

T-fal®

FR

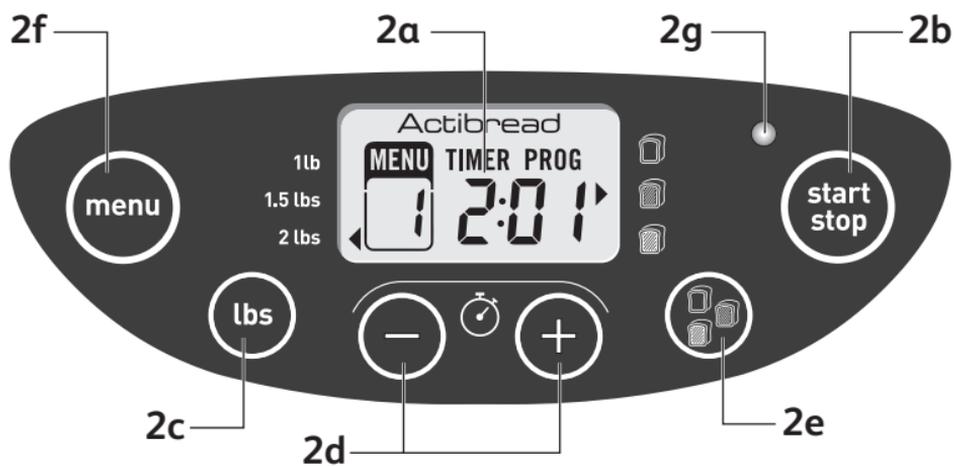
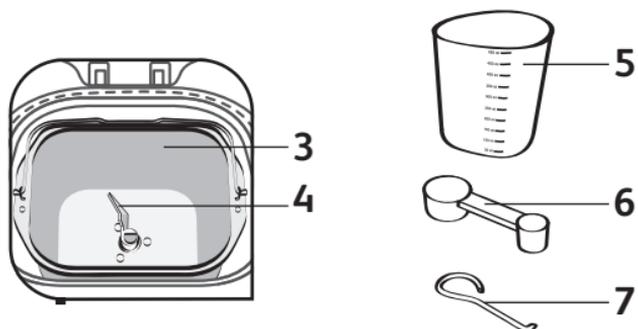
EN



Actibread

www.t-falusa.com - www.t-fal.ca





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'une décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou se trouve à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un réglage ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises en transportant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez le cordon sur la prise murale. Pour déconnecter, appuyez et maintenez pendant une seconde le bouton START/STOP, puis retirez la prise de la prise murale.
13. N'employez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

1. Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux règles et aux normes techniques applicables.
2. Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur l'appareil.
3. Utilisez un plan de travail stable, à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
4. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Instructions pour la polarisation

Votre appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cela a pour but de réduire les risques de décharges électriques. Cette fiche ne peut se brancher que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. N'essayez en aucune façon de modifier la fiche.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.

2. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
3. Si vous utilisez une rallonge :
 - a) veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil, et
 - b) le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils soient accessibles à des enfants ou qu'ils fassent trébucher ces derniers.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

À FAIRE

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées conçus pour votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle rigoureux de la qualité. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous utilisez le programme n°14 (confiture, compote), faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Attention, la pâte en débordant sur l'élément chauffant peut s'enflammer, donc :
 - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes,
 - ne mettez pas plus de 2 lbs de pâte au total,
 - ne mettez pas plus de 2 tasses de farine et 1 cuillère à thé de levure.
- Débranchez l'appareil si celui-ci présente une anomalie de fonctionnement.

À NE PAS FAIRE

- Cet appareil n'est pas conçu pour être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil s'il chauffe ou est en marche..
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur ou de séchage.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Prenez et tirez toujours sur la fiche afin de débrancher.
- **Ne touchez pas le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être très élevée.**
- Ne posez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Éteufez les flammes avec un linge humide.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Toute utilisation à des fins professionnelles ou tout usage inadéquat et non conforme aux instructions annulera la garantie.

DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - panneau de commande
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - options de poids de la pâte
 - d - touches de réglage du départ différé et de réglage du temps pour les programmes
 - e - options de grillage de la croûte
 - f - choix des programmes
 - g - voyant de fonctionnement
- 3 - cuve à pain
- 4 - mélangeur
- 5 - gobelet gradué
- 6 - cuillère à thé/cuillère à table
- 7 - crochet pour retirer le mélangeur

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

- 1 Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main!
- 2 Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à thé et de l'autre les cuillères à table. Assurez-vous que toutes vos mesures sont bien faites au niveau indiqué, sans tasser.** Des mesures incorrectes se traduiraient par de mauvais résultats.
- 3 Il est primordial d'utiliser de bons ingrédients pour réussir la fabrication du pain. Utilisez donc des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
- 4 La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez des sachets pré-mesurés de levure sèche, vendus dans la plupart des épicerie du Canada. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé dans les 48 heures.
- 5 Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides, le sucre ou le sel (ordre valable uniquement pour les recettes AVEC gluten).**

Ordre général à respecter (valable uniquement pour les recettes AVEC gluten) :

- > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
- > Sel
- > Sucre
- > Farine première moitié
- > Lait en poudre
- > Ingrédients spécifiques solides
- > Farine deuxième moitié
- > Levure

Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 95°F).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte au cours du second pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois de la cuve :
 - s'il reste de la farine non incorporée à la pâte, il faut ajouter un peu plus d'eau;
 - si la pâte est trop humide et colle aux parois, il faut ajouter un peu de farine.Ces corrections doivent être effectuées très graduellement (1 cuillère à table maximum à la fois); veuillez attendre de constater une éventuelle amélioration avant d'intervenir de nouveau.
- **On pense souvent qu'en ajoutant de la levure, le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

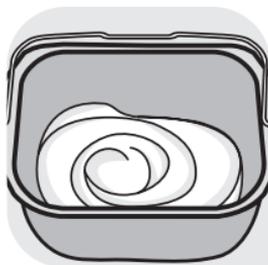
Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

- Il faut tamiser les mélanges de farines avec la levure pour éviter les grumeaux.
- Il faut aider le pétrissage : afin de mieux les incorporer, remettez au centre de la cuve les ingrédients fixés aux parois, en les dégageant à l'aide d'une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement).
- Il faut également aider l'incorporation lors de l'ajout d'ingrédients.
- La nature des ingrédients utilisés pour les recettes sans gluten ne permet pas d'obtenir un grillage optimal du pain. Le dessus du pain restera souvent plutôt blanc.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever comme un pain traditionnel et reste souvent plat sur le dessus.
- Toutes les marques de prémélanges ne donnent pas les mêmes résultats : il est possible vous ayez à modifier les recettes. Il est donc recommandé de faire des essais (voir exemple ci-dessous).

Exemple : modifiez la quantité de liquide selon la consistance de la pâte. Celle-ci doit être relativement souple mais pas trop liquide.



Trop liquide



OK



Trop sèche

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - A.
- Nettoyez toutes les pièces et l'appareil avec un linge humide.

MISE EN MARCHÉ

- Déroulez entièrement le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Insérez ensuite le mélangeur - B - C.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients sont pesés avec exactitude - D - E.
- Introduisez la cuve à pain. En tenant la cuve par la poignée, insérez-la légèrement de côté sur l'arbre d'entraînement (vous devrez l'incliner légèrement sur un côté pour ce faire) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer - F - G.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, l'écran indiquera par défaut le programme 1, soit 2 lb, grillage moyen - H.
- Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche .
- Appuyez sur la touche . Les 2 points de la minuterie clignotent et le voyant de fonctionnement s'allume - I - J.
- À la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et posez-le sur une grille pendant 1 heure pour le laisser refroidir - K.

Pour mieux connaître le fonctionnement de votre machine à pain, nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN FRANÇAIS pour votre premier pain.

PAIN FRANÇAIS (programme 9)	INGRÉDIENTS - c.t. = cuillère à thé - C.T. = cuillère à table
GRILLAGE = MOYEN	
POIDS = 2 lb	1. Eau = 1 ½ tasse 3. Farine = 1 ¼ lb
TEMPS = 3:10	2. Sel = 2 c.t. 4. Levure = 1 ½ c.t.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

Pour chaque programme, l'écran indique un réglage par défaut. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

La touche **menu** vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme apparaît. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **menu**, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15.

Utilisation des programmes sans gluten.

Les programmes 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun de ces programmes, un seul poids est disponible (2 lb pour les programmes 1 et 2, 1,5 lb pour le programme 3).

Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes souffrant d'intolérance au gluten (malades coeliaques) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc.).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin tout particulier pour nettoyer la cuve, la pale ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten. Assurez-vous également que la levure utilisée ne contient pas de gluten.

La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal : il est donc conseillé de tamiser les mélanges de farine avec la levure pour éviter la formation de grumeaux.

Pour ces raisons, le départ différé n'est pas disponible pour les programmes sans gluten.

Il faut également dégager les parois de la cuve afin de remettre la pâte et les ingrédients non mélangés au centre de la cuve avec une spatule en plastique souple, jusqu'à homogénéisation de la pâte.

Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

- Pain sans gluten salé.** L'utilisation d'un mélange prêt-à-l'emploi est recommandée. Seul le réglage 2 lb est accessible pour ce programme. Pour ce programme, un pré-mélange faible en sucre et en gras est recommandé.
- Pain sans gluten sucré.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 2 lb est accessible pour ce programme. Pour ce programme, un pré-mélange faible en sucre et en gras est recommandé.
- Gâteau sans gluten.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1,5 lb est accessible pour ce programme.
- Pain complet rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain complet mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- Pain complet.** Le programme Pain complet est à sélectionner lorsque vous utilisez de la farine pour pain complet.

6. **Pain sans sel.** Le pain est un des aliments qui fournit le plus grand apport quotidien en sel. La diminution de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.
7. **Pain super rapide.** Le programme 7 est spécifique à la recette du Pain super rapide. Les pains réalisés à partir d'un programme rapide ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.
8. **Pain sucré rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain sucré mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut être un peu moins aérée.
9. **Pain français.** Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
10. **Pain sucré.** Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1,5 lb de pâte au total.
11. **Cuisson seule.** Le programme Cuisson seule permet une cuisson pendant 10 à 70 minutes, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) en association avec le programme Pâtes levées,
 - b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 - c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain. **La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.** Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .
12. **Pâtes levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de levage pour toutes les pâtes levées dont la pâte à pizza.
13. **Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 2 lb est accessible pour ce programme.
14. **Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
15. **Pasta.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées comme les nouilles, la pâte à pizza sans gluten.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 2 lb. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. **Les programmes 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids.** Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi - 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb. Le voyant correspondant au réglage choisi s'allume.

