

## DUAL BREAD PAN

CARE AND USE INSTRUCTIONS

**THIS BREAD PAN CAN ONLY BE USED WITH BREADMAKER MODELS WEST BEND 41300, COOKS' ESSENTIALS 41300B OR 41300R BREADMAKER.**

- Place the non-stick coated bread pan in the middle of the baking chamber. Press lightly in the center to lock the bread pan in place.
- Position the knead blades onto the shafts in the bread pan, matching the hub shape with the shaft shape. You may need to twist the bar slightly for the knead blade to drop in place. Make sure the knead blades are pushed down on the shafts all the way.
- Follow instructions for making bread in the Instruction Manual included with your breadmaker.
- Remove the bread pan. To remove the bread pan, pull straight up with medium force on the bread pan carrying handle. **CAUTION:** The handle is hot after baking. Use oven mitts or hot pads when removing a hot bread pan.
- Invert the bread pan and shake gently until the loaf or loaves fall out. Place the bread on a rack to cool 15 to 20 minutes. The knead blades will normally stay in the bread pan when the bread is removed, but may on occasion slide out in the bread. Using the hook included with your breadmaker, remove the knead blades before slicing if they remain inside the loaf. **CAUTION:** The knead blades are very hot, remove with care.

### CLEANING YOUR DUAL BREAD PAN

- Immediately after the bread is removed from the bread pan, fill the bread pan 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 of 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.
- 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.

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



### RECIPES

Basic White		Dill Bread	
1 Pound Loaf	INGREDIENTS	1 Pound Loaf	INGREDIENTS
¾ cup + 1 tbsp	Water, 80° F	¾ cup	Water, 80° F
1 tbsp	Butter or Margarine	1 tbsp	Butter or Margarine
2 cup	Bread Flour	2 cup	Bread Flour
1 tbsp	Dry Milk	1 ½ tbsp	Sugar
1 ½ tbsp	Sugar	1 tsp	Salt
1 tsp	Salt	2 tsp	Dill Weed
1 ½ tsp	Active Dry Yeast	1 tbsp	Dry Milk
-or-	-or-	1 ½ tsp	Active Dry Yeast
1 tsp	Bread Machine Yeast	-or-	-or-
		1 tsp	Bread Machine Yeast

### French Garlic Bread

1 Pound Loaf	INGREDIENTS
¾ cup + 1 tbsp	Water, 80° F
2 tsp	Butter or Margarine
2 ¼ cup	Bread Flour
1 ½ tsp	Chopped Green Onion Tops
1 tsp	Chopped Garlic Cloves
1 tsp	Sugar
¾ tsp	Salt
1 ½ tsp	Active Dry Yeast
-or-	-or-
1 tsp	Bread Machine Yeast

### Buttermilk Wheat Bread

1 Pound Loaf	INGREDIENTS
¾ cup + 1 tbsp	Buttermilk, 80° F
1 ½ tbsp	Butter or Margarine
¾ cup	Bread Flour
1 ⅓ cup	Whole Wheat Flour
1 ½ tbsp	Brown Sugar, packed
1 tsp	Salt
¼ tsp	Baking Soda
1 ½ tsp	Active Dry Yeast
-or-	-or-
1 tsp	Bread Machine Yeast

## MOULE À PAIN DOUBLE

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET L'UTILISATION

**CE MOULE À PAIN PEUT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC LES MACHINES À PAIN WEST BEND 41300, OU COOKS' ESSENTIALS 41300B OU 41300R.**

- Placez le moule à pain avec revêtement antiadhésif au milieu du compartiment de cuisson. Appuyez légèrement au milieu pour verrouiller le moule à pain en place.
- Positionnez les lames de pétrissage sur l'axe à l'intérieur du moule à pain, en faisant correspondre la forme du moyeu avec la forme de l'axe. Vous aurez peut-être besoin de faire pivoter légèrement la barre pour que les lames de pétrissage tombe à sa place. Assurez-vous que les lames de pétrissage est enfoncée sur l'axe jusqu'au bout.
- Suivez les instructions pour la préparation du pain contenues dans le Manuel fourni avec votre machine à pain.
- Retirez le moule à pain. Pour retirer le moule à pain, tirez la poignée de transport du moule à pain tout droit vers le haut en faisant preuve d'une force moyenne. **ATTENTION :** La poignée est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous retirez un moule à pain chaud.
- Retournez le moule à pain et secouez doucement jusqu'à ce que le ou les pains tombent. Placez le pain sur une grille pour le laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes. Les lames de pétrissage resteront normalement à l'intérieur du moule à pain lorsque le pain sera retiré, mais elles peuvent à l'occasion glisser à l'intérieur du pain. Si les lames de pétrissage sont à l'intérieur du pain, retirez-les à l'aide du crochet fourni avec votre machine à pain avant de trancher le pain. **ATTENTION :** Les lames de pétrissage sont très chaudes, retirez-les avec précaution.

