

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots de cuisine



Fours Grilloirs



Gaufriers



Batterie de Cuisine



Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité pour vous faciliter la tâche dans la cuisine et pour vous aider à...savourez la bonne vie®.

[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

© 2008 Cuisinart  
Cuisinart® est une marque de commerce déposée de Cuisinart  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, Ontario L4H 0L2  
Imprimé en Chine  
05CC25009

IB-5859-CAN-C

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, **ne le retournez pas au magasin.** Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse : Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique : [consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)  
Modèle: CBK200C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de maintenance du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

\* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne nous parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

---

## TRUCS ET SUGGESTIONS POUR PAINS DE DERNIÈRE MINUTE

---

Quand vous faites des pains de dernière minute, il importe de se rappeler les points suivants :

Il vaut mieux consommer ces pains en moins de deux heures après les avoir faits.

Laissez refroidir le pain avant de le trancher pour permettre à la structure de bien se développer.

Ou encore, laissez-le dans le robot boulangier pour le cycle de maintien au chaud de 60 minutes avant de le servir.

Lorsque vous préparez ces pains, portez tous les ingrédients solides à la température ambiante et les liquides à 40° C (100° F).

Vous devez utiliser la levure à action rapide pour la fabrication des pains de dernière minute – ne la remplacez jamais par de la levure instantanée ou pour les machines à pain.

La texture et la fermentation du pain sont grandement améliorées par l'ajout de gluten de froment élastique à la pâte – on peut toujours l'omettre, mais gardez-en à portée de la main.

Pour obtenir un pain plus classique / traditionnel, n'importe quelle des recettes qui suivent peuvent être faites sur le cycle pour pain blanc « White Bread » - utilisez alors de la levure instantanée ou pour machines à pain, réduisez la quantité à 10 ml (2 c. à thé) et omettez le gluten de froment élastique. Pour faire du pain utilisant le cycle rapide de pain blanc, utilisez 10 ml (2 c. à thé) de levure à action rapide et ajoutez de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de gluten de froment élastique pour relever la fermentation.

## PAIN BLANC DERNIÈRE MINUTE

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

<b>Ingredients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1 ½ lb)</b>
<b>Eau, 100°F (40°C)</b>	<b>375 ml (1 ½ tasse)</b>	<b>275 ml (1 ⅓ tasse)</b>
<b>Huile végétale ou beurre non salé, fondu</b>	<b>15 ml (1 c. à table)</b>	<b>11 ml (2 ¼ c. à thé)</b>
<b>Sel</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1 ½ c. à thé)</b>
<b>Sucre</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1 ½ c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>1 L (4 tasses)</b>	<b>750 ml (3 tasses)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1 ½ c. à thé)</b>
<b>Levure à action rapide</b>	<b>20 ml (4 c. à thé)</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>

Mettez tous les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Last Minute Loaf ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le pain cuit, retirez-le de la machine et laissez-le refroidir pendant 1 heure ou laissez-le dans le robot boulanger sur le cycle de maintien au chaud « Keep Warm » avant de servir.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
 Calories 70 (9 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 1 g •  
 Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 148 mg • Calcium 3 mg • Fibres 0 g

**CONFITURES, SAUCES, CHUTNEYS**

Avec votre robot boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup>, vous pourrez confectonner des confitures, conserves et chutneys délicieux. Cette section renferme quelques-unes de nos recettes préférées, créées dans notre cuisine d'essai – ou vous pouvez tout simplement préparer les vôtres – pour accompagner les merveilleux pains que vous aurez fabriqués à l'aide de votre robot boulangier.

## COMPOTE DE POMMES AUX PETITES BAIES

Donne 750 ml (3 tasses) de compote avec gros morceaux

1 kg (2 lb) de pommes, pelées, évidées, en quartiers tranchés

mince (0,25 cm – 1/8 po)

5 oz (1 tasse) de fraises en quartiers

150 ml (2/3 tasse) de bleuets

125 ml (1/2 tasse) de cidre de pommes ou jus de pommes non

sucré

125 ml (1/2 tasse) de sucre ou édulcorant Splenda<sup>®</sup>

30 ml (2 c. à table) jus de citron frais

Dans un bol moyen, combinez pommes, fraises, bleuets, cidre, sucre ou Splenda<sup>®</sup> et jus de citron. Mélangez bien. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam » « Start ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle. Servez chaud ou transférez la compote dans un récipient refermable. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 1 semaine environ.

Analyse nutritionnelle par portion de 50 ml (1/4 tasse) utilisant du sucre :

Calories 89 (3 % provenant du gras) • Glucides 23 g • Protéines 0 g • Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 1 mg • Calcium 6 mg • Fibres 2 g

## SAUCE AUX CANNEBERGES

Donne 500 ml (2 tasses)

750 ml (3 tasses) de canneberges tranchées ou surgelées, rincées (enlevez et jetez les pédoncules)

250 ml (1 tasse) de sucre

125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberges

7 ml (1 1/2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange

Dans un bol moyen, combinez canneberges, sucre, jus, extrait de vanille et zeste d'orange. Mélangez bien. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle. Transférez la sauce aux canneberges dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines

Analyse nutritionnelle par portion de 30 ml (2 c. à table) :

Calories 28 (1 % provenant du gras) • Glucides 7 g • Protéines 0 g • Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 0 mg • Calcium 1 mg • Fibres 0 g

## PAIN DU SABBAT

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

Ingrédients		Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
Eau	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	105 ml (⅓ tasse + 2 c. à table)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)	
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	1	1	
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	
Sucre	55 ml (3 c. à table + 2 c. à thé)	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)	
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les oeufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

Ingrédients		Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :  
 Calories 128 (29 % provenant du gras) • Glucides 20 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g •  
 Gras saturés 2 g • Cholestérol 27 mg • Sodium 202 mg • Calcium 7 mg • Fibres 1 g

## PAIN DE SEMOLE

Cycle de pâte d'artisan

*Pâte de 908 g (2 lb) environ*

<b>Ingrédients</b>	<b>500 ml (2 tasses)</b>
Eau, 60°-70° F (15°-21° C)	
Huile d'olive	45 ml (3 c. à table)
Sel marin	7 ml (1½ c. à thé)
Sucre	20 ml (4 c. à thé)
Farine à pain	500 ml (2 tasses)
Farine de semoule	500 ml (2 tasses)
Gluten de froment élastique	20 ml (4 c. à thé)
Levure active sèche ou instantanée	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail bien fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laissez fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Préchauffez le four à 220° C (425° F).

Divisez la pâte en deux pâtons égaux. Façonnez chacun en une boule. Avec les mains, roulez la pâte, le pli vers le bas, sur le plan de travail jusqu'à ce que le dessous soit lisse. Placez sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, couvrez d'un film étirable et laissez doubler de volume de 30 à 40 minutes.

Au moment de la cuisson, saupoudrez la pâte de farine taillée une croix d'environ 7,5 cm (3 po) de longueur et de 0,5 cm (¼ po) de profondeur sur le dessus. Faites cuire au four chaud pendant de 25 à 30 minutes. Réduisez la température à 190° C (375° F) et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes de plus, jusqu'à ce que le pain soit brun doré et qu'il rende un son creux lorsqu'on tape dessus. Enlevez de la plaque et placez sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
 Calories 83 (17 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
 Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 147 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g

## FOUACE D'ARTISAN / PIZZA

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<b>Ingredients</b>	<b>Pâte de 680 g (1 ½ lb) environ</b>
Eau, 60°–70°F (15°–21°C)	375 ml (1 ½ tasse)
Sel marin	12 ml (2 ½ c. à thé)
Miel	10 ml (2 c. à thé)
Farine à pain	875 ml (3 ½ tasses)
Farine de semoule	125 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laisser fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Suivez les directives de la recette de Fouace à la section Cycle de pâte à pizza / pâtes.

*Analyse nutritionnelle par portion 28 g (1 oz):  
Calories 58 (4 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 184 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g*



## BAGUETTES FRANÇAISES

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<i>Ingredients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i> <i>(3 baguettes)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i> <i>(2 baguettes)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i> <i>(1 baguette)</i>
Eau, 80°–90° F (27°–32° C)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)	175 ml (¾ tasse)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Germe de blé	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)

### Semoule de maïs pour saupoudrer les baguettes

Mettez tous les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et enfoncez-y le poing pour dégonfler et laissez reposer pendant 10 minutes.

Divisez la pâte en pâtons d'égale grosseur, selon la quantité de baguettes voulue. Façonnez chaque pâton en une grande baguette étroite et placez-la sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de semoule. Recouvrez d'un film étirable et laissez lever de 30 à 40 minutes. Durant ce temps, placez un moule d'eau chaude sur la grille inférieure du four et faites chauffer à 220° C (425° F).

Saupoudrez délicatement la pâte avec la farine qui reste. Faites 4 entailles diagonales d'environ 0,5 cm (¼ po) sur le dessus de chaque baguette à l'aide d'un couteau dentelé. Faites cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles sonnent creux lorsque vous tapez dessus. Retirez du four et placez sur une grille pour laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
 Calories 72 (3 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 177 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g

## PAIN DE SEIGLE SANS GLUTEN

Cycle de pains sans gluten – Minuterie en différé – nous

<i>Ingredients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1 1/2 lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°-90°F (27°-32°C)	500 ml (2 tasses)	375 ml (1 1/2 tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (1/2 po)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	2
Vinaigre de cidre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (3/4 c. à thé)
Zeste d'orange	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (3/4 c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 1/2 c. à thé)
Farine de riz brun	250 ml (1 tasse)	175 ml (3/4 tasse)
Farine de garfava	250 ml (1 tasse)	175 ml (3/4 tasse)
Fécule de maïs	125 ml (1/2 tasse)	75 ml (1/3 tasse)
Fécule de pommes de terre	125 ml (1/2 tasse)	75 ml (1/3 tasse)
Farine de sorgho	125 ml (1/2 tasse)	75 ml (1/3 tasse)
Farine de quinoa	50 ml (1/4 tasse)	30 ml (2 c. à table)
Cassonade, tassée	50 ml (1/4 tasse)	30 ml (2 c. à table)
Graines de carvi	25 ml (5 c. à thé)	22 ml (1 1/2 c. à table)
Gomme xanthane	12 ml (2 1/2 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gélatine	4 ml (3/4 c. à thé)	2 ml (1/2 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2 1/4 c. à thé)	11 ml (2 1/4 c. à thé)

Mettez le lait, le beurre, les oeufs et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
 Calories 87 (26 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •  
 Gras saturés 1 g • Cholestérol 23 mg • Sodium 163 mg • Calcium 29 mg • Fibres 2 g

## PAIN AU FROMAGE SANS GLUTEN

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

**Ingrédients** Gros pain 908 g (2 lb) Pain moyen 680 g (1 ½ lb)

Lait pauvre en gras, 80°–90° F (27°–32° C) 425 ml (1 ¾ tasse) 375 ml (1 ½ tasse)

Huile d'olive 45 ml (3 c. à table) 30 ml (2 c. à table)

Oeufs, gros, à température ambiante\* 2 2

Miel 45 ml (3 c. à table) 30 ml (2 c. à table)

Vinaigre de cidre 5 ml (1 c. à thé) 4 ml (¾ c. à thé)

Sel 7 ml (1 ½ c. à thé) 5 ml (1 c. à thé)

Farine de riz brun 500 ml (2 tasses) 375 ml (1 ½ tasse)

Fécule de pommes de terre 250 ml (1 tasse) 175 ml (¾ tasse)

Farine de tapioca 125 ml (½ tasse) 75 ml (⅓ tasse)

Farine de garfava 50 ml (¼ tasse) 30 ml (2 c. à table)

Farine de quinoa 50 ml (¼ tasse) 30 ml (2 c. à table)

Gomme xanthane 12 ml (2 ½ c. à thé) 10 ml (2 c. à thé)

Gélatine 4 ml (¾ c. à thé) 2 ml (½ c. à thé)

Provione, râpé 105 ml (⅓ tasse + 2 c. à table) 50 ml (¼ tasse)

Mozzarella, râpé 105 ml (⅓ tasse + 2 c. à table) 50 ml (¼ tasse)

Parmesan, râpé 50 ml (¼ tasse) 30 ml (2 c. à table)

Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain 11 ml (2 ¼ c. à thé) 11 ml (2 ¼ c. à thé)

Mettez le lait, l'huile, les oeufs, le miel et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les oeufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :  
Calories 87 (26 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 23 mg • Sodium 163 mg • Calcium 29 mg • Fibres 2 g

## PAIN AU BABEURRE PAUVRE EN GLUCIDES

Cycle de pains pauvres en glucides – Minuterie en différé – non o

<i>Ingredients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1 ½ lb)</i>
Babeurre, 80°-90° F (27°-32°C)	375 ml (1 ½ tasse)	425 ml (1 ¾ tasse)
Miel	19 ml (1 ¼ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	300 ml (1 ¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'orge	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'amande	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)
Protéine de soja	37 ml (2 ½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Graines de lin	37 ml (2 ½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou our machines à pain	11 ml (2 ¼ c. à thé)	11 ml (2 ¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot bou-langer à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi!