Sélection du grillage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. **Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du grillage.** Trois choix sont possibles : Clair  / Moyen  / Foncé .

Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant correspondant au réglage choisi s'allume.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez sur la touche  durant 3 secondes.

LES CYCLES

Un tableau (voir en fin de notice) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage

Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (voir en fin de notice) et à la colonne «extra». Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il vous suffit de retrancher le temps de la colonne «extra» au temps total de cuisson. Exemple : «extra» = 1:45 et «temps total» = 2:01, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 16 minutes.

Repos

Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

Levée

Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

Cuisson

Transforme la pâte en mie et y donne une croûte dorée.

Maintien au chaud

Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est cependant recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'écran de visualisation reste sur 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et les 2 points  de la minuterie clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFÉRÉ

Vous pouvez programmer l'appareil jusqu'à 15 h à l'avance afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec les programmes 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Cette étape suit la sélection du programme, du degré de grillage et du poids.. Le temps du programme apparaît. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme.

À l'aide des touches **+** et **-**, faites afficher le temps calculé (**+** vers le haut et **-** vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 minutes + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 minutes.

Exemple : il est 20 h et vous voulez que votre pain soit prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur la touche **start stop**. Un signal sonore est émis. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou si vous souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche **start stop** jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut apparaît. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant du lait frais, des œufs, des yogourts, du fromage ou des fruits frais car ils pourraient se corrompre durant la nuit.

Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une panne de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 minutes pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage. Dans ce cas, utilisez le «crochet» de la façon suivante :

- > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le ainsi avec la main munie d'un gant isolant,
- > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur - **M**,
- > tirez délicatement pour retirer le mélangeur - **M**,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



LES INGRÉDIENTS

Farine sans gluten. Il existe un grand nombre de farines «non panifiables» (ne contenant pas de gluten). Les plus connues sont les farines de sarrasin, de riz (blanc et brun), de quinoa, de maïs, de châtaigne et de sorgho. Afin d'essayer de recréer l'élasticité du gluten, il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants. Pour obtenir une consistance correcte et imitant l'élasticité du gluten, vous pouvez également ajouter de la gomme de xanthane et/ou de la farine de guar à vos préparations. Ces ingrédients sont utilisés comme épaississant, stabilisant et émulsionnant dans l'industrie agro-alimentaire.

Les préparations sans gluten prêtes-à-l'emploi. Elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être exemptes de gluten, certaines sont également d'origine biologique. Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes-à-l'emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

Les matières grasses et huiles. Les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. N'incorporez pas le beurre chaud. Évitez que le gras vienne en contact avec la levure, car il pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs. Les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et ajoutez du liquide jusqu'à obtention de la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes requièrent un œuf moyen de 1,5 once, si les œufs sont plus gros, ajoutez un peu de farine; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Eau. Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Farines. L'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement, par du lait ou d'autres liquides. **Utilisez des liquides à température ambiante, sauf pour les pains sans gluten qui nécessitent l'utilisation d'une eau tiède (environ 95°F).**

Farine. Le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques en absorbant de l'humidité ou, au contraire, en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite forte, panifiable ou de boulangerie plutôt qu'une farine standard qui n'est pas adaptée à la fabrication du pain. L'ajout d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain vous donnera un pain plus lourd et moins gros. **Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, n'utilisez pas plus de 1,5 lb de pâte au total.** Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes-à-l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 5.

Sucre. Privilégiez le sucre blanc, la cassonade ou le miel. N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne un pain plus sucré et améliore le grillage de la croûte. Le sucre ne peut pas être remplacé par des édulcorants artificiels car la levure ne pourra pas réagir.

Sel. Il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure. La levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou produits frais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche avec vos doigts pour faciliter sa dissolution. Seule la levure sèche active (en petites granules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Sélectionnez une température proche de 35°C : en deçà, elle sera moins efficace et au-delà, elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.t.)

1 1 ½ 2 2 ½ 3 3 ½ 4 4 ½ 5

Levure fraîche (en C.T.)

½ 1 1 ¼ ½ 1 ¾ 2 2 ½ 2 ¾ 3

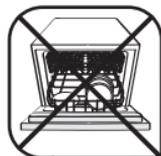
Pour la réalisation de pains sans gluten, il vous faudra utiliser une levure spécifique sans gluten.

Les ajouts (fruits secs, olives, etc). Vous pouvez personnaliser vos recettes en ajoutant tous les ingrédients que vous souhaitez en prenant soin :

- > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
- > d'incorporer les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
- > de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
- > de fariner légèrement les ingrédients gras pour faciliter leur incorporation,
- > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte, respectez les quantités indiquées dans les recettes,
- > de ne pas faire déborder les ingrédients supplémentaires en dehors de la cuve.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement - L.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 minutes.
- Au besoin, nettoyez le couvercle à l'eau chaude avec une éponge.
- **Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas un produit de nettoyage domestique, un tampon à récurer ou de l'alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le boîtier de l'appareil ou le couvercle.



