

# WestBend®

## AUTOMATIC BREAD MAKER

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

**<http://registerproducts.online>**

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time .....	3
Basic Steps in Making Bread .....	6
Cleaning Your West Bend® Breadmaker.....	7
Know Your Ingredients & Other Helpful Hints .....	7
Troubleshooting .....	10
Recipes .....	13
Warranty.....	21

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

© 2018 West Bend®

[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

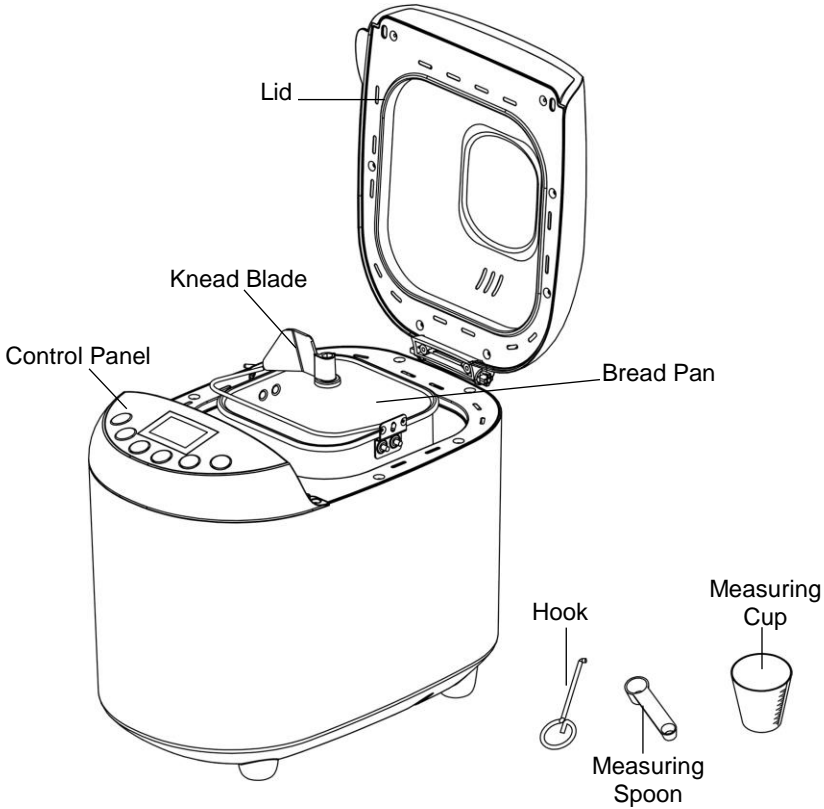
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs. Always use hot pads or oven mitts when handling hot bread and bread pan.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 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.
- Do not use your breadmaker with a converter or transformer. This will destroy the electronic controls.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- **For household use only.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

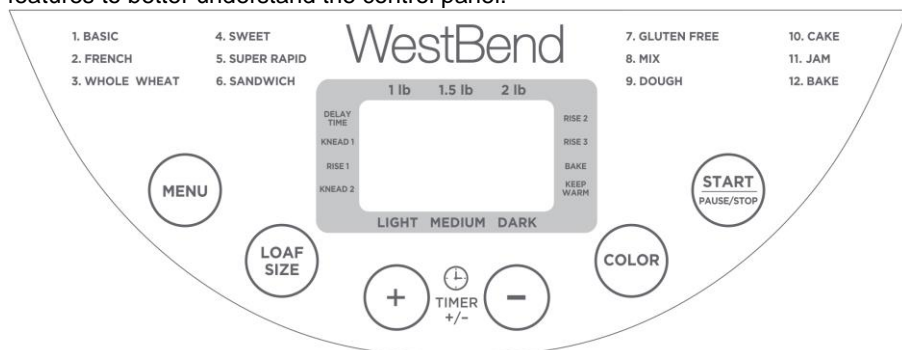


## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.** Always clean your new appliance thoroughly before using; refer to the “Cleaning Your Automatic Breadmaker” section of this manual.

Before the first use, add a cup of water to the bread pan and place in the baking chamber. Leaving the lid open, follow basic instructions to run the breadmaker on the (12) “Bake” setting for one hour to burn off any residual manufacturing oils.

Get to know your new West Bend® Breadmaker. The control panel on your breadmaker was designed to be very easy to use. Please review the following features to better understand the control panel.



## CONTROL PANEL and FUNCTIONS

**LCD DISPLAY:** The display indicates when the appliance is ready for use. When the appliance is first plugged in, there will be an audible beep and the default program is displayed. “1 2:58” appears on the display. The “1” specifies which program is selected (1-12 programs) and the “2:58” is the length of the program in hours: minutes. The marking at the top of the display indicates the weight of the loaf selected (1 lb, 1.5 lb, or 2 lb) with 1.5 lb as the default. The other marking at the bottom of the display indicates the degree of browning that is selected (light, medium, or dark) with medium as the default. As the program proceeds the digits of the time displayed will decrease progressively indicating remaining time.

**“START/STOP” Button:** The “START/STOP” button is used to start, pause, or cancel a program. A short alert is heard with each press of the “START/STOP” button. Press this button when the Breadmaker is idle to start the program. When the breadmaker is active, press the button once to pause the program, or press and hold to cancel the program. If you do cancel the program, the breadmaker will return to its default settings for the chosen menu selection. All customized settings will be lost if the program is cancelled. You must set all desired program settings before starting the program. The program cannot be changed after the cycle has begun, unless you cancel the cycle.

**“COLOR” Button:** “COLOR” cycles to select the crust darkness: **LIGHT, MEDIUM,** and **DARK.** The default color is **MEDIUM.**

**“TIMER” Buttons:** The “+” and “-” buttons are used to set a delayed program end time. The delay hours and minutes will be added to the preprogrammed times for the specific program. The time indicated in the display is the time until the end of the cycle. The maximum time delay is 13 hours per program. **Note:** When delay start time has been selected, press “START/STOP” button. As time counts down, the “:” will blink to indicate that it is working. Settings (5) Super rapid, (10) Cake, (11) Jam, and (12) Bake cannot be used with a delayed start.

**DELAY START:** The maximum time delay is 13 hours per program.

Example: It is 8:30 p.m. and you would like the bread ready for the next morning at 7:00 a.m. Determine the time difference, 7:00 a.m. is 10 hours and 30 minutes ahead of 8:30 p.m. Press the “+” or “-” buttons until 10:30 appears in the display.

**NEVER** use the time delay function when using perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, etc.!

**“LOAF SIZE” Button:** The “LOAF SIZE” button adjusts the various programs for the selected loaf size; “1 lb.,” “1.5 lb.,” or “2 lb.” This button is only applicable for the following programs: “Basic,” “French,” “Whole wheat,” “Gluten free,” “Sweet,” “Super rapid,” and “Sandwich.”

**“MENU” Button:** Use the “MENU” button to select the desired program. In general, use the following suggested programs for the following specialties.

### **MENU SELECTIONS**

**Menu 1: “Basic”** for white, rye, potato, egg, garlic and similar breads. The “Basic” setting can be used for almost any bread recipe containing mostly bread flour.

**Menu 2: “French”** for the preparation of particularly light white and Italian breads. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine, or milk.

**Menu 3: “Whole Wheat”** for breads containing 50% or more whole wheat, cracked wheat, buttermilk wheat and like breads.

**Menu 4: “Sweet”** for preparing breads with raisins, cinnamon, apricots and similar ingredients.

**Menu 5: “Super Rapid”** for preparing loaves in under 2 hours.

**Menu 6: “Sandwich”** for baking lightly textured bread with a thinner crust, perfect for at-home sandwiches.

**Menu 7: “Gluten Free”** for Gluten free recipes. Additional bake time on setting 12 may be necessary when baking some gluten free breads. Always check gluten free bread’s internal temperature with a thermometer to check doneness.

**Menu 8: “Mix”** for the preparation of doughs without yeast with no baking.

**Menu 9: “Dough”** for the preparation of dough with no baking.

**Menu 10: “Cake”** mix and bake; designed for use with boxed cake mixes and quick breads. Additional bake time on setting (12) Bake may be necessary when baking some cakes or quick breads.

**Menu 11: “Jam”** to cook marmalades and jams.

**Menu 12: “Bake”** for baking and browning of breads or cakes. This setting can be set in 10-minute increments up to one hour. This setting is perfect for additional baking of breads that are too light or have not baked completely through. In this program, there are no knead or rest cycles.

### **ALERTS, SOUNDS and OTHER GENERAL FUNCTIONS**

**Alert:** The alert sounds:

- At the pressing of any button that allows function selection. If the button doesn’t beep, that function choice is not available.
- An alert may sound during the second kneading cycle of some settings to signal that the cereals, fruits, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.
- During the warming phase at the end of the baking procedure the alert sounds several times.

**Power Interruption:** If there is a brief power interruption of less than ten minutes, the program position is stored in the memory and the machine will resume when the power is restored.

**Over-temp Error:** If the display shows “HHH” after the program has been started, it means that the temperature inside of bread maker is too high. You should stop the program and unplug the power cord immediately. Open the lid and let the machine cool down completely before using again. If you are making consecutive loaves of bread, this error message is not uncommon and does not indicate defect in the bread maker.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

## BASIC STEPS IN MAKING BREAD

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

1. Position the knead blade on to the shaft in the bottom of the bread pan, matching the hub shape with the shaft shape. You may need to turn the blade slightly for it to drop in place. Make sure the knead blade is pushed down on the shaft all the way.
2. Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe; liquids first, then the butter or margarine, next the dry ingredients and finally the yeast. For best results level the dry ingredients before adding the yeast.
3. With the bread pan at a diagonal, insert it into the baking chamber. Be sure that the bread pan is seated into the coupler at the bottom of the baking chamber completely. Turn the bread pan clockwise to lock into position. To remove the bread pan, turn the pan counter-clockwise and lift. **CAUTION:** The handle is hot after baking. Use oven mitts or hot pads when removing a hot bread pan.
4. Close the lid. Plug the breadmaker cord into a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY.**
5. Use the “MENU” button to select the desired program menu. (see pg. 5)
6. Use the “LOAF SIZE” button to select the desired loaf size.
7. Use the “COLOR” button to select the desired crust darkness.
8. If desired, use the “TIME +” and “TIME -” buttons to set the elapsed time for when the program is to be completed (see pg. 4).
9. Press the “START/STOP” button to begin the program. After the breadmaker has been turned on, the programmed setting cannot be changed without canceling the program. To change the setting, hold the “START/STOP” button down until the alert sounds; program the control as desired and turn back on.
10. When the bread is done, an alert will sound. Turn the breadmaker off by holding the “START/STOP” button down until the alert sounds. Unplug the cord from the electrical outlet. If the breadmaker is not turned off after the cycle is complete, the breadmaker will automatically go into a one hour “Keep Warm” period. If the machine is not turned off after the end of the “Keep Warm” period, the machine will turn itself off.
11. Remove the bread pan. **CAUTION:** The handle is hot after baking. Use oven mitts or hot pads when removing a hot bread pan.
12. Invert the bread pan and shake gently until the loaf falls out. Place the bread on a rack to cool 15 to 20 minutes. The knead blade will normally stay in the bread pan when the bread is removed, but may on occasion slide out in the bread. If the knead blade is inside the loaf, remove with the included hook before slicing. **CAUTION:** The knead blade is very hot, remove with care. If making another loaf of bread right away, be sure the machine is turned off, unplugged, and allowed to cool for 15 to 20 minutes with the lid open.

**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 ¼ 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 breadmaker at high altitudes.

## CLEANING YOUR AUTOMATIC BREADMAKER

1. Unplug the cord from the electrical outlet and allow the appliance to cool completely before cleaning.
2. After the bread is removed from the bread pan, and the pan has cooled, fill it half-full with warm water and a small amount of dish soap. Allow the bread pan to soak for 5 to 20 minutes, or until the knead blade can be lifted off the shaft. You may need to twist the knead blade slightly to loosen. If the knead blade is difficult to remove after soaking, secure the cross bar on the underside of the bread pan while twisting the knead blade to loosen. Wash the inside of the bread pan and knead blade with a soft cloth, rinse and dry. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, oven cleaners, abrasive scouring pads, or cleansers on the bread pan or knead blade as damage to the coating or finish can occur. Replace the knead blade on the shaft.
3. Never immerse the bread pan in water or wash in an automatic dishwasher as damage to the bearing that turns the knead blade can occur. Wipe the inside of the oven chamber and the outside surfaces of the breadmaker with a damp cloth if necessary. Never dip the appliance in water or fill the baking compartment with water! The lid **cannot** be removed for cleaning.



**NOTE:** The coating on the inside of bread pan may change color over time; this is normal and does not affect the bread.

## KNOW YOUR INGREDIENTS AND OTHER HELPFUL HINTS

Although bread making seems very basic, it is a science and the proportions of ingredients are critical. The most important step in using your bread maker is to measure the ingredients precisely and accurately. Read the following information to better understand the importance each ingredient plays in the bread making process. Always make sure the ingredients are fresh.



- Measure the liquid ingredients in see-through measuring cups with accurate markings. Place the cup on a flat surface and measure at “Eye Level,” not at an angle. All measurements must be accurate. Always use liquids between 80-90°F (27-32°C) to assure optimal yeast activity.
- Spoon the dry ingredients into the appropriate measuring cups or spoons, and then level off with table knife. All ingredients measured in measuring spoons and cups must be level, not rounded or heaping.
- Never scoop measuring cups into dry ingredients. This will compress the ingredients into the cup and cause the dough to be dry which will result in a short loaf of bread.



**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 your bread maker using the “Whole wheat” bread setting. Whole wheat flour contains the entire wheat kernel, including the bran and germ. Therefore, breads made with 100 percent or a high percentage of whole wheat flour will be lower in height and heavier in texture than bread made with bread flour. The “Whole wheat” setting on your bread maker is programmed to better develop the structure of wheat breads for optimum results.

**RYE FLOUR** can be used in combination with bread flour in the preparation of rye or pumpernickel bread. However, it cannot be used alone as it does not contain enough protein to develop adequate gluten for structure.

**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. Do not use artificial sweeteners as a substitute for sugars and other natural sweeteners; artificial sweeteners turn bitter when subjected to baking temperatures, the yeast will not react properly, and poor results will be attained. When measuring sticky sweeteners, such as honey, coat the measuring spoon with vegetable oil before measuring the sweetener. This will allow the sweetener to slide off the spoon without sticking.

**MILK** enhances flavor and increases the nutritional value of bread. Any type of milk; dry, whole, 2%, 1%, skim, buttermilk or canned evaporated milk can be used in making bread. Refrigerated milk may be warmed to 80-90°F (27-32°C) however do not overheat (above 100°F, 38°C) as this could affect the yeast activity. Do not use regular milk when using the "Delay Start" function. Use dry milk and water as a substitute.

**WATER** used in combination with dry milk can be substituted for regular milk and must be used when using the "Delay Start" function as regular milk can spoil when left at room temperature for several hours. Use lukewarm water, about 80-90°F (27-32°C). Do not use water above 100°F (38°C) as this could affect the yeast.

**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. Butter and margarine can be used right from the refrigerator. Cut cold butter or margarine into smaller 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. 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 only 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 the recipes 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.

**SALT** has several functions in making bread. It controls yeast growth while strengthening the gluten structure to make the dough more elastic and also 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. When adding salt to the bread pan, add to one corner to keep it away from the yeast, especially when using time delay as the salt can affect the yeast activity.

**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. Active dry, fast rising or bread machine yeast can be used in your bread maker. Use only the amount stated in the recipes. Using a little more can cause the dough to over rise and bake into the top of the bread maker. Fast rising yeast and bread machine yeast are virtually the same and interchangeable with one another. Do not use compressed yeast as poor results may be obtained. A ¼-ounce envelope of yeast contains 2¼ teaspoons. Yeast can also be purchased in bulk so you can measure the exact amount needed. Once opened, keep refrigerated. Always make sure yeast is fresh and has not passed the "Use By" date.



**SPECIAL NOTE ON FLOUR:** 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 bread flour in an airtight container. Store whole grain flours, whole wheat and rye, in a refrigerator to prevent them from becoming rancid. Measure the amount of flour as directed in each recipe, but make any adjustments after the first 3 - 4 minutes of continuous kneading. You may find you get better bread by weighing your flour rather than measuring in measuring cups. Most flours average 1 cup = 135 grams.

**CHECKING THE DOUGH:** Making changes to the dough is easy. This can be done during the knead cycle **only**. Do not turn off the breadmaker to adjust dough.

- Touch the dough. If it feels a little sticky and there is a slight smear of dough under the knead blade, no adjustment is necessary.
- If the dough is very sticky, clinging to the sides of the pan, and is more like a batter than a dough, add one tablespoon of flour. Allow the flour to be mixed completely into the dough before making any more adjustments. To prevent heat from escaping, open the lid of the bread maker only to add flour.
- If the dough is dry and the bread maker appears to be laboring, add one teaspoon of lukewarm water. Allow water to be completely mixed into the dough before making any additional adjustments and keep lid closed to keep heat in the appliance.

Dough is "just right" when it is smooth in appearance, soft to the touch, leaves a slight residue on your finger, and the bottom of the bread pan is clean of dough residue.

**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.

**CREATING ARTISAN BREAD CRUSTS:** Just before the bread baking cycle begins, open the lid of the bread maker and carefully brush the top surface of the dough with a lightly beaten egg white that has been mixed with 1 teaspoon of water. If desired, slash the top of the dough  $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  inch deep with a sharp knife into desired design. Leave plain or sprinkle with seeds, herbs, grated parmesan or romano cheeses, or other desired toppings. Press toppings gently into the dough to ensure it adheres and will not fall off. Close the lid and allow bread to bake.

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

Do not use vegetable oil cooking sprays to treat crusts, as the cooking sprays can be flammable when exposed to the bread maker's heating unit.

Crust can also be treated after bread is done baking. Remove bread from the bread pan and place on a rack. Lightly brush the top of the loaf with melted butter, margarine, olive oil, or vegetable oil and sprinkle desired topping on to the bread's top.

**GLUTEN FREE BREAD:** Always use room-temperature ingredients. Do not use eggs directly from the refrigerator. Instead, place them in a bowl of warm water until they reach room temperature. Gluten free bread dough will have more of a muffin batter texture than a typical bread dough texture. This is normal. You may need to assist mixing of the ingredients in your bread pan with a rubber spatula. If you desire a lighter loaf of gluten free bread, try beer bread or bread made with club soda or ginger ale.

**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 ¼ 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 breadmaker at high altitudes.

