

---

Multi-Functional  
Bread Maker

---

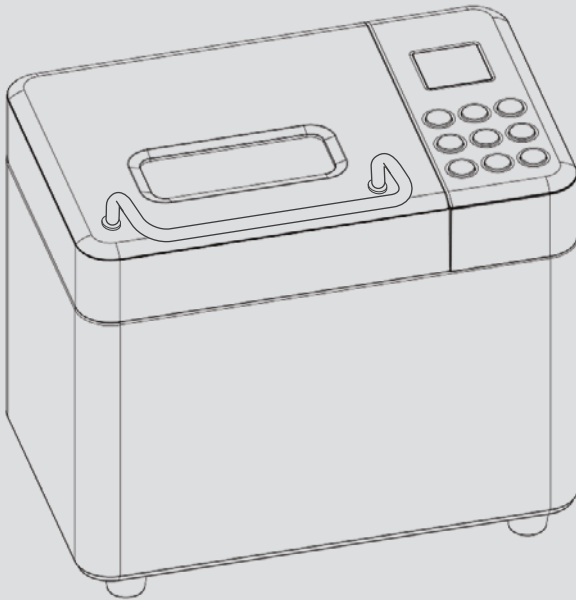
사용설명서  
USER MANUAL

---

CBM-AAB101S

---

# CUCKOO



**CUCKOO**ELECTRONICS CO.,LTD.

# CONTENTS

## CONTENTS

---

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
SPECIFICATIONS .....	4
PARTS & PANEL DESCRIPTIONS .....	5
QUICK FUNCTION GUIDE .....	6-8
QUICK GUIDE .....	9-10
HOW TO CLEAN .....	11
FUNCTION INTRODUCTION .....	12
HOW TO USE .....	13-14
COMMON INGREDIENTS .....	15-16
TROUBLESHOOTING .....	17-18
RECIPES .....	19-23

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**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:

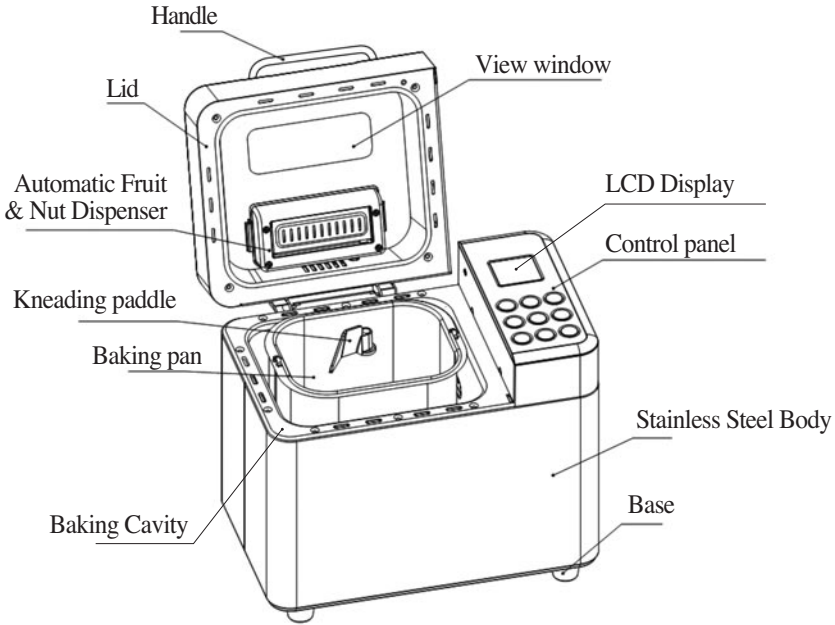
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs. Always use hot pads or oven mitts when handling hot bread and bread pan.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts.
- Do not operate the appliance if the plug or cord is damaged, if the device malfunctions, or if it's dropped or damaged. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet.
- The use of accessory attachments not recommended by CUCKOO may cause fire, electrical 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.
- Use extra precaution when moving the bread maker during operation.
- To power off the unit, press the START/STOP button twice then remove the power cord from the wall outlet.
- Do not use appliance other than its intended purpose.
- Avoid touching moving parts.
- Do not let the cord touch any hot surfaces.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to only fit the polarized outlet one way. If the plug does not completely fit 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 the bread pan on a hot pad, trivet, or other heat protective surface. Do not set hot bread pan directly onto 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 bread maker 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 included to reduce any risks from entanglement or tripping over a longer cord.
- Do not use this appliance with an extension cord, power converter, or power strips.
- For household use only.
- This appliance is not intended for those (including children) who have reduced physical, sensory, or mental capabilities; or those who lack experience or knowledge of the product unless they are supervised or given instruction by those who are responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not misuse the appliance.
- This appliance is not designed to operate with any external timer or separate remote-control system.

# SPECIFICATIONS

<b>Model name</b>	CBM-AAB101S
<b>Power supply</b>	120V / 60Hz
<b>Power consumption</b>	600W
<b>Baking capacity (Bread pan)</b>	2.2 lbs (1000g)
<b>Power cord length</b>	3.3 ft. (1m)
<b>Dimension</b>	13.8(W) x 8.9(D) x 11.4(H) (inches) 350(W) x 225(D) x 290(H) (mm)
<b>Weight</b>	12.4 lbs. (5.6kg)

# PARTS & PANEL DESCRIPTIONS

## Parts



## Accessories



Measuring cup



Measuring spoon



Hook  
(Kneading paddle  
remover)



Kneading paddle

# QUICK FUNCTION GUIDE

## Menu Options

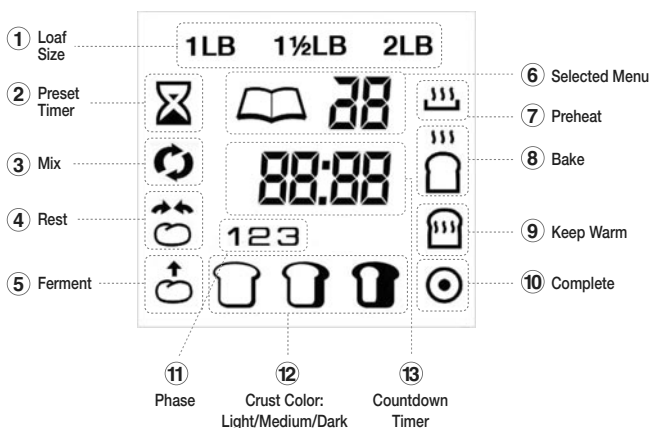
- 1 **Basic:** For white and mixed breads consisting mainly of basic bread flour.
- 2 **French:** Longer kneading, rising, and baking times. Produces a fluffy bread with a crispy crust.
- 3 **Whole Wheat:** For recipes using whole wheat flour or whole wheat flour blended with regular.
- 4 **Quick:** For a more dense loaf using a base of all-purpose flour, baking soda and baking powder. With shortened kneading, rising, and baking phases, your loaf will be completed within 2 1/2 hours.
- 5 **Sweet:** Perfect for breads high in sugar, fat, and protein with a thin crust. For best results, use the "light" crust color option.
- 6 **Sandwich:** For the types of loaves usually used while making sandwiches—has a more crumbly texture than traditional loaves.
- 7 **Gluten Free:** Designed specifically for breads using various flours without wheat gluten.
- 8 **Mix:** Will manually begin mixing your dough or batter, and can also be used to mix homemade ice cream.
- 9 **Yogurt:** Simple low-temperature heating for homemade yogurt or other dairy-based confections.
- 10 **Dessert:** For sweet, moist loaves that consist of high fat and protein.
- 11 **Dough:** Mixes and kneads any type of dough without rising. Great for preparing dough for rolls, pizza, or specialty breads that require shaping by hand before rising and/or baking.
- 12 **Jam:** With the provided paddle, will mix fruit pureé, perfect for making fresh fruit/vegetable spreads.
- 13 **Cake:** For recipes that use baking soda or powder instead of yeast. Perfect for traditional cake mix, corn bread, and other light, fluffy breads.
- 14 **Bake:** Will manually begin preheating the bread maker to then bake your custom 15. Home Made loaf or your pre-prepared dough.
- 15 **Home Made:** A fully custom option where you'll be able to control the amount of time each baking phase will last, when the baking/mixing stage should begin, the loaf size, the crust color, and the optional preset timer.

# QUICK FUNCTION GUIDE








## Panel Buttons

- **Menu:** Press this button to cycle through and choose from the 15 menu options above. The number of the currently selected menu function will be shown on the LCD display.
- **Weight:** Press this button to cycle through and choose your desired loaf size (1 lb., 1 1/2 lbs., or 2 lbs.) Note the weight can only be customized with menu options 1-7.
- **Color:** Press this button to cycle through and choose your desired crust color (light, medium, or dark). Note the crust color can only be customized with menu options 1-7.
- **Time+Time-:** Use these buttons to adjust the amount of delay time you'd like to be added to a function or to adjust the time while using the 15. Home Made function.
- **Bake:** Will manually begin preheating the bread maker to then bake your custom 15. Home Made loaf.
- **Mix:** Will manually begin mixing your dough or batter, and can also be used to mix homemade ice cream.
- **Start/Pause/Stop:** Press once to initiate/resume the selected function, press and hold to pause the current function, or press twice to stop the function or phase from continuing.
- **Home Made:** A fully custom option where you'll be able to control the amount of time each baking phase will last, when the baking/mixing stage should begin, the loaf size, the crust color, and the optional preset timer.


## Display Icons



## QUICK FUNCTION GUIDE

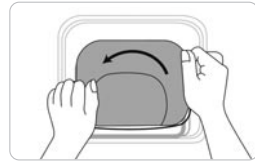
- ① **1LB 1½LB 2LB** Indicates the selected loaf size (1 lb., 1.5 lbs., or 2 lbs.)
- ②  Indicates the preset timer has been set to begin the baking process after the input delay time has elapsed
- ③  Indicates the bread maker is currently in the mixing stage of the baking process
- ④  Indicates the bread maker is currently allowing your dough to rest before resuming the baking process
- ⑤  Indicates the bread maker is currently in the fermentation stage of the baking process
- ⑥  Displays the currently selected menu option (1-15)
- ⑦  Indicates the bread maker is currently in preheating
- ⑧  Indicates the bread maker is currently in the baking stage
- ⑨  Indicates the bread maker is currently keeping your baked loaf warm
- ⑩  Indicates your loaf has completed baking and is ready to be removed/served
- ⑪ **1 2 3** Indicates the phase that the Stir, Rest, or Fermentation stages are currently in
- ⑫  Indicates the selected crust color (light, medium, or dark)
- ⑬  Will countdown the amount of time left for any given function, phase, or stage in the baking process



	<b>CAUTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not touch or obstruct the steam vent, lid, body, or viewing window while the bread maker is in operation.</li> </ul>
	<b>MISES EN GARDE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant la cuisson, veuillez ne rien toucher ni placer sur l'orifice d'aération, le couvercle, la structure ou la fenêtre d'observation, car ils deviendront chauds.</li> </ul>

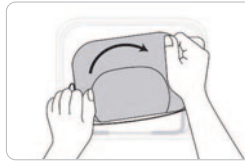
## HOW TO USE THE BAKING PAN

- 1 To use the baking pan's handle, turn the baking pan counter-clockwise then pull the handle out.

