

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



Breadman TR2500BC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Breadman
TR2500BC](#)



[Find Your Breadman Bread Machine Parts - Select From 41 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for Breadman TR2500BC

[B2500C-03](#)

KNEADING PADDLE

Breadman[®]

Bring Home the Bakery[™]

Stainless Steel Convection Bread Maker

Máquina de hacer pan por convección



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01-800 714-2503

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Model/Modelo TR2500BC

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Services for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, press and hold the STOP button for 2 seconds, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contacting moving parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.



Caution, hot surfaces: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

POWER OUTAGE

7-Minute Power Failure Back-Up

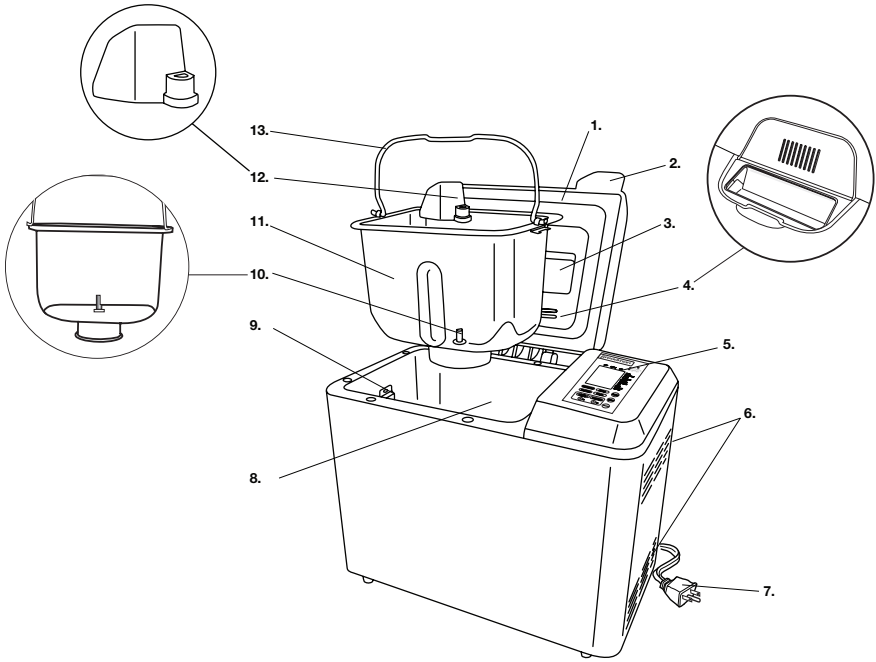
Your Stainless Steel Convection Bread Maker has a 7-minute power failure back-up feature. If the electricity goes off, the memory will store your course selection for up to 7 minutes. If the power comes back on within this time, bread making will resume where it left off.

If the bread maker loses power for more than 7 minutes and you are using any dairy products, perishables or meat in your bread, you should discard the contents of the recipe and start again with new fresh ingredients due to health and sanitary considerations. For nonperishable recipes you may try starting the bread maker at the beginning of the course again. However, this may not always produce an acceptable loaf of bread.

If you are not sure when the outage occurred, remove the dough ball from the bread pan and place in an oven-safe baking container. Allow to double in size and place in a preheated (350°F/177°C) oven for 30 to 45 minutes or until done. The bread will sound hollow when tapped on top of the loaf if it is done. Again, this may not always produce an acceptable loaf of bread. If the bread has already begun to bake when the outage occurs, you must begin with new ingredients.

Important: Power failure back-up does not cover surges. If you experience frequent surges, please use a surge protector.

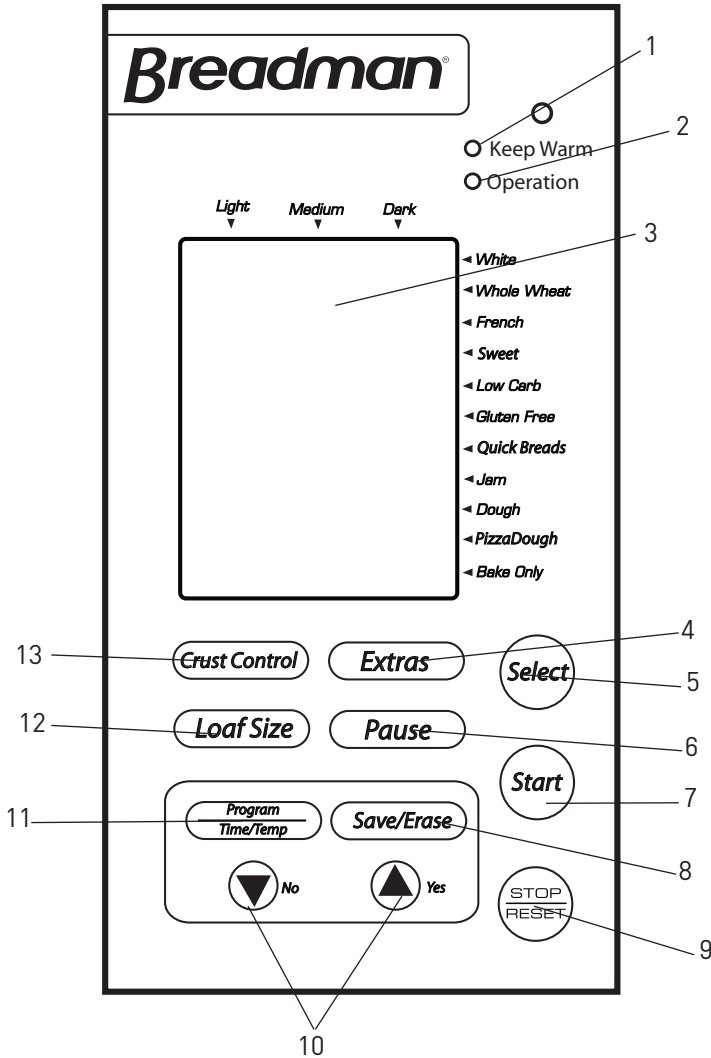
Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Removable lid (Part # TR2500BC-01)
- 2. Lid handle
- 3. Viewing window
- 4. Automatic fruit & nut dispenser
- 5. Control panel
- 6. Steam vents (both sides)
- 7. Power cord
- 8. Baking chamber
- 9. Bread pan clips
- 10. Drive shaft
- † 11. Bread pan (Part # TR2500BC-02)
- † 12. Kneading paddle (Part # TR2500BC-03)
- 13. Bread pan handle

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



1. Keep Warm Light

Illuminates at start of 60-minute Keep Warm cycle.

2. Operation Light

Illuminates when START button is pressed; when the bread making cycle is completed and in Keep Warm phase, the light will flash.

3. Display Window

Shows selection and timer setting

4. EXTRAS button

After you select your course, you can then push EXTRAS to activate. The breadmaker is preset to NO EXTRAS. Press the button again to cancel.

5. **SELECT button**

Selects bread/dough course you want. Each time the SELECT button is pressed, an arrow will indicate which course that is currently selected. For Rapid Bake, the word "RAPID" will appear in the display window.

6. **PAUSE button**

The 10-minute pause control can be activated only after machine has started a bread making cycle. For more details, refer to PAUSE section in this book.

7. **START button**

Press to start selected baking course.

8. **SAVE/ERASE button**

Press to save or erase changes made in PROGRAM function.

9. **STOP/RESET button**

Press and hold for approximately 5 seconds to clear display, reset baking course or delay bake timer setting, or to simply stop baking.

10. **YES (▲) and NO (▼) buttons**

Use this pair of buttons to register changes made in PROGRAM function and to set delay bake timer.

Use this pair of buttons to add or subtract time displayed in the display window (see PROGRAM button).

▲ Increases in 10-minute intervals.

▼ Decreases time in 10-minute intervals.

Additional options can be activated using EXTRAS, PROGRAM, SAVE/ERASE and DELAY BAKE.

11. **PROGRAM button**

Your bread maker has a unique 24-Hour Delay Bake Timer. You can delay bake for up to 24 hours in advance.

PROGRAM time

The PROGRAM button expands your bread maker's standard options by giving you flexibility to alter times within a particular baking program. This allows you to increase or decrease kneading, rising and baking times.

PROGRAM temperature

The PROGRAM button allows you to adjust baking temperatures using the BAKE ONLY course, for creating a personal recipe or when using a custom program.

12. **LOAF SIZE button**

Selects loaf size: 1 lb, 1½ lb. or 2 lb.

Loaf size is preset to 2 lb.

13. **CRUST CONTROL button**

Selects crust color: light, medium or dark

Crust color is preset to medium.

Note: When using Rapid bake, your crust color will be set to medium.

Note: When you press the buttons, you should hear a beep. This will let you know you've pressed hard enough to make your selection.

KNEADING AND BAKING COURSES

Note: If at any time during bread making process you need to turn bread maker off, press and hold the STOP/RESET button for approximately 5 seconds, then unplug the unit.

Note: During all courses except Jam, an audible beep will sound to check dough ball and scrape ingredients from sides of bread pan. Refer to KNEADING AND BAKING COURSE chart to determine when beep will sound.

Note: If bread is not removed immediately after baking and STOP/RESET button is not pressed, a controlled 60-minute Keep Warm cycle will begin (except during Quick Breads, Dough and Jam). For best results, remove bread immediately after baking process is complete.

White Bread

Used for breads that primarily include white bread flour, although some recipes may include small amounts of whole wheat flour.

Whole Wheat Bread

Used for recipes with significant amounts of whole wheat or rye flour, oats, or bran. Whole wheat course begins with rest period during which flours or grains absorb liquid ingredients. Soaking causes flour or grain to soften and helps ingredients to combine. Generally, whole wheat and multi-grain breads are shorter and denser than white, French or sweet breads.

French Bread

Traditionally, French bread has crispier crust and lighter texture than white bread. Recipes usually do not include butter, margarine or milk.

Sweet

Used for recipes that contain eggs, fruit juice, additional sugar or added sweet ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit or chocolate. Baking temperature is reduced to prevent burning.

Low Carb Bread

Used for recipes that are lower in carbohydrates.

Gluten Free Bread

Used for gluten free recipes.

Quick Breads

Used for recipes that contain baking powder or baking soda, rather than yeast, to make bread or cake rise. Cake recipes made from scratch must be specially designed for this course. Use this course to prepare prepackaged cake and quick bread mixes.

Jam

Add fruit, sugar and lemon juice for homemade jam – a great topping for homemade bread, waffles and ice cream.

Dough

Use to prepare dough for making bread or rolls which are shaped and allowed to rise before baking in a conventional oven. This program blends and kneads the dough and takes it through the first rise.

Pizza Dough

Use to prepare dough that requires less kneading and a single rise such as pizza and Focaccia dough.

Rapid Bake

Used for White, Whole Wheat, French, and Sweet courses to decrease time by approximately 1 hour. Choose recipe, then simply add amount of yeast listed for Rapid course. Bread may be shorter and denser.

Bake Only

Used if crust is too light or you wish to bake pre-made dough. Especially useful if your bread, sweet bread or cake is not quite done. Check every few minutes. Bakes for up to 2 hours from 200°F to 375°F.

Personal Recipe

Your bread maker has 5 personal recipe memory cycles. You have 5 spaces to program and save your favorite recipes. PERSONAL RECIPE lets you factor brand and type of flour, quality of yeast and even climate into course times. Information is stored in PERSONAL RECIPES file and kept separate from regular courses.

Custom Program

Allows you to alter existing settings in preset programs to manually change course lengths.

KNEADING AND BAKING COURSE CHART

Course	Crust	Size	Preheat	Knead 1	Knead 2	Rise 1
White	Light	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
	Medium	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
	Dark	1 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		2 lb.	-	3 min	22 min	40 min
Rapid White	Light	2 lb.	-	5 min	20 min	15 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	15 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	15 min
	Medium	2 lb.	-	5 min	20 min	15 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	15 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	15 min
	Dark	2 lb.	-	5 min	20 min	15 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	15 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	15 min
Whole Wheat	Light	2 lb.	30 min	5 min	15 min	50 min
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min
	Medium	2 lb.	30 min	5 min	15 min	50 min
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min
	Dark	2 lb.	30 min	5 min	15 min	50 min
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min

	Punch	Rise 2	Shape	Rise 3	Bake	Total
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	40 min	3:00
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	35 min	2:55
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	30 min	2:50
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	50 min	3:10
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	45 min	3:05
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	40 min	3:00
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	60 min	3:20
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	55 min	3:15
	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	50 min	3:10
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:00
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	35 min	1:55
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	30 min	1:50
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	2:10
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	45 min	2:05
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:00
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	60 min	2:20
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	55 min	2:15
	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	2:10
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	40 min	3:30
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	37 min	3:27
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	35 min	3:25
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	45 min	3:35
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	42 min	3:32
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	40 min	3:30
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	53 min	3:43
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	50 min	3:40
	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	48 min	3:38

Course	Crust	Size	Preheat	Knead 1	Knead 2	Rise 1
Rapid Whole Wheat	Light	2 lb.	5 min	5 min	15 min	30 min
		1.5 lb.	5 min	3 min	17 min	30 min
		1 lb.	5 min	3 min	17 min	30 min
	Medium	2 lb.	5 min	5 min	15 min	30 min
		1.5 lb.	5 min	3 min	17 min	30 min
		1 lb.	5 min	3 min	17 min	30 min
	Dark	2 lb.	5 min	5 min	15 min	30 min
		1.5 lb.	5 min	3 min	17 min	30 min
		1 lb.	5 min	3 min	17 min	30 min
French	Light	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
	Medium	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
	Dark	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
Rapid French	Light	2 lb.	-	5 min	20 min	20 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	20 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	20 min
	Medium	2 lb.	-	5 min	20 min	20 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	20 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	20 min
	Dark	2 lb.	-	5 min	20 min	20 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	20 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	20 min

	Punch	Rise 2	Shape	Rise 3	Bake	Total
	10 sec	39 m 50 s	-	-	40 min	2:15
	10 sec	39 m 50 s	-	-	37 min	2:12
	10 sec	39 m 50 s	-	-	35 min	2:10
	10 sec	39 m 50 s	-	-	45 min	2:20
	10 sec	39 m 50 s	-	-	42 min	2:17
	10 sec	39 m 50 s	-	-	40 min	2:15
	10 sec	39 m 50 s	-	-	53 min	2:28
	10 sec	39 m 50 s	-	-	50 min	2:25
	10 sec	39 m 50 s	-	-	48 min	2:23
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	45 min	3:20
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	42 min	3:17
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	40 min	3:15
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	55 min	3:30
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	52 min	3:27
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	50 min	3:25
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	65 min	3:40
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	62 min	3:37
	10 sec	29 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	60 min	3:35
	8 sec	44 m 52 s	-	-	45 min	2:15
	8 sec	44 m 52 s	-	-	42 min	2:12
	8 sec	44 m 52 s	-	-	40 min	2:10
	8 sec	44 m 52 s	-	-	55 min	2:25
	8 sec	44 m 52 s	-	-	52 min	2:22
	8 sec	44 m 52 s	-	-	50 min	2:20
	8 sec	44 m 52 s	-	-	65 min	2:35
	8 sec	44 m 52 s	-	-	62 min	2:32
	8 sec	44 m 52 s	-	-	60 min	2:30

Course	Crust	Size	Preheat	Knead 1	Knead 2	Rise 1
Sweet	Light	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
	Medium	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
	Dark	2 lb.	-	5 min	20 min	40 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	40 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	40 min
Rapid Sweet	Light	2 lb.	-	5 min	20 min	25 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	25 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	25 min
	Medium	2 lb.	-	5 min	20 min	25 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	25 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	25 min
	Dark	2 lb.	-	5 min	20 min	25 min
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	25 min
		1 lb.	-	3 min	22 min	25 min
Low Carb			30 min	3 min	25 min	80 min
Gluten Free			-	3 min	10 min	14 min
Jam			15 min	-	-	-
Dough		2 lb.	-	3 min	27 min	60 min
		1.5 lb.	-	3 min	24 min	60 min
		1 lb.	-	3 min	21 min	60 min
Pizza Dough			-	3 min	22 min	30 min
Bake Only		2 lb.	-	-	-	-

***Whole Wheat Courses have a rest period for up to 30 minutes before kneading begins. No movement occurs in the Bread Pan. This is normal.**

***Jam Course has a rest period for 15 minutes before kneading begins. No movement occurs in the Bread Pan.**

	Punch	Rise 2	Shape	Rise 3	Bake	Total
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	55 min	3:15
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	52 min	3:12
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	50 min	3:10
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	65 min	3:25
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	62 min	3:22
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	60 min	3:20
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	75 min	3:35
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	72 min	3:32
	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	70 min	3:30
	10 sec	54 m 50 s	-	-	55 min	2:40
	10 sec	54 m 50 s	-	-	52 min	2:37
	10 sec	54 m 50 s	-	-	50 min	2:35
	10 sec	54 m 50 s	-	-	65 min	2:50
	10 sec	54 m 50 s	-	-	62 min	2:47
	10 sec	54 m 50 s	-	-	60 min	2:45
	10 sec	54 m 50 s	-	-	75 min	3:00
	10 sec	54 m 50 s	-	-	72 min	2:57
	10 sec	54 m 50 s	-	-	70 min	2:55
	15 sec	31 sec	4 sec	46 sec	55 min	4:30
	-	-	-	-	52 min	1:19
	-	-	-	-	50 min	1:05
	-	-	-	-	-	1:30
	-	-	-	-	-	1:27
	-	-	-	-	-	1:24
	-	-	-	-	-	0:55
	-	-	-	-	120 min	2:00

Course	Crust	Knead 1	Knead 2	Knead 3
Quick Breads	Light	1 min	3 min	2 min
	Medium	1 min	3 min	2 min
	Dark	1 min	3 min	2 min

KNOW YOUR INGREDIENTS

FLOUR & OTHER GRAINS	
All-Purpose Flour	All-purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours ideally suited for making quick breads and cakes.
Bran	Bran (unprocessed) is coarse outer portion of wheat or rye grains that is separated from flour by sifting or bolting. It is often added to bread in small quantities for nutritional enrichment, heartiness and flavor. It is also used to enhance bread texture.
Bread Flour	Bread flour typically has higher gluten concentration than all-purpose flour. Using bread flour will produce loaves with better volume and structure. Bread flour should be used for all baking courses.
Cornmeal and Oatmeal	Cornmeal and oatmeal come from coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavor and texture of bread.
Cracked Wheat	Cracked wheat has very coarse texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain breads a nutty flavor and crunchy texture.
Rye Flour	Rye flour must always be mixed with high proportion of bread flour, as it does not contain enough gluten to develop structure for high, even-grained loaf.
Self-Rising Flour	<u>Self-Rising Flour is NOT RECOMMENDED for use with your bread maker.</u> Self-rising flour contains leavening ingredients that will interfere with bread and cake making.
7 Grain Cereal Blend	7 grain cereal blend is blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet. It is used primarily to enhance flavor and texture of bread.

	Rest	Knead 4	Knead 5	Bake	Total
	2 min	1 min	2 min	69 min	1:20
	2 min	1 min	2 min	79 min	1:30
	2 min	1 min	2 min	89 min	1:40

Vital Wheat Gluten	Gluten is manufactured from wheat flour that has been treated to remove nearly all of the starch to leave a very high protein content. (Gluten is the protein in wheat that makes dough elastic.) Gluten is available at most health food stores. It can be used in small portions to increase volume and lighten texture.
Whole Wheat Flour	Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ. This high fiber flour is richer in nutrients than all-purpose or bread flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. Many recipes mix whole wheat flour with bread flour or vital wheat gluten to produce high, light-textured bread.

Tips on Flour Storage

Keep flour in a secure, airtight container. Store rye and whole wheat flours in a refrigerator, freezer, or a cool area to prevent them from becoming rancid. Allow flour to come to room temperature before using.

Note: Flours, while visibly similar, can be very different in how they are ground, milled, stored, etc. You may have to experiment with different brands of flour to help you make the perfect loaf. See RECIPE TIPS to assist with these experiments.

YEAST

Active yeast, through a fermentation process, produces carbon dioxide gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas. Three different types of yeast are available: fresh (cake), active dry and quick-acting. Quick, rapid rise and bread maker yeasts are quick-acting. Fresh (cake) yeast is NOT RECOMMENDED for use with your bread maker.

Tips on Yeast

Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Ideally, yeast should be used several months before the expiration date. Once a package or jar of yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated or frozen for future use. Often dough that fails to rise is due to stale yeast.

Note: Basic bread and dough recipes in this booklet were developed using active dry yeast. You may use chart below to substitute any quick-acting yeast (quick rise, fast rise or bread maker yeast) for active dry yeast.

Conversion Chart for Quick Rise Yeast

- $\frac{3}{4}$ tsp. active dry yeast = $\frac{1}{2}$ tsp. quick-acting yeast
- 1 tsp. active dry yeast = $\frac{3}{4}$ tsp. quick-acting yeast
- $1\frac{1}{2}$ tsp. active dry yeast = 1 tsp. quick-acting yeast
- $2\frac{1}{4}$ tsp. active dry yeast = $1\frac{1}{2}$ tsp. quick-acting yeast
- 1 tbsp. active dry yeast = 2 tsp. quick-acting yeast

Rapid Course Yeast

Rapid course settings for White, French, Whole Wheat and Sweet decrease time for making your favorite bread by approximately 1 hour. Choose recipe, then add an additional $\frac{1}{2}$ tsp. of active dry or quick-acting yeast to the recipe. The bread may be shorter and denser.

ADDITIONAL INGREDIENT NOTES

Important: Exact measurements for ingredients are the most important part of baking. It is the key to getting great texture and consistency in your bread. Make sure to measure all ingredients exactly.

Baking Powder	Double acting baking powder is leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as chemical reaction works when liquid ingredients are added and again during baking process.
Baking Soda	Baking soda is another leavening agent, not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking, as chemical reaction works during baking process.
Eggs	Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. When recipe calls for egg(s) at room temperature, large egg(s) should be used.
Fats	Shortening, butter and oil shorten or tenderize the texture of yeast breads. French bread gets unique crust and texture from the lack of fat added. However, breads that call for fat stay fresh longer. If butter is used directly from refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during kneading process.
Liquids	All liquids should be warm 80°F/27°C to 90°F/32°C for all recipes. Liquids, such as milk, water or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve flavor, provide velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Vegetable or fruit juices and potato water may be used for flavor variety.

Salt	Salt is necessary to balance flavor in breads and cakes; it also limits growth of yeast. Do not increase or decrease amount of salt shown in recipes.
Sugar	<p>Sugar is important for color and flavor of breads. It also serves as food for yeast since it supports fermentation process. Recipes in this book that call for sugar require granulated sugar.</p> <p>Important: Do not substitute powdered sugar. Artificial sweeteners cannot be used as substitute, as yeast will not react properly with them.</p>

High-Altitude Baking

In high-altitude areas (over 3,000 feet) dough tends to rise faster, as there is less air pressure. Therefore, less yeast is necessary. For more information on High Altitude Baking guides contact:

Colorado Cooperative Extension Resource Center

Toll free: (877) 692-9358

E-mail: CERC@vines.colostate.edu

Website: www.ext.colostate.edu/depts/coopext

In dry climates, flour is drier and requires slightly more liquid.