### NETTOYAGE DE VOTRE MOULE À PAIN DOUBLE

- Immédiatement après avoir retiré le pain du moule, remplissez le moule à pain jusqu'à la moitié avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle. Laissez le moule à pain tremper pendant 5 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la lame de pétrissage puisse être soulevée et sortie de l'axe. Vous aurez peut-être besoin de faire pivoter légèrement la lame de pétrissage pour la dégager. Si la lame de pétrissage est difficile à retirer après avoir trempé, tenez bien la barre transversale au-dessous du moule à pain tout en tournant la lame de pétrissage pour la dégager. Nettoyez l'intérieur du moule à pain ainsi que la lame de pétrissage à l'aide d'un torchon doux, rincez et séchez. Utilisez un détergent de puissance moyenne. N'utilisez jamais d'agents nettoyants chimiques, de produits de nettoyage pour four, de tampons à récurer

abrasifs, ou tout autre détergent sur le moule à pain ou sur la lame de pétrissage car cela risque de provoquer une détérioration du revêtement ou de la finition. Remettez la lame de pétrissage en place sur l'axe.

- Ne plongez jamais le moule à pain dans de l'eau ou ne le lavez jamais au lave-vaisselle automatique car cela risque de détériorer le roulement qui fait tourner la lame de pétrissage.

**REMARQUE :** Il est possible que le revêtement à l'intérieur du moule à pain change de couleur au fil du temps; c'est normal et cela n'a aucune influence sur le pain.



# West Bend®

## MOLDE DOBLE DE PAN

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

**ESTE MOLDE DE PAN SÓLO PUEDE SER UTILIZADO CON LA MÁQUINA DE HACER PAN WEST BEND 41300 O COOKS' ESSENTIALS 41300B O 41300R.**

- Coloque el molde de pan con recubrimiento anti-adherente en el medio de la cámara de horneado. Presione ligeramente en el centro para asegurar el molde en su lugar.
- Coloque las paletas de amasar en los ejes en el molde de pan, emparejando la forma del cubo con la forma del eje. Quizás necesite torcer ligeramente la barra para lograr que la paleta de amasar encaje en su lugar. Asegúrese de que las paletas de amasar estén empujadas totalmente hasta el fondo de los ejes.
- Siga las instrucciones para preparar el pan incluidas en el Manual de Instrucciones que vino con la máquina de hacer pan.
- Retire el molde de pan. Para retirar el molde de pan, con el asidero de carga hale derecho hacia arriba con cierta fuerza. **PRECAUCIÓN:** El asa está caliente después de hornear. Utilice guantes de horno o almohadillas térmicas al sacar un molde de pan caliente.
- Invierta el molde de pan y agítelo suavemente hasta que la barra o barras de pan caigan. Coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe durante 15 a 20 minutos. Al sacar el pan, las paletas de amasar normalmente se quedarán dentro del molde de pan, pero ocasionalmente pudieran salirse junto con el pan. Si las paletas de amasar están dentro de la barra de pan, sáquelas antes de cortar el pan utilizando el gancho incluido junto con la máquina de hacer pan. **PRECAUCIÓN:** Las paletas de amasar están muy calientes y debe sacarlas con cuidado.

## LIMPIEZA DEL MOLDE DOBLE DE PAN

- Inmediatamente después de sacar el pan del molde, 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 paleta de amasar pueda sacarse del eje. Quizás necesite torcer ligeramente la paleta de amasar para aflojarla. Si se dificulta sacar la paleta de amasar después del remojo, asegure la barra transversal en la cara inferior del molde a la vez que tuerce la paleta de amasar para aflojarla. Con un paño suave lave la parte interna del molde y la paleta 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 paleta de amasar pues podría dañar el recubrimiento o acabado. Vuelva a colocar la paleta de amasar en el eje.
- 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 paleta de amasar.