LES RECETTES

Pour chacune des recettes, ajoutez les ingrédients dans l'ordre précis indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (voir en fin de notice) et suivre le déroulement des différents cycles.

c.t. = cuillère à thé - C.T. = cuillère à table

PROG. 1 - PAIN SANS GLUTEN SALÉ	
PROG. 2 - PAIN SANS GLUTEN SUCRÉ	
2 lb	
Nous recommandons l'utilisation d'un mélange prêt-à-l'emploi. Suivez les recommandations sur le sachet de pré-mélange. Ne dépassez pas 2 lb de pâte.	

Battez ensemble tous les ingrédients marqués (*) jusqu'à blanchiment. Ajoutez ensuite les ingrédients préalablement tamisés et marqués (**), mélangez-les. Enfin, mettez le reste des ingrédients dans la cuve et dans l'ordre indiqué.

PROG. 4 - PAIN COMPLET RAPIDE			
PROG. 5 - PAIN COMPLET			
Pain complet	1 lb	1,5 lb	2lb
Eau	1 tasse	1 ¼ tasse	1 ¾ tasse
Huile de tournesol	1 ½ C.T.	2 C.T.	3 C.T.
Sel	1 c.t.	1 ½ c.t.	2 c.t.
Sucre	1 ½ c.t.	2 c.t.	3 c.t.
Farine	1 tasse	1 ½ tasse	2 tasses
Farine complète	1 tasse	2 tasses	3 tasses
Levure	1 c.t.	1 c.t.	2 c.t.

PROG. 7 - PAIN SUPER RAPIDE			
	1 lb	1,5 lb	2lb
Eau tiède	1 tasse	1 ¼ tasse	1 ¾ tasse
Huile de tournesol	3 c.t.	1 C.T.	1 ½ C.T.
Sel	½ c.t.	1 c.t.	1 c.t.
Sucre	2 c.t.	3 c.t.	1 C.T.
Lait en poudre	1 ½ C.T.	2 C.T.	3 C.T.
Farine	2 ½ tasses	3 ½ tasses	5 tasses
Levure	1 ½ c.t.	2 ½ c.t.	3 c.t.

PROG. 3 - GÂTEAU SANS GLUTEN	
1,5 lb	
Lait chaud*	1 C.T. + 1 c.t.
Œufs battus*	3
Sel*	1 pincée
Farine de châtaigne**	1 ¼ tasse
Farine de maïs**	½ tasse
Levure sèche sans gluten**	2 c.t.
Beurre fondu	1 bâton
Extrait de vanille	1 c.t.
Sucre glace	¾ tasse

PROG. 6 - PAIN SANS SEL			
	1 lb	1,5 lb	2lb
Eau	1 tasse	1 ½ tasse	1 ¾ tasse
Farine	2 ½ tasses	3 ½ tasses	5 ½ tasses
Levure sèche	½ c.t.	1 c.t.	1 c.t.
Lorsque l'appareil émet un bip sonore, ajoutez			
Graines de sésame*	½ tasse	½ tasse	¾ tasse

PROG. 8 - PAIN SUCRÉ RAPIDE			
PROG. 10 - PAIN SUCRÉ			
Pain de mie	1 lb	1,5 lb	2lb
Lait froid	½ tasse	1 tasse	1 tasse
Œufs	1	1	2
Levure	¾ c.t.	1 c.t.	1 ½ c.t.
Farine	2 ½ tasses	3 ½ tasses	4 ¼ tasses
Gluten	½ c.t.	1 c.t.	1 c.t.
Sucre	1 ½ C.T.	2 C.T.	3 C.T.
Sel	1 c.t.	1 ½ c.t.	2 c.t.
Lorsque l'appareil émet un bip sonore, ajoutez			
Beurre*	½ bâton	½ bâton	¾ bâton

1 œuf moyen = 0,1 lb

PROG. 9 - PAIN FRANÇAIS

Pain français croustillant à l'ail	1 lb	1,5 lb	2lb
Eau	⅔ tasse	1 tasse	1 ⅓ tasse
Sel	¾ c.t.	1 c.t.	1 ½ c.t.
Sucre	¼ C.T.	½ C.T.	½ C.T.
Farine	1 ¾ tasse	2 ⅓ tasses	3 ⅓ tasses
Levure	¾ c.t.	1 c.t.	1 ½ c.t.
Gousses d'ail hachées	1	2	2

PROG. 13 - GÂTEAUX

Gâteau au citron	2lb
Œufs battus*	3
Sucre*	1 tasse
Sel*	1 pincée
Beurre	⅓ tasse
Farine fluide	2 ¼ tasses
Levure chimique	3 c.t.
Jus de citron	4 C.T.
Zeste de citron	1 citron

Battez ensemble tous les ingrédients marqués (*) jusqu'à ce qu'ils pâlisent. Versez le mélange dans la cuve à pain. Ajoutez les autres ingrédients.