**CHECK YOUR TEMPS:** It is a good idea at the end of a bread cycle to check the internal temperature of your bread with a thermometer before removing the bread from the pan. Most breads are done when they reach 190°F-200°F. Gluten-free breads should be between 205°F-210°F. If you have not reached these temperatures, it is likely that your bread is underbaked. Bake for additional time on setting (12) Bake.

**CYCLE TIME CHART:** Please refer to the last page of this manual for a complete breakdown of each cycle.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

**Review the following Problems, Possible Causes and Solutions below.**

### GLUTEN FREE TROUBLESHOOTING

Gluten free breadmaking can be tricky. To prevent baking a dense brick of bread rather than a fluffy loaf, use these helpful tips.

- Use room-temperature ingredients, including eggs.
- Reverse the normal order of adding ingredients. Start with the yeast and dry ingredients, add half the wet ingredients, and then start the cycle. Allow the ingredients to mix for several minutes and gradually add the remaining wet ingredients.
- Observe the dough during the knead cycle. If the breadmaker has difficulty mixing ingredients thoroughly, use a spatula to scrape around the pan to assist.
- Use an instant read thermometer to take the temperature of your bread before you remove it from the bread pan. If internal temperature has not reached 205-210°F, your loaf will be under done. Bake on the bake cycle for additional time, until internal temperature is between 205-210°F.

### LOAF SIZE & SHAPE

#### Short loaves

- 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 yeast. Do not use compressed yeast.

#### 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 (27-32°C).
- Too much salt added - Use amount recommended in recipe.
- Sugar or other sweetener omitted - Assemble ingredients as listed in recipe.

### **Top and sides cave in**

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

### **Gnarly or knotted top, not smooth**

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

### **Loaves uneven, shorter on one end**

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

### **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**

### **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.

### **Open, coarse, or 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.

### **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 a good bread knife or electric knife.

### **Center of loaf raw, not baked through**

- Too much liquid – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.
- Power outage during operation – If the power goes out during operation for longer than 5 minutes, the breadmaker will remain off when the power is restored. Remove the unbaked loaf from the bread pan and start over with fresh ingredients.
- Forgot to put knead blade in bread pan – Always make sure the knead blade is on the shaft in bottom of the bread pan before adding ingredients.

## **CRUST and COLOR THICKNESS**

### **Dark crust color/too thick**

- Too much sugar – Reduce sugar by half.

### **Loaf of bread is burned**

- Breadmaker is malfunctioning – See Warranty page for service information.

### **Crust too light**

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

## **BREAD PAN PROBLEMS**

### **Knead blade cannot be removed**

- Add warm water to the bread pan and allow the knead blade to soak before trying to remove. Follow the cleaning instructions. You may need to twist the knead blade slightly after soaking to loosen. Do not immerse the bread pan in water.

### **Bread sticks to bread pan/difficult to shake out**

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

## **MACHINE MECHANICS**

### **Ingredients not mixed**

- Did not start machine – After programming the control panel, press the “START/STOP” button to turn on.
- Forgot to put knead blade in bread pan – Always make sure the knead blade is on the shaft in the bottom of the bread pan before adding ingredients.

### **Burning odor noted during operation**

- Ingredients spilled inside oven – Be careful not to spill ingredients when adding to the bread pan as they will burn on the heating unit and cause smoke.
- Bread pan leaks – Replacement bread 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.

### **Machine unplugged by mistake or power lost during use for longer than 5 minutes. How can I save the bread?**

- If machine is in knead cycle, reprogram to the same bread setting and turn the machine back on.
- If machine is in rise or bake cycle, preheat conventional oven to 350°F (177°C). Carefully remove the bread pan from the machine and bake on rack in center of oven for 20-25 minutes or until golden brown.

### **Alert sounds, display shows “HHH” and machine cannot be turned on.**

- Breadmaker too hot to make consecutive loaves – Unplug the cord from the outlet and allow to cool with the bread pan removed and lid open for 15-20 minutes. Plug the cord back in the outlet, add bread pan and start machine. If you are making consecutive loaves of bread, this error message is not uncommon and does not indicate defect in the bread maker.

### **Alert sounds, display shows “EE0” and machine cannot be turned on.**

- Breadmaker is malfunctioning – See Warranty section for service information.

## RECIPES

Pre-packaged bread mixes can be used in your breadmaker. Simply follow the instructions given for the specific bread mix. Unless otherwise stated for the bread mix, use the 1.5 lb. setting for loaf size. Follow standard practices; liquid ingredients into the bread pan first, then dry ingredients with the yeast, if required, going in last. Following are some made-from-scratch bread recipes to get you started. A supplemental recipe book is also available at [www.westbend.com](http://www.westbend.com), in our care and use manuals section under support.

**For All Settings:** Add liquids to the bread pan first, then dry ingredients. Level the dry ingredients; quarter the butter or margarine and add to the corners. Make an impression in the center of the dry ingredients and add the yeast. Close the lid, select "Menu," choose setting desired, select "Color," then select "Loaf" to size indicated in recipe. Because of the many variables in bread making, we suggest checking the internal temperature of your bread with a thermometer before removing the bread from the pan at the end of the bread cycle. Most breads are done when they reach 190°F-200°F. Gluten-free breads should be between 205°F-210°F. If you have not reached these temperatures, it is likely that your bread is underbaked. Bake for additional time on setting (12) Bake.

## BASIC

The following breads should be baked on setting 1, "Basic."

### Old Fashioned White Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1½ cups + 2 tbsp.	Water, 80° F	1½ cups
2 tbsp.	Butter or Margarine	3 tbsp.
3 ½ cups	Bread Flour	3½ cups
	Dry Milk	3 tbsp.
1½ tbsp.	Sugar	1 tbsp.
1¼ tsp.	Salt	¼ tsp.
1½ tsp.	Bread Machine/Fast Rise Yeast	¼ tsp.

### Garlic Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1 cup + 2 tbsp.	Water, 80° F	1½ cup
1 tbsp.	Butter or Margarine	2 tbsp.
3 cups	Bread Flour	4 cups
1 tbsp.	Dry Milk	2 tbsp.
1 tbsp.	Sugar	1 ½ tbsp.
1½ tsp.	Salt	1 ½ tsp.
1 tbsp.	Dried Parsley Flakes	1 ½ tbsp.
¾ - 1½ tsp. (to taste)	Garlic Powder	1 - 1½ tsp. (to taste)
2¼ tsp.	Active Dry Yeast	2¼ tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine Yeast	2 tsp.

### Italian Herb Bread

<b>1.5 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>2 Pound Loaf</b>
1 cup	Water, 80° F	1 ½ cup
2¼ tbsp.	Butter or Margarine	2 tbsp.
2⅔ cups	Bread Flour	4 cups
1 tbsp.	Dry Milk	1 ½ tbsp.
1 tbsp.	Sugar	1 ½ tbsp.
1½ tsp.	Salt	1 ½ tsp.
1½ tbsp.	Grated Parmesan Cheese	3 tbsp.
2¼ tsp.	Italian Seasoning	2 ½ tsp.
2 tsp.	Active Dry Yeast	2 ¼ tsp.
-or-	-or-	-or-
1⅞ tsp.	Bread Machine Yeast	2 tsp.

### Classic Rye Bread

<b>1.5 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>2 Pound Loaf</b>
1¼ cups + 1 tbsp.	Water, 80° F	1½ cups
1 tbsp.	Butter or Margarine	1 tbsp.
2⅔ cups	Bread Flour	3 cups
1 cup	Medium Rye Flour	1¼ cups
2 tbsp.	Dry Milk	2 tbsp.
1½ tbsp.	Sugar	1½ tbsp.
1¼ tsp.	Salt	1½ tsp.
2 tsp.	Caraway Seed, optional	2 tsp.
2 tsp.	Active Dry Yeast	2¼ tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine/Fast Rise Yeast	2 tsp.

### Country White Bread

<b>1.5 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>2 Pound Loaf</b>
1⅞ cup + 1½ tbsp.	Water, 80° F	1½ cup
1½ tbsp.	Butter or Margarine	2 tbsp.
3 cups	Bread Flour	4 cups
1½ tbsp.	Dry Milk	2 tbsp.
2¼ tbsp.	Sugar	2 tbsp.
1½ tsp.	Salt	1½ tsp.
2¼ tsp.	Active Dry Yeast	2¼ tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine Yeast	2 tsp.

### Applesauce Oatmeal Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
½ cup	Water, 80° F	½ cup
¾ cup	Applesauce, unsweetened	1 cup
3 tbsp.	Vegetable Oil	¼ cup
3 tbsp.	Sugar	¼ cup
1½ tsp.	Salt	2 tsp.
½ cup	Oats, quick or old fashioned	½ cup
3 cups	Bread Flour	3¾ cups
1 tbsp.	Active Dry Yeast	3¾ tsp.
-or-	-or-	-or-
2¼ tsp.	Bread Machine Yeast	1 tbsp.

### FRENCH

The following should be baked on setting 2, "French."

1.5 Pound Loaf	French Bread INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1¼ cup + 1 tbsp.	Water, 80° F	1 ½ cup + 1 tbsp.
2¼ tsp.	Butter or Margarine	1 ½ tbsp.
3¾ cups	Bread Flour	4 ¼ cups
1½ tsp.	Sugar	2 tsp.
1⅞ tsp.	Salt	1 ½ tsp.
1½ tsp.	Active Dry Yeast	2 ¼ tsp.
-or-	-or-	-or-
1⅞ tsp.	Bread Machine Yeast	2 tsp.

### WHOLE WHEAT

For all of the following recipes, follow these general guidelines. **The following recipes should be baked on setting 3, "Whole Wheat."**

If the bread collapses during the baking period, add 1 or 1½ tablespoons vital wheat gluten to the recipe for respective loaf size to prevent this from happening the next time. Vital wheat gluten can be found at most health food stores.

#### 100% Whole wheat Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1 cup + 2 tbsp.	Water, 80° F	1¼ cups + 3 tbsp.
1	Egg, Large	1
1 tbsp.	Molasses	1½ tbsp.
1 tbsp.	Honey	1½ tbsp.
2 tbsp.	Butter or Margarine	2 tbsp.
3 ⅓ cups	Whole wheat Flour	4¼ cups
2 tbsp.	Dry Milk	2 tbsp.
1¼ tsp.	Salt	1½ tsp.
2 tsp.	Active Dry Yeast	2¼ tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine/Fast Rise Yeast	2 tsp.

## Sunflower Oat Wheat Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1 cup + 3½ tbsp.	Water, 80° F	1½ cup + 2 tbsp.
3 tbsp.	Honey	¼ cup
2¼ tbsp.	Butter or Margarine	3 tbsp.
1 cup	Bread Flour	1½ cups
2¼ cup	Whole wheat Flour	3 cup
½ cup	Oats, quick or old-fashioned	½ cup
½ cup	Sunflower Seeds, salted	½ cup
1⅞ tsp.	Salt	1½ tsp.
1½ tsp.	Active Dry Yeast	2 tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine Yeast	1½ tsp.

## SWEET

The following recipes should be baked on setting 4, "Sweet." Nuts can be added at the sound of the alert, or at the beginning with the rest of the ingredients.

### Oatmeal Maple Pecan Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
¾ cups+ 2 tbsp.	Water, 80° F	1 cup + 1tbsp.
½ cup	Maple Syrup	½ cup
2 tbsp.	Butter or Margarine	3 tbsp.
2 ½ cups	Bread Flour	3 cups
¾ cup	Oats, quick or old-fashioned	1 cup
2 tbsp.	Dry Milk	2 ½ tbsp.
1 ½ tsp.	Salt	2 tsp.
2 tsp.	Active Dry Yeast	2 ½ tsp.
	or	
1 ½ tsp.	Bread Machine Yeast	2 tsp.
½ cup	Chopped Pecans	¾ cup

### Raisin Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1¼ cups + 1 tbsp.	Water, 80° F	1 ½ cups + 2 tbsp.
2 tbsp.	Butter or Margarine	2 tbsp.
3 ⅓ cups	Bread Flour	4 cups
2 tbsp.	Dry Milk	2 tbsp.
2 tbsp.	Sugar	2 ½ tbsp.
1 ½ tsp.	Salt	1 ¾ tsp.
1 tsp.	Ground Cinnamon	1 ¼ tsp.
2 tsp.	Active Dry Yeast	2 ¼ tsp.
	Or	
1 ½ tsp.	Bread Machine Yeast	2 tsp.
¾ cup	Raisins	1 cup
¼ cup	Chopped Nuts	½ cup



## SUPER RAPID

The following should be baked on setting 5, "Super rapid." Many recipes can be converted to the Super rapid cycle. Use your recipe of choice and add an additional teaspoon of yeast for those recipes using yeast. **DO NOT use any quick bread recipes on this setting.**

### Basic Super Rapid Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
¾ cup	Water, 80° F	1 cup
1	Egg	1
2 tbsp.	Butter or Margarine	3 tbsp.
2 tbsp.	Dry Milk	2 ½ tbsp.
2 ¾ cups + 2 tbsp.	Bread Flour	3 ¾ cups + 2 tbsp.
3 tbsp.	Sugar	3 ½ tbsp.
1 ½ tsp.	Salt	1 ½ tsp.
2 ½ tsp.	Active Dry Yeast	1 tbsp.
Or	Or	Or
2 tsp.	Bread Machine Yeast	2 ½ tsp.

## SANDWICH

The following recipe should be baked on setting 6, "Sandwich."

### Sandwich White Bread

1.5 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
1 cup	Water, 80° F	1 ½ cups
2 tbsp.	Butter or Margarine	2 ½ tbsp.
2 tbsp.	Dry Milk	2 ½ tbsp.
2 ¾ cups + 2 tbsp.	Bread Flour	3 ¾ cups
2 tbsp.	Sugar	3 tbsp.
1 ½ tsp.	Salt	1 ½ tsp.
1 tsp.	Active Dry Yeast	1 ¼ tsp.
	Or	
¾ tsp.	Bread Machine Yeast	1 tsp.

## LOW CARB & GLUTEN-FREE

**All Gluten-Free and Low Carb breads should be baked on setting 7, "Gluten free."** Gluten free breads must first have liquid ingredients whisked together in a separate bowl to ensure proper blending. Break eggs into a 2-cup measuring cup and add recommended amount of water before mixing in the liquid ingredients. Use room temperature ingredients, and if you notice issues with your loaves, reverse the normal order of adding ingredients. Start with the yeast and dry ingredients, add half the wet ingredients, and then start the cycle. Allow the ingredients to mix for several minutes and gradually add the remaining wet ingredients.

## Gluten-Free Bread

<b>2 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>
1 cup + 2 tbsp.	Water*, 80° F
3	Eggs*
¼ cup	Melted Butter or Canola Oil
1 tsp.	Cider Vinegar
2 cups	White Rice Flour
¾ cups	Potato Starch Flour
¼ cup	Tapioca Flour
⅔ cup	Non-fat Dry Milk
3 tbsp.	Sugar
1 tbsp.	Xanthan Gum
1 ½ tsp.	Salt
1 tbsp.	Active Dry Yeast

\* Place eggs in measuring cup, then add water to the measuring cup, fill to 1 ¾ cup.

## Lemon Poppyseed Gluten-Free Bread

<b>2 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>
1 cup + 2 tbsp.	Water*, 80° F
3	Eggs*
¼ cup	Melted Butter or Canola Oil
2 tsp.	Lemon Extract (gluten-free)
2 cups	White Rice Flour
¾ cups	Potato Starch Flour
¼ cup	Tapioca Flour
⅔ cup	Non-fat Dry Milk
3 tbsp.	Sugar
1 tbsp.	Xanthan Gum
1 ½ tsp.	Salt
1 tbsp.	Poppy Seeds
1 tbsp.	Active Dry Yeast

\*Place eggs in measuring cup, then add water to the measuring cup, fill to 1 ¾ cup.

## Whole Wheat & Seed Low Carb Bread

<b>2 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>
2 ½ cups	Water, 80° F
¼ cup	Olive Oil
1 tsp.	Artificial Sweetener
1 tsp.	Salt
1 cup	Unprocessed Wheat Bran
4 cups	Whole wheat Flour
2 pkg.	Bread Machine/Fast Rise Yeast
½ cup	Flax Seeds, roughly ground
¼ cup	Sunflower Seeds, Hulled
2 tbsp.	Pumpkin Seeds, Roasted

## PASTA

The following recipes should be baked on setting 8, "Mix."

### Basic Pasta Dough

	INGREDIENTS
⅔ cup + 1 tbsp.	All-purpose Flour
½ cup + 2 tbsp.	Semolina Flour
6	Egg Yolks
1	Large Egg
1½ tsp.	Olive Oil
2 tbsp.	Milk

After knead cycle has completed, remove the dough ball from the bread pan. Place in a plastic bag or under a damp towel to keep moist, and let rest for 30 minutes. Cut into quarters then roll thin through a pasta roller or use a rolling pin to roll to desired thickness.

## DOUGH

The following recipes should be baked on setting 9, "Dough."

### Pizza Dough

Single Crust	INGREDIENTS
¾ cup	Water, 80° F
2¼ cups	All-Purpose Flour
½ tsp.	Sugar
½ tsp.	Salt
2 tbsp.	Vegetable Oil
2 tsp.	Active Dry Yeast
-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine/Fast Rise Yeast

When dough is done, turn breadmaker off and remove the bread pan. Place the dough onto a floured surface. Knead about 1 minute, then let rest for 15 minutes. Roll dough out to fit a 12- or 14-inch pizza pan. Place dough on greased pan. If a crisper crust is desired, sprinkle the pan with cornmeal before placing the dough. Press the dough into the pan, forming an edge. Let the dough rise in a warm, draft-free place for 20 to 25 minutes.

Spread pizza sauce evenly over crust, then top with favorite meat, toppings, and shredded cheese. Bake in an oven, preheated to 425°F, for 20 to 25 minutes or until browned on top. Let rest 5 minutes before cutting.

## Basic Dinner Rolls/Bread Sticks

	<b>INGREDIENTS</b>
¾ cup + 1 tbsp.	Water, 80° F
3 tbsp.	Butter or Margarine
3 cups	Bread Flour
3½ tbsp.	Sugar
2 tbsp.	Dry Milk
1 tsp.	Salt
2 tsp.	Active Dry Yeast
-or-	-or-
1½ tsp.	Bread Machine/Fast Rise Yeast
	Softened Butter or Slightly Beaten Egg White

After dough cycle has completed, remove bread pan from breadmaker and then remove dough. Place dough onto a slightly floured surface for 15 minutes. Shape dough into desired roll shape, place on greased baking sheet, cover and place in a warm, draft free area for 45 minutes to rise. Once dough has doubled in size, lightly brush the tops with butter or egg white and bake in a 350° F oven for 15-20 minutes, or until golden brown. Serve warm.