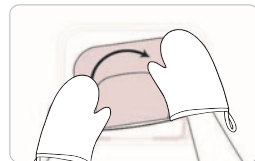


- 2 Place the baking pan back into the baking cavity, ensuring the pan is firmly locked in place. Once inserted, close the lid.

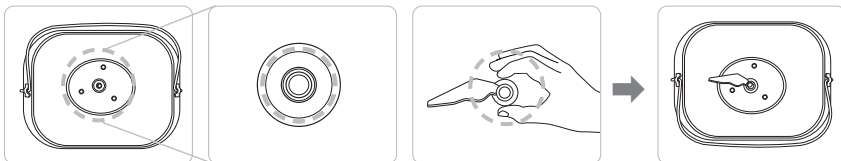
**NOTE :** If the bread pan is not locked in place, the pan's contents will not be properly mixed and kneaded.



**CAUTION :** Use oven mitts or gloves to handle the baking pan when hot.



- 3 Insert the kneading paddle into the drive shaft found in the center of the bread pan's interior.

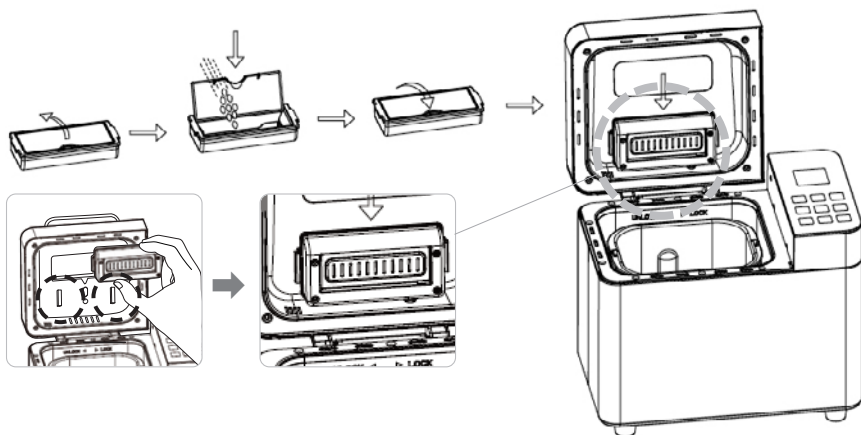


## QUICK GUIDE

### Using the Automatic Fruit & Nut Dispenser

The automatic dispenser will add chopped fruits, nuts, and other add-ins automatically during optimal stages throughout the baking process.

To use, simply add your desired mix-ins to the dispenser then install it on the inside of the lid. After installing, close the lid and initiate the desired function. After approximately 30 minutes of baking (time may differ based on the function), your add-ins will begin being gradually dispensed.



**NOTE:** If adding chopped dried fruits to the dispenser, we recommend coating the fruit with a light dusting of flour to avoid the fruit from sticking to the cavity of the dispenser.

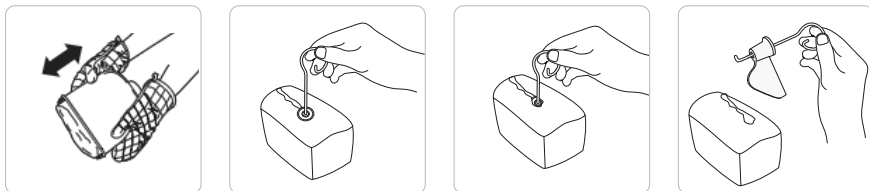
**NOTE:** To ensure the fruit and nut dispenser is properly inserted, slide the dispenser into the slot on the lid until a "click" sound is heard. If no "click" sound is heard, the dispenser will not be operational.

### REMOVING BREAD

Using oven mitts, remove the baking pan from the baking cavity by lifting the pan's handle and turning it counterclockwise to unlock.

After the pan is removed, carefully place the pan upside down on a flat, heat-resistant surface and tap until the loaf loosens and falls out. Allow the loaf to cool for at least 10 minutes before attempting to slice.

*TIP: If the kneading paddle has become stuck in the baked loaf, remove the paddle with the provided paddle remover.*



*TIP: If you desire to pause the process at any time once the function has been initiated, simply press and hold the START/STOP button. To resume, press the START/STOP button once more.*

## HOW TO CLEAN

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 blades can be lifted off of the shafts. You may need to twist the knead blades slightly to loosen. If the knead blades are difficult to remove after soaking, secure the cross bar on the underside of the bread pan while twisting the knead blades to loosen.
3. Wash the inside of the bread pan and knead blades with a soft cloth, then 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 blades as it may damage the coating or finish. Replace the knead blades on the shaft.
4. Never immerse the bread pan in water or wash in an automatic dishwasher as it may damage the bearing that turns the knead blade. If necessary, wipe the inside of the oven chamber and the outside surfaces of the bread maker with a damp cloth. Never dip the appliance or fill the baking compartment with water! The lid cannot be removed for cleaning.

## USE ENVIRONMENT

Although the bread maker can work well in a wide range of temperatures, loaf sizes may differ depending on room temperature. We suggest that the room temperature should be between 59°F to 93°F

# FUNCTION INTRODUCTION

In the event of a temporary power outage, the bread maker will resume its initiated function if the power is returned within 10 minutes. If the power interruption lasts longer than 10 minutes, the unit will not resume the function and the LCD display will revert back to standby mode.

If the dough has already begun rising during a power outage, discard the ingredients and start the process over. If the dough has not begun rising, press the START/STOP button to begin the selected function once more.

## WARNING DISPLAY

This warning indicates that the bread pan has overheated. Press the START/STOP button to cancel the function then unplug the power cord. Open the lid and allow the bread maker to cool down completely for at least 20 minutes before resuming any function.



This warning indicates that the temperature sensor has been disconnected. Press the START/STOP button to cancel the function then unplug the power cord. Email our Customer Service Center to send your unit to the nearest authorized repair center for examination, repair, or mechanical/electrical adjustment.



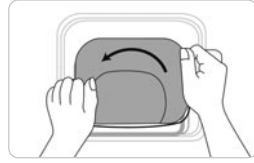
## BEFORE FIRST USE

Before using your bread maker, we recommend following these steps.

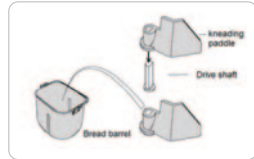
1. Clean the bread pan, kneading paddle, and all other accessories with warm, soapy water then dry thoroughly.
2. Initiate the bake function with no ingredients inside the baking pan for 10 minutes.
3. Smoke and/or odors may emit from the unit while baking--this is normal.
4. After 10 minutes has elapsed, manually stop the function and allow the bread maker to cool.
5. Wash the baking pan once more with warm, soapy water then dry thoroughly before replacing into the baking cavity for next use.

## HOW TO USE

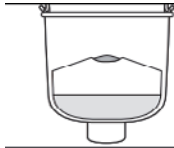
- 1 Remove the baking pan from the baking cavity by using the handle.



- 2 Press the kneading paddle into the drive shaft located inside the bread pan.



- 3 Add the called-for ingredients to the baking pan in the following order: liquids, sugar, salt, flour, then yeast.



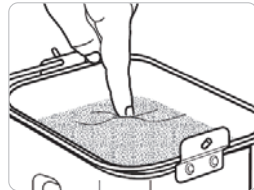
**LAST:** Yeast--must be separate from wet ingredients.

**SECOND:** Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)

**FIRST:** Liquid ingredients at room temperature.

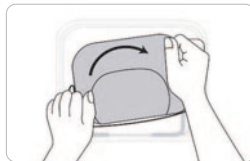
**NOTE:** Before adding the yeast, make a small indentation in the flour with your finger in order to make sure the yeast does not come into contact with the wet ingredients before it should.

**TIP:** Before you begin, pre-measure all ingredients, including add-ins (nuts, raisins, etc).



- 5 Place the baking pan back into the baking cavity, ensuring the pan is firmly locked in place. Once inserted, close the lid.

**NOTE:** Bread pan must be locked into place for proper mixing and kneading.



## HOW TO USE

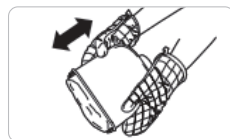
- 7 Plug the power cord into an available outlet. The bread maker will beep and the LCD display will default to menu option 1.
- 8 Press the MENU button until the number of your desired function is displayed.
- 9 Press the WEIGHT button until your desired loaf size is displayed. Note the weight can only be customized with menu options 1-7.
- 10 Press the COLOR button until the desired crust color is displayed. Note the crust can only be customized with menu options 1-7.
- 11 If setting the DELAY TIMER is desired, press the TIME-/TIME+ buttons to adjust the amount of delay time shown on the the LCD display.

**NOTE:** We do not recommend using the delay timer when adding dairy, eggs, or other perishable ingredients.

- 12 Press the START/STOP button to initiate the selected function. The bread maker will beep as the kneading paddle begins to mix your ingredients. Note the baking process will not begin until the input delay time has elapsed if you used the delay timer.
- 13 Once the baking process is complete, the bread maker will beep 10 times then automatically switch to keep warm mode for 1 hour or until manually shut off. To manually end keep warm mode, press and hold the START/STOP button for 3 seconds.

*TIP : If you desire to pause the process at any time once the function has been initiated, simply press and hold the START/STOP button. To resume, press the START/STOP button once more.*

- 14 Allow the baking pan to cool slightly before attempting to remove it from the bread maker. Once cooled, use oven mitts or gloves to carefully turn the baking pan counterclockwise to unlock and remove.



- 15 After the pan is removed, carefully place the pan upside down on a flat, heat-resistant surface and tap until the loaf loosens and falls out.
- 16 Allow the loaf to cool for at least 10 minutes before attempting to slice.
- 17 If kneading paddle gets stuck inside the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. Never use your hands to remove the kneading paddle as the bread is hot. When finished using the bread maker, unplug the power cord from the outlet.

**NOTE:** Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. For longer storage time, Place seal plastic bag in a refrigerator for up to 10 days.

## 1. Bread Flour

Bread flour is the most important ingredient in making bread. It is also recommended to include in most yeast-bread recipes. Also called high-gluten flour due to its higher gluten and protein contents, this can help keep the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. Bread flour has a higher gluten content than all-purpose flour, so it can be used for baking larger bread loaves with higher inner fiber content.

## 2. All-Purpose Flour

All-purpose flour contains no baking powder. This flour is suitable for "quick breads", or bread made with the quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

## 3. Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is grounded from an entire wheat kernel. Bread that contains whole-wheat flour typically has higher fiber and nutritional contents. Whole-wheat tends to be heavier than other flours. As a result, loaves are usually smaller in size and are heavier in texture.

Whole-wheat flour contains wheat skin and gluten. Many recipes add whole-wheat flour or bread flour for better baking results.

## 4. Black Wheat Flour

Also called "rye flour", black wheat flour contains a high amount of fiber similar to whole-wheat flour. To increase loaf size, black wheat flour must be combined with a large amount of bread flour.