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
 Calories 55 (22 % provenant du gras) • Glucides 7 g • Protéines 4 g • Matières grasses 1 g •  
 Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 12 mg • Calcium 27 mg • Fibres 1 g

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :  
 Calories 111 (30 % provenant du gras) • Glucides 18 g • Protéines 2 g • Matières grasses 4 g •  
 Gras saturés 2 g • Cholestérol 35 mg • Sodium 48 mg • Calcium 20 mg • Fibres 0 g

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Baburre (à température ambiante)	175 ml (¾ tasse)	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)
Jus de citron frais	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Zeste de citron	10 ml (2 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Beurre, fondu et refroidi	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Oeufs, gros, à température ambiante*	3	2	2
Essence de vanille pure	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sucre	375 ml (1½ tasses)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine tout usage non blanchie	550 ml (2¼ tasses)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Graines de pavot	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Poudre à pâte	7 ml (1½ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raciez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les oeufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**PAIN AU CITRON ET GRAINES DE PAVOT**  
 Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

## BAGUETTE DE PAIN FRANÇAIS

Cycle de pain français / italien — Minuterie en différé – oui

<i>Ingredients</i>	
Eau, 80°-90°F (27°-32°C)	375 ml (1 ½ tasse)
265 ml (1 tasse + 1 c. à table)	300 ml (1 ¼ tasse)
7 ml (1 ½ c. à thé)	6 ml (1 ¼ c. à thé)
1 L (4 tasses)	875 ml (3 ½ tasses)
11 ml (2 ¼ c. à thé)	11 ml (2 ¼ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	

Placez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « French / Italian ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et remplacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingredients</i>	
Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)
Petit pain 454 g (1 lb)	
15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2 ½ c. à thé)
10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 ½ c. à thé)
Gluten de froment élastique	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :  
 Calories 69 (4 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
 Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 123 mg • Calcium 43 mg • Fibres 0 g

## PAIN DE SEIGLE NOIR ET RAISINS

Cycle Pain de blé entier

Minuterie en différé – oui, mais devez être là pour ajouter les raisins et les graines de carvi

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1 1/2 lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90° F (27°–32°C)	300 ml (1 1/4 tasse)	220 ml (3/4 tasse + 3 c. à table)	155 ml (1/2 tasse + 2 c. à table)
Mélasse	50 ml (1/4 tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Huile végétale	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1 1/2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	7 ml (1 1/2 c. à thé)	5,5 ml (1 1/8 c. à thé)	4 ml (3/4 c. à thé)
Farine de pain	625 ml (2 1/2 tasses)	455 ml (1 3/4 tasse + 2 c. à table)	300 ml (1 1/4 tasse)
Farine de blé entier	125 ml (1/2 tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (1/4 tasse)
Farine de seigle	125 ml (1/2 tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (1/4 tasse)
Semoule de maïs	75 ml (1/3 tasse)	75 ml (1/3 tasse)	40 ml (2 c. à table + 2 c. à thé)
Poudre de cacao non sucré	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1 1/2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Poudre de café express	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (3/4 c. à thé)	2 ml (1/2 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2 1/4 c. à thé)	9 ml (1 3/4 c. à thé)	5,5 ml (1 1/8 c. à thé)
Gluten de froment élastique	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1 1/2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Raisins secs	175 ml (3/4 tasse)	140 ml (1/2 tasse + 1 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Graines de carvi	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 1/2 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Placez l'eau, la mélasse, l'huile, le sel, la farine à pain, la farine de blé entier, la farine de seigle, la semoule de maïs, la poudre de cacao et de café express, la levure et le gluten de froment, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et cuire. Lorsque le bip pour les ajoutés se fait entendre, ajoutez les raisins et les graines de carvi. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et remplacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

## PAIN DE BLÉ ENTIER À 100 %

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé — oui

<i>Ingrédients</i>	
Eau, 80°-90°F (27°-32°C)	375 ml (1 ½ tasse)
	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Sel	6 ml (1 ¼ c. à thé)
Miel	30 ml (2 c. à table)
	22 ml (1 ½ c. à table)
Farine de blé entier	1 L (4 tasses)
	800 ml (3 ¼ tasses)
	590 ml (2 tasses + 6 c. à table)
Gluten de froment élastique	27,5 ml (5 ½ c. à thé)
	22 ml (4 ½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2 ¼ c. à thé)
	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se refroidit mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>		
<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1 ½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2 ½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 ½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Gluten de froment élastique		

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :  
 Calories 61 (4 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
 Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 99 mg • Calcium 6 mg • Fibres 2 g



## PAIN AUX TROIS FROMAGES

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé — non

<b>Ingrédients</b>	
Gros pain 908 g (2 lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
175 ml (¾ tasse)	165 ml (⅔ tasse + 1 c. à table)
Eau, 80°-90° F (27°-32°C)	
125 ml (½ tasse)	80 ml (¼ tasse + 2 c. à table)
Ricotta partiellement écrémé	50 ml (¼ tasse)
Cheddar extra piquant, râpé	125 ml (½ tasse / 2 oz.)
250 ml (1 tasse / 4 oz.)	175 ml (¾ tasse / 3 oz.)
Asiago, râpé	125 ml (½ tasse / 2 oz.)
125 ml (½ tasse / 2 oz.)	75 ml (⅓ tasse / 1½ oz.)
Sucre	30 ml (2 c. à table)
7 ml (1 ½ c. à thé)	5,5 ml (1 ⅛ c. à thé)
Sel	3,75 ml (¾ c. à thé)
Sauce Tabasco® ou autre sauce piquante	5 ml (1 c. à thé)
Farine à pain	1,05 L (4 ¼ tasses)
795 ml	(3 tasses + 3 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)
7 ml (1 ½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Mettez les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez le mozzarella et les tomates. Si vous le souhaitez, quand le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et remplacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Variante :** Pain trois fromages et bacon – Pour la sélection de menu, choisissez « Mix-Ins ». Ajoutez 150 ml – 125 ml – 75 ml (⅔ – ½ – 1/3 tasse) quand le bip pour ajouts se fait entendre.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	
Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1½ lb)
15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2 ½ c. à thé)
Levure rapide	10 ml (2 c. à thé)
10 ml (2 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Gluten de froment élastique	7 ml (1 ½ c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz.) :  
 Calories 84 (26 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 4 g • Matières grasses 2 g •  
 Gras saturés 1 g • Cholestérol 7 mg • Sodium 51 mg • Calcium 59 mg • Fibres 0 g

## PAIN TORSADÉ À LA CANNELLE

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

Ingrédients		
Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)
11 ml (¾ c. à table)	7 ml (½ c. à table)	7 ml (½ c. à table)
300 ml (1 ¼ tasse)	300 ml (1 ¼ tasse)	300 ml (1 ¼ tasse)
300 ml (1 ¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
35 ml (2 ½ c. à table)	28 ml (2 c. à table)	22 ml (1 ½ c. à table)
1	1	1
Oeuf, gros, à température ambiante*		
5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
22 ml (1 ½ c. à thé)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
1 L (4 tasses)	875 ml (3 ½ tasses)	625 ml (2 ½ tasses)
10 ml (2 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	9 ml (¾ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain		

Dans un petit bol, combinez sucre et cannelle et les raisins si vous les utilisez. Réservez.

Mettez les autres ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause », retirez la pâte et la palette de pétrissage. Placez la pâte sur une surface farinée. Abaissez en un rectangle de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. Saupoudrez le mélange sucre-cannelle uniformément sur la pâte. Roulez-la en un cylindre serré, commençant par le côté le plus étroit et vous assurant que les extrémités sont bien fermées. Remettez dans le moule à pain (assurez-vous que la palette de pétrissage est enlevée) et appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les oeufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage)

Ingrédients		
Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2 ½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 ½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Levure rapide		
Gluten de froment élastique		

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 98 (16 % provenant du gras) • Glucides 17 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 12 mg • Sodium 106 mg • Calcium 19 mg • Fibres 1 g

## PAIN ROBOT BOULANGER BLANC DE BASE

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé — oui

<i>Ingrédients</i>		Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
Eau, 80°-90° F (27°-32° F)	375 ml (1 ½ tasse)	275 ml (1 ⅛ tasse)	175 ml (¾ tasse)	
Beurre non salé, en morceaux de 1 cm (½ po) à température ambiante	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	22 ml (1 ½ c. à table)	
Sucre ou miel	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2 ¼ c. à thé)	7 ml (1 ½ c. à thé)	
Sel	7 ml (1 ½ c. à thé)	5,5 ml (1 ⅛ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)	
Lait en poudre non gras	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 ½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	

Mettez tous les ingrédients, **dans l'ordre indiqué**, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et remplacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>		Gros pain 908 g (2 lb)	Pain moyen 680 g (1 ½ lb)	Petit pain 454 g (1 lb)
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2 ½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1 ½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
 Calories 64 (15 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 3 mg • Sodium 116 mg • Calcium 17 mg • Fibres 1 g

## CONTENU

Visite [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) pour plus de recettes de breadmaker

Pain de seigle sans gluten .....	32
<b>Cycle de pain blanc / pain blanc rapide</b>	23
Pain robot boulangier blanc de base .....	23
Pain torsadé à la cannelle .....	24
Pain aux trois fromages .....	25
<b>Cycle de pain de blé entier / pain de blé entier rapide</b>	26
Pain de blé entier à 100 % .....	26
Pain de seigle noir et raisins .....	27
<b>Cycle de pains français / italien – français / italien rapide</b>	28
Baguette de pain français .....	28
<b>Cycle de pains rapides / pains-gâteaux</b>	29
Pain au citron et graines de pavot .....	29
<b>Cycle de pains pauvres en glucides</b>	30
Pain au babeurre pauvre en glucides .....	30
<b>Cycle de pain sans gluten</b>	31
Pain au fromage sans gluten .....	31
Pain blanc dernière minute .....	38
<b>Pain de dernière minute</b>	37
Sauce canneberge .....	37
Compote de pommes aux petites baies .....	37
<b>Confitures, sauces, chutneys</b>	36
Pain du sabbat .....	36
<b>Cycle de pains sucrés</b>	35
Pain de semoule .....	35
Fouace d'artisan / Pizza .....	34
<b>Cycle de pâte d'artisan</b>	33
Banquettes français .....	33
<b>Cycle de pâte pizza/ pâtes</b>	33

# RECETTE

## Vous êtes sur le point de savourer du pain maison frais et chaud quand le cœur vous en dit!

Le Cuisinart<sup>MD</sup> vous facilitera la tâche – vous pourrez faire de délicieux pains de A à Z, ou préparer assez de pâte d'artisan et de pains de spécialité à cuire dans un four traditionnel. Avec certains pains, vous pourrez même régler la minuterie jusqu'à 12 heures d'avance. Il vous suffit de décider si vous voulez essayer une de nos fabuleuses recettes ou vous en tenir à un des pains préférés de votre famille. Mettez les ingrédients dans le robot boulanger et choisissez une option de menu, la couleur de la croûte et la taille du pain. Il s'occupera du reste! Nous avons inclus des recettes pour nos opérations de pains pauvres en glucides et sans gluten, de même qu'une variété d'autres pains, de pâtes et confitures.