## JAM

The following recipe should be baked on setting 11, "Jam."

### Breadmaker Strawberry Jam

	<b>INGREDIENTS</b>
2 cups	Granulated Sugar
2 tbsp.	Powdered Low Sugar Fruit Pectin
3 cups	Fresh Strawberries, washed, hulled, and sliced

Yields 3 cups finished jam.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

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

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

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 THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at [customercare@westbend.com](mailto:customercare@westbend.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com), e-mail [customercare@westbend.com](mailto:customercare@westbend.com), over the phone by calling (866) 290-1851, or by writing to:

West Bend  
Attn: Customer Care Dept.  
P. O. Box 53  
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your 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): \_\_\_\_\_

# WestBend®

## MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)  
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

Précautions Importantes .....	2
Avant la Première Utilisation .....	3
Étapes Élémentaires de la Préparation du Pain .....	6
Nettoyage de Votre Machine à Pain .....	7
Connaître vos Ingrédients & Autres Conseils Utiles .....	8
Résolution des Problèmes .....	11
Recettes .....	13
Garantie .....	23

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRECAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

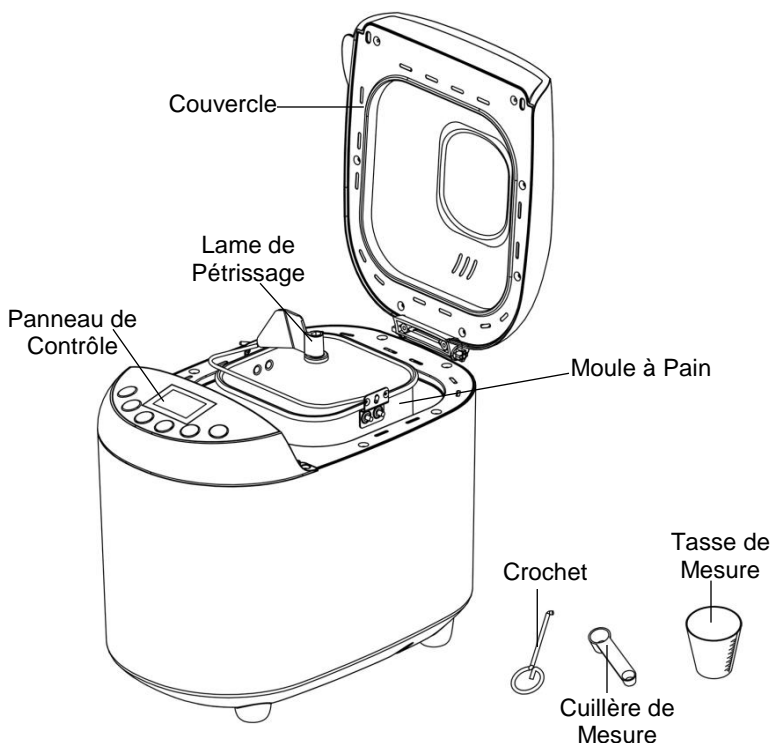
**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez du pain chaud et le moule à pain.
- 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.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrez un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon du bord du plan de travail ou de la table et assurez-vous qu'il ne touche pas de surface chaude.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Il faut être très prudent en déplaçant un appareil contenant des pains ou des confitures chaudes.
- Ne laissez pas le cordon électrique entrer en contact avec une surface à haute température, y compris la gazinière.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Placez le moule à pain sur la grille à pain, une grille ou toute autre surface résistante à la chaleur. Ne posez pas le moule à pain à haute température directement sur le plan de travail, la table ou toute autre surface.
- Ne placez pas la main à l'intérieur du compartiment du four une fois que le pain a été retiré. L'élément de chauffage sera toujours chaud.
- N'utilisez pas votre machine à pain avec un convertisseur ou un transformateur. Ceci détruirait les commandes électroniques.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## CONSERVEZ CES CONSIGNES



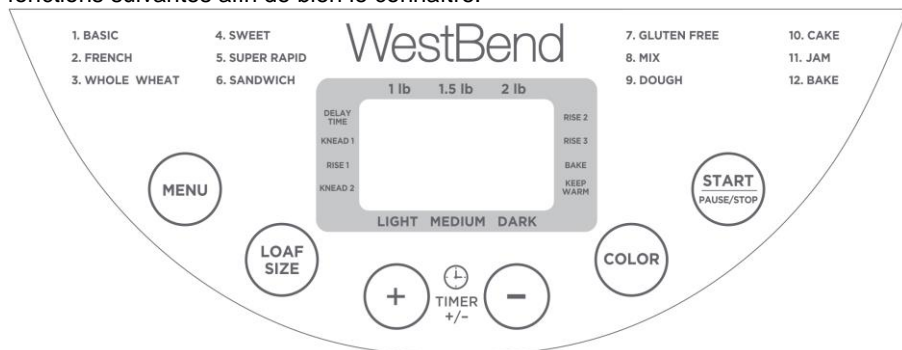
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. Des accessoires peuvent se trouver dans l'emballage.** Toujours nettoyer à fond votre nouvel appareil avant de l'utiliser; se référer au chapitre « Nettoyage de Votre Machine à Pain » de ce manuel.

Avant la première utilisation, versez la valeur d'une tasse d'eau dans le moule à pain et mettez-le dans la chambre de cuisson. Laissez le couvercle ouvert, suivez les instructions de base et utilisez la machine à pain sur la position (12) « Bake » (cuisson) pendant un cycle complet afin de brûler tous les résidus d'huile de fabrication.



Découvrez votre nouvelle machine à pain West Bend®. L'écran de fonctions de votre machine à pain, a été conçu pour pouvoir être utilisé facilement. Veuillez étudier les fonctions suivantes afin de bien le connaître.



## PANNEAU DE COMMANDE et FONCTIONS

**AFFICHAGE LCD:** L'affichage indique quand l'appareil est prêt à l'emploi. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, un bip retentit et le programme par défaut est affiché. « 1 2:58 » apparaît sur le panneau d'affichage. « 1 » indique quel programme est sélectionné (programmes de 1 à 12) et « 2:58 » est la durée du programme en heures : minutes. Le marquage en haut de l'écran indique le poids du pain sélectionné (0.45 kg (1 livre), 0.68 kg (1.5 livre) ou 0.90 kg (2 livres); 0.68 kg (1.5 livre) est le poids sélectionné par défaut. L'autre marque en bas de l'écran indique le degré de brunissement sélectionné (clair, moyen ou foncé); « MEDIUM » (moyen) est le degré de brunissement sélectionné par défaut. Au fur et à mesure que le programme progresse, les chiffres de l'heure affichés diminuent progressivement et indiquent la durée restante.

**Bouton « START / STOP » (arrêt/marche):** Le bouton « START / STOP » (arrêt/marche) est utilisé pour mettre en marche, mettre en pause ou annuler un programme. Une courte alarme sonore se fait entendre à chaque pression sur le bouton « START / STOP » (arrêt/marche). Appuyez sur ce bouton lorsque la machine à pain est inactive pour démarrer le programme. Lorsque la machine à pain est active, appuyez une fois sur le bouton pour mettre le programme en pause, ou maintenez la touche enfoncée pour annuler le programme. Si vous annulez le programme, la machine à pain utilise les paramètres par défaut pour la sélection du menu choisie. Tous les paramètres personnalisés seront perdus si le programme est annulé. Vous devez définir tous les paramètres de programme souhaités avant de démarrer le programme. Le programme ne peut pas être modifié après le début du cycle, sauf si vous annulez le cycle.

**Bouton « COLOR » (couleur):** Utilisez le bouton « COLOR » (couleur) pour sélectionner le brunissement de la croûte: « LIGHT » (CLAIR), « MEDIUM » (MOYEN) et « DARK » (FONCÉ). La couleur par défaut est « MEDIUM » (MOYEN).

**Bouton « TIMER » (minuterie):** Les boutons « + » et « - » sont utilisés pour programmer une durée de fin de programme retardée. Les heures et minutes retardées, seront ajoutées aux heures préprogrammées du programme spécifique. L'heure indiquée sur l'écran, est la durée jusqu'à la fin du cycle. La durée maximale de retardement est de 13 heures par programme. **Remarque:** Une fois l'heure de départ différée sélectionnée, appuyez sur le bouton « START / STOP » (arrêt/marche). Au fur et à mesure que la durée est décomptée le symbole « : » clignote pour indiquer que l'appareil fonctionne. Les réglages (5) Super rapide, (10) Gâteau, (11) Confiture et (12) Cuisson ne peuvent pas être utilisés avec un démarrage différé.

**Démarrage Retardé:** La durée maximale de retardement est de 13 heures par programme.

Exemple: Il est 20 h 30 et vous souhaitez que le pain soit prêt pour le lendemain matin à 7 h 00. Déterminez le décalage horaire, 7 h 00 du matin est 10 heures et 30 minutes après 20 h 30. Appuyez sur les boutons « + » ou « - » jusqu'à ce que 10:30 apparaissent sur l'affichage.

**N'utilisez JAMAIS** la fonction de retardement lorsque vous utilisez des ingrédients périssables tels que du lait, des œufs, des fruits, du yogourt, etc!

**Bouton « LOAF SIZE » (dimension du pain):** Le bouton « LOAF SIZE » (dimension du pain) permet d'ajuster les divers programmes pour la dimension du pain choisie; « 0.45 kg » (1 livre), « 0.68 kg » (1.5 livre) ou « 0.90 kg » (2 livres). Ce bouton ne peut être utilisé que pour les programmes suivants: « basic / basique », « French / Français », « whole wheat / blé entier », « gluten free / sans gluten », « sweet / sucré », « super rapid / super rapide », et « sandwich ».

**Bouton « MENU » (menu):** Utilisez le bouton « MENU » (menu) pour sélectionner le programme désiré. Utilisez les programmes suggérés suivants pour les spécialités suivantes.

### **DIFFÉRENTS MENUS**

**Menu 1: « Basic » (basique):** pour le pain blanc, de seigle, de pomme de terre, œuf, à l'ail et les pains similaires. Le réglage « Basic » (basique) peut être utilisé pour presque n'importe quelle recette de pain contenant principalement de la farine à pain.

**Menu 2: « French » (Français):** pour la préparation de pains blancs et italiens particulièrement légers. Ce menu n'est pas approprié pour les recettes de cuisson nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.

**Menu 3: « Whole Wheat » (blé entier):** pour les pains contenant au moins 50 % de blé entier, de blé concassé, de babeurre et pour les pains similaires.

**Menu 4: « Sweet » (sucré):** pour préparer des pains avec des raisins secs, de la cannelle, des abricots et des ingrédients similaires.

**Menu 5: « Super Rapid » (super rapide):** pour préparer des pains en moins de 2 heures.

**Menu 6: « Sandwich » (sandwich):** pour la cuisson de pain légèrement texturé avec une croûte plus fine, parfait pour les sandwichs à la maison.

**Menu 7: « Gluten Free » (sans gluten):** pour les recettes sans gluten. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire lorsque vous choisissez le réglage 12, lors de la cuisson de certains pains sans gluten. Toujours vérifier la température interne du pain sans gluten avec un thermomètre pour vérifier la cuisson.

**Menu 8: « Mix » (mélanger):** pour la préparation de pâtes sans levure et sans cuisson.

**Menu 9: « Dough » (pâte):** pour la préparation de pâte sans cuisson.

**Menu 10: « Cake » (gâteau):** mélanger et cuire. Ce menu est conçu pour être utilisé avec les mélanges pour gâteaux en boîte et les pains rapides. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire lorsque vous choisissez le réglage 12, lors de la cuisson de certains gâteaux et certains pains à cuisson rapides.

**Menu 11: « Jam » (confiture):** pour confectionner les confitures et les marmelades.

**Menu 12: « Bake » (cuisson):** pour la cuisson et le brunissement des pains ou des gâteaux. Ce réglage peut être effectué avec des incréments de 10 minutes jusqu'à un total de 1 heure. Cette fonction est idéale pour une cuisson supplémentaire de pains étant trop légers ou n'ayant pas complètement cuit. Ce programme est exempt de durées de repos ou de pétrissage.

## ALARMES, SONS et AUTRES FONCTIONS GÉNÉRALES

**Alarme:** L'alarme sonne:

- Lorsque vous appuyez sur les boutons pour régler les différentes fonctions. Aucune alarme (bip) ne retentit si la fonction n'est pas disponible.
- Une alarme peut retentir pendant le deuxième cycle de malaxage de certains réglages pour indiquer que des céréales, des fruits, des noix ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.
- Lorsque la fin du programme est atteinte.
- L'alarme retentit plusieurs fois pendant la phase de réchauffement à la fin de la cuisson.

**Coupage de Courant:** Dans le cas d'une coupure brève de courant, de moins de dix minutes, l'avancement du programme est enregistré dans la mémoire, et la machine peut reprendre lorsque le courant est remis.

**Erreur de Surchauffe:** Si la température à l'intérieur de la machine à pain, est trop élevée « HHH » est affiché sur l'écran, après que le programme a démarré, accompagné de bips continus. Vous devriez arrêter le programme et débrancher immédiatement l'appareil. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir complètement avant de recommencer à l'utiliser. Si vous confectionnez plusieurs miches de pain consécutivement, ce message de problème peut-être fréquent, mais n'est pas l'indice d'un problème au niveau de la machine à pain.

- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication: c'est tout à fait normal.
- De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est tout à fait normal.

## ETAPES ELEMENTAIRES DE LA PREPARATION DU PAIN

**Toujours nettoyer soigneusement votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la Machine à Pain ».**

1. Mettez la lame de pétrissage sur l'arbre, au fond du moule à pain, en faisant correspondre la forme creuse avec la forme de l'arbre. Vous devrez peut-être tourner légèrement la lame afin qu'elle se positionne correctement. Assurez-vous que la lame de pétrissage soit poussée vers le bas et à fond, sur l'arbre.
2. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué sur la recette; les liquides en premier, puis le beurre ou la margarine, ensuite les ingrédients secs, pour terminer par la levure. Pour obtenir les meilleurs résultats, mettez de niveau les ingrédients avant d'ajouter la levure.
3. Positionnez le moule à pain en diagonale, et insérez-le dans la chambre de cuisson. Assurez-vous que le moule à pain soit complètement inséré dans le coupleur au fond de la chambre de cuisson. Tournez le moule à pain dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position. Pour retirer le moule à pain, tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le. **PRÉCAUTIONS:** La poignée est chaude après la cuisson. Utilisez des gants isolants ou des maniques pour retirer le moule à pain.
4. Fermez le couvercle. Branchez le cordon sur une prise 120 volts, CA **UNIQUEMENT**.
5. Utilisez le bouton « MENU » (menu) pour sélectionner le programme désiré. (voir p. 5).
6. Utilisez le bouton « LOAF SIZE » (dimension du pain) pour sélectionner la dimension désirée.
7. Utilisez le bouton « COLOR » (couleur) pour sélectionner le brunissement de la croûte, désiré.
8. Si l'allumage retardé est désiré, utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée écoulée, correspondant au moment où le programme doit être terminé (voir p. 4).
9. Appuyez sur le bouton « START / STOP » (arrêt/marche) pour mettre le programme en marche. Après la mise en marche de la machine à pain, le

réglage programmé ne peut pas être modifié sans annuler le programme. Pour modifier le réglage, maintenez le bouton « START / STOP » (arrêt/marche) enfoncé jusqu'à ce que l'alarme retentisse; programmez la machine selon le programme souhaité et remettez la machine en marche.

10. Une alarme retentit lorsque le pain est prêt. Éteignez la machine à pain en maintenant le bouton « START / STOP » (arrêt/marche) enfoncé jusqu'à ce que l'alarme retentisse. Débranchez l'appareil de la prise secteur. Si la machine à pain n'est pas éteinte une fois le cycle terminé, la machine à pain se mettra automatiquement en mode « Conserver au Chaud » pendant une heure. Si la machine n'est pas éteinte après la fin de la période « Conserver au Chaud », la machine s'éteint automatiquement.
11. Retirez le moule à pain. **PRÉCAUTIONS:** La poignée est chaude après la cuisson. Utilisez des gants isolants ou des maniques pour retirer le moule à pain.
12. Inversez le moule à pain et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Placez le pain sur une grille pendant 15 à 20 minutes afin qu'il refroidisse. Normalement, la lame de pétrissage devrait rester dans le moule à pain lorsque le pain est retiré, mais il se peut qu'elle glisse dans le pain. Si la lame de pétrissage se trouve à l'intérieur du pain, retirez-la avec le crochet fourni, avant de couper le pain. **PRÉCAUTIONS:** La lame de pétrissage est très chaude, retirez-la avec précaution. Si vous préparez immédiatement un autre pain, assurez-vous que la machine soit éteinte, débranchée et laissez-la refroidir pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle ouvert.

**Ajustement dans des Conditions de Haute Altitude:** La réduction de la pression de l'air à haute altitude provoque une expansion plus rapide des gaz de levure et la pâte lève plus rapidement. La pâte peut monter tellement que lorsqu'elle commence à cuire, elle s'effondre en raison 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 cuillère à café, à la fois, jusqu'à ce que vous trouviez la bonne quantité. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide d'une cuillère à café ou deux. Vous devrez procéder à quelques essais, lors de l'utilisation de votre machine à pain dans des conditions de haute altitude.

## NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

1. Débranchez la prise de l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Une fois que le pain a été retiré du moule à pain et que ce dernier a refroidi, remplissez-le à moitié d'eau tiède et ajoutez une petite quantité de produit à vaisselle. Laissez le moule à pain tremper entre 5 et 20 minutes, ou jusqu'à ce que la lame de pétrissage puisse être enlevée des axes. Vous devrez peut-être tourner la lame de pétrissage pour la retirer. Si la lame de pétrissage est difficile à enlever après le trempage, maintenez la barre transversale sous le moule à pain et tournez la lame de pétrissage pour la déserrer. Lavez l'intérieur du moule à pain et la lame de pétrissage à l'aide d'un tissu doux, rincez et séchez. Utilisez un produit nettoyant doux. N'utilisez jamais de produit nettoyant chimique, de produit nettoyant pour les fours, d'éponge abrasive ni de décapant pour nettoyer le moule à pain ou la lame de pétrissage, car ils pourraient endommager le revêtement ou la finition. Remettez la lame de pétrissage sur l'arbre.
3. Ne plongez jamais le moule à pain dans de l'eau et ne le lavez pas dans un lave-vaisselle automatique car cela pourrait endommager le roulement qui permet à la lame de pétrissage de tourner. Essayez l'intérieur de la chambre du four et les surfaces extérieures de la machine à pain avec un chiffon humide si nécessaire. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez pas le compartiment de cuisson d'eau! Le couvercle **ne peut pas** être retiré pour le nettoyage.