In humid climates, flour is wetter and will absorb less liquid, so less liquid is required.

How to Use

This product is for household use only.

Important: Your bread maker has an intelligent fuse system designed to protect the motor from overheating. It will automatically shut off the motor if there is an overheat risk. If this occurs, unplug the appliance, wait a few seconds for it to cool down, and plug in again following the instructions.

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Place bread maker on dry, stable surface away from heat and areas where cooking grease or water may splatter on unit. Do not place near edge of countertop. If placing beneath cabinets, make sure there is enough room to open the lid without interference.

Important: Your bread maker will bake up at 2-lb. loaf. Do not put larger quantities of ingredients into bread pan. Bread will not mix and bake correctly and bread maker may be damaged. (See MAXIMUM INGREDIENT AMOUNTS.)

- Before first use, operate on Rapid White Course program without adding ingredients to burn off manufacturing oils. (Follow instructions in USING YOUR BREAD MAKER.)

Note: During first use, bread maker may smoke and/or emit an odor from mineral oils used in manufacturing. This is normal.

MAXIMUM INGREDIENT AMOUNTS

- Bread courses: approximately 4 cups
- Quick breads and prepackaged cake mixes: 4 cups
- Dough courses: $4\frac{2}{3}$ cups
- Jam: 3 cups of fruit

BREAD PAN TIPS

Inserting bread pan

Note: Remember to insert kneading paddle first, then add all ingredients BEFORE inserting the bread pan into baking chamber in the order listed.

- When inserting bread pan into bread maker, make sure to set firmly in place.

Removing bread pan

- To remove bread pan from baking chamber, hold handle with an oven mitt and lift firmly.

Important: When you remove bread pan after baking, be sure to wear oven mitts to prevent burning.

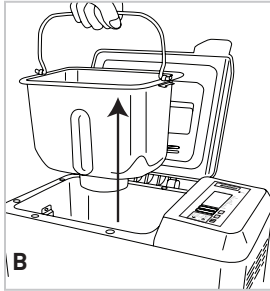
- After removing loaf (by turning bread pan upside down and shaking gently), check to see that kneading paddle is removed from loaf. If it is stuck in bread, use non-metal utensil to gently remove it, taking care not to scratch the kneading paddle. Allow bread to cool before removing the kneading paddle.

CHECKING DOUGH CONSISTENCY

Although your bread maker will mix, knead and bake bread automatically, when baking bread from scratch, it is recommended that you learn to recognize condition of your dough. The ratio of flour to liquid is the most critical factor in any bread recipe, yet the most easily remedied. After 5 to 8 minutes in Knead 2, open bread maker to check consistency of dough. Dough should be in a soft, tacky ball (feel sticky like scotch tape). If it is too dry, add $\frac{1}{2}$ – 1 tsp. of liquid at a time. If it is too wet, add $\frac{1}{2}$ – 1 tbsp. of flour at a time.

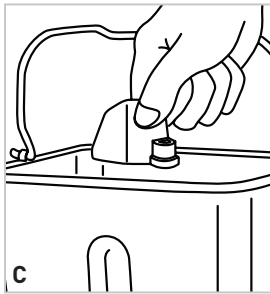
USING YOUR BREAD MAKER

Note: Depending on the course or recipe used, some steps may not apply or there may be additional steps. Refer to the respective course sections in this booklet for more detailed instructions.



1. Open lid and remove bread pan. Lift bread pan straight up and out using the handle **(B)**.

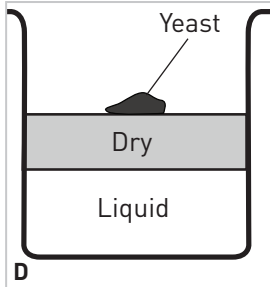
Caution: Do not turn or shake bread pan while taking it out. If the bread pan is bent, temperature sensor may not work properly.



2. Position kneading paddle on the drive shaft. Match flat side of drive shaft to flat part of hole in kneading paddle. **(C)** Make sure paddle is secure.
3. Place ingredients into the bread pan.

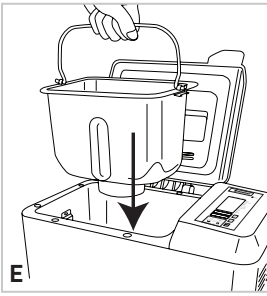
Important: Add ingredients to bread pan in the order listed in the recipe.

Important: Always add yeast, baking powder or baking soda last.

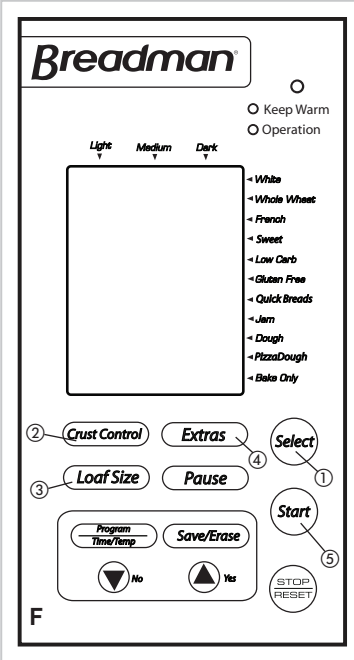


4. Make small indentation on top of dry ingredients (not so deep it reaches the wet layer) and add yeast/baking powder/baking soda **(D)**.

Important: Indentation for yeast is important, especially when using the delay bake timer. It keeps yeast away from the wet ingredients until the kneading process begins. (Liquid ingredients will prematurely activate the yeast.)



5. Insert the bread pan into the baking chamber **(E)**. Press down on rim of bread pan until it snaps securely into place.
6. Close the lid. Plug into standard electrical outlet. Bread maker will beep and three zeros will flash in display window.



7. Press SELECT to choose desired course **(F1)**. The operation light will illuminate. Each time SELECT is pressed, unit and display will move to next course.

Note: As the SELECT button is pressed, the Rapid course setting will follow the regular course setting for White, Whole Wheat, French and Sweet. The word RAPID will appear on the digital display.

8. Press CRUST CONTROL to choose crust color **(F2)**. Bread maker is preset for medium crust.

Note: CRUST CONTROL will not be activated for the following courses:

- Jam
- Dough
- Pizza Dough
- Bake Only
- Rapid

9. Press LOAF SIZE to select loaf size **(F3)**. Bread maker is preset to 2 lb.

Note: Loaf size cannot be activated for the following courses:

- Sweet
- Jam
- Pizza Dough

Note: Although breadmaker is capable of making 1.0 lb. loaves, we recommend baking 1.5 and 2.0 lb recipes for more uniform loaves of bread. This is especially true for breads that contain whole grains or other special ingredients such as sunflower or sesame seeds.

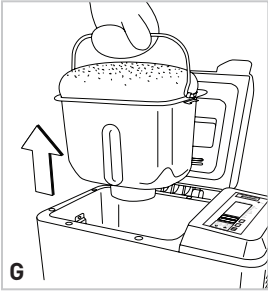
10. Add ingredients such as dried fruits or nuts and herbs, to the Fruit & Nut Dispenser. Press EXTRAS **(F4)**.

Important: Do not exceed $\frac{2}{3}$ cup capacity.

Important: Do not pour liquids or spices into dispenser. Always make sure fresh fruit or vegetables are not wet. Pat dry before putting them in the dispenser.

11. Press START to begin kneading cycle **(F5)**. The operation light will illuminate. The time remaining will begin to count down in display window. COURSE, LOAF SIZE, CRUST CONTROL and bread making cycle will be shown in display window.

Note: During kneading cycle, yeast will activate and viewing window may begin to fog. (This will clear eventually so you can view the progress.)



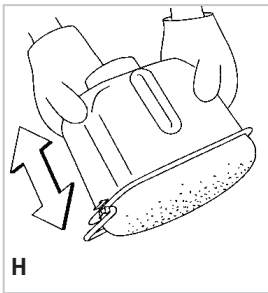
12. When your bread is finished baking, bread maker will beep and "0:00" will appear in display window. Press STOP/RESET and open lid. Using oven mitts, remove bread pan **(G)**.

Important: Remember, bread pan and loaf are both very hot! Be careful not to place either on tablecloth, plastic surface or other heat-sensitive surface that may scorch or melt.

Note: If bread is not removed immediately after baking and STOP/RESET is not pressed, the Keep Warm cycle will begin. Operation light will turn off and Keep Warm light will illuminate. Bread maker will automatically turn off after 60 minutes. For best results, remove bread immediately after baking.

Note: Keep Warm cycle does not apply to the following courses:

- Jam
- Dough
- Pizza Dough
- Bake Only



13. Turn bread pan upside down and shake to release bread **(H)**. Place bread upright on wire rack to cool 15 – 30 minutes before cutting. This allows steam to escape.

Caution: Be sure to remove kneading paddle from the bread before serving.

Caution: Bread pan, kneading paddle and bread will be very hot.

14. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning. (See CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS.)

15. Once bread has cooled (approximately 1 hour) store in an airtight container
SLICING AND STORING BREAD

For best results, place bread on wire rack and allow to cool for 15 – 30 minutes before slicing. Use electric knife or serrated knife for even slices.

Store unused bread, tightly sealed (sealable plastic bags or plastic containers work well) at room temperature for up to 3 days. For longer storage, (up to 1 month) place bread in sealed container in freezer. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster. Leftover or slightly hardened bread may be cut into ½-inch or 1-inch cubes and used in recipes to make croutons, bread pudding or stuffing.

USING 24-HOUR DELAY BAKE TIMER

Important: Delay baking does not activate Jam Course. Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, etc.

To preset your bread maker, follow these steps:

1. Add ingredients in the order listed as usual, taking care not to let yeast and liquid ingredients contact one another.

Note: If your recipe contains salt, add it with the liquid ingredients, taking care to keep it away from the yeast.

2. Close bread maker lid and plug it in.
3. Press SELECT to choose course. Time needed for selected course appears in display window.
4. Press ▲ to add time in 10-minute intervals. (Use ▼ to subtract time.) Amount of time set is shown in display window
 - To fast forward time, continually press ▲.
 - To fast reverse, continually press ▼.
 - For example, if it is 8:00 AM and you want bread ready at 1:00 PM, press ▲ until the display reads 5:00 – meaning it will finish baking in 5 hours. This is the hour difference between 8:00 AM and 1:00 PM.

Note: Actual baking times will not change.

5. Press LOAF SIZE to choose loaf size, press CRUST CONTROL to choose crust color, press EXTRAS if you are adding extras, then press START to begin timer. The colon (:) in time display begins to flash, letting you know timer is started. When your bread is finished baking, bread maker will beep and "0:00" will appear in display window. Press STOP and open lid.
6. If you make an error after you've activated program and want to start over, press and hold STOP/RESET for approximately 5 seconds. Timer will clear and you can begin again.

BAKE ONLY

The Bake Only course offers the flexibility to vary time and temperature. You can bake pre-made dough or dough purchased at the store using this Course. You may also use this Course if crust color is too light or if your bread or cake is not quite done. Check every few minutes.

1. Press the PROGRAM button.
2. Using the ▲ and ▼ arrows, set temperature from 200°F – 375°F.
3. Adjust the amount of time you need up to 2 hours.
4. Press START to begin baking.

PAUSE

You can press PAUSE at any time, during any course. When you pause, bread maker will remain paused for approximately 10 minutes. You will hear a beep when the pause cycle begins; the time will flash until baking is resumed. Press START at any time to resume baking.

Note: If you forget to touch START, baking will resume automatically after 10 minutes.

Press and hold STOP/RESET to cancel course completely and return to the course selection display.

Use PAUSE to:

- Create decorative crusts
- Make pull-apart rolls
- Make braided breads
- Create rustic Mediterranean-style rolled bread
- Add crumbled toppings to coffee cakes

Important: Have all ingredients ready before starting PAUSE cycle.

Important: Do not leave lid standing open for extended periods of time. Always use an oven mitt when handling the bread pan or any part of the interior of the bread maker.

ADVANCED BAKING TECHNIQUES

Decorative Crusts

1. At start of baking process (see KNEADING AND BAKING COURSE CHART), press PAUSE.
2. Leave bread pan in bread maker.
3. Using a knife or sharp blade, cut a decorative pattern in the top of the loaf (crisscross, slashes, etc).
4. Prepare egg wash using 1 egg white OR 1 whole egg + 1 tbsp. water; mix well.
5. Carefully brush top of loaf and cuts with egg wash, being careful not to spill or drip the wash into the bread pan or baking chamber. If desired, sprinkle with seeds or nuts.
6. Press START when finished; work quickly to limit heat loss.

Pull-Apart Rolls

1. At start of final rise (see KNEADING AND BAKING COURSE CHART), press PAUSE.
2. Remove bread pan from baking chamber and close lid.
3. Remove dough and kneading paddle from bread pan.
4. Divide dough evenly (12, 18 or 24 pieces).
5. Roll each piece into a round ball and arrange a single layer in the bread pan.
6. Carefully brush this layer with egg wash and sprinkle with spices.
7. Repeat layering and brushing with the remainder of the dough.
8. Return bread pan to bread maker and press START.

Note: Use Italian spices, cinnamon sugar, seeds or any combination of toppings you desire.

Braided Breads

1. At start of last rise (see KNEADING AND BAKING COURSE CHART), press PAUSE.
2. Remove bread pan from baking chamber and close lid.
3. Remove dough and kneading paddle from bread pan.

4. Divide dough into 3 equal pieces.
5. Stretch and roll each piece into a 10" (25 cm) rope.
6. Place ropes on flat surface, side-by-side.
7. Starting at center, braid ropes to one end, then turn to braid the second half; turn ends under and press to seal.
8. Return to bread pan and tuck ends under loaf.
9. If desired, brush with egg wash or water and sprinkle with seeds.
10. Return bread pan to bread maker and press START.

Mediterranean-Style Rustic Bread

Note: The below is an example of how to make a rolled, Mediterranean-style rustic bread using a French bread recipe.

1. Press PAUSE at the end of the shaping process (see KNEADING AND BAKING COURSE CHART).
2. Remove bread pan from bread maker and close lid.
3. Remove dough and kneading paddle from bread pan.
4. Roll dough to an 8" x 13" (20 cm x 33 cm) rectangle on a clean, lightly floured surface.
5. Lightly brush with good olive oil, then sprinkle with fresh chopped garlic, rosemary, basil and sun-dried tomatoes. Top with $\frac{1}{3}$ cup crumbled feta or goat cheese. If desired, you may also add 2 – 3 slices of prosciutto.
6. Tightly roll dough lengthwise into an 8" wide (20 cm) roll.
7. Tuck ends under and place in bread pan.
8. Return bread pan to bread maker, close lid and press START.
9. The final rise will begin, followed by the baking process.
10. As baking begins, press PAUSE again and remove bread pan.
11. Slash top of crust and gently mist loaf with cold water, then return bread pan to baking chamber.
12. Close lid and press START to complete your rustic Mediterranean bread.

Adding Crumbled Toppings to Coffee Cakes

Note: Works best with Quick Bread recipes

1. At the end of last knead (see KNEADING AND BAKING CHART) press PAUSE.
2. Remove bread pan from bread maker and close lid.
3. Remove kneading paddle from batter.
4. Top batter with desired crumb topping.
5. Place bread pan back in baking chamber, close lid and press START.

Important: Removing kneading paddle on the Quick Breads course will help prevent tearing of cake/loaf when it is removed from pan after baking.

Special Glazes for Yeast Breads

Select 1 of the following special glazes to enhance your bread.

- Egg Glaze: Beat 1 large egg and 1 tablespoon of water together, brush generously over dough – being careful not to touch the sides of the bread pan – prior to baking.

- Melted Butter Crust: Brush melted butter over just-baked bread for a softer, more tender crust.
- Milk Glaze: For a softer, shiny crust, brush just-baked bread with milk or cream.
- Sweet Icing Glaze: Mix 1 cup sifted confectioner's sugar with 1 to 2 tablespoons of milk until smooth. Drizzle glaze over raisin bread or sweet breads when they are almost cool.

Note: If desired, generously sprinkle with your choice of poppy, sesame or caraway seeds after glazing.

PERSONAL RECIPES

For advanced bakers, this bread maker has 5 personal recipe memory settings. This means you have 5 spaces to program and save your favorite personal recipes. With the personal recipe programmer, you can set the length of each cycle or skip a cycle entirely based on the recipe you are creating. You can factor in brand and type of flour, quality of yeast and even climate to determine cycle times.

Important: To save or erase a personal recipe, follow the instructions provided in CUSTOM PROGRAMS.

Note: We recommend that you keep a separate log of the cycle times for your Personal Recipes.

1. To activate personal recipe program, press and hold PROGRAM for 1 second.
2. Program each cycle time using ▲/▼ arrows to set time and then pressing PROGRAM again to set.
 - 1st press: Preheat cycle
 - 2nd press: Knead cycle 1
 - 3rd press: Knead cycle 2
 - 4th press: Rise 1
 - 5th press: Punch
 - 6th press: Rise 2
 - 7th press: Shape
 - 8th press: Rise 3
 - 9th press: Bake cycle
 - 10th press: Keep Warm cycle
 - 11th press: Extras – Do you want to activate the fruit and nut dispenser?
YES or NO
 - 12th press: Temperature

Note: To skip a cycle, press the arrows until you reach zero (0), then press PROGRAM to move on to the next cycle of the baking program.

3. Press PROGRAM a final time. The word SAVE will flash on the display.
4. Select YES or NO. Selecting YES will save your changes. If you select NO, the personal recipe course will proceed as programmed, but will revert back to the previously saved times at the end of baking.

Note: You can use the Delay Bake Timer when running personal recipe programs. Simply use the ▲/▼ arrows to set the time difference and press START.

CUSTOM PROGRAMS

The most versatile function on your bread maker, Custom Program is similar to Personal Recipe in that you can manually change the length of each cycle of a bread making course. Unlike Personal Recipe, Custom Program factors in LOAF SIZE and CRUST CONTROL.

Note: You can also use Custom Program to change kneading and bake times in Quick Breads course; heat and stir times in Jam course; knead and rise times in Dough course.

To manually change a preprogrammed course, follow these steps:

1. Press SELECT until you reach desired course setting, such as White.
2. Press PROGRAM; a beep will sound and "CUSTOM PROGRAM" will appear on the display in the upper left corner.
3. Following the instructions in PERSONAL RECIPES, enter or change cycle times as outlined. Use KNEADING AND BAKING COURSE CHART as a reference.
4. When you are finished, a final beep will sound, indicating your Custom Program changes have been made.

To reset a preprogrammed course to its original times, follow these steps:

1. Press SELECT until you reach the Custom Program course setting you wish to change. It will be displayed in the display window.
2. Press SAVE/RESET.
3. Display will prompt ERASE, and you may simply press YES to accept and return to the default settings.

BREAD RECIPES...EASY AS 1-2-3

We suggest starting your bread making with this White Bread recipe. Follow steps previously outlined in this Instruction Manual. These steps have been written to eliminate most common errors in bread maker baking and may be helpful for any recipe.

Note: For White, Rapid White, Whole Wheat, Rapid Whole Wheat, French, Rapid French, Sweet, Rapid Sweet courses, following the instructions in USING YOUR BREAD MAKER

WHITE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup	1½ cups
Oil or butter	1 tbsp.	2 tbsp.	2½ tbsp.
Sugar	1½ tbsp.	2 tbsp.	¼ cup
Dry milk solids	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

WHITE SOURDOUGH STARTER

Ingredients	Amount
Active dry yeast	2¼ tsp.
Water (110°F/43°C)	2 cups
Bread flour	3½ cups
Sugar	1 tbsp.

In 4-qt. glass container, dissolve yeast in water (110°F/43°C); let stand 5 minutes, then add flour and sugar. Stir with plastic or wooden spoon until blended. Mixture will be thick; remaining lumps will dissolve during fermentation process. Cover loosely with plastic wrap and let stand in warm place for 5 days, stirring 3 times a day. Starter will “rise and fall” during fermentation period and become thinner as it stands. Sitting temperature of 80°F/27°C is best for sour flavor to develop. When starter is developed, it is bubbly and may have yellow liquid layer on top; stir before using. It may be used for baking or placed in the refrigerator to use later; cover loosely.

To use starter, measure amount specified in recipe. After refrigeration, let container of starter come to room temperature before measuring – about 4 hours. If baking in the morning, leave starter out overnight.

Replenish with 1 cup flour, $\frac{2}{3}$ cup water (110°F/43°C) and 1 tsp. sugar. Stir until blended – some lumps may remain. Cover loosely and let stand 10 to 12 hours or overnight. Starter will rise and become bubbly. Stir, then place in refrigerator to store. Stir in 1 tsp. of sugar to keep active if not used every week.

WHITE SOURDOUGH BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	½ cup + 1 tbsp.	¾ cup	¾ cup + 1 tbsp.
Starter (see above recipe)	¾ cup	1 cup	1¼ cup
Sugar	2 tsp.	1 tbsp.	4 tsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

CORNBREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1⅓ cups
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	2 tbsp.	2½ tbsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Cornmeal	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

FAT-FREE WHITE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1½ cups
Applesauce	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1½ tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Cornmeal	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

EGG BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	2	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup + 1 tbsp.	1⅓ cups
Oil or butter	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 tbsp.	2½ tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Bread flour	2 cups + 2 tbsp.	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

HONEY GRANOLA BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 3 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1½ cups
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	2 tbsp.	2½ tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Granola cereal	⅔ cup	¾ cup	1 cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

POTATO BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	2	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 2 tbsp.	1¼ cups	1½ cups
Oil or butter	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
White pepper	1/8 tsp.	¼ tsp.	¼ tsp.
Instant potato buds	¼ cup	1/3 cup	½ cup
Green onion tops, chopped	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

WHOLE GRAIN BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Cultured buttermilk (80°F/27°C)	⅔ cup	1 cup	1⅓ cups
Oil or butter	2 tsp.	1 tbsp.	1 tbsp. + 1 tsp.
Molasses	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Salt	1 tsp.	½ tsp.	2 tsp.
Baking soda	¾ tsp.	1 tsp.	1½ tsp.
Oat bran cereal, uncooked	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Cornmeal	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Rye flour	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Buckwheat flour	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Whole wheat flour	⅓ cup	½ cup	⅓ cup
Bread flour	1⅓ cups	2 cups	3 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

CRUNCHY CRACKED WHEAT BREAD

Note: This recipe requires a few quick preparation instructions.

