



For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
www.oster.com

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
www.oster.com

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Ratón, Florida 33431.

GCDS-OST-SL



2LB. EXPRESSBAKE® BREADMAKER

2LB. MÁQUINA PARA HACER PAN EXPRESSBAKE®

User Guide & Recipes/ Guía del Usuario & Recetas

CKSTBRTW21



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



FAQs
Preguntas frecuentes



Recipes
Rectas



Warranty
Garantía

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts as needed.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Avoid contact with moving parts.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
14. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
15. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
16. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
17. If electric circuit is overloaded with other appliances, your bread maker may not operate properly. The bread maker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

a. North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

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. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

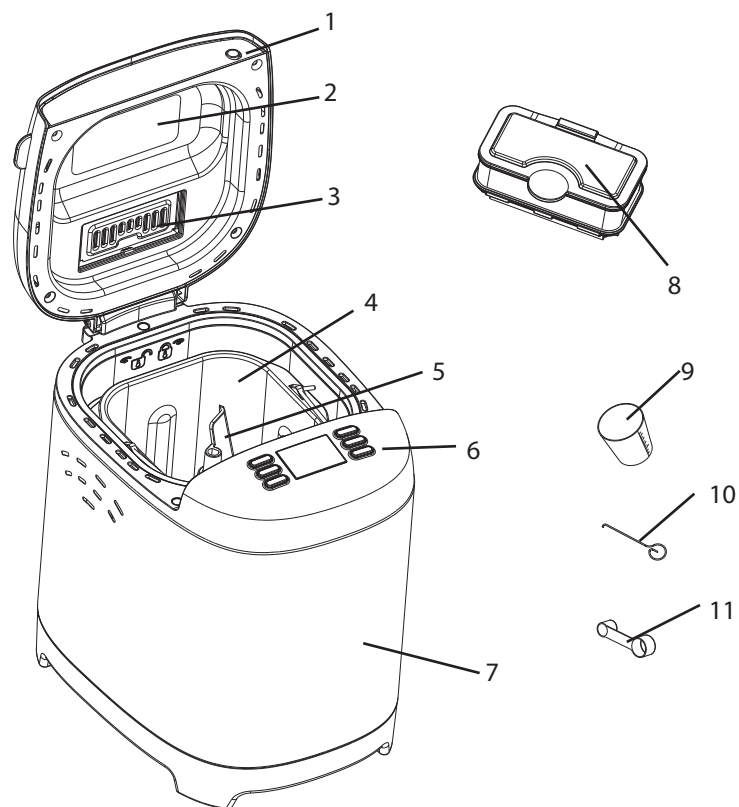
- a. The marked electrical rating of the cord set, or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set, or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Breadmaker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and should go away after a few uses.

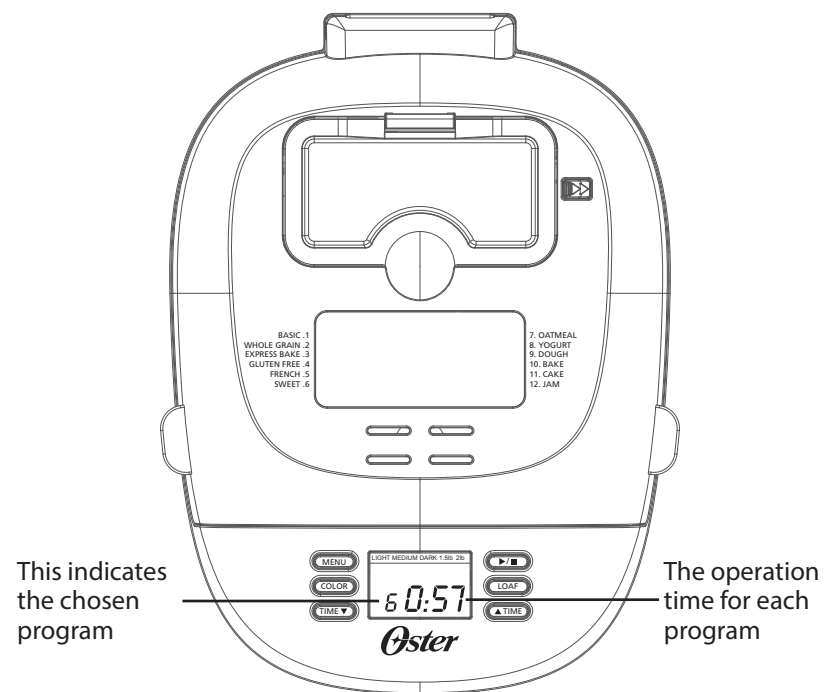


GENERAL DESCRIPTION (FIG.1)



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Lid | 6. Control Panel |
| 2. Viewing Window | 7. Housing |
| 3. Ingredient compartment | 8. Fruit & nuts dispenser |
| 4. Bread Basket | 9. Measuring cup |
| 5. Kneading blade | 10. Hook |
| | 11. Measuring Spoon |

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

Display screen – Indicates your Menu, current baking cycle, Loaf, Color and baking time.

Menu – The Oster ExpressBake® Bread Maker offers 12 different menu cycles. Press the Menu button to scroll through and select a cycle. The numbers on the Display screen will correspond with the numbers on the viewing window. Please see list of program options on pages 11 for reference.

Color: Press Crust to select desired Color. An indicator arrow will appear above the color selected: Light, Medium or Dark.

Loaf – Press Loaf to select desired Loaf: (1.5lb & 2lb). This button is not applicable for the program, Dough, Jam, Yogurt, Cake and Bake.

START/ STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program. To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To cancel the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been cancelled.

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

PAUSE FUNCTION

After the program starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

DELAY START TIMER

If you do not want the appliance to start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the TIME (▲) or TIME (▼). Please note the delay time should include the baking time of program

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

AUTOMATIC FRUIT & NUT DISPENSER:

Before operation, put the fruit and/or nuts in the ingredient pan, and they will add into the bread automatically when making bread.

MEMORY

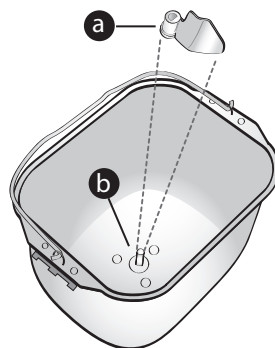
If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept, and the bread maker must be restarted.



HOW TO:

BEFORE FIRST USE

1. Place the breadmaker on a counter where the plug will reach an outlet. DO NOT yet plug the machine into the wall outlet. You will be shown later when to do this.
2. Make sure you can open the breadmaker top without hitting the bottom of kitchen cabinets.
3. Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and turn the pan counterclockwise. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse, and dry the pan thoroughly.
4. Attach the kneading blade (a) to the baking pan (b), as shown. You will find the kneading blade packed inside the included measuring cup.
5. Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.
6. Remove the polyfoam that is sitting next to the heating element.
7. Attach automatic Fruit & nuts dispenser by simply pushing it straight down into the ingredient compartment.



Important tips:

The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. Before you begin, make sure you have the following measuring equipment: -

- Liquid measuring cup
- Dry measuring cups
- Measuring spoons

Measuring ingredients

The most important secret of making bread is exact measurements, that's the key to successfully baking bread. With wet ingredients, use ONLY measuring cups with the cups/ ounces marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it at eye level to make sure the amount of liquid is exact. Then, double check.

With dry ingredients, always "level off" the measurement with the back of a knife or a spatula to make sure the measurement is exact. Another helpful tip is to never use the cup to scoop the ingredients (for example, flour). By scooping, you could add up to one tablespoon of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.

Order of adding ingredients

The SECOND most important secret of making bread is putting the ingredients into the breadmaker in the EXACT order given in the recipe.

This means:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

Also, make sure ALL ingredients are at room temperature, (between 77°–85° F) unless otherwise noted in the recipe.

Note: Temperatures too low or too high can affect the way the bread rises and bakes. It's a good idea to start with all new, fresh ingredients (especially fresh flour and yeast)

You're ready to start!

How to make bread

Please refer to the relative recipe and follow the below process

1. Insert the kneading blade into the bread pan.
2. Place ingredients in the bread pan in the following order: liquid ingredients first, dry ingredients (except yeast) second and yeast last. Note: Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients.
3. Insert bread pan into breadmaker and twist clockwise to lock, then gently close the lid.
4. Plug in the breadmaker, the LCD will display "MENU 1 TIMER 3:00".
5. Press the Menu button to choose the type of bread desired.
Note: Display will indicate the Menu number corresponding to the bread type selected from 1 to 12.
6. Press the Color Button to select the color crust desired (Light, Medium, Dark).
Note: Display will indicate the Color with an arrow pointing to the corresponding Color selected (select programs have fixed settings).
7. Press Loaf button to select Loaf (1.5lb or 2lb).
Note: Display will indicate the Loaf with an arrow pointing to the corresponding Loaf selected (select programs have fixed settings).
8. If delay time is needed, press the up or down delay time arrows to adjust the delay timer accordingly, the delay timer can be set for up to 10 hours. Note: The delay time is calculated as the working time plus the delayed time (example for basic bread 2.0 lbs: delay time set to 13:00 hours = a delay time of 10 hrs. plus the working time of 3 hrs. for basic bread 2.0 lbs).
9. Press the "Start/Stop" button to start the breadmaker.
10. If you need to stop the breadmaker, press the "Start/Stop" button for about 2 seconds, the breadmaker will stop, however you will need to redo the process.
11. Once the program is complete and the display shows "0:00", it will beep 10 times as a warning then it will switch to keep warm mode. In keep warm mode, the "0:00" will flash.
Note: Keep warm mode will last for up to 1 hour, after 1 hour it will beep 10 times and go back to the initial status.
12. When the machine beeps, indicating the program is finished, turn the pan counterclockwise to take out of the machine with oven mitts. Turn the bread pan upside down and gently shake until bread falls out. Take out the kneading blade from the bottom of bread using the included kneading blade removal tool and you are ready to eat.

Overview of Breadmaker Functions

Your breadmaker can bake almost any kind of bread. Recipes are included to clearly show you which setting you should use. This model has 12 settings total (**BASIC, WHOLE GRAIN, ExpressBake®, GLUTEN FREE, FRENCH, SWEET, OATMEAL, YOGURT, DOUGH, BAKE, CAKE, JAM**).

1. Basic 2 lbs. (Time: 3 hours)
2. Whole Grain 2 lbs. (Time: 3 hours, 40 minutes)
3. ExpressBake®: 2 lbs. (Time: 59 minutes)
4. Gluten Free: 2 lbs (Time: 2 hours, 55 minutes)
5. French: 2 lbs (Time: 3 hours, 50 minutes)
6. Sweet: 2 lbs (Time: 2 hours, 55 minutes)
7. Oatmeal (Time: 3 hours)
8. Yogurt (Time: 8 hours)
9. Dough (Time: 1 hour 30 minutes)
10. Bake: (Time: 1 hour)
11. Cake (Time: 1 hour, 50 minutes)
12. Jam: (Time: 1 hour, 20 minutes)

Note: Times are approximate based on Loaf.

Basic - This setting is probably used more than any other because it gives you the best results with just about any recipe.

Whole Grain - The Whole Grain setting offers a longer rise time for breads that contain more than 50% whole wheat flour.

ExpressBake® (1.5LB) - Use this setting for baking smaller loaves of bread in under one hour.

ExpressBake® (2.0LB) - Use this setting for baking larger loaves of bread in under one hour.

Gluten Free - Use this setting for baking gluten free breads. It is necessary to make sure that all ingredients being used are marked as gluten free. Note that wheat-free does not always mean Gluten-free, you must read all labels carefully. It is important to clean your unit thoroughly before and after using the Gluten Free setting to ensure no cross contamination of gluten.

French - Use this setting for making French breads. French bread takes longer to knead, rise, and bake, providing a heartier crust.

Sweet - The sweet setting is for baking breads with high amounts of sugar, fats, and proteins, all of which tend to increase browning.

Oatmeal: This setting lets you prepare a bread flavored with oatmeal or rolled oats

Yogurt: To make delicious homemade Yogurt

Dough: This setting lets you prepare dough for rolls, specialty breads, pizza, etc. which you shape by hand, allow to rise, then bake in a conventional oven.

Bake: This setting is for baking dough.

Cake: Kneading, rising, and baking occurs, but with the aid of baking soda or baking powder.

Jam: This setting is for baking jams and marmalades.



ExpressBake® Breadmaker Setting

Making Bread In Under 1 Hour

Your OSTER® breadmaker can bake great bread in under 1 hour.

This is called the “ExpressBake® Breadmaker setting. ExpressBake® Breadmaker setting loaves are a little different from loaves baked on non-ExpressBake® Breadmaker settings.

Make sure to try the different settings to see which of them you prefer.

