

Sunbeam®

BREADMAKER

USER MANUAL WITH RECIPES

MÁQUINA PARA HACER PAN

MANUAL DE INSTRUCCIONES CON RECETAS



Model/Modelo

5890

CONGRATULATIONS!

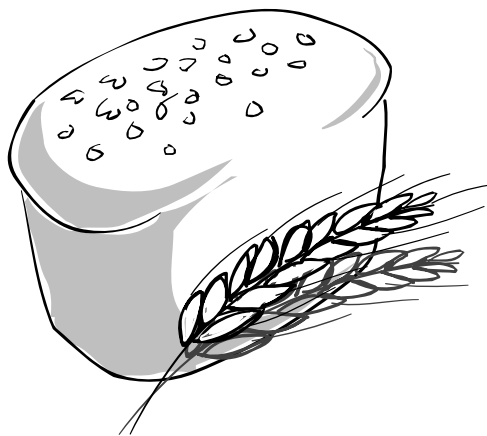
You are the owner of a SUNBEAM® Breadmaker.

Please read all of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure the long life of this appliance and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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



THIS BREADMAKER IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Table of Contents

Congratulations	2
Special Cord Set Instructions	2
Table of Contents	3
Important Safeguards	4
Getting Started	6
Let's Bake Bread	7
Bread Machine Stages	10
Overview of Breadmaker Features	11
ExpressBake™ Setting: Baking Bread In Under 1 Hour	14
Using the Delay Timer	18
Tips and Hints	19
Baking at High Altitudes	21
Measurement Equivalency Chart	22
Taking Care of Your Bread Machine	23
Troubleshooting	24
Recipes	27
Basic	28
Whole Wheat	30
French	31
Sweet	32
ExpressBake™ Setting	33
Quick Bread	34
Dough	35
Jam	38
Glazes	39
Butters and Spreads	40
Recipe Index	42
Warranty Information	43

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE BREADMAKER.**
- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the breadmaker to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
- When unit is not in use and before cleaning, unplug the breadmaker from wall outlet.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord, or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.

- Avoid contact with moving parts.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To unplug, press the "STOP" button, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on the cord.
- Use of extension cords: A short power supply cord has been provided to reduce the risk of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from hardware stores and may be used with care. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it can be pulled by children or tripped over accidentally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be grounding-type 3-wire cord.
- Electrical Power: If electric circuit is overloaded with other appliances, your breadmaker may not operate properly. The breadmaker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting Started

- 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.

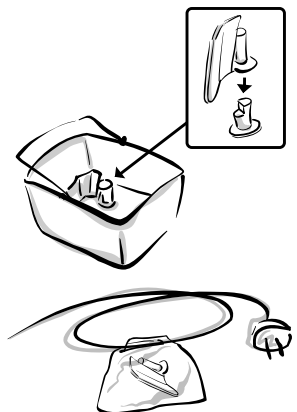


Make sure you can open the breadmaker top without hitting the top of kitchen cabinets.

- 2 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and pull straight up. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse and dry the pan thoroughly.



- 3 Attach the kneading blade to the baking pan, as shown. You will find the kneading blade in a small plastic wrap attached to the power cord.



- 4 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.

You're ready to start!

Let's Bake Bread

The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. The following recipe is easy and the bread is delicious.

Before You Begin:

- Be sure to start with fresh ingredients.
- Be sure to have the following measuring equipment:
 - Liquid measuring cup
 - Dry measuring cups
 - Measuring spoons
- You will need the following ingredients:
 - Water
 - Salt
 - Butter/Margarine



Bread flour is specifically formulated and is preferred for electric bread machines.

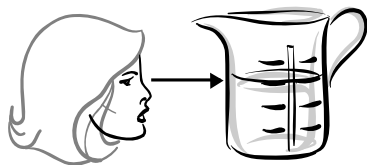
- "Non-fat dry milk powder"
- Sugar
- Active, bread machine yeast



Measuring

The most important secret of making bread: "Exact measurements!" That's the key to successfully baking bread. "Exact measurements!"

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, use a spoon to place ingredients into the measuring cup then "level off" the measurement with the back of a knife or 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 Tbsp. of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.



The **SECOND** most important secret of making bread:
Add ingredients into the bread pan in the exact order given in the recipe.
This means:
— **FIRST**, liquid ingredients
— **SECOND**, dry ingredients
— **LAST**, yeast

Also, make sure ingredients are at room temperature, unless otherwise noted (*that is, between 75°–85°F or 24°–30°C*). Temperatures too cool or too high can affect the way the bread rises and bakes.

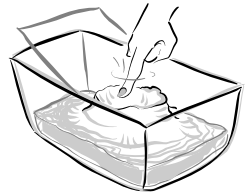
Last, it's a good idea to start with fresh ingredients (*especially fresh flour and yeast*).

Now, let's try a simple (but really good) recipe.

Homestyle White Bread 1.5-Pound Loaf

1 cup + 2 Tbsp. water (75°–85°F or 24°–30°C)	1-1/2 tsp. salt
1 Tbsp. butter or margarine, softened	3 cups bread flour
2 Tbsp. sugar	2-1/2 tsp. breadmachine yeast
1 Tbsp. non-fat dry milk powder	

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter or margarine, sugar, milk powder, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.