## 5. Self-Rising Flour

Typically used for baking cakes, self-rising flour contains baking powder. Do not use self-rising flour with yeast.

## 6. Corn Flour & Oatmeal Flour

Corn flour and oatmeal flour are grounded from corn and oatmeal separately. They are used as additive ingredients for making rough bread. They help enhance flavor and texture.

## 7. Sugar

Sometimes described as "food" for yeast, sugar increases the sweetness and color of your bread. It is also a crucial element in the bread rising process. White sugar is typically used. However, some recipes may call for brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar.

## 8. Yeast

Yeast is a living organism that should be kept in the refrigerator to maintain its freshness. It needs carbohydrates found in sugar and flour for nourishment. Yeast used in bread makers are sometimes sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), active-dry yeast, and instant yeast.

After the yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and soften the inner fibers.

1 tbsp dry yeast = 3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast = 15ml yeast

1 tsp dry yeast = 5ml

Before using, check the expiration date and storage time of the yeast. Store the yeast back into refrigerator immediately after each use. If not, the higher temperature may kill the fungus needed for bread rising.

**TIP:** Follow these steps to check if your yeast is fresh and active:

- (1) Pour 1 cup (237ml) of warm water (113-122°F) into a measuring cup.
- (2) Add 1 teaspoon (5ml) of white sugar into the cup and stir. Then, add 1 tablespoon (15ml) of yeast into the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- (4) Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow". If it does not, the yeast is dead or inactive.

# COMMON INGREDIENTS

## 9. Salt

Although bread tends to grow larger when salt isn't added to the recipe, do not add too much salt to your recipe.

## 10. Eggs

Eggs can improve the bread's texture, add more nourishment, and increase its size. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

## 11. Grease, Butter & Vegetable Oil

Grease can soften the bread and extend its storage life. Butter should be melted or chopped into small pieces before adding to liquid.

## 12. Baking Powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. When using baking powder, rising time is not needed. Instead, it helps produce air. The air created forms bubbles, which will help soften the bread's texture.

## 13. Baking Soda

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

## 14. Water & Other Liquids

Water is essential ingredient for making bread. Generally, water should be between 68°F and 77°F, or around room temperature. To enhance bread flavor, some recipes may call for milk or other liquids. Never use dairy with the Delay Timer option.

**TIPS:** ALWAYS USE EXACT MEASUREMENTS.

### Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt. When setting the delay timer function for an extended period of time, do not add perishable ingredients such as eggs or milk. After the initial kneading of the flour is complete, a beep will go off and the fruit ingredients will automatically dispense into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will diminish due to over stirring.

### Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly.

### Dry Ingredients

Measure dry ingredients by gently spooning them into a measuring cup. Once filled, level off any excess ingredients with a knife. Never use the measuring cup to scoop the dry ingredients directly from its container. This could add up to 1 tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack it down.

**TIP:** Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon. Make sure you are leveling off your dry ingredients when measuring.



# TROUBLESHOOTING

▼ If you run into issues while operating your bread maker, check this chart before contacting our customer service center.

No	PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
1	Odor or burning smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess ingredients from the baking chamber with a paper towel.</li> </ul>
2	Ingredients not blending/can hear motor burning	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread pan or kneading paddle may not be installed properly.</li> <li>Too many ingredients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure kneading paddle is set all the way on shaft.</li> <li>Measure ingredients accurately.</li> </ul>
3	"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Internal temperature of bread maker is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Let it cool for 15-30 minutes before beginning a new program.</li> </ul>
4	Window is cloudy or covered with condensation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>May occur during mixing or rising programs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.</li> </ul>
5	Kneading paddle comes out with the bread.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thicker crust with dark crust setting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.</li> </ul>
6	Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread pan or kneading paddle may not be installed properly.</li> <li>Too many ingredients.</li> <li>Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft.</li> <li>Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order.</li> <li>Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.</li> </ul>
7	Bread raised too high or pushed lid up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients not measured properly (too much yeast, flour).</li> <li>Kneading paddle not in bread pan.</li> <li>Forgot to add salt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added.</li> <li>Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2ml).</li> <li>Check installation of kneading paddle.</li> </ul>
8	Bread does not rise; loaf short.	<ul style="list-style-type: none"> <li>inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast.</li> <li>Lifting lid during programs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately</li> <li>Check expiration date of yeast and flour.</li> <li>Liquids should be room temperature.</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

▼ If you run into issues while operating your bread maker, check this chart before contacting our customer service center.

No	PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
9	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dough has risen too fast.</li> <li>Too much yeast or water.</li> <li>Incorrect program chosen for the recipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not open lid during baking.</li> <li>Select a darker crust option.</li> </ul>
10	Crust color is too light	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opening the lid during baking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not open lid during baking.</li> <li>Select a darker crust option.</li> </ul>
11	Crust color is too dark	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much sugar in the recipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Decrease sugar amount slightly.</li> <li>Select a lighter crust option</li> </ul>
12	Bread loaf is lopsided.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much yeast or water.</li> <li>Kneading paddle pushed dough to one side before rising and baking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately.</li> <li>Decrease yeast or water slightly.</li> <li>Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.</li> </ul>
13	Loaves made are different shapes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varies by the type of bread.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Whole-grain and multi-grain bread tend to be denser and shorter than basic white bread</li> </ul>
14	Bottom is hollow or holey inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dough too wet, has too much yeast, or has no salt.</li> <li>Water too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure all ingredients accurately.</li> <li>Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement.</li> <li>Use room temperature water.</li> </ul>
15	Under baked or sticky, dough bread.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much liquid; incorrect program chosen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Decrease liquid and measure ingredients carefully.</li> <li>*Check program chosen for recipe.</li> </ul>
16	Bread mashes down when slicing.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread is too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow bread to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.</li> </ul>
17	Bread has a heavy, thick texture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much flour, old flour.</li> <li>Not enough water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Try increasing water or decreasing flour.</li> <li>Whole-grain breads will have a heavier texture.</li> </ul>
18	Base of bread pan has darkened or is spotted.	<ul style="list-style-type: none"> <li>After washing in dishwasher.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal and will not affect the bread pan.</li> </ul>

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

*You can help protect the environment!*

Please remember to respect the local regulations: please dispose any non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



# RECIPES

No	Menus	Ingredient	2lbs	1.5lbs	1lb	Comments
1	Basic Bread	1 Water	10.1oz/300ml	8.1oz/240ml	6.1oz/180ml	Put on the corner
		2 Salt	1 1/2 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.	Put on the corner
		3 Sugar	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	Put on the corner
		4 Oil	4 tbsp.	3 tbsp.	2 tbsp.	
		5 Flour (high gluten)	3 1/2cups, 1.1lb, 500g	2 3/4cups, 0.9lb, 400g	2 1/4cups, 0.7lb, 300g	
		6 Instant yeast	4/5 tsp.	4/5 tsp.	1/2 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid
2	French Bread	1 Water	10.1oz/300ml	7.8oz/230ml	5.4oz/160ml	
		2 Salt	2 tsp.	1 1/2 tsp.	1 tsp.	Put on the corner
		3 Sugar	3 tbsp.	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	Put on the corner
		4 Oil	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	1 1/4 tbsp.	
		5 Flour (high gluten)	3 1/2cups, 1.1lb, 500g	2 3/4cups, 0.9lb, 400g	2 1/4cups, 0.7lb, 300g	
		6 Instant yeast	4/5 tsp.	4/5 tsp.	1/2 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid
3	Whole-Wheat Bread	1 Water	10.1oz/300ml	8.1oz/240ml	6.1oz/180ml	
		2 Salt	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.	Put on the corner
		3 Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.	Put on the corner
		4 Oil	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	
		5 Flour (high gluten)	1 3/4cups, 0.5lb, 200g	1 1/2cups, 0.35 lb 160g	1 1/4cups, 0.3lb, 120g	
		6 Whole-wheat flour	1 3/4cups, 0.7lb, 300g	1 1/2cups, 0.6lb, 240g	1 1/2cups, 0.6lb, 120g	
		7 Instant yeast	2 tsp.	2 tsp.	2 1/2 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid
4	Quick Bread	1 Water	10.8oz/320ml	8.1oz/240ml	6.1oz/180ml	Water temperature 104-122°F
		2 Salt	1 1/2 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.	Put on the corner
		3 Sugar	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	Put on the corner
		4 Oil	4 tbsp.	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	
		5 Flour (high gluten)	3 1/2cups, 1.1lb, 500g	2 3/4cups, 0.9lb, 400g	2 1/4cups, 0.7lb, 300g	
		6 Instant yeast	2 1/2 tsp.	2 tsp.	2 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid
5	Sweet Bread	1 Water	10.8oz/320ml	8.1oz/240ml	5.4oz/160ml	
		2 Salt	1 tsp.	1 tsp.	0.75 tsp.	Put on the corner
		3 Sugar	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	Put on the corner
		4 Oil	5 tbsp.	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	
		5 Flour (high gluten)	3 1/2cups, 1.1lb, 500g	2 3/4cups, 0.9lb, 400g	2 1/4cups, 0.7lb, 300g	
		6 Milk powder	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	1 tbsp.	
		7 Instant yeast	4/5 tsp.	4/5 tsp.	1/2 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid
6	Sandwich Bread	1 Water	10.1oz/300ml	8.1oz/240ml	5.4oz/160ml	
		2 Butter	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 1/2 tbsp.	Put on the corner
		3 Sugar	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	Put on the corner
		4 Salt	1 tsp.	1 tsp.	3/4 tsp.	
		5 Flour (high gluten)	3 1/2cups, 1.1lb, 500g	2 3/4cups, 0.9lb, 400g	2 1/4cups, 0.7lb, 300g	
		6 Milk powder	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	1 tbsp.	
		7 Instant yeast	4/5 tsp.	4/5 tsp.	1/2 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid

# RECIPES

No	Menus	Ingredient	2lbs	1.5lbs	1lb	Comments	
7	Gluten Free Bread	1	Water	8.1oz/240ml	6.1oz/180ml	4oz/120ml	
		2	Salt	1 1/2 tsp.	1 tsp.	7/10 tsp.	Put on the corner
		3	Sugar	3 1/2 tbsp.	3 tbsp.	2 tbsp.	Put on the corner
		4	Oil	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	
		5	Flour (high gluten)	2cups, 0.7lb, 280g	1 1/2cups, 0.5lb, 200g	1cup, 0.3lb, 130g	
		6	Corn flour	2cups, 0.7lb, 280g	1 1/2cups, 0.5lb, 200g	1cup, 0.3lb, 130g	Can be replaced with oat flour
		7	Instant yeast	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.	Put on the dry flour, do not let it touch any liquid
8	Mix		Milk	2.7oz/80ml			
			Sugar	0.07lb/30g			
			Unsalted cream	4.4oz/130ml			
			Strawberry	0.13lb/60g			
9	Yogurt		Time	8:00			
		1	Milk	33.8oz/1000ml			
		2	Lactic acid bacteria (yogurt culture)	3.4oz/100ml			
10	Dessert		Time	1:40			
		1	Egg	2			
		2	Milk	1cup			
		3	Cooked rice	1.5 cups			
		4	Sugar	0.5 cup			
		5	Raisin	0.5 cup			
11	Dough		Time	1:30			
		1	Water	11.2oz/330ml			
		2	Salt	1 tsp.		Put on the corner	
		3	Oil	3 tbsp.			
		4	Flour (high gluten)	4cups/560g			
		5	Instant yeast	1/2 tsp.		Put on the dry flour, do not let it touch any liquid.	
12	Jam		Time	1:20			
		1	Pulp	3 cups		Stir until it's mushy. Add water if desired.	
		2	Starch	0.5cup			
		3	Sugar	1cup		Up to flavor	
13	Cake		Bread weight	1lb/500g			
			Time	2:20			
		1	Water	1oz/30ml			
		2	Egg	3			
		3	Sugar	0.5cup		Put on the corner	
		4	Oil	2 tbsp.			
		5	Self-rising flour	2cups/0.62lb/280g			
6	Instant yeast	1 tsp.		Put on the dry flour, do not let it touch any liquid			
14	Bake	00:30;adjust baking temperature by pressing crust button:212°F(light); 302°F(medium); 392°F(dark), default 302°F					
15	Home Made		Time	3:00			
		1	Press this button to enter the home-made menu. In this menu, users can set the time for each of these processes: knead, ferment, and bake.				

