallado
- 1 cuchara de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE PIMIENTA NEGRA

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1½ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- 1 cucharilla de cebolla deshidratada picada
- ¼ cucharilla de sal
- ¼ cucharilla de pimienta negra gruesamente molida
- pizca ajo en polvo
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE HIERBAS

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 1¼ tazas de harina de pan
- 2 cucharadas de harina de maíz amarilla o blanca
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- ¼ cucharilla de semilla de apio
- ¼ cucharilla de salvia frotada
- pellizco hojas secas de mejorana
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE HARINA DE AVENA CON MIEL

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 1½ cucharas de miel
- 1¼ tazas de harina de pan
- ¼ taza de avena de cocido rápido
- 1 cucharada de leche en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE QUESO DE FETA

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de leche a 80-90°F (4 onzas)
- 1½ cucharas de aceite de oliva o vegetal
- 1 onza (¼ la taza) de queso feta desmenuzado
- 1¼ tazas de harina de pan
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- 3 cucharas de aceitunas maduras en rodajas
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE TACO CON QUESO CHEDDAR

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 1¼ tazas de harina de pan
- ¼ taza de queso "Cheddar" rallado
- 1 cucharada de azúcar
- 1½ cucharillas de condimentos* secos para tacos
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

*Agite el sobre con los ingredientes secos para tacos para mezclarlos antes de medirlos.

PAN DE CEBOLLA FRANCÉS

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- 2½ onzas de agua a 80-90°F (¼ taza + 1 cuchara)
- ¼ taza de salsa preparada de cebolla francesa
- 1¼ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- ⅞ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE CREMA AGRIA Y CEBOLLETA

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- 2½ onzas de agua a 80-90°F (¼ taza + 1 cuchara)
- ¼ taza de crema de leche agria
- 1¼ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- ¼ cucharilla de sal
- 1 cuchara de cebolletas secas recortadas
- 1 cucharilla de cebolla deshidratada picada
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE PASA

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1¼ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- ¼ cucharilla de canela molida
- ¼ taza de pasas
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE CEBOLLA

Use el ajuste **Basic/Specialty** (básico/especialidad)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cuchara de mantequilla o margarina
- 1⅓ tazas de harina de pan
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cuchara de leche en polvo
- 1½ cucharillas de mezcla deshidratada para sopa o salsa de cebolla*
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

**Agite el sobre con la mezcla deshidratada para sopa o salsa de cebolla para mezclar los ingredientes antes de medirlos.*

PAN DE TRIGO

Use el ajuste **Wheat** (trigo)

- ½ taza de agua a 80-90°F (4 onzas)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- ¾ taza de harina de pan
- ½ taza de harina de trigo entero
- 1½ cucharas de azúcar moreno, empacado
- 1 cucharada de leche en polvo
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN ARTESANAL DE TRIGO CON ENELDO

Use el ajuste **Wheat** (trigo)

- 3½ onzas de leche a 80-90°F (¼ taza + 3 cucharas)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- ¼ taza de requesón
- ¾ taza de harina de pan
- ½ taza de harina de trigo entero
- 1½ cucharas de azúcar moreno, empacado
- ¼ cucharilla de sal
- 1 cucharilla de hierba de eneldo seca
- 1 cucharilla de cebolla deshidratada picada
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE TRIGO CON SUERO

Use el ajuste **Wheat** (trigo)

- 4½ onzas de suero de leche, 80-90°F (½ taza + 1 cucharada)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- ¾ taza de harina de pan
- ½ taza de harina de trigo entero
- 1½ cucharas de azúcar moreno, empacado
- ¼ cucharilla de sal
- ⅛ cucharilla de polvo de hornear
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

PAN DE TRIGO BULGUR

Use el ajuste **Wheat** (trigo)

- ½ taza de agua, 80-90°F (4 onzas)
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- ¾ taza de harina de pan
- ½ taza de harina de trigo entero
- 1½ cucharas de cereal de trigo bulgur
- 1½ cucharas de azúcar moreno, empacado
- ¼ cucharilla de sal
- 2¼ cucharillas (¼ - paquete de onza.) subida rápida o levadura de máquina de hacer pan

GARANTÍA DE PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige para el uso doméstico solamente.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o se fuera del interior del hogar.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del periodo de garantía usted considera que el aparato electrodoméstico presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (262) 334-6949 o por correo electrónico a housewares@westbend.com. Los gastos de envío de las devoluciones no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en www.westbend.com, "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: West Bend Housewares, LLC Repuestos. O puede llamarlos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben extenderse a nombre de West Bend Housewares, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____