**Farine de tapioca** – farine sans grain dérivée de la racine de manioc. La farine de tapioca est féculente et donne aux aliments une saveur légèrement sucrée.

**Vinaigre de cidre** – ou renforçateur de goût, (poudre contenant de l'acide ascorbique) – améliore la texture et la durée de conservation du pain.

/ dernière minute) car elle contribue à réduire le temps de levage. L'ajout de gluten de froment élastique aide aussi à accélérer le levage.

## INGRÉDIENTS SANS GLUTEN

Une variété de farines et d'ingrédients sont nécessaires à la fabrication du pain sans gluten, au goût et à texture semblables à ceux du pain de blé que l'on peut trancher, griller et utiliser pour préparer des sandwiches. Vous trouverez tous les ingrédients suivants dans tout magasin de produits de santé ou dans la section des produits de santé d'un supermarché bien assorti. Vous pouvez également vous les procurer en ligne. Il se trouve aussi plusieurs marques de mélanges à pain sans gluten sur le marché qui réussissent très bien.

**Farine de riz brun** – broyée directement du grain de riz entier, sa teneur en fibres, vitamines et minéraux est très élevée. Elle s'utilise dans de multiples recettes.

**Farine de pois chiche** – la farine de pois chiche à haute teneur en protéines, donne un goût riche et sucré aux produits de boulangerie lorsqu'on l'utilise avec d'autres farines.

**Farine de garfava** – broyée à partir des pois chiches et de la féverole, cette farine à haute teneur en protéines ajoute les protéines manquantes aux pains sans gluten. Cependant, comme son goût distinctif est fort, on doit la combiner à d'autres farines dans les recettes.

**Farine de soya** – broyée à partir de fèves de soya grillées et à haute teneur en protéines de qualité, la farine de soya possède une saveur prononcée de noisette. On recommande de la mélanger avec d'autres farines dans la panification.

**Farine de sarrasin** – le sarrasin n'est pas du tout un type de blé. La saveur de la farine de sarrasin à haute teneur en protéines est d'un goût de noisette prononcé. On doit la combiner à d'autres farines pour la panification.

**Farine de seigle** – farine dont la teneur de protéines de gluten est

moins élevée que celle des farines blanches et de blé. Ce qui signifie que l'on doit l'utiliser avec de la farine blanche ou de blé lors de la panification. Ce faisant, on s'assure que le pain lèvera comme il faut. Farine de semoule – on tire cette farine des blés durs. De couleur jaune clair, elle ressemble à la farine de maïs. La semoule a une teneur très élevée de protéines de gluten. Elle sert à la fabrication des pains et pizzas.

**Farine de sorgho** – le sorgho est une graminée très nourrissante. Le sorgho donne aux produits sans gluten une saveur sucrée faible. On doit le combiner à d'autres farines pour la boulangerie.

**Fécule de pommes de terre** – superbe farine complémentaire dans la cuisson sans gluten. Elle s'utilise également comme liant pour épaissir sauces et potages.

**Farine de pomme de terre** – plus lourde que la fécule de pommes de terre, elle s'utilise de la même façon, mais son goût est plus prononcé. **Fécule de maïs** – excellent ingrédient pour la cuisson sans gluten – son goût est imperceptible.

**Farine d'amaranthe** – cette farine dont la teneur en protéines est très élevée est également une bonne source de calcium. Elle a un petit goût de noix et se combine bien aux autres farines sans gluten. **Farine de quinoa** – le quinoa, considéré comme la graminée la plus nutritive, est une source excellente de calcium, protéines et fer.

**Gomme xanthane** – sert de liant dans la fabrication de produits de boulangerie sans gluten. La gomme xanthane agit également comme stabilisateur et retient l'humidité. Elle contribue à augmenter le volume du pain. Se remplace par la farine de guar. (Truc : la gomme xanthane est aussi un excellent moyen naturel d'émulsifier les vinaigrettes, sauces à salade et les marinades une fois mélangées.)

**Gélatine** – bien qu'elle ne soit pas nécessaire à la cuisson de produits sans gluten, elle ajoute des protéines et de l'élasticité au pain. (Si vous êtes végétarien, vous préférerez peut-être ne pas utiliser la gélatine, puisqu'il s'agit d'un dérivé de viande.)

cacher peuvent servir. Le sel marin et le sel cachet ont plus de goût et si la recette le spécifie, nous vous suggérons de les utiliser.

**Farine auto-levante** – Cette farine ne doit pas être utilisée dans le robot-boulangier. La farine auto-levante est une farine tout-usage à laquelle une levure chimique (poudre à pâte) et le sel ont été ajoutés.

Dans la cuisson traditionnelle, on l'utilise plus souvent pour confect- tionner biscuits, galettes, gâteaux sablés, crêpes et gâteaux.

**Edulcorants** – Le sucre, la cassonade, le miel, la mélasse, le sirop d'érable, le malt non-diastatique et le sirop doré favorisent la croissance et le développement de la levure.

**Farine de gluten de froment élastique** – Farine à très haute teneur en protéines faite de blé dur et traitée pour enlever la majeure partie de la féculé. Dans la fabrication ordinaire du pain à levure, la farine

de gluten s'utilise d'abord comme additif pour améliorer les pâtes fabriquées à partir de farine à basse teneur en gluten, telle la farine de seigle. Pour la confection de pains à levure rapide, la farine de gluten

de froment élastique aide à faire lever le pain le plus rapidement possible. Elle est essentielle aux pains « dernière minute ».

**Farine de blé entier** – Contient le germe de blé de la farine, par conséquent sa teneur en fibres, substances nutritives et lipides est plus élevée. Déjà considérées comme aliments de santé lourds et denses, les pains faits de farine de blé entier ou en partie sont les plus nutritifs

sants et peuvent être légers et attirants. Achetez de la farine de blé entier de bonne qualité et gardez-la au réfrigérateur ou congélateur pour l'empêcher de rancir. Portez à température ambiante avant de commencer une recette du robot-boulangier à moins que la cuisson soit différée.

**Levure** – Nous recommandons, pour la plupart des recettes du robot-boulangier, de la levure sèche, instantanée ou de la levure à

robot-boulangier. La levure instantanée est broyée légèrement plus fine et produite à des températures plus basses, résultant en moins de cellules mortes. Elle donne de très bons résultats avec le robot-boulangier. La levure à action rapide s'utilise spécifiquement pour les cycles « Shorter/Rapid/Last minute » (de courte durée / rapide

d'œuf à la farine. Les œufs dilués dans de l'eau ou du lait s'utilisent On en badigeonne la pâte formée après le dernier lavage et avant la cuisson, pour donner de la couleur et du brillant au produit cuit.

**Corps gras (assortis)** – (beurre non salé, huile d'olive, huile végétale)- Ajoutent goût, texture et humidité aux pains. La plupart des pains français n'ont pas de gras ajoutés. Nous suggérons l'emploi de beurre non salé ou d'huile d'olive de bonne qualité pour les recettes rôtées.

mant du beurre ou de l'huile d'olive.

**All** – En petites quantités, les acides de l'ail aident au développement de la levure, mais trop d'ail fera affaiblir la levure et la structure du

**Gingembre (en poudre)** – Rehausse l'activité de la levure et la fait agir pendant plus longtemps. Aide à garder les pains frais. Une petite quantité de 1 ml (1/4 c. à thé) pour 750 ml (3 tasses) de farine

n'affectera pas le goût du pain.

**Lécithine** – Peut être ajoutée au pain pour le garder frais et moelleux. S'utilise avec le gluten pour obtenir un pain plus léger. Dérivée du soya ou des jaunes d'œuf, elle est disponible sous forme liquide ou granulaire.

**Malt non-diastatique** – Donne une meilleure structure au pain et le rend plus doux, plus moelleux et augmente sa durée de conservation. Ajoutez-en de 2 à 5 ml (1/2 à 1 c. à thé) à 750 ml (3 tasses) de farine. Ingrédient essentiel à la confection de bagels.

**Noix, graines, raisins** – Rehausse la saveur, la valeur nutritive et la texture des pains. Peuvent être ajoutés à presque toute recette de base.

**Babeurre en poudre** – Essence de babeurre de longue conservation, sans les matières sèches du lait. Agit comme agent de conservation, empêchant la formation de moisissure et la croissance de bactéries.

**Sel** – Composante essentielle de la recette du pain à levure, il sert non seulement à en rehausser la saveur, il aide à contrôler la levure et contribue au levage de la pâte. Le sel de table, le sel marin et le sel

La recette manque de sucre.  
La recette manque de levure. Vous devrez peut-être ajouter un ex-hausteur ou du gluten de froment élastique.

**La palette de pétrissage est (prise) dans le pain** – Si vous vous trouvez près de la machine quand le bip avant le dernier levage se fait entendre, vous pouvez retirer la palette, reformer le pain et le replacer dans le moule.

**Un petit peu de fumée /senteur de brûler se dégage de la machine** – Bien souvent, ceci est dû aux ingrédients qui ont été renversés. Si la senteur est vraiment gênante, débarrachez l'appareil et nettoyez-le bien. **(Attention : l'intérieur de la machine est chaud)**. Rebranchez l'appareil et poursuivez. Le programme est sauvegardé dans la mémoire pendant 15 minutes lorsque l'appareil est débarraché. Sinon, la poussière de farine brûlera d'elle-même. Nettoyez bien une fois le robot-boulangier débranché et refroidi.

## CODE DES ERREURS

**HHH** ou **EEE** avec bip continu :

Veillez joindre votre centre de service le plus proche.

**E00** ou **E01** (avec 3 bips lorsque mis en marche) :

**E00** indique que la température ambiante est trop basse : - 4° C (- 20° F) pour la cuisson du pain.

**E01** indique que la température du robot-boulangier est trop élevée

pour faire cuire du pain. D'habitude, ceci arrive quand on veut faire

deux lots de suite. On doit laisser l'appareil refroidir au moins 10 min-

utes avant de commencer le pétrissage d'un autre pain.

## GARDE-MANGER DU ROBOT-BOULANGER

Afin que vous puissiez facilement et rapidement préparer des pains avec votre robot-boulangier à convection Cuisinar<sup>MD</sup>, nous vous suggérons de garder quelques ingrédients de base à la main. Vous voudrez peut-être avoir les ingrédients pour d'autres types de pain que vous et votre famille préférez. Nous n'utilisons pas tous les

ingrédients mentionnés ci-dessous dans nos recettes, mais vous

**Farine tout-usage** – Blanchie ou non – nous préférons la farine non blanchie. Avec notre robot-boulangier, la farine non blanchie s'utilise pour les pains éclairés (appelés pains-gâteau dans certains livres de recettes). Elle sert également à fabriquer les pains à la levure, mais la farine panifiable donne de meilleurs résultats étant donné sa teneur

plus élevée en protéines et gluten.