- Add cracked wheat to heatproof bowl. Pour in boiling water, stirring to prevent lumps.
- Let mixture stand for 20 minutes (at 80°F/27°C). Stir, pour into bread pan and add remainder of ingredients in order given.

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Cracked wheat	½ cup	¾ cup	1 cup
Water, boiling	1 cup	1½ cups	1¾ cups
Oil or butter	1½ tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2½ tsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

SUNFLOWER & SESAME SEED WHOLE WHEAT BREAD

Ingredients	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1
plus enough water (80°F/27°C) to equal	1 cup + 2 tbsp.	1¼ cups
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.
Molasses	1 tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2½ cups	3 cups
Whole wheat flour	½ cup	1 cup
Sesame seeds	2 tbsp.	2½ tbsp.
Cumin seeds	¼ tsp.	¼ tsp.
Sunflower seeds (kernels)	1½ tbsp.	2 tbsp.
Active dry yeast	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course		
Select Rapid Whole Wheat Course		
Active dry yeast	2½ tsp.	2¾ tsp.

WHOLE WHEAT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Egg whites	1	1	1
plus enough cultured buttermilk (80°F/27°C) to equal	1 cup	1 cup + 3 tbsp.	1½ cups
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Molasses	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Baking soda	¼ tsp.	½ tsp.	¾ tsp.
Whole wheat flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

WHITE WHEAT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 cup + 2 tbsp.	1¼ cups + 2 tbsp.
Oil or butter	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	1¾ cups	2 ⅔ cups	3½ cups
Whole wheat flour	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):			
Sunflower seeds (kernels)	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

CARAWAY RYE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	1 cup + 1 tbsp.	1⅓ cups
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	1 cup	1½ cups	2 cups
Whole wheat flour	½ cup	¾ cup	1 cup
Caraway seeds	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

ONION RYE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1⅓ cups + 2 tbsp.
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	1 cup	1½ cups	2 cups
Whole wheat flour	½ cup	¾ cup	1 cup
Caraway seeds	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Dehydrated onion	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Courset			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

SEVEN GRAIN BREAD

Ingredients	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1
plus enough water (80°F/27°C) to equal	1 cup + 2 tbsp.	1½ cups
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.
Honey	2 tsp.	1 tbsp.
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Whole wheat flour	1½ cups	2 cups
Bread flour	½ cup	1 cup
Brown rice flour	¼ cup	⅓ cup
Spelt flour	¼ cup	⅓ cup
Buckwheat flour	¼ cup	⅓ cup
Rye flour	¼ cup	⅓ cup
Oatmeal	¼ cup	⅓ cup
Cornmeal	2 tbsp.	¼ cup
Gluten	3 tbsp.	¼ cup
Active dry yeast	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course		
Select Rapid Whole Wheat Course		
Active dry yeast	2½ tsp.	2¾ tsp.

TWO CHEESE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	1
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	1 cup	1¼ cups
Oil or butter	2 tsp.	1 tbsp.	1½ tbsp.
Honey	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk or butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Whole wheat flour	¼ cup	½ cup	¾ cup
Bread flour	1¾ cups	2½ cups	3¼ cups
Grated cheddar cheese	⅔ cup	1 cup	1⅓ cups
Grated Parmesan cheese	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Sesame seeds	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

PUMPERNICKEL BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup + 2 tbsp.	1 cup + 6 tbsp.
Oil or butter	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk or butter	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	1 cup	1½ cups	2 cups
Whole wheat flour	½ cup	¾ cup	1 cup
Rye flour	½ cup	⅔ cup	1 cup
Caraway seeds	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Instant coffee granules	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Cocoa powder	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

HEARTY NUT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	1 cup	1¼ cups	1 cup + 7 tbsp.
Oil or butter	2 tsp.	1 tbsp.	1½ tbsp.
Molasses	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry oatmeal, quick or regular	⅓ cup	½ cup	⅔ cup
Whole wheat flour	⅔ cup	1 cup	1⅓ cups
Bread flour	1⅓ cups	2 cups	2⅔ cups
Walnuts, chopped	⅔ cup	¾ cup	1 cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

FRENCH BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 2 tbsp.	1½ cups
Oil	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2¼ cups	3½ cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select French Course			
Select Rapid French Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

ITALIAN HERB BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 1 tbsp.	1¼ cups + 2 tbsp.
Oil	1½ tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select French Course			
Select Rapid French Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

CINNAMON RAISIN BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 cup	1¼ cups + 2 tbsp.
Oil or butter	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Brown sugar, firmly packed	1½ tbsp.	2½ tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Cinnamon	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Walnuts, chopped	1/3 cup	½ cup	2/3 cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):			
Raisins	1/3 cup	½ cup	2/3 cup
Select Sweet Course			
Select Rapid Sweet Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

DRIED FRUIT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 cup + 1 tbsp.	1¼ cups
Oil or butter	2½ tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Brown sugar	1½ tbsp.	2½ tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk solids	1 tbsp.	1½ tbsp.	2½ tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Nutmeg	½ tsp.	1 tsp.	1½ tsp.
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):			
Dried fruit	1/3 cup	½ cup	2/3 cup
Select Sweet Course			
Select Rapid Sweet Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

SOY CINNAMON RAISIN BREAD

Note: For best results, choose LIGHT crust.

Ingredients	1½ lb.
Water (80°F/27°C)	1 cup
Oil or butter	3 tbsp.
Sugar	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Dry milk	¼ cup
Bread flour	2½ cups
Cinnamon	1 tsp.
Soy flour	½ cup
Active dry yeast	2 tsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):	
Raisins	½ cup
Select Sweet Course	
Select Rapid Sweet	
Active dry yeast	2½ tsp.

QUICK BREADS

Important: Removing the kneading paddle on the Quick Breads course before the start of the Bake cycle will help prevent tearing your cake/loaf when it is removed from pan after baking.

Note: Quick breads course can be used to mix and bake a prepackaged cake mix or quick bread, in addition to making regular recipes.

Course Tips for Best Results

- It is important that you assist breadmaker in stirring process during Rest cycle. Refer to KNEADING AND BAKING COURSE CHART for times. Use a rubber spatula to gently scrape the ingredients from sides and corners of pan, and fold into wet mixture.
- Full size cake mix (16-oz or larger), quick bread or muffin mix (13-oz or larger) works well using the Quick Breads course. As with any other liquid ingredients, the liquid should be 80°F/27°C and the eggs room temperature. Otherwise, add ingredients as listed on package instructions. 1-step angel food cake mixes may also be used. 2-step and swirl mix will work well using this program.
- Although delay bake timer is an option for this course, our experience has shown recipes included do not mix well when delayed. You may find a few of your recipes may work well; therefore, we have given you delay as an option.

Important: Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, fish or any other ingredients that may spoil.

SWEET CORNBREAD

Ingredients	1 loaf
Eggs, large, at room temperature	2
Milk (80°F/27°C)	1 cup
Butter, melted	¼ cup
Sugar	¾ cup
Salt	1 tsp.
All-purpose flour	2 cups
Cornmeal	1 cup
Double acting baking powder	1 tbsp.
Select Quick Breads course	

PINEAPPLE COCONUT POUND CAKE

Ingredients	1 cake
Eggs, large, at room temperature	2
Crushed pineapple, undrained	1 cup
Butter, softened	1/4 cup
Sugar	3/4 cup
Salt	1/2 tsp.
Coconut, grated	1/2 cup
All-purpose flour	2 cups
Double acting baking powder	1 tbsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):	
Coconut, grated	1/2 cup
Select Quick Breads course	

CHEDDAR LOAF BREAD

Ingredients	1 loaf
Eggs, large, at room temperature	3
Crushed pineapple, undrained	1 cup
Shortening, room temp.	½ cup
Cheddar cheese, shredded	1 cup
Sugar	½ cup
Salt	¾ tsp.
All-purpose flour	2 cups
Double acting baking powder	1 tbsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):	
Pecans, chopped	½ cup
Select Quick Breads course	

BANANA NUT CAKE

Ingredients	1 loaf
Whole eggs, large, at room temperature	2
Egg whites, at room temperature	2
Sour milk	1/3 cup
Banana, mashed	1½ cups
Oil or butter	6 tbsp.
Sugar	1 cup
Salt	¾ tsp.
Cream of tartar	1½ tsp.
All-purpose flour	2 cups
Baking soda	¾ tsp.
Double acting baking powder	2 tsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):	
Nuts, chopped	¾ cup
Select Quick Breads course	

LOW CARB BREAD RECIPES... EASY AS 1-2-3

For all low carb recipes, use the Low Carb Course selection. Your bread maker is preset to medium crust color and a 2 lb. (908 g) loaf size; these cannot be changed on the Low Carb Course setting.

Important: Use exact ingredients listed in recipe; do not substitute! You may only substitute quick or rapid yeast for active dry yeast as given in the YEAST CONVERSION table on page 18.

LOW CARB WHITE BREAD

Ingredients	2 lb.
Water (80°F/27°C)	1½ cups
Canola oil	3 tbsp.
Lemon juice	2 tsp.
Liquid lecithin	1 tbsp.
Butter, cold and cut in small pieces	¼ cup
Eggs, large, at room temperature	2
Salt	2 tsp.
Psyllium husks	3 tbsp.
Dry oatmeal, instant or regular	3 tbsp.
Nutritional yeast flakes	3 tbsp.
Oat bran	¾ cup
Splenda®	¼ cup
Rice bran	¼ cup
Vital wheat gluten	1 cup
Bread flour	2 cups
Active dry yeast	6 tsp.
Select Low Carb Course	
Yield: 28 slices	

Nutritional Analysis*

Calories / slice	106
Calories from fat	45
Total fat	5 g
Cholesterol	20 mg
Sodium	187 mg
Potassium	90 mg
Carbohydrates	15
Dietary fiber	3 g
Sugar	0.4 g
Protein	5 g
Vit A	85 iu
Calcium	10 mg
Iron	1 mg

*Calories & nutritional information based on serving sizes listed in recipe.

LOW CARB CINNAMON RAISIN BREAD

Ingredients	2 lb.
Water (80°F/27°C)	2 cups
Canola oil	3 tbsp.
Liquid lecithin	1 tbsp.
Salt	1 tbsp.
Splenda®	1/3 cup
Oat bran	3/4 cup
Ground almonds	3/4 cup
Vanilla-flavored whey protein powder	1 cup
Vital wheat gluten	2 3/4 cups

Ingredients		2 lb.
Cinnamon		1 tbsp.
Active dry yeast		6 tsp.
Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):		
Raisins	1/3 cup	
Select Low Carb Course		
Yield: 28 slices		

Nutritional Analysis*

Calories / slice	77
Calories from fat	36
Total fat	4 g
Cholesterol	4 mg
Sodium	268 mg
Potassium	146 mg
Carbohydrates	10
Dietary fiber	2 g
Sugar	2 g
Protein	10 g
Vit A	1 iu
Calcium	19 mg
Iron	1 mg

*Calories & nutritional information based on serving sizes listed in recipe.

LOW CARB SWEET BREADS

Note: Use the Quick Breads course and Light CRUST CONTROL for low carb quick breads.

LOW CARB CHOCOLATE CAKE

Ingredients	1 cake
Butter, melted	6 tbsp.
Sour cream, room temperature	½ cup
Eggs, large, at room temperature	6
Cocoa powder	¼ cup
Splenda®	3 tbsp.
Soy flour	¾ cup
Select Quick Course and LIGHT crust color.	
Yield: 9 pieces	

Nutritional Analysis*

Calories / slice	182
Calories from fat	144
Total fat	9 g
Cholesterol	171 mg
Sodium	222 mg
Potassium	280 mg
Carbohydrates	5
Dietary fiber	1 g
Sugar	2 g
Protein	8 g
Vit A	510 iu
Calcium	92 mg
Iron	1 mg

*Calories & nutritional information based on serving sizes listed in recipe.

GLUTEN FREE BREAD RECIPES... EASY AS 1-2-3

The Gluten Free course on your bread maker allows you to prepare fresh bread for a gluten-free diet or for bread lovers that have special dietary needs. Your bread maker is preset to medium crust color and a 1.5 lb. (680 g) loaf size; these cannot be changed on the Gluten Free course setting.

Important: Use exact ingredients listed in recipe; do not substitute! You may only substitute quick or rapid yeast for active dry yeast as given in the YEAST CONVERSION table.

Note: For all Gluten Free recipes, we used Red Star Quick Rise™ Yeast.

GLUTEN FREE COUNTRY WHITE BREAD

Ingredients	1.5 lb.
Water (110 – 115 °F / 43 – 46 °C)	1⅓ cups
Extra large eggs	3
Oil	3 tbsp.
Cider vinegar	1 tsp.
Sugar	3 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Dry milk	½ cup
White rice flour	2 cups
Potato starch flour	1¼ cups
Soy flour	1/3 cup
Tapioca flour	½ cup
Xanthan gum	1 tbsp.
Red Star Quick Rise™ Yeast	4½ tsp.
Select Gluten Free Course	

GLUTEN FREE PUMPERNICKEL BREAD

Ingredients	1.5 lb.
Water (110 – 115 °F / 43 – 46 °C)	1 cup
Extra large eggs	3
Oil	3 tbsp.
Cider vinegar	1 tsp.
Molasses	3 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Dry milk	½ cup
Brown rice flour	2 cups
Potato starch flour	½ cup
Tapioca flour	½ cup
Cocoa powder	1 tbsp.
Xanthan gum	1 tbsp.
Caraway seeds	1 tbsp.
Red Star Quick Rise™ Yeast	4½ tsp.
Select Gluten Free Course	

BREAD / PIZZA DOUGH COURSES

Dough Course Hints for Best Results

- If using delay bake timer, make sure yeast is on top of flour, away from liquids.

Important: Never allow dough to remain in bread maker after course is complete; it may over rise and damage machine.

- Rising times for dough after it is shaped and placed in baking pan will vary due to recipe, temperature and humidity level of your kitchen. Optimum temperature of room for rising is 80°– 85°F/27°– 29°C. Rising is most essential feature in bread making.
- Breadmaker allows dough to have first rise or fermentation before dough is removed. Fermentation conditions gluten, (becoming pliable and elastic with a soft, smooth quality) develops flavor and leavens product.
- Sometimes a double rising is beneficial especially for whole grain or 100% whole wheat bread. Let dough rise once in breadmaker. Remove from breadmaker, punch down, let rise again, punch down and let rest 10 minutes. Resting allows gluten to relax and makes handling easier. Shape as desired and allow to rise until doubled in volume. If only 1 rise is desired, remove from breadmaker, let rest, shape and rise as above.

Baker's Hint:

- Dough has doubled in volume when an indentation remains after tip of a finger is pressed lightly and quickly into dough. If indentation springs back, cover and let rise a few more minutes and check again.

MAKING DOUGHS: CRUST TREATMENTS

Important: For use only with the Dough Courses

- Always allow optimum rising of shaped dough.
- Use pastry brush to apply glaze.
- Bake as directed.

Egg Yolk Glaze

For shiny golden crust, mix 1 slightly beaten egg or egg yolk with 1 tbsp. water or milk.

Egg White Glaze

For shiny, chewy crust, mix 1 slightly beaten egg white with 1 tbsp. water.

Lightly Floured

Sprinkle enough flour onto work area so dough can be handled without sticking.

Shaped Rolls:

Cloverleaf Rolls

Shape into ½-inch balls. Place 3 balls in each muffin tin and let rise until doubled in size.

Crisscross Rolls

Shape into balls, setting 2 aside. Combine balls and roll into a 3-inch thick square. Cut strips ⅛-inch wide and 2-inches long. Place 1 strip across top of each ball. Repeat process, placing second strip in opposite direction across top of each ball.

Traditional Rolls

Shape into balls. For “pull apart” rolls, place dough balls with sides touching. For “individual” rolls place dough balls 2-inches apart.

DOUGH COURSE RECIPES...AS EASY AS 1-2-3

DINNER ROLL DOUGH

Ingredients	1 lb. 12 rolls	1.5 lb. 18 rolls	2 lb. 24 rolls
Eggs, large, at room temperature	1	1	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	¾ cup + 1 tbsp.	1⅓ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2 cups	3¼ cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp	2¼ tsp.
Select Dough Course			

Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Place on greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 15 to 25 minutes, or until done.

WHEAT DINNER ROLL DOUGH

Ingredients	1 lb. 9 rolls	2 lb. 18 rolls
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1½ cups
Oil	1 tbsp.	2 tbsp.
Brown sugar	2 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Bread flour	1¼ cups	2½ cups
Whole wheat flour	1 cup	2 cups
Active dry yeast	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Dough Course		

Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Place on greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 25 – 30 minutes, or until golden brown.

CHEEZY GARLIC ROLL DOUGH

Ingredients	1.5 lb. 18 rolls	2 lb. 24 rolls
Eggs, large, at room temp.	1	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	1 cup	1⅓ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1/3 cup	½ cup
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	3½ cups	4½ cups
Active dry yeast	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Dough Course		
Topping:		
Parmesan cheese, grated	½ cup	⅔ cup
Garlic, finely minced	1½ tbsp.	2 tbsp.
Butter, melted	3 tbsp.	¼ cup

Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Combine cheese and garlic. Dip pieces in melted butter and then in cheese-garlic mixture. Place in greased 9" x 13" baking dish. Cover and let rise in warm place for 45 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 325°F/163°C for 35 to 40 minutes, or until done.

STICKY BREAKFAST BUN DOUGH

Ingredients	1.5 lb. 12 rolls
Eggs, large, at room temp.	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	1¼ cups
Oil	3½ tsp.
Sugar	⅓ cup
Salt	1½ tsp.
Bread flour	3½ cups
Active dry yeast	2 tsp.
Select Dough Course	
Filling:	
Butter, softened	½ cup
Sugar	⅓ cup
Cinnamon	1 tbsp.
Pecans, chopped	½ cup
Topping:	
Butter, melted	¾ cup
Brown sugar	¾ cup

Ingredients	1.5 lb. 12 rolls
Pecan halves (optional)	1 cup

Method:

1. Place on lightly floured surface, roll dough into 12" x 16" rectangle and spread with butter. Combine remaining filling ingredients and sprinkle over dough. Roll up tightly, jelly-roll style, starting with longest side and cut into 1" slices.
2. Combine topping mixture and spread into a 13" x 9" baking dish. If you are using optional pecan halves, line bottom of the pan. Place slices on mixture and let rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 35 minutes, or until done. Use oven mitts to carefully invert onto a heat-proof tray; syrup will be very hot.

FRENCH BREAD DOUGH

Ingredients	1.5 lb. 1 loaf
Water (80°F/27°C)	1¼ cups
Sugar	1 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Bread flour	3½ cups
Active dry yeast	2 tsp.
Select Dough Course	
Glaze:	
Water	2 tbsp.
Salt	½ tsp.

Method 1: Place on lightly floured surface. Roll into large rectangle. Starting with the longest side, roll up tightly, pressing seams to seal and tapering each end.

Method 2: Place loaf on greased baking sheet, cover and let rise in a warm place 40 minutes or until doubled in size.

Method 3: With knife, cut 3 diagonal slashes across top of loaf. Combine glaze ingredients and brush generously. Bake at 400°F/205°C for 20 – 25 minutes until golden brown.

Variations:

French Onion Bread: Add ¼ cup dehydrated onion to dough and shape according Method 1 described above.

French Loaf: Shape dough into 1 large round ball. Continue Methods 2 and 3 above.

French Roll: Shape or divide into 12 pieces. Roll each into ovals, pinch together ends of each roll and taper slightly. Place rolls on greased baking sheet; cover and let rise in warm place 25 – 30 minutes or until doubled in size. Bake at 400°F/205°C for 15 – 20 minutes or until golden brown.

French Twists: Shape or divide into 18 equal pieces. Roll into 14-inch long ropes. Fold each rope in half and twist, starting at fold. Place on greased baking sheet and brush with ⅓ cup melted butter. Cover and let rise in a warm place 25 – 30 minutes or until doubled in size. Brush with glaze and bake at 400°F/205°C for 12 – 15 minutes or until golden brown.

Tip: If desired, brush with glaze and sprinkle loaves or rolls before baking with 1 of following: sesame seeds, poppy seeds, caraway seeds or cracked wheat.

CHALLAH BREAD DOUGH

Ingredients	1 lb. Regular	1.5 lb. Large
Eggs, large, at room temp.	1	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	1 cup + 1 tbsp.
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1½ tbsp.	2 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.
Bread flour	2 cups	3¼ cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.
Select Dough Course		
Glaze:		
Egg yolk, beaten	1	1
Water	1 tbsp.	1 tbsp.
Topping:		
Poppy seeds	1 tsp.	1 tbsp.

Method:

1. Place dough on lightly floured surface. Divide into thirds, making 3 (10-inch regular, 13-inch large) ropes with tapered ends. Pinch ropes together at 1 end, braid together. Pinch together at other end and secure braid.
2. Transfer braided dough to greased baking sheet; cover and let rise in a warm place for 45 minutes or until doubled in size.
3. Combine glaze ingredients and brush onto braid. Sprinkle with poppy seeds. Bake at 375°F/190°C for 25 minutes or until done.

BAGEL DOUGH

Ingredients	1.5 lb. 8 bagels
Water (80°F/27°C)	1 cup
Sugar	1½ tbsp.
Salt	1½ tsp.
Bread flour	3 cups
Active dry yeast	2 tsp.
Select Dough Course	
Glaze:	
Egg, beaten	1
Toppings (optional)	Sesame seeds, poppy seeds, cracked wheat, dry cereal or dehydrated onions

Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces. Roll each in smooth ball, making hole in center of each with thumbs. Gently pull to make 1-inch hole.
2. Place on greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 10 minutes.
3. In 3-quart sauce pan, bring 2 quarts of water and 2 tablespoons sugar to boil. Place few bagels at a time in boiling water. Simmer 3 minutes, turning each bagel once. Remove with slotted spoon and put back on greased baking sheet.
4. Brush with egg and sprinkle with choice of toppings. Bake at 400°F/204°C for 20 – 25 minutes or until done; cool on wire rack.

SOFT PRETZEL DOUGH

Ingredients	1.5 lb. 16 pretzels
Water (80°F/27°C)	1¼ cups
Egg yolk, room temp.	1
Oil	1 tbsp.
Sugar	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.
White pepper	∅ tsp.
Bread flour	3½ cups
Active dry yeast	2¼ tsp.
Select Dough Course	
Glaze:	
Egg white	1
Water	1 tbsp.
Toppings (optional)	Kosher salt, sesame seeds

Method:

1. On lightly floured surface cut dough into pieces. Roll each piece into 16-inch rope. Cross ends of the rope to make loop; twist crossed ends once and fold across loop.
2. Place on greased baking sheet 1½ inches apart. Brush with glaze and sprinkle with toppings. Bake at 375°F/190°C for 15 – 20 minutes or until done.