**REMARQUE** Le revêtement à l'intérieur du moule à pain peut changer de couleur au fil du temps; c'est normal et cela n'a aucun effet sur le pain.

## CONNAITRE VOS INGREDIENTS & AUTRES CONSEILS UTILES

Bien que la préparation du pain semble très simple, c'est une science et les proportions des ingrédients sont essentielles. L'étape la plus importante de l'utilisation de votre machine à pain est la mesure des ingrédients avec précision. Lisez les informations suivantes pour mieux comprendre l'importance du rôle de chaque ingrédient dans le processus de préparation du pain. Vérifiez toujours que les ingrédients sont frais.



Mesurez les ingrédients liquides dans des ustensiles de mesure translucides gradués avec précision. Placez le récipient sur une surface plane et mesurez au "Niveau de l'œil", pas suivant un angle. Toutes les mesures doivent être précises. Utilisez toujours des liquides entre 27-32°C (80-90°F) pour assurer

l'activité optimale de la levure.



Versez à la cuiller les ingrédients secs dans les ustensiles de mesure adaptés puis arasez avec un couteau de cuisine. Tous les ingrédients mesurés dans les ustensiles de mesure doivent être arasés, pas arrondis ni bombés.



Ne plongez jamais les ustensiles de mesure dans les ingrédients secs. Ceci comprimerait les ingrédients dans l'ustensile et provoquerait la sécheresse de la pâte, avec pour conséquence un petit pain.

**DE LA FARINE A PAIN** devrait être utilisée dans votre machine à pain. Elle contient davantage de protéines formant du gluten que les farines multi-usages et donne des pains biens formés avec une bonne structure. Plusieurs marques différentes de farines à pain sont disponibles. N'utilisez pas de farine qui lève toute seule ou de farine à gâteau dans votre machine à pain.

**DE LA FARINE A PAIN COMPLET** peut être utilisée dans votre machine à pain avec le réglage « Whole Wheat » (blé complet). La farine à pain complet contient la totalité du grain de blé, y compris le son et le germe, les pains fabriqués avec 100% ou un pourcentage élevé de farine de blé complet sont donc plus bas en taille et plus lourds en texture que les pains préparés avec de la farine à pain. Le paramétrage « Whole wheat » (blé complet) de votre machine à pain est programmé pour mieux développer la structure des pains de blé pour un résultat optimal.

**DE LA FARINE DE SEIGLE** peut être utilisée en association avec de la farine à pain pour la préparation de pain de seigle ou de pain noir. Toutefois, elle ne peut pas être utilisée seule car elle ne contient pas suffisamment de protéines pour développer un gluten adapté à la structure.

**LE SUCRE ET LES AUTRES EDULCORANTS** sont des aliments pour la levure, qui ajoutent aussi une certaine hauteur et saveur au pain, tout en procurant une croûte d'une couleur dorée. Dans le cadre des édulcorants, il est possible d'utiliser le sucre, le sucre brun, le miel, les mélasses, le sirop d'érable, le sirop de maïs, et les fruits secs ou frais. N'utilisez pas d'édulcorants artificiels, notamment les substituts de sucres et autres édulcorants artificiels. Les édulcorants artificiels deviennent aigres lorsqu'ils sont soumis aux températures de cuisson; la levure ne réagira pas correctement et les résultats seront médiocres. Lorsque vous évaluez la quantité d'édulcorants collants, notamment le miel, étalez de l'huile végétale dans la cuillère (pour mesurer) avant de proportionner la quantité d'édulcorant. L'édulcorant pourra ainsi glisser hors de la cuillère sans adhérer.

**LE LAIT** optimise le goût et augmente la valeur nutritionnelle du pain. Vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait pour la préparation du pain: en poudre, entier, à 1 ou 2%, écrémé, babeurre ou du lait concentré. Le lait réfrigéré peut être réchauffé à 27-32°C (80-90°F) toutefois sans le surchauffer (au-dessus de 100°F/232°C) car cela risquerait d'avoir une influence négative sur l'activité de la levure. N'utilisez pas de lait ordinaire lorsque vous utilisez la fonction de retardement. Utilisez du lait en poudre et de l'eau comme produit de remplacement.

**DE L'EAU** utilisée en association avec du Lait en poudre peut être utilisée à la place du lait ordinaire et doit être utilisée lorsque vous utilisez la fonction de « Delay Start » (départ retardé) car le lait ordinaire risque de tourner si vous le laissez à température ambiante pendant plusieurs heures. Utilisez de l'eau tiède, environ 27-32°C (80-90°F). N'utilisez pas d'eau à plus de 100°F (232°C) car cela pourrait avoir un effet négatif sur la levure.

**LE BEURRE, LA MARGARINE, L'HUILE VEGETALE ET LES HUILES** servent plusieurs objectifs dans la préparation du pain en le rendant plus tendre, tout en apportant de la saveur et de la richesse. Le beurre et la margarine sont interchangeable dans les recettes. Le beurre et la margarine peuvent être utilisés directement après leur sortie du réfrigérateur mais coupez le beurre froid ou la margarine froide en petits morceaux pour accélérer le mélange pendant le cycle de pétrissage. Les pains à faible teneur en matières grasses ou sans matières grasses peuvent être préparés en substituant des quantités équivalentes de sauce à la pomme sans sucre ou de yaourt nature à la quantité de matière grasse recommandée dans la recette. L'utilisation de moins de matière grasse aura une influence sur la hauteur, le moelleux et la texture du pain, ce qui est normal.

**LES ŒUFS** apportent de la couleur, de la richesse et du levain au pain. Utilisez de gros œufs. Aucun prémélange n'est nécessaire. Des substituts d'œufs peuvent être utilisés à la place des œufs frais. Un œuf correspond à ¼ tasse de substitut d'œuf. Pour réduire le cholestérol, vous pouvez substituer deux (2) blancs d'œuf à un gros œuf dans les recettes sans affecter le résultat final. Observez la pâte pendant le cycle de pétrissage car des ajustements mineurs pourraient être nécessaires pour obtenir la bonne consistance de pâte.

**LE SEL** a plusieurs fonctions dans la préparation du pain. Il contrôle la croissance de la levure tout en renforçant la structure du gluten pour rendre la pâte plus élastique et ajoute de la saveur. Utilisez du sel de table ordinaire dans votre machine à pain. L'utilisation de trop peu de sel ou l'élimination du sel provoquera un gonflement excessif de la pâte. L'utilisation de trop de sel peut empêcher la pâte de lever aussi haut qu'elle le devrait. Du sel « Light » (léger) peut être utilisé comme substitut au sel de table ordinaire, à condition que celui-ci contienne à la fois du chlorure de potassium et du sodium. Utilisez la même quantité que celle recommandée pour le sel de table. Lorsque vous ajoutez du sel dans le plat, ajoutez-le dans un coin pour le maintenir à l'écart de la levure, en particulier lorsque vous utilisez le Départ retarde car le sel peut affecter l'activité de la levure.

**LA LEVURE** est un organisme vivant, qui par fermentation se nourrit des glucides présents dans la farine et le sel pour produire du dioxyde de carbone qui fait lever le pain. Vous pouvez utiliser de la levure sèche active, de la levure à action rapide ou de la levure pour machine à pain. Utilisez uniquement la quantité indiquée dans les recettes. L'utilisation d'un peu plus de levure peut provoquer un gonflement excessif de la pâte et une cuisson jusqu'en haut de la machine à pain. La levure à action rapide et la levure pour machine à pain sont pratiquement les mêmes et sont interchangeables. N'utilisez pas de levures comprimées car vous risqueriez d'obtenir un résultat médiocre. Une enveloppe de ¼ d'onze (7g) de levure contient 2¼ c. à café. La levure s'achète également en vrac de sorte que vous puissiez mesurer la quantité exacte dont vous avez besoin. Une fois ouverte, conservez-la au réfrigérateur. Assurez-vous toujours que la levure est fraîche et que la date limite de consommation n'est pas dépassée.

**REMARQUES PARTICULIÈRES CONCERNANT LA FARINE:** Toutes les farines sont affectées par les conditions de croissance, la mouture, le stockage, l'humidité, etc. Bien qu'elles ne soient pas visiblement différentes, vous devrez peut-être faire quelques ajustements mineurs en utilisant différentes marques de farine et en compensant le taux d'humidité de votre région. Toujours stocker la farine à pain dans un récipient hermétique. Conservez les farines fabriquées avec des grains entiers, le blé entier et le seigle dans un réfrigérateur afin d'éviter qu'elles ne rancissent. Mesurez la quantité de farine comme indiqué dans chaque recette, et effectuez les ajustements nécessaires après les 3 ou 4 premières minutes de pétrissage continu.

Vous obtiendrez peut-être un meilleur pain en pesant votre farine plutôt qu'en utilisant une tasse de mesure. Pour la plupart des farines, en moyenne 1 tasse = 135 grammes.

**AJUSTEMENTS DE PÂTE:** N'éteignez pas la machine à pain pour ajuster la pâte, et vérifiez l'état de la pâte en la touchant et en la regardant pendant le cycle de pétrissage. Les ajustements ne peuvent être réalisés que pendant le cycle de pétrissage.

- Si la pâte semble un peu collante et s'il y a une petite coulée de pâte sous la barre de pétrissage, aucun ajustement n'est nécessaire.
- Si la pâte est très collante, s'accroche aux parois du moule, et ressemble plus à une pâte à frire qu'à une pâte à pain, ajoutez une c. à soupe de farine. Laissez la farine se

mélanger complètement dans la pâte avant de faire d'autres ajustements. Pour empêcher la chaleur de s'échapper, n'ouvrez le couvercle de la machine à pain que pour ajouter de la farine.

- Si la pâte est sèche et que la machine à pain semble rencontrer des difficultés, ajoutez une c. à café d'eau tiède. Laissez l'eau se mélanger complètement dans la pâte avant de faire des ajustements supplémentaires et maintenez le couvercle fermé pour maintenir la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

La pâte est « juste bien » lorsqu'elle est homogène en apparence, douce au toucher, laisse un léger résidu sur votre doigt, et que le fond du moule à pain ne contient aucun résidu de pâte.

**REMARQUE SUR LA CANNELLE ET L'AIL:** Le fait d'ajouter trop de cannelle ou d'ail peut affecter la texture et la taille du pain obtenu. La cannelle peut briser la structure de la pâte, affectant ainsi sa hauteur et sa texture. Trop d'ail risque d'inhiber l'activité de la levure. Utilisez uniquement la quantité de cannelle et d'ail recommandée dans la recette.

**CRÉER DES CROÛTES DE PAIN D'ARTISAN:** Juste avant le début du cycle de cuisson du pain, ouvrez le couvercle de la machine à pain et brossez soigneusement la surface supérieure de la pâte avec un blanc d'œuf légèrement battu qui a été mélangé avec une c. à café d'eau. Si vous le souhaitez, entaillez le haut de la pâte sur une profondeur de ¼ - ½ in. (.62 - 1.25cm) avec un couteau tranchant pour former le motif souhaité. Laissez comme cela ou saupoudrez de graines, d'herbes aromatiques, de parmesan râpé ou de fromage romano, ou de toute autre garniture souhaitée. Appuyez doucement les garnitures sur la pâte pour vous assurer qu'elles adhèrent et ne tombent pas. Fermez le couvercle et laissez le pain cuire.

Pour un résultat optimal, utilisez uniquement le blanc d'œuf battu avec de l'eau pour traiter la croûte avant le début du cycle de cuisson. Ce mélange garantira que les garnitures collent et ne tombent pas lorsque vous retirerez le pain du moule.

N'utilisez pas d'huile végétale en aérosol pour traiter les croûtes, car les aérosols de cuisine peuvent être inflammables lorsqu'ils sont exposés à l'unité de chauffage de la machine à pain. La croûte peut également être traitée après la cuisson du pain. Retirez le pain du moule à pain et placez-le sur une grille. Brossez légèrement le haut du pain avec du beurre fondu, de la margarine, de l'huile d'olive ou de l'huile végétale et saupoudrez la garniture souhaitée sur la partie supérieure du pain.

**PAIN SANS GLUTEN:** Utilisez toujours des ingrédients à la température de la pièce. N'utilisez pas d'œufs sortant directement du réfrigérateur. Placez-les dans un bol d'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient à la température de la pièce. La pâte à pain sans gluten aura plutôt la texture d'une pâte à muffin que la texture d'une pâte à pain classique. C'est tout à fait normal. Vous devrez peut-être, en plus du mélange effectué par la machine à pain, mélanger les ingrédients dans votre moule à pain avec une spatule en caoutchouc. Si vous désirez obtenir un pain sans gluten plus léger, essayez de confectionner du pain à la bière ou du pain fait avec du soda club ou du soda au gingembre.

**RÉGLAGE EN HAUTE ALTITUDE:** La réduction de la pression atmosphérique en haute altitude peut provoquer l'expansion plus rapide des gaz de la levure et une levée plus rapide de la pâte. La pâte peut lever tellement que quand la cuisson commence elle s'effondre en raison d'une extension excessive de la structure du gluten. Pour ralentir la levée de la pâte, réduisez la quantité de levure de ¼ de c. à café à la fois jusqu'à ce que vous trouviez la bonne quantité. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide d'une c. à café ou deux. Une certaine expérimentation sera nécessaire si vous utilisez votre machine à pain en altitude.

**VÉRIFIEZ LA TEMPÉRATURE:** Vous pouvez vérifier la température interne du pain à l'aide d'un thermomètre avant de le retirer du moule à pain. La plupart des pains sont cuits lorsque la température s'élève entre 87°C et 93°C (190°F et 200°F). Les pains sans gluten doivent être cuits entre 96°C et 98°C (205°F et 210°F). Il est probable que votre pain ne sera pas assez cuit, si vous ne le cuisez pas à ces températures. Faites cuire le pain plus longtemps lorsque vous utilisez le réglage (12) « Bake » (cuisson).

**TABLEAU TEMPS DE CYCLE:** S'il vous plaît se référer à la dernière page de ce manuel pour une ventilation complète de chaque cycle.

## GUIDE POUR LA RESOLUTION DES PROBLEMES

**Examinez les Problèmes, les Causes Potentielles et les Solutions Ci-Dessous.**

### RÉSOLUTION DES PROBLÈMES LIÉS AU PAIN SANS GLUTEN

La confection du pain sans gluten peut être délicate. Afin d'éviter d'obtenir une mie de pain trop serrée plutôt qu'une miché de pain légère, gonflante et moelleuse, utilisez les conseils suivants:

- Utilisez des ingrédients à la température ambiante, les œufs inclus.
- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre inverse à l'ordre habituel. Commencez par la levure et les ingrédients secs, ajoutez la moitié des ingrédients humides et procédez à la confection du pain. Mélangez les ingrédients pendant plusieurs minutes et ajoutez ensuite progressivement, le reste des ingrédients humides.
- Observez la pâte pendant le pétrissage. Si la machine à pain a des difficultés à mélanger les ingrédients, utilisez une spatule et raclez autour du moule.
- Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour mesurer la température de votre pain avant de l'enlever du moule à pain. Si la température intérieure n'a pas atteint entre 96°C et 99°C (205-210°F), votre pain ne sera pas assez cuit. Prolongez la cuisson jusqu'à ce que la température intérieure ait atteint entre 96°C et 99°C (205-210°F).

### TAILLE ET FORME DU PAIN

#### Petits pains

- Les pains à la farine de blé complet seront plus petits que les pains blancs parce que cette farine contient moins de protéines de formation de gluten.
- Pas suffisamment de liquide – Augmentez la quantité de liquide de 1-2 c. à café.
- Sucre omis ou pas suffisamment de sucre ajouté – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- Mauvais type de farine utilisé – N'utilisez pas de farine multi-usages.
- Pas suffisamment de levure utilisée ou levure trop ancienne – Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date de fraîcheur sur l'emballage.
- Mauvais type de levure utilisé – Utilisez de la levure à levée rapide ou de la levure pour machine à pain. N'utilisez pas de levure pressée.

#### Pains plat, qui ne lèvent 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 à 27-32°C (80-90°F).
- Trop de sel ajouté – Employez la quantité indiquée par la recette.
- Le sucre ou un autre édulcorant est absent – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.

#### Le haut et les côtés tombent vers l'intérieur

- Trop de liquide – Réduisez la quantité de liquide de 1-2 c. à café.
- Trop de levure – Utilisez la quantité recommandée.

#### Dessus noueux et ratatiné, pas homogène

- Pas suffisamment de liquide – augmentez la quantité de liquide de 1-2 c. à café.
- Trop de farine – Mesurez la farine avec précision, en arasant la tasse de mesure.

#### Pain inégal, plus petit d'un côté

- Pâte trop sèche empêchant une levée homogène dans le plat – augmentez la quantité de liquide de 1-2 c. à café.

#### Effondrement pendant la cuisson

- Peut être provoqué par une cuisson en altitude – Effectuez les ajustements pour la cuisson en altitude en réduisant la quantité de levure de ¼ de c. à café et en réduisant la quantité de liquide de 1-2 c. à café.



## TEXTURE DU PAIN

### **Texture lourde, dense**

- Trop de farine – Mesurez précisément, en arasant la tasse de mesure.
- Pas suffisamment de levure – Ajoutez la quantité de levure recommandée.
- Pas suffisamment de sucre – Ajoutez la quantité recommandée de sucre.

### **Texture ouverte, grossière, trouée**

- Pas de sel – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- Trop de levure – Ajoutez la quantité de levure recommandée.
- Trop de liquide – Réduisez la quantité de liquide de 1-2 c. à café.

### **Le pain ne se tranche pas bien, très collant**

- Tranché quand il était trop chaud – Laissez le pain refroidir sur la grille au moins 15-20 minutes avant de la trancher pour que la vapeur s'évacue.
- Vous n'utilisez pas un couteau adapté. – Utilisez un bon couteau à pain ou un couteau électrique.

### **Centre du pain cru, pas complètement cuit**

- Trop de liquide – Réduisez la quantité de liquide de 1-2 c. à café.
- Coupure de courant pendant le fonctionnement – Si l'alimentation électrique est coupée pendant plus de 5 minutes, la machine à pain restera éteinte même si le courant est rétabli. Retirez le pain non cuit du moule à pain et recommencez avec des ingrédients frais
- Barre de pétrissage non placée dans le plat –vérifiez toujours que la barre de pétrissage est sur l'axe au bas du plat avant d'ajouter les ingrédients.

## ÉPAISSEUR DE LA CROÛTE et COULEUR

### **Couleur de croûte noir/croûte trop épaisse**

- Trop de sucre – Réduisez la quantité de sucre de moitié.