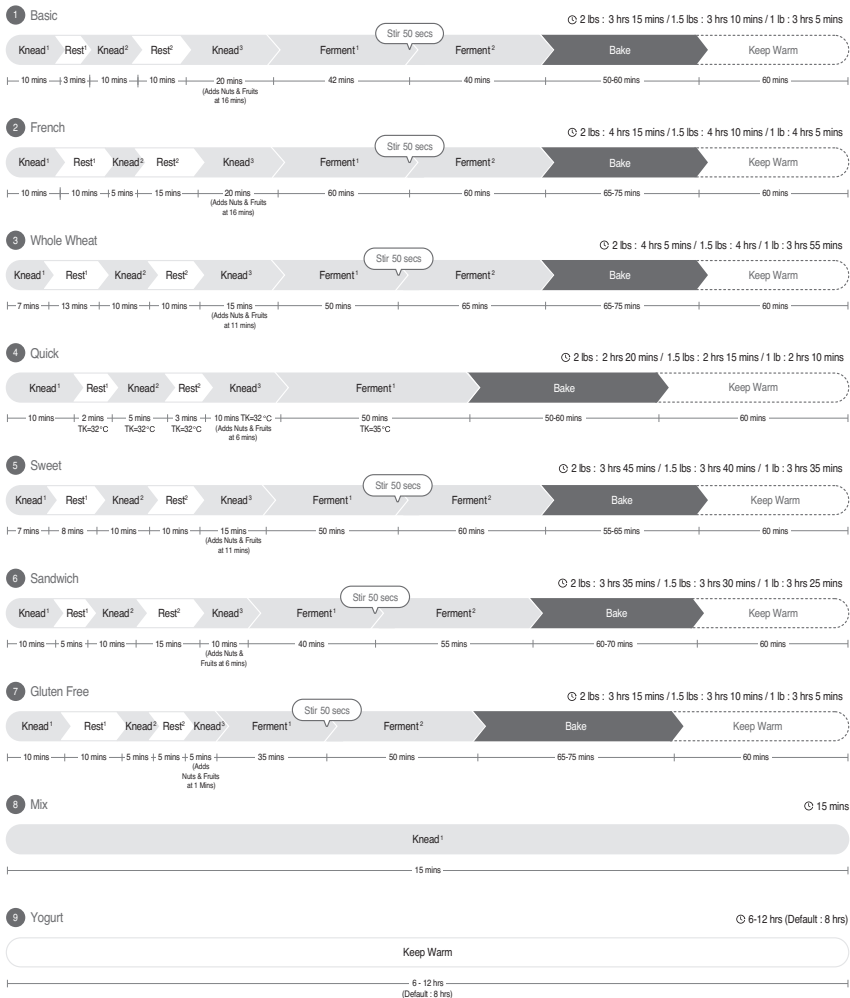
## HOME MADE PROGRAM

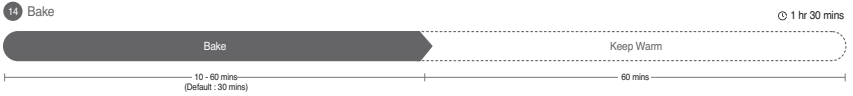
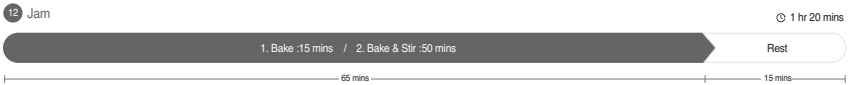
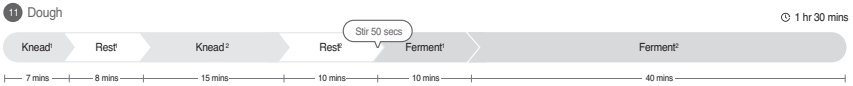
Program Setting	Default Time (Minutes)	Adjustable Time (Minutes)
Stir 1	15	1-30
Rest 1	3	0-30
Stir 2	20	0-30
Rest 2	10	0-30
Stir 3	0	0-25
Ferment 1	42	0-60
Ferment 2	40	0-60
Ferment 3	0	0-60
Bake	50	0-80
	3 Crust Colors	Medium
Keep Warm	60	0-60

# RECIPES

CBM-AAB101S

## CUCKOO BREADMAKER PROGRAM SETTING CYCLE PROCESS





**CUCKOO**



---

Machine à pain  
multifonctionnelle

---

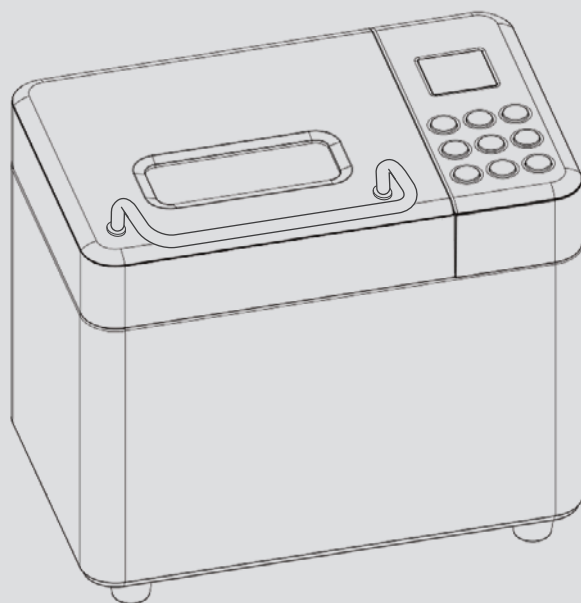
# CUCKOO

MANUEL  
DE L'UTILISATEUR

---

CBM-AAB101S

---



**CUCKOO**ELECTRONICS CO.,LTD.

# TABLE DES MATIÈRES

## TABLE DES MATIÈRES

---

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	27
SPÉCIFICATIONS .....	28
DESCRIPTIONS DES PIÈCES ET PANNEAU DE COMMANDE .....	29
GUIDE RAPIDE DES FONCTIONS .....	30-32
GUIDE RAPIDE .....	33-34
COMMENT PROCÉDER AU NETTOYAGE .....	35
INTRODUCTION AUX FONCTIONS .....	36
COMMENT UTILISER L'APPAREIL .....	37-38
INGRÉDIENTS LES PLUS COMMUNS .....	39-40
DÉPANNAGE .....	41-42
RECETTES .....	43-47

## GARANTIES IMPORTANTES

### **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:

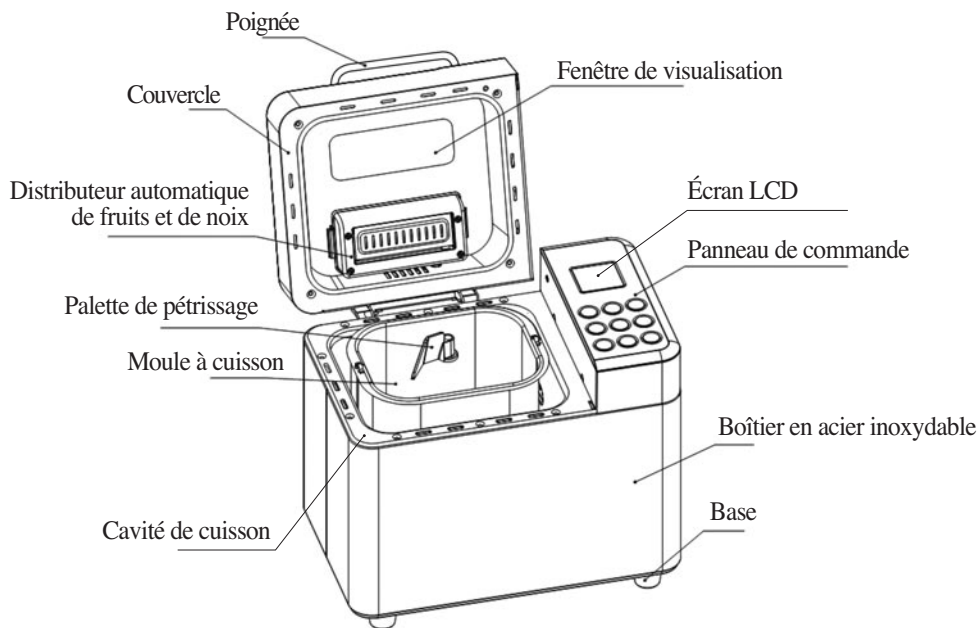
- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez du pain chaud et le moule à pain.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas 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.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil électrique en fonctionnement.
- 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.
- 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 plat à pain sur la grille à pain, une grille ou toute autre surface résistante à la chaleur. Ne posez pas le plat 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils ne sont pas conçus pour être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

## SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle	CBM-AAB101S
Alimentation	120V / 60Hz
Consommation électrique	600W
Capacité de cuisson (moule à pain)	2,2 lb (1000 g)
Longueur du cordon d'alimentation	3,3 pi (1 m)
Dimension	13,8 (largeur) x 8,9 (longueur) x 11,4 (hauteur) (pouces) 350 (largeur) x 225 (longueur) x 290 (hauteur) (mm)
Poids	12,4lb (5,6kg)

# DESCRIPTION DES PIÈCES ET PANNEAU DE COMMANDE

## PIÈCES



## ACCESSOIRES



Verre mesureur



Cuillère à mesurer



Crochet  
(pour retirer la palette  
de pétrissage)