Variation:

Pepperoni Pretzel: Add 1 cup sliced pepperoni and 2 tbsp. Parmesan cheese to dough ingredients. Follow method of completion.

PIZZA CRUST DOUGH

Ingredients	1 lb. 1 thick or 2 thin crusts	2 lb. 2 thick or 4 thin crusts
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1⅔ cups
Oil	1 tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	4½ cups
Active dry yeast	1 tsp.	2 tsp.
Select Pizza Dough Course		

Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide and press onto 12-inch pizza pan, raising edges.
2. Spread pizza sauce over the dough and sprinkle with toppings.
3. Bake at 425°F/218°C for 20 minutes or until crust is golden brown around edges.

WHOLE WHEAT PIZZA CRUST DOUGH

Ingredients	1 lb. 2 thin crusts
Water (80°F/27°C)	1 cup
Oil	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.
Salt	1 tsp.
Whole wheat flour	1 cup
Bread flour	1½ cups
Active dry yeast	1 tsp.
Select Pizza Dough Course	

Method:

1. Place finished dough on lightly floured surface. Divide in half and press onto 12-inch pizza pan, raising edges. (Sprinkle each pan with 1 tbsp. of cornmeal if desired.) Generously prick dough with a fork. For 1 (12-inch thick) crust, do not divide.
2. Bake at 425°F/218°C for 10 – 12 minutes or until edges of crust begin to turn light golden brown. Remove, add toppings and return to oven to bake additional 15 – 20 minutes.

FOCACCIA DOUGH

Ingredients	1.5 lb. 1 loaf
Water (80°F/27°C)	1 cup
Oil	1/3 cup
Sugar	2 tsp
Salt	1½ tsp.
Bread flour	3 cups
Dry Italian seasoning	1 tsp.
Active dry yeast	2 tsp.
Select Pizza Dough Course	
Garlic-Cheese Topping:	
Olive oil	¼ cup
Dried oregano	1½ tsp.
Garlic, finely minced	¼ cup
Parmesan cheese, grated	1/3 cup
Salt	¼ tsp.
Greek-Style Topping:	
Olive oil	¼ cup
Dried oregano	1½ tsp.
Onion, thinly sliced	1 cup
Feta cheese, crumbled	1/3 cup
Black olives, sliced & drained	¼ cup

Ingredients	1.5 lb. 1 loaf
Salt	¼ tsp.

Method:

1. With oiled hands, evenly press dough into greased 9" x 13" pan . Using your fingertips, make indentations in dough.
2. Cover, let rise in warm place for 20 minutes or until doubled in size. While dough is rising, select topping and prepare.
3. In skillet, heat oil. For Garlic-Cheese Topping, stir in oregano and garlic immediately; remove from heat. For Greek Topping, stir in oregano and onions; cook until onions are soft, but not brown (approximately 5 minutes).
4. Spoon topping mixture evenly over dough. Sprinkle with remaining ingredients.
5. Bake at 400°F/205°C for 20 minutes or until done.

JAM COURSE

Jam Course Method:

1. Following steps in USING YOUR BREAD MAKER, selecting Jam course.
2. Once Jam cycle is complete, remove bread pan from bread maker and pour hot jam into heat-safe container. Leave on countertop to partially cool; stir occasionally.
3. Pour partially-cool jam into refrigerator/freezer-safe container, leaving ½" of space at the top.
4. Cover tightly to store. Jam will thicken upon cooling.

Course Hints for Best Results

- Do not reduce sugar or use sugar substitutes. Exact amounts of sugar, fruit, and other ingredients are necessary for good set.
- Use only ripe fruit (not overripe or under-ripe) for best flavor.
- Do not puree fruit. Drain cubed fruit before crushing. Crush with potato masher or food processor. Jam should have bits of fruit in it.
- Recipes should not exceed 3 cups fruit.
- Be sure to measure fruit AFTER is crushed, not before.
- Remove stems, seeds or pits from fruit before crushing.
- You may use strawberries, blackberries, raspberries or other thin skinned berries. Fruit such as peaches, pears and apricots may be used, but should be peeled and have seeds removed.
- Frozen berries or fruit (no sugar added) may be substituted for fresh. Thaw and drain before measuring. For thinner jam, use juice as part of 3 cups of berry or fruit amount.
- Lemon juice adds necessary acid to berries or fruit.

- You may decrease amount of sugar, but it will produce a thinner result. More sugar will make it thicker. For best results, sugar substitutes are not recommended.
- Average refrigerated life of jam is 2 weeks or up to several months frozen.

STRAWBERRY, BLACKBERRY, OR RASPBERRY JAM

Fresh or frozen (thawed) fruit	3 cups
Sugar	5 cups
Select Jam Course	

BLUEBERRY, APRICOT, PEACH OR PEAR JAM

Fresh or frozen (thawed) fruit	3 cups
Sugar	5 cups
Lemon	3 tbsp.
Select Jam Course	

Important: Do not exceed amounts given!

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

Important: Always unplug bread maker and allow to cool completely prior to cleaning.

Bread pan and kneading paddle have nonstick surfaces, which make cleaning easier.

1. After baking each loaf of bread, unplug bread maker and discard any crumbs.
2. Remove bread pan from oven chamber and kneading paddle from bread pan. Then, as needed, wash bread pan and kneading paddle inside and out with warm, soapy water. Avoid scratching nonstick surfaces.

Caution: Do not place bread pane in dishwasher, or soak it in water.

3. If kneading paddle is stuck to drive shaft, pour warm water into bread pan for up to 30 minutes, to loosen it. **Do not use excessive force.**
4. Wipe inside of lid and oven cavity with slightly damp cloth or sponge. If any residue has scorched on heating element or elsewhere, wipe with nonabrasive pad to clean. Lid can be removed for cleaning.

Important: Do not put lid in dishwasher, as it may cause warping. Do not immerse in water, as it contains sensitive electronic sensors.

5. To clean glass in lid, use glass cleaner or mild detergent and damp cloth or plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch glass.
6. Do not use vinegar, bleach or harsh chemicals to clean bread maker.
7. Be sure bread maker is completely cooled before storing.
8. Oven chamber contains heating element and drive shaft. Therefore, when cleaning, NEVER pour water, solvents or cleaning solutions into this area.

STORAGE

- All removable parts should be thoroughly cleaned and dried.

TROUBLESHOOTING

Question	Answer
Why does height and shape of bread differ in each loaf?	Height and shape of bread may differ depending on the ingredients, room temperature and length of timer cycle. Also, accurate measurement of ingredients is essential to make delicious bread.
Bread has unusual aroma. Why?	Stale ingredients may have been used or too much yeast may have been used. Always use fresh ingredients. Accurate measurements are essential to make delicious bread.
Kneading paddle comes out with bread.	This can happen, as kneading paddle is detachable. Use a nonmetal utensil to remove it. Caution: Kneading paddle will be hot.
Bread has floured corners.	Sometimes flour in corner of bread pan may not have been completely kneaded into dough. Scrape it off loaf with knife.
Can ingredients be halved or doubled?	NO. If there is too little in bread pan, kneading paddle cannot knead well enough. If there is too much, bread rises out of bread pan.
Can fresh milk be used in place of dry milk?	YES. Be sure to decrease same measurement of water to equal liquid substitution. Fresh milk is not recommended when using delay bake timer, because it may spoil while sitting in bread pan.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

NOTES

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, debe seguir precauciones básicas de seguridad que incluyen:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas disponibles.
- Para protección contra descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe, ni el aparato en agua o en ningún otro líquido.
- Mantenga supervisión estrecha cada vez que el aparato esté en uso por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo vaya a usar y antes de limpiarlo. Permita que se refresque antes de colocarlo o retirarle piezas.
- No use el aparato con un cable o enchufe dañado, ni después que el aparato falle o se dañe en forma alguna. Comuníquese con Servicios al Consumidor para examen, reparación o para ajuste eléctrico o mecánico; o llame al número gratuito que se encuentra en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use el aparato al aire libre
- No permita que el cable cuelgue del borde de un mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque el aparato ni encima, ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente.
- Use extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para apagar la unidad, oprima y sostenga el botón STOP durante 2 segundos y retire el enchufe del tomacorriente.
- No use el aparato para ningún otro propósito que el uso previsto.
- Evite contacto con las piezas móviles.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.



Precaución, superficies calientes: Este aparato genera calor y despidе vapor durante su funcionamiento. Tome precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios y otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

ENCHUFE POLARIZADO

(Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
 - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

FALLAS ELÉCTRICAS

Reserva eléctrica por 7 minutos en caso de apagón

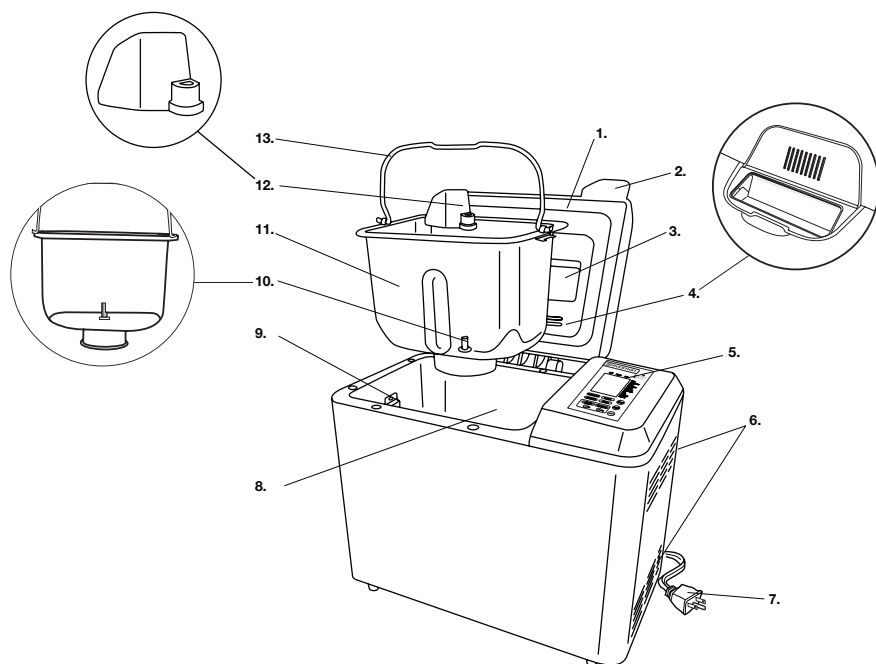
Su aparato tiene una reserva eléctrica por 7 minutos. Si se va la electricidad, la memoria guardará el ciclo en proceso hasta por 7 minutos. Si la electricidad regresa durante este tiempo, el ciclo se reanudará donde se detuvo.

Debido a consideraciones de salud y sanidad, si no hay corriente al aparato durante más de 7 minutos y usted está utilizando productos lácteos, perecederos, o carne dentro del pan, deseche los contenidos de la receta y comience de nuevo con ingredientes frescos. Para recetas no perecederas, puede intentar iniciar el aparato nuevamente desde el principio del ciclo. Sin embargo, esto puede que no siempre produzca un pan aceptable.

Si no está seguro de cuando ocurrió el apagón, retire la bola de masa de la bandeja para pan y colóquela en un recipiente apto para horno. Deje que la masa doble su tamaño y colóquela en un horno precalentado a 350°F/177°C de 30 a 45 minutos o hasta que esté hecho. El pan suena hueco al darle un golpecito por la parte de arriba cuando está cocinado. Reiteramos que este proceso no siempre produce un pan aceptable. Si el pan ya ha comenzado a hornearse cuando ocurre el apagón, usted debe comenzar nuevamente con ingredientes frescos.

Importante: La reserva eléctrica no protege contra sobrecargas. Si usted experimenta aumentos de corriente repentinos con frecuencia, por favor utilice un protector contra sobrecargas.

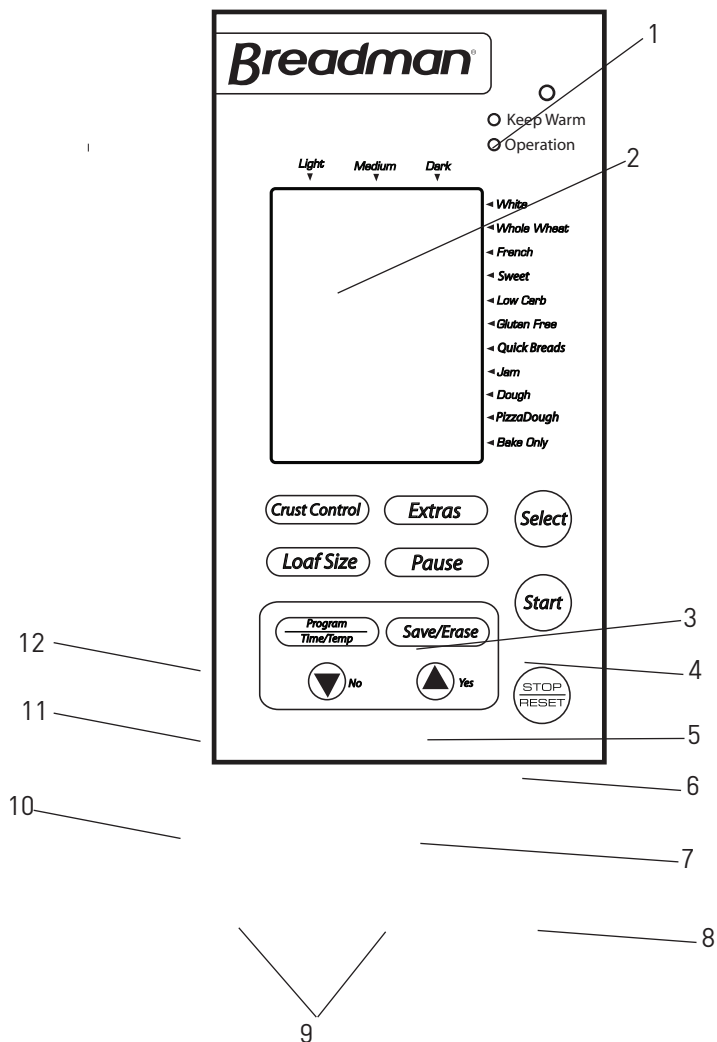
El producto puede variar ligeramente de lo que aparece ilustrado.



- † 1. Tapa separable (Pieza NO TR2700-01)
- 2. Mango de la tapa
- 3. Ventana de visibilidad
- 4. Dispensador automático de frutas y nueces
- 5. Panel de control
- 6. Asas frías al tacto (a ambos lados)
- 7. Cable eléctrico
- 8. Rejillas de vapor (a ambos lados)
- 9. Cámara de hornear
- 10. Presillas de la bandeja para pan
- 11. Eje propulsor
- † 12. Bandeja para pan (Pieza NO TR2700-02)
- † 13. Pala de amasar (Pieza NO TR2700-03)
- 14. Asa de la bandeja

Nota: † indica partes separables/reemplazables por el consumidor.

PANEL DE CONTROL



1. Luz de funcionamiento

Se ilumina al oprimir el botón START; parpadea al terminar un ciclo o durante la fase que mantiene calientes los alimentos ("Keep Warm").

2. Pantalla

Muestra su selección y el tiempo del reloj automático programable.

3. Botón de frutas y nueces (EXTRAS)

Luego que usted seleccione el ciclo de su preferencia, puede oprimir el botón EXTRAS para activar o cancelar la función del dispensador. La máquina de pan está programada para no añadir ingredientes ("NO EXTRAS").

4. Botón de SELECT

Selecciona el ciclo de pan/masa que usted desee. Cada vez que se presiona el botón SELECT, una flecha le indicará el ciclo seleccionado. Durante el ciclo de hornear rápido la palabra "RAPID" aparece en la pantalla.

5. Botón de pausa (PAUSE)

La función de pausa solamente se puede activar después que la máquina comience un ciclo. Para más detalles, consulte la sección PAUSE en este libro.

6. Botón de comenzar (START)

Oprima para seleccionar el ciclo de hornear.

7. Botón de guardar/borrar (SAVE/ERASE)

Oprima este botón para guardar o borrar cambios hechos dentro de la función de programación (PROGRAM).

8. Botón de parar/reajuste (STOP/RESET)

Oprima y sostenga el botón durante 5 segundos para borrar la pantalla, reestablecer el ajuste del ciclo de hornear o del reloj automático programable – o simplemente para dejar de hornear.

9. Botones de si (YES/▲) y no (NO/▼)

Use este par de botones para registrar los cambios dentro de la función de Programación y para ajustar el reloj automático programable. Use este par de botones para añadir o substraer del tiempo que aparece en la Pantalla.

▲ Aumenta el tiempo en intervalos de 10 minutos.

▼ Disminuye el tiempo en intervalos de 10 minutos.

Se pueden activar opciones adicionales al usar los botones FRUIT & NUTS, PROGRAM, SAVE/ERASE y DELAY BAKE.

10. Botón de programación (PROGRAM)

Su aparato tiene una función única de horneado programable por 24 horas. Usted puede programar la función de hornear hasta con 24 horas de anticipación.

Programación (PROGRAM) de la duración de cada fase

El botón PROGRAM expande las opciones estándar de su máquina de pan para hornear, dándole la flexibilidad de alterar el tiempo de duración de cada fase del programa. El programar el tiempo le permite disminuir o aumentar la duración del proceso de amasar, subir la masa, o de hornear.

Programación (PROGRAM) de la temperatura

El botón PROGRAM le permite ajustar la temperatura de hornear mientras usa el ciclo de hornear solamente (BAKE ONLY), al crear su programa personalizado o receta personal.

11. Tamaño del pan (LOAF SIZE)

Permite seleccionar el tamaño del pan entre: 1 lb, 1½ lb. o 2 lb. El tamaño de pan programado es de 2 lb.

12. Botón del nivel de tostado de la corteza (CRUST CONTROL)

Permite seleccionar el nivel de tostado de la corteza del pan: claro (Light), término medio (Medium) y oscuro (Dark).

El nivel de tostado de la corteza está preprogramado para término medio (Medium).

Nota: Al usar el ciclo de hornear rápido, el nivel de la corteza estará ajustado a mediano.

Nota: Al oprimir los botones, usted debe oír una señal. Esto le deja saber que ya ha oprimido lo suficiente y hecho su selección.

CICLOS DE AMASAR Y HORNEAR

Nota: Si en algún momento durante el proceso de hacer pan, usted necesita apagar su máquina, oprima y sostenga el botón STOP/RESET durante aproximadamente 5 segundos, luego desenchufe la unidad.

Nota: Durante todos los ciclos, excepto el de mermelada (Jam), sonará una señal para que usted revise la bola de masa y raspe los ingredientes de los lados de la bandeja para pan. Ver la TABLA DE CICLOS DE AMASAR Y HORNEAR para determinar a que tiempo suena la señal.

Nota: De no retirar el pan inmediatamente luego de hornearlo y no oprimir el botón STOP/RESET, el ciclo controlado de mantener calientes los alimentos ("KEEP WARM") por 60 minutos, comenzará de acuerdo al ciclo seleccionado (con excepción de los ciclos para pan dulce (Sweet), masa (Dough) o mermelada (Jam)). Aunque esto ha de prevenir que el pan se pase, para obtener mejores resultados, es preferible que retire el pan inmediatamente una vez que concluya el proceso de hornear.

Pan blanco (White)

Se usa primordialmente para hacer panes de harina blanca, aunque algunas recetas incluyen pequeñas cantidades de harina integral.

Pan integral (Whole Wheat)

Se usa para recetas con bastante cantidad de harina integral o de centeno, avena o salvado. El ciclo de pan integral comienza con un período de descanso durante el cual las harinas o granos absorben los ingredientes líquidos. Este proceso de remojar da lugar a que la harina o los granos se suavicen y a que los ingredientes se combinen. Generalmente, los panes integrales y multigranos son más cortos y densos que los panes blancos, panes franceses o los panes dulces/de frutas y nueces.

Pan francés (French)

Tradicionalmente, el pan francés tiene la corteza más crujiente y la textura más ligera que el pan blanco. Las recetas usualmente no incluyen mantequilla, margarina o leche.

Panes dulces (Sweet Breads)

Se usa para recetas que contienen jugo de frutas, azúcar adicional o ingredientes dulces agregados, como coco rayado, pasas, frutos secos o chocolate. La temperatura de hornear se reduce para evitar quemarlos.

Pan bajo en carbohidratos (Low Carb)

Se usa para recetas bajas en carbohidratos.

Pan sin gluten (Gluten Free)

Se usa para recetas de pan sin gluten.

Panes rápidos (Quick Breads)

Se usa para recetas que contienen polvo de hornear o bicarbonato de sodio, en lugar de levadura para subir el pan o pastel. Este ciclo está diseñado especialmente para hacer recetas de pastel desde cero. Use este ciclo para preparar mezclas envasadas para pastel y mezclas instantáneas para pan.

Mermelada (Jam)

Añada fruta, azúcar y jugo de limón para una mermelada casera – un excelente acompañante por encima del pan casero, los waffles y el helado.

Masa (Dough)

Este ciclo se usa para preparar masa para pan o panecillos a los que hay que darle forma y subir, antes de hornearlos de forma convencional. Este programa mezcla y trabaja la masa y la deja subir por primera vez.

Masa para pizza (Pizza Dough)

Se usa para preparar masa que requiere menos trabajo y que sube una sola vez, cómo la masa para pizza y Focaccia.

Hornear Solamente (Bake Only)

Use si la corteza está muy clara o si usted desea hornear masa ya hecha. Esta función es especialmente útil si su pan o pastel no está completamente hecho. Revise cada varios minutos. Este ciclo hornea hasta por 1 hora, 30 minutos, de 300°F a 375°F.

Ciclo rápido (Rapid Bake)

Se usa para disminuir el tiempo de los ciclos de pan blanco, pan Integral, pan francés y pan dulce por 1 hora, aproximadamente. Escoja la receta, luego simplemente añada la cantidad de levadura indicada para el ciclo rápido. El pan puede ser más corto y denso.

Receta personal (Personal Recipe)

Su aparato tiene 5 ciclos de memoria reservados para recetas personales. Usted tiene 5 espacios en que programar y guardar sus recetas favoritas. RECETAS PERSONALES (PERSONAL RECIPES) permite tomar cómo factor la marca y tipo de harina, calidad de la levadura y hasta el clima, para programar el tiempo de cada fase en el ciclo. La información guardada en el archivo PERSONALES (PERSONAL RECIPES) se mantiene separada de los ciclos regulares.

Programa personalizado (Custom Program)

Le permite alterar las funciones existentes dentro de los programas preconfigurados para manualmente cambiar el largo de cada ciclo.