### **Le pain est brûlé**

- La machine à pain fonctionne anormalement – Voir la page de Garantie pour des informations sur les réparations.

### **Croûte trop claire**

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

## PROBLÈMES AVEC LE MOULE À PAIN

### **La barre de pétrissage ne peut pas être retirée**

- Ajoutez de l'eau tiède au moule à pain et laissez tremper la barre à pétrir avant d'essayer de la retirer. Suivez les consignes de nettoyage. Il est possible que vous deviez tordre légèrement la barre après l'avoir fait tremper pour la dégager. Ne plongez pas le moule à pain dans l'eau.

### **Le pain colle au plat/est difficile à démouler**

- Peut se produire en cas d'utilisation prolongée – essayez l'intérieur du moule à pain, des extrémités vers le bas avec de l'huile végétale, de la graisse végétale solide, ou ajoutez 1 c. à café d'huile végétale au liquide dans le plat avant d'ajouter les ingrédients secs. N'utilisez pas de graisse végétale en aérosol car cela risque d'empirer le phénomène. Ou, laissez le pain reposer dans le plat pendant 10 minutes avant de la démouler. Vous pouvez commander un plat de rechange. Voir la section « Garantie ».

## MECANIQUE DE LA MACHINE

### Ingrédients non mélangés

- La machine n'a pas été mise en marche – Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton « START/STOP » (marche/arrêt) pour mettre la machine en marche.
- Vous avez oublié de placer la barre de pétrissage dans le plat – Vérifiez toujours que la barre est sur l'axe au fond du plat avant d'ajouter les ingrédients.

### Odeur de brûlé remarquée pendant le fonctionnement

- Ingrédients renversés à l'intérieur du four – Veillez à ne pas renverser d'ingrédients lorsque vous les ajoutez dans le plat, car ceux-ci vont brûler sur l'unité de chauffage et produire de la fumée.
- Le plat fuit – Vous pouvez commander un plat de rechange. Voir la section « Garantie ».
- Dépassement de la capacité du moule à pain – N'utilisez pas plus d'ingrédients que recommandé dans la recette et mesurez toujours avec précision.

### En cours d'utilisation, la machine est débranchée par erreur ou il y a une panne de courant pendant plus de 5 minutes. Comment faire pour ne pas perdre le pain?

- Si la machine est en cours de cycle de pétrissage, reprogrammez les mêmes paramètres pour le pain et remettez la machine en marche.
- Si la machine est dans le cycle de levée ou de cuisson, préchauffez un four traditionnel à 177°C (350°F/177°C). Retirez prudemment le plat de la machine et faites cuire le pain sur la grille au centre du four pendant 20-25 ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

### L'alarme retentit, « HHH » apparaît sur le panneau d'affichage et la machine ne peut pas être mise en route.

- La machine à pain est trop chaude pour faire plusieurs pains l'un après l'autre - débranchez le cordon électrique and laissez la machine refroidir en retirant le moule à pain et le couvercle, pendant 15 à 20 minutes. Rebranchez le cordon de la machine, remettez en place le moule à pain et mettez la machine en marche. Si vous confectionnez plusieurs miches de pain consécutivement, ce message de problème peut-être fréquent, mais n'est pas l'indice d'un problème au niveau de la machine à pain.

### L'alarme retentit, « EEO » apparaît sur le panneau d'affichage et la machine ne peut pas être mise en route.

- La machine à pain ne fonctionne pas normalement - veuillez lire la section « Garantie » pour de plus amples information.

## RECETTES

Les formules préconditionnées pour faire du pain, peuvent être utilisées avec votre machine à pain. Suivez tout simplement les instructions données concernant la formule spécifique pour faire du pain. A moins de mention contraire sur la formule pour faire du pain, réglez la taille de la miche de pain sur 1.5. Suivez les principes élémentaires; d'abord les ingrédients liquides dans le moule à pain, puis les ingrédients secs, et la levure, au besoin, en dernier.

Pour commencer vous découvrirez plus loin quelques recettes pour faire du pain. Un livre de recettes supplémentaires est également tenu à votre disposition sur le lien [www.westbend.com](http://www.westbend.com), dans notre section sur les manuels d'utilisation et d'entretien, sous la rubrique Assistance.

**Pour la Majorité des Réglages:** Ajoutez les liquides dans le moule à pain en premier, puis les ingrédients secs. Mettez à niveau les ingrédients secs; coupez en quatre le beurre ou la margarine et ajoutez les morceaux dans les coins. Faites une impression au centre des ingrédients secs et ajoutez la levure. Fermez le couvercle, sélectionnez « Menu » (menu), choisissez le paramétrage souhaité, sélectionnez « Color » (couleur), puis sélectionnez « Loaf » (pain) jusqu'à la taille indiquée dans la recette. En raison des nombreuses variables dans la fabrication du pain, nous suggérons de contrôler la température interne de votre pain avec un thermomètre avant de retirer le pain du moule à pain, à la fin du cycle de cuisson. La plupart des pains sont cuits lorsque la température s'élève entre 87°C et 93°C (190°F et 200°F). Les pains sans gluten doivent être cuits entre 96°C et 98°C (205°F et 210°F). Il est probable que votre pain ne sera pas assez cuit, si vous ne le cuisez pas à ces températures. Faites cuire le pain plus longtemps lorsque vous utilisez le réglage (12) « Bake » (cuisson).

## BASIQUE

**Les pains suivants devraient être cuits sur le réglage 1, « Basic » (basique).**

### Pain Blanc Traditionnel

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1¼ tasses + 2 c. à soupe	Lait 80°F (26°C)	1½ tasses + 2 c. à soupe
2 c. à soupe	Beurre ou Margarine	2 c. à soupe
3 ½ tasses	Farine à pain	4 tasses
1½ c. à soupe	Sucre	2 c. à soupe
1¼ c. à café	Sel	1½ c. à café
2 c. à café	Levure sèche active	2¼ c. à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ c. à café	Levure à machine à pain/levée rapide	2 c. à café

### Pain à l'Ail

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1⅞ tasse	Eau, 80° F (26°C)	1½ tasse
1 c. à soupe	Beurre ou margarine	2 c. à soupe
3 tasses	Farine à pain	4 tasses
1 c. à soupe	Lait en poudre	2 c. à soupe
1 c. à soupe	Sucre	1½ c. à soupe
1½ c. à café	Sel	1½ c. à café
1 c. à soupe	Flocons de persil séché	1½ c. à soupe
¾ - 1½ c. à café (en fonction du goût)	Ail en poudre	1 - 1½ c. à café (en fonction du goût)
2¼ c. à café	Levure sèche active	2¼ c. à café
ou	ou	ou
1½ c. à café	Levure pour machine à pain	2 c. à café

### Pain Italien aux Herbes

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1 tasse	Eau, 80° F (26°C)	1 ½ tasse
2¼ c. à soupe	Beurre ou margarine	2 c. à soupe
2⅔ tasse	Farine à pain	4 tasses
1 c. à soupe	Lait en poudre	1 ½ c. à soupe
1 c. à soupe	Sucre	1 ½ c. à soupe
1½ c. à café	Sel	1 ½ c. à café
1½ c. à soupe	Parmesan râpé	3 c. à soupe
2¼ c. à café	Assaisonnement italien	2 ½ c. à café
2 c. à café	Levure sèche active	2 ¼ c. à café
ou	ou	ou
1⅞ c. à café	Levure pour machine à pain	2 c. à café

### Pain De Seigle Classique

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1¼ tasses + 1 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)	1½ tasses
1 c. à soupe	Beurre ou Margarine	1 c. à soupe
2⅓ tasses	Farine à pain	3 tasses
1 tasse	Farine de seigle moyenne	1¼ tasses
2 c. à soupe	Lait en poudre	2 c. à soupe
1½ c. à soupe	Sucre	1½ c. à soupe
1¼ c. à café	Sel	1½ c. à café
2 c. à café	Graines de Carvi, facultatif	2 c. à café
2 c. à café	Levure sèche active	2¼ c. à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ c. à café	Levure à machine à pain/levée rapide	2 c. à café

### Pain de Campagne Blanc

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1 tasse + 3⅓ c. à soupe	Eau, 80° F (26° C)	1 ½ tasse
1½ c. à soupe	Beurre ou margarine	2 c. à soupe
3 tasses	Farine à pain	4 tasses
1½ c. à soupe	Lait en poudre	2 c. à soupe
2¼ c. à soupe	sucre	2 c. à soupe
1½ c. à café	Sel	1 ½ c. à café
2¼ c. à café	Levure sèche active	2 ¼ c. à café
ou	ou	ou
1½ c. à café	Levure pour machine à pain	2 c. à café

## Pain à l'Avoine et à la Pomme

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
½ tasse	Eau, 80°F (26°C)	½ tasse
¾ tasse	Sauce à la pomme, non édulcorée	1 tasse
3 c. à soupe	Huile végétale	¼ tasse
3 c. à soupe	Sucre	¼ tasse
1 ½ c. à café	Sel	2 c. à café
½ tasse	Avoine, rapide ou à l'ancienne	½ tasse
3 tasses	Farine à pain	3 ¾ tasses
1 c. à soupe	Levure sèche active	3 ¾ c. à café
Ou	Ou	Ou
2 ¼ c. à café	Levure pour machine à pain	1 c. à café

## BAGUETTE

**Le pain suivant devrait être cuit sur le réglage 2, « French » (français).**

<b>Baguette</b>		
Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1¼ tasse + 1 c. à soupe	Eau, 80° F (26°C)	1 ½ tasse + 1 c. à soupe
2¼ c. à café	Beurre ou margarine	1 ½ c. à soupe
3¾ tasses	Farine à pain	4 ¼ tasses
1½ c. à café	Sucre	2 c. à café
1¼ c. à café	Sel	1 ½ c. à café
1½ c. à café	Levure sèche active	2 ¼ c. à café
ou	ou	ou
1¼ c. à café	Levure pour machine à pain	2 c. à café

## PAIN COMPLET

Pour la totalité des recettes suivantes, suivez ces conseils généraux. **Le pain suivant devrait être cuit sur le réglage 3, « Whole wheat » (Blé complet).**

Si le pain s'effondre pendant la période de cuisson, ajoutez 1 ou 1½ c. à soupe de gluten de blé vital à la recette pour la taille de pain respective afin d'éviter que cela se produise. Vous pourrez trouver du gluten de blé vital dans la plupart des boutiques d'alimentation diététique.

### Pain Complet à 100%

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1 tasse + 2 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)	1¼ tasses + 3 c. à soupe
1	Œuf, gros	1
1 c. à soupe	Mélasses	1½ c. à soupe
1 c. à soupe	Miel	1½ c. à soupe
2 c. à soupe	Beurre ou Margarine	2 c. à soupe
3 ⅓ tasses	Farine de blé complet	4¼ tasses
2 c. à soupe	Lait en poudre	2 c. à soupe
1¼ c. à café	Sel	1½ c. à café
2 c. à café	Levure sèche active	2¼ c. à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ c. à café	Levure à machine à pain/levée rapide	2 c. à café

### Pain au Blé, à l'Avoine et au Tournesol

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1 tasse + 3½ c. à soupe	Eau, 80° F (26°C)	1 ½ tasse + 2 c. à soupe
3 c. à soupe	Miel	¼ tasse
2¼ c. à soupe	Beurre ou margarine	3 c. à soupe
1 tasse	Farine à pain	1⅓ tasse
2¼ tasses	Farine de blé complet	3 tasses
⅓ tasse	Avoine, rapide ou à l'ancienne	½ tasse
⅓ tasse	Graines de tournesol, salées	½ tasse
1⅞ c. à café	Sel	1½ c. à café
1½ c. à café	Levure sèche active	2 c. à café
ou	ou	ou
1⅞ c. à café	Levure pour machine à pain	1½ c. à café

## SUCRÉ

Les pains ci-dessous devraient être cuits sur le réglage 4, « Sweet » (Sucré).

Des noix peuvent être ajoutées lorsque la sonorité retentit, ou au début, avec le reste des ingrédients.

### Pain à l'Avoine, au Sirop d'érable et aux Noix de Pécan

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
¾ tasses+ 2 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)	1 tasse + 1 c. à soupe
⅓ tasse	Sirop d'érable	½ tasse
2 c. à soupe	Beurre ou margarine	3 c. à soupe
2 ½ tasses	Farine à pain	3 tasses
¾ tasse	Avoine, rapide ou à l'ancienne	1 tasse
2 c. à soupe	Lait en poudre	2 ½ c. à soupe
1 ½ c. à café	Sel	2 c. à café
2 c. à café	Levure sèche active	2 ½ c. à café
	Ou	
1 ½ c. à café	Levure pour machine à pain	2 c. à café
½ tasse	Noix de pécan émincées	⅔ tasse

### Pain aux Raisins

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1 ¼ tasses + 1 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)	1 ½ tasses + 2 c. à soupe
2 c. à soupe	Beurre ou margarine	2 c. à soupe
3 ⅓ tasses	Farine à pain	4 tasses
2 c. à soupe	Lait en poudre	2 c. à soupe
2 c. à soupe	Sucre	2 ½ c. à soupe
1 ½ c. à café	Sel	1 ¾ c. à café
1 c. à café	Cannelle moulue	1 ¼ c. à café
2 c. à café	Levure sèche active	2 ¼ c. à café
	Ou	
1 ½ c. à café	Levure pour machine à pain	2 c. à café
¾ tasse	Raisins	1 tasse
¼ tasse	Fruits à coques émincés	⅓ tasse

## SUPER RAPIDE

Pour la totalité des recettes suivantes, suivez ces conseils généraux. **Les pains suivants devraient être cuits sur les réglages 5, « Super rapide » (Super rapide).** De nombreuses recettes peuvent être adaptées au cycle Super rapide. Utilisez la recette de votre choix puis ajoutez une c. à café supplémentaire de levure pour les recettes qui en utilisent. **Veillez NE PAS utiliser aucune recette de « Quick » (Rapide) avec ce réglage.**

### Pain Simple Super rapide

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
¾ tasse	Eau, 80°F (26°C)	1 tasse
1	Oeuf	2
2 c. à soupe	Beurre ou margarine	3 c. à soupe
2 c. à soupe	Lait en poudre	2 ½ c. à soupe
2 ¾ + 2 c. à soupe	Farine à pain	3 ¾ + 2 c. à soupe
3 c. à soupe	Sucre	3 ½ c. à soupe
1 ½ c. à café	Sel	1 ½ c. à café
2 ½ c. à café	Levure sèche active	1 c. à soupe
Ou	Ou	Ou
2 c. à café	Levure pour machine à pain	2 ½ c. à café

## SANDWICH

La recette suivante devrait être préparée avec le réglage 6, « Sandwich » (Sandwich).

### Pain Blanc pour Sandwich

Pain de 1.5 Livres (.68kg)	INGRÉDIENTS	Pain de 2 Livres (.91kg)
1 tasse	Eau, 80°F (26°C)	1 ½ tasses
2 c. à soupe	Beurre ou margarine	2½ c. à soupe
2 c. à soupe	Lait en poudre	2½ c. à soupe
2¾ tasses + 2 c. à soupe	Farine à pain	3 ¾ tasses
2 c. à soupe	Sucre	3 c. à soupe
1½ c. à café	Sel	1½ c. à café
1 c. à café	Levure sèche active	1¼ c. à café
	Ou	
¾ c. à café	Levure pour machine à pain	1 c. à café

## PAINS À FAIBLE TENEUR EN FÉCULENTS ET PAINS SANS GLUTEN

En ce qui concerne toutes les recettes suivantes, suivez ces indications d'ordre général. **Tous les pains sans gluten ou à faible taux de carbohydrates, devraient être cuits sur le réglage 7; « Gluten free » (sans gluten).** En ce qui concerne les pains ne contenant pas de gluten, commencez par battre les ingrédients liquides dans un autre bol, pour assurer un bon mélange. Cassez les œufs dans un godet à portions de deux tasses de contenance, et ajoutez la quantité d'eau conseillée, avant de les incorporer aux ingrédients liquides. Utilisez les ingrédients à température ambiante, et si vous avez des problèmes avec vos miches de pain, ajoutez les ingrédients dans l'ordre inverse à l'ordre habituel. Commencez par la levure et les ingrédients secs, ajoutez la moitié des ingrédients humides et procédez à la confection du pain. Mélangez les ingrédients pendant plusieurs minutes et ajoutez ensuite progressivement, le reste des ingrédients humides.



## Pain sans Gluten

<b>Pain de 2 Livres (.91kg)</b>	<b>INGREDIENTS</b>
1 tasse + 2 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)
3	Œufs*
¼ tasse	Beurre fondu ou Huile de canola
1 c. à café	Vinaigre de cidre
2 tasses	Farine de riz blanc
¾ tasses	Farine d'amidon de pomme de terre
¼ tasse	Farine de tapioca
⅔ tasse	Lait en poudre écrémé
3 c. à soupe	Sucre
1 c. à soupe	Gomme de xanthane
1½ c. à café	Sel
1 c. à soupe	Levure sèche active

\* Cassez les oeufs dans la tasse de mesure, ajoutez de l'eau dans la tasse de mesure, remplissez jusqu'à 1 ¼ tasses.

## Pain sans Gluten aux Graines de Pavot et au Citron

<b>Pain de 2 Livres (.91kg)</b>	<b>INGREDIENTS</b>
1 tasse + 2 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)
3	Œufs*
¼ tasse	Beurre fondu ou Huile de canola
2 c. à café	Extrait de citron (sans gluten)
2 tasses	Farine de riz blanc
¾ tasses	Farine d'amidon de pomme de terre
¼ tasse	Farine de tapioca
⅔ tasse	Lait en poudre écrémé
3 c. à soupe	Sucre
1 c. à soupe	Gomme de xanthane
1½ c. à café	Sel
1 c. à soupe	Graines de pavot
1 c. à soupe	Levure sèche active

\* Cassez les oeufs dans la tasse de mesure, ajoutez de l'eau dans la tasse de mesure, remplissez jusqu'à 1 ¾ tasses.

## Pain à Faible Teneur en Féculents au Blé Complet et aux Graines

<b>Pain de 2 Livres (.91kg)</b>	<b>INGREDIENTS</b>
2 ½ tasses	Eau, 80° F
¼ tasse	Huile d'olive
1 c. à café	Édulcorant artificiel
1 c. à café	Sel
1 tasse	Son de blé brut
4 tasses	Farine de blé complet
2 paquets	Levure pour machine à pain/à levée rapide
½ tasse	Graines de lin, grossièrement moulues
¼ tasse	Graines de tournesol, mondées
2 c. à soupe	Graines de potiron, grillées

## MÉLANGE

Les recettes suivantes devraient être suivies en utilisant le réglage 8, « Mix » (mélanger).