- 6 Press the Menu button until the “Basic” program is selected.
- 7 Press the Crust Color button for the desired crust color.

Depending on the crust color you select, the display will read as follows:

Light: **L** Medium: **P** Dark: **H**

Press the “Crust Color” button until “P” (medium) appears in the display window.

- 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf (*1-pound or 1.5-pound loaf*).
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.




CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 13 After the bread machine and bread pan has cooled down
- 14 Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 15 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 16 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

✿ IMPORTANT: After a baking cycle, the bread machine will not operate until it has cooled down.


- ✿ **IMPORTANT:** Use the “Timer” button to delay the baking of your bread. You may delay the start time up to 13 hours.
- ✿ **IMPORTANT:** Press the “Start/Stop” button and your machine will start making bread. If delay bake is selected, the remaining time will count down in one-minute increments.
- ✿ **IMPORTANT:** The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to one hour. To turn warmer off, press the “Start/Stop” button and hold until you hear a beep.
- ✿ **IMPORTANT:** Do NOT press the “Start/Stop” button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.
- ✿ **IMPORTANT:** You should not raise the lid for this recipe. *(For other recipes you try later, you will need to raise the lid to add nuts, fruits, or other ingredients.)*

 **CAUTION:** The breadmaker is very hot. Do not handle the machine while it is operating. Do NOT lift the lid while the breadmaker is baking bread.

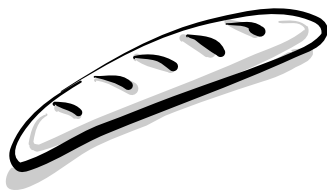
Bread Machine Stages

It's fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

- At 3:00 The dough is kneaded for the first time. (10 minutes)
- At 2:50 The dough begins to rise. (20 minutes)
- At 2:30 The dough is kneaded for the second time. (15 minutes)
- At 2:15 The dough continues to rise. (20 minutes)
- At 1:55 The dough is “punched down.” (30 seconds)
- At 1:55 The dough rises for the final time. (55 minutes)
- At 1:00 The bread begins to bake. (50 minutes)
- At 0:00 The bread is finished.

 **CAUTION:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

- ✿ **IMPORTANT:** The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to one hour. We recommend removing the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

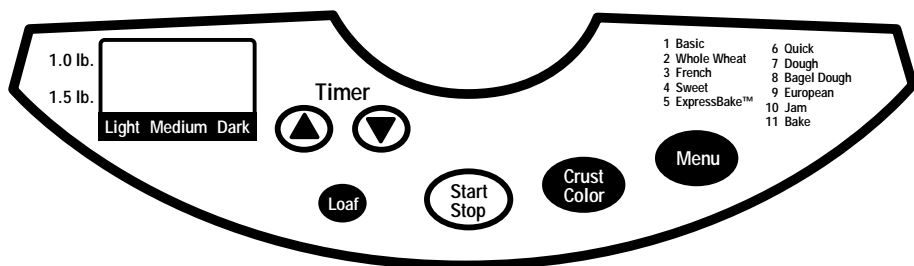


Overview of Breadmaker Features

1 Menu

Press this button to select the kind of bread you want to make.

Each time you press the button you will hear a beep. The display shows a number for each setting. For example, Basic is 1, Whole Wheat is 2, French is 3, etc.



2 Crust Color Button

The Crust Color button allows you to choose how light or dark to make the crust of the bread. Each time you press the Crust Color button the display will change as follows:

L-Light = **L**

P-Medium = **P**

H-Dark = **H**

In addition, the display will show the cycle number before the crust color setting. For example, the Basic with a Medium crust reads "1P." Or the French bread setting with a dark crust reads "3H."

3 Display

The Display shows the following settings:

- The number of the bread setting cycle
- The crust color setting
- The time remaining while your bread is kneading or baking


Once you press the “Start/Stop” button to begin, the display will show the remaining time until your bread is baked. When the display reads “0:00” the bread is baked.

4 Timer Set Buttons

Press these buttons to delay the time for your breadmaker to start. For example, you can time your bread to be ready for dinner, or to bake while you are sleeping. You may delay up to 18 hours.

5 Start/Stop Button

Press this button to start and stop your breadmaker or begin countdown for delayed baking bread.

 **IMPORTANT:** Do not press “Stop” when making bread because this will cancel the entire cycle and you will need to start from scratch.

Breadmaker Settings

Your breadmaker can bake almost any kind of bread.

The recipes we provided clearly show you which setting you should use.

- 1 Basic (Time: 3 hours)
- 2 Whole Wheat (Time: 4 hours, 10 minutes)
- 3 French (Time: 3 hours, 50 minutes)
- 4 Sweet (Time: 2 hours, 50 minutes)
- 5 ExpressBake™ (Time: 58 minutes)
- 6 Quick (Time: 1 hour, 43 minutes)
- 7 Dough (Time: 1 hour, 30 minutes)
- 8 Bagel Dough (Time: 1 hour, 50 minutes)
- 9 European (Time: 3 hours, 30 minutes)
- 10 Jam (Time: 1 hour, 5 minutes)
- 11 Bake (Time: 1 hour)

1 Basic

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

2 Whole Wheat

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

3 French

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

4 Sweet

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

5 ExpressBake™ (58 Minutes)

Use this setting for baking bread in under 1 hour; this setting will only bake 1.5-lb. size loaves.