TABLA DE AMASAR Y HORNEAR

Ciclo	Corteza	Tamaño	Precalentar	Amasar 1	Amasar 2	
Pan Blanco	Claro	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Termino medio	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Oscuro	1 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		2 lb.	-	3 min	22 min	
	Pan Blanco Rápido	Claro	2 lb.	-	5 min	20 min
			1.5 lb.	-	3 min	22 min
			1 lb.	-	3 min	22 min
Termino medio		2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
Oscuro		2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	

	Subir 1	Golpear	Subir 2	Dar forma	Subir 3	Hornear	Total
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	40 min	3:00
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	35 min	2:55
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	30 min	2:50
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	50 min	3:10
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	45 min	3:05
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	40 min	3:00
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	60 min	3:20
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	55 min	3:15
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	15 seg.	49 m 45 s	50 min	3:10
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	40 min	2:00
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	35 min	1:55
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	30 min	1:50
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	50 min	2:10
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	45 min	2:05
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	40 min	2:00
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	60 min	2:20
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	55 min	2:15
	15 min	10 seg.	9 m 50 s	10 seg.	29 m 50 s	50 min	2:10

Ciclo	Corteza	Tamaño	Precalentar	Amasar 1	Amasar 2	
Pan Integral	Claro	2 lb.	30 min	5 min	15 min	
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	
	Termino medio	2 lb.	30 min	5 min	15 min	
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	
	Oscuro	2 lb.	30 min	5 min	15 min	
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	
	Pan Integral Rápido	Claro	2 lb.	5 min	5 min	15 min
			1.5 lb.	5 min	3 min	17 min
			1 lb.	5 min	3 min	17 min
Termino medio		2 lb.	5 min	5 min	15 min	
		1.5 lb.	5 min	3 min	17 min	
		1 lb.	5 min	3 min	17 min	
Oscuro		2 lb.	5 min	5 min	15 min	
		1.5 lb.	5 min	3 min	17 min	
		1 lb.	5 min	3 min	17 min	

	Subir 1	Golpear	Subir 2	Dar forma	Subir 3	Hornear	Total
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	40 min	3:30
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	37 min	3:27
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	35 min	3:25
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	45 min	3:35
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	42 min	3:32
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	40 min	3:30
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	53 min	3:43
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	50 min	3:40
	50 min	10 seg.	24 m 50 s	10 seg.	44 m 50 s	48 min	3:38
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	40 min	2:15
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	37 min	2:12
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	35 min	2:10
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	45 min	2:20
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	42 min	2:17
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	40 min	2:15
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	53 min	2:28
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	50 min	2:25
	30 min	10 seg.	39 m 50 s	-	-	48 min	2:23

Ciclo	Corteza	Tamaño	Precalentar	Amasar 1	Amasar 2	
Pan Frances	Claro	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Termino medio	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Oscuro	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Pan Frances Rápido	Claro	2 lb.	-	5 min	20 min
			1.5 lb.	-	3 min	22 min
			1 lb.	-	3 min	22 min
Termino medio		2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
Oscuro		2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	

	Subir 1	Golpear	Subir 2	Dar forma	Subir 3	Hornear	Total
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	45 min	3:20
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	42 min	3:17
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	40 min	3:15
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	55 min	3:30
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	52 min	3:27
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	50 min	3:25
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	65 min	3:40
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	62 min	3:37
	40 min	10 seg.	29 m 50 s	10 seg.	59 m 50 s	60 min	3:35
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	45 min	2:15
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	42 min	2:12
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	40 min	2:10
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	55 min	2:25
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	52 min	2:22
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	50 min	2:20
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	65 min	2:35
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	62 min	2:32
	20 min	8 seg.	44 m 52 s	-	-	60 min	2:30

Ciclo	Corteza	Tamaño	Precalentar	Amasar 1	Amasar 2	
Pan Dulce	Claro	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Termino medio	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Oscuro	2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
	Pan Dulce Rápido	Claro	2 lb.	-	5 min	20 min
			1.5 lb.	-	3 min	22 min
			1 lb.	-	3 min	22 min
Termino medio		2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	
Oscuro		2 lb.	-	5 min	20 min	
		1.5 lb.	-	3 min	22 min	
		1 lb.	-	3 min	22 min	

	Subir 1	Golpear	Subir 2	Dar forma	Subir 3	Hornear	Total
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	55 min	3:15
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	52 min	3:12
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	50 min	3:10
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	65 min	3:25
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	62 min	3:22
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	60 min	3:20
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	75 min	3:35
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	72 min	3:32
	40 min	10 seg.	24 m 50 s	5 seg.	49 m 55 s	70 min	3:30
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	55 min	2:40
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	52 min	2:37
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	50 min	2:35
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	65 min	2:50
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	62 min	2:47
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	60 min	2:45
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	v	75 min	3:00
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	72 min	2:57
	25 min	10 seg.	54 m 50 s	-	-	70 min	2:55

Ciclo	Corteza	Tamaño	Precalear	Amasar 1	Amasar 2
Pan Bajo en Carbohidratos			30 min	3 min	25 min
Pan Sin Gluten			-	3 min	10 min
Mermelada			15 min	-	-
Masa		2 lb.	-	3 min	27 min
		1.5 lb.	-	3 min	24 min
		1 lb.	-	3 min	21 min
Masa de pizza			-	3 min	22 min
Hornear Solamente		2 lb.	-	-	-

***Los ciclos para Pan Integral tienen un período de descanso de hasta 30 minutos antes de comenzar el proceso de amasar. Durante este tiempo no ocurre ningún movimiento en la bandeja para pan.**

Esto es normal.

***El ciclo para Mermelada tiene un período de descanso de hasta 15 minutos antes de comenzar el proceso de amasar. Durante este tiempo no ocurre ningún movimiento en la bandeja para pan.**

Ciclo	Corteza	Amasar 1	Amasar 2	Amasar 3
Panes rápidos	Claro	1 min	3 min	2 min
	Termino medio	1 min	3 min	2 min
	Oscuro	1 min	3 min	2 min

	Subir 1	Golpear	Subir 2	Dar forma	Subir 3	Hornear	Total
	80 min	15 seg.	31 seg.	4 seg.	46 seg.	55 min	4:30
	14 min	-	-	-	-	52 min	1:19
	-	-	-	-	-	50 min	1:05
	60 min	-	-	-	-	-	1:30
	60 min	-	-	-	-	-	1:27
	60 min	-	-	-	-	-	1:24
	30 min	-	-	-	-	-	0:55
	-	-	-	-	-	120 min	2:00

	Descanso	Amasar 4	Amasar 5	Hornear	Total
	2 min	1 min	2 min	69 min	1:20
	2 min	1 min	2 min	79 min	1:30
	2 min	1 min	2 min	89 min	1:40

CONOZCA SUS INGREDIENTES

HARINA Y OTROS GRANOS	
Harina común	La harina común es una mezcla de harinas de trigo refinadas, ásperas y blandas, que son ideales en la preparación de panes y pasteles rápidos.
Salvado	El salvado (no procesado) es la porción áspera de los granos de trigo o centeno que se separan de la harina al cernir. A menudo se añade al pan en pequeñas cantidades para enriquecimiento nutricional, darle cuerpo y sabor. También se utiliza para aumentar la textura del pan.
Harina de pan	La harina de pan es una harina alta en gluten/proteína que típicamente tiene una concentración de gluten más alta que la harina común. El uso de harina de pan produce panes con mejor volumen y estructura. Se debe usar harina de pan para todos los ciclos de hornear.
Harina de maíz y avena	La harina de maíz y la avena vienen del maíz blanco o amarillo molido grueso o de hojuelas de avena o avena cortada en máquina. Primordialmente se usan para realzar el sabor y la textura del pan.
Trigo quebrado	El trigo quebrado tiene una textura muy áspera. Proviene de granos de trigo que se cortan en fragmentos angulares. Le da a los panes un sabor a nuez y una textura crujiente.
Harina de centeno	La harina de centeno siempre tiene que mezclarse con una gran proporción de harina de pan, ya que no contiene suficiente gluten para desarrollar la estructura para un pan alto en granos.
Harina leudante	<u>El uso de harina leudante NO SE RECOMIENDA.</u> La harina leudante contiene ingredientes con levadura que interfieren con la hechura de pasteles y panes.
Mezcla de 7 granos de cereal	La mezcla de 7 granos de cereal contiene trigo quebrado, avena, salvado, harina de maíz, semillas de linaza y mijo mondado.

Gluten de trigo vital	El gluten se fabrica de la harina integral que ha sido tratada para extraerle todo el almidón y así dejar un gran contenido de proteína. (El gluten es la proteína en el trigo que le da elasticidad a la masa). Puede encontrarla en la mayoría de las tiendas de alimentos naturales. Se puede utilizar en pequeñas porciones para aumentar el volumen y disminuir la textura del pan.
Harina integral	La harina integral se muele del grano de trigo entero, que contiene el centeno y el germen. Esta harina alta en fibra es más rica en nutrientes que la común o la de pan. Los panes creados con esta harina casi siempre son más pequeños y pesados que los panes blancos. Muchas recetas mezclan harina integral con harina de pan o gluten vital para producir un pan alto, de textura liviana.

Almacenamiento de la harina

Mantenga la harina en un envase hermético y seguro. Mantenga la harina de centeno y la harina integral almacenadas en un refrigerador, congelador o en un lugar fresco para evitar que se ponga rancia. Deje que la harina alcance la temperatura ambiental antes de usarla.

Nota: Los tipos de harina, aunque visualmente similares, pueden ser muy diferentes dependiendo de cómo se muelan, donde se almacenan, etc. Puede que usted tenga que experimentar con diferentes marcas de harina para ayudarlo a lograr el pan perfecto. Ver **CONSEJOS PARA RECETAS** para asistir con estos experimentos.

LEVADURA

La levadura activa produce, a través de un proceso de fermentación, gas de dióxido de carbono necesario para subir el pan. La levadura se alimenta de los carbohidratos en el azúcar y la harina para producir este gas. Existen tres tipos de levadura: fresca (pastel), seca activa y de acción rápida. Las levaduras de acción rápida incluyen: la levadura rápida, levadura de panadero y la levadura que sube rápidamente. La levadura fresca (pastel) **NO SE RECOMIENDA** para uso con su máquina de pan.

Consejos de la levadura

Revise la fecha de vencimiento de su levadura para asegurar que esté fresca. Lo ideal sería que utilice la levadura varios meses antes de la fecha de vencimiento. Una vez que se abra el paquete de levadura, es importante que el contenido restante se selle inmediatamente y se refrigere o congele para uso futuro. A menudo la masa no sube producto del uso de levadura rancia.

Nota: Las recetas básicas de pan y masa en este folleto se crearon utilizando levadura seca activa. Usted puede usar la tabla a continuación para sustituir cualquier levadura de acción rápida (o de panadero) por levadura seca activa.

Tabla de conversión para la levadura de acción rápida

$\frac{3}{4}$ cda. levadura seca activa = $\frac{1}{2}$ cda. levadura de acción rápida

1 cda. levadura seca activa = $\frac{3}{4}$ cda. levadura de acción rápida

$1\frac{1}{2}$ cda. levadura seca activa = 1 cda. levadura de acción rápida

$2\frac{1}{4}$ cda. levadura seca activa = $1\frac{1}{2}$ cda. levadura de acción rápida

1 cda. levadura seca activa = 2 cdtas. levadura de acción rápida

Cómo añadir levadura a los ciclos rápidos

Los ciclos rápidos para pan blanco, pan francés, pan integral y pan dulce están configurados para disminuir el tiempo que toma hacer su pan favorito por aproximadamente 1 hora. Escoja la receta, luego añada una $\frac{1}{2}$ cda. adicional de levadura seca activa o levadura de acción rápida. El pan puede resultar más corto y denso.

NOTAS ADICIONALES ACERCA DE LOS INGREDIENTES

Importante: El elemento más importante al hornear es llevar las medidas de los ingredientes exactas al pie de la letra. Es lo esencial para obtener una textura y consistencia excelentes en su pan. Asegúrese de medir todos los ingredientes con exactitud.

Azúcar	El azúcar es importante en el color y sabor de los panes. También sirve para alimentar la levadura ya que apoya el proceso de fermentación. Las recetas en este libro que utilizan azúcar requieren azúcar granulada. Importante: No utilice azúcar en polvo, ni edulcorantes artificiales como sustitutos, ya que la levadura no reaccionará de forma adecuada con estos ingredientes.
Bicarbonato de sodio	El bicarbonato de sodio es otro agente de levadura que no debe confundirse ni sustituirse con el polvo de hornear. Tampoco requiere tiempo de subir antes de hornear, ya que la reacción química ocurre durante el proceso de hornear.
Grasas	La grasa, la mantequilla y el aceite cortan o ablandan la textura de los panes de levadura. El pan francés obtiene su corteza y textura únicas de la falta de grasa. Sin embargo, los panes que requieren grasa, se mantienen frescos durante más largo tiempo. Si usa la mantequilla directamente del refrigerador, debe cortarla en pedazos pequeños para que se mezclen más fácilmente durante el proceso de amasar.

Huevos	Los huevos enriquecen y añaden una textura suave a la masa de pan y de pastel. Cuando una receta requiere huevo(s), deben ser de tamaño grande y estar a temperatura ambiental.
Líquidos	Todos los líquidos se deben calentar a 80°F/27°C a 90°F/32°C para todas las recetas. Los líquidos como la leche y el agua pueden usarse al hacer pan. La leche mejora el sabor, proporciona una textura suave y ablanda la corteza, mientras que el agua sola produce una corteza más crujiente. El jugo de vegetales o frutas y el agua de papa se pueden usar para variar el sabor.
Polvo de hornear	El polvo de hornear de doble efecto es un agente de levadura que se usa al crear panes o pasteles rápidos. Este tipo de agente de levadura no requiere tiempo de subir antes de hornear, ya que la reacción química trabaja cuando se añaden los ingredientes líquidos y otra vez durante el proceso de hornear.
Sal	La sal es necesaria para balancear el sabor en los panes y pasteles; también limita el crecimiento de la levadura. No aumente ni disminuya la cantidad de sal que muestran las recetas.

Hornear en zonas de gran altura

En áreas de gran altura (sobre 3,000 pies) la masa tiende a subir más rápido, ya que hay menos presión de aire. Por lo tanto hace falta menos levadura. Para más información acerca de guías para hornear en áreas de gran altura, entre en contacto con:

Colorado Cooperative Extension Resource Center

Línea gratis: (877) 692-9358

Correo electrónico: CERC@vines.colostate.edu

Sitio Web: www.ext.colostate.edu/depts/coopext

En climas secos, la harina es más seca y requiere un poco más de líquido. En climas húmedos, la harina es más húmeda y absorbe menos líquido, por lo que se requiere menos.

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Importante: Su aparato tiene un sistema inteligente de fusibles diseñado para proteger el motor contra recalentamiento. El mismo apagará el motor automáticamente si existe este riesgo. Si esto ocurre, desenchufe el aparato, espere unos segundos a que se refresque y enchúfelo otra vez siguiendo las instrucciones.

PARA COMENZAR

- Retire todo material de envoltura y cualquier calcomanía del producto.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable, lejos del calor y de áreas donde la grasa o el agua de cocinar puedan salpicarla. No coloque la unidad cercana al borde del mostrador. Si la va a colocar debajo de algún gabinete, asegúrese de dejar suficiente espacio para abrir la tapa sin tropezar.

Importante: Su aparato puede hornear un pan de hasta 2 lb. No coloque mayor cantidad de ingredientes dentro de la bandeja para el pan. El pan no se mezclará correctamente y la máquina de pan se puede dañar. (Ver CANTIDADES MÁXIMAS DE INGREDIENTES.)

Antes del primer uso, deje la unidad funcionar con el ciclo rápido de pan blanco sin el adición de los ingredientes para quemar cualquier aceite que quede del proceso de fabricación. (Siga las instrucciones CÓMO HACER MASA y HORNEAR PAN.)

Nota: Durante el primer uso, la máquina de pan puede despedir humo y/o emitir un mal olor de los aceites minerales utilizados en la fabricación. Esto es normal.

CANTIDADES MÁXIMAS DE INGREDIENTES

- Ciclos de pan: aproximadamente 4 tazas
- Panes rápidos y mezclas para pastel envasadas: 4 tazas
- Ciclos de masa: $4\frac{2}{3}$ tazas
- Mermelada: 3 tazas de fruta

CONSEJOS AL USAR LA BANDEJA PARA PAN

Para colocar la bandeja para pan

Nota: Recuerde de colocar la pala de amasar primero, luego añadir todos los ingredientes en la orden enumerada ANTES de colocar el pan dentro de la cámara de hornear.

- Al insertar el pan dentro de la máquina de pan, asegúrese de asentarlo firmemente en su sitio.

Para retirar la bandeja para pan

- Para retirar la bandeja para pan de la cámara de hornear, sostenga el asa con un guante de hornear y levante firmemente.

Importante: Asegúrese de usar guantes de hornear para retirar la bandeja para pan después de hornear, para evitar quemaduras.

- Luego de retirar el pan (virando la bandeja al revés y agitando suavemente), revise que la pala de amasar esté separada del pan. Si está pegada, use un utensilio que no sea de metal para retirarla, con cuidado de no rayarla. Permita que el pan se enfríe antes de retirar la pala de amasar.

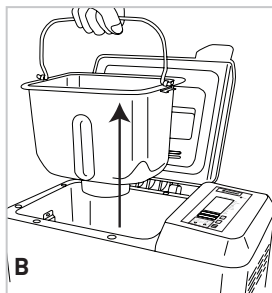
PARA REVISAR LA CONSISTENCIA DE LA MASA

Aunque su máquina de pan puede mezclar, amasar y hornear automáticamente desde cero, es recomendado aprender a reconocer la condición de su masa. La proporción de harina a líquido es el factor más crítico en cualquier receta de pan y el más fácil de remediar. Después de 5 a 8 minutos en la fase de Amasar, abra la máquina de pan para revisar la consistencia de la masa. La masa debe estar cómo una bola suave y pegajosa (cómo la cinta adhesiva). Si está muy seca, añada de $\frac{1}{2}$ a 1 ctda. de líquido a la vez. Si está muy mojada, añada de $\frac{1}{2}$ a 1 cda. de harina a la vez.

USO DE SU MÁQUINA DE HACER PAN

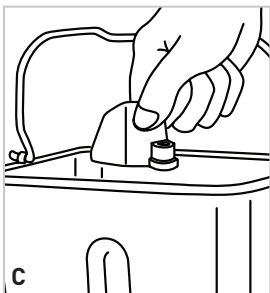
Nota: Dependiendo del ciclo o la receta que se use, puede que algunos pasos no apliquen o que pasos adicionales sean necesarios. Consulte las secciones en este folleto correspondiente a cada ciclo para instrucciones más detalladas.

Importante: Añada ingredientes al pan en el orden que aparecen en la receta.



1. Abra la tapa y retire la bandeja para pan. Levántela directamente hacia arriba y afuera utilizando el asa (B).

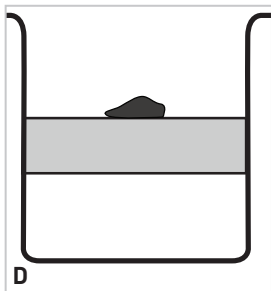
Precaución: No gire ni agite la bandeja para pan al sacarla. Si la bandeja se dobla, puede que el sensor de temperatura no funcione correctamente.



2. Coloque la pala de amasar sobre el eje propulsor (C). Haga coincidir el lado plano del eje con la parte plana del orificio de la pala. Revise que esta quede segura.
3. Coloque los ingredientes dentro de la bandeja para pan.

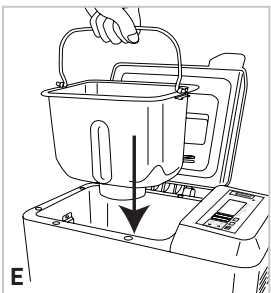
Importante: Para mejores resultados, añada todos los ingredientes líquidos primero, luego añada todos los ingredientes secos.

Importante: Siempre añada la levadura, el polvo de hornear o el bicarbonato de soda al final.

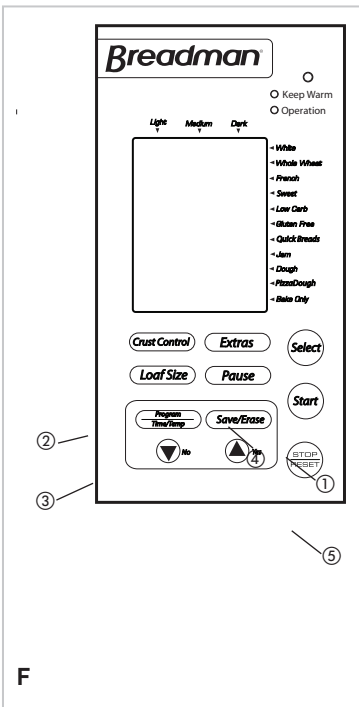


4. Haga una pequeña hendidura en la parte de arriba de los ingredientes secos (no tan profunda que alcance la capa mojada) y añada levadura/polvo de hornear/bicarbonato de sodio (D).

Importante: La hendidura para la levadura es importante, especialmente cuando se usa el reloj automático programable. Mantenga la levadura lejos de los ingredientes mojados hasta que el proceso de amasar comience. (Los ingredientes líquidos activarán la levadura de forma prematura.)



5. Coloque la bandeja para pan dentro de la cámara de hornear (E). Presione hacia abajo por el borde de la bandeja hasta que encaje segura en su lugar.
6. Cierre la tapa. Enchufe a un tomacorriente estándar. La máquina de pan emitirá una señal auditiva y la pantalla mostrará tres ceros intermitentes.



7. Oprima SELECT para elegir el ciclo que desee (F1). La luz de funcionamiento se iluminará. Cada vez que se oprima SELECT, la unidad y la pantalla cambiarán al próximo ciclo.

Nota: Al presionar el botón SELECT, el ciclo rápido sigue a cada ciclo de pan blanco, pan integral, pan francés y pan dulce. La palabra RAPID aparecerá en la pantalla digital.

8. Presione CRUST CONTROL para elegir el nivel de tostado de la corteza (F2). La máquina de pan está preconfigurada para termino medio.

Nota: La función CRUST CONTROL no se debe activar para los siguientes ciclos:

- Mermelada
 - Masa
 - Masa de pizza
 - Hornear solamente
 - Ciclos rápidos
9. Oprima LOAF SIZE para seleccionar el tamaño del pan: 1, 1.5 lb, o 2.0 lb (F3). La máquina de pan está preconfigurada para un pan de 2 lb.

Nota: La función LOAF SIZE no puede activarse para los siguientes Ciclos:

- Panes rápidos
- Mermelada
- Masa de pizza

Nota: Aunque la máquina de pan es capaz de producir panes de 1.0 lb., le recomendamos hornear recetas de 1.5 y 2.0 lb para lograr panes más uniformes. Esto aplica especialmente al pan que contiene granos enteros u otros ingredientes cómo semillas de girasol o de ajonjolí.