There are a few things you should know about the ExpressBake® Breadmaker settings that are different than the other settings.

- ExpressBake® Breadmaker setting breads tend to have a darker, thicker crust than other kinds of bread. Sometimes there will be a crack in the top of the crust. This is because baking is done at higher temperatures. They also tend to be shorter, denser loaves.
- You CANNOT use the Delay Timer for the ExpressBake® Breadmaker settings. This would cool the liquid ingredients and affect the way that the bread rises.
- You CANNOT use the “Color” buttons for ExpressBake® Breadmaker setting breads.
- DO NOT open the cover while making ExpressBake® Breadmaker setting breads.
- If the loaf is hard to remove from the pan let it sit for about 5 minutes to cool. Gently shake the bread out of the pan and wait for 15 minutes before slicing.
- If you wish to bake another Loaf of bread, you must let the bread maker cool for 20 minutes with the cover open.
- You can use standard bread mixes for ExpressBake® Breadmaker setting breads, but the results may not be as good as the results when using the recipes within this book

ExpressBake® Breadmaker Setting Tips and Hints

Yeast

Always use a fast rising yeast. DO NOT use active dry yeast for ExpressBake® Breadmaker settings because the loaves will be much shorter when baked.

Liquids

Always use hot water in the range of 115°–125° F. You must use a cooking thermometer to gauge the temperature; hotter water can kill the yeast while cooler water may not activate it.

Salt

As a rule, you should use LESS salt for ExpressBake® Breadmaker setting breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow your Oster® Breadmaker recipe suggestions for best results.

Other Ingredients

Make sure all other ingredients (like flour, sugar, dry milk, butter, etc.) are at room temperature. Always use bread flour for the ExpressBake® Breadmaker settings.

Things You May Need to Buy

- You should only use “Bread Machine” flour for the ExpressBake® Breadmaker setting recipes.
- You may need a cooking thermometer to measure the temperature of the water you use in these recipes. You should only use hot water (between 115° and 125° F)

Using the Delay Timer

You can delay the time your bread maker starts to have fresh bread ready when you get up in the morning or when you come from work.

We recommend that before you use the Delay Timer, you try out a few recipes. Use recipes that have produced good results for you in the past.

Important: You CANNOT use the Delay Timer for ExpressBake® Breadmaker settings.

Before using the Delay Timer

1. Add all of the ingredients of the recipe.
2. Select the correct setting for the kind of bread you are making (French, Sweet, etc.).
3. Select the Color.

Caution: Do not use recipes with ingredients that can spoil like eggs or milk.

To Use the Delay Timer:

1. Figure out how many hours and minutes there are between now and when you want final, baked bread. For example, if it is 8:00 AM and you want bread ready for dinner at 6:00 PM, that is 10 hours.
2. Use the delay timer up button to advance the time in 10 minute increments. In our example, you will do this until the timer reads “10:00.” If necessary, use the delay timer down button to decrease the time. (To advance the time quickly, simply press and hold down the delay timer up/down buttons.)

Important: If you make a mistake or wish to start over, press and hold down the “Start/Stop” button until you hear a beep, then press the “Start/Stop” button one more time. The display will show the original setting and cycle time. The delay timer is cancelled and you can start again.

3. When the delay timer is set where you want it, make sure to press the “Start/Stop” button. The colon “:” will flash and your bread will be ready when you planned.

Important: When using the delay timer during times of hot weather, you may wish to reduce the liquid in your recipe by 1 or 2 tablespoons. This is to prevent the dough from rising too much. You may also reduce the salt by 1/8 or 1/4 teaspoons and try cutting the amount of sugar you use by 1/4 teaspoon at a time.



Tips and Hints

Experienced cooks consider bread making to be as much of an art as a science. Keep in mind that some recipes may require a little experimentation before they are exactly the way you want them. Just don't give up. Still, there are special hints to ensuring quality bread almost every time.

Use Exact Measurements

We've already mentioned how important it is to use exact measurements when baking bread, but it should be said again. Level off all dry ingredients and make sure that all liquid ingredients are measured in a glass cup with the markings clearly labeled on the side.

Use Fresh Ingredients

You should always use fresh ingredients. The reasons are:

- **Flour** - If you have stored your flour for a long time, it may have become wet from absorbing moisture, or dry, depending on the area of the country in which you live. We recommend using fresh bread flour.
- **Yeast** - Fresh yeast is probably the most important ingredient in baking bread. If the yeast is not fresh, your bread may not rise. It is better to buy new yeast than to take a chance on yeast that has been stored for a long time.

You can test the freshness of your yeast. Simply fill a cup with warm water, then add and stir in 2 teaspoons of sugar. Sprinkle a few teaspoons of yeast on the surface of the water and wait. After 15 minutes, the yeast should foam and there should be distinct odor. If neither reaction happens, the yeast is old and should be thrown away.

Add Ingredients in the Correct Order

Read all recipes from top to bottom, and remember:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

For Baking at High Altitudes

If you live above 3000 feet, you probably already know how to adjust other recipes like cakes and muffins.

Higher altitudes tend to:

- Make dough rise faster
- Make flour drier

To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

If the dough is too dry

- Increase the amount of water to the recipe, sometimes as much as 2–4 tablespoons per cup.

If the bread rises too high

- Reduce the amount of yeast. For each teaspoon of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 teaspoon.
- Reduce the amount of sugar. For each tablespoon of sugar, reduce the amount by 1 to 2 teaspoons.

Measurement Equivalency Chart

The following chart will help you convert measurements used in the recipes.

For example: 1/2 tablespoon = 1–1/2 teaspoons

Fluid Ounce(s)		Cup(s)		Tablespoon(s)		Teaspoon(s)
8	=	1	=	16	=	48
7	=	7/8	=	14	=	42
6	=	3/4	=	12	=	36
5	=	5/8	=	10	=	30
4	=	1/2	=	8	=	24
3	=	3/8	=	6	=	18
2	=	1/4	=	4	=	12
1	=	1/8	=	2	=	6
	=		=	1	=	3
				1/2	=	1 1/2





CARE & CLEANING

Taking Care of Your Bread Machine

Caution: Do not put the breadmaker in water or in a dishwasher, Do not use benzene, scrubbing brushes, or chemical cleaners as these will damage the machine. Do not immerse in liquids. Press Stop Button and remove cord plug from wall outlet. Allow to cool.

Use only a mild, non-abrasive cleaner to clean the breadmaker.

General cleaning

- 1 Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth.
- 2 DO NOT bend the heating element which is located on the inside of the breadmaker.

Cleaning the baking pan and kneading blade

- 1 Wipe the baking pan and kneading blade with a damp cloth and dry completely.
- 2 DO NOT wash the pan or parts in the dishwasher. This will damage the finish of the pan and the other parts.

Caring for your bread maker

- 1 Keep your breadmaker clean at all times.

Caution: Do not use metal utensils with the breadmaker. This will damage the non-stick pan and other parts.

- 2 Don't worry if the color of the bread pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.
- 3 If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10–15 minutes and this will loosen the blade.

Storing your breadmaker

- 1 Make sure the machine is clean and dry before storing.
- 2 Store the breadmaker with the lid closed.
- 3 Do not place heavy objects on the lid.
- 4 Remove the kneading blade and place inside the bread pan.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.



FAQs

Troubleshooting

If you experience difficulties when operating the breadmaker, review the troubleshooting information in this section to find a solution. If you are unable to find a solution, please call our Consumer Relations Department at 1(800)334-0759.

If you have a power outage

This unit has a memory function if the power goes out while you are using your breadmaker.

- 1 If the power goes out while working and is out for less than 10 min., when the power comes back on the unit will resume the program from where it left off.
- 2 If the power goes out while working and is out for more than 10 min., when the power comes back on the unit will not resume the program.

When the power is out for more than 10 min., when it comes back on, you should do the following:

- 1 Hold down the "Start/Stop" button for at least 3 seconds. If the display does not return to the time setting before the outage, unplug the bread maker and then plug it back in.
- 2 If the machine still does not start, hold down the "Start/Stop" button a second time for 3 seconds. Continue to unplug and re-plug the machine and hold down the "Start/Stop" button until the display returns to the cycle time before the power outage.

Understanding Display Information

What do I do if my display does not light up?

Confirm your breadmaker is plugged in.

What do I do if my display shows 0:00 and the colon ":" is flashing?

There is no problem. This just means the baking cycle is over and the breadmaker is keeping your bread warm. Press the "Start/Stop" button to turn off the keep warm feature.

What do I do if my display shows "HHH" or "LLL" and continuously beeps?

This happens when the internal temperature of the chamber is too high (>305°F) or too low (< 23°F).

- 1 Let the unit sit and come back to room temperature then check if it can operate again.
- 2 If it still does not operate, call the service center for repair.

What do I do if my display shows "EE0" and continuously beeps?

Temperature sensor circuit is broken. Call the service center for repair.

What do I do if my display shows "EE1" and continuously beeps?

Temperature sensor circuit is bypassed. Call the service center for repair.

Troubleshooting Breadmaker Problems

What do I do if I see smoke or smell a burning odor from the back of the machine?

Ingredients have spilled out of the bread pan and into the machine itself. Stop the breadmaker and allow it to cool off. Clean the breadmaker before using it again. Please see the "Care & Cleaning" section of the manual.

What do I do if the dough does not mix?

Make sure the baking pan and kneading blade are properly installed in the machine.



Troubleshooting Baking Problems

What do I do if the sides of the bread collapse and the bottom of the bread is damp?

There are several possible solutions. The bread may have been left in the bread pan too long after baking. Remove the bread from the pan sooner and allow it to cool. Try using more flour (a teaspoon at a time), or less yeast (1/4 teaspoon at a time), or less water or liquid (a teaspoon at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

What do I do if the bread has a heavy, thick texture?

Try using less flour (a teaspoon at a time), or more yeast (1/4 teaspoon at a time). This could also be the result of using old flour or the wrong type of flour for the recipe.

What do I do if the bread is not baked completely in the center?

Try using more flour (a teaspoon more at a time), or less water or liquid (a teaspoon less at a time). Do not lift the lid too often during baking.

What do I do if the bread has a coarse or holey texture?

This is usually the result of forgetting to add salt to the recipe.

What do I do if the bread rose too much?

Try using less yeast (1/4 teaspoon less at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe or forgetting to put the kneading blade into the baking pan.

What do I do if the bread did not rise enough?

There are several possible solutions. Try using less flour (a teaspoon less at a time), more yeast (1/4 teaspoon more at a time), or less water (a teaspoon less at a time). This could also be the result of:

- forgetting to add salt to the recipe,
- using old flour or the wrong kind of flour for the recipe,
- using old yeast,
- or not using hot water (except for the ExpressBake® Breadmaker cycles).

What do I do if the bread has a floured top?

This is usually a result of using too much flour or not enough water. Try using less flour (a teaspoon or less at a time), or try using more yeast (1/4 teaspoon less at a time).

What do I do if the bread is too brown?

This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 tablespoon at a time). You can also try selecting a lighter Color selection.

What do I do if the bread is not brown enough?

This is usually the result of repeatedly lifting the lid of the bread machine or leaving the lid open while the bread is baking. Be sure the lid is shut while the breadmaker is in operation.

RECIPES

Basic Setting Recipes (Menu 1)

Basic bread machine stages (for 1.5 lb. loaves)

For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (11 minutes)

At 2:42, the dough rests for 20 minutes

At 2:22, the dough is kneaded for the second time (17 minutes)

At 2:05, the dough begins to rise (25 minutes)

At 1:40, the dough is "punched down" (10 seconds)

At 1:40, the dough continues to rise (40 minutes)

At 1:00, the dough begins to bake (60 minutes)

At 0:00, the bread is finished. Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 2:10.

Traditional White Bread

Basic (1)

1.5 pound loaf

1 cup water
2 tablespoons butter or margarine
1 and 1/2 teaspoons salt
3 cups bread flour
2 tablespoons dry milk
1 tablespoon sugar
1 and 3/4 teaspoons active dry yeast

2 pound loaf

1 and 3/8 cups water
2 tablespoons butter or margarine
1 and 3/4 teaspoons salt
4 cups bread flour
2 tablespoons dry milk
2 tablespoons sugar
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Put the baking pan into the bread maker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



Raisin Bread (no Delay Timer)

Basic (1)

1.5 pound loaf

7/8 cup water
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine
1 teaspoon salt
3 cups bread flour
2 tablespoons sugar
1 and 1/2 tablespoons dry milk
1 teaspoon cinnamon
1 and 1/2 teaspoons active dry yeast
3/4 cups raisins (see note below)

2 pound loaf

1 and 1/4 cups water
2 tablespoons butter or margarine
1 and 1/2 teaspoons salt
4 cups bread flour
3 tablespoons sugar
2 tablespoons dry milk
1 and 1/2 teaspoons cinnamon
2 teaspoons active dry yeast
1 cup raisins (see note below)

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

Whole Grain Setting recipes (Menu 2)

Whole Wheat Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Whole Wheat bread cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (11 minutes)

At 3:21, the dough rests for 25 minutes

At 2:56, the dough is kneaded for the second time (21 minutes)

At 2:35, the dough begins to rise (35 minutes)

At 2:00, the dough is "punched down" (10 seconds)

At 2:00, the dough continues to rise (60 minutes)

At 1:00, the dough begins to bake (60 minutes)

At 0:00, the bread is finished.

Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 2:45.

100% Whole Grain Bread - 2 lb. loaf

Whole Grain (2)

1 and 5/8 cups water
1/3 cup packed brown sugar
2 teaspoons salt

4 and 2/3 cups whole wheat flour
3 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Whole Grain setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button

Honey Grain Bread

Whole Grain (2)

1.5 pound loaf

1 cup water
2 tablespoons butter or margarine
1 and 1/2 tablespoons honey
1 teaspoon salt
2 and 1/4 cups bread flour
1 cup whole wheat flour
1/2 cup quick cook oats
1 and 3/4 teaspoons active dry yeast

2 pound loaf

1 and 3/8 cups water
2 and 1/2 tablespoons butter or margarine
2 tablespoons honey
1 and 3/4 teaspoons salt
2 and 1/2 cups bread flour
1 and 1/4 cups whole wheat flour
2/3 cup quick cook oats
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Whole Grain setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



Buttermilk Bread

Whole Grain (2)

1.5 lb. loaf Grain

1 and 1/4 cups water
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine
1 teaspoon white vinegar
2 tablespoons packed brown sugar
2 cups bread flour
1 cup whole wheat flour
1 cup rye flour
2 tablespoons powdered buttermilk
1 tablespoon vital gluten
1 and 1/2 teaspoons caraway seeds
1 and 3/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Whole Grain setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

ExpressBake®

Setting Recipes (Menu 3)

ExpressBake® Bread Machine Stages

For the ExpressBake® Breadmaker cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded (12 minutes)

At 0:47, the dough begins to rise (14 minutes)

At 0:33, the dough begin to bake (33 minutes)

At 0:00, the bread is finished.

Important: You CANNOT use the delay timer for ExpressBake® Breadmaker setting breads.

You CANNOT change the Color.

White Bread ExpressBake®

EXPRESS (3)

1.5 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons hot water (115°–125°F)
2 tablespoons oil
2 tablespoons sugar
1 teaspoon salt
3 cups bread flour
4 teaspoons fast rising yeast

2.0 pound loaf

1 and 1/2 cups hot water (115°–125°F)
3 tablespoons oil
3 tablespoons sugar
1 and 1/2 teaspoons salt
4 cups bread flour
5 teaspoons fast rising yeast

Important: Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the ExpressBake® setting
 - a. ExpressBake® (1.5 lb) for 1.5 pound loaves
 - b. ExpressBake® (2 lb) for 2.0 pound loaves
- 6 Press the "Start/Stop" button.

Cheese & Rye Bread ExpressBake®

EXPRESS (3)

1.5 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons hot water (115°–125°F)
1 tablespoon oil
1 tablespoon sugar
1 teaspoon salt
2 and 1/2 cups bread flour
1/2 cup rye flour
1 tablespoon grated Parmesan cheese
1 cup shredded cheddar cheese
4 teaspoons fast rising yeast

2.0 pound loaf

1 and 1/2 cups hot water (115°–125°F)
4 teaspoons oil
2 tablespoons sugar
1 and 1/2 teaspoons salt
3 and 1/4 cups bread flour
2/3 cup rye flour
2 tablespoons grated Parmesan cheese
1 and 1/4 cups shredded cheddar cheese
5 teaspoons fast rising yeast

Important: Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the ExpressBake® setting
 - a. ExpressBake® (1.5 lb) for 1.5 pound loaves
 - b. ExpressBake® (2 lb) for 2.0 pound loaves
- 6 Press the "Start/Stop" button.



Gluten Free Setting Recipe (Menu 4)

Gluten Free bread machine stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Gluten Free cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (12 minutes)

At 2:38, the dough rises (5 minutes)

At 2:33, the dough is kneaded for the second time (13 minutes)

At 2:20, the dough rises (70 minutes)

At 1:10, the dough begins to bake (70 minutes)

At 0:00, the bread is finished. Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 2:28.

Traditional Gluten Free Bread

Gluten Free (4)

Important: Carefully check labels to make sure all ingredients are Gluten Free

1.5 pound loaf

1 cup and 3 tablespoons water
2 tablespoons oil
1 teaspoon salt
3 cups gluten free flour
2 tablespoons sugar
1 and 1/2 teaspoons yeast

2.0 pound loaf

1 cup and 7 tablespoons water
3 tablespoons oil
1 and 1/2 teaspoons salt
4 cups gluten free flour
2 tablespoons sugar
1 and 1/2 teaspoons yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Gluten Free setting.
- 6 Press the "Start/Stop" button.

French Setting Recipes (Menu 5)

French Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the French cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (18 minutes)

At 3:22, the dough rests for 40 minutes

At 2:42, the dough is kneaded for the second time (22 minutes)

At 2:20, the dough begins to rise (30 minutes)

At 1:50, the dough is "punched down" (10 seconds)

At 1:50, the dough continues to rise (44 minutes and 50 seconds)

At 1:05, the dough begins to bake (65 minutes)

At 0:00, the bread is finished.

Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 2:30.

French Countryside Bread - 2 lb. loaf

French (5)

1 and 3/8 cups water	4 cups bread flour
1 and 1/2 tablespoons vegetable or olive oil	1 tablespoon sugar
1 and 1/2 teaspoons salt	1 and 3/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the bread maker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the French setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button



Sweet Setting Recipes (Menu 6)

Sweet Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Sweet bread cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (12 minutes)

At 2:38, the dough rests for 5 minutes

At 2:33, the dough is kneaded for the second time (23 minutes)

At 2:10, the dough begins to rise (30 minutes)

At 2:10, the dough is "punched down" (10 seconds)

At 1:40, the dough continues to rise (40 minutes)

At 1:00, the dough begins to bake (60 minutes)

At 0:00, the bread is finished.

Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 2:20.

Springtime favorite Bread (no Delay Timer) - 1.5 lb. loaf

Sweet (6)

1 cup water	3 and 3/4 cups bread flour
1/4 cup butter or margarine	1/2 cup sugar
1 large egg	3 tablespoons dry milk
1 and 1/2 teaspoons vanilla extract	1 and 3/4 teaspoons active dry yeast
1 and 1/4 teaspoons almond extract	3/4 cup raisins
1 teaspoon salt	1 and 1/2 teaspoons of shredded orange peel

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Start/Stop" button.

Apple Walnut Bread - 1.5 lb. loaf

Sweet (6)

3/4 cup unsweetened apple sauce	1/4 cup packed brown sugar
3/8 cup apple juice	1 and 1/4 teaspoons cinnamon
3 tablespoons butter or margarine	1/2 teaspoon baking soda
1 large egg	2 teaspoons active dry yeast
1 teaspoon salt	1/2 cup chopped walnuts
4 cups bread flour	

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Start/Stop" button.

Oatmeal Bread (Menu setting 7)

Oatmeal bread machine stages (for 1.5 lb. loaves)

For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (11 minutes)

At 2:42, the dough begins to rise (20 min)

At 2:22, the dough is kneaded for the second time (17 min)

At 2:05, the dough continues to rise (25 min)

At 1:40, the dough is shaped (15 seconds)

At 1:40, the dough comes to the last period of rise (40 min)

At 1:00, the dough begins to bake (60 min) at 0:0 the bread is finished

Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 2:10

1 and 1/4 cups water	3 and 3/4 cups bread flour
3 tablespoons honey	2 tablespoons oat bran
2 tablespoons butter or margarine	2 tablespoons dry milk
3/4 cup quick-cook oats	1 and 3/4 teaspoons active dry yeast
1 and 3/4 teaspoons salt	

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a Liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu" button to choose the oatmeal setting.
- 6 Press the "Loaf" button to choose 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Color" button to choose light, medium or dark.
- 8 Press the "Start/Stop" button



Yogurt Setting Recipe (Menu 8)

Yogurt machine stages

To begin: Yogurt setting is automatically set to 8 hours at 110°F. The machine will heat up the ingredients and keep warm for the fermentation to take place.

1/2 gallon of milk

1/2 cup of yogurt containing live active cultures

- 1 Measure and add ingredients to the bread pan and mix ingredients thoroughly.
- 2 Put the baking pan into the bread machine and close the lid.
- 3 Press the "Menu" button to choose the Yogurt setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button

Dough Setting Recipe (Menu 9)

Dough Bread Machine Stages

For the Dough cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

Dough:

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (25 minutes)

At 1:05, the dough rests for 30 minutes

At 1:05, the dough is kneaded for the second time (10 minutes)

At 0:35, the dough begins to rise (35 minutes)

At 0:00, the dough is finished.

Dough recipe ingredients (2 lbs.):

2 teaspoons oil	1 and 3/4 cups water
2 teaspoons salt	4 and 1/2 cups flour
2 teaspoons dry milk	1 teaspoon active dry yeast
1 teaspoon sugar	

Dough (9)

Measure and add liquid ingredients to the bread pan.

Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.

Press the "Menu" button to choose the Dough setting.

Press the "Start/Stop" button.

Preparing Dough for Baking

- 1 Lightly sprinkle all-purpose flour onto a pastry mat or board. Using a rubber spatula or wooden spoon, remove dough from the bread pan and place on lightly floured surface. Knead by hand 2 or 3 times to release the air. If the dough is easy to handle without flour, shape on a lightly oiled, clean countertop.
- 2 Shape dough into your favorite rolls, coffee cake, etc. (suggestions follow). Place on greased baking pan. Cover dough with a clean cloth and let rise until almost doubled in size (about 1 hour).
- 3 Bake as directed in the recipe. Remove from pan and cool on a wire rack or serve warm.

Preparing Dough for Baking

Easy Dinner Rolls

Divide dough into 12 equal pieces, shape into balls and place in greased muffin cups. Cover, let rise and bake as directed. Makes 12.

Swirls

Lightly grease baking sheet. Divide dough into 10 equal pieces. On a lightly floured surface, using your hand, roll each piece into a pencil like strand about 10 inches long. Beginning at one end of the strand, continue wrapping each piece around the center to form a swirl.

Place rolls 2 to 3 inches apart on prepared baking sheet. Cover, let rise and bake as directed. Makes 10.

Butterhorns

Lightly grease baking sheet and set aside. On a lightly floured surface, roll dough into a 12-inch circle. Brush dough with melted butter. Cut into 12 wedges. To shape rolls, begin at wide end of wedge and roll towards the point. Place rolls point side down, 2 to 3 inches apart, on prepared baking sheet. Cover, let rise and bake as directed. Makes 12.

Rising

To Reduce Rising Time of Dough Preheat conventional oven to 200°F for 5 minutes, then turn off oven. Shape dough, place on baking pan as directed and cover with a clean kitchen towel. Place dough in oven until doubled in size. This will reduce rising time by about one half.

Recipes using whole grain or unrefined flours contain less gluten and may not rise as much as those using white bread flour. As a result, these heavier breads may fall slightly in the center. This is normal and will not affect the taste of the bread. Wheat gluten can also be added to improve the shape and volume of bread made with low gluten flours.

Storing

Keeping Your Bread Fresh There are no preservatives in your homemade bread, so store cooled loaf in a lightly sealed plastic bag.

If desired, enclose a stalk of celery in the bag to keep bread fresh longer. Do not store in the refrigerator as this causes bread to dry out faster



Bread Pretzel Dough

Dough (9)

All ingredients at room temperature (70–80°F)
2 cups bread flour
1 and 1/2 teaspoons active dry yeast
1/4 teaspoon salt
1/2 teaspoon sugar
7/8 cup water
1 to 2 tablespoons coarse (Kosher) salt
1 egg, slightly beaten

- 1 Measure all ingredients into bread pan, except egg and coarse salt.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu” button to choose the dough setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Press “Start/Stop” button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Preheat oven to 450°F.
- 8 Divide dough into 12 pieces. Roll each into 8-inch rope. Form into pretzel shape or leave in stick shape. Place on a greased cookie sheet, brush each with beaten egg. Sprinkle with coarse salt.
- 9 Bake in preheated oven for 12 to 15 minutes

Butter Rolls (no Delay Timer) Dough

Dough (9)

All ingredients at room temperature (70–80°F), except milk
2 tablespoons sugar
1 teaspoon salt
2 and 3/4 cups bread flour
2 teaspoon active dry yeast
1/4 cup water
1 egg
3/4 to 7/8 cup milk
1/4 cup butter

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu” button to choose the dough setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Press “Start/Stop” button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 Gasp the handle of the pan and turn the pan counterclockwise.
- 7 Shape as desired (see “Preparing Dough for Baking,” pg. 29).
- 8 Bake at 350°F for 25 to 30 minutes. Makes 12 rolls.