### Pâte basique pour les pâtes

#### INGRÉDIENTS

$\frac{2}{3}$ tasse + 1 c. à soupe.	Farine tout usage
$\frac{1}{2}$ tasse + 2 c. à soupe.	Semoule
6	Jaune d'œuf
1	Gros œuf
1½ c. à café	Huile d'olive
2 c. à soupe	Lait

Retirez le bol à pâte du moule à pain lorsque le cycle de pétrissage est terminé. Placez dans un sac en plastique ou sous un torchon humide afin de garder humide et laissez reposer pendant 30 minutes. Coupez en quatre et roulez fin à l'aide d'un rouleau à pâtes ou utilisez un rouleau à pâtisserie et roulez la pâte à l'épaisseur désirez.

## PÂTE

Les pains suivants devraient être cuits sur le réglage 9, « Dough » (pâte).

### Pâte à Pizza

#### Pizza standard

#### INGRÉDIENTS

$\frac{3}{4}$ tasse	Eau, 80° F
2¼ tasses	Farine tout usage
$\frac{1}{2}$ c. à café	Sucre
$\frac{1}{2}$ c. à café	Sel
2 c. à soupe	Huile végétale
2 c. à café	Levure sèche active
ou	ou
1½ c. à café	Levure levant rapidement / pour machine à pain

Lorsque la pâte est cuite, éteignez la machine à pain et retirez le moule. Mettez la pâte sur une surface saupoudrée de farine. Pétrissez pendant environ 1 minute puis laissez reposer pendant 15 minutes. Etalez la pâte au rouleau, pour qu'elle finisse par remplir un moule à pizza de 12 à 14 pouces (30 à 36 cm). Mettez la pâte sur un moule graissé. Si vous désirez une croûte plus croustillante, saupoudrez le moule de farine de maïs avant de mettre la pâte. Etalez la pâte en lui faisant épouser le forme du moule et contre les bords. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud, sans courant d'air, pendant 20 à 25 minutes.

Répandez la sauce à pizza, uniformément, par-dessus la croûte, puis remplissez de viande, de garniture, et de fromage râpé. Faites cuire dans un four, préchauffé à 425°F (218°C), de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le haut brunisse. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.

## Petits Pains Simples

<b>Pain de 1.5 Livres (.68kg)</b>	<b>INGREDIENTS</b>
¾ tasse + 1 c. à soupe	Eau, 80°F (26°C)
3 c. à soupe	Beurre ou margarine
3 tasses	Farine à pain
3½ c. à soupe	Sucre
2 c. à soupe	Lait en poudre
1 c. à café	Sel
2 c. à café	Levure sèche active
- ou -	- ou -
1½ c. à café	Levure pour machine à pain/à levée rapide
	Beurre fondu ou blanc d'œuf légèrement battu

Une fois que le cycle de préparation de la pâte est terminé, retirez le moule à pain de la machine puis retirez la pâte. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée pendant 15 minutes. Donnez à la pâte la forme de baguette souhaitée, placez-la sur une feuille de cuisson graissée, couvrez et laissez reposer dans un lieu chaud pendant 45 minutes pour qu'elle lève. Une fois que la pâte a doublé de volume, brossez légèrement les parties supérieures avec du beurre ou du blanc d'œuf et faites cuire dans un four à 350° F (177°C) pendant 15-20 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Servez chaud.

## CONFITURE

La recette suivant devez être cuits sur le réglage 11, « Jam » (Confiture).

### Confiture de Fraise de Boulanger

	<b>INGREDIENTS</b>
2 tasses	Sucre en Poudre
2 c. à soupe	Pectine de fruit à faible teneur en sucre
3 tasses	Fraises Fraîches, lavées, tranchées et décortiquées

Permet de confectionner un volume de 3 tasses de confiture

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse [customercare@westbend.com](mailto:customercare@westbend.com). Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien [www.westbend.com](http://www.westbend.com), par e-mail au [customercare@westbend.com](mailto:customercare@westbend.com), par téléphone en appelant au (866) 290-1851, ou en écrivant à:

West Bend  
Attn: Customer Care Dept.  
P. O. Box 53  
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connus: \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): \_\_\_\_\_

# WestBend®

## MÁQUINA DE HACER PAN AUTOMÁTICO

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos West Bend a través de nuestro sitio web:

**[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)**

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Pasos Básicos para la Preparación de Pan .....	6
La Limpieza de su Máquina de Hacer Pan.....	7
Conozca sus Ingredientes y Otros Consejos Útiles .....	8
Resolución de Problemas .....	11
Recetas .....	13
Garantía .....	22

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

© 2018 West Bend®

[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice la asa o las perillas. Siempre use almohadillas calientes o guantes de cocina al manipular el pan y el molde de pan calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie, o que toque superficies calientes.
- No la coloque en o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Evite contacto con piezas en movimiento.
- No permita que el cordón haga contacto con la superficie caliente de la estufa.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Coloque el molde de pan sobre una almohadilla térmica, trébedes u otra superficie protectora contra el calor. Cuando el molde de pan esté caliente, no lo 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.
- No use su máquina de hacer pan con un convertidor o transformador. Éste destruirá los controles electrónicos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- **Para uso doméstico solamente.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

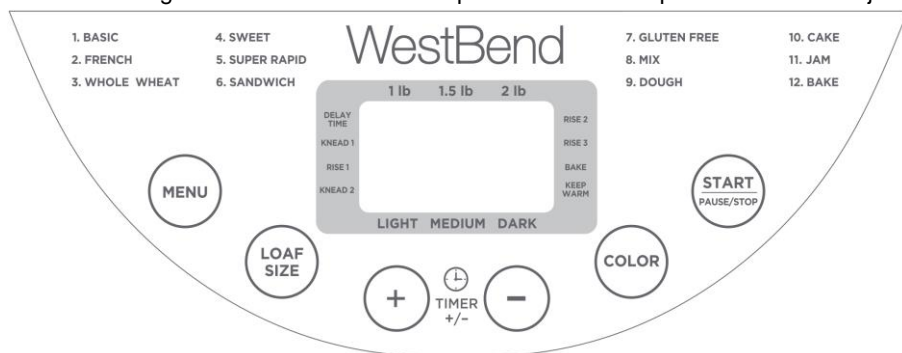


### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

**Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.** Antes de usarse, siempre limpie a fondo su nuevo electrodoméstico; consulte la sección "Limpieza de la Máquina de Hacer Pan Automática" de este manual.

Antes del primer uso, agregue una taza de agua al molde de pan y colóquelo en la cámara de cocción. Dejando la tapa abierta, siga las instrucciones básicas para hacer funcionar la máquina de hacer pan en el ajuste (12) "BAKE" (hornear) durante un ciclo completo a fin de quemar los aceites residuales de fabricación.

Conozca su nueva Máquina de Hacer Pan West Bend®. El panel de controles en la 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.



## PANEL DE CONTROL y las FUNCIONES

**PANTALLA LCD:** La pantalla indica cuando el artefacto está listo para usarse. Al enchufar el artefacto por primera vez, se escuchará un pitido y se mostrará el programa predeterminado. "1 2:58" aparece en la pantalla. El "1" especifica cuál programa está seleccionado (1-12 programas) y el "2:58" indica la duración del programa en horas : minutos. La marca en la parte superior de la pantalla indica el peso de la barra de pan seleccionada (1 lb, 1.5 lb, o 2 lb) con 1.5 lb como valor preestablecido. La otra marca en la parte inferior de la pantalla indica el grado de dorado seleccionado ("light" [claro], "medium" [medio] o "dark" [oscuro]), con el valor medio como valor preestablecido. A medida que programa avanza, los dígitos del tiempo mostrados disminuirán progresivamente indicando el tiempo remanente.

**"Botón "START/STOP" (iniciar/parar):** El botón "START/STOP" (iniciar/parar) se utiliza para iniciar, pausar o cancelar un programa. Se escucha una breve alerta cada vez que se pulsa el botón "START/STOP" (iniciar/parar). Cuando la máquina de hacer pan está parada, pulse este botón para iniciar el programa. Cuando la máquina de hacer pan esté activa, presione el botón una vez para pausar el programa, o manténgalo presionado para cancelar el programa. Si cancela del programa, la máquina de hacer pan regresará a su ajuste predeterminado para la selección de menú escogida. Todos los ajustes personalizados se perderán si el programa se cancela. Debe fijar todos los ajustes deseados del programa antes de comenzar el programa. El programa no puede cambiarse una vez se haya iniciado el ciclo, a menos de que cancele el ciclo.

**Botón "COLOR" (color):** El valor del "COLOR" (color) se cambia para seleccionar la intensidad de tostado de la corteza: "LIGHT" [clara], "MEDIUM" [media] o "DARK" [oscura]. El color predeterminado es **MEDIUM** (medio).

**Botones del "TIMER" (temporizador):** Los botones "+" y "-" son usados para fijar un tiempo de retardo para la finalización del programa. Las horas y minutos de retardo serán añadidos a las horas preprogramadas para el programa específico. El tiempo indicado en la pantalla es el tiempo hasta el final del ciclo. El máximo tiempo de retardo es de 13 horas por programa. Una vez seleccionado el tiempo de inicio retardado, pulse el botón "START/STOP" (iniciar/parar). Cuando el temporizador entra en cuenta regresiva, el signo ":" parpadeará para indicar que el aparato está funcionando. Los ajustes (5) "Super rapid" (súper rápido), (10) "Cake" (pastel), (11) "Jam" (mermelada), and (12) "Bake" (hornear) no se pueden usar con un inicio retardado.

**INICIO RETARDADO:** El máximo tiempo de retardo es de 13 horas por programa. Ejemplo: Son las 8:30 p.m. y le gustaría tener el pan listo para la mañana



siguiente a las 7:00 a.m. Determine las horas de diferencia: las 7:00 a.m. está 10 horas y 30 minutos más adelante de las 8:30 p.m. Pulse los botones "+" o "-" hasta que aparezca 10:30 en la pantalla.

¡**NUNCA** use la función de retardo de tiempo al utilizar ingredientes perecederos como la leche, huevos, fruta, yogur, etc.!

**Botón "LOAF SIZE" (tamaño del pan):** El botón "LOAF SIZE" ajusta los varios programas de acuerdo con el tamaño de pan seleccionado; "1 lb," "1.5 lb," o "2 lb". Este botón solo es aplicable para los siguientes programas: "Basic" (básico), "French" (francés), "Whole wheat" (trigo integral), "Gluten free" (sin gluten), "Sweet" (dulce), "Super rapid" (súper rápido) y "Sandwich" (sándwich).

**Botón "MENU" (menú):** Use el botón "MENU" para seleccionar el programa deseado. En general, use los programas sugeridos a continuación para las siguientes especialidades.

### **SELECCIONES DE MENÚ**

**Menú 1: "Basic" (básico):** para panes blancos, de centeno, de papa, de huevo, de ajo y similares. El ajuste "BASIC" (básico) puede ser usado para casi cualquier receta de pan que contenga principalmente harina de pan.

**Menú 2: "French" (Francés):** para la preparación de panes blancos e italianos particularmente ligeros. No es adecuado para recetas de repostería que requieran mantequilla, margarina o leche.

**Menú 3: "Whole Wheat" (trigo entero):** para los panes que contienen 50% o más de trigo entero, trigo rajado, trigo de suero y similares.

**Menú 4: "Sweet" (dulce):** para preparar panes con pasas, canela, albaricoques e ingredientes similares

**Menú 5: "Super Rapid" (súper rápido):** para preparar panes en menos de 2 horas.

**Menú 6: "Sandwich" (sándwich):** para hornear panes ligeramente texturizados con una corteza más delgada, perfectos para sándwiches hechos en casa.

**Menú 7: "Gluten Free" (sin gluten):** para recetas sin gluten. Al hornear algunos panes sin gluten, podría ser necesario un tiempo de horneado adicional en el ajuste 12. Siempre revise la temperatura interna del pan sin gluten con un termómetro para verificar que esté debidamente cocido.

**Menú 8: "Mix" (mezcla):** para la preparación de masas sin levadura y sin hornear.

**Menú 9: "Dough" (masa):** para la preparación de masa sin hornearla.

**Menú 10: "Cake" (pastel):** (mezclado y horneado); diseñado para usarse con mezclas de pasteles y panes rápidos empaquetados. Al hornear algunos pasteles o panes rápidos, podría ser necesario un tiempo de horneado adicional en el ajuste 12 "Bake" (hornear).

**Menú 11: "Jam" (mermelada)** para cocinar mermeladas.

**Menú 12: "Bake" (hornear)** para hornear y dorar panes o pasteles. Este ajuste se puede ajustar en incrementos de 10 minutos hasta una hora. Este ajuste es perfecto para el horneado adicional de panes que están demasiado claros o que no se han horneado completamente. En este programa, no hay ni ciclos de amasado ni de reposo.

### **ALERTAS, SONIDOS Y DEMÁS FUNCIONES GENERALES.**

**Alerta:** La alerta suena:

- Al pulsar cualquier botón que permita seleccionar una función. Si el botón no emite ningún ruido, la función escogida no está disponible.
- Una alerta puede sonar durante el segundo ciclo de amasado de algunos ajustes para señalar que los cereales, frutas, nueces u otros ingredientes pueden agregarse.

- Al llegar al final del programa.
- Durante la fase de advertencia al final del procedimiento de horneado, la alerta suena varias veces.

**Interrupción del Suministro Eléctrico:** Si hubiese una breve interrupción del servicio eléctrico de menos de aproximadamente diez minutos, la posición del programa es almacenada en la memoria y la olla puede continuar a partir de dicha posición al restaurarse la energía eléctrica.

**Error de Exceso de Temperatura:** Si la pantalla muestra "H:HH" una vez que el programa se ha iniciado, ello significa que la temperatura dentro de la máquina de hacer pan es demasiado alta. Deberá parar el programa y desenchufar el cordón eléctrico inmediatamente. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe completamente antes de utilizarla de nuevo. Si está preparando barras de pan consecutivas, este mensaje de error no está fuera de lo común y no indica ningún defecto en la máquina de hacer pan.

- Al calentar la maquina de hacer pan podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
- Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

## PASOS BÁSICOS PARA LA PREPARACIÓN DE PAN

**Antes de usarlo, siempre limpie a fondo su nuevo artefacto electrodoméstico. Consulte la sección "Limpieza de la Máquina de Hacer Pan Automática".**

1. Coloque la cuchilla de amasar en el eje en el fondo del molde de pan, haciendo coincidir la forma del cubo con la forma del eje. Quizás necesite girar ligeramente la cuchilla para lograr que encaje en su lugar. Asegúrese de que la cuchilla de amasar quede empujada por completo en el eje.
2. Añada los ingredientes al molde de pan en el orden listado en la receta: los líquidos primero, luego la mantequilla o margarina, después los ingredientes secos y finalmente la levadura. Para los mejores resultados aplane los ingredientes secos antes de añadir la levadura.
3. Con el molde de pan en diagonal, insértelo dentro de la cámara de hornear. Asegúrese de que el molde de pan esté completamente asentado dentro del acoplador en el fondo de la cámara de hornear. Gire el molde de pan en dirección de las agujas del reloj para trancarlo en su lugar. Para retirar el molde de pan, gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj y levántelo.  
**PRECAUCIÓN:** El asa está caliente después de hornear. Utilice guantes de horno o almohadillas térmicas al sacar un molde de pan caliente.
4. Cierre la tapa. Enchufe la máquina de hacer pan **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
5. Use el botón "MENU" para seleccionar el menú de programa deseado. (vea la pág. 5)
6. Use el botón "LOAF SIZE" (tamaño de la barra de pan) para seleccionar el tamaño deseado de la barra de pan.
7. Use el botón "COLOR" (color) para seleccionar la intensidad deseada de tostado de la corteza.
8. Si lo desea, utilice los botones TIEMP " +" (+ tiempo) y " -" (- tiempo) para ajustar el tiempo a transcurrir para cuando el programa se haya completado (ver pág. 4).
9. Pulse el botón de START/STOP (iniciar/parar) para iniciar el programa. Una vez encendida la máquina de hacer pan, el ajuste programado no se puede cambiar sin cancelar el programa. Para cambiar el ajuste, mantenga presionado el botón "START/STOP" (iniciar/parar) hasta que suene la alerta; programe el control según lo desee y vuelva a encender la máquina.

10. Cuando el pan esté listo, sonará una alerta. Apague la máquina de hacer pan manteniendo presionado el botón "START/STOP" (iniciar/parar) hasta que suene la alerta. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Si la máquina de hacer pan no es apagada después de completarse el ciclo, la misma entrará automáticamente en una modalidad de mantenimiento en caliente ("Keep Warm") de una hora de duración. Si la máquina no se apagase después del final del período de mantener caliente ("Keep Warm"), la máquina se apagará sola.
11. Retire el molde de pan. **PRECAUCIÓN:** El asa está caliente después de hornear. Utilice guantes de horno o almohadillas térmicas al sacar un molde de pan caliente.
12. Invierta el molde de pan y agítelo suavemente hasta que caiga el pan. Coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe durante 15 a 20 minutos. Al sacar el pan, la cuchilla de amasar normalmente se quedará dentro del molde de pan, pero ocasionalmente pudiera salirse junto con el pan. Si la cuchilla de amasar queda dentro de la barra de pan, retírela junto con el gancho incluido antes de rebanar el pan. **PRECAUCIÓN:** La cuchilla de amasar está muy caliente; sáquela con cuidado. Si va a preparar otra barra de pan inmediatamente, asegúrese de que la máquina esté apagada y desenchufada, y permita que se enfríe durante 15 a 20 minutos con la tapa abierta.

**Ajuste para altitudes altas:** La reducida presión atmosférica a altas altitudes hace que los gases de la levadura se expandan más velozmente y que la masa suba más rápidamente. La masa puede subir tanto que cuando comience a hornearse sufra un colapso debido al estiramiento excesivo 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 la máquina de hacer pan a altas altitudes.

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER PAN AUTOMÁTICO

1. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Una vez que se ha sacado el pan del molde de pan, y el molde se ha enfriado, llene éste hasta la mitad con agua tibia y una pequeña cantidad de jabón para platos. Deje el molde de pan en remojo durante 5 a 20 minutos o hasta que la cuchilla de amasar pueda sacarse del eje. Quizás necesite torcer ligeramente la cuchilla de amasar para aflojarla. Si se dificulta sacar la cuchilla de amasar después del remojo, asegure la barra transversal en la cara inferior del molde a la vez que tuerce la cuchilla de amasar para aflojarla. Con un paño suave lave la parte interna del molde y la cuchilla de amasar, enjuague y seque. Use un detergente suave. No use ningún agente de limpieza químico, limpiadores de hornos, almohadillas de limpieza abrasivas o limpiadores en el molde de pan o la cuchilla de amasar pues podría dañar el recubrimiento o acabado. Vuelva a colocar la cuchilla de amasar en el eje.
3. No sumerja el molde de pan en agua ni lo lave en un lavavajillas automático ya que podría dañar el cojinete que hace girar la cuchilla de amasar. Si fuese necesario, limpie el interior de la cámara del horno y las superficies externas de la máquina de hacer pan con un paño húmedo. ¡Nunca sumerja el artefacto electrodoméstico en agua o llene el compartimiento de horneado de agua! La tapa **no puede** retirarse para su limpieza.