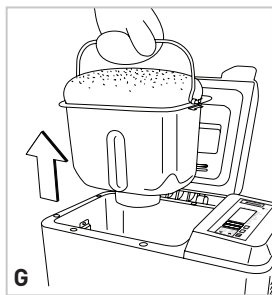
10. Añada ingredientes cómo frutas secas o nueces y hierbas al dispensador de frutas y nueces. Oprima EXTRAS (F4).

Importante: No exceda la capacidad de $\frac{2}{3}$ de taza.

Importante: No vierta líquidos ni especias dentro del dispensador. Siempre verifique que las frutas o vegetales frescos no estén mojados. Séquelos antes de colocarlos en el dispensador.

11. Oprima START para comenzar la fase de amasar (F5). La luz de funcionamiento se iluminará. El conteo regresivo del tiempo restante comenzará en la pantalla. El CICLO, TAMAÑO DEL PAN, NIVEL DE TOSTADO DE CORTEZA y la FASE aparecen en la pantalla.

Nota: Durante el ciclo de amasar, la levadura se activa y la ventanilla comienza a empañarse. (Esto se aclara eventualmente para que usted pueda observar el progreso.)



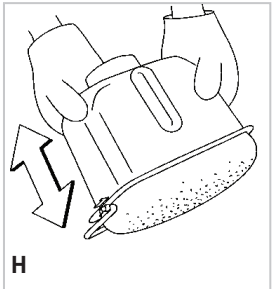
12. Cuando su pan se ha terminado de hornear, la máquina de pan emitirá una señal auditiva y la pantalla mostrará "0:00". Oprima STOP/RESET y abra la tapa. Usando guantes de hornear, retire la bandeja para pan (G).

Importante: ¡Recuerde que ambos, la bandeja para pan y el pan, están muy calientes! Tenga cuidado de no colocarlos sobre un mantel, superficie plástica u otra superficie sensible al calor que pueda quemarse o derretirse.

Nota: De no retirar el pan inmediatamente, luego de hornearlo y no oprimir el botón STOP/RESET, la fase de mantener calientes los alimentos ("Keep Warm") por 60 minutos comenzará de acuerdo al ciclo seleccionado (con excepción de los ciclos de panes rápidos, masa o mermelada). Aunque esto ha de prevenir que el pan se pase, para obtener mejores resultados es preferible que retire el pan inmediatamente una vez que concluya el proceso de hornear.

Nota: La fase "Keep Warm" no aplica con los siguientes Ciclos:

- Mermelada
- Masa
- Masa de pizza
- Hornear solamente



13. Coloque la bandeja para pan al revés y agítela para que salga el pan (H). Coloque el pan sobre una rejilla para que se refresque de 15 – 30 minutos antes de cortarlo. Esto permite que se despidan el vapor.

Precaución: Asegúrese de separar la pala de amasar del pan.

Precaución: La bandeja para pan, la pala de amasar y el pan estarán muy calientes.

- Desenchufe la unidad y permita que se enfríe por completo antes de limpiarla. (Ver INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA.)
- Una vez que el pan se enfríe (aproximadamente 1 hora) guardelo en un recipiente hermético.

PARA CORTAR Y ALMACENAR EL PAN

Para mejores resultados, coloque el pan sobre una rejilla y permita que se refresque de 15 – 30 minutos antes de cortarlo. Use un cuchillo eléctrico o un cuchillo dentado para obtener rebanadas parejas.

Almacene el pan sin usar en un envase sellado (las bolsas o envases plásticos que cierran, funcionan bien) a temperatura ambiental por hasta 3 días. Para almacenar por más tiempo (hasta 1 mes) coloque el pan en un envase sellado en el congelador. Como el pan casero no tiene conservantes, tiende a secarse y ponerse rancio más rápido. El pan de sobra y el pan ya un poco duro se pueden cortar en cubitos de ½ o 1 pulgada y usarse en recetas para crutones, budín de pan o relleno.

USO DEL RELOJ AUTOMÁTICO PROGRAMABLE POR 24 HORAS

Importante: La función de horneado programable no activa el Ciclo de Mermelada. No use el reloj automático programable si su receta incluye huevos, leche fresca, yogur u otros productos lácteos, carnes, etc.

Para preconfigurar su máquina de pan, siga los siguientes pasos:

- Añada los ingredientes en el orden enumerada cómo de costumbre, tomando cuidado de que la levadura y los ingredientes líquidos no estén en contacto.

Nota: Si su receta contiene sal, añádala con los ingredientes líquidos, tomando cuidado de mantenerlos alejados de la levadura.

- Cierre la tapa de la máquina de pan y enchúfela.
- Oprima SELECT para elegir el ciclo. La pantalla muestra el tiempo necesario para el ciclo seleccionado.
- Oprima ▲ para añadir tiempo en intervalos de 10 minutos. (Use ▼ para restar tiempo.) La cantidad de tiempo seleccionada aparece en la pantalla.

Para avanzar el tiempo rápido, oprima ▲ en forma continua.

Para retroceder rápido, presione ▼ de forma continua.

Por ejemplo, si son las 8:00 AM y usted desea que el pan esté listo a la 1:00 PM, oprima ▲ hasta que la pantalla muestre 5:00 – lo que significa que terminará de hornear dentro de 5 horas. Esta es la diferencia de hora entre las 8:00 AM y la 1:00 PM.

Nota: El tiempo real de hornear no cambiará.

- Oprima LOAF SIZE para elegir el tamaño del pan, oprima CRUST CONTROL para elegir el tono de la corteza, oprima EXTRAS si añade los ingredientes en el dispensador, luego oprima START para iniciar el reloj automático. Los dos puntos (:) aparecen intermitentes en la pantalla, para dejarle saber que el conteo regresivo del reloj automático ha comenzado. Cuando su pan termine de hornear, la máquina de pan emitirá una señal auditiva y la pantalla mostrará "0:00". Oprima STOP/RESET y abra la tapa.
- Si comete algún error después que se ha activado el programa y quiere comenzar de nuevo, oprima y sostenga STOP/RESET por aproximadamente 5 segundos. El reloj volverá a cero y usted puede comenzar de nuevo.

HORNEAR SOLAMENTE

El ciclo de hornear solamente (BAKE ONLY) ofrece la flexibilidad de cambiar el tiempo y la temperatura. Usted puede hornear masa prefabricada o masa obtenida en la tienda con este ciclo. Usted también puede utilizar este Ciclo si el nivel de tostado de la corteza del pan está muy claro o si la masa de pastel no está bien terminada. Revísela cada algunos minutos.

1. Oprima el botón PROGRAM.
2. Usando las flechas ▲ y ▼, ajuste la temperatura de 200°F – 375°F.
3. Ajuste la cantidad de tiempo que necesite hasta 2 horas.
4. Oprima START para comenzar a hornear.

PAUSA (PAUSE)

Usted puede oprimir PAUSE en cualquier momento, durante cualquier ciclo. Cuando usted oprime la pausa, la máquina de pan se mantiene de esta forma por alrededor de 10 minutos. Usted escuchará una señal auditiva cuando la fase de pausa se inicia; el tiempo aparecerá intermitente hasta que se reanude el proceso de hornear. Oprima START en cualquier momento para comenzar a hornear nuevamente.

Nota: Si usted olvida oprimir START, el proceso de hornear se reanudará automáticamente luego de 10 minutos.

Oprima y sostenga STOP para cancelar el ciclo completamente y regresar a la pantalla de selección de ciclo.

Use PAUSE para:

- Crear cortezas decorativas
- Hacer panecillos separables
- Hacer panes trenzados
- Crear pan rústico enrollado al estilo Mediterráneo
- Añadir ingredientes desmenuzados por encima a pasteles y otros dulces.

Importante: Tenga todos los ingredientes listos antes de comenzar la fase de PAUSA.

Importante: No deje que la tapa permanezca abierta por largos períodos de tiempo. Siempre use un guante de hornear al manejar la bandeja para pan o cualquier parte interior de la máquina de pan.

TÉCNICAS AVANZADAS PARA HORNEAR

Cortezas decorativas

1. Al comenzar el proceso de hornear (ver la TABLA DE AMASAR y HORNEAR), oprima PAUSE.
2. Deje la bandeja para pan dentro de la máquina de pan.
3. Usando un cuchillo o una cuchilla afilada, corte un patrón decorativo en la parte de arriba del pan (en cruces, rajadas, etc.).
4. Prepare una mezcla de huevos y agua usando 1 clara de huevo o 1 huevo entero + 1 cda. de agua; mezcle bien.
5. Cuidadosamente unte la mezcla de huevo sobre el pan y los cortes, teniendo cuidado de no derramar la mezcla dentro de la bandeja para pan o la cámara de hornear. Si desea, puede rociarle semillas o nueces por encima.

6. Oprima START cuando termine; trabaje rápidamente para evitar pérdida de calor.

Panecillos separables

1. Al comienzo de la última fase de subir (ver TABLA DE AMASAR y HORNEAR), oprima PAUSE.
2. Retire la bandeja para pan de la cámara de hornear y cierre la tapa.
3. Retire la masa y la pala de amasar de la bandeja para pan.
4. Divida la masa a partes iguales (12, 18 o 24 pedazos).
5. Enrolle cada pedazo en una bola y acomode una capa en la bandeja para pan.
6. Cuidadosamente úntele glaseado de huevo y rocíelo con especias.
7. Repita ambos pasos formando otras capas hasta que se agote la masa.
8. Regrese la bandeja para pan a la máquina de pan y oprima START.

Nota: Use especias italianas, canela, azúcar, semillas o cualquier combinación de ingredientes que desee para añadir por encima.

Panes trenzados

1. Al comienzo de la última fase de subir (ver TABLA DE AMASAR y HORNEAR), oprima PAUSE.
2. Retire la bandeja para pan de la cámara de hornear y cierre la tapa.
3. Retire la masa y la pala de amasar de la bandeja para pan.
4. Divida la masa en 3 partes iguales.
5. Estire y enrolle cada pedazo como una cuerda de 10" (25 cm.).
6. Coloque las cuerdas sobre una superficie plana, una al lado de la otra.
7. Comenzando en el centro, tréncelas por una punta y déles vueltas para trenzar la segunda parte; junte las puntas.
8. Regrese la bandeja para pan y recoja las puntas hacia la parte de abajo del pan.
9. Si desea, unte la mezcla de agua y huevo por encima y rocee con semillas.
10. Regrese la bandeja para pan a la máquina de pan y oprima START.

Pan rústico al estilo mediterráneo

Nota: Debajo hay un ejemplo de cómo hacer un pan enrollado, rústico al estilo Mediterráneo usando una receta de pan francés.

1. Oprima PAUSE al final del proceso de moldear (ver TABLA DE AMASAR y HORNEAR).
2. Retire la bandeja para pan de la cámara de hornear y cierre la tapa.
3. Retire la masa y la pala de amasar de la bandeja para pan.
4. Sobre una superficie limpia y levemente enharinada, enrolle la masa como un rectángulo de 8" x 13" (20 cm x 33 cm).
5. Ligeramente unte con un buen aceite de oliva, luego rocee con ajo fresco picado, romero, albahaca y tomates secados al sol. Termínelo con 1/2 taza de queso feta o queso de cabra desmenuzado por encima. Si lo desea, también puede añadir de 2 – 3 tajadas de prosciutto.

6. Enrolle la masa apretadamente a lo largo para formar un rollo de 8" (20 cm) de ancho.
7. Recoja las puntas debajo del pan y colóquelo dentro de la bandeja para pan.
8. Regrese la bandeja para pan a la máquina de pan, cierre la tapa y oprima START.
9. La última fase de subir comenzará, seguida por el proceso de hornear.
10. Mientras comienza el proceso de hornear, oprima PAUSE otra vez y retire la bandeja para pan.
11. Haga cortes diagonales en la corteza y cuidadosamente roce el pan con agua caliente, luego regrese el pan a la cámara de hornear.
12. Cierre la tapa y oprima START para completar su pan rústico Mediterráneo.

Para añadir ingredientes por encima a pasteles y dulces

Nota: Funciona mejor con las recetas de panes rápidos.

1. Al final de la última fase de amasar (ver TABLA DE AMASAR y HORNEAR), oprima PAUSE.
2. Retire la bandeja para pan de la cámara de hornear y cierre la tapa.
3. Retire la masa y la pala de amasar de la bandeja para pan.
4. Añada por encima de la masa los ingredientes desmenuzados que desee.
5. Coloque la bandeja para pan dentro de la cámara de hornear nuevamente, cierre la tapa y oprima START.

Importante: El retirar la pala de amasar ayudara a evitar que se raje el pastel/pan al retirarlo de la bandeja luego de hornearlo.

Glaseados especiales para los panes de levadura

Seleccione 1 de los siguientes glaseados especiales para mejorar su pan.

- Glaseado de huevo: Bata 1 huevo grande y 1 cucharada de agua, úntelo liberalmente sobre la masa – teniendo cuidado de no tocar los lados de la bandeja de pan – antes de hornear.
- Corteza de mantequilla derretida: Úntele mantequilla derretida al pan acabado de hornear para una corteza más suave y tierna.
- Glaseado de leche: Para una corteza más suave, brillante, úntele leche o crema al pan acabado de hornear.
- Glaseado de azúcar: Mezcle 1 taza de azúcar para glaseado cernida, con 1 o 2 cucharadas de leche hasta que esté suave. Rocée el glaseado sobre pan de pasas o panes dulces cuando estén casi frescos.

Nota: Si desea, luego de glasear roce liberalmente con semillas de amapola, de ajonjolí o de alcaravea, de acuerdo a su preferencia.

RECETAS PERSONALES

Para panaderos avanzados, esta máquina de pan tiene 5 configuraciones de memoria para recetas personales. Esto significa que usted tiene 5 espacios para programar y guardar sus recetas personales favoritas. Con el programador personal de recetas, usted puede ajustar el largo de cada fase o eliminar una fase por completo, basado totalmente en la receta que desee crear. Usted puede incluir cómo factor la marca y tipo de harina, calidad de la levadura y hasta el clima, para determinar el largo de cada fase.

Importante: Para guardar o borrar recetas personales, siga las instrucciones en la sección de **PROGRAMA PERSONALIZADO**.

Nota: Le recomendamos que mantenga un diario por separado de los tiempos para cada fase de sus Recetas Personales. Después de la sección de recetas de este manual, se incluyen tablas en blanco para su uso.

1. Para activar el programa de recetas personales, presione y sostenga PROGRAM por 1 segundo.
2. Programe cada Ciclo usando las flechas ▲/▼ para ajustar el tiempo y luego oprima PROGRAM otra vez para fijarlo.

Oprima 1ra vez:	Fase de precalentamiento
Oprima 2da vez:	1ra fase de amasar
Oprima 3ra vez:	2da fase de amasar
Oprima 4ta vez:	1ra fase de subir
Oprima 5ta vez:	Golpear
Oprima 6ta vez:	2da fase de subir
Oprima 7ma vez:	Dar forma
Oprima 8 va vez:	3ra fase de subir
Oprima 9na vez:	Fase de hornear
Oprima 10ma vez:	Fase de "Mantener Caliente"
Oprima 11va vez:	Extras – ¿desea activar el dispensador de frutas y nueces? SI o NO.
Oprima 12 va vez:	Temperatura

Nota: Para eliminar una fase, oprima las flechas hasta alcanzar cero (0), luego oprima PROGRAM para seguir a la próxima fase del programa de hornear.

3. Oprima PROGRAM una ultima vez. La palabra SAVE aparece intermitente en la pantalla.
4. Seleccione YES (SI) o NO. Seleccione YES si desea guardar sus cambios. Si selecciona NO, el ciclo de receta personal procederá de acuerdo a su programación, pero luego de terminar de hornear, regresará a los últimos tiempos guardados la vez anterior.

Nota: Usted puede usar el reloj automático programable con su programa de recetas personales. Simplemente use las flechas ▲/▼ para ajustar la diferencia de tiempo y oprima START.

PROGRAMA PERSONALIZADO

La función más versátil de su máquina de pan es el programa personalizado, similar al de receta personal en que usted puede manualmente cambiar el largo de cada fase dentro de cada ciclo de pan. A diferencia del ciclo de receta personal, el programa personalizado toma cómo factor el TAMAÑO DEL PAN (LOAF SIZE) y el NIVEL DE TOSTADO DE LA CORTEZA (CRUST CONTROL).

Nota: Usted también puede usar el programa personalizado para cambiar el tiempo de amasar y hornear en el ciclo para panes rápidos; el tiempo de calentar y revolver en el ciclo de mermelada y el tiempo de amasar en el ciclo de masa.

Para manualmente cambiar un ciclo preprogramado, siga estos pasos:

1. Oprima SELECT hasta que alcance el ciclo que desee, cómo por ejemplo Pan Blanco.
2. Oprima PROGRAM; se escuchará una señal auditiva y la pantalla mostrará "CUSTOM PROGRAM" (PROGRAMA PERSONALIZADO) en la esquina superior izquierda.
3. Siguiendo las instrucciones en RECETAS PERSONALES, ingrese o cambie los tiempos de las fases cómo se indica. Use la TABLA DE AMASAR y HORNEAR cómo referencia.
4. Cuando termine, se escuchará una señal auditiva final que indica que se han registrado sus cambios en el programa personalizado.

Para devolver el ciclo programado a sus tiempos originales, siga estos pasos:

1. Oprima SELECT hasta alcanzar el ciclo de programa personalizado que desee cambiar. El mismo aparece en la pantalla.
2. Oprima SAVE/ERASE.
3. La pantalla mostrará ERASE (BORRAR), usted puede simplemente oprimir YES para aceptar y regresar a la configuración programada de fábrica.

RECETAS DE PAN...TAN FACILES CÓMO 1-2-3

Le sugerimos comenzar por hacer una receta de Pan Blanco. Siga los pasos que se indican anteriormente en este Manual de instrucciones. Estos pasos se han escrito para eliminar los errores más comunes en la panificación y pueden ser útiles para cualquier receta.

Método para los ciclos de: pan blanco, pan blanco rápido, pan integral, pan integral rápido, pan francés, pan francés rápido, pan dulce y pan dulce rápido:

PAN BLANCO

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza + 1 cda.	1 taza	1½ tazas
Aceite o mantequilla	1 cda.	2 cdas.	2½ cdas.
Azúcar	1½ cdas.	2 cdas.	¼ taza
Leche en polvo	1 cda.	1½ cdas.	2 cdas.
Harina de pan	2¼ tazas	3 tazas	4 tazas
Sal	1 cdtas	1.5 cdtas	2 cdtas.
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccione el ciclo de pan blanco (White)			
Seleccione el ciclo de pan blanco, rápido (Rapid White)			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

CULTIVO LÁCTEO PARA PAN BLANCO AGRIO

Ingredientes	Cantidad
Levadura seca activa	2¼ cdtas.
Agua (110°F/43°C)	2 tazas
Harina de pan	3½ tazas
Azúcar	1 cda.

En un envase de cristal de 4 cuartos disuelva la levadura en agua (110°F/43°C); déjela reposar por 5 minutos, luego añada harina y azúcar. Revuelva con una cuchara plástica o de madera hasta que se mezclen. La mezcla será espesa; los grumos que queden se disolverán durante el proceso de fermentación. Cúbrela con plástico sin apretar y déjela descansar en un lugar tibio por 5 días, revolviendo 3 veces al día. El cultivo “subirá y caerá” durante el período de fermentación y se aclarará en lo que reposa. La temperatura debe estar a 80°F/27°C para lograr que se desarrolle el mejor sabor agrio posible. Cuando el cultivo se desarrolla, tiene burbujas y puede tener un líquido amarillo por encima; revuélvalo antes de usar. Se puede usar para hornear o ponerse dentro del refrigerador para uso futuro; cubra sin apretar.

Para usar el cultivo, mida la cantidad que se especifica en la receta. Después refrigere, deje que el envase alcance temperatura ambiental – alrededor de 4 horas, antes de medirlo. Si va a hornear en la mañana, deje el cultivo fuera desde la noche anterior.

Reponga con 1 taza de harina, $\frac{2}{3}$ taza agua (110°F/43°C) y 1 cda. de azúcar. Revuelva hasta que se mezclen – pueden quedar algunos grumos. Cúbrela sin apretar y déjelo reposar de 10 a 12 horas de un día para otro. El cultivo subirá y le saldrán burbujas. Revuélvale dentro 1 cda. de azúcar para mantenerlo activo si no lo va a usar semanalmente.

PAN BLANCO AGRIO

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	½ taza + 1 cda.	¾ taza	¾ taza + 1 cda.
Cultivo lácteo (ver receta anterior)	¾ taza	1 taza	1¼ taza
Azúcar	2 cdtas.	1 cda.	4 cdtas.
Sal	1 cda.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Harina de pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan blanco			
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE MAÍZ

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1	2
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza + 2 cdas.	1 taza + 3 cdas.	1⅓ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Miel	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cda.	1½ cda.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.	2½ cda.
Harina de pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Harina de maíz	¼ taza	⅓ taza	½ taza
Levadura seca activa	1½ cda.	2 cdtas.	2¼ cda.
Seleccionar ciclo de pan blanco			

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN BLANCO SIN GRASA

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza + 1 cda.	1 taza + 3 cdas.	1½ tazas
Puré de manzana	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Azúcar	1½ cda.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cdta.	1½ cdta.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Harina de pan	2¼ tazas	3 tazas	4 tazas
Harina de maíz	¼ taza	⅓ taza	½ taza
Levadura seca activa	1½ cdta.	2 cdtas.	2¼ cdta.
Seleccionar ciclo de pan blanco			
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE HUEVO

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes; a temperatura ambiental	1	2	2
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza + 1 cda.	1 taza + 1 cda.	1⅓ tazas
Aceite o mantequilla	1 cda.	1½ cdas.	2 cdas.
Azúcar	4 cdtas.	2 cdas.	2½ cdas.
Sal	1 cdtas.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Leche en polvo	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Harina de pan	2 tazas + 2 cdas.	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan blanco			
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE PAPA

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	2	2
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza + 2 cdas.	1¼ tazas	1½ tazas
Aceite o mantequilla	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Azúcar	4 cdtas.	2 cdas.	3 cdas.
Sal	1 cda.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Leche en polvo	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Pimienta blanca	1/8 cda.	¼ cda.	¼ cda.
Papas instantáneas	¼ taza	1/3 taza	½ taza
Cabezas de cebollino, picadas	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Harina de pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan blanco			
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE CEREALES INTEGRALES

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¼ taza	⅓ taza	½ taza
Culturas de mantequilla (80°F/27°C)	⅓ taza	1 taza	1⅓ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdtas.	1 cda.	1 cda. + 1 cda.
Melaza	3 cdas.	¼ taza	⅓ taza
Sal	1 cda.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Bicarbonato de sodio	¾ cda.	1 cda.	1½ cdtas.
Cereal de avena, sin cocinar	3 cdas.	¼ taza	⅓ taza
Harina de maíz	3 cdas.	¼ taza	⅓ taza
Harina de centeno	3 cdas.	¼ taza	⅓ taza
Harina de trigo sarraceno	3 cdas.	¼ taza	⅓ taza
Harina integral	⅓ taza	½ taza	⅓ taza
Harina de pan	1⅓ tazas	2 tazas	3 tazas
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan blanco			
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN CRUJIENTE DE TRIGO SARRACENO

Nota: Esta receta requiere algunas breves instrucciones de preparación.