PROG. 15 - PASTA

Pâte fraîche	1 lb	1,5 lb	2lb
Eau	3 C.T.	3 ½ C.T.	⅓ tasse
Œufs battus	3	3	6
Sel	¼ c.t.	½ c.t.	1 c.t.
Farine	2 ¾ tasses	4 tasses	5 ¾ tasses

1 œuf moyen = 0,1 lb

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

Pâte à pizza	1 lb	1,5 lb	2lb
Eau	⅔ tasse	1 tasse	1 ⅓ tasse
Huile d'olive	1 C.T.	1 ½ C.T.	2 C.T.
Sel	½ c.t.	1 c.t.	1 ½ c.t.
Farine	2 ½ tasses	3 ⅓ tasses	5 tasses
Levure	½ c.t.	1 c.t.	1 ½ c.t.

PROG. 14 - CONFITURE

Compotes et confitures	2 lb
Fraises, pêches, rhubarbe ou abricots	1 lb
Sucre	1 ¾ tasse
Jus de citron	¾ de citron
Pectine	2 C.T.

Couper et hacher grossièrement les fruits. Dans l'ordre indiqué, versez les ingrédients dans la cuve.

GUIDE DE DÉPANNAGE POUR AMÉLIORER VOS RECETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Pain trop levé	Pain affaibli après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
La touche a été actionnée pendant la cuisson.				●		
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.		●		●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.		●			●	
Pas assez de sucre.			●			
Mauvaise qualité de farine.			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Programme inadapté.			●	●		

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur , rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> • EO1 apparaît et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • EOO apparaît et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE apparaît et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur , le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. <p>Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur . Recommencez la recette depuis le début.</p>
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez oublié d'appuyer sur après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Suivez les recettes.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary for any appliance being used near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Plug cord into the wall outlet. To disconnect, press and hold the START/STOP button for a second, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. For your safety, this appliance complies with applicable technical rules and norms.
2. Check that the main voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
3. Use a stable work surface, away from any contact with water and never in a built-in kitchen alcove.
4. Do not move the appliance when working.

Polarization instructions

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.

Short Cord instructions

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

DO

- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorized service center.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
- At the end of the program, always use oven mitt to handle the bread pan or hot parts of the appliance. The appliance becomes very hot during use.
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the program.
- **When using program No.14 (jam, stewed fruit, etc.) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Caution, if the dough overflows and touches the heating element, it can catch fire, therefore:
 - Never exceed the quantities indicated in the recipes.
 - Never exceed 2lbs of dough.
 - Never exceed 2 cups of flour and 1 teaspoon of yeast.
- Disconnect the appliance if it shows any working abnormalities.

DO NOT

- Do not use an external timer or separate remote control system.
- Do not touch the metal parts or hot surfaces of the appliance when it is working.
- Do not use this appliance as source of heating or drying.
- Do not unplug appliance by pulling on cord. Instead grasp plug and pull to disconnect.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not place paper, cardboard or plastic in or on the appliance.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- This product has been designed for household use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions will void the warranty.

DESCRIPTION

- 1 - lid with viewing window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - loaf weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programs
 - e - crust color selection
 - f - choice of programs
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - measuring cup
- 6 - teaspoon/tablespoon
- 7 - hook accessory for lifting out kneading paddle

PRACTICAL ADVICE

Preparation

- 1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.
- 2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the measuring cup supplied. Use the teaspoon/ tablespoon supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. Ensure all spoon measures are level and not heaped.** Incorrect measurements could result in a poor end product.
- 3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.
- 4 It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use pre-measured packets of dried yeast, sold in most US grocery stores. Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed and stored in a cool place and used within 48 hours.
- 5 To avoid spoiling of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. **First the liquids, then the solids. Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt (order available only for recipes WITH gluten).**

General order to be followed (available only for recipes WITH gluten) :

- > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
- > Salt
- > Sugar
- > Flour, first half
- > Powdered milk
- > Specific solid ingredients
- > Flour, second half
- > Yeast

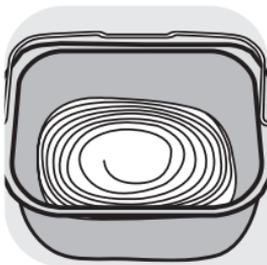
Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 95°F).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - If all the flour has not been blended into the dough, add a little more water,
 - if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

Precautions for using gluten-free programs

- The flour mixtures have to be sifted with the yeast to avoid clumps.
- The kneading needs some encouragement: to foster their incorporation, scrape down any unmixed ingredients from the sides to the middle of the bowl using a spatula (made of wood or plastic to avoid scratching the coating).
- You should also help with incorporation when adding ingredients.
- The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not allow the bread to brown as it normally would. The top of the bread often remains rather light.
- Gluten-free bread cannot rise like traditional bread and often remains flat on top.
- Not all premix brands deliver the same results: the recipes may need to be adjusted. Therefore, we recommend that you experiment (see example below).

Example: adjust the quantity of liquid according to the consistency of the dough. It should be relatively supple, but not too moist.



Too much liquid



OK



Too dry

Exception: cake dough should have more liquid.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance - **A**.
- Clean all of the parts and the appliance itself using a damp cloth.

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into a grounded socket.
- A slight odor may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and turning the bread pan slightly counter-clockwise. Then insert the kneading paddle - **B - C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision - **D - E**.
- Place the bread pan in the breadmaker. Holding the bread pan by the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place - **F- G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, program 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 2 lbs, medium browning - **H**.
- Select the desired program using the  button.
- Press the  button. The timer will flash and the operating indicator light will illuminate. The operating indicator lights up - **I - J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool - **K**.