**NOTA:** El recubrimiento interno del molde de pan puede cambiar de color con el tiempo; esto es normal y no afecta al pan.

## CONOZCA LOS INGREDIENTES Y MÍDALOS CON EXACTITUD

Aunque la preparación de pan parezca sumamente básica, esto es una ciencia y las proporciones de los ingredientes son críticas. El paso más importante al utilizar la máquina de hacer pan es el medir los ingredientes exacta y precisamente. Lea la información siguiente para entender mejor la importancia que cada ingrediente juega en el proceso de preparación del pan. Siempre asegúrese de que los ingredientes sean frescos.



Siempre mida los ingredientes líquidos en tazas de medición transparentes con marcas graduadas. Coloque la taza sobre una superficie plana y mida a "nivel de ojo", no a un ángulo. Todas las medidas deben ser exactas.

Siempre use líquidos a una temperatura entre 27-32°C (80-90°F) para asegurar la actividad óptima de la levadura.



Siempre trasiegue los ingredientes secos a tazas de medición o cucharas marcadas, y luego nivele con un cuchillo de mesa. Todos los ingredientes medidos en las cucharas y tazas de medición deben quedar a ras del nivel de las mismas, nunca abultadas o colmadas.



Nunca meta las tazas de medición dentro de los ingredientes secos. Este comprimirá los ingredientes en la taza y hará que la masa quede seca, lo cual resultará en una barra de pan corta.

Deberá usarse **HARINA DE PAN** 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. **En la máquina de hacer pan, no utilice harina con levadura o harina para pasteles.**

**LA HARINA INTEGRAL** puede ser usada en combinación con la harina de pan con el ajuste "Whole wheat" (trigo integral). La harina de trigo integral contiene grano de trigo integral, incluso el salvado y el germen; por lo tanto, los panes hechos con el 100 por ciento o un alto porcentaje de harina de trigo integral serán más chicos en altura y más pesados en textura que los panes hechos con harina de pan. El ajuste de trigo integral "Whole wheat" en su máquina de hacer pan está programado para desarrollar mejor la estructura de los panes de trigo integral y obtener resultados óptimos.

**LA HARINA DE CENTENO** puede ser usada en combinación con la harina de pan para preparar pan de centeno. Sin embargo, no puede ser usado solo cuando ya que no contiene suficiente proteína para desarrollar el gluten adecuado para la estructura.

**EL AZÚCAR Y OTROS DULCIFICANTES** proporcionan alimento para la levadura, le añaden altura y sabor al pan y le dan un color dorado a la corteza. 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). No usar edulcorantes artificiales como sustitutos de los azúcares y otros edulcorantes naturales; los edulcorantes artificiales se tornan amargos cuando se someten a temperaturas de horneado, la levadura no reaccionará adecuadamente, y se obtendrán malos resultados. Al medir edulcorantes pegajosos, tal como la miel, recubra la cuchara de medición con aceite vegetal antes de medir el edulcorante. Esto permitirá que el edulcorante se deslice por la cuchara sin pegarse a la misma.

**LA LECHE** realza el sabor y aumenta el valor nutritivo del pan. Cualquier tipo de leche; en polvo, entera, de 2%, de 1%, descremada, suero o leche evaporada enlatada pueden ser usada en la preparación del pan. La leche refrigerada puede calentarse a 80-90°F (27-32°C); sin embargo, no la caliente de más (por encima de 100°F [37.7°C]) ya que podría afectar la actividad de la levadura. No use leche regular al usar la función "Delay Start" (inicio retardado). Utilice leche en polvo y agua como un sustituto.

**EL AGUA** usada en combinación con la leche en polvo puede ser sustituir a la leche regular y debe ser usada al utilizar la función "Delay Start" (inicio retardado) ya que la leche regular puede agriarse si se deja a la temperatura ambiente durante varias horas. Use agua tibia, alrededor de 27-32°C (80-90°F). No use agua por encima de 100°F (38°C) ya que esto podría afectar la levadura.

**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. La mantequilla y la margarina pueden ser usadas directamente del refrigerador, pero corte la mantequilla o margarina fría en pedazos más pequeños para una mezcla más rápida durante el ciclo de amasado. Se puede preparar pan de pocas calorías o sin grasas substituyendo cantidades iguales de compota de manzanas no endulzada o yogur regular por la cantidad de grasa recomendada en la receta. La utilización de menos grasa afectará la altura, la ternura 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  $\frac{1}{4}$  taza de sustituto de huevo. Para reducir el colesterol, en la receta usted puede substituir 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.

**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 demasiada poca sal, o su eliminación, causará que la masa suba demasiado. Utilizar demasiada 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. Al añadir la sal al molde, añádala en una esquina para mantenerla alejada de la levadura, sobre todo al usar el retraso ya que la sal puede afectar la actividad de misma.

**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. En su máquina de hacer pan se puede utilizar levadura activa seca de subida rápida o de máquina de hacer pan. Use sólo la cantidad indicada en las recetas. La utilización de un poco más puede causar que la masa suba de más y se hornee en la parte superior de la máquina de hacer pan. La levadura de subida rápida y la levadura de máquina de hacer pan son prácticamente lo mismo e intercambiables la una con la otra. No use levadura comprimida ya que se obtendrán pobres resultados. Un sobre de una  $\frac{1}{4}$  onza (7g) de levadura contiene  $2\frac{1}{4}$  cucharaditas. La levadura también puede ser comprada en tarros de manera que usted puede medir la cantidad exacta necesaria. Una vez abierto, manténgalo refrigerado. Siempre asegúrese de que la levadura sea fresca y no haya sobrepasado su fecha de vencimiento.

**NOTAS ESPECIALES ACERCA DE LA HARINA:** Todas las harinas son afectadas por las condiciones de cultivo, molienda, almacenamiento, humedad, etc. Aunque no parezcan visiblemente diferentes, quizás necesite realizar algunos ajustes menores al utilizar diferentes marcas de harina al igual que para compensar por la humedad de la zona donde vive. Siempre almacene la harina de pan en un recipiente hermético al aire. Almacene las harinas integrales, tanto de trigo como de centeno, en un refrigerador para prevenir que se tornen rancias. Mida la cantidad de harina según las indicaciones en cada receta, pero haga cualquier ajuste después de los primeros 3-4 minutos de amasado continuo. Puede encontrar que obtiene un mejor pan pesando la harina en lugar de medirla con tazas de medición. La mayoría de las harinas pesan un promedio de 1 taza = 135 gramos.

**AJUSTAR LA MASA:** No apague la máquina de hacer pan para ajustar la masa, y verifique la condición de la misma tocándola y viéndola durante el ciclo de amasado. Los ajustes solamente se pueden realizar durante el ciclo de amasado.

- Si la masa se siente un poco pegajosa y hay una leve mancha de masa debajo de la paleta de amasar, no hace falta ningún ajuste.
- Si la masa está muy pegajosa, se pega a los lados del molde y se parece más a masa de pastel que a masa de pan, agregue una cucharada de harina. Permita que la harina se mezcle completamente en la masa antes de realizar cualquier otro ajuste. Para prevenir que escape el calor, abra la tapa de la máquina de hacer pan solamente para agregar harina.

- Si la masa está seca y la máquina de hacer pan pareciera estar esforzándose, agregue una cucharadita de agua tibia. Permita que el agua se mezcle completamente en la masa antes de hacer cualquier otro ajuste y mantenga la tapa cerrada para mantener el calor dentro del artefacto.

La masa está "justo en su punto" cuando presenta una apariencia lisa, es blanda al tacto, deja un leve residuo en el dedo y la parte inferior de la máquina de hacer pan no contiene ningún residuo de masa.

**NOTA ESPECIAL SOBRE LA CANELA Y EL AJO:** El agregar demasiada canela o ajo puede afectar la textura y la barra 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.

**CÓMO PREPARAR CORTEZAS DE PAN ARTESANALES:** Justo antes de comenzar el ciclo de horneado, abra la tapa de la máquina de hacer pan y utilizando un cepillo con cuidado recubra la superficie de la masa con una clara de huevo ligeramente batida que ha sido mezclada con 1 cucharadita de agua. Si lo desea, con un cuchillo afilado raje el diseño deseado en la parte superior de la masa con un corte de  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  pulg. (.62 a 1.25 cm) de profundidad. Deje el pan tal cual o espolvoree encima del mismo semillas, hierbas, queso rallado parmesano o romano o cualquier otro ingrediente que desee. Con cuidado presione dentro de la masa los ingredientes espolvoreados para asegurarse de que se adhieran y no se caigan. Cierre la tapa y permita que el pan se hornee.

Para resultados óptimos, utilice solamente la clara de huevo batida con agua para tratar la corteza antes de comenzar el ciclo de horneado. Esta mezcla asegurará que los ingredientes espolvoreados se peguen y no se caigan del pan al retirar este del molde. No utilice sprays de cocinar a base de aceite vegetal para tratar las cortezas, puesto que los mismos pueden ser inflamables al quedar expuestos a la unidad de calentamiento de la máquina de hacer pan.

La corteza también puede ser tratada una vez que se haya terminado de hornear el pan. Retire el pan del molde y colóquelo sobre una rejilla. Con un cepillo aplique una capa ligera de mantequilla derretida, margarina, aceite de oliva o aceite vegetal y espolvoree el ingrediente deseado sobre la parte superior del pan.

**PAN SIN GLUTEN:** Utilice siempre los ingredientes a temperatura ambiente. No utilice los huevos directamente de la nevera. En vez, colóquelos en un tazón con agua tibia hasta que alcancen la temperatura ambiente. La masa del pan sin gluten tendrá de una textura más parecida a la de la masa de un mollete que a la típica textura de la masa de pan. Esto es normal. Es posible que necesite ayudar a mezclar los ingredientes en el molde de pan con una espátula de goma. Si usted desea una barra de pan sin gluten de miga más liviana, pruebe el pan de cerveza o el pan hecho con agua carbonatada o gaseosa de jengibre.

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

**VERIFIQUE LAS TEMPERATURAS:** Es una buena idea que al final de un ciclo de panificación, verifique la temperatura interna del pan con un termómetro antes de retirar el pan del molde. La mayoría de los panes están listos cuando alcanzan los 190°F-200°F (88°C-93°C). Los panes sin gluten deben estar entre 205°F y 210°F (96°F y 99°F). Si no ha alcanzado estas temperaturas, es probable que su pan esté insuficientemente horneado. Hornee por un tiempo adicional en el ajuste (12) "Bake" (hornear).

**TABLA DE TIEMPO DE CICLO:** Consulte la última página de este manual para obtener un detalle completo de cada ciclo de archivo.

## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Analice los Sigüientes Problemas, sus Causas Posibles y Soluciones. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL PAN SIN GLUTEN

La preparación de pan sin gluten puede ser complicada. A fin de evitar hornear un ladrillo denso de pan en lugar de un pan esponjoso, utilice estos consejos útiles.

- Use ingredientes a temperatura ambiente, incluso los huevos.
- Invierta el orden normal de la adición de los ingredientes. Comience con la levadura y los ingredientes secos, agregue la mitad de los ingredientes húmedos y, a continuación, inicie el ciclo. Deje que los ingredientes se mezclen durante varios minutos y añada poco a poco los ingredientes húmedos restantes.
- Observe la masa durante el ciclo de amasado. Si a la máquina de hacer pan se le dificulta mezclar bien los ingredientes, use una espátula para raspar alrededor del molde a fin de ayudarla.
- Use un termómetro de lectura instantánea para tomar la temperatura del pan antes de sacarlo del molde del pan. Si la temperatura interna no ha llegado a 205-210°F, el pan no está completamente horneado. Continúe horneando durante un tiempo adicional, hasta que la temperatura interna esté entre 205 y 210°F.

### TAMAÑO Y FORMA DEL PAN

#### Panes cortos

- Los panes de trigo integral 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 cucharaditas.
- 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 general.
- No se usó suficiente levadura o está demasiado vieja. Mida la cantidad de recomendada y revise la fecha de frescura de caducidad en el paquete.
- Se usó el tipo incorrecto de levadura. Utilice levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan. No use levadura comprimida.

#### 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 27-32°C (80-90°F).
- Se añadió demasiada sal – Utilice la cantidad recomendada en la receta.
- Se omitió el azúcar u otro dulcificante - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.

#### La parte superior y los laterales se hundan

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

#### Parte superior nudosa, no lisa

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

#### Panes desiguales, más cortos en un extremo

- La masa está demasiado seca previendo el crecimiento parejo en el molde - Incremente la cantidad de líquido en 1 a 2 cucharaditas.

#### Colapsó mientras se horneaba

- Puede ser causado por hornear a altas altitudes - Haga el ajuste para hornear a alta altitud, reduciendo la levadura en ¼ cucharadita y el líquido en 1-2 cucharaditas.

## TEXTURA DEL PAN

### Textura pesada y densa

- Demasiada harina - Mida la harina con precisión, 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.

### 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 cucharaditas.

### El pan no se corta bien, está muy pegajoso

- Rebanado mientras estaba 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.

### El centro del pan está crudo, no se horneó

- Demasiado líquido - Reduzca el líquido en 1-2 cucharaditas.
- Corte de suministro eléctrico - Si la energía eléctrica llegase a cortarse durante la operación durante un lapso mayor de 5 minutos, la máquina de hacer pan permanecerá apagada cuando la energía eléctrica sea restaurada. Retire la barra de pan no cocida del molde para pan y comience de nuevo con ingredientes frescos.
- Se olvidó de colocar la paleta de amasar en el molde - Antes de añadir ingredientes, asegúrese siempre de que la paleta de amasar esté en el eje en el fondo del molde.

## GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA

### Corteza demasiado gruesa con color oscuro

- Demasiado azúcar - Reduzca el azúcar a la mitad.

### El pan está quemado

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

### Corteza demasiado clara

- No hay suficiente azúcar - Aumente el azúcar o la grasa en una mitad más de lo recomendado.

## PROBLEMAS DEL MOLDE PARA PAN

### No puede quitarse la paleta de amasar

- Añada agua tibia al molde para pan y permita que la paleta de amasar quede en remojo antes de tratar de sacarla. 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.

### El pan se pega al molde / difícil de vaciarlo sacudiendo

- Puede ocurrir con el uso prolongado – Unte aceite vegetal o manteca sólida dentro del molde de pan, de las costillas para abajo, o añada 1 cda. 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

### Ingredientes no se mezclan

- La máquina no arrancó – Después de programar el panel de instrumentos, pulse el botón “START/STOP” (encender/apagar) para encender el artefacto.
- Se olvidó de colocar la paleta de amasar en el molde - Antes de añadir ingredientes, asegúrese siempre de que la paleta de amasar esté en el eje en el fondo del molde.

### 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.
- Escapes del molde – Puede pedirse un molde de reemplazo. Vea la sección de Garantía.
- Se está excediendo la capacidad del molde del pan – No use más ingredientes de los recomendados en la receta y siempre mida con exactitud.

### La máquina fue desenchufada por equivocación o hubo un corte de energía eléctrica de más de 5 minutos durante el uso. ¿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 horneado, precaliente el horno convencional a 177°C (350°F/177°C). 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.

### La alarma suena, la pantalla muestra “HHH” y la máquina no puede encenderse.

- La máquina de hacer pan está demasiado caliente para preparar panes de manera consecutiva – Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe durante 15-20 minutos con el molde de pan fuera de la máquina y la tapa abierta. Vuelva a enchufar el cordón eléctrico al tomacorriente, meta el molde de pan y encienda la máquina. Si está preparando barras de pan consecutivas, este mensaje de error no está fuera de lo común y no indica ningún defecto en la máquina de hacer pan.

### La alarma suena, la pantalla muestra “EE0” y la máquina no puede encenderse.

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

## RECETAS

Las mezclas de pan preempacadas pueden usarse en su máquina de hacer pan. Simplemente siga las instrucciones dadas para la mezcla de pan específica. A menos que se indique lo contrario para la mezcla de pan, use el ajuste de 1.5 libras para el tamaño de la barra de pan. Siga las prácticas estándar; primero agregue los ingredientes líquidos en el molde para pan, luego los ingredientes secos con la levadura, de ser requerida, de último.

A continuación se presentan algunas recetas para preparar panes desde cero para que usted pueda comenzar. Un libro de recetas adicional también está disponible en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), en nuestra sección de manuales de cuidado y uso en el portal de apoyo.

**Para la Mayoría de los Ajustes:** Primero añade los líquidos al molde de pan, y luego los ingredientes secos. Nivele los ingredientes secos; divida la mantequilla o margarina en cuatro partes y añádalas en las esquinas. Haga una impresión en el centro de los ingredientes secos y añada la levadura. Cierre la tapa, seleccione "Menu" (menú), escoja el ajuste deseado, seleccione "COLOR" (color) y luego seleccionar en "Loaf" (barra de pan) el tamaño indicado en la receta. Debido a las muchas variables en la elaboración de pan, le sugerimos que verifique la temperatura interna de su pan con un termómetro antes de retirar el pan del molde al final del ciclo de panificación. La mayoría de los panes están listos cuando alcanzan los 190°F-200°F (88°C-93°C) . Los panes sin gluten deben estar entre 205°F y 210°F (96°F y 99°F). Si no ha alcanzado estas temperaturas, es probable que su pan esté insuficientemente horneado. Hornee por un tiempo adicional en el ajuste (12) "Bake" (hornear).

## BÁSICO

Los siguientes panes deberán hornearse con el ajuste 1, "Basic" (Básico).

### Pan Blanco Tradicional

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1¼ tazas + 2 cda.	Leche 80°F (26°C)	1½ tazas + 2 cda.
2 cda.	Mantequilla o Margarina	2 cda.
3 ⅓ tazas	Harina de Pan	4 tazas
1½ cda.	Azúcar	2 cda.
1¼ cda.	Sal	1½ cda.
2 cda.	Levadura Activa Seca	2¼ cda.
-0-	-0-	-0-
1½ cda.	Levadura de Máquina de Hacer Pan/Crec. Rápido	2 cda.