Pizza Crust Dough

Dough (9)

All ingredients at room temperature (70–80°F)
1.5 pound
1/2 teaspoon salt
3 cups all-purpose flour
1–1/2 teaspoons active dry yeast
1 cup water
2 tablespoons olive oil or vegetable oil
2 pound
3/4 teaspoon salt
4 cups all-purpose flour
2 teaspoon active dry yeast
1–3/8 cup water
3 tablespoons olive oil or vegetable oil

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu” button to choose the dough setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Press “Start/Stop” button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Pat dough into 12 x 15-inch jelly roll pan or greased 12-inch round (1–1/2 pound recipe) or 14-inch round pizza pan (2 pound recipe).
- 8 Preheat oven to 400°F.
- 9 Spread pizza sauce over dough. Sprinkle toppings over sauce.
- 10 Bake 15 to 20 minutes or until crust is golden brown.

Pizza Toppings (optional)

1 cup (8 oz) prepared pizza sauce
1/2 lb. bulk pork sausage, browned and drained
1/3 cup chopped onions
1 pkg. (3–4 oz) sliced pepperoni
1 can (4 oz) mushroom stems and pieces, drained
1 cup chopped green peppers

Bake Setting Recipe (Menu 10)

To begin: After all ingredients are added to the bread pan, the machine will begin to heat up and a countdown of the time selected will start.

Bake setting is for baking dough. the predetermined time of the machine for baking is 60 min however you can adjust the timing according to the recipe using the time (▼) and time (▲) buttons.

Note: For recipes, you can refer to the dough recipes provided in this instruction manual, and use the bake setting instead of your oven.

- 1 Measure and add ingredients to the bread pan.
- 2 Put the baking pan onto the breadmaker and close the lid.
- 3 Press the “Menu” button to choose the Bake setting.
- 4 Adjust the time of baking using the “Time (arrow down)” and “Time (arrow up)” buttons.
- 5 Press the “Start/Stop” button”



Cake Setting Recipe (Menu 11)

Cake bread machine stages

To begin: The ingredients are kneaded for the first time (7 minutes)

At 1:43, the dough rises (4 minutes)

At 1:39, the dough is kneaded again (10 minutes)

At 1:29, the dough rises (9 minutes)

At 1:20, the dough begins to bake (80 minutes)

At 0:00, the Cake is finished

The Fruit and Nut Dispenser will automatically release at 1:34.

Vanilla Pound Cake

Cake (11)

3 large eggs, beaten
1/3 cup milk
2 cups bread flour
3 tsp baking powder
1/2 cup butter, melted
1 cup sugar
1 tsp vanilla extract

- 1 Measure and add ingredients to the bread pan, adding the wet ingredients first.
- 2 Put the baking pan onto the breadmaker and close the lid.
- 3 Press the "Menu" button to choose the Cake setting.
- 4 Select the Color by selecting the "Color" button.
- 5 Press the "Start/Stop" button

Jam Setting Recipes (Menu 12)

(Jams and Marmalades)

Jam Bread Machine Stages

For the Jam cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

To begin: The ingredients are heated to 220F for fermentation to take place while kneading are done at set intervals (60 min).

At 0:20, the Jam is left to set.

At 0:00, the Jam is finished.

Strawberry Jam (no Delay Timer)

Jam (12)

1 cup sugar
1 tablespoon powdered low-sugar fruit pectin
1–1/2 cups fresh strawberries, sliced
2 teaspoons lemon juice

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu" button to choose the jam setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Jam setting. When jam is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set. Makes about 3 cups.

Orange Marmalade (no Delay Timer)

Jam (12)

1–1/4 cups sugar
2 tablespoons powdered low-sugar fruit pectin
3 large oranges
1 lemon

- 1 With a vegetable peeler, shave off the bright layer of peel from one orange and the lemon; chop finely.
- 2 Remove and discard remaining white peel from orange and lemon.
- 3 Peel remaining oranges, and discard peels. Slice fruit into 1/2-inch pieces.
- 4 Combine chopped peels, fruit, sugar and pectin in bread pan.
- 5 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 6 Press the "Menu" button to choose the jam setting.
- 7 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Jam setting. When jam is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 8 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set. Makes about 3 cups.

Frozen Berry Jam (no Delay Timer)

Jam (12)

1–3/4 cups sugar
1 package (10 to 12 oz) frozen berries
(strawberries and raspberries are ideal)

1 pouch (3 oz) liquid fruit pectin
1 tablespoon lemon juice

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu" button to choose the jam setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Jam setting. When jam is ready, the unit will signal, and the display will read "0:00."
- 5 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set. Makes about 3 cups.





1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (collectively, "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in Boca Raton, Florida 33431. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. No toque las superficies calientes, utilice las asas. Use guantes de cocina si es necesario.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos no pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice un producto que tenga un cables o enchufes dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado de Oster para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones.
8. Evite el contacto con partes sueltas.
9. No la utilice al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato cerca de superficies mojadas o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
12. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de usar. Dejar enfriar antes de manipular.
14. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar quemaduras.
15. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto.
16. Este aparato está destinado solo para el uso doméstico en hogares, para el uso de huéspedes en habitaciones de hotel, para grandes casas de campo, para cocinas y comedores en lugares de trabajo, oficinas y tiendas. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) despejadas de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
17. Si el circuito eléctrico se encuentra sobrecargado con otros artefactos, tal vez maquina para hacer pan no funcione adecuadamente. Maquina para hacer pan debe funcionar con un circuito eléctrico distinto de los otros artefactos en funcionamiento.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Modelos Estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es mas ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE ELÉCTRICO:

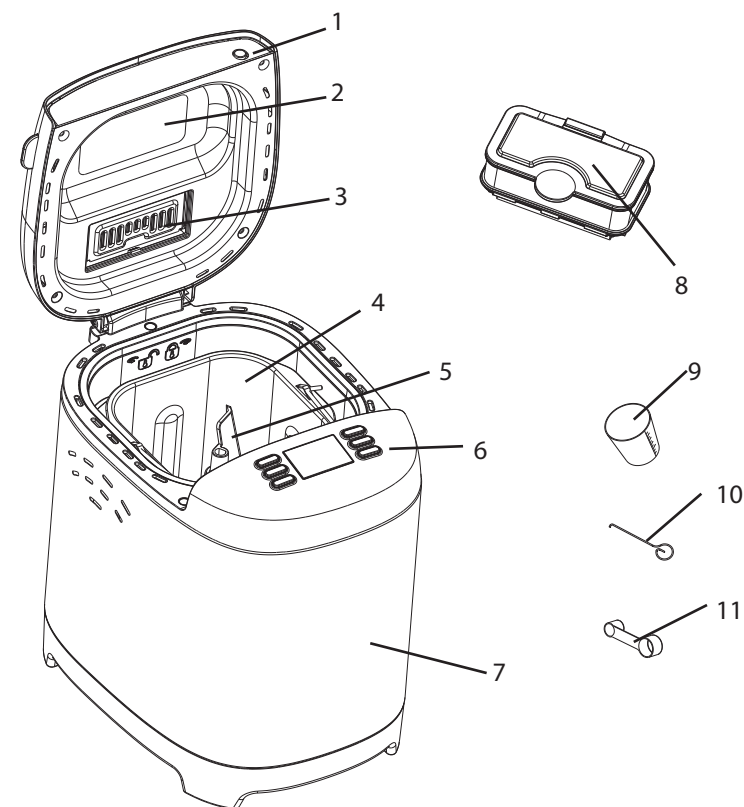
Se proporciona un cable corto de suministro de energía o un cable de electricidad que se desconecta para reducir los riesgos que resultan al enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cordones de extensión o cables eléctricos desmontables más largos que pueden usarse si se tiene cuidado. Si se usa un cable de extensión o un cable de desconexión inmediata:

- La calificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del tope o de la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente; y
- Si el electrodoméstico es de tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión deben ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. No hale, ni tuerza, ni abuse del cable eléctrico

NOTAS

- Algunas superficies de topes y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera.
- Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de algunos usos.

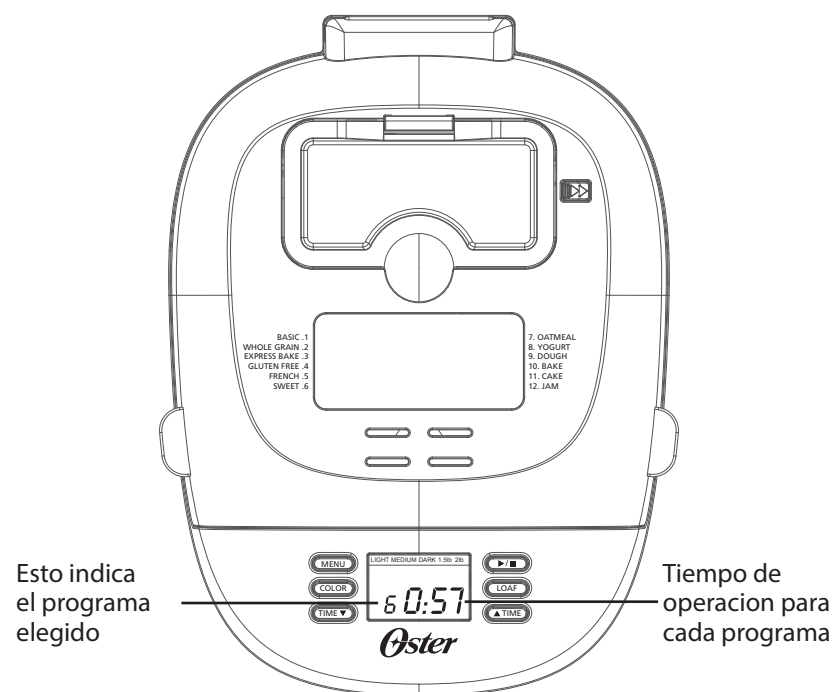
DESCRIPCIÓN GENERAL (FIG.1)



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Tapa | 6. Panel de control |
| 2. Ventana de visualización | 7. Cuerpo de Maquina para hacer pan |
| 3. Compartimiento de Ingredientes | 8. Dispensador de frutas y nueces |
| 4. Cesta de pan | 9. Taza medidora |
| 5. Cuchilla para amasar | 10. Gancho para desmontar la cuchilla para amasar |
| | 11. Cuchara medidora |



INTRODUCCION AL PANEL DE CONTROL



INTRODUCCION AL PANEL DE CONTROL

Pantalla de visualización: indica su menú, ciclo de cocción actual, tamaño del pan, color y tiempo de cocción.

Menú: la máquina para hacer pan Oster ExpressBake® ofrece 12 programas diferentes. Presione el botón Menú para desplazarse y seleccionar el programa deseado. Los números en la ventana de visualización corresponderán con los números en el panel de control. como referencia consulte la lista de los diferentes programas en las páginas 44.

Color: Presione Crust para seleccionar el color deseado. Aparecerá una flecha indicadora sobre el color seleccionado: Claro, Medio u Oscuro.

Loaf - Presione Loaf para seleccionar el tamaño de pan deseado: (1.5lb y 2lb). Este botón no es aplicable para el programa, Masa, Mermelada, Yogurt, Pastel y Hornear.

START / STOP

El botón **START / STOP** se usa para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado. Para iniciar un programa, presione el botón **START / STOP** una vez. Se escuchará un breve pitido y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a parpadear, la luz de encendido se iluminará y se iniciará el programa. Cualquier otro botón está desactivado excepto el botón **START / STOP** después de que un programa ha comenzado. Esta característica ayudará a prevenir cualquier interrupción involuntaria en la operación del programa. Para cancelar el programa, presione el botón **START / STOP** durante aprox. 2 segundos, cuando escuche un pitido, significa que el programa ha sido cancelado.



INTRODUCCION AL PANEL DE CONTROL

FUNCION DE PAUSA

Después de que se inicie el programa, puede presionar el botón **START / STOP** una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará, el tiempo del proceso de elaboración se mostrará en la pantalla LCD. Toque el botón **START / STOP** nuevamente o dentro de 10 minutos sin tocar ningún botón, y el programa continuara.

ENCENDIDO AUTOMATICO:

Si no desea que el dispositivo comience a funcionar de inmediato, puede usar este botón para configurar el tiempo de retraso. Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que su pan esté listo presionando TIME (▲) o TIME (▼). Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de cocción del programa

CONSERVACION DE CALOR:

El pan se mantiene caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornear. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón **START / STOP**.