- Añada el trigo sarraceno a un recipiente refractario. Échele dentro agua hirviendo, revolviendo para evitar grumos.
- Deje la mezcla reposar por 20 minutos (a 80°F/27°C). Revuelva, vierta dentro de la bandeja para pan y añada el resto de los ingredientes en el orden que aparecen.

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Trigo sarraceno	½ taza	¾ taza	1 taza
Agua, hirviendo	1 taza	1½ tazas	1¾ tazas
Aceite o mantequilla	1½ cda.	2 cdas.	3 cdas.
Azúcar	4 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Sal	1 cda.	1½ cda.	2½ cdtas.
Harina de pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cda.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan blanco			
Seleccionar ciclo rápido de pan blanco			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN INTEGRAL CON SEMILLAS DE GIRASOL y DE AJONJOLÍ

Ingredientes	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	1 taza + 2 cdas.	1¼ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.
Melaza	1 cda.	2 cdas.
Azúcar	1 cda.	2 cdas.
Sal	1½ cdtas.	2 cdtas.
Harina de pan	2½ tazas	3 tazas
Harina integral	½ taza	1 taza
Semillas de ajonjolí	2 cdas.	2½ cdas.
Semillas de comino	¼ cdta.	¼ cdta.
Semillas de girasol (granos)	1½ cda.	2 cdas.
Levadura seca activa	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan integral		
Seleccionar ciclo rápido de pan integral		
Levadura seca activa	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN INTEGRAL

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Claras de huevo	1	1	1
más suficiente cultura de mantequilla (80°F/27°C) para igualar	1 taza	1 taza + 3 cdas.	1½ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Melaza	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Bicarbonato de sodio	¼ cda.	½ cda.	¾ cda.
Harina integral	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cdas.	2 cdas.	2¼ cdas.
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdas.	2½ cdas.	2¾ cdas.

PAN INTEGRAL BLANCO

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza	1 taza + 2 cdas.	1¼ tazas + 2 cdas.
Aceite o mantequilla	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Azúcar	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cda.	1½ cda.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Harina de pan	1¾ tazas	2⅔ tazas	3½ tazas
Harina integral	¼ taza	⅓ taza	½ taza
Levadura seca activa	1½ cda.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Añadir al dispensador (oprime EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):			
Semillas de girasol (granos)	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE CENTENO y SEMILLAS DE ALCARAVEA

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1	2
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza	1 taza + 1 cda.	1⅓ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Miel	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cda.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Harina de pan	1 taza	1½ tazas	2 tazas
Harina integral	½ taza	¾ taza	1 taza
Semillas de alcaravea	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE CENTENO Y CEBOLLA

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1	2
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza + 2 cdas.	1 taza + 3 cdas.	1⅓ tazas + 2 cdas.
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Miel	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cda.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Harina de pan	1 taza	1½ tazas	2 tazas
Harina integral	½ taza	¾ taza	1 taza
Semillas de alcaraveas	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Cebolla deshidratada	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Levadura seca activa	1½ cda.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE SIETE CEREALES

Ingredientes	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes; a temperatura ambiental	1	1
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	1 taza + 2 cdas.	1½ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.
Miel	2 cdtas.	1 cda.
Sal	1½ cdta.	2 cdtas.
Harina integral	1½ tazas	2 tazas
Harina de pan	½ taza	1 taza
Harina de arroz integral	¼ taza	⅓ taza
Harina de espelta	¼ taza	⅓ taza
Harina de trigo sarraceno	¼ taza	⅓ taza
Harina de centeno	¼ taza	⅓ taza
Avena	¼ taza	⅓ taza
Harina de maíz	2 cdas.	¼ taza
Gluten	3 cdas.	¼ taza
Levadura seca activa	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Seleccionar ciclo de pan integral		
Seleccionar ciclo rápido de pan integral		
Levadura seca activa	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE DOS QUESOS

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1	1
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza	1 taza	1¼ tazas
Aceite o mantequilla	2 cdtas.	1 cda.	1½ cda.
Miel	1 cda.	2 cdtas.	1 cda.
Sal	1 cda.	1½ cda.	2 cdtas.
Leche en polvo	2 cdas.	2 cdas.	3 cdas.
Harina integral	¼ taza	½ taza	¾ taza
Harina de pan	1¾ tazas	2½ tazas	3¼ tazas
Queso Cheddar rayado	² / ₃ taza	1 taza	1 ¹ / ₃ tazas
Queso Parmesano rayado	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Semillas de ajonjolí	1 cda.	2 cdtas.	1 cda.
Levadura seca activa	1½ cda.	2 cdtas.	2¼ cda.
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN INTEGRAL DE CENTENO

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1	2
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	¾ taza + 1 cda.	1 taza + 2 cdas.	1 taza + 6 cdas.
Aceite o mantequilla	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Miel	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Sal	1 cdta.	1½ cdta.	2 cdts.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Harina de pan	1 taza	1½ tazas	2 tazas
Harina integral	½ taza	¾ taza	1 taza
Harina de centeno	½ taza	² / ₃ taza	1 taza
Semillas de alcaravea	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Granos de café instantáneo	1 cdta.	2 cdts.	1 cda.
Polvo de cacao	2 cdas.	3 cdas.	¼ taza
Levadura seca activa	1½ cdta.	2 cdts.	2¼ cdta.
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdts.	2½ cdta.	2¾ cdta.

PAN DE NUECES

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	1 taza	1¼ tazas	1 taza + 7 cdas.
Aceite o mantequilla	2 cdas.	1 cda.	1½ cda.
Melaza	3 cdas.	¼ taza	⅓ taza
Sal	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Avena seca, instantánea o regular	⅓ taza	½ taza	⅔ taza
Harina integral	⅔ taza	1 taza	1⅓ tazas
Harina de pan	1⅓ tazas	2 tazas	2⅔ tazas
Nuez nogal, picada	⅔ taza	¾ taza	1 taza
Levadura seca activa	1½ cda.	2 cdas.	2¼ cda.
Seleccionar ciclo de pan integral			
Seleccionar ciclo rápido de pan integral			
Levadura seca activa	2 cdas.	2½ cda.	2¾ cda.

PAN FRANCÉS

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza + 2 cdas.	1 taza + 2 cdas.	1½ tazas
Aceite o mantequilla	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Azúcar	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Sal	1 cdta.	1½ cdta.	2 cdts.
Harina de pan	2¼ tazas	3½ tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cdta.	2 cdts.	2¼ cdts.
Seleccionar ciclo de pan francés			
Seleccionar ciclo rápido de pan francés			
Levadura seca activa	2 cdts.	2½ cdts.	2¾ cdts.

PAN ITALIANO DE HIERBAS

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza + 2 cdas.	1 taza + 1 cda.	1¼ tazas + 2 cdas.
Aceite o mantequilla	1½ cda.	2 cdas.	3 cdas.
Azúcar	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Sal	1 cdta.	1½ cdta.	2 cdts.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Harina de pan	2¼ tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	1½ cdta.	2 cdts.	2¼ cdts.
Seleccionar ciclo de pan francés			
Seleccionar ciclo rápido de pan francés			
Levadura seca activa	2 cdts.	2½ cdts.	2¾ cdts.

PAN DE CANELA Y PASAS

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza	1 taza	1¼ tazas + 2 cdas.
Aceite o mantequilla	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Azúcar morena, empaquetada firme	1½ cda.	2½ cdas.	3 cdas.
Sal	1 cdta.	1½ cdta.	2 cdts.
Leche en polvo	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Canela	1 cdta.	2 cdts.	1 cda.
Harina de pan	2¼ tazas	3 tazas	4 tazas
Nuez nogal, picada	⅓ taza	½ taza	⅔ taza
Levadura seca activa	1½ cdta.	2 cdts.	2¼ cdts.
Añadir al dispensador (oprime EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):			
Pasas	⅓ taza	½ taza	⅔ taza
Seleccionar ciclo de pan dulce			
Seleccionar ciclo rápido de pan dulce			
Levadura seca activa	2 cdts.	2½ cdts.	2¾ cdts.

PAN DE FRUTOS SECOS

Ingredientes	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Agua (80°F/27°C)	¾ taza	1 taza + 1 cda.	1¼ tazas
Aceite o mantequilla	2½ cdas.	3 cdas.	¼ taza
Azúcar moreno	1½ cdas.	2½ cdas.	¼ taza
Sal	1 cda.	1½ cdtas.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	1½ cdas.	2½ cdas.
Harina de pan	2¼ tazas	3 tazas	4 tazas
Nuez moscada	½ cda.	1 cda.	1½ cdtas.
Levadura seca activa	1½ cdtas.	2 cdtas.	2¼ cdtas.
Añadir al dispensador (oprima EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):			
Frutos secos	⅓ taza	½ taza	⅔ taza
Seleccionar ciclo de pan dulce			
Seleccionar ciclo rápido de pan dulce			
Levadura seca activa	2 cdtas.	2½ cdtas.	2¾ cdtas.

PAN DE SOYA Y CANELA

Nota: Para obtener mejores, escoja la corteza CLARA (LIGHT).

Ingredientes	1½ lb.
Agua (80°F/27°C)	1 taza
Aceite o mantequilla	3 cdas.
Azúcar	2 cdas.
Sal	1½ cdtas.
Leche en polvo	¼ taza
Harina de pan	2½ tazas
Canela	1 cdtas.
Harina de soya	½ taza
Levadura seca activa	2 cdtas.
Añadir al dispensador (oprime EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):	
Pasas	½ taza
Seleccionar ciclo de pan dulce	
Seleccionar ciclo rápido de pan dulce	
Levadura seca activa	2½ cdtas.

PANES RÁPIDOS

Importante: Antes de comenzar a hornear, retire la bandeja para pan de la máquina de pan. Retire la pala de amasar de la masa y coloque la bandeja para pan de nuevo dentro de la máquina de pan para que termine el proceso de hornear. El retirar la pala ayudará a evitar que se desgarre el pastel/pan al retirarlo de la bandeja luego de hornear.

Nota: El ciclo de panes rápidos se usa para mezclar y hornear las mezclas envasadas para pasteles o panes rápidos de hacer.

Consejos para obtener mejores resultados con el ciclo de panes rápidos

- Es importante que usted ayude a su máquina de pan a revolver durante el proceso de descanso. Ver TABLA DE AMASAR y HORNEAR para saber el tiempo adecuado. Use una espátula de goma para raspar suavemente los ingredientes a los lados y en las esquinas de la bandeja y dóblelos hacia adentro de la mezcla mojada.
- La harina preparada para pastel de tamaño completo (16 oz. o más), la mezcla preparada para pan o panque (13 oz. o más) trabaja bien con el ciclo de panes rápidos. Como con cualquier otro ingrediente líquido, debe estar a 80°F/27°C y los huevos a temperatura ambiental. De lo contrario, añada los ingredientes como aparecen en las instrucciones del paquete. También se pueden usar las mezclas preparadas para pastel de ángel en 1 paso. La mezcla preparada en 2 pasos y la mezcla para pasteles en espiral también funcionan bien con este programa.
- Aunque el reloj automático programable es una opción de este ciclo, nuestra experiencia muestra que las recetas incluidas no se mezclan bien cuando se programan para hornear más tarde. Usted puede encontrar que algunas de sus recetas funcionan bien; por tanto le ofrecemos la opción de programar el tiempo de hornear.

Importante: No use la función de ajuste del reloj automático si su receta incluye huevos, leche, yogurt y otros productos derivados de la leche, carnes, pescado u otros ingredientes que se puedan echar a perder.

PAN DE MAÍZ DULCE

Ingredientes	1 pan
Huevos, grandes a temperatura ambiental	2
Leche (80°F/27°C)	1 taza
Mantequilla, derretida	¼ taza
Azúcar	¾ taza
Sal	1 cda.
Harina común	2 tazas
Harina de maíz	1 taza
Polvo de hornear	1 cda.
Seleccionar ciclo de panes rápidos	

PANETELA DE PIÑA Y COCO

Ingredientes	1 panetela
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	2
Piña prensada, sin escurrir	1 taza
Mantequilla, blanda	1/4 taza
Azúcar	3/4 taza
Sal	1/2 cda.
Coco, rayado	1/2 taza
Harina común	2 tazas
Polvo de hornear de doble efecto	1 cda.
Añadir al dispensador (oprime EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):	
Coco, rayado	1/2 taza
Seleccionar ciclo de panes rápidos	

Nota: Durante la fase de descanso, revuelva con una espátula para doblar por debajo de la panetela cualquier harina a los lados de la bandeja para pan.

PAN DE QUESO

Ingredientes	1 pan
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	3
Piña prensada, sin escurrir	1 taza
Grasa, a temperatura ambiental	½ taza
Queso Cheddar, en tiritas	1 taza
Azúcar	½ taza
Sal	¾ cda.
Harina común	2 tazas
Polvo de hornear de doble efecto	1 cda.
Añadir al dispensador (oprima EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):	
Nuez Pecan, picada	½ taza
Seleccionar ciclo de panes rápidos	

Nota: Durante la fase de descanso, revuelva con una espátula para doblar debajo de la panetela cualquier harina a los lados de la bandeja para pan.

PASTEL DE BANANA Y NUECES

Ingredientes	1 pan
Huevos enteros, grandes, a temperatura ambiental	2
Claras de huevo, a temperatura ambiental	2
Leche cortada	1/3 taza
Banana, aplastada	1½ tazas
Aceite	6 cdas.
Azúcar	1 taza
Sal	¾ cda.
Cremor tártaro	1½ cda.
Harina común	2 tazas
Bicarbonato de sodio	¾ cda.
Polvo de hornear de doble efecto	2 cdtas.
Añadir al dispensador (oprima EXTRAS antes de oprimir START para comenzar a hornear):	
Nueces, picadas	¾ taza
Seleccionar ciclo de panes rápidos	

Nota: Durante la fase de descanso, revuelva con una espátula para doblar debajo de la panetela cualquier harina que quede a los lados de la bandeja para pan.

RECETAS DE PAN BAJO EN CARBOHIDRATOS ... TAN FACILES CÓMO 1-2-3

Para todas las recetas bajas en carbohidratos, use el Ciclo de Pan Bajo en Carbohidratos. Su máquina de pan está preconfigurada para un tono termino medio de corteza y un tamaño de pan de 2 lb. (908 g); estas configuraciones no se pueden cambiar durante el Ciclo de Pan Bajo en Carbohidratos.

Importante: Use los ingredientes exactos que aparecen en la receta; ¡no sustituya! Solo puede sustituir la levadura instantánea o rápida por levadura seca activa cómo se indica en la tabla de CONVERSIÓN DE LEVADURA en las página 102.

PAN BLANCO BAJO EN CARBOHIDRATOS

Ingredientes	2 lb.
Agua (80°F/27°C)	1½ tazas
Aceite de colza	3 cdas.
Jugo de limón	2 cdtas.
Lecitina líquida	1 cda.
Mantequilla, fría y picada en trocitos	¼ taza
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	2
Sal	2 cdtas.
Cáscaras de Psilio	3 cdas.
Avena seca, instantánea o regular	3 cdas.
Copos de levadura nutritiva	3 cdas.
Salvado de avena	¾ taza
Splenda®	¼ taza
Salvado de arroz	¼ taza
Gluten de trigo vital	1 taza
Harina de pan	2 tazas
Levadura seca activa	6 cdtas.
Seleccionar ciclo de pan bajo en carbohidratos	
Rinde: 28 rebanadas	

Análisis Nutritivo*

Calorías / rebanada	106
Calorías de la grasa	45
Grasa total	5 g
Colesterol	20 mg
Sodio	187 mg
Potasio	90 mg
Carbohidratos	15
Fibra dietética	3 g
Azúcar	0.4 g
Proteína	5 g
Vit. A	85 iu
Calcio	10 mg
Hierros	1 mg

*Las calorías y la información nutritiva se basan en las porciones que aparecen en la receta.

PAN DE CANELA Y PASAS BAJO EN CARBOHIDRATOS

Ingredientes	2 lb.
Agua (80°F/27°C)	2 tazas
Aceite de colza	3 cdas.
Lecitina líquida	1 cda.
Sal	1 cda.
Splenda®	1/3 taza
Salvado de avena	3/4 taza
Almendras molidas	3/4 taza
Polvo de proteína de suero con sabor a vainilla	1 taza
Gluten de trigo vital	2 3/4 tazas

Ingredientes		2 lb.
Canela		1 cda.
Levadura seca activa		6 cdtas.
Añadir al dispensador (oprime EXTRAS antes de START para comenzar a hornear):		
Pasas	1/3 taza	
Seleccionar ciclo de pan bajo en carbohidratos		
Rinde: 28 rebanadas		

Análisis Nutritivo*

Calorías / rebanada	77
Calorías de la grasa	36
Grasa total	4 g
Colesterol	4 mg
Sodio	268 mg
Potasio	146 mg
Carbohidratos	10
Fibra dietética	2 g
Azúcar	2 g
Proteína	10 g
Vit. A	1 iu
Calcio	19 mg
Hierro	1 mg

*Las calorías y la información nutritiva se basan en las porciones que aparecen en la receta.

MASA DE PASTEL BAJA EN CARBOHIDRATOS

Nota: Use el ciclo de panes rápidos y la CORTEZA (CRUST CONTROL) clara.

PASTEL DE CHOCOLATE BAJO EN CARBOHIDRATOS

Ingredientes	1 pastel
Mantequilla, derretida	6 cdas.
Crema agria, a temperatura ambiental	½ taza
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	6
Polvo de cacao	¼ taza
Splenda®	3 cdas.
Harina de soya	¾ taza
Seleccionar ciclo de pan bajo en carbohidratos	
Rinde: 9 pedazos	

Análisis Nutritivo*

Calorías / rebanada	182
Calorías de la grasa	144
Grasa total	9 g
Colesterol	171 mg
Sodio	222 mg
Potasio	280 mg
Carbohidratos	5
Fibra dietética	1 g
Azúcar	2 g
Proteína	8 g
Vit. A	510 iu
Calcio	92 mg
Hierro	1 mg

*Las calorías y la información nutritiva se basan en las porciones que aparecen en la receta.

RECETAS PARA PAN SIN GLUTEN ... TAN FACILES COMO 1-2-3

El Ciclo de Pan sin Gluten de su máquina de pan le permite tomarse un descanso con una dieta sin gluten, o sirve para los amantes del pan que tienen necesidades dietéticas especiales. Su máquina de pan está preconfigurada para un tono de corteza término medio y un tamaño de pan de 2 lb. (908 g); estas configuraciones no se pueden cambiar durante el Ciclo de Pan sin Gluten.

Importante: Use los ingredientes exactos que aparecen en la receta; ¡no sustituya! Solo puede sustituir la levadura de acción rápida por levadura seca activa cómo se indica en la tabla de CONVERSIÓN DE LEVADURA en este Manual de uso y cuidado.

Nota: Para todas las recetas sin gluten, utilizamos levadura Red Star Quick Rise™.

PAN CAMPESTRE BLANCO SIN GLUTEN

Ingredientes	1.5 lb.
Agua (110 – 115 °F / 43 – 46 °C)	1⅓ tazas
Huevos, extra grandes	3
Aceite	3 cdas.
Vinagre de sidra	1 cda.
Azúcar	3 cdas.
Sal	1½ cda.
Leche en polvo	½ taza
Harina de arroz blanco	2 tazas
Harina de almidón de papa	1¼ tazas
Harina de soya	⅓ taza
Harina de tapioca	½ taza
Xantana	1 cda.
Levadura Red Star Quick Rise™	4½ cda.
Seleccionar ciclo de pan sin gluten	

PAN INTEGRAL DE CENTENO SIN GLUTEN

Ingredientes	1.5 lb.
Agua (110 – 115 °F / 43 – 46 °C)	1 taza
Huevos, Extra grandes	3
Aceite	3 cdas.
Vinagre de cidra	1 cda.
Melaza	3 cdas.
Sal	1½ cda.
Leche en polvo	½ taza
Harina de arroz integral	2 tazas
Harina de almidón de papa	½ taza
Harina de tapioca	½ taza
Polvo de cacao	1 cda.
Xantana	1 cda.
Semillas de alcaravea	1 cda.
Levadura Red Star Quick Rise™	4½ cda.
Seleccionar ciclo de pan sin gluten	

CICLOS DE HACER MASA DE PAN / PIZZA

Consejos para lograr mejores resultados al usar el Ciclo de Masa

- Si está usando el reloj automático programable, asegure que la levadura esté encima de la harina, alejada de los líquidos.

Importante: Nunca permita que la masa permanezca dentro de la máquina de pan después que termine el Ciclo; puede subir y dañar la máquina.

- El tiempo de Subir luego de dar forma al pan y colocarlo en la bandeja, varía según la receta, temperatura y nivel de humedad de su cocina. La temperatura óptima del ambiente para que suba el pan es de 80° – 85°F/27° – 29°C. El proceso de subir es la característica esencial de la panificación.
- La máquina de pan permite que la masa suba por primera vez o fermente antes de retirarla. La fermentación acondiciona el gluten, (convirtiéndolo en flexible y elástico, con una calidad suave y lisa) desarrolla el sabor y añade levadura al producto.
- A veces es beneficioso subir el pan dos veces, especialmente al hacer panes de cereal de grano entero o pan integral 100%. Deje que la masa suba una vez dentro de la máquina de pan. Retírela de la máquina de pan, golpéela, déjela subir de nuevo, golpéela y déjela reposar por 10 minutos. El reposo permite que el gluten se relaje y facilita el manejo del pan. Moldéelo cómo guste y permite que suba hasta doblar su volumen. Si solo desea subir el pan una vez, retírelo de la máquina de pan y déjelo que repose y suba cómo se describe anteriormente.

Consejo de panadero:

- Si la masa se queda en su lugar luego de hundir la punta del dedo dentro ligeramente y rápido, significa que ya ha doblado su volumen. Si la masa rebota al hacer la hendidura, cúbrala de nuevo y déjela subir por unos minutos más y revísela de nuevo.

CÓMO HACER MASA: TRATAMIENTOS PARA APLICAR A LA CORTEZA

Importante: Para uso con los Ciclos de Hacer Masa solamente.

- Siempre permita que la masa moldeada suba lo máximo posible.
- Use un pincel para pasteles para aplicar el glaseado.
- Siga las instrucciones para hornear.