### Pan de Ajo

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 taza + 2 cda.	Agua, 80°F (26°C)	1 ½ tazas
1 cda.	Mantequilla o Margarina	2 cda.
3 tazas	Harina de Pan	4 tazas
1 cda.	Leche en Polvo	2 cda.
1 cda.	Azúcar	1 ½ cda.
1½ cda.	Sal	1 ½ cda.
1 cda.	Hojas de Perejil Desecadas	1 ½ cda.
¾ - 1½ cda. (al gusto)	Polvo de Ajo	1 - 1 ½ cda. (al gusto)
2¼ cda.	Levadura Seca Activa	2 ¼ cda.
-0-	-0-	-0-
1½ cda.	Levadura para Máquinas de Pan	2 cda.

### Pan de Hierbas Italiano

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 taza	Agua, 80°F (26°C)	1 ½ tazas
2¼ cda.	Mantequilla o Margarina	2 cda.
2⅔ tazas	Harina de Pan	4 tazas
1 cda.	Leche en Polvo	1 ½ cda.
1 cda.	Azúcar	1 ½ cda.
1½ cda.	Sal	1 ½ cda.
1½ cda.	Queso Parmesano Rallado	3 cda.
2¼ cda.	Aderezo Italiano	2 ½ cda.
2 cda.	Levadura Seca Activa	2 ¼ cda.
-o-	-o-	-o-
1⅞ cda.	Levadura para Máquinas de Pan	2 cda.

### Pan de Centeno Clásico

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1¼ tazas + 1 cda.	Agua, 80°F (26°C)	1½ tazas
1 cda.	Mantequilla o Margarina	1 cda.
2⅓ tazas	Harina de Pan	3 tazas
1 taza	Harina de Centeno Media	1¼ tazas
2 cda.	Leche en Polvo	2 cda.
1½ cda.	Azúcar	1½ cda.
1¼ cda.	Sal	1½ cda.
2 cda.	Semilla de Alcaravea, opcional	2 cda.
2 cda.	Levadura Activa Seca	2¼ cda.
-o-	-o-	-o-
1½ cda.	Levadura de Máquina de Hacer Pan/Crec. Rápido	2 cda.

### Blanco Campesino

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 taza + 3⅓ cda.	Agua, 80°F (26°C)	1 ½ tazas
1½ cda.	Mantequilla o Margarina	2 cda.
3 tazas	Harina de Pan	4 tazas
1½ cda.	Leche en Polvo	2 cda.
2¼ cda.	Azúcar	2 cda.
1½ cda.	Sal	1 ½ cda.
2¼ cda.	Levadura Seca Activa	2 ¼ cda.
-o-	-o-	-o-
1½ cda.	Levadura para Máquinas de Pan	2 cda.

## Pan de Harina de Avena con Puré de Manzanas

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
½ taza	Agua, 80°F (26°C)	½ taza
¾ taza	Puré de manzanas, sin azúcar	1 taza
3 cda.	Aceite vegetal	¼ taza.
3 cda.	Azúcar	¼ taza.
1 ½ cdta.	Sal	2 cdta.
½ taza	Avena, de Preparación Rápida o Tradicional	½ taza
3 tazas	Harina de pan	3 ¾ tazas
1 cda.	Levadura Seca Activa	3 ¾ cdta.
ó	ó	ó
2 ¼ cdta.	Levadura para Máquinas de Pan	1 cda.

## FRANCÉS

Los panes siguientes deberán ser horneados con el ajuste 2, "French" (Francés).

### Pan Francés

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1¼ tazas + 1 cda.	Agua, 80°F (26°C)	1 ½ taza + 1 cda.
2¼ cdta.	Mantequilla o Margarina	1 ½ cda.
3¾ tazas	Harina de Pan	4 ½ tazas
1½ cdta.	Azúcar	2 cdta.
1⅙ cdta.	Sal	1 ½ cdta.
1½ cdta.	Levadura Seca Activa	2 ¼ cdta.
-o-	ó	-o-
1⅙ cdta.	Levadura para Máquinas de Hacer Pan	2 cdta.

## TRIGO INTEGRAL

Para todas las recetas a continuación, siga estas pautas generales. **Estas deberán ser horneadas con el ajuste 3, "Whole wheat" (Trigo integral).**

Si el pan colapsase durante el período de horneado, añada 1 o 1½ cucharadas de gluten de trigo vital a la receta para el tamaño respectivo de la barra de pan para impedir que esto suceda. El gluten de trigo vital puede encontrarse en la mayor parte de las tiendas de alimentos naturales.

### Pan 100 % Integral

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 taza + 2 cda.	Agua, 80°F (26°C)	1¼ tazas + 3 cda.
1	Huevo, grande	1
1 cda.	Melaza	1½ cda.
1 cda.	Miel	1½ cda.
2 cda.	Mantequilla o Margarina	2 cda.
3 ⅓ tazas	Harina de Trigo Integral	4¼ tazas
2 cda.	Leche en Polvo	2 cda.
1¼ cda.	Sal	1½ cda.
2 cda.	Levadura Activa Seca	2¼ cda.
-o-	-o-	-o-
1½ cda.	Levadura de Máquina de Hacer Pan/Crecimiento Rápido	2 cda.

### Pan de Trigo con Avena y Semillas de Girasol

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 taza + 3½ cda.	Agua, 80°F (26°C)	1½ tazas + 2 cda.
3 cda.	Miel	¼ taza
2¼ cda.	Mantequilla o Margarina	3 cda.
1 taza	Harina de Pan	1⅓ tazas
2¼ tazas	Harina Integral	3 tazas
⅓ taza	Avena, de preparación rápida o tradicional	½ taza
⅓ taza	Semillas de Girasol, saladas	½ taza
1⅞ cda.	Sal	1½ cda.
1½ cda.	Levadura Seca Activa	2 cda.
-o-	-o-	-o-
1⅞ cda.	Levadura para Máquinas de Pan	1½ cda.

## DULCE

Los panes siguientes deberán ser horneados con el ajuste 4, "Sweet" (Dulce).

Se pueden añadir nueces al sonar la alerta, o al principio con el resto de los ingredientes.

### Pan de Harina de Avena con Jarabe de Arce y Pacanas

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
¾ tazas + 2 cda.	Agua, 80°F (26°C)	1 taza + 1 cda.
½ taza	Jarabe de arce	½ taza
2 cda.	Mantequilla o margarina	3 cda.
2 ½ tazas	Harina de pan	3 tazas
¾ taza	Avena, de preparación rápida o tradicional	1 taza
2 cda.	Leche en polvo	2 ½ cda.
1 ½ cdta.	Sal	2 cdta.
2 cdta.	Levadura Seca Activa ó	2 ½ cdta.
1 ½ cdta.	Levadura para máquinas de pan	2 cdta.
½ taza	Pacanas picadas	¾ taza

### Pan de Pasa

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 ¼ tazas + 1 cda.	Agua, 80°F (26°C)	1 ½ tazas + 2 cda.
2 cda.	Mantequilla o margarina	2 cda.
3 ½ tazas	Harina de pan	4 tazas
2 cda.	Leche en polvo	2 cda.
2 cda.	Azúcar	2 cda.
1 ½ cdta.	Sal	1 ¾ cdta.
1 cdta.	Canela molida	1 ¼ cdta.
2 cdta.	Levadura Seca Activa ó	2 ¼ cdta.
1 ½ cdta.	Levadura para máquinas de pan	2 cdta.
¾ taza	Pasas	1 taza
¼ taza	Nueces picadas	½ taza

## SÚPER RÁPIDO

Para todas las siguientes recetas, siga estas pautas generales. **Lo siguiente deberá hornearse en los ajustes 5, "Super rapid" (súper rápido).** Muchas recetas pueden convertirse al ciclo súper rápido. Use su receta preferida y añada 1 cucharadita adicional de levadura para aquellas recetas que usan levadura. **NO use ninguna receta de panes rápidos con este ajuste.**

### Pan Básico Súper Rápido

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
¾ taza	Agua, 80°F (26°C)	1 taza
1	Huevo	1
2 cda.	Mantequilla o margarina	3 cda.
2 cda.	Leche en polvo	2 ½ cda.
2 ¾ + 2 cda.	Harina de pan	3 ¾ + 2 cda.
3 cda.	Azúcar	3 ½ cda.
1 ½ cdta.	Sal	1 ½ cdta.
2 ½ cdta.	Levadura Seca Activa ó	1 cda.
ó	ó	ó
2 cdta.	Levadura para máquinas de pan	2 ½ cdta.

## SÁNDWICH

La receta siguiente deberá ser horneada en el ajuste 6, "Sandwich" (Sándwich).

### Pan Blanco para Sándwiches

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras (.91kg)
1 taza	Agua, 80°F (26°C)	1 ½ tazas
2 cda.	Mantequilla o margarina	2 ½ cda.
2 cda.	Leche en polvo	2 ½ cda.
2 ¾ tazas + 2 cda.	Harina de pan	3 ¾ tazas
2 cda.	Azúcar	3 cda.
1 ½ cdta.	Sal	1 ½ cdta.
1 cdta.	Levadura Seca Activa	1 ½ cdta.
	ó	
¾ cdta.	Levadura para máquinas de pan	1 cdta.

## DE BAJO CONTENIDO DE CARBOHIDRATOS Y SIN GLUTEN

Para todas las siguientes recetas, siga estas pautas generales. **Todos los panes bajos en carbohidratos y sin gluten deben ser horneados con el ajuste 7, "Gluten free" (sin gluten).** Para los panes sin gluten, se deben batir primero los ingredientes líquidos en un tazón separado para asegurar una mezcla apropiada. Rompa los huevos en una taza de medir de 2 tazas y agregue la cantidad recomendada de agua antes de mezclar los ingredientes líquidos. Use ingredientes a temperatura ambiente, y si usted nota problemas con sus panes, invierta el orden normal de la adición de los ingredientes. Comience con la levadura y los ingredientes secos, agregue la mitad de los ingredientes húmedos y, a continuación, inicie el ciclo. Deje que los ingredientes se mezclen durante varios minutos y añada poco a poco los ingredientes húmedos restantes.

### Pan Sin Gluten

Barra de 2 Libras (.91kg)	INGREDIENTES
1 taza + 2 cda.	Agua, 80°F (26°C)
3	Huevos*
¼ taza.	Mantequilla Derretida o Aceite Canola
1 cdta.	Vinagre de Cidra
2 tazas	Harina de Arroz Blanco
¾ taza	Harina de Almidón de Papa
¼ taza	Harina de Tapioca
⅔ taza	Leche en Polvo Descremada
3 cda.	Azúcar
1 cdta.	Goma de Xantana
1 ½ cdta.	Sal
1 cdta.	Levadura Activa Seca

\* Ponga los huevos en la taza de medición, agregue agua a la taza de medición, llene hasta 1 ¾ tazas

## Pan sin Gluten de Limón y Semillas de Amapola

Barra de 2 Libras (.91kg)	INGREDIENTES
1 taza + 2 cda.	Agua, 80°F (26°C)
3	Huevos*
¼ taza.	Mantequilla Derretida o Aceite Canola
2 cdta.	Extracto de Limón (libre de gluten)
2 tazas	Harina de Arroz Blanco
¾ tazas	Harina de Almidón de Papa
¼ taza	Harina de Tapioca
⅔ taza	Leche en Polvo Descremada
3 cda.	Azúcar
1 cda.	Goma de Xantana
1½ cdta.	Sal
1 cda.	Semillas de Amapola
1 cda.	Levadura Activa Seca

\* Ponga los huevos en la taza de medición, agregue agua a la taza de medición, llene hasta 1 ¾ tazas

## Pan de Trigo Integral y de Semilla de Bajo Contenido de Carbohidratos

Barra de 2 Libras (.91kg)	INGREDIENTES
2 ½ tazas	Agua, 80° F
¼ taza	Aceite de Oliva
1 cdta.	Edulcorante Artificial
1 cdta.	Sal
1 taza	Salvado de Trigo Sin Procesar
4 tazas	Harina Integral
2 paq.	Levadura de Máquina para hacer pan/Crecimiento Rápido
½ taza	Semillas de Lino, molidas toscamente
¼ taza	Semillas de Girasol, Descascaradas
2 cda.	Semillas de Calabaza, Asadas

## MEZCLAR

**Las siguientes recetas deberían ser horneadas en el nivel 8, "Mix" (mezcla).**

### Masa Básica para Pastas

	INGREDIENTES
¾ taza + 1 cda.	Harina de uso general
¾ taza + 2 cda.	Harina de sémola
6	Yemas de huevo
1	Huevo grande
1½ cda.	Aceite de oliva
2 cda.	Leche

Una vez completado el ciclo de amasado, saque la bola de masa del molde de pan. Colóquela en una bolsa de plástico o debajo de una toalla húmeda para mantener la humedad, y déjela reposar durante 30 minutos. Córta en cuartos y luego estire la masa pasándola a través de un rodillo de pasta o utilice un rodillo para estirla al espesor deseado.



## MASA

Las siguientes recetas deben prepararse con el ajuste 9, "Dough" (masa).

### Masa de Pizza

Corteza Individual	INGREDIENTES
¾ taza	Agua, 80° F
2 tazas	Harina de Uso General
½ cda.	Azúcar
½ cda.	Sal
2 cda.	Aceite Vegetal
2 cda.	Levadura Seca Activa
-o-	-o-
1½ cda.	Levadura de Fermentación Rápida/para Máquina de Hacer Pan

Cuando la masa esté lista, apague la máquina de hacer pan y retire el recipiente para pan. Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Amase aproximadamente 1 minuto, luego dejar reposar durante 15 minutos. Aplane la masa con un rodillo para que quepa en un molde para pizzas de 12 o 14 pulgadas (30 a 36 cm). Coloque la masa en un molde engrasado. Si se desea una corteza más crujiente, espolvoree el molde con harina de maíz antes de colocar la masa. Presione la masa en el molde, dándole forma, y el borde. Deje que la masa crezca en un lugar cálido y sin corrientes durante 20 a 25 minutos.

Extienda la salsa de la pizza uniformemente sobre la masa, luego cúbrala con la carne, ingredientes, y queso rallado favoritos. Hornee en un horno precalentado a 425°F (218°C), durante 20 a 25 minutos o hasta que se dore por encima. Dejar reposar 5 minutos antes de cortar.

### Bolillos de Pan Básicos/Palitos de Pan

Barra de 1.5 Libras (.68kg)	INGREDIENTES
¾ taza + 1 cda.	Agua, 80°F (26°C)
3 cda.	Mantequilla o Margarina
3 tazas	Harina de Pan
3½ cda.	Azúcar
2 cda.	Leche en Polvo
1 cda.	Sal
2 cda.	Levadura Activa Seca
-o-	-o-
1½ cda.	Levadura de Máquina de Hacer Pan/Crecimiento Rápido Mantequilla Ablandada o Blanco de Huevo Ligeramente Batido

Una vez completado el ciclo de amasado, saque el molde de pan de la máquina de hacer pan y luego retire la masa. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina durante 15 minutos. Déle a la masa la forma de bolillo deseada, colóquela sobre una bandeja de horno enmantequillada, tápela y colóquela en un área caliente libre de corrientes durante 45 minutos para que crezca. Una vez que la masa se haya doblado en tamaño, ligeramente cepille la parte superior con mantequilla o blanco de huevo y hornéela a 350°F (177°C) durante 15-20 minutos, o hasta quedar dorada. Sirva caliente.

## MERMELADA

La receta siguiente deberá ser horneada con el ajuste 11, "Jam" (Mermelada).

### Mermelada de Fresa de Máquina de Hacer Pan

	INGREDIENTS
2 taza	Azúcar Granulado
2 cda.	Pectina de Fruta Pulverizada con Bajo Contenido de Azúcar
3 tazas	Fresas Frescas, lavadas, cortadas y descascaradas

Rinde 3 tazas de mermelada.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA 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 usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a [customercare@westbend.com](mailto:customercare@westbend.com). Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

## REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), al correo electrónico [customercare@westbend.com](mailto:customercare@westbend.com), o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

West Bend  
Atención: Customer Care Dept.  
P. O. Box 53  
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. 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): \_\_\_\_\_



Type	Size	Preheat	Knead 1 (min)	Rest (min)	Knead 2 (min)	Rise 2 (min)	Stir Down	Rise 3 (min)	Bake (min)	Total (hr:min)	Keep Warm (min)	Delay Timer (hr)
1. BASIC	1.0LB	X	10	20	13	35	50 sec.	40	58	2:56	60	13
	1.5LB	X	10	20	13	35	50 sec.	40	60	2:58	60	13
	2.0LB	X	10	20	13	35	50 sec.	40	62	3:00	60	13
2. FRENCH	1.0LB	X	12	30	12	50	50 sec.	40	69	3:33	60	13
	1.5LB	X	12	30	12	50	50 sec.	40	72	3:36	60	13
	2.0LB	X	12	30	12	50	50 sec.	40	75	3:39	60	13
3. WHOLE WHEAT	1.0LB	5	11	30	13	44	50 sec.	50	58	3:31	60	13
	1.5LB	5	11	30	13	44	50 sec.	50	60	3:33	60	13
	2.0LB	5	11	30	13	44	50 sec.	50	62	3:35	60	13
4. SWEET	1.0LB	X	11	27	13	27	50 sec.	40	52	2:50	60	13
	1.5LB	X	11	27	13	27	50 sec.	40	54	2:52	60	13
	2.0LB	X	11	27	13	27	50 sec.	40	56	2:54	60	13
5. SUPER RAPID	1.0LB	X	8	X	5	15	50 sec.	20	30	1:18	60	X
	1.5LB	X	8	X	5	15	50 sec.	20	36	1:24	60	X
	2.0LB	X	8	X	5	15	50 sec.	20	42	1:30	60	X
6. SANDWICH	1.0LB	X	11	30	13	39	50 sec.	35	58	3:06	60	13
	1.5LB	X	11	30	13	39	50 sec.	35	60	3:08	60	13
	2.0LB	X	11	30	13	39	50 sec.	35	62	3:10	60	13
7. GLUTEN FREE	1.0LB	X	10	20	13	35	50 sec.	40	68	3:06	60	13
	1.5LB	X	10	20	13	35	50 sec.	40	70	3:08	60	13
	2.0LB	X	10	20	13	35	50 sec.	40	72	3:10	60	13
8. MIX	X	7	X	8	X	X	X	X	:15	X	13	
9. DOUGH	X	X	5	8	25	50 sec.	40	X	1:30	X	13	
10. CAKE	X	X	8	X	5	15	50 sec.	20	52	1:40	60	X
11. JAM	X	X	X	15	45	X	X	X	20	1:20	60	X
12. BAKE	X	X	X	X	X	X	X	X	10 - 60	1:00	60	X