**Acide ascorbique (vitamine C)** – Agit comme agent de conservation, empêchant la formation de moisissure et la croissance de bactéries. L'ajout d'un petit peu d'acide ascorbique aux pâtes artisanales contribue à faire agir la levure plus longtemps, améliorant ainsi la saveur et la texture du pain. Les boulangers professionnels l'ajoutent souvent aux pains français, boules et baguettes lors de la préparation de la pâte. Une tablette de vitamine C pulvérisée fait l'affaire. Ajoutez 0,5 ml (1/8 c. à thé) à 750 ml (3 tasses) de farine.

**Farine panifiable** – Farine non blanchie à teneur élevée en protéines et gluten. Il s'agit de la farine de base qui convient le mieux pour usage avec le robot-boulangier et devrait être utilisée au lieu de la farine tout-usage non blanchie qui sert pour les pains à levure.

**Farine à gâteaux** – Farine très douce à basse teneur en protéines. Ne l'utilisez pas pour les pains à levure à moins que la recette le spécifie. On l'utilise le plus souvent pour confectionner des gâteaux et pâtisseries très tendres.

**Lait en poudre** – (sans gras ou régulier) Lors de l'ajout des ingrédients dans le robot-boulangier, ajoutez le lait en poudre à la farine. En utilisant du lait en poudre au lieu du lait frais, vous pouvez profiter de la fonction « Delay » (cuisson différée). Le lait en poudre est ajouté aux pains (souvent avec le lait frais) pour en relever la valeur nutritionnelle. **Oeufs** – Confèrent saveur, richesse et couleur aux pains. Ils agissent comme émulsifiants pour garder les pains frais et moelleux. N'utilisez jamais d'oeufs frais avec la fonction « Delay » (cuisson différée). Elle s'utilise si vous ajoutez des oeufs en poudre ou de la poudre de blanc



meilleurs résultats avec votre machine à pain.

La fonction de départ différé a été utilisée, mais les ingrédients ont été placés dans le moule à pain dans le mauvais ordre. Voir page 14.

**Pains trop courts** – La recette manque de sucre.

Levure insuffisante. La levure est vieille ou n'a pas été entreposée convenablement.

La fonction de départ différé a été utilisée, mais les ingrédients ont été placés dans le moule à pain dans le mauvais ordre. Le sel est entré en contact avec la levure et l'a tuée.

Les pains à la farine de blé entier et de grains entiers ne sont pas aussi longs que ceux faits avec de la farine de pain.

**Dessus de pain affaissé ou non uniforme** – Humidité ou température ambiante élevée. Ne placez pas le robot-boulangier près d'une fenêtre ensoleillée.

Par temps humide, essayez d'augmenter la quantité de farine de 15 ml (1 c. à table) par 250 ml (1 tasse) de farine utilisée.

**Texture gommeuse, pas assez cuite** - La pâte est trop liquide. La prochaine fois que vous ferez le même type de pain, vérifiez la pâte et ajoutez de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de farine à la fois.

Trop grande quantité de farine de blé entier ou de grains entiers utilisée. Mesurez les ingrédients secs avec précision : tamisez les farines d'abord, mettez-les dans la tasse à mesurer à l'aide d'une cuillère rase. La pâte est trop mouillée. La prochaine fois que vous ferez le même pain, vérifiez la pâte et ajoutez de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de farine à la fois.

Trop de levure.

**Texture dense, lourde** – La pâte est trop sèche. La prochaine fois que vous ferez le même type de pain, vérifiez la consistance de la pâte et ajoutez 5 ml d'eau ou de liquide à la fois.

Ceci peut arriver lors de substitution de produits à basse teneur en gras tels que laits maigres et succédanés d'œufs, beurre ou margarine légère, crème sûre ou fromage en crème sans gras.

comme recette de base et modifiez-la au choix.

En général, 500 g (2 tasses) de farine panifiable donnent un pain de 454 g (1 lb) environ; 750 g (3 tasses) de farine donnent un pain d'environ 680 g (1-½ lb) et 1 L (4 tasses) donnent un pain d'environ 908 g (2 lb). Certaines recettes spécifient une quantité légèrement plus grande ou moindre de farine pour chaque pain. Avec les ajouts, les pains peuvent peser un peu plus que 454 g (1 lb), 680 g (1-½ lb) et 908 g (2 lb).

Vous ne devez pas mettre plus de 1,25 L (5 tasses) de farine dans votre robot-boulangier.

Si vous modifiez une recette, et que les quantités sont difficiles à mesurer (par exemple, un demi œuf) remplacez-le alors par un petit œuf. Un gros œuf équivaut généralement à 60 ml (¼ tasse).

Il est très important de mesurer les ingrédients avec précision – ne vous laissez pas tenter d'omettre de petites quantités telles que 0,5 ml (⅛ c. à thé). La panification tient de la chimie et changer la formule de quantité, aussi petite soit-elle, peut changer le produit fini de façon significative.

Une pincée de gingembre ou un peu de vitamine C peut aider la levure à mieux grossir.

Une trop grande quantité de cannelle ou d'ail peut neutraliser les propriétés levantes de la levure. Parmi les « destructeurs de levure », on compte également les grandes quantités de zeste de citron et d'alcool.

Ajoutez toujours les noix au signal d'ajout d'ingrédients. En les ajoutant trop tôt, elles risquent de se faire broyer trop fin.

## DÉPANNAGE

**La pâte ne lève pas comme elle devrait** – Vérifiez la date de pé-

remption de la levure. Assurez-vous qu'elle est fraîche et entreposée convenablement (scellée, dans un endroit frais à l'abri de la lumière). Le liquide était peut-être trop chaud et a tué la levure ou il était peut-être trop froid et la levure ne s'est pas activée complètement. La température des liquides doit être entre 24-32° C (75-90° F) pour de

pour les ajouter au robot-boulangier. Nous appelons cela la mise en place et cette étape vous assure que non seulement la mesure est exacte, mais que vous avez tous les ingrédients nécessaires, évitant les surprises désagréables à la dernière minute.

Pour mesurer les ingrédients liquides, servez-vous de récipients à mesurer les liquides et de récipients à mesurer les ingrédients secs pour ceux-ci. Retenez toutes les farines d'abord et transférez-les dans le récipient à mesurer à l'aide d'une cuillère. Égalisez avec la lame d'un couteau ou une spatule – ne tassez pas. (Voir les instructions détaillées à la page 14).

Ajoutez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant : liquides, beurre fondu ou ramolli, sel et sucres (incluant miel, mélasse, sirop d'orge), herbes, farines, lait en poudre, gluten de froment élastique (au besoin) et la levure.

Ne laissez pas la levure entrer en contact avec les ingrédients mouillés. (Voir les instructions détaillées à la page 14).

La température des ingrédients est très importante dans la cuisson au robot-boulangier. Les températures idéales se situent entre 24° et 32° C (75° et 90° F). Servez-vous d'un thermomètre à lecture rapide pour vérifier les températures. Portez les ingrédients froids à la température de la pièce. Vous pouvez combiner les liquides et le beurre et les mettre dans le four à micro ondes au réglage de décongélation pour qu'ils ne soient pas trop chauds.

Lorsque vous modifier une recette, n'oubliez pas les petites quantités de 2 ml ( 1/2 c. à thé) ou moins – elles sont essentielles à la composition chimique du pain.

Le gluten de froment élastique s'ajoute aux recettes pour améliorer la taille, la texture et la structure du pain, plus particulièrement les pains de grains entiers ou ceux faits de blé entier, de farine d'avoine ou de seigle. Il aide également au levage des pains utilisant les cycles « Rapid Rise » (levage rapide) et est essentiel pour les pains de dernière minute.

Il importe énormément de garder la levure séparée du sel si vous

utilisez la fonction « Delay Start » (départ différé) – ajoutez le sel aux liquides et la levure en dernier lieu par dessus la farine. (Voir page 14). Les noix et graines, raisins et fruits secs, fromages râpés, pépites de chocolat et tout autre ajout à la pâte doivent se faire au son du bip « Mix-in », à l'exception des programmes pour pains « Low Carb » (pauvres en glucides), « Quick Bread » ( pain éclair), « Gluten free » (sans gluten) et « Last Minute Loaf » (dernière minute).

Pour obtenir un pain plus uniforme, sortez la pâte au son du bip pour retirer la palette de pétrissage puis re-formez la pâte en un pain uniforme. Vous aurez ainsi un pain de forme plus égale, surtout s'il s'agit de petits pains de 1 lb et 1 1/2 lb.

Le programme « Whole Wheat » (blé entier) sert aux pains renfermant non seulement de la farine de blé entier mais d'autres farines lourdes qui nécessitent un temps de pétrissage et de levage plus long, par exemple, le pain de seigle noir.

Tous les pains se tranchent mieux lorsqu'ils ont refroidis pendant au moins 30 minutes (préférablement plus longtemps). Si vous désirez servir le pain chaud, enveloppez-le d'une feuille d'aluminium et faites-le chauffer au four. (Nous suggérons toutefois de servir un pain « dernière minute » chaud.)

Pour faciliter le retrait des pains éclair / pains-gâteaux, vaporisez le fond et les parois du moule à pain d'huile de cuisson avant d'ajouter les ingrédients. Détachez le pain à l'aide d'une spatule en plastique avant de le retourner.

### Quantités / Tailles / Ingrédients

Pour les pains blancs et toute recette avec farine blanche (excepté les pains éclair et pains-gâteaux faits avec de la farine à gâteaux) – la meilleure farine est la farine panifiable, étant donné son contenu en protéines plus élevé.

La formule générale pour un pain de 680 g (1-1/2 lb) fait au robot-boulangier est la suivante : 750 ml (3 tasses) de farine panifiable, 280 à 300 g (1-1/4 à 1-1/2 tasses) de liquides, 5 ml (1 c. à thé) de sel, 5 ml (1 c. à thé) de sucre, 8 à 10 ml (1-3/4 à 2 c. à thé) de levure. Utilisez ceci

Ajouter un peu sel contribue à retarder l'action de la levure et à faire lever le pain plus lentement et plus uniformément.

Ajoutez du gluten de froment élastique ou de la léctihine. Ceci aidera à stabiliser la structure du pain et le rendra moins susceptible de « tomber » ou s'affaisser. La léctihine est vendue dans la plupart des magasins de produits de santé ou dans les marchés de produits naturels

### Utilisation

La température et l'humidité du jour affectent la cuisson au robot-boulangier – et sont souvent la cause de la consistance de la pâte et des résultats instables. Par temps humide, la meilleure façon de mesurer la farine est de la peser. Une tasse (250 ml) de farine blanche pèse 140 g (5 oz). Une tasse de farine de blé entier pèse 120 g (4 oz). À défaut d'une pesée (les pesées électroniques sont les meilleures pour peser la farine), ajoutez plus de farine ou de liquide au besoin, jugeant d'après l'aspect et l'épaisseur de la pâte. La pâte devrait être lisse et ne pas coller aux doigts. Ajoutez de la farine ou de l'eau à raison de 5 ml (1 c. à thé) à la fois.

Vaporiser la palette de pétrissage d'une légère couche d'huile de cuisson, ou l'enrober d'huile végétale ou de graisse peut aider à la retirer plus facilement si elle s'est attachée au pain durant la cuisson.

**Important:** Si vous choisissez des ingrédients pétrissables tels que produits laitiers, œufs, fruits et légumes hachés, n'utilisez pas la fonction de cuisson différée « Daily Start Timer ». Certains produits laitiers et les œufs peuvent être remplacés par des ingrédients secs tels que poudres d'œufs, babeurre et laits en poudre. Mettez l'eau en premier, mais ajoutez le produit sec de substitution après la farine de façon à les garder séparés. Si vous utilisez des produits secs de substitution sans aucun autre produit frais pétrissable, vous pouvez alors vous servir de la fonction de cuisson différée.