6 Quick

Use this setting for recipes that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make bread or cake rise; only specially designed recipes are to be used for this setting.

7 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.

8 Bagel Dough

This setting will only make bagel dough and will not bake the final bread.

9 European

This setting makes European breads such as Russian Black Bread, Pumpernickel, etc.

10 Jam

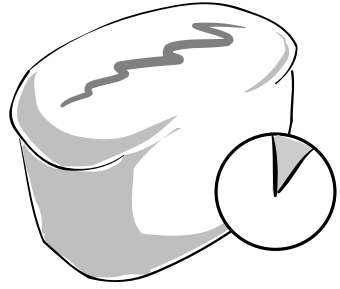
This setting makes jam from fresh fruit.

11 Bake

This setting is for baking dough that you may have prepared without using the previous settings.

ExpressBake™ Setting: Making Bread In Under 1 Hour

Your SUNBEAM® breadmaker can bake great bread in under 1 hour. This is called the “ExpressBake™” setting. ExpressBake™ loaves are a little different from loaves baked on other settings.



ExpressBake™ Setting:

- This setting can bake bread in 58 minutes. The bread is a little more dense in texture with this setting.
- The ExpressBake™ setting will only make a 1.5-lb. loaf.

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

- ExpressBake™ 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™ settings. This would cool the liquid ingredients and affect the way that the bread rises.
- You CANNOT use the “Crust Color” option for ExpressBake™ breads.
- DO NOT open the cover while making ExpressBake™ 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 breadmaker cool for 20 minutes with the cover open.
- YOU CAN use standard bread mixes for ExpressBake™ breads, but the results may not be as good as the results when using the recipe within this booklet.

ExpressBake™ Setting Tips and Hints

Yeast

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



Liquids

Always use hot water in the range of 115°–125°F/46°–52°C. 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™ breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow the recipe suggestions in this booklet for best results.

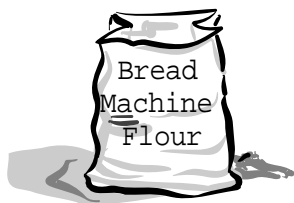
Other Ingredients

Make sure all other ingredients (*like flour, sugar, dry milk, butter, etc.*) are at room temperature.

Always use bread flour for the ExpressBake™ settings.

Things You May Need to Buy

- You should only use “Bread Machine” flour for the ExpressBake™ 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°F and 125°F or 46°C and 52°C*) for ExpressBake™ recipes.



Although baking ExpressBake™ bread is a little different, the results and convenience are well worth it.

The following recipe is a great one to try for your first ExpressBake™ loaf.



**115°F –
125°F**
(46°–52°C)

ExpressBake™

Traditional-Style White Bread 1.5-Pound Loaf



**1 cup and 2 tablespoons
(9 ounces total) of hot water**
(115°–125°F or 46°–52°C)

1 teaspoon salt

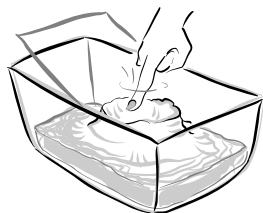
3 cups bread machine flour

**2 tablespoons canola or
vegetable oil**

**5 teaspoons bread machine
yeast**

2 tablespoons sugar

- 1** Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2** Place ingredients into the bread pan in the following order:
water, oil, sugar, salt and flour.
- 3** With finger, make a small indentation
on one side of the flour. Add yeast to
indentation, making sure it does not come
into contact with the liquid ingredients.
- 4** Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5** Plug the power cord into a wall outlet.
- 6** Press the Menu button until the “ExpressBake™” program
is selected.
- 7** Press the Start button.
- 8** When the baking cycle is complete, press the stop button.



- 9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 11 If necessary, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.



CAUTION: Do NOT raise the lid when using the ExpressBake™ setting. Doing so can affect the rising of the dough. The breadmaker is very hot, right from the beginning of the cycle. Do not handle the machine while it's operating.

✿ IMPORTANT: Do NOT press the “Start/Stop” button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.

After the ExpressBake™ Bread Is Baked




CAUTION: Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

✿ IMPORTANT: The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to 1 hour. However, we recommend removing the bread from the machine right away to preserve its freshness.


Using the Delay Timer

You can delay the time your breadmaker 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™ settings (*bread in under 1 hour*). Before using the Delay Timer:


- 1 Add all recipe ingredients to the bread pan.
- 2 Select the correct setting for the kind of bread you are making (*French, Sweet, etc.*).
- 3 Select the crust 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 A.M. and you want bread ready for dinner at 6:00 P.M., that is 10 hours.

2 Use the “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 “Timer Down” button to decrease the time. (*To advance the time quickly, simply press and hold down the “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. The display will show the original setting and cycle time. The Delay Timer is canceled 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 teaspoon and try cutting the amount of sugar you use by 1/4 teaspoon at a time.

Tips and Hints

Experienced cooks consider breadmaking to be as much art as 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 tsp. of sugar.

Sprinkle a few tsp. 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 order given according to the recipe.

Read all recipes from top to bottom, and remember:

- **FIRST** : liquid ingredients
- **SECOND** : dry ingredients
- **LAST** : yeast

Check the Doughball

This is a secret well known to people who make bread the old-fashioned way. While hand kneading the mixture, they adjust the consistency of the dough by adding a little flour or a little water until the doughball is just right.