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y NUECES:

Antes de comenzar un programa, coloque la fruta y / o nueces en el dispensador de frutas y nueces, estas se agregarán automáticamente al hacer el pan.

MEMORIA

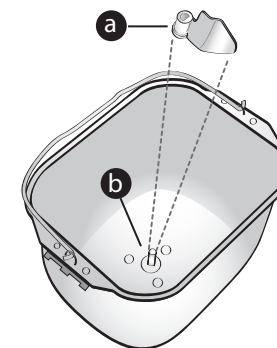
Si la fuente de alimentación se ha interrumpido durante el transcurso de la elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente en 10 minutos, incluso sin presionar el botón **START / STOP**. Si el tiempo de pausa excede los 10 minutos, la memoria no puede conservarse y la máquina de hacer pan debe reiniciarse.



INSTRUCCIONES:

ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloque la maquina para hacer pan en el mostrador donde se conectará el enchufe. NO enchufe todavía el artefacto en el tomacorriente de la pared. Luego se le indicará cuándo hacerlo.
2. Asegúrese de poder abrir la parte superior de la maquina para hacer pan sin golpear los gabinetes de su cocina.
3. Abra la tapa y retire la canasta para pan. Para esto, simplemente tome la manija de la canasta para el pan y gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice un jabón suave y no abrasivo. Lave, enjuague y deje secar el recipiente profundamente.
4. Agregue la cuchilla para amasar (a) a la canasta para el pan (b), como se muestra. Encontrará la cuchilla para amasar en una bolsa plástica sujeta al cable eléctrico.
5. Retire la canasta para el pan. Todavía no coloque la canasta para el pan en la maquina.
6. Retire la espuma de polietileno que se encuentra junto a la base de calentamiento
7. Instale el dispensador automático de frutas y nueces simplemente empujándolo hacia abajo en el compartimento de ingredientes.



¡Listo para comenzar!



Recomendaciones importantes:

La forma más simple de aprender a hornear pan es seguir una receta básica. Antes de comenzar, asegúrese de tener el siguiente equipo medidor:

- taza para medir líquidos
- tazas para medir ingredientes secos
- cucharas para medir

Medición de ingredientes:

El secreto más importante para hacer pan es la medición exacta. Esta es la clave para hornear pan con éxito. Con ingredientes húmedos, SOLAMENTE utilice las tazas con tazas/onzas marcadas claramente a un costado. Luego de llenar la taza para medir, colóquela en una superficie plana y mírela al nivel de la vista para asegurarse de que la cantidad de líquido es la exacta. Luego, vuelva a verificarlo. Con los ingredientes secos siempre nivele la medida con la parte trasera de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la medida es la exacta. Otro truco útil es nunca utilizar la taza para sacar los ingredientes (por ejemplo, harina) Si lo hiciera, podría agregar hasta una cuchara sopera de más del ingrediente. Llene la taza medidora con una cuchara antes de nivelar.

Orden en el agregado de ingredientes

El SEGUNDO secreto más importante para hacer pan es colocar los ingredientes en la panificadora EXACTAMENTE en el orden que indica la receta.

Es decir:

- PRIMERO, ingredientes líquidos
- SEGUNDO, ingredientes secos
- POR ÚLTIMO, la levadura

Asimismo, asegúrese de que todos los ingredientes se encuentren a temperatura ambiente (entre 77° y 85° F) salvo que la receta indique lo contrario.

Nota: Una temperatura muy fría o muy caliente puede afectar el modo de cocción y el modo leudante del pan. Una buena idea es contar con que los ingredientes sean todos frescos (en especial la harina y la levadura).

Como hacer pan

Sírvase consultar la receta correspondiente y siga el procedimiento que se describe a continuación.

1. Coloque la cuchilla para amasar en la canasta para pan.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente para pan en este orden: Primero, ingredientes líquidos; segundo, ingredientes secos (salvo la levadura) y por último, la levadura.
Nota: La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando esté agregando los ingredientes.
3. Coloque la canasta para pan en la maquina para hacer pan, tome la manija y gire a las agujas del reloj para bloquear, y cierre la tapa suavemente .
4. Enchufe la maquina para hacer pan, la pantalla LCD mostrará "MENÚ 1 - TIEMPO 3:00".
5. Presione el botón Seleccionar menú para elegir el tipo de pan que desea. Nota: la pantalla marcará el número de Menú correspondiente al tipo de pan seleccionado del 1 a 12.
6. Presione el botón Color de "Crust" para seleccionar el color de pan deseado (Claro, mediano, oscuro).
Nota: la pantalla marcará el color del pan con una flecha y señalará el color seleccionado (los programas pre- determinados tienen configuraciones fijas).
7. Presione el botón "Loaf" para seleccionar el tamaño del pan (1.0lb, 1.5lb o 2.0lb).
Nota: La pantalla marcará el tamaño del pan con una flecha y señalará el tamaño seleccionado (los programas pre determinados tienen configuraciones fijas).
8. Si se precisa programación de encendido automático, ajuste el temporizador moviendo las flechas hacia arriba o hacia abajo según corresponda. Es posible programar una demora de hasta 10 horas para el inicio del programa. Nota: El programación de encendido automático se calcula teniendo en cuenta el tiempo de funcionamiento más el tiempo que falta para el encendido (por ejemplo, para un pan básico de 2.0 lbs: el programa de encendido automático se configura en 13 horas = es decir, el encendido automático será dentro de 10 horas más el tiempo de funcionamiento de 3 para un pan básico de 2.0 lbs).
9. Presione el "start/stop" para que comience a funcionar la maquina para hacer pan
10. Si precisa detener la maquina para hacer pan, presione el botón "start/stop" por un segundo aproximadamente. La maquina se detendrá pero deberá repetir el proceso desde cero.
11. Una vez que el programa esté completo y la pantalla marque "0:00" emitirá 10 pips como advertencia y luego se apagará para mantenerse en modo conservacion de calor. En el modo conservacion de calor, el "0:00" titilará. Nota: El modo conservacion de calor se mantendrá hasta una hora. Pasada aquella hora, emitirá 10 pips y regresará al estado de inicio.
12. Cuando la máquina emita el pip e indique que el programa ha terminado, tome la manija y gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Coloque la canasta boca abajo y sacuda ligeramente hasta que salga el pan. Retire la cuchilla para amasar de la base del pan con la herramienta para retirarla que se provee y ya está listo para comer



Descripción general de los programas de la maquina de hacer pan

Su máquina para hacer pan puede hornear casi cualquier tipo de pan. Se incluyen recetas para mostrarle claramente qué configuración debe usar. Este modelo tiene 12 configuraciones en total (BASIC, WHOLE GRAIN, ExpressBake®, GLUTEN FREE, FRENCH, SWEET, OATMEAL, YOGURT, DOUGH, BAKE, CAKE, JAM)

1. Basic 2lbs (Tiempo: 3 horas)
2. Whole Grain 2 lbs. (Tiempo: 3 horas, 40 minutos)
3. ExpressBake®: 2 lbs. (Tiempo: 59 minutos)
4. Gluten Free: 2 lbs (Tiempo: 2 horas, 55 minutos)
5. French: 2 lbs (Tiempo: 3 horas, 50 minutos)
6. Sweet: 2 lbs (Tiempo: 2 horas, 55 minutos)
7. Oatmeal (Tiempo: 3 horas)
8. Yogurt (Tiempo: 8 horas)
9. Dough (Tiempo: 1 hora 30 minutos)
10. Bake: (Tiempo: 1 hora)
11. Cake (Tiempo: 1 hora 50 minutos)
12. Jam: (Tiempo: 1 hora 20 minutos)

Nota: Los tiempos son aproximados según el tamaño del Pan.

Basic: Esta configuración probablemente se usa más que ninguna otra porque le brinda los mejores resultados con casi cualquier receta

Whole Grain: La configuración Whole Grain ofrece un mayor tiempo de subida para los panes que contienen más de 50% de harina de trigo integral.

ExpressBake®: (1.5 lb): Utilice esta configuración para hornear barras de pan más pequeñas en menos de una hora.

ExpressBake®: (2.0 lb): Use esta configuración para hornear barras de panes más grandes en menos de una hora.

Gluten Free: Use esta configuración para hornear panes sin gluten. Es necesario asegurarse de que todos los ingredientes que se utilizan están marcados como sin gluten. Tenga en cuenta que sin trigo no siempre significa sin gluten, debe leer todas las etiquetas cuidadosamente. Es importante limpiar su unidad a fondo antes y después de usar la configuración Sin Gluten para asegurar que no haya contaminación cruzada de gluten.

French: Use esta configuración para hacer panes franceses. El pan francés tarda más en amasarse, levantarse, y hornear, proporcionando una corteza más abundante.

Sweet: la configuración dulce es para hornear panes con altas cantidades de azúcar, grasas y proteínas, lo cual tiende a aumentar el dorado.

Oatmeal: Esta configuración le permite preparar un pan con sabor a avena o copos de avena

Yogurt: Para hacer delicioso yogurt casero

Dough: Esta configuración le permite preparar la masa para panecillos, panes especiales, pizza, etc. dar forma a mano, dejar que se levante, luego hornear en un horno convencional.

Bake: Esta configuración es para hornear masa.

Cake: En esta configuración los ingredientes se amasan, levantan y se hornean, pero con la ayuda de bicarbonato de sodio o polvo de hornear.

Jam: Esta configuración es para hornear mermeladas

Programa ExpressBake®:

Preparación de pan en menos de una hora

La Máquina para hacer Pan OSTER® puede hornear fantásticos panes en menos de una hora. Se le denomina "ExpressBake®". Los panes horneados con este programa son un poco diferentes a los panes horneados con otras programaciones. Asegúrese de probar los diversos programas para verificar cuál es la que usted prefiere.

Hay algunas cosas que debe saber sobre el programa de ExpressBake®:

- El pan hecho con el programa ExpressBake® suele tener una corteza más oscura y gruesa que los panes horneados en los otros programas. A veces habrá una grieta en la parte superior de la corteza. Esto se debe a que la cocción se realiza a temperaturas más altas. También tienden a ser barras de panes más compactas.
- NO puede utilizar el programa de encendido automático con el programa ExpressBake®. Esto enfriaría los ingredientes líquidos y afectaría el modo en que se leuda el pan.
- NO puede utilizar el botón "Color"
- NO abra la tapa mientras hace el pan
- Si es difícil sacar la barra de pan de la canasta, déjela reposar 5 minutos para que se enfríe. Retire el pan de la canasta sacudiendo suavemente y espere 15 minutos antes de cortarlo.
- Si desea hornear otra barra de pan, deje que la Máquina se enfríe durante 20 minutos con la tapa abierta.
- PUEDE utilizar mezclas de pan estándar para pan ExpressBake®: los resultados tal vez no sean tan buenos como cuando se utilizan las recetas de este manual de instrucciones.

Programa ExpressBake® - TRUCOS Y CONSEJOS

Levadura

Siempre use una levadura de rápido crecimiento. NO use levadura seca activa para la configuración ExpressBake® porque las barras de pan serán mucho más cortos cuando estén horneados.

Líquidos

Siempre utilice agua con una temperatura de entre 115° y 125° F. Utilice un termómetro de cocina para medir la temperatura. Agua más caliente puede estropear la levadura y más fría puede no activarla.

Sal

Como norma, debe usar MENOS sal para los panes con el programa ExpressBake®. Una menor cantidad de sal le dará una barra de pan más grande. Siga la recetas de la maquina para hacer pan Oster® para obtener mejores resultados.

Otros ingredientes

Todos los otros ingredientes (como harina, azúcar, leche en polvo, manteca, etc.) deben estar a temperatura ambiente. Siempre utilice harina para pan cuando use el programa de ExpressBake®.



Cosas que deberá comprar

- Sólo debe emplear harina “para máquina de pan” cuando use el programa de ExpressBake®.
- Tal vez precise un termómetro de cocina para medir la temperatura del agua que emplea en estas recetas. Sólo debe emplear agua caliente (entre 115° y 125° F).

Cómo usar el programa de encendido automático

Puede demorar el momento de inicio de la Máquina para tener pan fresco cuando se levante a la mañana o cuando vuelve del trabajo.

Recomendamos que antes de utilizar el programa de encendido automático pruebe algunas recetas. Utilice las recetas que ya le hayan dado buenos resultados.

Importante: NO puede utilizar el programa de encendido automático con el programa ExpressBake®.

Antes de usar el programa de encendido automático:

1. Agregue todos los ingredientes de la receta.
2. Seleccione el programa correcto para el tipo de pan que vaya a hacer (french, sweet, etc.).
3. Seleccione el color de la corteza.