N'utilisez que des ingrédients de la plus haute qualité pour la confection de pains dans votre robot-boulangier.

Mesurez tous les ingrédients avec précision. Préparez-les d'avance

**Couvercle** – Essayez l'intérieur du couvercle au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide. Le couvercle ne doit pas être immergé dans l'eau.

**Boîtier** – N'utilisez qu'un nettoyant doux et non abrasif sur le boîtier du robot-boulangier.

**Tableau de commande** – Essayez-le à l'aide d'un chiffon légèrement humide au besoin. Faites bien attention de ne pas laisser l'eau ou le nettoyant liquide pénétrer sous les boutons du tableau de commande.

## ENTRETIEN DE VOTRE ROBOT-BOULANGER

Gardez votre robot-boulangier propre en tout temps.

**Attention :** N'utilisez pas d'ustensiles de métal car ils abîmeront la surface antiadhésive du moule à pain et des autres pièces.

Ne vous en faites pas si la couleur du moule à pain s'altère avec le temps. Ceci est dû à la vapeur et l'humidité et n'affecte aucunement le rendement de votre appareil.

Si vous avez de la difficulté à retirer la palette de pétrissage du moule à pain, mettez de l'eau chaude dans le moule et laissez tremper de 10 à 15 minutes – la palette se détachera facilement.

## TRUCS ET SUGGESTIONS

**Cuisson à haute altitude** – La farine est plus sèche et absorbera plus de liquide – utilisez moins de farine que dicte la recette. Surveillez bien la pâte pendant le mélange et le pétrissage et si elle semble sèche, ajoutez un peu plus du liquide de la recette.

Les pâtes préparées et cuites à haute altitude ont tendance à lever plus rapidement – utilisez moins de levure, un peu plus de sel et ajoutez un peu moins de sucre pour contre ce phénomène.

Le pain lève plus haut à haute altitude. Essayez de réduire la quantité de levure de 1 à 2 ml (¼ à ½ c. à thé). Si le pain est encore trop haut, réduisez encore la levure de 1 ml (¼ c. à thé) lors de votre prochain essai.

## MESURAGE DES INGRÉDIENTS

**Remarque importante : La RÈGLE la plus importante dans la fabrication du pain : mesurer les ingrédients avec précision. Des mesures précises sont la clé du succès.**

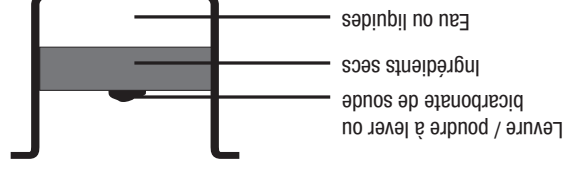
Pour mesurer les liquides, n'utilisez que des tasses à mesurer graduées dont les mesures sont clairement visibles sur le côté. Une fois la tasse remplie, placez-la sur une surface plate et vérifiez à la hauteur des yeux si la quantité de liquide est exacte. Les liquides doivent être à température ambiante.

Pour mesurer les ingrédients secs, remplissez une tasse à mesurer à la cuiller puis égalisez au moyen du revers de la lame d'un couteau ou d'une spatule pour vous assurer que la mesure est exacte. Ne vous servez pas de la tasse pour puiser les ingrédients directement de leur emballage (la farine, par exemple). Ce faisant, vous pourriez en ajouter jusqu'à 15 ml (1 c. à table) de trop. Ne les tassez pas non plus.

## MISE DANS LE MOULE À PAIN

**Remarque importante : La DEUXIÈME RÈGLE la plus importante dans la fabrication du pain : Placez les ingrédients dans le moule à pain EXACTEMENT selon l'ordre de la recette, ce qui signifie :**

- PREMIÈREMENT, les ingrédients liquides à température ambiante
- DEUXIÈMEMENT, les ingrédients secs
- EN DERNIER LIEU, le levain – Le levain ne doit pas toucher aux ingrédients liquides. Formez un creux dans les ingrédients secs à l'aide du doigt ou d'une cuiller puis placez la levure au centre. Assurez-vous que la levure est fraîche.



## TABLES D'ÉQUIVALENCE

renseigner davantage.

**Référez-vous à la section Dépannage (pages 17 et 18) pour vous**

renseigner davantage. Enfin, il vaut toujours mieux utiliser des ingrédients frais. La farine et la levure fraîches sont d'une importance capitale.

**chaude, sinon elle affectera le levage. Remarque : l'eau ne doit pas être** le levage et la cuisson du pain. Assurez-vous aussi que TOUTS les ingrédients sont à la température de la pièce [entre 24 - 32° C (75 - 90° F)] à moins d'indication contraire. Des températures trop froides ou trop chaudes peuvent affecter

## DIRECTIVES DE NETTOYAGE

**Attention :** Ne mettez pas le robot-boulangier dans l'eau ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de benzène, de brosse à récurer ou nettoyeurs chimiques, car ils endommageront votre appareil. Un nettoyage doux et non abrasif suffit pour nettoyer l'extérieur de votre machine à pain.

**Moule à cuisson et palette de pétrissage** – Le moule et la palette sont entièrement immerposables et vont au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'ustensiles de métal dans le moule de cuisson car ils abîmeront la surface antiadhésive.

**Chambre de cuisson** – Pour enlever toutes les miettes de pain, essayez le moule à l'aide d'un linge légèrement humide ou d'un pinceau. NE courbez PAS l'élement chauffant situé à l'intérieur du robot-boulangier. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

NO	Cycle	Crust	Size	Preheat	Knead 1	Knead 2	Rise 1	Knead 3	Rise 2	Knead 4	Rise 3	Bake	Total	Keep Warm	Mix-ins	Removable Paddle
10	Pâtes/pizzas	N/A	454 g	OMIN	3MIN	24MIN	58MIN	OSEC	OMIN	OSEC	OMIN	OM	1 hour 25 min	N/A	N/A	N/A
			675 g	OMIN	3MIN	27MIN	60MIN	OSEC	OMIN	OSEC	OMIN	OM	1 hour 30 min	N/A	N/A	N/A
			900 g	OMIN	3MIN	32MIN	65MIN	OSEC	OMIN	OSEC	OMIN	OM	1 hour 40 min	N/A	N/A	N/A
11	Pâte artisanale	N/A	N/A	OMIN	5MIN	35MIN	70MIN	1SEC	85MIN	10SEC	110MIN	OM	5 hour 05 min	N/A	N/A	N/A
12	Pains sucrés	Claire	454 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	30MIN	15SEC	50MIN	52M	3 hour 17 min	60	2 hour 57 min	1 hour 22 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	30MIN	15SEC	50MIN	54M	3 hour 19 min	60	2 hour 59 min	1 hour 24 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	30MIN	15SEC	50MIN	56M	3 hour 21 min	60	3 hour 01 min	1 hour 26 min
			454 g	Foncée	OMIN	3MIN	31MIN	15SEC	30MIN	15SEC	50MIN	58M	3 hour 23 min	60	3 hour 03 min	1 hour 28 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	30MIN	15SEC	50MIN	61M	3 hour 26 min	60	3 hour 06 min	1 hour 31 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	30MIN	15SEC	50MIN	60M	3 hour 25 min	60	3 hour 05 min	1 hour 30 min
			454 g	Claire	OMIN	3MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	52M	2 hour 47 min	60	2 hour 27 min	1 hour 42 min
13	Rapide/Pains		675 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	54M	2 hour 49 min	60	2 hour 29 min	1 hour 44 min
	sucrés		454 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	54M	2 hour 49 min	60	2 hour 29 min	1 hour 44 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	57M	2 hour 52 min	60	2 hour 32 min	1 hour 47 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	60M	2 hour 55 min	60	2 hour 35 min	1 hour 50 min
		Foncée	454 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	58M	2 hour 53 min	60	2 hour 33 min	1 hour 48 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	61M	2 hour 56 min	60	2 hour 36 min	1 hour 51 min
			900g	OMIN	3MIN	31MIN	31MIN	15SEC	50MIN	OSEC	OMIN	58M	2 hour 59 min	60	2 hour 39 min	1 hour 54 min
14	Confitures			OMIN	OMIN	15MIN	OMIN	OSEC	OMIN	OSEC	OMIN	70M	1 hour 25 min	20	N/A	N/A
15	Pain dernière minute	Moyenne	675 g	OMIN	1MIN	10MIN	OMIN	OSEC	OMIN	OSEC	11MIN	37M	0 hour 59 min	60	N/A	0 hour 48 min
			900 g	OMIN	1MIN	10MIN	OMIN	OSEC	OMIN	OSEC	14MIN	40M	1 hour 05 min	60	N/A	0 hour 54 min
16	Cuisson seulement			OMIN	OMIN	OMIN	OMIN	OSEC	OMIN	OSEC	OMIN	10M	0 hour 10 min	60	N/A	N/A

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette)

NO	Cycle	Croûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>er</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> pétrissage	1 <sup>er</sup> levage	3 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> levage	4 <sup>e</sup> pétrissage	3 <sup>e</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	Mix-ins	Removable Paddle
		Foncée	454 g	OMIN	30MIN	26MIN	15SEC	55MIN	OMIN	65M	2 hour 59 min	60			2 hour 40 min	
			675 g	OMIN	3MIN	30MIN	15SEC	55MIN	OMIN	72M	3 hour 06 min	60			2 hour 47 min	
			900 g	OMIN	3MIN	30MIN	15SEC	55MIN	OMIN	74M	3 hour 08 min	60			2 hour 49 min	
7	Pain éclair/pain-gâteau	Claire	454 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	73M	1 hour 21 min	22			N/A	
			675 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	97M	1 hour 45 min	22			N/A	
			900 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	118M	2 hour 06 min	22			N/A	
		Moyenne	454 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	75M	1 hour 23 min	22			N/A	
			675 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	99M	1 hour 47 min	22			N/A	
			900 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	120M	2 hour 08 min	22			N/A	
		Foncée	454 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	77M	1 hour 25 min	22			N/A	
			675 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	101M	1 hour 49 min	22			N/A	
			900 g	OMIN	3MIN	5MIN	OSEC	OMIN	OMIN	122M	2 hour 10 min	22			N/A	
8	Pauvre en glucides	Claire	675 g	3MIN	4MIN	9MIN	10SEC	75MIN	OMIN	73M	2 hour 59 min	60			N/A	
		Moyenne	675 g	3MIN	4MIN	9MIN	10SEC	75MIN	OMIN	75M	3 hour 01 min	60			N/A	
			900 g	3MIN	4MIN	9MIN	10SEC	75MIN	OMIN	84M	3 hour 10 min	60			N/A	
		Foncée	675 g	3MIN	4MIN	9MIN	10SEC	75MIN	OMIN	77M	3 hour 03 min	60			N/A	
			900 g	3MIN	4MIN	9MIN	10SEC	75MIN	OMIN	86M	3 hour 12 min	60			N/A	
9	Sans gluten	Claire	675 g	8MIN	4MIN	19MIN	OSEC	OMIN	OMIN	78M	2 hour 37 min	60			N/A	
			900 g	8MIN	4MIN	19MIN	OSEC	OMIN	OMIN	83M	2 hour 42 min	60			N/A	
		Moyenne	675 g	8MIN	4MIN	19MIN	OSEC	OMIN	OMIN	80M	2 hour 39 min	60			N/A	
			900 g	8MIN	4MIN	19MIN	OSEC	OMIN	OMIN	85M	2 hour 44 min	60			N/A	
		Foncée	675 g	8MIN	4MIN	19MIN	OSEC	OMIN	OMIN	82M	2 hour 41 min	60			N/A	
			900 g	8MIN	4MIN	19MIN	OSEC	OMIN	OMIN	87M	2 hour 46 min	60			N/A	