To get to know your breadmaker, we suggest trying the **FRENCH BREAD** recipe for your first loaf.

FRENCH BREAD (program 9)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon
BROWNING = MEDIUM	
POUNDS = 2 lbs	1. Water = 1 ½ cups 3. Flour = 1 ¼ lb
TIME = 3:10	2. Salt = 2 tsp 4. Yeast = 1 ½ tsp

USING YOUR BREADMAKER

A default setting is displayed for each program. You will therefore have to select the desired settings manually.

Selecting a program

Choosing a program triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.

 The **menu button** allows you to choose a certain number of different programs. The time corresponding to the program is displayed. Every time you press the  button, the number on the display panel switches to the next program from 1 - 15.

Using gluten-free programs.

Programs 1, 2 and 3 should be used to bake gluten-free breads and cakes. Only one weight is available for each of the programs (2 lbs for programs 1 and 2 and 1.5 lbs for program 3).

Gluten-free breads and cakes are suitable for people who are intolerant (celiac disease) of the gluten found in several grains (wheat, barley, rye, oat, Khorasan wheat, spelt, etc).

It is important to avoid cross-contamination with flour containing gluten. Use extra care when cleaning the bowl, paddle and all the utensils that will be used to prepare gluten-free breads and cakes. Also check that the yeast you use is free of gluten.

The consistency of gluten-free flours does not favor traditional mixing: we recommend that you sift the flour mixes together with the yeast to prevent it from forming clumps.

This is why the delayed start feature is not available for the gluten-free programs.

You must also use a flexible wooden or plastic spatula to scrape the dough down from the sides of the bowl to the center, along with any unincorporated ingredients, until the dough is homogenous.

Gluten-free bread will have a denser consistency and be lighter in color than normal bread.

1. **Gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 2 lbs setting is available for this program. For this setting a premix that is low in sugar and fat is recommended.
2. **Gluten-free sweet bread.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 2 lbs setting is available for this program. For this setting a premix that is low in sugar and fat is recommended.
3. **Gluten-free cake.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 1.5 lbs setting is available for this program.
4. **Rapid whole wheat bread.** This program is similar to the Whole wheat bread program but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
5. **Whole wheat bread.** Whole wheat bread program is used to make bread containing whole wheat flour.
6. **Salt-free bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardiovascular problems.

- Rapid bread.** Program 7 is specific to the Rapid bread recipe. Bread made using fast programs is more compact than that made with the other programs.
- Rapid sweet bread.** This program is similar to the Sweet bread program but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- French bread.** The French bread program corresponds to a traditional french crusty white bread recipe.
- Sweet bread.** The Sweet bread program is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 1.5 lbs of dough in total.
- Cooking only.** The Cooking only program allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in increments of 10 min). It can be selected alone and used:
 - with the Bread dough program,
 - to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle. **The breadmaker should not be left unattended when using program 11.** To interrupt the cycle before it is finished, the program can be stopped manually by holding down the  button.
- Bread dough.** The Bread dough program does not bake. It is a kneading and rising program for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
- Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the 2 lbs setting is available for this program.
- Jam.** The Jam program automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.
- Pasta.** Program 15 only kneads. It is for pasta dough, like noodles and gluten-free pizza dough for example.

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 2 lbs. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. **Programs 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.**

Press the  button to set the chosen product - 1 lb, 1.5 lbs, or 2 lbs. The indicator light against the selected setting will come on.

Selecting the crust color

By default, the color of the crust is set at MEDIUM. **Programs 12, 14, 15 do not have a color setting.**

Three choices are possible: Light  / Medium  / Dark .

If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start /Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins.

To stop the program or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 3 seconds.

CYCLES

A table (see the end of these instructions) indicates the breakdown of the various cycles for the program chosen.

Kneading

For forming the dough's structure so that it can rise better.

During this cycle, and for programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (see the end of these instructions) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

For example: "extra" = 1:45 and "total time" = 2:01, the ingredients can be added after 16 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.

Baking

Transforms the dough into bread and gives it a golden crust.

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

For programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots  on the timer flash. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAM

You can program the appliance to start up to 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programs 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

This step comes after selecting the program, browning level and weight. The program time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the program and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the program cycles.

Using the **+** and **-** buttons, display the calculated time (**+** up and **-** down). Short presses change the time in intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling in 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Program 11:00 using the **+** and **-**. Press the **start stop** button. A beep is emitted. The timer colon blinks. The countdown begins. The operating indicator light comes on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the **start stop** button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

With the delayed start program do not use recipes which contain fresh milk, eggs, sour cream, yogurt, cheese or fresh fruit as they could spoil overnight.

Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the program is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

If you plan to run a second program to bake another loaf, open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle remains stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

- > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven mitt,
- > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle - **M**,
- > pull gently to release the kneading paddle - **M**,
- > turn the loaf upright and stand on a rack to cool.



INGREDIENTS

Gluten-free flour. There are a great number of so-called “non-bread” flours (which do not contain gluten). The most widely known are buckwheat, rice (white and brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum flours. To attempt to recreate the elasticity of gluten, it is crucial to mix together several types of non-bread flours and to add thickening agents.