Precaución: No utilice recetas con ingredientes que puedan dañarse como leche o huevos.

Para usar el programa de encendido automático:

1. Calcule las horas y minutos hasta la hora en que desea que su pan esté horneado. Por ejemplo, si son las 8 a.m. y desea pan para la cena a las 6 de la tarde, tendrá 10 horas.
2. Utilice el botón de demora para adelantar en intervalos de 10 minutos. En nuestro ejemplo, avanzará hasta que el visor se lea “10:00”. De ser necesario, utilice el botón de programación de encendido automático para reducir la cantidad de tiempo. (Para avanzar rápidamente, simplemente mantenga presionado los botones para aumentar / disminuir del programa de encendido automático).

Importante: Si comete un error o desea comenzar nuevamente, mantenga presionado el botón “START/STOP” hasta que escuche un pip y luego presione una vez más el botón “START/STOP”. La pantalla mostrará la configuración original y el tiempo del ciclo. Se cancelará el programa de encendido automático y puede comenzar nuevamente.

3. Cuando haya configurado el programa de encendido automático deseado, asegúrese de presionar el botón “START / STOP”.

Importante: Cuando utilice el programa de encendido automático en un clima caluroso, puede utilizar una o dos cucharas soperas menos de líquido en la receta. Es para evitar que la masa se levante demasiado. También puede reducir la cantidad de sal en 1/8 o 1/4 y la cantidad de azúcar en 1/4 de cucharadita al mismo tiempo.

Trucos y consejos

Los cocineros experimentados consideran que hacer pan es una ciencia más que un arte. Tenga en cuenta que deberá experimentar con algunas recetas antes de que le salgan exactamente como usted quiere. No desista. Más aún, existen trucos especiales para asegurar siempre un pan de calidad.

Utilice las medidas exactas

Ya hemos mencionado lo importante que es usar las medidas exactas al momento de hornear pan. Sin embargo, lo repetimos nuevamente. Nivele todos los ingredientes secos y asegúrese de que todos los ingredientes líquidos se midan en una taza con medidas claramente marcadas a un costado.

Utilice ingredientes frescos

Siempre debe utilizar ingredientes frescos. Aquí enumeramos los motivos:

- Harina - Si hace tiempo que tiene harina en la alacena, es posible que se haya humedecido por la absorción de humedad o que se haya secado; depende de la zona del país en la que viva. Recomendamos que utilice harina para pan fresca.
- Levadura - Probablemente la levadura fresca sea el ingrediente más importante para hornear pan. Si la levadura no está fresca, el pan no leudará. Es mejor comprar levadura nueva que arriesgarse a utilizar una guardada por mucho tiempo.

Puede verificar si la levadura está fresca. Simplemente llene una taza con agua tibia y agregue 2 cucharaditas de azúcar y revuelva. Espolvoree unas cucharaditas de levadura en la superficie de agua y espere. Luego de 15 minutos, la levadura debería hacer espuma y tener un aroma característico. Si no sucede ninguna de las dos cosas, la levadura está vieja.

Agregue los ingredientes en el orden correcto

Lea todas las recetas de arriba a abajo y recuerde:

- PRIMERO, ingredientes líquidos
- SEGUNDO, ingredientes secos
- POR ÚLTIMO, la levadura y debe descartarse.



Cómo hornear a gran altura

Si se encuentra por encima de los 3000 pies, probablemente ya sepa cómo ajustar otras recetas como tortas o magdalenas.

La gran altura tiende a afectar así:

- Hace que la masa leude más rápidamente
- Hace que la masa se seque más

A fin de contrarrestar los efectos de la altura sobre el horneado en la altura, recomendamos lo siguiente:

Si la masa está demasiado seca

- Aumente la cantidad de agua para la receta, en ocasiones hasta 2-4 cucharadas soperas por taza.

Si el pan se eleva demasiado

- Reduzca la cantidad de levadura. Por cada cucharadita de levadura, intente disminuir la levadura de 1/8 a 1/4 de cucharadita
- Reduzca la cantidad de azúcar. Por cada cucharada sobera de azúcar, reduzca la cantidad en 1 o 2 cucharaditas.

Cuadro de medidas equivalentes

El siguiente cuadro lo ayudará a convertir las medidas utilizadas en las recetas.

Por ejemplo: 1/2 cuchara soperas = 1-1/2 cucharaditas

Fluido onza/s		taza/s		Cuchara/s sobera		Cucharadita/s
8	=	1	=	16	=	48
7	=	7/8	=	14	=	42
6	=	3/4	=	12	=	36
5	=	5/8	=	10	=	30
4	=	1/2	=	8	=	24
3	=	3/8	=	6	=	18
2	=	1/4	=	4	=	12
1	=	1/8	=	2	=	6
	=		=	1	=	3
				1/2	=	1 1/2



CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo cuidar su Maquina para hacer pan

Precaución: No coloque la maquina en agua ni en la lavadora de platos. No utilice benzina, cepillo de fregar ni limpiadores químicos puesto que dañarán la máquina. No sumerja en líquidos. Presione el botón Detener y retire el cable del tomacorriente de la pared. Deje enfriar. Utilice solamente limpiador suave no abrasivo para limpiar la Maquina para hacer pan.

Limpieza general

- 1 Retire todas las migas de pan con un trapo apenas humedecido.
- 2 NO doble el calentador eléctrico que se encuentra dentro de la Maquina para hacer pan.

Limpieza de la canasta para el para pan y cuchilla para amasar

- 1 Pase un trapo húmedo a la canasta para pan y a la cuchilla para amasar y seque en su totalidad.
- 2 NO lave la canasta para hacer pan ni sus partes en la lavadora de platos. Dañará la terminación de la canasta o de las otras partes.

Cuidado de la Maquina para hacer pan

- 1 Mantenga limpia la Maquina para hacer pan en todo momento.
Precaución: No emplee utensilios de metal en la Maquina. Dañará el antiadherente y otras partes.
- 2 No se alarme si el color de la canasta para el pan cambia con el correr del tiempo. El cambio de color se debe al vapor y humedad y no afecta el desempeño de la máquina
- 3 Si tiene dificultades para retirar la cuchilla para amasar, coloque agua tibia en la canasta para el pan durante 10-15 minutos y de este modo se ablandará la cuchilla.

Cómo guardar su Maquina para hacer pan

- 1 Asegúrese de que la Máquina esté limpia y seca antes de guardarla.
- 2 Guarde la Maquina con la tapa cerrada.
- 3 No coloque objetos pesados sobre la tapa.
- 4 Retire la cuchilla de amasar y colóquela dentro del recipiente.

Este aparato no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que se extienda más allá de lo descrito en la sección de limpieza, debe ser realizado solo por un representante de servicio autorizado. Ver la garantía, disponible en línea.



PREGUNTAS FRECUENTES

Detección y resolución de problemas

Si tiene dificultades con el funcionamiento de la maquina para hacer pan revise la información de esta sección a fin de encontrar la solución. Si no encuentra la solución, comuníquese con el Departamento de Atención al Consumidor 1 (800) 334-0759.

Interrupción de energía

El artefacto cuenta con una función de memoria si interrumpe la energía cuando está utilizando la panificadora.

1 Si se produce una interrupción de energía mientras está funcionando y la interrupción es menor a 10 minutos, cuando regrese la energía el artefacto retomará el programa donde lo dejó.

2 Si produce una interrupción de energía mientras está funcionando y la interrupción es mayor a 10 minutos, cuando regrese la energía el artefacto no retomará el programa.

Si se produce una interrupción de energía por más de 10 minutos, cuando regrese, deberá hacer lo siguiente:

- 1 Mantener presionado el botón "START/STOP" por al menos 3 segundos. Si la pantalla no vuelve a la configuración de tiempo anterior al corte, desenchufe la Maquina y vuelva a enchufarla.
- 2 Si aún así el artefacto no arranca, mantenga presionado el botón "START/STOP" una segunda vez por 3 segundos. Continúe desenchufando y volviendo a enchufar el artefacto y manteniendo presionado el botón "START/STOP" hasta que la pantalla vuelva al tiempo de ciclo anterior al corte.

Cómo comprender la información de la Pantalla LCD

¿Qué hacer si la pantalla no enciende?

Verifique que la Maquina se encuentre enchufada.

¿Qué hacer si la pantalla muestra 0:00 y los dos puntos ":" titilan?

No hay problema. Simplemente significa que el ciclo de horneado ha terminado y que la Maquina está manteniendo el pan en el modo conservación de calor. Presione el botón "START/ STOP" para apagarlo.

¿Qué hacer si el visor muestra "HHH" o "LLL" y emite pips continuos?

Esto sucede cuando la temperatura interna de la cámara es demasiado alta (>136° F) o demasiado baja (<-4° F).

- 1 Deje que el artefacto se asiente y tome la temperatura ambiente. Luego, verifique si puede funcionar nuevamente.
- 2 Si aún no funciona, llame al centro de servicio para efectuar una reparación.

¿Qué hacer si el visor muestra "EE0" y emite pips continuos?

El circuito del sensor de temperatura está roto. Comuníquese con el centro de servicios para efectuar una reparación.

¿Qué hacer si el visor muestra "EE1" y emite pips continuos?

Se ha sobrepasado el circuito del sensor de temperatura. Comuníquese con el centro de servicios para efectuar una reparación.

Detección y resolución de problemas de la Maquina para hacer pan

¿Qué hacer si sale humo o si hay olor a quemado proveniente de la parte trasera de la máquina?

Se han derramado los ingredientes fuera de la canasta para el pan y han caído en la misma máquina. Detenga la Maquina y deje enfriar. Limpie la Maquina antes de volver a utilizar. Sírvase consultar la sección "Cuidado y limpieza" de este manual.

¿Qué hacer si la masa no se mezcla?

Asegúrese de que la canasta para el pan y la cuchilla de amasar se encuentran colocadas en el artefacto como corresponde.

Detección y resolución de problemas de horneado

¿Qué hacer si los costados del pan se rompen y la base del pan está húmeda?

Existen diversas soluciones posibles. El pan puede haber permanecido demasiado tiempo en la canasta luego del horneado. Retire el pan del recipiente lo antes posible y déjelo enfriar. Pruebe esto: use más harina (una cucharadita por vez) o menos levadura (1/4 de cucharadita por vez) o menos agua o líquido (una cucharadita por vez).

También puede ocurrir por no agregar sal a la receta.

¿Qué hacer si el pan tiene una textura pesada y gruesa?

Pruebe con menos harina (una cucharadita por vez) o más levadura (1/4 de cucharadita por vez). La harina podría estar vieja o ser de un tipo inadecuado para la receta.

¿Qué hacer si el pan no está cocido en el centro?

Pruebe con más harina (una cucharadita más por vez) o menos agua (una cucharadita menos por vez). No levante la tapa tantas veces durante el horneado.

¿Qué hacer si el pan tiene una textura áspera y con agujeros?

También puede ocurrir por no agregar sal a la receta.

¿Qué hacer si el pan se eleva demasiado?

Pruebe con menos levadura (1/4 de cucharadita menos por vez). También podría ocurrir por olvidar agregar sal a la receta o por no colocar la cuchilla de amasar en el recipiente para pan.

¿Qué hacer si el pan no se ha elevado lo suficiente?

Existen diversas soluciones posibles. Pruebe con menos harina (una cucharadita menos por vez) o más levadura (1/4 de cucharadita más por vez). También puede ocurrir por:

- olvidar agregar sal a la receta,
- usar harina vieja o del tipo inapropiado,
- usar levadura vieja,
- no usar agua caliente (salvo para los ciclos ExpressBake®).

¿Qué hacer si el pan tiene harina en la parte superior?

Por lo general sucede cuando se usa demasiada harina o poca agua. Pruebe con menos harina (una cucharadita o menos por vez) o más levadura (1/4 de cucharadita menos por vez).

¿Qué hacer si el pan está demasiado dorado?

Por lo general esto ocurre cuando se agrega demasiada azúcar a la receta. Pruebe con menos azúcar (1 cucharadita por vez). También puede seleccionar un color de costra más suave.

¿Qué hacer si el pan no está lo suficientemente dorado?

Por lo general sucede cuando se levanta la tapa del artefacto repetidas veces o cuando se deja la tapa abierta mientras se está horneando el pan. Asegúrese de que la tapa se encuentre cerrada cuando la panificadora esté en funcionamiento.



RECETAS

Recetas para el programa "Basic" (Menú 1)

Etapas de la máquina para pan básico (para hacer pan de 1.5 lb.)