\*Des dips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter lesingrédients ou d'enlever la palette)

BIPS+

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette)

NO	Cycle	Croûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>er</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> pétrissage	1 <sup>er</sup> levage	3 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> levage	4 <sup>e</sup> pétrissage	3 <sup>e</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	Ajouts	Retirer la palette	
			900 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	31MIN	31MIN	15SEC	46MIN	54M	4 hour 29 min	60	3 hour 45 min		
		Foncée	454 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	15SEC	15SEC	46MIN	54M	4 hour 29 min	60	3 hour 45 min		
			675 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	15SEC	15SEC	46MIN	60M	4 hour 35 min	60	3 hour 51 min		
			900 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	15SEC	15SEC	46MIN	64M	4 hour 39 min	60	3 hour 55 min		
4	Rapide blé entier	Cl aire	454 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	40M	2 hour 29 min	60	2 hour 10 min		
			675 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	44M	2 hour 33 min	60	2 hour 14 min		
			900 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	48M	2 hour 37 min	60	2 hour 18 min		
		Moyenne	454 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	45M	2 hour 34 min	60	2 hour 15 min		
			675 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	50M	2 hour 39 min	60	2 hour 20 min		
			900 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	55M	2 hour 44 min	60	2 hour 25 min		
		Foncée	454 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	54M	2 hour 43 min	60	2 hour 24 min		
			675 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	60M	2 hour 49 min	60	2 hour 30 min		
			900 g	5MIN	3MIN	25MIN	30MIN	15SEC	30MIN	15SEC	46MIN	64M	2 hour 53 min	60	2 hour 34 min		
		Cl aire	454 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	42M	3 hour 12 min	60	2 hour 53 min			
5	Rapide Français/italien	Cl aire	454 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	55MIN	3 hour 12 min	60	2 hour 53 min		
			900 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	55MIN	3 hour 34 min	60	3 hour 15 min		
		Moyenne	454 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	55MIN	3 hour 32 min	60	3 hour 13 min		
			675 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	55MIN	3 hour 36 min	60	3 hour 17 min		
			900 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	70M	3 hour 40 min	60	3 hour 21 min		
		Foncée	454 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	65M	3 hour 35 min	60	3 hour 16 min		
			675 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	72M	3 hour 42 min	60	3 hour 23 min		
			900 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	74M	3 hour 44 min	60	3 hour 25 min		
6	Pain éclair/ Pain gâteau	Cl aire	454 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	42M	2 hour 36 min	60	2 h 17 min		
			675 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	53M	2 hour 47 min	60	2 h 28 min		
			900 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	64M	2 hour 58 min	60	2 h 39 min		
		Moyenne	454 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	62M	2 hour 56 min	60	2 h 37 min		
			675 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	66M	3 hour 00 min	60	2 h 41 min		
			900 g	30MIN	3MIN	30MIN	15SEC	15SEC	30MIN	15SEC	55MIN	70M	3 hour 04 min	60	2 h 45 min		

# TABLEAU DES TEMPS POUR LE ROBOT-BOULANGER À CONVECTION CUISINART™

BIPs\*

NO	Cycle	Croûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>er</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> pétrissage	1 <sup>er</sup> levage	3 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> levage	4 <sup>e</sup> pétrissage	3 <sup>e</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	Ajouts	Retirer la palette
1	Blanc	Claire	454 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	37M	2 hour 57 min	60	2 h 37 min	1 h 32 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	40M	3 hour 00 min	60	2 h 40 min	1 h 35 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	43M	3 hour 03 min	60	2 h 43 min.	1 h 38 min
	Moyenne		454 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	45M	3 hour 05 min	60	2 h 45 min	1h 40 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	50M	3 hour 10 min	60	2 h 50 min	1 h 45 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	55M	3 hour 15 min	60	2 h 55 min	1 h 40 min
	Foncée		454 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	60M	3 hour 20 min	60	3 h 00 min	1 h 55 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	65M	3 hour 25 min	60	3 h 05 min	2 h 00 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	25MIN	15SEC	55MIN	70M	3 hour 30 min	60	3 h 10 min	2 h 05 min
2	Rapide / blanc	Claire	454 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	37M	2 hour 32 min	60	2 h 12 min	1 h 32 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	40M	2 hour 35 min	60	2 h 15min	1h 35 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	43M	2 hour 38 min	60	2 h 18 min	1 h 38 min
	Moyenne		454 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	45M	2 hour 40 min	60	2 h 20 min	2 h 40 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	50M	2 hour 45 min	60	2 h 25 min	1 h 45 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	55M	2 hour 50 min	60	2 h 30 min	1 h 50 min
	Foncée		454 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	60M	2 hour 55 min	60	2 h 35 min	1 h 55 min
			675 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	65M	3 hour 00 min	60	2 h 40 min	2 h 00 min
			900 g	OMIN	3MIN	31MIN	26MIN	15SEC	55MIN	0SEC	OMIN	70M	3 hour 05 min	60	2 h 45 min	2 h 05 min
3	Blé entier	Claire	454 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	31MIN	15SEC	46MIN	40M	4 hour 15 min	60	3 h 31 min	1 h 26 min
			675 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	31MIN	15SEC	46MIN	44M	4 hour 19 min	60	3 h 35 min	1 h 30 min
			900 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	31MIN	15SEC	46MIN	48M	4 hour 23 min	60	3 h 39 min	1 h 34 min
	Moyenne		454 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	31MIN	15SEC	46MIN	45M	4 hour 20 min	60	3 h 36 min	1 h 31 min
			675 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	31MIN	15SEC	46MIN	50M	4 hour 25 min	60	3 h 41 min	1 h 36 min
			900 g	30MIN	3MIN	25MIN	80MIN	15SEC	31MIN	15SEC	46MIN	55M	4 hour 30 min	60	3 h 46 min	1 h 41 min

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette



que les autres ingrédients de base. **Veillez noter:** Puisque tous les ingrédients sont ajoutés en début de cycle, le bip signalant l'ajout d'ingrédients ne se fait pas entendre.

Cette fonction est très pratique surtout quand vous ne pouvez planifier d'avance. Pour ce cycle, l'utilisation de la levure à action rapide est essentielle. Le pétrissage et le levage de ce cycle conviennent bien aux recettes pour pains blancs. Laissez-le refroidir avant de le trancher ou laissez-le dans le robot-boulangier pendant 60 minutes sur le cycle « Keep Warm » (tenue au chaud) avant de le servir.

**Cuisson seulement** – Ce réglage active le robot-boulangier à la fonction « Bake Only » et peut être réglé à intervalles de 10 minutes pour un maximum de 90 minutes. Ce cycle s'utilise pour faire brunir la croûte du pain déjà cuit (il ne faut que quelques minutes donc, surveillez-le!). Le cycle « Bake Only » sert également à faire cuire les pâtes du commerce.

## CYCLES DE FABRICATION DU PAIN

**Pétrissage** – Il y a généralement 3 cycles de pétrissage pour la plupart des types de pains. Le premier pétrissage sert à mélanger les ingrédients. Les ajouts se font durant le deuxième pétrissage. Le dernier cycle (ou deux derniers cycles) de pétrissage sert à enfoncer la pâte avant les cycles de levage.

**Levage** – Durant les périodes de repos, c'est-à-dire durant les cycles de levage, l'appareil n'est pas actif, sauf pour indiquer le compte à rebours. Un bon levage compte tout autant pour le goût savoureux de votre pain que le pétrissage et la cuisson. Pendant la période de levage, l'appareil semble inactif – la pâte est « à l'oeuvre ».

**Cuisson** – Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> règle le temps de cuisson et la température selon la recette particulière.

**Convection** – Un ventilateur fait circuler l'air durant les cycles de cuisson pour assurer une croûte uniformément dorée et croustillante. Cette fonction ne s'applique qu'aux cycles « Bake only » (cuisson seulement) et « Keep Warm » (réchaud).

**Réchaud** – Le cycle « Keep Warm » vous permet de garder le pain

## SIGNAUX SONORES

chaud dans le robot-boulangier, une fois la cuisson terminée. Il empêche également que la croûte ramollisse si vous ne le retirez pas du robot immédiatement après la cuisson. Certaines croûtes deviendront plus foncées durant ce cycle. Pour de meilleurs résultats, on vous recommande d'enlever le pain dès le cycle de cuisson terminé. Laissez-le refroidir sur une grille.

**Ajouts d'ingrédients** – Le signal consiste en une série de quatre répétitions de 5 longs bips, dont chacune retentit 14 minutes avant la fin du deuxième pétrissage (page 6, no 8).

**Retrait de la palette** – Le signal consiste en une série de trois répétitions de 6 bips rapides avant le dernier levage (page 6, no 11).

**Fin du cycle de cuisson** – Au terme de cycle de cuisson, 10 bips se feront entendre (page 7, no 12).

**Réchaud** – Au terme de la fonction « Keep Warm », 12 bips se feront entendre.

**Confitures seulement** - Le bip retentira au bout de 5 minutes et de 10 minutes du début du programme « Jam » (page 8) pour vous rap-

peeler de raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule.

**Signal d'erreur** – Un bip se fera entendre pour indiquer que vous avez appuyé sur un bouton de fonction non valide (page 5, nos 6 et 7).

du cycle avec les autres ingrédients de base.

Si le pain à préparation rapide est légèrement humide sur le dessus à la fin de la cuisson (l'humidité dépend des ingrédients dans la préparation), laissez-le dans le robot boulangier 10 à 15 minutes de plus, sans chaleur, et il continuera à cuire - - c'est ce qu'on appelle l'après-cuisson.

**Pains sucrés** – Les réglages « Sweet Breads » servent à la cuisson de pains renfermant d'importantes quantités de sucre, corps gras et protéines qui contribuent à les faire griller davantage.

**Pauvres en glucides** – La cuisson des pains pauvres en glucides est unique étant donné ses ingrédients. Parce que les pains pauvres / plus pauvres en glucides ont un contenu peu élevé en sucre, le temps de cuisson diffère. Il importe également de ne pas trop mélanger ni trop pétrir ces pains. Notre réglage exclusif « Low-carb » assure un temps de pétrissage et de cuisson parfait. Les ajouts se font au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base.

**Sans gluten** – Une personne sur 100 environ est allergique ou sensible au gluten. Comme on se sert du gluten dans la plupart des farines utilisées dans les recettes traditionnelles de pain, les ingrédients qui servent à la confection des pains sans gluten sont uniques. Bien qu'ils soient des pains à levure, leur pâte est généralement plus détrempée et ressemble davantage à une pâte à gâteau. Il importe également de ne pas trop mélanger ni trop pétrir les pains sans gluten. On ne les fait lever qu'une fois et étant donné la haute teneur en humidité, le temps de cuisson est augmenté. Notre réglage exclusif « Gluten free » vous facilite la tâche et assure les résultats espérés. Les ajouts se font au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base.

**Pâte / pâte à pizza** – Il existe deux façons de préparer la pâte dans le robot-boulangier, si vous voulez vous en servir pour faire cuire le pain, les petits pains, gâteaux et autres.

Notre cycle « Dough / Pizza dough » s'occupe du mélange, du pétrissage et du premier cycle de levage de la pâte. Il convient à presque toutes les recettes de pâtes à pain (exceptés les pains sans gluten et

pauvres en glucides) et est parfait pour la pâte à pizza ou à bretzels. On doit toutefois retirer la pâte, la dégonfler et la former manuellement et lui permettre de lever 1 ou 2 fois de plus hors du robot-boulangier. Ou encore, vous pouvez choisir un type de pain particulier parmi les options du menu et retirer la pâte quand le bip se fait entendre avant le dernier pétrissage. Vous aurez alors accompli deux cycles de levage.