Palette de pétrissage

# GUIDE RAPIDE DES FONCTIONS

## Options de menu

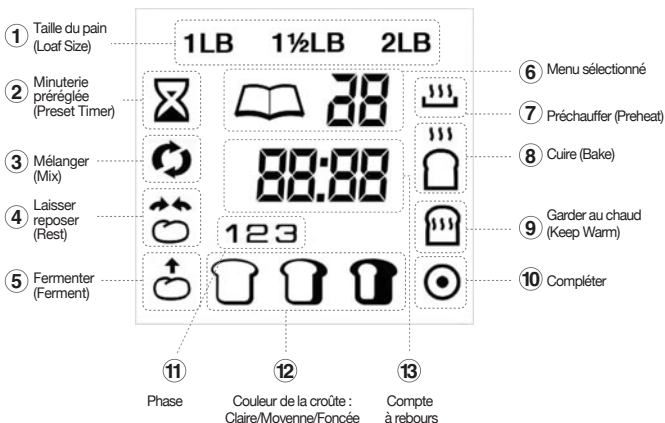
- 1 **Principal (Basic)** : Pour les pains blancs et mixtes composés principalement de farine à pain.
- 2 **Français (French)** : Durée de pétrissage, de levée et de cuisson plus longs. Produit un pain moelleux avec une croûte croustillante.
- 3 **Blé entier (Whole Wheat)** : Pour les recettes utilisant de la farine de blé entier mélangée à de la farine régulière.
- 4 **Rapide (Quick)** : Pour un pain plus dense en utilisant un mélange de farine tout-usage, de bicarbonate de soude et de poudre à pâte. Les phases de pétrissage, de levée et de cuisson étant raccourcies, votre pain sera prêt en 2 1/2 heures.
- 5 **Sucre (Sweet)** : Idéal pour les pains riches en sucre, en matières grasses et en protéines avec une croûte mince.  
Pour de meilleurs résultats, utilisez l'option couleur de croûte « claire ».
- 6 **Sandwich** : Pour les types de pains habituellement utilisés lors de la préparation de sandwichs de texture plus friable que les pains traditionnels.
- 7 **Sans gluten (Gluten free)** : Conçu spécifiquement pour les pains utilisant diverses farines sans gluten de blé.
- 8 **Mélange (Mix)** : Cette fonction permet de mélanger manuellement votre pâte ou votre mélange et peut également être utilisé pour la crème glacée maison.
- 9 **Yogourt (Yogurt)** : Chauffage simple à basse température pour le yogourt maison ou d'autres confectons à base de produits laitiers.
- 10 **Dessert** : Pour des pains sucrés et humides, composés de matières grasses et de protéines.
- 11 **Pâtes (Dough)** : Cette fonction permet le mélange et pétrissage de tout type de pâte sans levée. Idéal pour préparer la pâte pour les petits pains, les pizzas ou les pains spéciaux qui doivent être façonnés à la main avant de lever et/ou de cuire.
- 12 **Confiture (Jam)** : Avec la palette fournie, vous pouvez mélanger de la purée de fruits, parfaite pour préparer des confitures de fruits/légumes frais.
- 13 **Gâteau (Cake)** : Pour les recettes qui utilisent du bicarbonate de soude ou de la poudre au lieu de la levure. Idéal pour les mélanges à gâteau traditionnels, le pain de maïs et d'autres pains légers et moelleux.
- 14 **Cuisson (Bake)** : Cette fonction permet de préchauffer manuellement la machine à pain pour ensuite cuire vos 15 pains personnalisés. Pain fait maison ou votre pâte préparée à l'avance.
- 15 **Fait maison (Home Made)** : Une option entièrement personnalisée où vous pourrez contrôler la durée de chaque phase de cuisson, le moment où la phase de cuisson/mélange doit commencer, la taille du pain, la couleur de la croûte et la minuterie pré-réglée en option.

# GUIDE RAPIDE DES FONCTIONS

## Boutons du panneau

- **Menu** : Appuyer sur ce bouton pour parcourir et choisir parmi les 15 options de menu ci-dessus. Le numéro de la fonction de menu actuel sélectionnée s'affiche sur l'écran LCD.
- **Poids (Weight)** : Appuyer sur ce bouton pour faire défiler et choisir la taille du pain (1 lb, 1 1/2 lb, ou 2 lb). Noter que le poids ne peut être personnalisé qu'avec les options de menu 1-7.
- **Couleur (Color)** : Appuyer sur ce bouton pour faire défiler les options et choisir la couleur de croûte (claire, moyenne ou foncée). Noter que la couleur de la croûte ne peut être personnalisée qu'avec les options de menu 1-7.
- **Durée+/Durée- (Time+/Time-)** : Utiliser ces boutons pour régler la durée du délai que vous souhaitez ajouter à une fonction ou pour régler l'heure pendant l'utilisation de la fonction de menu 15. Fonction fait maison.
- **Cuisson (Bake)** : Cette fonction permet de préchauffer manuellement la machine à pain pour ensuite cuire votre pain personnalisé selon la fonction de menu 15. Fonction fait maison.
- **Mélange (Mix)** : Cette fonction permet de mélanger manuellement votre pâte ou votre mélange et peut également être utilisé pour la crème glacée maison.
- **Démarrage/Pause/Arrêt (Start/Pause/Stop)** : Appuyer une fois pour lancer/reprendre la fonction sélectionnée, appuyer et maintenir pour mettre en pause la fonction en cours, ou appuyer deux fois pour arrêter la fonction ou la phase en cours.
- **Fait maison (Home Made)** : Une option entièrement personnalisée où vous pourrez contrôler la durée de chaque phase de cuisson, le moment où la phase de cuisson/mélange doit commencer, la taille du pain, la couleur de la croûte et la minuterie pré réglée en option.


## Affichage des icônes



## GUIDE RAPIDE DES FONCTIONS

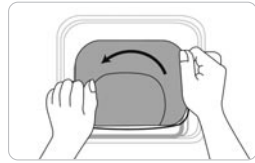
- ① **1LB 1½LB 2LB** Indique la taille du pain sélectionnée (1 lb, 1,5 lb, ou 2 lb)
- ②  Indique que la minuterie pré-réglée a été réglée pour commencer le processus de cuisson après que le délai d'entrée s'est écoulé.
- ③  Indique que la machine à pain est actuellement en phase de mélange du processus de cuisson.
- ④  Indique que la machine à pain laisse reposer la pâte avant de reprendre le processus de cuisson.
- ⑤  Indique que la machine à pain est actuellement en phase de fermentation du processus de cuisson.
- ⑥  Affiche l'option de menu actuellement sélectionnée (1-15).
- ⑦  Indique que la machine à pain est en cours de préchauffage.
- ⑧  Indique que la machine à pain est actuellement en phase de cuisson.
- ⑨  Indique que la machine à pain est en train de garder votre pain cuit au chaud.
- ⑩  Indique que la cuisson de votre pain est terminée et qu'il est prêt à être retiré/servi.
- ⑪ **1 2 3** Indique la phase dans laquelle se trouvent les étapes Remuer, Laisser reposer ou Fermenter.
- ⑫  Indique la couleur de la croûte sélectionnée (claire, moyenne ou foncée).
- ⑬  Compte à rebours du temps restant pour une fonction, une phase ou une étape donnée du processus de cuisson.



	<b>CAUTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not touch or obstruct the steam vent, lid, body, or viewing window while the bread maker is in operation.</li> </ul>
	<b>MISES EN GARDE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant la cuisson, veuillez ne rien toucher ni placer sur l'orifice d'aération, le couvercle, la structure ou la fenêtre d'observation, car ils deviendront chauds.</li> </ul>

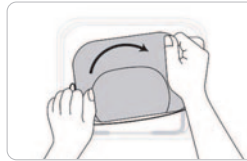
## COMMENT UTILISER LE MOULE À CUISSON

- 1 Pour utiliser la poignée du moule à cuisson, tourner le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirer la poignée.

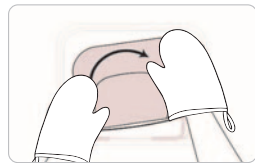


- 2 Replacer le moule à cuisson dans la cavité de cuisson, en vous assurant que le moule est fermement maintenu en place.

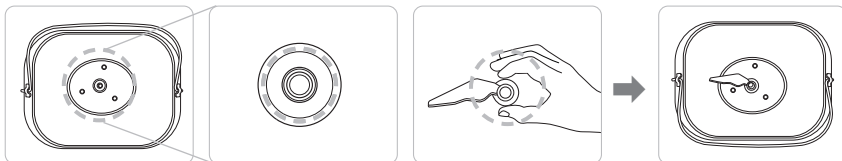
**REMARQUE :** Si le moule à pain n'est pas maintenu en place, le contenu du moule ne sera pas correctement mélangé et pétri.



**MISE EN GARDE :** Utiliser des mitaines ou des gants de cuisine pour manipuler le moule à cuisson lorsqu'il est chaud.



- 3 Insérer la palette de pétrissage dans l'arbre d'entraînement situé au centre à l'intérieur du moule à pain.

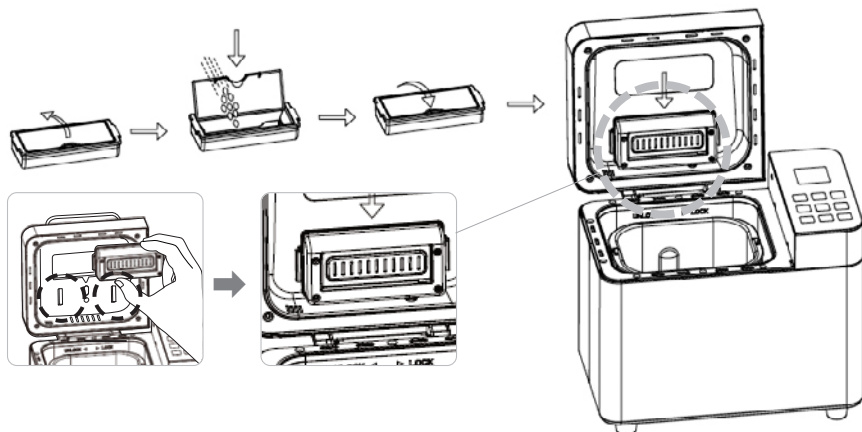


# GUIDE RAPIDE

## Utilisation du distributeur automatique de fruits et de noix

Le distributeur automatique ajoutera des fruits coupés, des noix et d'autres ajouts automatiquement à des étapes optimales du processus de cuisson.

Pour l'utiliser, il suffit d'ajouter les ingrédients au distributeur, puis de l'installer à l'intérieur du couvercle. Après l'installation, fermer le couvercle et activer la fonction souhaitée. Après environ 30 minutes de cuisson (la durée peut varier selon la fonction), vos ingrédients commenceront à être distribués progressivement.



**REMARQUE :** Si vous ajoutez des fruits secs coupés dans le distributeur, nous vous recommandons d'enrober les fruits d'une légère couche de farine pour éviter que les fruits ne collent à la cavité du distributeur.