Para el ciclo básico, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (11 minutos)

Cuando está en 02:42, la masa descansa por 20 minutos

Cuando está en 02:22, la masa se trabaja por segunda vez (17 minutos)

Cuando está en 2:05, la masa comienza a subir (25 minutos)

Cuando está en 1:40, la masa se "golpea" (10 segundos)

Cuando está en 1:40, la masa continúa subiendo (40 minutos)

Cuando está en 1:00, la masa comienza a hornearse (60 minutos)

Cuando está en 0:00, el pan está listo. El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 2:10.

Pan blanco tradicional

Basic (1)

Pan de 1.5 libras

1 taza de agua
2 cucharadas soperas de margarina o manteca
1 1/2 cucharadita de sal
3 tazas de harina para pan
2 cucharadas soperas de leche en polvo
1 cucharada soperas de azúcar
1 3/4 cucharaditas de levadura activa seca

Pan de 2 libras

1 3/8 taza de agua
2 cucharadas soperas de margarina o manteca
1 3/4 cucharadita de sal
4 tazas de harina para pan
2 cucharadas soperas de leche en polvo
2 cucharadas soperas de azúcar
2 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Basic".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro
- 8 Presione el botón "START / STOP".

Pan con pasas de uva

(sin programación de encendido automático)

Basic (1)

Pan de 1.5 libras

7/8 taza de agua
1 1/2 cucharadas soperas de manteca o margarina
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina para pan
2 cucharadas soperas de azúcar
1 1/2 cucharada soperas de leche en polvo
1 cucharadita de canela
1 1/2 cucharaditas de levadura activa seca
3/4 taza de pasas de uva (ver nota abajo)

Pan de 2 libras

1 1/4 tazas de agua
2 cucharadas soperas de margarina o manteca
1 1/2 cucharadita de sal
4 tazas de harina para pan
3 cucharadas soperas de azúcar
2 cucharadas soperas de leche en polvo
1 1/2 cucharaditas de canela
2 cucharaditas de levadura activa seca
1 taza de pasas de uva (ver nota abajo)

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Basic".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 8 Presione el botón "START / STOP".

Whole Grain

Recetas para el programa "Whole Grain" (Menu 2)

Etapas de la máquina (para pan de 1.5 libras)

Para el ciclo Pan integral se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (11 minutos)

Cuando está en 3:21, la masa descansa por 25 minutos

Cuando está en 2:56, la masa se amasa por segunda vez (21 minutos)

Cuando está en 2:35, la masa comienza a subir (35 minutos)

Cuando está en 2:00, la masa se "golpea" (10 segundos)

Cuando está en 2:00, la masa continúa subiendo (60 minutos)

Cuando está en 0:60, la masa comienza a hornearse (60 minutos)

Cuando está en 0:00, el pan está listo. El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 2:45.



100% Pan Integral - Pan de 2 libras

Whole Grain (2)

1 5/8 de tazas de agua
1/3 taza de azúcar morena comprimida
2 cucharaditas de sal

4 2/3 tazas de harina integral
3 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Maquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Whole Grain".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 8 Presione el botón "START / STOP".

Pan de trigo de miel

Whole Grain (2)

Pan de 1.5 libras

1 taza de agua
2 cucharadas de mantequilla o margarina
1 1/2 cucharadas de miel
1 cucharadita de sal
2 1/4 tazas de harina para pan
1 taza de harina integral
1/2 taza de avena instantánea
2 cucharaditas de levadura activa seca

Pan de 2.0 libras

1 y 3/8 tazas de agua
2 1/2 cucharadas mantequilla o margarina
2 cucharadas de miel
1 y 3/4 cucharaditas de sal
2 1/2 tazas harina para pan
1 1/4 tazas de harina integral
2/3 taza de avena instantánea
2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Maquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Whole Grain".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 8 Presione el botón "START / STOP".

Pan de suero de leche

Whole Grain (2)

Pan de 1.5 libras.

1 1/4 tazas de agua
1 1/2 cucharada de mantequilla o margarina
1 cucharadita de vinagre blanco
2 cucharadas de azúcar morena comprimida
2 tazas de harina para pan
1 taza de harina integral
1 taza de harina de centeno
2 cucharadas de suero de leche en polvo
1 cucharada de vital gluten
1 1/2 cucharaditas de semillas de alcaravea
1 3/4 de cucharaditas levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Maquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir el programa "Whole Grain".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 8 Presione el botón "START / STOP".

ExpressBake®

Recetas para el programa "ExpressBake®" (Menu 3)

Para el ciclo ExpressBake® puede esperar que suceda lo siguiente mientras el contador alcanza cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (12 minutos)

Cuando está en 0:47, la masa empieza a subir (14 minutos)

Cuando está en 0:33, la masa empieza a hornearse (33 minutos)

Cuando está en 0:00, está listo el pan.

Important: NO PUEDE usar el programa de encendido automático al usar ExpressBake®. NO PUEDE cambiar el color de el pan.



Pan Blanco ExpressBake®

EXPRESS (3)

Pan de 1.5 libras

1 taza y 2 cucharadas de agua caliente (115°–125°F)
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina para pan
4 cucharaditas de levadura de crecimiento rápido

Pan de 2 libras

1 1/2 y 1 cucharada de agua caliente (115°–125°F)
3 cucharadas de aceite
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita y media de sal
4 tazas de harina para pan
5 cucharaditas de levadura de crecimiento rápido

Importante: Mida con exactitud el agua caliente y asegúrese de que está entre 115°–125°F con un termómetro de cocina.

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Maquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir el programa "ExpressBake®".
Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 6 Presione el botón "START / STOP".

Pan de queso y centeno

EXPRESS (3)

Pan de 1.5 libras

1 taza y 2 cucharadas de agua caliente (115°–125°F)
1 cucharada de aceite
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal
2 1/2 tazas de harina para pan
1/2 taza de harina de centeno
1 cucharada de queso Parmesano rallado
1 taza de queso cheddar desmenuzado
4 cucharaditas de levadura de crecimiento rápido

Pan de 2 libras

1 1/2 taza de agua caliente (115°–125°F)
4 cucharadita de aceite
2 cucharadas de azúcar
1 1/2 cucharadita de sal
3 1/4 tazas de harina para pan
2/3 taza de harina de centeno
2 cucharadas de queso Parmesano rallado
1 1/4 tazas de queso cheddar desmenuzado
5 cucharaditas de levadura de crecimiento rápido

Importante: Mida con exactitud el agua caliente y asegúrese de que está entre 115°–125°F con un termómetro de cocina.

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Maquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir el programa "ExpressBake®".
Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 6 Presione el botón "START / STOP".

Recetas para el programa "Gluten Free" (Menu 4)

Etapas de la máquina para el programa "Gluten Free" (Para Pan de 1.5 libras)

Para el "Gluten Free" se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

Para comenzar: los ingredientes se amasan por primera vez (12 minutos)

Cuando está en 2:38 la masa sube (5 minutos)

Cuando está en 2:33 la masa se amasa por segunda vez (13 minutos)

Cuando está en 2:20 la masa sube por segunda vez (70 minutos)

Cuando está en 1:10 la masa comienza a hornear (70 minutos)

Cuando está en 0:00 el pan está terminado. El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 2:28.

Pan tradicional sin Gluten

Gluten Free (4)

Importante: Revise cuidadosamente las etiquetas para asegurarse de que todos los ingredientes estén libres de gluten.

1.5 lb

1 taza y 3 cucharadas de agua
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina sin gluten
2 cucharadas de azúcar
1 1/2 cucharadita de levadura seca activa

2 libras.

1 taza y 7 cucharadas de agua
3 cucharadas de aceite
1 1/2 cucharadita de sal
4 tazas de harina sin gluten
2 cucharadas de azúcar
1 1/2 cucharadita de levadura seca activa

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Maquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir el programa "Gluten Free".
- 6 Presione el botón "START / STOP".



Recetas para la programación french (Menú 5)

Etapas de la máquina para pan francés (para panes de 1.5 libras)

Para el ciclo francés, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador va bajando hasta alcanzar el cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (18 minutos)

Cuando está en 03:22, la masa descansa (40 minutos)

Cuando está en 02:42, la masa se trabaja por segunda vez (22 minutos)

Cuando está en 02:20, la masa comienza a subir (30 minutos)

Cuando está en 01:50, la masa se "golpea" (10 segundos)

Cuando está en 01:50, la masa continúa subiendo (44 minutos y 50 segundos)

Cuando está en 01:05, la masa comienza a hornearse (65 minutos)

Cuando está en 0:00, el pan está listo. El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 2:30.

Pan de campo francés - Pan de 2 libras

French (5)

1 3/8 taza de agua	4 tazas de harina para pan
1 1/2 cucharada sopera de aceite vegetal o de oliva	1 cucharada sopera de azúcar
1 1/2 cucharadita de sal	1 3/4 cucharaditas de levadura activa seca.

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "French".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 8 Presione el botón "START / STOP".

Recetas con el programa "Sweet" (Menú 6)

Etapas de la máquina para pan dulce (para pan de 1.5 libras)

En el ciclo de pan dulce, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador desciende hasta alcanzar el cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (12 minutos)

Cuando está en 2:38, la masa descansa por 5 minutos

Cuando está en 2:33, la masa se amasa por segunda vez (23 minutos)

Cuando está en 2:10, la masa empieza a elevar (30 minutos)

Cuando está en 02:10, la masa se "golpea" (10 segundos)

Cuando está en 01:40, la masa continúa subiendo (40 minutos)

Cuando está en 01:00, la masa comienza a hornearse (60 minutos)

Cuando está en 0:00, el pan está listo

El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 2:20.

Primavera favorito

(sin programación de encendido automático) - Pan de 1.5 libras

Sweet (6)

1 taza de agua	3 3/4 tazas de harina para pan
1/4 taza de manteca o margarina	1/2 taza de azúcar
1 huevo grande	3 cucharadas soperas de leche en polvo
1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla	1 and 3/4 de cucharaditas de levadura activa seca
1 1/4 cucharadita de extracto de almendras	3/4 taza de pasas de uva
1 cucharadita de sal	1 1/2 cucharaditas de cáscara de naranja rallada.

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Sweet".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "START / STOP".



Pan con manzana y nueces - Pan de 1.5 libras

Sweet (6)

3/4 taza de salsa de manzana sin azúcar	1/4 taza colmada de azúcar negra
3/8 tazas de jugo de manzana	1 1/4 cucharadita de canela
3 cucharadas soperas de margarina o manteca	1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 huevo grande	2 cucharaditas de levadura activa seca
1 cucharadita de sal	1/2 taza de nueces partidas
4 tazas de harina para pan	

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Sweet".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "START / STOP".

Recetas con el programa "Oatmeal" (Menú 7)

Etapas de la máquina para pan de avena (para pan de 1.5 libras)

En el ciclo de pan dulce, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador desciende hasta alcanzar el cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (11 minutos)

Cuando está en 2:42, la masa empieza a elevar (20 minutos)

Cuando está en 2:22, la masa se amasa por segunda vez (17 minutos)

Cuando está en 02:05, la masa continúa subiendo (25 minutos)

Cuando está en 01:40, la masa se empieza a formar (15 segundos)

Cuando está en 01:40, la masa se eleva por última vez (40 minutos)

Cuando está en 01:00, la masa comienza a hornearse (60 minutos)

Cuando está en 0:00, el pan está listo

El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 2:10

1 y 1/4 tazas de agua	3 y 3/4 tazas de harina de pan
3 cucharadas de miel	2 cucharadas de salvado de avena
2 cucharadas de mantequilla o margarina	2 cucharadas de leche en polvo
3/4 taza de avena de cocción rápida	1 y 3/4 cucharaditas de levadura seca activa
1 y 3/4 cucharaditas de sal	

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en la canasta para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Oatmeal".
- 6 Presione el botón "Loaf" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 8 Presione el botón "START / STOP".

Recetas con el programa "Yogurt" (Menú 8)

Etapas de la máquina para hacer yogurt

Para comenzar: la configuración de yogurt se establece automáticamente en 8 horas a 110 ° F. La máquina calentará los ingredientes y mantendrá caliente para que tenga lugar la incubación.

- 1/2 galón de leche
- 1/2 taza de yogurt que contiene cultivos vivos

- 1 Mida y agregue los ingredientes en la canasta para el pan. mezcle bien los ingredientes.
- 2 Coloque la canasta para hornear en la máquina de pan y cierre la tapa.
- 3 Presione el botón "Menú" para elegir el programa de Yogurt.
- 4 Presione el botón "Start / Stop".