Cette méthode convient à toute forme de pain, pains ronds, petits pains moelleux, pain challa tressé et autres. Le dernier levage se fait hors du robot-boulangier.

**Pâte artisanale** – Le cycle « Artisan Dough » permet la préparation du pain artisanal. Plusieurs levages de longue et lente durée contribuent à rehausser la texture, le goût et la croûte du pain une fois formé et cuit.

**Levage rapide** – Les options du cycle « Rapid » s'utilisent pour de nombreux choix au menu : pain blanc, pain de blé, pain français / italien et pain éclair. L'utilisation de la levure à action rapide vous aide à éparagner du temps. Les cycles « Rapid » doivent être utilisés pour la confection de pain à levure à action rapide sinon le pain ne lèvera pas et ne cuira pas comme il se doit. On peut modifier presque toutes les recettes en remplaçant la levure à pain ordinaire par une quantité égale ou supérieure de levure à action rapide.

**Confitures et chutneys** – Le robot-boulangier se prête très bien à la confection de confitures et chutneys. La palette remue automatiquement les ingrédients durant la préparation. L'élément chauffant est placé de façon que le contenu du moule ne risque pas de brûler. Vous trouverez nos recettes à la page 22 pour vous aider à débiter. Elles accompagnent délicieusement bien le pain frais cuit et chaud! **Remarque** : Durant le cycle « Jam », le bip se fera entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes pour vous rappeler de raclez les parois du moule au moyen d'une spatule.

**Pain de dernière minute** – Le cycle « Last-Minute Loaf » est très rapide. Il procède au pétrissage, levage et cuisson en une heure environ. Les ajouts se font au tout début du cycle en même temps

maintenant enlever la palette (éliminant le petit trou à l'extrémité du pain cuit).

Ce signal consiste d'une série de trois répétitions de 6 bips rapides chacune.

Si vous voulez enlever la palette à ce point, ou retirer et reformer la pâte avant de la remettre dans le moule à pain, vous devez appuyer sur « Pause ». À l'aide de gants de cuisine, ouvrez le couvercle et retirez le moule par la poignée. Refermez le

couvercle. La machine à pain fera une pause de 15 minutes avant de recommencer automatiquement.

Sortez la pâte du moule et enlevez la palette. Formez la pâte en une boule uniforme et replacez-la au centre du moule à pain.

Remettez le moule dans le robot-boulangier. Dès que vous avez remis le moule, appuyez sur « Start » pour continuer le cycle de cuisson.

Si vous voulez retirer la pâte du moule et la reformer dans un autre moule pour la faire cuire dans votre four conventionnel, ce signal indique qu'il est temps de le faire. Assurez-vous d'appuyer sur « Stop » pour remettre l'appareil à l'état initial et l'empêcher de poursuivre les cycles de levage, de cuisson et de réchaud. (L'appareil poursuivrait automatiquement au bout de 15 minutes).

12. Une fois le cycle de cuisson complet, le bip retentira. La fenêtre d'affichage du pain indiquera que le main est en mode réchaud « Keep Warm » et le temps affiché sera 00:00.

À l'aide de gants de cuisine, ouvrez le couvercle et retirez le moule à pains par la poignée. Veuillez noter : Si vous n'arrêtez pas le robot-boulangier et n'enlevez pas le pain, il passera au

tomatiquement au mode de tenue au chaud et gardera votre pain chaud pendant 60 minutes pour l'empêcher de ramollir. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de le retirer dès que le cycle de cuisson est terminé et de le laisser refroidir sur une grille.

**Veuillez noter :** La fonction « Keep Warm » (réchaud) ne s'applique pas aux cycles « Dough » (pâtes), « Jam » (confitures) et « Bake Only » (cuisson seulement).

13. Retirez le pain du moule – À l'aide de gants de cuisine, saisissez le fond du moule (tassez la poignée de côté) et secouez légèrement jusqu'à ce que le pain se détache. Il vaut mieux laisser le pain refroidir sur une grille de 20 à 30 minutes avant de le trancher.

**Veuillez noter :** Assurez-vous d'enlever la palette de pétrissage du pain cuit. **Attention : la palette sera très chaude.**

## PANNE D'ÉLECTRICITÉ

Cet appareil est doté d'une source d'énergie en cas de panne d'électricité; dans tel cas, il gardera l'étape du cycle du robot-boulangier en cours en mémoire et reprendra dès que l'électricité sera rétablie, là où il avait cessé de fonctionner. La fonction de source d'énergie peut garder vos réglages en mémoire pendant 15 minutes.

## TYPES DE PAIN

**Bianc** – Pour ce cycle, on utilise principalement de la farine blanche. Le pain de blé entier est un pain à levure contenant une quantité importante de farine de blé (50 % ou plus), au lieu de farine blanche seulement. Ces pains sont plus nourrissants parce que la farine est broyée à partir du grain de blé entier (incluant le son et le germe). La farine de blé entier produit un pain brun à brun foncé (quand seule la farine de blé est utilisée) et les pains sont plus savoureux et plus sains que les pains qui ne renferment que des farines blanches (même si les éléments nutritifs « perdus » dans le broyage sont rajoutés aux farines blanches).

**Français / italiens** – Les pains français et italiens requièrent des temps et températures de cuisson spéciaux pour réussir leur délicate croûte croustillante dorée.

**Pain éclair** – (ou pâte à pain dans certains livres de recettes). D'une texture semblable à une préparation de gâteau, on la cuit généralement dans un moule formé comme un moule à pain ou à muffins.

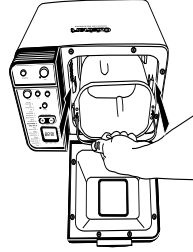
Contrairement à une pâte levée, le pain à préparation rapide fait appel à une levure chimique, au bicarbonate de sodium et aux œufs pour lever. Les ingrédients mélangés doivent être incorporés au tout début

- Vous n'avez qu'à régler la minuterie « Delay Start Timer » (départ différé) pour le nombre d'heures qui restent jusqu'à la fin de la cuisson du pain. Appuyez sur le bouton + ou – pour régler le temps, jusqu'à 12 heures plus tard. Appuyez pour augmenter ou réduire le temps par tranches de 10 minutes ou appuyez et tenez un des boutons enfoncés pour défileage continu. En d'autres mots, si vous décidez le matin que vous voulez un bon pain chaud pour le dîner à 19 h, vous n'avez qu'à régler la minuterie « Delay Start Timer », comptant le nombre d'heures qui restent jusqu'au moment où le pain sera cuit. Disons qu'il est 8 h (le matin), vous placez tous les ingrédients dans le robot-boulangier et réglez la minuterie pour qu'elle affiche 11 :00. À 19 h, soit 11 heures plus tard, le bip se fera entendre pour indiquer que le pain est prêt.
10. Appuyez sur « Start » pour commencer le processus de cuisson. Une flèche s'affichera sur l'écran LCD pour indiquer la fonction en cours : « Preheat » (préchauffer), « Knead » (pétrissage), « Rise » (levage), « Bake » (cuisson) et « Keep Warm » (réchaud). Le premier pétrissage sert à mélanger les ingrédients. La plupart des pains requièrent d'habitude trois pétrissages. Le premier ne dure que quelques minutes et est suivi d'un plus long. Entre chaque pétrissage, il y a une période de repos (le cycle de levage) durant laquelle la machine à pain est inactive excepté pour l'affichage de compte à rebours.
- Lorsque vous avez choisi un programme au menu et appuyé sur « Start », l'appareil se charge automatiquement de toutes les étapes jusqu'à la cuisson terminée. Si vous choisissez une recette avec des fruits et des noix, le robot-boulangier émettra un bip pour vous permettre d'ajouter ces ingrédients et le voyant « Mix-ins » s'allumera. (Voir le no 8 des Directives d'utilisation à la page 6).
11. Signal pour enlever la palette de pétrissage : Un bip retentira avant le dernier cycle de levage pour vous indiquer que le mélange / pétrissage est complet et que vous pouvez

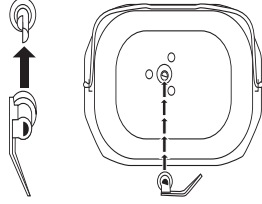
8. Ajout d'ingrédients – il existe une foule de merveilleuses recettes de pains aux fruits et noix, aux olives, au fromage et combien d'autres encore, dont les ajouts de fruits, noix ou autres se font après le pétrissage des ingrédients de base.
- L'option « Mix-in » se mettra automatiquement en fonction sauf pour les programmes de pains pauvres en glucides, à cuisson rapide, sans gluten ou « dernière minute ». Appuyez sur « Mix-ins » si vous ne voulez pas cette option. Le voyant LED indiquera si le bip est activé ou non. Le bip peut être activé ou non en tout temps avant le deuxième cycle de pétrissage.
- Le bip « Mix-in » pour l'ajout d'ingrédients retentira (s'il est activé) 14 minutes avant la fin du deuxième pétrissage. Le signal consiste en une série de quatre répétitions de 5 bips chacune. Au son du bip, ouvrez le robot-boulangier avec soin et ajoutez les ingrédients spécifiés dans la recette. Refermez le couvercle doucement pour poursuivre la cuisson.
- Veillez noter :** Le bip signalant l'ajout d'ingrédients « Mix-ins » ne se fait pas entendre pour les options « Low Carb » (pains pauvres en glucides), « Quick Bread » (pains éclair), « Gluten Free » (sans gluten) et « Last Minute Loaf » (pain dernière minute). L'ajout d'ingrédients doit se faire au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base.
9. À ce point-ci, vous pouvez appuyez sur « Start » pour commencer ou sur « Delay Start Timer » pour retarder la cuisson.
- N'utilisez jamais la fonction de cuisson en différé si votre recette comporte des ingrédients pétrissables (œufs, lait ou produits laitiers, viandes, poisons ou autres).**
- Voir Trucs et suggestions, pages 15 et 16, pour de judicieuses recommandations sur l'utilisation de cette fonction.
- Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> offre l'option pratique de choisir l'heure exacte à laquelle votre pain sera frais et chaud et prêt à être savouré! Votre robot-boulangier est doté d'un réglage de cuisson jusqu'à 12 heures de délai. **L'heure que vous programmez correspond à la fin de la cuisson du pain.**

2. Mesurez les ingrédients correctement dans le moule et dans l'ordre précis de la recette. Mettez toujours les liquides d'abord, les ingrédients secs ensuite puis, la levure. La levure ne doit pas toucher les ingrédients liquides ou détrempés. Veuillez consulter les directives de mesurage et de mise des ingrédients dans le moule à pain à la page 14.
3. Remplacez le moule à pain dans la chambre de cuisson. Appuyez fermement de façon à bien placer le moule entre les deux pattes de fixation.
4. Fermez le couvercle et branchez le cordon dans une prise de courant ordinaire.
5. Choisissez l'option de menu. Appuyez sur « Menu » et faites défiler les 16 cycles jusqu'à ce que vous atteigniez celui que vous voulez. Le chiffre du menu qui correspond à votre choix sera affiché sur l'écran LCD. Veuillez noter : vous devrez recommencer à faire défiler toute la liste si vous sautez ou passez le cycle de votre choix.
6. Choisissez la couleur de la croûte – Appuyez sur « Crust » pour choisir la couleur voulue : claire (Light), moyenne (Medium) et foncée (Dark). Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> revient automatiquement à la couleur de croûte moyenne.
- Veuillez noter :** la fonction « Crust » pour la couleur de croûte n'est pas valide avec les cycles « Dough » (pâte), « Jam » (confiture) et « Bake Only » (cuisson seulement). Si votre choix d'option n'est pas valide, un bip indiquant l'erreur se fera entendre. Choix de la taille du pain – Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille de pain voulue : 454 g (1 lb), 680 g (1-½ lb) ou 908 g (2 lb). L'appareil retournera automatiquement à 2 lb.
- Veuillez noter :** La fonction « Loaf » (taille du pain) n'est pas valide avec toutes les options du menu, telles que « Jam » (confiture) et « Bake only » (cuisson seulement). Les fonctions « Low-Carb » et « Jam » (pains sans gluten et pauvres en glucides) ne s'appliquent pas au réglage de 454 g (1 lb). Si vous choisissez une option non valide, un bip se fera entendre.

correspondront aux chiffres sur le tableau de commande.