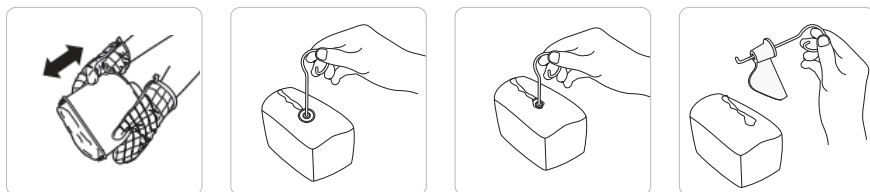
**REMARQUE :** Pour s'assurer que le distributeur de fruits et de noix est correctement inséré, faites-le glisser dans la fente du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Si vous n'entendez pas de « clic », le distributeur ne sera pas fonctionnel.

## RETRAIT DU PAIN

À l'aide de mitaines de cuisine, retirer le moule de la cavité de cuisson en soulevant la poignée du moule et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller.

Une fois le moule retiré, placer soigneusement le moule à l'envers sur une surface plane et résistante à la chaleur et taper jusqu'à ce que le pain se détache et tombe. Attendre que le pain refroidisse pendant au moins 10 minutes avant de tenter de le trancher.

**CONSEIL :** Si la palette de pétrissage est restée coincée dans le pain cuit, retirez-la à l'aide du dispositif d'extraction de palette fourni.



**CONSEIL :** Si vous souhaitez interrompre le processus à tout moment une fois la fonction lancée, il suffit d'appuyer sur le bouton démarrage/arrêt (START/STOP) et de le maintenir enfoncé. Pour reprendre le processus, appuyez une nouvelle fois sur le bouton démarrage/arrêt (START/STOP).

# COMMENT PROCÉDER AU NETTOYAGE

## COMMENT PROCÉDER AU NETTOYAGE

1. Débrancher le cordon de la prise électrique et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Une fois le pain retiré du moule à pain et le moule refroidi, remplissez-le à moitié avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent à vaisselle. Laissez tremper le moule à pain pendant 5 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les lames de pétrissage puissent être soulevées des arbres. Vous devrez peut-être tordre légèrement les lames de pétrissage pour les détacher. Si les lames de pétrissage sont difficiles à retirer après le trempage, fixer la barre transversale sur la face inférieure du moule à pain tout en tournant les lames de pétrissage pour les détacher.
3. Laver l'intérieur du moule à pain et les lames de pétrissage avec un chiffon doux, puis rincer et sécher. Utiliser un détergent doux. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage chimiques, de nettoyeurs pour four, de tampons à récurer abrasifs ou de nettoyeurs sur le moule à pain ou les lames de pétrissage, car cela peut endommager le revêtement ou la finition. Remplacer les lames de pétrissage sur l'arbre.
4. Ne jamais immerger le moule à pain dans l'eau ou le laver dans un lave-vaisselle automatique, car cela peut endommager le roulement qui fait tourner la lame de pétrissage. Essuyer, si nécessaire, l'intérieur de la chambre du four et les surfaces extérieures de la machine à pain avec un chiffon humide. Ne jamais tremper l'appareil ou remplir le compartiment de cuisson d'eau. Le couvercle ne peut pas être retiré pour le nettoyage.

## ENVIRONNEMENT D'UTILISATION

Bien que la machine à pain fonctionne correctement sur une large plage de températures, la taille des miches peut varier en fonction de la température ambiante. Nous suggérons que la température ambiante soit comprise entre 59°F et 93°F.

# INTRODUCTION AUX FONCTIONS

En cas de panne de courant temporaire, la machine à pain reprend sa fonction initiale si le courant est rétabli dans les 10 minutes. Si la panne de courant dure plus de 10 minutes, l'appareil ne reprendra pas sa fonction et l'écran LCD repassera en mode veille.

Si la pâte a déjà commencé à lever pendant une panne de courant, jeter les ingrédients et recommencer le processus.

Si la pâte n'a pas commencé à lever, appuyer sur la touche démarrage/arrêt (START/STOP) pour recommencer la fonction sélectionnée.

## INDICATEUR D'AVERTISSEMENT

Cet avertissement indique que le moule à pain a surchauffé. Appuyer sur la touche démarrage/arrêt (START/STOP) pour annuler la fonction, puis débrancher le cordon d'alimentation. Ouvrir le couvercle et laisser la machine à pain refroidir complètement pendant au moins 20 minutes avant de reprendre toute fonction.



Cet avertissement indique que le capteur de température a été déconnecté. Appuyer sur la touche démarrage/arrêt (START/STOP) pour annuler la fonction, puis débrancher le cordon d'alimentation. Envoyer un courriel à notre centre de service à la clientèle pour expédier votre appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage mécanique/électrique.



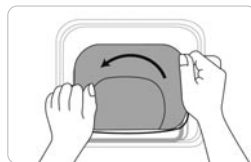
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre machine à pain, nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes.

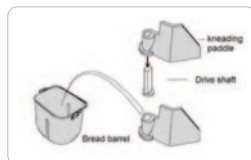
1. Nettoyer le moule à pain, la palette de pétrissage et tous les autres accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis les sécher soigneusement.
2. Lancer la fonction de cuisson sans aucun ingrédient à l'intérieur du moule à cuisson pendant 10 minutes.
3. De la fumée et/ou des odeurs peuvent se dégager de l'appareil pendant la cuisson, ce qui est normal.
4. Au bout de 10 minutes, arrêtez manuellement la fonction et laissez la machine à pain refroidir.
5. Laver le moule une fois de plus à l'eau chaude savonneuse, puis le sécher soigneusement avant de le replacer dans la cavité de cuisson pour la prochaine utilisation.

# COMMENT UTILISER L'APPAREIL

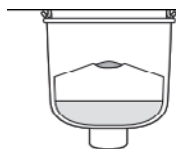
- 1 Retirer le moule de la cavité de cuisson en utilisant la poignée.



- 2 Enfoncer la palette de pétrissage dans l'arbre d'entraînement situé à l'intérieur du moule à pain.



- 3 Ajouter les ingrédients demandés dans le moule à pain dans l'ordre suivant : liquides, sucre, sel, farine, puis levure.



**ENFIN** : La levure doit être séparée des ingrédients humides.

**ENSUITE** : Ingrédients secs (sucre, sel, matières grasses, farine)

**TOUT D'ABORD** : Ingrédients liquides à température ambiante.

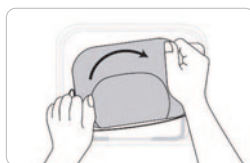
**REMARQUE** : Avant d'ajouter la levure, faites une petite entaille dans la farine avec votre doigt afin de vous assurer que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients humides avant le moment voulu.



**CONSEIL** : Avant de commencer, mesurer à l'avance tous les ingrédients, y compris les ajouts (noix, raisins secs, etc.).

- 5 Replacer le moule dans la cavité de cuisson, en s'assurant que le moule est fermement maintenu en place. Une fois le moule inséré, refermer le couvercle.

**REMARQUE** : Le moule à pain doit être maintenu en place pour un mélange et un pétrissage adéquats.



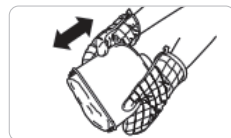
## COMMENT UTILISER L'APPAREIL

- 7 Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible. La machine à pain émet un bip et l'écran LCD affiche par défaut l'option de menu 1.
- 8 Appuyer sur le bouton MENU jusqu'à ce que le numéro de la fonction souhaitée s'affiche.
- 9 Appuyer sur la touche poids (WEIGHT) jusqu'à ce que la taille de pain souhaitée s'affiche. Noter que le poids ne peut être personnalisé qu'avec les options de menu 1-7.
- 10 Appuyer sur la touche poids (COLOR) jusqu'à ce que la couleur de pain souhaitée s'affiche. Noter que la croûte ne peut être personnalisée qu'avec les options de menu 1-7.
- 11 Si vous souhaitez régler la minuterie à délai, appuyez sur les boutons TEMPS-/TEMPS+ (TIME-/TIME+) pour ajuster le temps de délai affiché sur l'écran LCD.

**REMARQUE :** Il est déconseillé d'utiliser la minuterie pour ajouter des produits laitiers, des œufs ou d'autres ingrédients périssables.

- 12 Appuyer sur la touche démarrage/arrêt (START/STOP) pour lancer la fonction sélectionnée. La machine à pain émet un signal sonore lorsque la lame de pétrissage commence à mélanger vos ingrédients. Noter que le processus de cuisson ne commence pas avant que le délai saisi ne soit écoulé si vous avez utilisé la minuterie.
- 13 Une fois le processus de cuisson terminé, la machine à pain émet 10 bips puis passe automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle s'éteigne manuellement. Pour mettre fin manuellement au mode maintien au chaud, appuyer sur la touche démarrage/arrêt (START/STOP) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.  
*CONSEIL :* Si vous souhaitez interrompre le processus à tout moment une fois la fonction lancée, il suffit d'appuyer sur le bouton démarrage/arrêt (START/STOP) et de le maintenir enfoncé. Pour reprendre le processus, appuyez une nouvelle fois sur le bouton démarrage/arrêt (START/STOP).

- 14 Laisser le moule à pain refroidir légèrement avant d'essayer de le retirer de la machine à pain. Une fois refroidi, utiliser des gants ou des mitaines de cuisine pour tourner délicatement le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le débloquer et le retirer.



- 15 Une fois le moule retiré, placer soigneusement le moule à l'envers sur une surface plane et résistante à la chaleur et taper jusqu'à ce que le pain se détache et tombe.
- 16 Attendre que le pain refroidisse pendant au moins 10 minutes avant de tenter de le trancher.
- 17 Si la palette de pétrissage reste coincée dans le pain, retirez-la délicatement à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile. Ne jamais utiliser vos mains pour retirer la palette de pétrissage car le pain est chaud. Lorsque vous avez fini d'utiliser la machine à pain, débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

**REMARQUE :** Conserver le pain restant dans un sac en plastique fermé jusqu'à trois jours à température ambiante. Pour une conservation plus longue, placer le sac en plastique scellé dans un réfrigérateur jusqu'à 10 jours.

For longer storage time, Place seal plastic bag in a refrigerator for up to 10 days.

## 1. Farine à pain

La farine à pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain. Il est également recommandé de l'inclure dans la plupart des recettes de pain à levure. Également appelée farine à haute teneur en gluten en raison de sa teneur plus élevée en gluten et en protéines, elle permet d'éviter que le pain ne s'affaisse après la levée. La farine varie selon les régions. La farine à pain a une teneur en gluten plus élevée que la farine tout usage. Elle peut donc être utilisée pour préparer des pains plus gros et plus riches en fibres.

## 2. Farine tout usage

La farine tout usage ne contient pas de levure chimique. Cette farine convient aux « pains éclairs », ou aux pains faits avec les réglages rapides. La farine à pain convient mieux aux pains à levure.

## 3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir d'un grain de blé entier. Le pain fabriqué avec de la farine de blé entier est généralement plus riche en fibres et en nutriments. La farine de blé entier a tendance à être plus lourde que les autres farines. Par conséquent, les pains sont généralement plus petits et ont une texture plus lourde. La farine de blé entier contient la peau et le gluten du blé. De nombreuses recettes suggèrent de la farine de blé entier ou de la farine à pain pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

## 4. Farine de blé noir

Également appelée « farine de seigle », la farine de blé noir contient une grande quantité de fibres, comme la farine de blé entier. Pour augmenter la taille du pain, la farine de blé noir doit être associée à une grande quantité de farine à pain.