Although the breadmaker kneads the dough for you, this secret is still true. Here's what you should do:

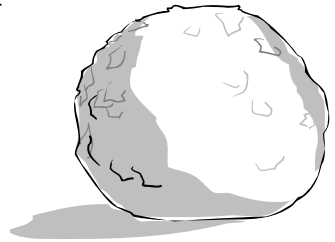
If the Doughball Is Too Wet

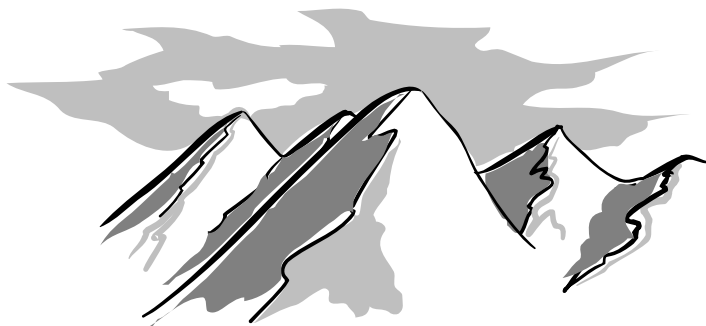
During the second kneading cycle, check the consistency of the doughball. If the doughball appears sticky or wet, like pancake batter, sprinkle in flour, a Tbsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Sprinkle a little more flour if needed.



If the Doughball Is Too Dry

If the doughball appears flaky, or you hear your breadmaker begin to make "knocking" sounds, the dough ball is too dry. To correct this problem, simply sprinkle in water a tsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Be careful not to add too much water.





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 Tbsp. per cup.

If the Bread Rises Too High

- reduce the amount of yeast. For each tsp. of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 tsp.
- reduce the amount of sugar. For each Tbsp. of sugar, reduce the amount by 1 to 2 tsp.



Measurement Equivalency Chart

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

For example: $\frac{1}{2}$ Tbsp. = 1- $\frac{1}{2}$ tsp.

Fluid Ounce(s)		Cup		Tablespoon(s)		Teaspoons
8	=	1	=	16	=	48
7	=	$\frac{7}{8}$	=	14	=	42
6	=	$\frac{3}{4}$	=	12	=	36
5	=	$\frac{5}{8}$	=	10	=	30
4	=	$\frac{1}{2}$	=	8	=	24
3	=	$\frac{3}{8}$	=	6	=	18
2	=	$\frac{1}{4}$	=	4	=	12
1	=	$\frac{1}{8}$	=	2	=	6
				1	=	3
				$\frac{1}{2}$	=	1- $\frac{1}{2}$



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.



Use only a mild, non-abrasive cleanser 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. Surely this will damage the finish of the pan and the other parts.

Caring for Your Breadmaker

- 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.

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 1-800-458-8407.

If you have a power outage:

If the power goes out while you are using your breadmaker for not less than 30 minutes, your machine will resume its cycle when power is restored.

Troubleshooting Breadmaker Problems

If the breadmaker does not function as you think it should, review the chart below for some possible solutions.

Troubleshooting Baking Problems

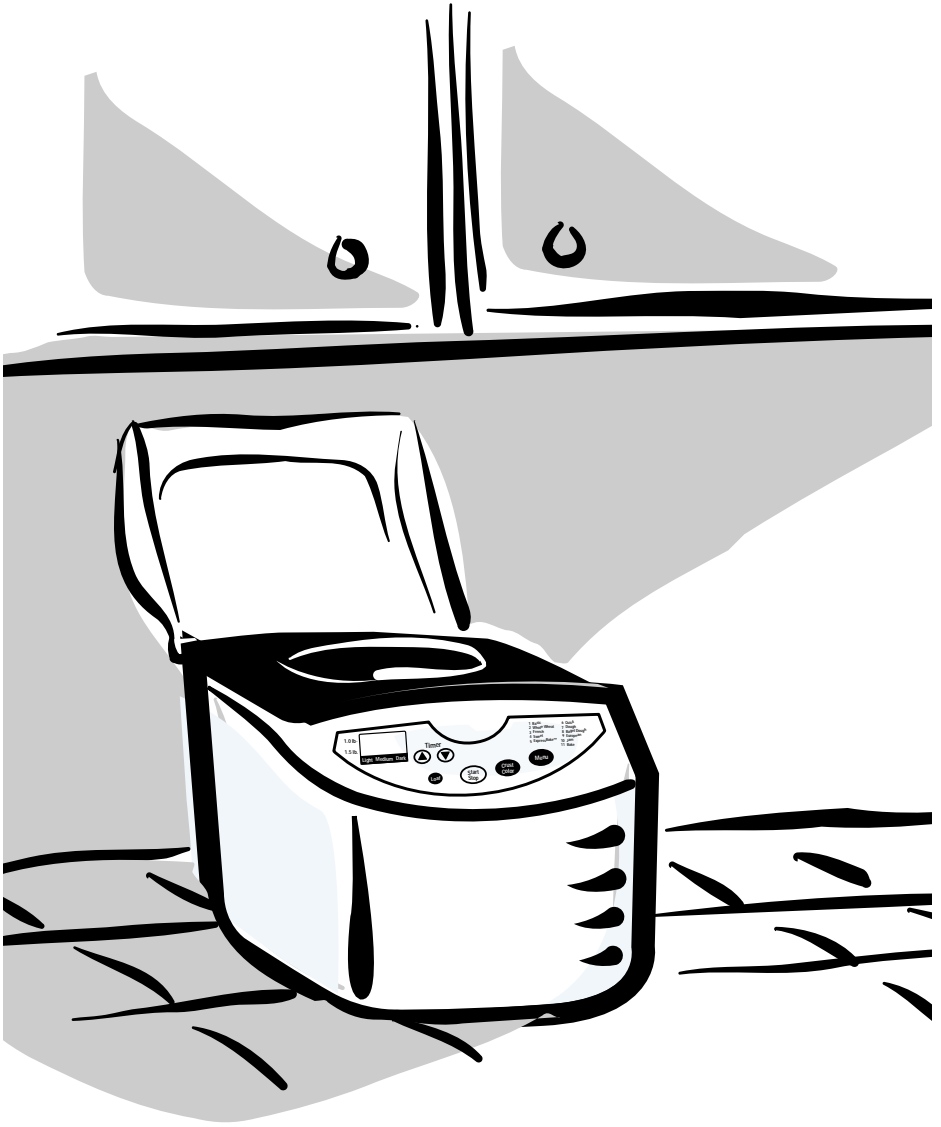
If the bread does not turn out the way you expected or has some characteristic you don't care for, review the chart below for some possible solutions.