Glaseado de yema de huevo

Para lograr una corteza dorada brillante, mezcle un huevo ligeramente batido o 1 yema de huevo con 1 cda. de agua o leche.

Glaseado de clara de huevo

Para lograr una corteza brillante y más pegajosa, mezcle 1 clara de huevo con 1 cda. de agua.

Enharinada ligeramente

Espolvoree suficiente harina sobre el área de trabajo cómo para manejar la masa sin que se pegue.

Panecillos de molde:

Panecillos en forma de hoja de trébol

Moldee la masa en bolas de $\frac{1}{2}$ pulgada. Coloque 3 bolas dentro de cada bandeja para hacer panqués y deje que suban hasta doblar su tamaño.

Panecillos en forma de cruz

Moldee la masa en bolas, dejando dos aparte. Combine las bolas y enróllelas para formar un cuadrado de $\frac{1}{8}$ de pulgada. Corte tiras de $\frac{1}{8}$ de ancho y 2 pulgadas de largo. Coloque una tira encima de cada bola. Repita el proceso, colocando la segunda tira en dirección opuesta a lo largo de cada bola.

Panecillos tradicionales

Moldee la masa en bolas. Para panecillos “conectados”, coloque las bolas de masa de forma que sus lados toquen entre sí. Para panecillos “individuales” coloque las bolas de masa a 2 pulgadas de distancia.

RECETAS PARA LOS CICLOS DE HACER MASA...TAN FACILES COMO 1-2-3

MASA DE PANECILLOS PARA LA CENA

Ingredientes	12 panecillos	18 panecillos	24 panecillos
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1	1
Más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	$\frac{3}{4}$ taza	$\frac{3}{4}$ taza + 1 cda.	$1\frac{1}{3}$ tazas
Aceite	2 cdas.	3 cdas.	$\frac{1}{4}$ taza
Azúcar	2 cdas.	3 cdas.	$\frac{1}{4}$ taza
Sal	1 cda.	$1\frac{1}{2}$ cda.	2 cdtas.
Harina de pan	2 tazas	$3\frac{1}{4}$ tazas	4 tazas
Levadura seca activa	$1\frac{1}{2}$ cda.	2 cda.	$2\frac{1}{4}$ cda.
Seleccione el ciclo para hacer masa			

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Divídala en pedazos y déle forma.
2. Coloque la masa sobre una bandeja para hornear. Cúbrela y déjela subir en un lugar tibio durante 30 minutos o hasta que doble su tamaño.
3. Hornee a 350°F/177°C de 15 a 25 minutos, o hasta que esté hecho.

MASA PARD PANECILLOS DE CENAR DE PAN INTEGRAL

Ingredientes	9 panecillos	18 panecillos
Agua (80°F/27°C)	$\frac{3}{4}$ taza	1½ tazas
Aceite	1 cda.	2 cdas.
Azúcar moreno	2 cdas.	$\frac{1}{4}$ taza
Sal	1 cdta.	2 cdts.
Harina de pan	1¼ tazas	2½ tazas
Harina integral	1 taza	2 tazas
Levadura seca activa	2 cdts.	2¼ cdta.
Seleccione el ciclo para hacer masa		

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Divídala en pedazos y déle forma.
2. Coloque la masa sobre una bandeja para hornear. Cúbrala y déjela subir en un lugar tibio/cálido durante 30 minutos o hasta que doble su tamaño.
3. Hornee/Hornear a 350°F/177°C de 25 a 30 minutos, o hasta que se dore.

MASA PARA PANECILLOS DE AJO CON QUESO

Ingredientes	18 panecillos	24 panecillos
Huevos grandes, a temperatura ambiental	1	1
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	1 taza	1 ¹ / ₃ tazas
Aceite	2 cdas.	3 cdas.
Azúcar	1 ¹ / ₃ taza	1 ¹ / ₂ taza
Sal	1 ¹ / ₂ cdtas.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.
Harina de pan	3 ¹ / ₂ tazas	4 ¹ / ₂ tazas
Levadura seca activa	2 cdtas.	2 ¹ / ₄ cdtas.
Seleccione el ciclo para hacer masa		
Añadir por encima:		
Queso Parmesano, rayado	1 ¹ / ₂ taza	2 ² / ₃ taza
Ajo, picado fino	1 ¹ / ₂ cdas.	2 cdas.
Mantequilla, derretida	3 cdas.	1 ¹ / ₄ taza

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Divídala en pedazos y déle forma.
2. Combine el queso y el ajo. Moje los pedazos en la mantequilla derretida y luego en la mezcla de queso y ajo. Coloque sobre una bandeja para hornear de 9" x 13". Cúbralos y déjelos subir en un lugar tibio/cálido durante 45 minutos o hasta que doblen su tamaño.
3. Hornee/Hornear a 325°F/163°C de 35 a 40 minutos, o hasta que estén hecho.

MASA PARA PAN DULCE Y PEGAJOSO DE DESAYUNO

Ingredientes	12 panecillos
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1
más suficiente agua (80°F/27°C) para igualar	1¼ tazas
Aceite	3½ cdtas.
Azúcar	1/3 taza
Sal	1½ cdtas.
Harina de pan	3½ tazas
Levadura seca activa	2 cdtas.
Seleccione el ciclo para hacer masa	
Relleno:	
Mantequilla, suave	½ taza
Azúcar	1 taza
Canela	1 cda.
Nueces Pecan, picadas	½ taza
Añadir por encima:	
Mantequilla, derretida	¾ taza
Azúcar moreno	¾ taza
Nueces Pecan a la mitad (opcional)	1 taza

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada, enróllela formando un rectángulo de 12" x 16" y úntele mantequilla. Combine el resto de los ingredientes del relleno y espolvoréelos sobre la masa. Comenzando por el lado más largo, enróllelo de forma ceñida, cómo si fuera un panecillo de jalea y córtelo en rebanadas de 1".
2. Combine la mezcla de los ingredientes para añadir por encima y úntela a una bandeja de hornear de 13" x 9". Si va a utilizar nueces Pecan a la mitad, colóquelas en fila en el fondo de la bandeja. Coloque las rebanadas sobre las mezcla y en un lugar tibio, déjela subir durante 30 minutos o hasta que doble su tamaño.
3. Hornee a 350°F/177°C por 35 minutos o hasta que esté hecho. Use guantes de hornear para invertir la bandeja cuidadosamente sobre una bandeja resistente al calor; el sirope va a estar caliente.

MASA PARA PAN FRANCÉS

Ingredientes	1 pan
Agua (80°F/27°C)	1¼ tazas
Azúcar	1 cda.
Sal	1½ cdta.
Harina de pan	3½ tazas
Levadura seca activa	2 cdtas.
Seleccione el ciclo para hacer masa	
Glaseado:	
Agua	2 cdas.
Sal	½ cdta.

Método 1: Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada. Enróllela cómo un rectángulo grande. Comenzando por el lado más grande, enróllela de forma ceñida, presionando los bordes para unir cada punta.

Método 2: Coloque el pan sobre una bandeja de hornear engrasada, cúbrala y en un lugar tibio, déjela subir durante 40 minutos o hasta que doble su tamaño.

Método 3: Con un cuchillo, haga 3 cortes diagonales por encima del pan. Combine los ingredientes del glaseado y úntelos al pan libremente. Hornee a 400°F/205°C por 20 – 25 minutos o hasta que se dore.

Variaciones:

Pan francés de cebolla: Añada $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla deshidratada a la masa y déle forma cómo se describe anteriormente en el Método 1.

Pan francés: Déle forma a la masa en 1 bola grande. Continúe de acuerdo a los Métodos 2 y 3 anteriores.

Panecillo francés: Déle forma a la masa o divídala en 12 pedazos. Enrolle cada una cómo un óvalo, una los extremos de cada panecillo y estréchelos ligeramente. Coloque los panecillos sobre una bandeja de hornear engrasada; cúbrala y en lugar tibio déjela subir de 25 – 30 minutos o hasta que doble su tamaño.

Panecillos franceses torcidos: Déle forma a la masa o divídala en 18 pedazos iguales. Enrolle en forma de cuerdas de 14 pulgadas de largo. Doble cada cuerda a la mitad y tuérzalas comenzando por el doblez. Colóquela sobre una bandeja de hornear engrasada con $\frac{1}{3}$ de taza de mantequilla derretida. Cúbrala y en un lugar tibio, déjela subir de 25 – 30 minutos o hasta que doble su tamaño. Unte con el glaseado y hornee a $400^{\circ}\text{F}/205^{\circ}\text{C}$ de 12 – 15 minutos o hasta que se dore.

Consejo: Si desea, unte el glaseado y roce el pan o panecillos con 1 de los siguientes ingredientes: semillas de ajonjolí, semillas de amapola, semillas de alcaravea o trigo quebrado.

MASA PARA PAN CHALLAH

Ingredientes	Regular	Grandes
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	1	1
Más suficiente agua ($80^{\circ}\text{F}/27^{\circ}\text{C}$) para igualar	$\frac{3}{4}$ taza	1 taza + 1 cda.
Aceite	2 cdas.	3 cdas.
Azúcar	$1\frac{1}{2}$ cda.	2 cdas.
Sal	1 cdta.	$1\frac{1}{2}$ cdtas.
Harina de pan	2 tazas	$3\frac{1}{4}$ tazas
Levadura seca activa	$1\frac{1}{2}$ cdta.	2 cdtas.
Seleccione el ciclo para hacer masa		
Glaseado:		
Yema de huevo, batida	1	1
Agua	1 cda.	1 cda.

Ingredientes	Regular	Grandes
Añadir por encima :		
Semillas de ajonjolí	1 cdta.	1 cda.

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada. Divídala en tercios para formar 3 cuerdas (regulares de 10 pulgadas, grandes de 13 pulgadas) que disminuyan gradualmente hacia las puntas. Junte las 3 cuerdas por una punta y tréncelas. Una el otro extremo para asegurar la trenza.
2. Traslade la masa trenzada a la bandeja de hornear engrasada; cúbrala y en lugar tibio, déjela subir por 45 minutos o hasta que doble su tamaño.
3. Combine los ingredientes del glaseado y úntelos a la trenza. Rocela con semillas de ajonjolí. Hornee a 375°F/190°C por 25 minutos o hasta que esté hecha.

MASA PARA BAGELS

Ingredientes	8 bagels
Agua (80°F/27°C)	1 taza
Azúcar	1½ cdas.
Sal	1½ cdtas.
Harina de pan	3 tazas
Levadura seca activa	2 cdtas.
Seleccione el ciclo para hacer masa	
Glaseado:	
Huevo, batido	1
Añadir por encima (opcional)	Semillas de ajonjolí, semillas de amapola, trigo quebrado, cereal seco o cebollas deshidratadas

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada. Divídala en pedazos. Enrolle cada una en una bola pequeña y use los dedos para hacer un agujero en el centro de cada una. Hale con cuidado para hacer un agujero de 1 pulgada.
2. Coloque sobre la bandeja de hornear. Cúbrela y en un lugar tibio, déjelos subir por 10 minutos.
3. En una cacerola de 3 cuartos, hierva 2 cuartos de agua y 2 cucharadas de azúcar. Coloque uno cuantos bagels a la vez en el agua caliente. Déjelos a fuego lento por 3 minutos, dándole vuelta a cada bagel una vez. Retírelos con una cuchara agujereada y colóquelos sobre la bandeja de hornear engrasada.
4. Úntele huevo y roceelos por encima con los ingredientes de su preferencia. Hornéelos a 400°F/204°C durante 20 – 25 minutos o hasta que estén hechos; déjelos refrescar sobre una rejilla.

MASA PARA PRETZELS SUAVES

Ingredientes	16 pretzels
Agua (80°F/27°C)	1¼ tazas
Yema de huevo a temperatura ambiental	1
Aceite	1 cda.
Azúcar	2 cdas.
Sal	1½ cdta.
Pimienta blanca	1/8 cdta.
Harina de pan	3½ tazas
Levadura seca activa	2¼ cdta.
Seleccione el ciclo para hacer masa	
Glaseado:	
Clara de huevo	1
Agua	1 cda.
Añadir por encima (opcional)	Sal Kosher, semillas de ajonjolí

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada y córtela en pedazos. Enrolle cada pedazo cómo una cuerda de 16 pulgadas. Cruce los extremos de la cuerda para formar un lazo; tuerza dos veces los extremos cruzados y dóblelos a lo largo del lazo.
2. Colóquelos sobre una bandeja de hornear engrasada a 1½ pulgadas de distancia. Unte el glaseado y rocee los ingredientes que van por encima. Hornee a 375°F/190°C de 15 – 20 minutos o hasta que esté hecho.

Variación:

Pretzel de pepperoni: Añada 1 taza de pepperoni en rebanadas y 2 cdas. de queso Parmesano a los ingredientes de la masa. Siga el método para terminarlo.

MASA PARA PIZZA

Ingredientes	1 pizza gruesa o 2 pizzas delgadas	2 pizzas gruesas o 4 pizzas delgadas
Agua (80°F/27°C)	¾ taza	1⅔ taza
Aceite	1 cda.	2 cdas.
Azúcar	1 cda.	2 cdas.
Sal	1½ cdta.	2 cdtas.
Leche en polvo	1 cda.	2 cdas.
Harina de pan	2¼ tazas	4½ tazas
Levadura seca activa	1 cdta.	2 cdtas.
Seleccione el ciclo para hacer masa pizza		

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada. Divídala y presiónela sobre una bandeja para pizza de 12 pulgadas, levantando los bordes.
2. Unte salsa de pizza sobre la masa y rocee los ingredientes que va añadir por encima.
3. Hornee a 425°F/218°C por 20 minutos o hasta que los bordes de la corteza se doren.

MASA DE PIZZA INTEGRAL

Ingredientes	2 pizzas delgadas
Agua (80°F/27°C)	1 taza
Aceite	2 cdas.
Azúcar	1 cda.
Sal	1 cdta.
Harina integral	1 taza
Harina de pan	1½ tazas
Levadura seca activa	1 cdta.
Seleccione el ciclo para hacer masa pizza	

Método:

1. Coloque la masa terminada sobre una superficie levemente enharinada. Divídala y presiónela sobre una bandeja para pizza de 12 pulgadas, levantando los bordes. (Si desea, espolvoree cada bandeja con 1 cda. de harina de maíz,) Pinche la masa liberalmente con un tenedor. Para hacer una 1 pizza (de 12 pulgadas de ancho), no divida.
2. Hornee a 425°F/218°C por 10 – 12 minutos o hasta que los bordes de la corteza se doren. Retírela, añada los ingredientes por encima y regréselo al horno durante 15 – 20 minutos adicionales.

MASA DE FOCACCIA

Ingredientes	1 pan
Agua (80°F/27°C)	1 taza
Aceite	1/3 taza
Azúcar	2 cdta.
Sal	1½ cdta.
Harina de pan	3 tazas
Sazón italiana seca	1 cdta.
Levadura seca activa	2 cdta.
Seleccione el ciclo para hacer masa pizza	
Para añadir ajo y queso por encima:	
Aceite de oliva	¼ taza
Orégano seco	1½ cdta.
Ajo, picado fino	¼ taza
Queso Parmesano, rayado	1/3 taza
Sal	¼ cdta.
Para añadir ingredientes estilo griego por encima:	
Aceite de oliva	¼ taza
Orégano seco	1½ cdta.
Cebolla, en rebanadas finas	1 taza
Queso Feta, desmenuzado	1/3 taza
Aceitunas negras, en rebanadas y secas	¼ taza
Sal	¼ cdta.

Método:

1. Úntese aceite en las manos, presione la masa uniformemente dentro de una bandeja engrasada de 9" x 13". Con la punta de los dedos, haga hendiduras en la masa.
2. Cúbrala, déjela subir en un lugar tibio por 20 minutos o hasta que doble su tamaño. Mientras la masa sube, seleccione el ingrediente a añadir por encima y prepárelo.
3. En un sartén, caliente el aceite. Si va a añadir ajo y queso por encima, comience por revolver el orégano y el ajo inmediatamente; retírelos del calor. Para añadir los ingredientes griegos, revuelva el orégano y las cebollas, cocínelos hasta que las cebollas se suavicen, pero no doradas (aproximadamente 5 minutos).
4. Con una cuchara, añada la mezcla por encima de la masa. Rocée con el resto de los ingredientes.
5. Hornee a 400°F/205°C por 20 minutos o hasta que esté hecho.

CICLO DE HACER MERMELADA**Método para el ciclo de hacer mermelada:**

1. Siga las instrucciones en **USO DE SU MÁQUINA DE HACER PAN** con el ciclo de hacer mermelada.
2. Una vez que se termine el ciclo, retire la bandeja para pan de la máquina de pan. Vierta la mermelada caliente en un recipiente resistente al calor. Déjelo refrescar parcialmente sobre el mostrador; revuelva ocasionalmente.
3. Vierta la mermelada fresca en un envase apto para refrigerador/ congelador, dejando ½" de espacio por encima.
4. Cúbrala apretadamente al guardarla. La mermelada se espesa al enfriarse.

Consejos para el Ciclo de Mermelada

- No reduzca el azúcar ni use sucedáneos del azúcar. Las cantidades exactas de azúcar, fruta y otros ingredientes son necesarios para un buen asentamiento.
- Use solamente frutas maduras (ni pintonas, ni sobre maduras) para lograr mejor sabor.
- No haga puré de la fruta. Escurra los cubitos de fruta antes de escurrirlas. Aplástelas con un machacador de papas o un procesador de alimentos. La mermelada debe tener pedacitos de fruta dentro.
- Las recetas no deben exceder 3 tazas de fruta.
- Asegúrese de medir la fruta DESPUÉS de aplastarla, no antes.
- Retire los tallos, semillas o pepitas de la fruta antes de aplastarla. Puede usar fresas, moras, frambuesas y otros frutos de cáscara delgada.
- Las frutas como el melocotón, las peras y los albaricoques se pueden usar, pero primero se les debe pelar y quitarle las semillas.

- Las frambuesas u otras frutas congeladas (sin azúcar añadida) pueden sustituir las frutas frescas. Descongélalas y escúrralas antes de medirlas. Para lograr una mermelada más diluida, use jugo como parte de las 3 tazas de cantidad de frambuesas u otras frutas.
- El jugo de limón añade el ácido necesario a las frambuesas o frutas.
- Usted puede disminuir la cantidad de azúcar, pero esto produce un efecto diluyente. Añadir más azúcar logrará una mermelada más espesa. Para mejores resultados, no se recomiendan los sucedáneos del azúcar.
- La duración de la mermelada refrigerada es de 2 semanas o hasta varios meses congelada.

MERMELADA DE FRESA, ZARZAMORA O FRAMBUESA

Frutas frescas o congeladas (ya descongeladas)	3 tazas
Azúcar	5 tazas
Seleccione el Ciclo de hacer Mermelada	

MERMELADA DE ARÁNDANO, ALBARICOQUE, MELOCOTÓN O PERA

Frutas frescas o congeladas (ya descongeladas)	3 tazas
Azúcar	5 tazas
Limón	3 cdas.
Seleccione el Ciclo de hacer Mermelada	

Importante: ¡No exceda las cantidades indicadas!

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene partes reparables por el consumidor. Por favor consulte a personal de servicio calificado.

LIMPIEZA

Importante: Siempre desenchufe la máquina de pan y permita que se refresque completamente antes de limpiarla.

La bandeja para pan y la pala de amasar tienen superficies antiadherentes, que facilitan la limpieza.

1. Después de hornear cada pan, desenchufe la máquina de pan y deseche las migas.
2. Retire la bandeja para pan de la cámara de hornear y la pala de amasar de la bandeja. Luego, lave la bandeja para pan y la pala de amasar por dentro y por fuera con agua jabonada según sea necesario. Evite rayar las superficies antiadherentes.

Precaución: No coloque la bandeja para pan en la máquina lavaplatos, ni la empape con agua.

3. Si la pala de amasar se traba en el eje, vierta agua caliente dentro de la bandeja para pan por hasta 30 minutos, para aflojarla. No use fuerza excesiva.
4. Limpie la parte de adentro de la tapa y la cámara de hornear con un paño o esponja húmedos. Si algún residuo se ha quemado sobre el elemento calefactor, límpielo con una almohadilla no abrasiva. La tapa se puede retirar para limpiarla.

Importante: No coloque la tapa en la máquina lavaplatos, ya que puede causar que se deforme. No la sumerja agua, ya que contiene sensores electrónicos.

5. Para limpiar el cristal de la tapa, use limpiador de cristal o un detergente suave y un paño húmedo o un estropajo. No use limpiadores ni almohadillas abrasivas, ya que pueden rayar el cristal.
6. No use vinagre, cloro ni químicos fuertes para limpiar la máquina de pan.
7. Asegure que la máquina de pan se refresque completamente antes de guardarla.
8. La cámara de hornear contiene el elemento calefactor y el eje propulsor. Por lo tanto, al limpiarla, NUNCA vierta agua, solventes, ni soluciones limpiadoras en esta área.

ALMACENAMIENTO

- Todas las piezas separables se deben limpiar a fondo y secarse.
- Guarde la unidad tapada. Coloque la bandeja para pan dentro de la máquina de pan con la pala de amasar dentro.

GUIA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pregunta	Respuesta
¿Por que sé diferencia el alto y la forma de un pan a otro?	El alto y la forma del pan puede variar dependiendo de los ingredientes, temperatura ambiental y duración del Ciclo. También, el medir los ingredientes de forma precisa es esencial para crear un pan delicioso.
El pan tiene un olor fuera de lo común. ¿Por qué?	Talvez se usaron ingredientes un poco pasados o demasiada levadura. Use siempre ingredientes frescos. El medir los ingredientes de forma precisa es esencial para crear un pan delicioso.
La pala de amasar sale junto con el pan.	Esto puede ocurrir, ya que la pala de amasar es separable. Use utensilios que no sean de metal para retirarla. Precaución: La pala de amasar estará muy caliente.
El pan tiene las esquinas enharinadas.	Puede que a veces la harina en las esquinas de la bandeja para pan no se amasen completamente dentro del pan. Ráspela con un cuchillo.
¿Se pueden usar la mitad o el doble de los ingredientes?	NO. Si no hay suficiente dentro de la bandeja para pan, la pala de amasar no puede trabajar la masa lo suficientemente bien. Si hay demasiado, el pan se sale de la bandeja.
¿Se puede usar leche fresca en lugar de leche en polvo?	SÍ. Asegúrese de disminuir la misma cantidad de agua para igualar la sustitución de líquido. La leche fresca no se recomienda al usar el reloj programable, ya que puede echarse a perder asentada en la bandeja.

NOTAS

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplicación no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

Póliza de Garantía **(Válida sólo para México)**

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Articulo 123 # 95 Local 109
y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local
153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10

[C1425FSA] Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina

C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No111, 1er Piso

Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/8-4-1E/S



Printed on recycled paper.
Impreso en papel reciclado.