## 5. Farine auto-levante

Généralement utilisée pour la préparation des gâteaux, la farine auto-levante contient de la levure chimique. Ne pas utiliser de farine auto-levante avec de la levure.

## 6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues à partir de maïs et d'avoine séparément. Elles sont utilisées comme ingrédients additifs pour la fabrication de pain brut. Elles permettent de rehausser la saveur et la texture.

## 7. Sucre

Parfois décrit comme la « nourriture » de la levure, le sucre augmente le goût sucré et la couleur de votre pain. C'est également un élément crucial dans le processus de levée du pain.

Le sucre blanc est généralement utilisé. Cependant, certaines recettes peuvent faire appel à du sucre brun, du sucre en poudre ou du sucre de coton.

## 8. Levure

La levure est un organisme vivant qui doit être conservé au réfrigérateur pour maintenir sa fraîcheur. Elle a besoin de glucides présents dans le sucre et la farine pour se nourrir. La levure utilisée dans les machines à pain est parfois vendue sous plusieurs noms différents : levure pour machine à pain (de préférence), levure sèche active et levure instantanée.

Après le processus de fermentation, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone va dilater le pain et ramollir les fibres internes.

1 cuillère à soupe de levure sèche = 3 cuillères à thé de levure sèche

1 cuillère à soupe de levure sèche = 15 ml de levure

1 cuillère à thé de levure sèche = 5 ml

Avant de l'utiliser, vérifier la date d'expiration et la durée de conservation de la levure. Remettre la levure dans le réfrigérateur immédiatement après chaque utilisation. Sinon, la température plus élevée peut tuer le champignon nécessaire à la levée du pain.

**CONSEIL :** Suivre les étapes suivantes pour vérifier si votre levure est fraîche et active :

(1) Versez 1 tasse (237 ml) d'eau chaude (113-122°F) dans un verre mesureur.

(2) Ajouter 1 cuillère à café (5 ml) de sucre blanc dans le verre et remuer.

(3) Ensuite, ajouter 1 cuillère à soupe (15 ml) de levure dans l'eau.

Placer le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne pas remuer l'eau.

(4) La levure fraîche et active commencera à bouillonner ou à « pousser ». Si ce n'est pas le cas, la levure est morte ou inactive.

## 9. Sel

FRANÇAIS Bien que le pain ait tendance à grossir lorsque le sel n'est pas ajouté à la recette, il ne faut pas ajouter trop de sel à votre recette.

## 10. Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le nourrir davantage et augmenter sa taille. L'œuf doit être incorporé au fouet avec les autres ingrédients liquides.

## 11. Matières grasses, beurre et huile végétale

Les matières grasses peuvent ramollir le pain et prolonger sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être ajouté au liquide.

## 12. Poudre à pâte

La poudre à pâte est utilisée pour faire lever le pain et les gâteaux rapidement. Lorsqu'on utilise de la poudre à pâte, le temps de levée n'est pas nécessaire. Au contraire, elle aide à produire de l'air. L'air créé forme des bulles, qui aideront à adoucir la texture du pain.

## 13. Bicarbonate de soude

Il est similaire à la poudre à pâte. Elle peut également être utilisée en combinaison avec la poudre à pâte.

## 14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain.

En général, l'eau doit être comprise entre 68°F et 77°F, soit à peu près à température ambiante. Pour rehausser la saveur du pain, certaines recettes suggèrent d'ajouter du lait ou d'autres liquides. Ne pas utiliser de produits laitiers avec l'option de minuterie.

**CONSEIL :** TOUJOURS UTILISER DES MESURES EXACTES.

### Ordre d'ajout

Ajouter toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.

TOUT D'ABORD : Ingrédients liquides

ENSUITE : Ingrédients secs

ENFIN : Levure

La levure ne doit être placée que sur la farine sèche et ne doit jamais entrer en contact avec le liquide ou le sel. Lorsque vous réglez la fonction de minuterie pour une période prolongée, ne pas ajouter d'ingrédients périssables comme des œufs ou du lait. Une fois le pétrissage initial de la farine terminé, un bip sonore retentit et les ingrédients à base de fruits sont automatiquement distribués dans le mélange. Si les ingrédients à base de fruits sont ajoutés trop tôt, la saveur diminuera en raison d'un mélange excessif.

### Ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou d'autres liquides doivent être mesurés à l'aide de verres mesureurs dotés de repères clairs et d'un bec verseur. Poser le verre sur le comptoir et se baisser pour vérifier le niveau du liquide. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyer soigneusement le verre mesureur.

### Ingrédients secs

Mesurer les ingrédients secs en les versant délicatement dans un verre mesureur. Une fois le verre rempli, égaliser l'excédent d'ingrédients à l'aide d'un couteau. Ne jamais utiliser le verre mesureur pour prélever les ingrédients secs directement de leur contenant. Cela peut ajouter jusqu'à une cuillère à soupe d'ingrédients supplémentaires. Ne pas taper sur le fond du verre mesureur ni tasser le contenu.

**CONSEIL :** Avant de mesurer, remuer la farine pour l'aérer. Pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs, comme le sel ou le sucre, utiliser une cuillère à mesurer. Assurez-vous de niveler vos ingrédients secs lorsque vous les mesurez.



# DÉPANNAGE

▼ Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre machine à pain, veuillez consulter ce tableau avant de communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro	PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
1	Odeur particulière ou odeur de brûlé	<ul style="list-style-type: none"> <li>De la farine ou d'autres ingrédients se sont répandus dans la chambre de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrêter la machine à pain et laisser refroidir complètement. Essuyer l'excédent d'ingrédients de la chambre de cuisson avec une serviette en papier.</li> </ul>
2	Les ingrédients ne se mélangent pas; on entend un son de moteur qui gronde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le moule à pain ou la palette de pétrissage ne sont peut-être pas installés correctement.</li> <li>Il y a trop d'ingrédients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la palette de pétrissage est placée à fond sur l'arbre.</li> <li>Mesurer les ingrédients avec précision.</li> </ul>
3	« HHH » s'affiche lorsque le bouton démarrage/arrêt (START/STOP) est enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température interne de la machine à pain est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser refroidir l'appareil entre les programmes. Débrancher l'appareil, ouvrir le couvercle et retirer le moule à pain. Laisser refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de commencer un nouveau programme.</li> </ul>
4	La fenêtre est trouble ou couverte de condensation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cela peut se produire pendant les programmes de mélange ou de levée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La condensation disparaît généralement pendant les programmes de cuisson. Nettoyer la fenêtre entre deux utilisations.</li> </ul>
5	La palette de pétrissage sort avec le pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La croûte est plus épaisse avec le réglage de croûte foncée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'est pas rare que la palette de pétrissage sorte avec la miché de pain. Une fois la miché refroidie, retirer la palette à l'aide d'une spatule.</li> </ul>
6	La pâte n'est pas bien mélangée; la farine et les autres ingrédients s'accumulent sur les parois du moule; la miché de pain est recouverte de farine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le moule à pain ou la palette de pétrissage ne sont peut-être pas installés correctement.</li> <li>Il y a trop d'ingrédients.</li> <li>La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut être nécessaire de gratter les parois avec une spatule en caoutchouc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le moule à pain est bien fixé dans l'appareil et que la palette de pétrissage est bien en place sur l'arbre.</li> <li>Assurez-vous que les ingrédients sont mesurés avec précision et ajoutés dans le bon ordre.</li> <li>L'excédent de farine peut être retiré du pain une fois qu'il est cuit et refroidi. Ajouter l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.</li> </ul>
7	Le pain a été levé trop haut ou le couvercle a été poussé vers le haut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingrédients mal mesurés (trop de levure, de farine).</li> <li>La palette de pétrissage n'est pas dans le moule à pain.</li> <li>Vous avez oublié d'ajouter du sel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer tous les ingrédients avec précision et s'assurer que le sucre et le sel ont été ajoutés.</li> <li>Essayer de diminuer la levure de 1/4 de cuillère à thé (1,2 ml).</li> <li>Vérifier l'installation de la lame de pétrissage.</li> </ul>
8	Le pain ne lève pas; la miché est plat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure inexacte des ingrédients ou de la levure inactive.</li> <li>Soulever le couvercle pendant les programmes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer tous les ingrédients avec précision.</li> <li>Vérifier les dates d'expiration de la farine et de la levure.</li> <li>Les ingrédients doivent être à température ambiante.</li> </ul>

# DÉPANNAGE

▼ If you run into issues while operating your bread maker, check this chart before contacting our customer service center.

Numéro	PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
9	Le pain a un cratère sur le dessus de la miché une fois cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte a levé trop vite.</li> <li>• Trop grande quantité de levure ou d'eau.</li> <li>• Le programme choisi pour la recette n'est pas le bon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.</li> <li>• Sélectionner une option de cuisson plus foncée.</li> </ul>
10	La couleur de la croûte est trop claire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir le couvercle pendant la cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.</li> <li>• Sélectionner une option de cuisson plus foncée.</li> </ul>
11	La couleur de la croûte est trop foncée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop grande quantité de sucre dans la recette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire légèrement la quantité de sucre.</li> <li>• Sélectionner l'option de cuisson plus claire.</li> </ul>
12	La miché de pain est de travers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop grande quantité de levure ou d'eau.</li> <li>• La palette de pétrissage a poussé la pâte d'un côté avant de la lever et de la cuire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurer tous les ingrédients avec précision.</li> <li>• Réduire légèrement la quantité de levure ou d'eau.</li> <li>• Certains pains peuvent ne pas avoir une forme régulière, en particulier avec de la farine de blé entier.</li> </ul>
13	Les pains fabriqués sont de formes différentes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela varie selon le type de pain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pain de blé entier et le pain multi-grains ont tendance à être plus denses et plus plats que le pain blanc de base.</li> </ul>
14	Le fond est creux ou troué à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte est trop humide, elle contient trop de levure ou ne contient pas de sel.</li> <li>• L'eau est trop chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurer tous les ingrédients avec précision.</li> <li>• Réduire légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifier la quantité de sel.</li> <li>• L'eau doit être à température ambiante.</li> </ul>
15	La pâte est insuffisamment cuite ou collante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de liquide; mauvais programme choisi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire le liquide et mesurer les ingrédients avec précision.</li> <li>• Vérifier le programme pour la recette.</li> </ul>
16	Le pain s'écrase lors du tranchage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pain est trop chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser le pain refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.</li> </ul>
17	Le pain a une texture lourde et épaisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop grande quantité de farine, farine vieillie.</li> <li>• Quantité d'eau insuffisante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essayer d'augmenter la quantité d'eau ou de diminuer la quantité de farine.</li> <li>• Les pains de blé entier ont une texture plus lourde.</li> </ul>
18	La base du moule à pain a noirci ou est tachée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après le lavage au lave-vaisselle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal et n'affecte pas le moule à pain.</li> </ul>

## TRAITEMENT DES DÉCHETS RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

*Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement!*

N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : jeter tout équipement électrique hors d'usage dans un centre de traitement des déchets approprié.