BREADMAKER PROBLEM	SOLUTION
You 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.
The dough does not mix.	Make sure the baking pan and kneading blade are properly installed in the machine.

BAKING PROBLEM	SOLUTION
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 tsp. less at a time), or try using more water (1/4 tsp. more at a time).
The bread is too brown.	This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 Tbsp. at a time). You can also try selecting a lighter crust color selection.
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. You can also try selecting a darker crust color selection.

BAKING PROBLEM	SOLUTION
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 tsp. at a time), or less yeast (1/4 tsp. at a time), or less water or liquid (a tsp. at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

BAKING PROBLEM	SOLUTION
The bread has a heavy, thick texture.	Try using less flour (a tsp. at a time), or more yeast (1/4 tsp. at a time). This could also be the result of using old flour or the wrong type of flour for the recipe.
The bread is not baked completely in the center.	Try using more flour (a tsp. more at a time), or less water or liquid (a tsp. less at a time). Do not lift the lid too often during baking.
The bread has a coarse texture.	This is usually the result of forgetting to add salt to the recipe.
The bread rose too much.	Try using less yeast (1/4 tsp. 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.
The bread did not rise enough.	<p>There are several possible solutions. Try using less flour (a tsp. less at a time), more yeast (1/4 tsp. more at a time), or less water (a tsp. less at a time). This could also be the result of:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forgetting to add salt to the recipe, • using old flour or the wrong kind of flour for the recipe, • using old yeast, • or using water that is too hot (<i>except otherwise noted in the recipes and for ExpressBake™ setting recipes</i>).



Recipes



Recipes

BASIC SETTING RECIPES

Homestyle White Bread

1 POUND LOAF	INGREDIENTS	1.5-POUND LOAF
2/3 cup	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1 cup + 2 Tbsp.
2 tsp.	Butter or margarine, softened	1 Tbsp.
1 Tbsp.	Sugar	2 Tbsp.
2 tsp.	Non-fat dry milk powder	1 Tbsp.
1 tsp.	Salt	1-1/2
2 cups	Bread flour	3 cups
1-1/4	Bread machine yeast	2-1/2 tsp.

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order:
water, butter or margarine, sugar, milk powder, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour.
Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact
with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.
- 7 Press the Crust Color button for the desired crust color.
- 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf
(*1-pound or 1.5-pound loaf*).
- 9 Press the Start button.
- 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan
handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.

- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing
from baking pan.
- 13 After the bread machine and bread pan has cooled down ⇨
- 14 Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from
the pan.
- 15 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean
cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 16 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes
before slicing.

***Important:** After a baking cycle, the bread machine will not operate
until it has cooled down.


Whole Wheat Setting Recipe

Whole Wheat Bread

1.5-POUND LOAF INGREDIENTS

1 POUND LOAF

1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1 cup minus 1 Tbsp.
1 Tbsp. + 1-1/2 tsp.	Butter or margarine, softened	1 Tbsp.
1/4 cup	Firmly packed light brown sugar	2 Tbsp. + 1-1/2 tsp.
1-1/4 tsp.	Salt	1/2 tsp.
3-1/2 cups	Whole wheat flour	2-1/3 cups
2-1/4 tsp.	Bread machine yeast	1-1/2 tsp.


- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
 - 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, sugar, salt and flour.
 - 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
 - 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
 - 5 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 6 Press the Menu button until the “Whole Wheat” program is selected.
 - 7 Press the Crust Color button for the desired crust color.
 - 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf (*1 or 1.5 lb. loaf*).
 - 9 Press the Start button.
 - 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
 - 11 Open the lid and while using oven mitts firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
-  **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.
- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
 - 13 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
 - 14 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

French Setting Recipe

Classic French Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	1 POUND LOAF
1 cup + 2 Tbsp.	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	3/4 cup
2 tsp.	Butter or margarine, softened	1 tsp.
3-1/4 cups	Bread flour	2 cups
1 Tbsp.	Sugar	2 tsp.
1-1/2 tsp.	Salt	1 tsp.
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast	2 tsp.