Recetas para el programa "Dough" (Menú 9)

Etapas de la máquina para hacer masa

Para el ciclo de masa se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

Para comenzar: Los ingredientes se amasan por primera vez (25 minutos)

Cuando está en 1:05, la masa descansa por 30 minutos

Cuando está en 1:05, la masa se amasa por segunda vez (10 minutos)

Cuando está en 0:35, la masa comienza a subir (35 minutos)

Cuando está en 0:00, la masa está lista

Ingredientes para la masa (2 libras):

Dough (9)

- 2 cucharaditas de aceite
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de leche seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 4 1/2 tazas harina
- 1 3/4 tazas de agua
- 1 cucharadita de levadura activa seca

Mida y agregue los ingredientes líquidos en la canasta para pan

Coloque la canasta para pan en la Máquina y cierre la tapa. Presione el botón "Menu" para elegir la configuración "Dough".

Presione el botón "START / STOP".



La Preparación de la Masa para Hornear

- 1 Espolvoree ligeramente la harina sobre un petate o una tabla para postres. Al utilizar una espátula de hule o una cuchara de madera, remueva la masa del molde y colóquela sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina. Amase la masa 2 ó 3 veces para eliminar el aire. Si se maneja la masa fácilmente sin harina, dele forma sobre una superficie limpia ligeramente engrasada.
- 2 Moldee la masa a su gusto en rollos, roscas, etc. (las sugerencias vienen a continuación). Colóquelo sobre un molde engrasado. Tape la masa con un trapo limpio y déjela leudarse hasta que casi se duplique en tamaño (casi 1 hora).
- 3 Hornee según la receta. Retírelo del molde y deje que se enfríe sobre una rejilla o sívallo tibio.

Variaciones para darle forma a la masa

Panecillos

Divida la masa en 12 piezas iguales, forme bolitas y colóquelas en un molde para panquecitos. Cúbralo, deje que se leuden y hornee según las instrucciones. Rinde 12 piezas.

Roles

Engrase ligeramente una bandeja para hornear. Divida la masa en 10 piezas iguales. Sobre una superficie ligeramente engrasada enrollar a mano cada pieza de aproximadamente 10 pulgadas de largo alrededor de un lápiz. Empiece a enrollar cada pieza alrededor del centro para formar un rollo. Coloque los rollos sobre una bandeja para hornear previamente engrasada. Cúbralo, deje que se eleve, y hornee según las instrucciones. Rinde 10 unidades.

Cuernos de mantequilla

Engrase una bandeja para hornear y colóquela a un lado. Sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina, enrolle la masa en un círculo de 12 pulgadas. Barnice la masa con mantequilla derretida. Coloque los rollos volteados, con un espacio de 2 a 3 pulgadas entre cada uno, sobre la lámina previamente engrasada. Cúbralo, deje que se eleve, y hornee según las instrucciones. Rinde 12 unidades.

Leudado

Para reducir el tiempo en que la masa se eleva. Precaliente un horno convencional a 200°F por 5 minutos, después apague el horno. Moldee la masa, colóquela sobre una bandeja para hornear según las instrucciones y cúbrala con un trapo limpio de la cocina. Coloque la masa en el horno hasta que se duplique en tamaño. Esto reducirá el tiempo necesario para elevarse a aproximadamente la mitad. Las recetas en las que se usa harina integral o harina no refinada contienen menos gluten y posiblemente no se eleven tanto como aquellas en las que se utiliza harina blanca para pan. Debido a esto, los panes más pesados pueden tener un parte más chata o inclusive un hueco pequeño en el centro. Asimismo se puede agregar el gluten de trigo para mejorar la forma y el volumen del pan hecho con harinas que contienen menos gluten.

Almacenamiento

Mantener Su Pan Fresco El pan hecho en casa no contiene conservadores, entonces guarde la barra de pan enfriada en una bolsa de plástico ligeramente cerrada.

Si así lo desea, coloque un tallo de apio en la bolsa para mantener el pan más fresco por más tiempo. No lo guarde en el refrigerador debido a que esto causa que el pan se reseque más rápido

Pan para Pretzels

Dough (9)

Todos los ingredientes al tiempo del ambiente (70–80°F)
2 tazas de harina para pan
1 1/2 cucharadita de levadura activa seca
1/4 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de azúcar
7/8 taza de agua
1 a 2 cucharadas de sal no refinada (Kosher)
1 huevo, ligeramente batido

- 1 Mida y agregue los ingredientes salvo el huevo y la sal no refinada en la canasta para pan.
- 2 Presione el botón "START/STOP" para borrar la pantalla.
- 3 Presione el botón "MENU" para elegir el programa "Dough"
- 4 Presione el botón "START/STOP". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "START/STOP" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Para remover el molde de pan, agarre la manga firmemente y remueve el molde.
- 7 Precaliente el horno a 450°F.
- 8 Divida la masa en 12 piezas. Enrolle cada una en la forma de un lazo de 8 pulgadas. Moldéelo en la forma de un pretzel o deje como un palito. Coloque sobre una charola para hornear engrasada, barnice cada uno con el huevo cuando este batido. Espolvoree con la sal no refinada.
- 9 Hornee en el horno precalentado por 12 a 15 minutos.

Rollos de Mantequilla (sin programa de encendido automático) Dough (9)

Todos los ingredientes al tiempo del ambiente (70–80°F), salvo la leche
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de sal
2 3/4 tazas de harina para pan
2 cucharadita de levadura activa seca
1/4 taza de agua
1 huevo
3/4 a 7/8 tazas de leche
1/4 taza de mantequilla

- 1 Mida y agregue los ingredientes salvo el huevo y la sal no refinada en la canasta para pan.
- 2 Presione el botón "START/STOP" para borrar la pantalla.
- 3 Presione el botón "MENU" para elegir el programa "Dough"
- 4 Presione el botón "START/STOP". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "START/STOP" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 para remover el model de pan, tome la manija de la canasta para el pan y gire en sentido contrario a las agujas del reloj
- 7 Moldee a su gusto (véase "Variaciones para darle forma a la masa", página 62).
- 8 Hornee a 350°F por 25 a 30 minutos. Rinde 12 rollos.



Pan para pizza

Dough (9)

1.5 libra	2 libras
1/2 cucharadita de sal	3/4 cucharadita de sal
3 tazas de harina multiuso	4 tazas de harina multiusos
1 1/2 cucharadita de levadura activa seca	2 cucharadita de levadura activa seca
1 taza de agua	1 y 3/8 tazas de agua
2 cucharadas de aceite de olivo o vegetal	3 cucharadas de aceite de olivo o vegetal

- 1 Mida y agregue los ingredientes salvo el huevo y la sal no refinada en la canasta para pan.
- 2 Presione el botón "START/STOP" para borrar la pantalla.
- 3 Presione el botón "MENU" para elegir el programa "Dough".
- 4 Presione el botón "START/STOP". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "START/STOP" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Para retirar el molde de pan, agarre la manija firmemente y saque el recipiente.
- 7 Coloque la masa en una molde para rollos de jalea que mide 12 x 15 pulgadas o un molde redondo engrasado de 12 pulgadas (la receta de 1/2 libra) o en una bandeja para pizzas de 14 pulgadas (la receta de 2 libras).
- 8 Precaliente el horno a 400°F.
- 9 Unte la salsa para pizzas sobre la masa. Salpica las cubiertas sobre la salsa.
- 10 Hornee de 15 a 20 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Topins para pizzas (opcional)

- 1 taza (8 oz) de salsa preparada para pizzas
- 1/2 libra de chorizo, dorado y sin grasa
- 1/3 taza de cebollas picadas
- 1 paquete. (de 3 a 4 onzas) de peperoni en rebanadas
- 1 Cuando está ena (4 onzas) de tallos y piezas de champiñones, sin líquido
- 1 taza de pimientos verdes picados

Recetas con el programa "Bake" (Menú 10)

Para comenzar: Después de agregar todos los ingredientes a la canasta de pan, la máquina comenzará a calentarse y comenzará una cuenta regresiva del tiempo seleccionado.

La programación "Bake" es para hornear masa. El tiempo predeterminado de la máquina para hornear es de 60 minutos sin embargo puede ajustar el tiempo de acuerdo con la receta utilizando los botones de tiempo (▼) y tiempo (▲).

Nota: Para las recetas, puede consultar las recetas de masa proporcionadas en este manual de instrucciones y utilizar el programa "Bake" en lugar de su horno.

- 1 Mide y agregue los ingredientes a la canasta de pan.
- 2 Coloque la canasta para hornear en la máquina para hacer pan y cierre la tapa.
- 3 Presione el botón "Menú" para elegir la el programa de "Bake".
- 4 Ajuste el tiempo de cocción con los botones "Tiempo (flecha hacia abajo)" y "Tiempo (flecha hacia arriba)".
- 5 Presione el botón "START / STOP"

Receta de el programa "Cake" (Menú 11)

Etapas de la maquina para hacer pastel:

Para comenzar: los ingredientes se amasan por primera vez (7 minutos)

Cuando está en 1:43, la masa sube (4 minutos)

Cuando está en 1:39, la masa se amasa nuevamente (10 minutos)

Cuando está en 1:29, la masa sube por segunda vez (9 minutos)

Cuando está en 1:20, la masa se comienza a hornear (80 minutos)

A las 0:00, el pastel está listo

El dispensador de frutas y nueces liberará los ingredientes automáticamente a las 1:34.

Bizcocho de vainilla

Cake (11)

- 3 huevos grandes, batidos
- 1/3 taza de leche
- 2 tazas de harina de pan
- 3 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

- 1 Mide y agregue los ingredientes a la canasta de pan.
- 2 Coloque la canasta para hornear en la máquina para hacer pan y cierre la tapa.
- 3 Presione el botón "Menú" para elegir el programa "Cake".
- 4 Presione el botón "Color" para elegir su pan Claro, Medio u Oscuro.
- 5 Presione el botón "START / STOP".

Recetas para la configuración Jam (Menú 12)

(Jaleas y mermeladas)

Etapas de la máquina para hacer Jaleas

Etapas de la máquina para el ciclo Jaleas se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador va descendiendo hasta alcanzar cero.

Para comenzar: Los ingredientes se calientan a 220 ° F para que tenga lugar la fermentación mientras los ingredientes se amasan a intervalos establecidos (60 minutos).

Cuando esta en 0:20, la Jalea se deja reposar.

A las 0:00, la jalea esta lista.



Jalea de Fresa (sin programa de encendido automático)

Jam (12)

- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de pectina de fruta en polvo baja en azúcar
- 1 1/2 tazas de fresas frescas, enbanadas
- 2 cucharaditas de jugo de limón

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan.
- 2 Presione el botón "START/STOP" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 3 Presione el botón "Menu" para elegir el programa "Jam".
- 4 Presione el botón "START/STOP". La pantalla comenzará a contar en forma regresiva el tiempo en la configuración de la jalea. Cuando la jalea esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Utilizando agarraderas, saque el recipiente para pan. Vierte la jalea en contenedores; cubra y refrigere para que se cuaje. Rinde aproximadamente 3 tazas.

Mermelada de Naranja (sin programa de encendido automático) Jam (12)

- 1 1/4 tazas de azúcar
- 2 cucharadas de pectina de fruta en polvo baja en azúcar
- 3 naranjas grandes
- 1 limón

- 1 Use un pelador de verduras para rasurar el nivel brillante de la cáscara de una naranja y de un limón; pique finamente.
- 2 Remueva y tire la capa blanca de la naranja y del limón.
- 3 Pelee las demás naranjas y tire la cáscara. Rebanee la fruta en piezas de 1/2 pulgada.
- 4 Combine las cáscaras, la fruta, el azúcar y la pectina en la canasta para pan.
- 5 Presione el botón "START/STOP" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Presione el botón "Menu" para elegir el programa "Jam".
- 7 Presione el botón "START/STOP". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la jalea. Cuando la jalea esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 8 Utilizando agarraderas, saque el recipiente para pan. Vierta la jalea en contenedores; cubra y refrigere para que se cuaje. Rinde aproximadamente 3 tazas.

Jalea de bayas congeladas Mermelada (sin programa de encendido automático)

Jam (12)

- 1 3/4 tazas de azúcar
- 1 bolsa (3 onzas) de pectina de fruta en líquido
- 1 paquete (de 10 a 12 onzas) de bayas congeladas (fresas y zarzamoras son ideales)
- 1 cucharada de jugo de limón

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan.
- 2 Presione el botón "START/STOP" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 3 Presione el botón "Menú" para elegir el programa "jam".
- 4 Presione el botón "START/STOP". La pantalla comenzará a contar en forma regresiva el tiempo en la configuración jalea. Cuando la jalea esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Utilizando agarraderas, saque el recipiente para pan. Vierte la jalea en contenedores; cubra y refrigere. Rinde aproximadamente 3 tazas.



Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de Sunbeam o las tiendas minoristas que venden productos de Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a Sunbeam o a un Centro de Servicio autorizado por Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

Sunbeam queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. Boca Ratón, Florida 33431. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