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

## RECETAS/RECETAS

Pain Simple/ Pan Básico		Pain à l'aneth/ Pan de Eneldo	
1 Livre/Libra	Ingrédients/Ingredientes	1 Livre/Libra	Ingrédients/Ingredientes
¾ tasse + 1 c. à soupe \	Eau, 80° F (27°C) /	¾ tasse \	Eau, 80° F (27°C) /
¾ taza + 1 cda.	Agua, 80° F (27°C)	¾ taza	Agua, 80° F (27°C)
1 c. à soupe \	Beurre ou margarine /	1 c. à soupe \	Beurre ou margarine /
1 cda.	Mantequilla o margarina	1 cda.	Mantequilla o margarina
2 tasse \	Farine à pain /	2 tasse \	Farine à pain /
2 taza	Harina de pan	2 taza	Harina de pan
1 c. à soupe \	Lait condense /	1 ½ c. à soupe \	Sucre /
1 cda.	Leche en polvo	1 ½ cda.	Azúcar
1 ½ c. à soupe \	Sucre /	1 c. à café \	Sel /
1 ½ cda.	Azúcar	1 cda.	Sal
1 c. à café \	Sel /	2 c. à café \	Aneth /
1 cda.	Sal	2 cda.	Hierbajo de Eneldo
1 ½ c. à café \	Levure sèche active /	1 c. à soupe \	Lait condense /
1 ½ cda.	Levadura seca activa	1 cda.	Leche en polvo
1 c. à café \	-ou / o-	1 ½ c. à café \	Levure sèche active /
1 c. à café \	Levure pour machine à pain /	1 ½ cda.	Levadura seca activa
1 cda.	Levadura para máquina de pan	-ou / o-	-ou / o-
		1 c. à café \	Levure pour machine à pain /
		1 cda.	Levadura para máquina de pan

  

Baguette à l'ail/ Pan de Ajo Français		Blé au Babeurre/ Trigo con Suero de Leche	
1 Livre/Libra	Ingrédients/Ingredientes	1 Livre/Libra	Ingrédients/Ingredientes
¾ tasse + 1 c. à soupe \	Eau, 80° F (27°C) /	¾ tasse + 1 c. à soupe /	Babeurre, 80° F (27°C) /
¾ taza + 1 cda.	Agua, 80° F (27°C)	¾ taza + 1 cda.	Suero de Leche, 80° F (27°C)
2 c. à café \	Beurre ou margarine /	1 ½ c. à soupe /	Beurre ou margarine /
2 cda.	Mantequilla o margarina	1 ½ cda.	Mantequilla o margarina
2 ¼ tasse \	Farine à pain /	⅔ tasse /	Farine à pain /
2 ¼ taza	Harina de pan	⅔ taza	Harina de pan
1 ½ c. à café \	Pousses d'oignons verts émincées /	1 ⅓ tasse /	Farine de blé complet /
1 ½ cda.	Parte superior de cebolla picada	1 ⅓ taza	Harina integral
1 c. à café \	Gousses d'ail émincées/	1 ½ c. à soupe \	Sucre roux, tassé /
1 cda.	Dientes de ajo picados	1 ½ cda.	Azúcar Moreno, embalado
1 c. à café \	Sucre /	1 c. à café \	Sel /
1 cda.	Azúcar	1 cda.	Sal
¾ c. à café \	Sel /	⅛ c. à café \	Bicarbonate de soude /
¾ cda.	Sal	⅛ cda.	Bicarbonato de sosa
1 ½ c. à café \	Levure sèche active /	1 ½ c. à café \	Levure sèche active /
1 ½ cda.	Levadura seca activa	1 ½ cda.	Levadura seca activa
-ou / o-	-ou / o-	-ou / o-	-ou / o-
1 c. à café \	Levure pour machine à pain/	1 c. à café \	Levure pour machine à pain /
1 cda.	Levadura para máquina de pan	1 cda.	Levadura para máquina de pan