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
 - 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, bread flour, sugar and salt.
 - 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
 - 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
 - 5 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 6 Press the Menu button until the “French Bread” program is selected.
 - 7 Press the Crust Color button for the desired crust color;
 - 8 Press the Loaf button to select the desired size loaf (1 or 1.5 lb. loaf).
 - 9 Press the Start button.
 - 10 When the baking cycle is complete, press the stop button.
 - 11 Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
-  **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.
- 12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
 - 13 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack and gently shake until bread falls out onto rack.
 - 14 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

Sweet Setting Recipe

Banana-Pecan Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	1 POUND LOAF
2/3 cup	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	1/2 cup
3/4 cup	Mashed ripe banana	1/3 cup
2 Tbsp.	Butter or margarine, softened	1 Tbsp.
1 large	Egg, lightly beaten	1 medium
3-1/4 cups	Bread flour	2 cups
3 Tbsp.	Sugar	2 Tbsp.
1-1/4	Salt	1/2 tsp.
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast	1-1/2 tsp.
1/2 cup	Chopped pecans	1/3 cup

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, banana, butter, egg, flour, sugar, and salt.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Sprinkle nuts onto flour.
- 5 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 6 Plug the power cord into a wall outlet.
- 7 Press the Menu button until the “Sweet Bread” program is selected.
- 8 Press the Crust Color button for the desired crust color.
- 9 Press the Loaf button to select the desired size loaf (1 or 1.5-lb. loaf).
- 10 Press the Start button.
- 11 When baking cycle is complete, press the stop button.
- 12 Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!

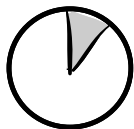
Always handle with care.

- 13 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 14 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack and gently shake until bread falls out onto rack.
- 15 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

ExpressBake™ Setting Recipe

ExpressBake™ Traditional-Style White Bread



1 cup + 2 Tbsp. hot water (115°-125°F)

2 Tbsp. canola or vegetable oil

2 Tbsp. sugar

1 tsp. salt

3 cups bread flour

5 tsp. bread machine yeast

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, oil, sugar, salt and flour.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “ExpressBake™” program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!

Always handle with care.


- 10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
- 11 If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- 12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 13 Turn bread right-side and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1.5-POUND LOAF

Quick Breads Setting Recipe

Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread

1/2 cup chopped walnuts	3/4 cup sugar
1/2 cup semi-sweet chocolate pieces	1 tsp. ground cinnamon
2 cups all-purpose flour, divided	1 tsp. grated orange zest
3 large eggs, lightly beaten	1/2 tsp. salt
1/3 cup canola or other vegetable oil	1/2 tsp. ground allspice
2 tsp. baking powder	2-1/2 cups shredded zucchini, about 2 medium zucchini
1 tsp. baking soda	

- 1 In a small bowl, combine walnuts and chocolate pieces; add 2 Tbsp. of the flour and toss well; set aside.
 - 2 Spray the bread pan and kneading blade with nonstick cooking spray.
 - 3 Attach the kneading blade in the bread pan.
 - 4 Place ingredients into the bread pan in the following order: eggs, oil, the remaining flour, baking powder, baking soda, sugar, cinnamon, orange zest, salt and allspice. Add zucchini, then the floured walnuts and chocolate pieces along with any flour remaining in the bowl.
 - 5 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
 - 6 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 7 Press the Menu button until the "Quickbread" program is selected.
 - 8 Press the Start button.
 - 9 When the baking cycle is complete, press the stop button.
 - 10 Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
-  **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.
- 11 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
 - 12 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
 - 13 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

Dough Setting Recipe

Orange-Anise Braided Ring

1/3 cup water (75°–85°F or 24°–30°C)	4 cups bread flour
1/3 cup whole milk	1-1/2 tsp. anise seeds, crushed
3 eggs, lightly beaten	1 tsp. salt
1/2 cup (1 stick) butter or margarine, softened and cut into 6 pieces	1/2 tsp. ground nutmeg
Grated zest of 1 orange	2-1/2 tsp. bread machine yeast
1/2 cup sugar	Egg wash (1 egg, lightly beaten with 1 Tbsp. water)

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, milk, eggs, butter, orange zest, sugar, flour, anise, salt and nutmeg.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “Dough” program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 When the dough cycle is complete ⇒
- 9 Open the lid and, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
- 10 Unplug the breadmaker.
- 11 Preheat oven to 350°F.
- 12 Spray a large baking sheet with nonstick cooking spray.
- 13 Remove dough from bread pan to a clean, lightly floured surface. Divide dough into 2 equal pieces.
- 14 With hands, lightly roll each piece into a 24-inch rope. Place ropes on prepared baking sheet. Twist ropes loosely together and form into a circle. Place a clean towel over ring and let rise in a warm, draft-free place until doubled in size.
- 15 Using a pastry brush, lightly brush ring with egg wash.
- 16 Bake 30-35 minutes or until bread is golden brown.
- 17 Remove from baking sheet to wire cooling rack or clean cooking surface.
- 18 Allow to cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 RING