Thickening agents. To obtain a proper consistency and to try to imitate the elasticity of gluten, you can also add xanthan gum and/or guar gum to your dough. These ingredients are used as thickeners, stabilizers and emulsifiers in the agri-food industry.

Ready-to-use gluten-free mixes. These make it easier to bake gluten-free bread because they contain thickeners and have the advantage of being guaranteed to contain no gluten; some are also organic. Not all brands of ready-to-use gluten-free mixtures deliver the same results.

Fats and oils. Fats make the bread softer and provide more favor. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 1 tablespoon butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

Eggs. Eggs make the dough richer, improves the color of the bread and encourages the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg then slowly add the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 1.5 ounce size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

Milk. Recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavor and improves the shelf-life of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Low-fat or fat-free milk is best to avoid bread from having too dry of a texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better texture and appearance.

Water. Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads that require the use of lukewarm water (approximately 95°F).**

Flour. The weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour which is not adapted for breadmaking. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread. **If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 1.5 lbs. of dough in total.** Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread premixes in the grocery store. Follow the manufacturer’s instructions when using these preparations. Usually, the choice of the program will depend on the preparation used. For example: Whole wheat - Program 5.

Sugar. Use white sugar, brown sugar or honey. Do not use sugar cubes. Sugar acts as food for the yeast, provides a sweeter tasting bread and improves the browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

Salt. Salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. Unless otherwise noted, it should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.

Yeast. Baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 95°F, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

Equivalents in quantity/weight between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (in tsp)

1 1 ½ 2 2 ½ 3 3 ½ 4 4 ½ 5

Fresh yeast (in tbsp)

½ 1 1 ¼ ½ 1 ¾ 2 2 ½ 2 ¾ 3

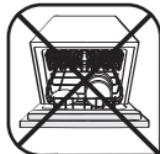
To make gluten-free breads, you must use a special gluten-free yeast.

Add-in's (dried fruit or nuts, olives). Add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

- > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
- > to add the most solid grains (such as flax or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
- > to thoroughly drain moist ingredients (olives),
- > to lightly flour fatty ingredients for better blending,
- > not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough, respect the quantities indicated in the recipes,
- > that no ingredients fall outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly - L.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water. If the kneading paddle remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.
- **Do not wash any part in a dishwasher.**
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid in water.



RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding program, you can take a look at the summary table of preparation times (see the end of these instructions) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsps = tablespoons

PROG. 1 - GLUTEN-FREE BREAD PROG. 2 - GLUTEN-FREE SWEET BREAD

2 lbs

We recommend using a ready-to-use mixture.
Follow the recommendations on the pre-mix packaging.
Do not exceed 2 lbs of dough.

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Then place the remaining ingredients in the tank in the order indicated.

PROG. 4 - RAPID WHOLE WHEAT BREAD PROG. 5 - WHOLE WHEAT BREAD

Whole wheat bread	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Water	1 cup	1 ¼ cups	1 ¾ cups
Sunflower oil	1 ½ tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Salt	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	1 ½ tsp	2 tsp	3 tsp
Bread flour	1 cup	1 ½ cups	2 cups
Wholewheat flour	1 cup	2 cups	3 cups
Bread machine dry yeast	1 tsp	1 tsp	2 tsp

PROG. 7 - RAPID BREAD

Super quick bread	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Warm water	1 cup	1 ¼ cup	1 ¾ cup
Sunflower oil	3 tsp	1 tbsps	1 ½ tbsps
Salt	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsps
Powdered milk	1 ½ tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Bread Flour	2 ½ cups	3 ½ cups	5 cups
Bread machine dry yeast	1 ½ tsp	2 ½ tsp	3 tsp

PROG. 3 - GLUTEN-FREE CAKE

1.5 lbs

Warm milk*	1 tbsps + 1 tsp
Beaten eggs*	3
Salt*	1 pinch
Chestnut flour**	1 ¼ cups
Corn flour**	½ cup
Gluten-free dry yeast**	2 tsp
Melted butter	1 stick
Vanilla extract	1 tsp
Icing sugar	¾ cup

PROG. 6 - SALT FREE BREAD

	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Water	1 cup	1 ½ cup	1 ¾ cup
Bread Flour	2 ½ cups	3 ½ cups	5 ½ cups
Bread machine dry yeast	½ tsp	1 tsp	1 tsp
When the machine beeps, add			
Sesame seeds*	½ cup	½ cup	¾ cups

PROG. 8 - RAPID SWEET BREAD PROG. 10 - SWEET BREAD

Sandwich bread	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Cold milk	½ cup	1 cup	1 cup
Eggs	1	1	2
Bread machine dry yeast	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Bread flour	2 ½ cups	3 ½ cups	4 ½ cups
Gluten	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 ½ tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Salt	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
When the machine beeps, add			
Butter*	½ stick	½ stick	¾ stick

1 medium egg = 0.1 lb

PROG. 9 - FRENCH BREAD

Crusty french garlic bread	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Water	⅔ cup	1 cup	1 ⅓ cups
Salt	¾ tsp	1 tsp	1½ tsp
Sugar	¼ tbsp	½ tbsp	⅓ tbsp
Bread flour	1 ¾ cups	2 ⅓ cups	3 ⅓ cups
Bread machine			
dry yeast	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Chopped garlic cloves	1	2	2

PROG. 13 - CAKE

Lemon cake	2lbs
Beaten eggs*	3
Sugar*	1 cup
Salt*	pinch
Butter	⅓ cup
Sifted white flour	2 ¼ cups
Baking powder	3 tsp
Lemon juice	4 tbsp
Zest of lemon	1 lemon

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Pour mixture into the bread pan. Add the other ingredients.