5.



**Croûte** – Appuyez sur « Crust » pour la couleur de croûte de votre choix. Une flèche paraîtra au dessus de la couleur choisie : « Light » (claire), « Medium » (moyenne) ou « Dark » (foncée). L'appareil retournera automatiquement à la couleur moyenne.

**Pain** – Appuyez sur « Loaf » pour la taille voulue : 454 g (1 lb), 680 g (1-½ lb) ou 908 g (2 lb). Une flèche paraîtra sous la taille choisie. L'appareil retournera automatiquement à 2 lb. Certains cycles se limitent à certains choix de pains et l'écran LCD affichera selon le cas.

**Commencer** – Appuyez sur « Start » pour commencer le programme choisi et pour recommencer après une pause. Le voyant rouge restera allumé durant les cycles suivants :

ants : préchauffage « Preheat », pétrissage « Knead », levage « Rise » et cuisson « Bake ». Le voyant clignotera pendant la fonction de

tendue au chaud « Keep Warm ».

Si un bip se fait entendre après avoir appuyé sur un bouton, c'est pour indiquer que votre choix est incorrect. Par exemple, le choix « Crust » (croûte) est non valide pour les programmes « Dough » (pâte), « Jam » (confiture) et « Bake only » (cuisson seulement). Vous entendrez le bip si vous appuyez sur le bouton « Crust » (croûte) après avoir choisi ces options.

7.

**Arrêt / Pause** – Appuyez sur le bouton « Stop/Pause » une fois pour interrompre le cycle momentanément. L'appareil reste en attente pendant 15 minutes, puis recommence le cycle tel que 15 minutes soient écoulées, il suffit d'appuyer sur « Start » une autre fois. Appuyez sur ce bouton une fois et tenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter l'appareil.

## DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Retirez le moule à pain et fixez-ly la palette de pétrissage.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Couvercle amovible :** en acier inoxydable brossé avec bordure en chrome poli.

2. **Hublot :** hublot en verre pour observer la cuisson.

3. **Poignées latérales :** élégantes poignées latérales en chrome.

4. **Tableau de commande :** boutons-poussoirs simples; 16 choix de programmes, 3 couleurs de croûte et 3 tailles de pain, offrant plus de 100 options.

5. **Affichage LCD :** indique les choix de programmes et les cycles de cuisson.

6. **Moule à pain amovible avec poignée :** horizontal, antiadhésif.

7. **Palette de pétrissage :** amovible et antiadhésive

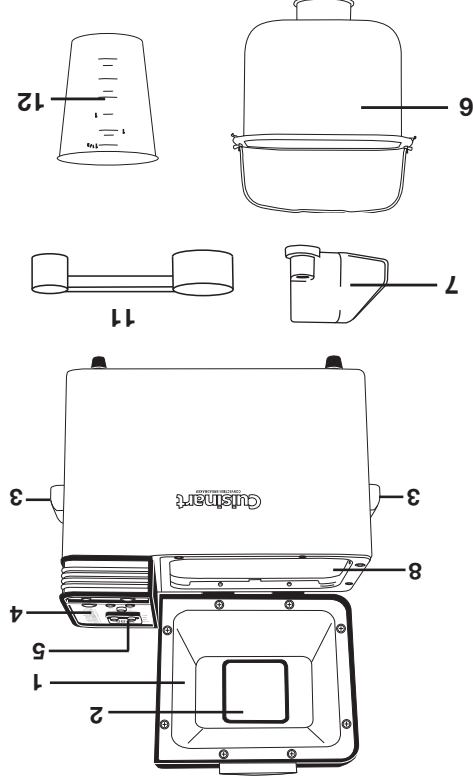
8. **Chambre de cuisson** amovible et antiadhésive

9. **Élément chauffant (non illustré)**

10. **Cordon d'alimentation (non illustré)**

11. **Cuillère à mesurer**

12. **Tasse à mesurer**



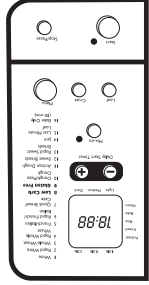
Enlevez d'abord tous les matériaux d'emballage et toute étiquette promotionnelle ou collant de votre robot-boulangier. Assurez-vous que toutes les pièces (énumérées à la page 4) sont incluses avant de jeter

## AVANT DE LA PREMIÈRE UTILISATION

les matériaux d'emballage. Vous voudrez peut-être les garder, ainsi que la boîte, pour usage ultérieur.

Avant d'utiliser votre Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> pour la première fois, enlevez tout papier et emballage protecteurs. Essayez la poussière accumulée sur la base durant le transport à l'aide d'un chiffon humide.

## TABLEAU DE COMMANDE



**Hublot** – Affiche le choix du menu, le cycle de cuisson choisi, la taille du pain, la couleur de la croûte et le temps de cuisson.

**Minuterie pour départ différé** – Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> permet de retarder la cuisson. Il suffit de régler la minuterie « Delay Start » à l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt.

**Ajout d'ingrédients** – Le bip retentit quand il est temps d'ajouter des ingrédients tels que fruits et noix, durant le deuxième cycle de pétrissage.

Le voyant LED rouge s'allume quand la fonction « Mix-ins » pour ajout d'ingrédients est en marche; elle s'éteint quand elle ne l'est plus. Appuyez sur le bouton une fois pour arrêter la fonction « Mix-ins ». La fonction « Mix-ins » retourne automatiquement à « On » sauf pour les pains pauvres en glucides, pains éclairés, pains sans gluten et « dernière minute ».

**Veillez noter :** Le bip signalant l'ajout d'ingrédients « Mix-ins » ne se fait pas entendre pour les options « Low Carb » (pains pauvres en glucides), « Quick Bread » (pains éclairés), « Gluten Free » (sans gluten) et « Last Minute Loaf » (pain dernière minute); dans tels cas, l'ajout d'ingrédients se fait au tout début du cycle en même temps que les ingrédients de base.

**Menu** – Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> vous offre 16 cycles différents. Appuyez sur le bouton « Menu » pour les faire défiler et choisir celui que vous voulez. Les chiffres affichés sur l'écran LCD

# CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON AMOVIBLE

#### REMARQUE :

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin d'éviter le risque de choc électrique, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la prise ne s'enfonce pas complètement, inversez-la. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

#### TABLE DES MATIÈRES

Mises garde importantes .....	2
Introduction .....	3
Pièces et caractéristiques .....	4
Avant la première utilisation .....	4
Tableau de commande .....	4
Notice d'utilisation .....	5
En cas de panne d'électricité .....	7
Types de pains .....	7
Cycles de fabrication du pain .....	9

#### INTRODUCTION

Préparez-vous à déguster du bon pain maison chaud et frais quand le cœur vous en dit! Avec votre nouveau Robot-boulangier Cuisinart-MD, rien n'est plus facile et vous pouvez même programmer la cuisson de vos pains jusqu'à 12 heures d'avance. Choisissez une de nos savoureuses recettes ou optez pour le pain favori de la famille. Puis, ajoutez les ingrédients, sélectionnez une option au menu : croûte, couleur et taille de pain. Nous nous occuperons du reste! Nous avons inclus des recettes de pains pauvres en glucides et sans gluten à notre liste d'options, ainsi qu'un vaste assortiment de pains, pâtes et confitures.

Tableau de durée de cuisson .....	10
Mesurage des ingrédients .....	14
Mise en moule .....	14
Table d'équivalence .....	14
Nettoyage et entretien .....	14
Trucs et suggestions .....	15
Dépannage .....	17
Garde-manger du robot-boulangier .....	18
Recette .....	22
Garantie .....	41

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

## 1. LISEZ LES DIRECTIVES, LES ÉTIQUETTES DU PRODUIT ET LES MISES EN GARDE AU COMPLET AVANT D'UTILISER CE ROBOT-BOULANGER.

- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes; servez-vous des poignées pour transporter l'appareil. Servez-vous toujours de mouffes isolantes quand vous utilisez un appareil chaud et laissez refroidir les pièces de métal complètement avant de le nettoyer. Laissez refroidir le robot-boulangier complètement avant d'y mettre ou d'en enlever des pièces.
- Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le désassembler.
- Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau ou aucun liquide.
- Exercez une surveillance attentive lorsque le robot-boulangier ou tout autre appareil est utilisé par des enfants ou des personnes en état d'incapacité ou près de ceux-ci.
- Ne placez rien sur le cordon d'alimentation. Ne branchez pas le cordon dans un lieu où il pourrait risquer de faire trébucher quelqu'un au passage. Débranchez-le de la prise de courant avant de partir en voyage ou si vous vous absentez pendant long temps.
- Ne faites fonctionner aucun appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé ou qui est endommagé en quelque sorte. Re tournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour inspection, réparation ou mise au point électrique ou mécanique.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail. Évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes. Ne placez pas sur une surface instable ou recouverte d'une nappe.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut

- Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou pour des fins commerciales.
- Ne le placez pas sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de ce robot-boulangier. De même, ne placez aucun objet inflammable sur les surfaces chaudes du robot-boulangier.
- Placez ce robot-boulangier à 5 cm (2 po) au moins du mur ou de tout autre objet.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- Lorsque vous branchez ou débranchez ce robot-boulangier, faites attention de ne pas toucher les broches de la fiche avec les doigts.
- Pour débrancher, appuyez sur le bouton « Stop/Pause » pendant 1 à 3 secondes, saisissez la fiche puis retirez-la de la prise de courant.
- Usage de rallonges électriques : un cordon plus court du bloc d'alimentation est prévu pour éviter les risques que quelqu'un ne s'étrangle ou trébuche à cause d'un fil trop long. Vous pouvez vous procurer des cordons plus longs dans les quincailleries et devez les utiliser avec soin. De plus, le cordon doit être placé sur le plan de travail ou sur la table de façon qu'enfants et animaux de compagnie ne puissent pas l'atteindre ou encore, que quelqu'un s'y empêtre et fasse une chute. Si l'appareil doit être relié à la terre, la rallonge doit être munie d'une fiche à trois fils de mise à la terre. Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être au moins égal à celui de l'appareil.
- Alimentation en électricité : Si d'autres appareils électriques surchargent votre circuit électrique, il se peut que votre robot-boulangier ne fonctionne pas convenablement. Ce robot-boulangier doit être utilisé sur un circuit électrique indépendant de celui des autres appareils en marche.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- Branchez toujours la fiche dans l'appareil pour commencer, puis dans la prise murale. Pour débrancher, mettez l'appareil hors tension (OFF), puis retirez la fiche de la prise murale.



# Cuisinart™

GUIDE D'UTILISATION  
ET LIVRE DE RECETTES



**Robot-boulangier à convection Cuisinart™**

**CBK-200C**

Afin que cet appareil vous procure de nombreuses années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire le guide de directives avant l'utilisation.