Bagel Dough Setting Recipes

Honey-Whole Wheat Bagels

1 cup water (75°-85°F)

1-1/2 Tbsp. honey

2 cups bread flour

1 cup whole wheat flour

1-1/2 tsp. salt

1-1/2 tsp. bread machine yeast

- 1 Attach the kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water and honey, then bread flour, wheat flour and salt.
- 3 With your finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker; gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the "Bagel" program is selected.
- 7 Press the Start button.
- 8 Preheat oven to 375°F. Spray a baking sheet with nonstick cooking spray; set aside.
- 9 When the dough cycle is complete ⇨
- 10 Open the lid and remove bread pan with dough from breadmaker to a lightly floured surface.
- 11 Unplug breadmaker.
- 12 Divide dough into 12 equal pieces.
- 13 With fingers of both hands, lightly roll each piece into an 8-inch long rope; form each rope into a circle and pinch ends together to seal.
- 14 Place dough circles on prepared baking sheet.
- 15 Cover bagels with a cloth and let rise 20 minutes.
- 16 In a nonstick skillet, boil 3-inches of water.
- 17 Gently submerge 3 to 4 bagels at a time into water and cook about 30 seconds on each side.
- 18 Remove bagels to paper towels to drain, then place on baking sheet.
- 19 Bake 20-25 minutes until bagels are lightly browned and surface is shiny; remove from baking sheet to wire rack to cool.

MAKES 12 BAGELS

European Bread Setting Recipe

Russian Black Bread

1.5-POUND LOAF	INGREDIENTS	1 POUND LOAF
1 cup	Water (75°–85°F or 24°–30°C)	3/4 cup
1/3 cup	Prepared strong coffee (75°–85°F)	1/4 cup
3 Tbsp.	Unsulphured molasses	2 Tbsp.
2 Tbsp.	Butter or margarine, softened	1 Tbsp.
2-2/3 cups	Bread machine flour	2 cups
1-1/3 cups	Rye flour	1 cup
3 Tbsp.	Unsweetened cocoa powder	2 Tbsp.
1 tsp.	Salt	3/4 tsp.
1 tsp.	Caraway seeds	3/4 tsp.
1/2 tsp.	Fennel seeds, lightly crushed	1/4 tsp.
1-1/2 tsp.	Bread machine yeast	1-1/4 tsp.

- 1 Attach kneading blade in the bread pan.
- 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, coffee, molasses and butter, then add the bread flour, rye flour, cocoa powder, salt, caraway and fennel seeds.
- 3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
- 4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
- 5 Plug the power cord into a wall outlet.
- 6 Press the Menu button until the “European Bread” program is selected.
- 7 Press the Loaf button to select the desired size loaf (1 or 1.5 lb. loaf).
- 8 Press the Start button
- 9 When the baking cycle is complete, press the stop button.
- 10 Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot!

Always handle with care.

- 11 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
 - 12 After the bread machine and bread pan has cooled down →
 - 13 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack and gently shake until bread falls out onto rack.
 - 14 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.
- *On this program, the crust color is automatically set for Medium.


MAKES 1LOAF

Jam Setting Recipe

Year 'Round Spiced Peach Jam

- 1 cup sugar
- 1 Tbsp. low-sugar fruit pectin
- 2 cups thawed frozen sliced peaches
- 1/2 tsp. ground cloves
- 1/4 tsp. ground nutmeg
- 2 tsp. lemon juice



- 1 Attach kneading blade in the bread pan.
 - 2 Place ingredients into the bread pan in the following order: sugar, pectin, peaches, cloves, nutmeg and lemon juice.
 - 3 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
 - 4 Plug the power cord into a wall outlet.
 - 5 Press the Menu button until the “Jam” program is selected.
 - 6 Press the Start button.
 - 7 When the Jam cycle is complete.
 - 8 Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
-  **CAUTION:** The breadmaker and pan may be very hot!
Always handle with care.
- 9 Unplug the breadmaker and let jam cool.
 - 10 Using oven mitts, carefully pour the jam into a glass or metal container.
 - 11 Cover and refrigerate to set.
 - 12 Jam will keep, stored in refrigerator, 2-3 weeks.

MAKES ABOUT 1-1/2 CUPS

Glazes

After rolls rise, just before baking, gently apply desired glaze with a pastry brush. Bake as directed in the recipe.

- For a shiny golden crust, use Egg Glaze or Egg Yolk Glaze.
- For a shiny chewy crust, use Egg White Glaze (*crust will be lighter in color*).



Egg Glaze

Mix 1 slightly beaten egg with 2 Tbsp. water or milk.

Egg Yolk Glaze

Mix 1 slightly beaten egg yolk with 1 Tbsp. water or milk.

Egg White Glaze

Mix 1 slightly beaten egg white with 1 Tbsp. water.

Note: To keep unused egg yolk fresh for several days, cover with cold water and store in refrigerator in a covered container.

Browned Butter Glaze

2 Tbsp. margarine or butter

2/3 cup powdered sugar

1/2 tsp. vanilla

4 tsp. milk

Heat margarine in a 1-quart saucepan over medium heat until light brown; cool. Stir in powdered sugar and vanilla. Stir in milk until smooth and thin enough to drizzle.