PROG. 15 - PASTA

Fresh pasta	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Water	3 tbsp	3 ½ tbsp	⅓ cup
Beaten eggs	3	3	6
Salt	¼ tsp	½ tsp	1 tsp
Bread Flour	2 ¾ cups	4 cups	5 ¾ cups

1 medium egg = 0.1 lb

PROG. 12 - DOUGH

Pizza	1 lb	1.5 lbs	2lbs
Water	⅔ cup	1 cup	1 ⅓ cup
Olive oil	1 tbsp	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Bread Flour	2 ½ cups	3 ⅓ cups	5 cups
Bread machine			
dry yeast	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp

PROG. 14 - JAM

Compotes and jams	2lbs
Strawberries, peaches, rhubarb or apricots	1 lb
Sugar	1 ¾ cups
Lemon juice	juice of ¼ lemon
Pectin	2 tbsp
Cut and coarsely chop the fruit. Pour the ingredients into the tank in the order indicated.	

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

Not getting the expected results? This table will help you.	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
						
The  button was pressed during baking.				●		
Not enough flour.		●				
Too much flour.			●			●
Not enough yeast.			●			
Too much yeast.		●		●		
Not enough water.			●			●
Too much water.		●			●	
Not enough sugar.			●			
Poor quality flour.			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much).	●					
Water too hot.		●				
Water too cold.			●			
Wrong program.			●	●		

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	<ul style="list-style-type: none"> Let it soak before removing it.
After pressing  , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> EO1 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. EOO is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorized personnel. A delayed start has been programmed.
After pressing  , the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> The pan has not been correctly inserted. Kneading paddle missing or not installed properly. <p>In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.</p>
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> You forgot to press  after programming the delayed start program. The yeast has come into contact with salt and/or water. Kneading paddle missing.
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

TABLE OF CYCLES - TABLEAU DES CYCLES

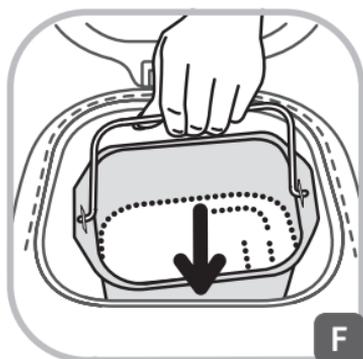
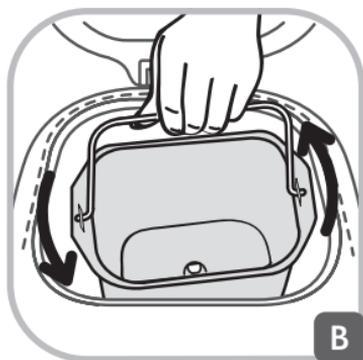
PROG.	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising)	COOKING	KEEP WARM	EXTRA
	POIDS	GRILLAGE	TEMPS TOTAL	PRÉPARATION DE LA PÂTE (Pétrissage-Repos-Levée)	CUISSON	MAINTIEN AU CHAUD	
	(lbs)		(h)	(h)	(h)	(h)	(h)
1	2		2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
2	2		2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
3	1.5		1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
4	1		2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	1.5		2:05		1:00		1:50
	2		2:10		1:05		1:55
5	1		2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	1.5		2:45		1:00		2:26
	2		2:50		1:05		2:31
6	1		2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	1.5		2:55		0:55		2:27
	2		3:05		1:05		2:37
7	1		1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	1.5		1:30		0:50		1:20
	2		1:35		0:55		1:25
8	1		2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	1.5		2:25		0:45		1:57
	2		2:30		0:50		2:02
9	1		2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	1.5		3:00		0:55		2:36
	2		3:10		1:05		2:46
10	1		3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	1.5		3:25		0:45		2:44
	2		3:30		0:50		2:49

PROG.	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising)	COOKING	KEEP WARM	EXTRA
	POIDS	GRILLAGE	TEMPS TOTAL	PRÉPARATION DE LA PÂTE (Pétrissage-Repos-Levée)	CUISSON	MAINTIEN AU CHAUD	
	(lbs)		(h)	(h)	(h)	(h)	(h)
11	---	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	---	0:10 ▼ 1:10	---	---
12	---	---	1:20	1:20	---	---	0:56
13	2	1 2 3	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
14	---	---	1:05	0:15	0:50	---	---
15	---	---	0:15	0:15	---	---	---

- 1** LIGHT - LÉGER
2 MEDIUM - MOYEN
3 DARK - FONCÉ

Comment: the total duration does not include warming time.

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.





G



H



I



J



K



L

T-fal®

FR

4 - 17

EN

18 - 31

Ref. NC00127175 - 10/2014

www.t-falusa.com - www.t-fal.ca