# RECETTES

Número	Menus	Ingrédients	2 lb	1,5 lb	1 lb	Commentaires
1	Pain blanc	1 Eau	10,1 oz/300 ml	8,1 oz/240 ml	6,1 oz/180 ml	mettre de côté
		2 Sel	1 1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre de côté
		3 Sucre	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	mettre de côté
		4 Huile	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
		5 Farine(haute teneur en gluten)	3 1/2 tasses, 1,1 lb, 500 g	2 3/4 tasses, 0,9 lb, 400 g	2 1/4 tasses, 0,7 lb, 300 g	
		6 Levure instantané	4/5 cuillère à thé	4/5 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide
2	Pain français	1 Eau	10,1 oz/300 ml	7,8 oz/230 ml	5,4 oz/160 ml	
		2 Sel	2 cuillère à thé	1 1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	mettre de côté
		3 Sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	mettre de côté
		4 Huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	
		5 Farine(haute teneur en gluten)	3 1/2 tasses, 1,1 lb, 500 g	2 3/4 tasses, 0,9 lb, 400 g	2 1/4 tasses, 0,7 lb, 300 g	
		6 Levure instantané	4/5 cuillère à thé	4/5 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide
3	Pain de blé entier	1 Eau	10,1 oz/300 ml	8,1 oz/240 ml	6,1 oz/180 ml	
		2 Sel	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre de côté
		3 Sucre	6 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	mettre de côté
		4 Huile	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
		5 Farine(haute teneur en gluten)	1 3/4 tasses, 1, 2 lb, 200 g	1 1/2 tasses, 1, 2, 160 g	1 1/4 tasses, 0,3 lb, 120 g	
		6 Farine de blé entier	1 3/4 tasses, 0,7 lb, 300 g	1 1/2 tasses, 0,6 lb, 240 g	1 1/2 tasses, 0,6 lb, 120 g	
		7 Levure instantané	2 cuillère à thé	2 cuillère à thé	2 1/2 cuillère à thé.	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide
4	Pain rapide	1 Eau	10,8 oz/320 ml	8,1 oz/240 ml	6,1 oz/180 ml	Température de l'eau 104-122°F
		2 Sel	1 1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre de côté
		3 Sucre	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	mettre de côté
		4 Huile	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	
		5 Farine(haute teneur en gluten)	3 1/2 tasses, 1,1 lb, 500 g	2 3/4 tasses, 0,9 lb, 400 g	2 1/4 tasses, 0,7 lb, 300 g	
		6 Levure instantané	2 1/2 cuillère à thé	2 cuillère à thé	2 cuillère à thé	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide
5	Pain sucré	1 Eau	10,8 oz/320 ml	8,1 oz/240 ml	5,4 oz/160 ml	
		2 Sel	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé	0,75 cuillère à thé	mettre de côté
		3 Sucre	0,4 tasse	0,3 tasse	0,2 tasse	mettre de côté
		4 Huile	5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	
		5 Farine(haute teneur en gluten)	3 1/2 tasses, 1,1 lb, 500 g	2 3/4 tasses, 0,9 lb, 400 g	2 1/4 tasses, 0,7 lb, 300 g	
		6 Lait en poudre	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillères à soupe	
		7 Levure instantané	4/5 cuillère à thé	4/5 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide
6	Pain à sandwich	1 Eau	10,1 oz/300 ml	8,1 oz/240 ml	5,4 oz/160 ml	
		2 Beurre	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	mettre de côté
		3 Sucre	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	mettre de côté
		4 Sel	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé	3/4 cuillère à thé	
		5 Farine(haute teneur en gluten)	3 1/2 tasses, 1,1 lb, 500 g	2 3/4 tasses, 0,9 lb, 400 g	2 1/4 tasses, 0,7 lb, 300 g	
		6 Lait en poudre	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillères à soupe	
		7 Levure instantané	4/5 cuillère à thé	4/5 cuillère à thé	1/2 cuillère à thé	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide

# RECETTES

Numéro	Menus	Ingrédients	2 lb	1,5 lb	1 lb	Commentaires
7	Pain sans gluten	1 Eau	8,1 oz/240 ml	6,1 oz/180 ml	4 oz/120 ml	
		2 Sel	1 1/2 cuillère à thé	1 cuillère à thé	7/10 cuillère à thé	mettre de côté
		3 Sucre	3 1/2 cuillère à thé	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	mettre de côté
		4 Huile	3 cuillères à soupe	2 1/2 cuillère à thé	2 cuillères à soupe	
		5 Farine (haute teneur en gluten)	2 tasses, 0,7 lb, 280 g	1 1/2 tasses, 0,5 lb, 200 g	1 tasse, 0,3 lb, 130 g	
		6 Farine de maïs	2 tasses, 0,7 lb, 280 g	1 1/2 tasses, 0,5 lb, 200 g	1 tasse, 0,3 lb, 130 g	Peut être remplacé par la farine d'avoine
		7 Levure instantané	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé	mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide
8	Mélanger	1 Lait	2,7 oz/80 ml			
		2 Sucre	0,07 lb/30 g			
		3 Crème non salée	4,4 oz/130 ml			
		4 Fraises	0,13 lb/60 g			
9	Yogurt	durée	8:00			
		1 Lait	33,8 oz/1000 ml			
		2 Ferments d'acide lactique (culture de yogourt)	3,4 oz/100 ml			
		durée	1:40			
10	Dessert	1 Œuf	2			
		2 Lait	1 cup			
		3 Riz cuit	1,5 tasses			
		4 Sucre	0,5 tasse			
		5 Raisins	0,5 tasse			
11	Pâtes	durée	1:30			
		1 Eau	11,2 oz/330 ml			
		2 Sel	1 cuillère à thé			mettre de côté
		3 Huile	3 cuillères à soupe			
		4 Farine (haute teneur en gluten)	4 tasses/560 g			
5 Levure instantané	1/2 cuillère à thé			mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide.		
12	Confiture	durée	1:20			
		1 Pulpe	3 tasses			Remuer jusqu'à ce qu'elle soit en purée. Ajouter de l'eau si nécessaire.
		2 Amidon	0,5 tasse			
3 Sucre	1 tasse			en fonction du goût		
13	Gâteau	Poids du pain	1 lb/500 g			
		durée	2:20			
		1 Eau	1 oz/30 ml			
		2 Œuf	3			
		3 Sucre	0,5 tasse			
		4 Huile	2 cuillères à soupe			
5 Farine auto-levante	2 tasses/0,62 lb/280g					
6 Levure instantané	1 cuillère à thé			mettre la farine sèche, ne pas la laisser toucher le liquide		
14	Cuire	1	00:30; régler la température de cuisson en appuyant sur le bouton : 212°F (clair); 302°F (moyen); 392°F (foncé), par défaut 302°F			
15	Fait maison	durée	3:00			
		1	Appuyer sur ce bouton pour entrer dans le menu « Fait maison ». Dans ce menu, l'utilisateur peut régler la durée de chacun des processus suivants : pétrissage, fermentation et cuisson.			

## PROGRAMME FAIT MAISON

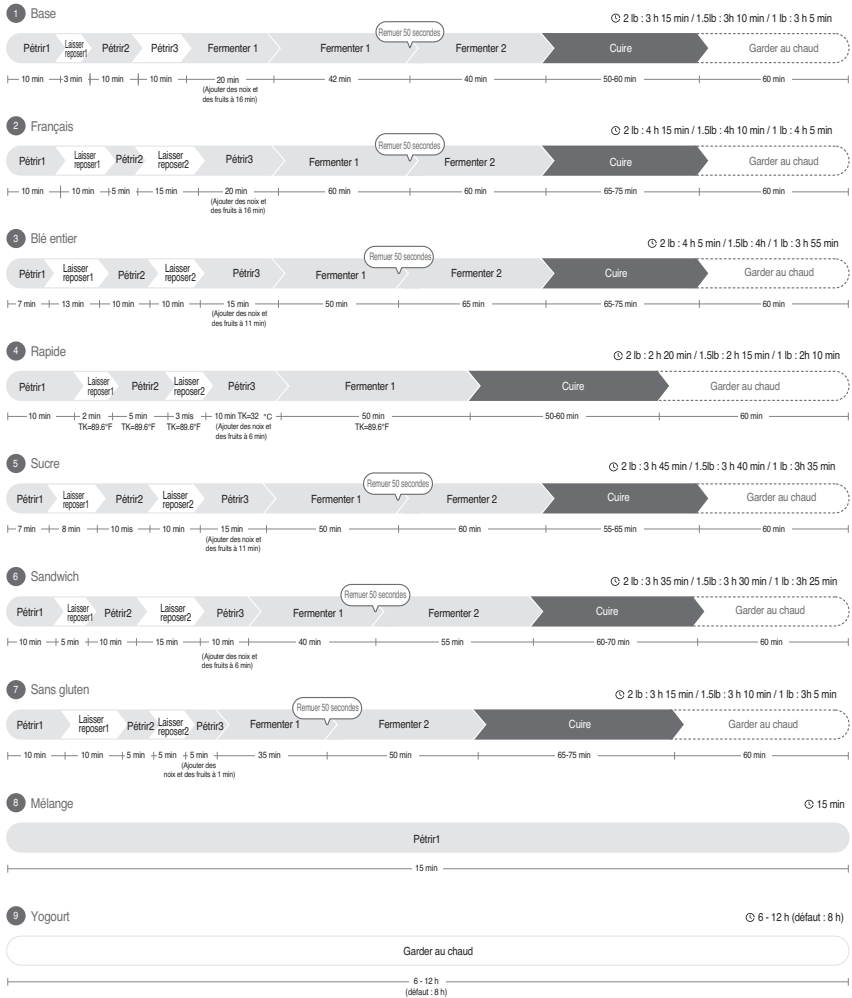
Paramètres de programme	Durée par défaut (minutes)	Durée ajustable (minutes)
Remuer 1	15	1-30
Reposer 1	3	0-30
Remuer 2	20	0-30
Reposer 2	10	0-30
Reposer 3	0	0-25
Fermenter 1	42	0-60
Fermenter 2	40	0-60
Fermenter 3	0	0-60
Cuire	50	0-80
	3 couleurs de croûte	Moyen
Garder au chaud	60	0-60

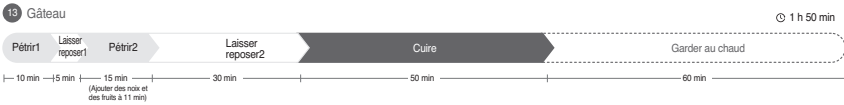
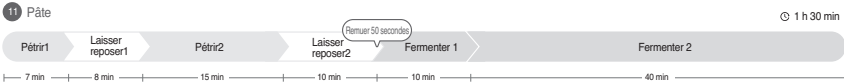
# RECETTES

CBM-AAB101S

## MACHINE À PAIN CUCKOO

### PROCESSUS DE CYCLE D'ÉTABLISSEMENT DU PROGRAMME





**CUCKOO**