Cinnamon Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar

1/4 tsp. ground cinnamon

2 tsp. water

Citrus Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

- 1/2 cup powdered sugar
- 1 tsp. grated lemon or orange peel
- 2 tsp. lemon or orange juice

Creamy Vanilla Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

- 1/2 cup powdered sugar
- 1/4 tsp. vanilla
- 2 tsp. milk

Garlic Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened
1/8 tsp. garlic powder

Herb-Cheese Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened
1 Tbsp. grated Parmesan cheese
1 tsp. chopped fresh parsley
1/4 tsp. dried oregano leaves
Dash of garlic salt

Italian Herb Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened
1/2 tsp. Italian seasoning
Dash of salt

Choco-Banana Spread

Mix: 1/3 cup mashed ripe banana
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, melted

Ham and Swiss Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
2 Tbsp. finely chopped, fully cooked, smoked ham
1 Tbsp. shredded Swiss cheese
1/2 tsp. prepared mustard

Herb-Cream Cheese Spread

Mix: 1 container (4 oz.) whipped cream cheese
1 tsp. chopped fresh or 1/2 tsp. dried dillweed
1 small clove garlic, finely chopped

Honey-Walnut Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
1 Tbsp. chopped walnuts
2 tsp. honey

Ripe Olive Spread

Cover and mix in food processor or blender until slightly coarse:

1-1/2 cups pitted, ripe olives
3 Tbsp. olive oil
3 Tbsp. capers, drained
3 flat anchovy fillets, drained
1 tsp. Italian seasoning
2 garlic cloves

Recipe Index

	PAGE
Homestyle White Bread	8
ExpressBake™ Traditional-Style White Bread	16
Whole Wheat Bread	30
Classic French Bread	31
Banana-Pecan Bread	32
ExpressBake™ Traditional-Style White Bread	33
Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread	34
Orange-Anise Braided Ring	35
Honey-Whole Wheat Bagels	36
Russian Black Bread	37
Year-Round Spiced Peach Jam	38
Egg Glaze	39
Egg Yolk Glaze	39
Egg White Glaze	39
Browned Butter Glaze	39
Cinnamon Glaze	39
Citrus Glaze	40
Creamy Vanilla Glaze	40
Garlic Butter	40
Herb-Cheese Butter	40
Italian Herb Butter	40
Choco-Banana Spread	41
Ham and Swiss Spread	41
Herb-Cream Cheese Spread	41
Honey-Walnut Spread	41
Ripe Olive Spread	41

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. (“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 this 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.

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.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces 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 exclusion or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may have the rights that vary by state, province and/or jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

Please, **DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE**. Take the product to an authorized Sunbeam service center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling 1 800 458-8407, or by visiting our website at www.sunbeam.com. If an Authorized Sunbeam Service Center is not conveniently located, attach a tag to the product that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt and send either by UPS or Parcel Post with shipping and insurance prepaid to the Authorized Sunbeam Service Center address.

¡FELICITACIONES!

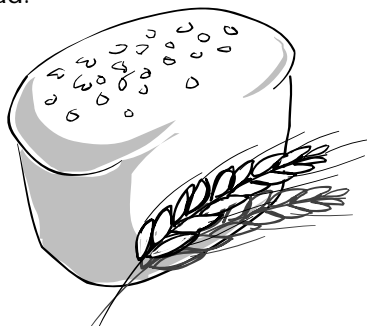
Es usted el dueño de una Máquina para Hacer Pan SUNBEAM®.

Por favor sírvase leer cuidadosamente todas las instrucciones en este manual, antes de que inicie a utilizar este electrodoméstico. Los cuidados y el mantenimiento adecuado, asegurarán una larga vida útil a este aparato y una operación libre de complicaciones. Guarde estas instrucciones y consulte con frecuencia las sugerencias de cuidado y limpieza.

INSTRUCCIONES PARA CABLE ESPECIAL

1. El aparato está equipado con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
2. Puede comprar y usar cables de extensión, si se observan las precauciones adecuadas al usarlos.
3. Si utiliza un cable de extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser al menos de 10 amperios y 120 voltios. El cable de extensión debe colocarlo de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada (*una cuchilla es más ancha que otra*). Como medida de seguridad, 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 llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.



**ESTA MÁQUINA PARA HACER PAN
Es SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

Índice

Felicitaciones	44
Insrrucciones par Cable Especial	44
Índice	45
Precauciones Importantes	46
Comenzando48	
Empecemos a Hornear Pan	49
Las Funciones da la Máquina para Hacer Pan	53
Función ExpressBake™: Preparando Pan en Menos de 1 Hora.	56
Después que Ha Horneado el Pan	59
Para Retrasar el Cronómetro	60
Consejos y Sugerencias	61
Horneando Pan en Regiones de Mayor Altitud.	63
Cuadro con Equivalencia de Medidas	64
Cómo Cuidar Su Máquina par Hacer Pan	65
Solución de Problemas que Puedan Presentarse	66
Recetas.	69
Básica	70
Trigo Entero	72
Pan Francés	73
Pan Dulce	74
Función ExpressBake™	75
Basa	77
Jaleas	80
Glasees	81
Mantequilla y Crema	82
Índice de la Recetas	84
Información de la Garantía	85

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, y/o lesiones personales, algunas precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA PARA HACER PAN.**
- No toque las superficies calientes. Siempre utilice guantes de cocina cuando maneje materiales calientes, y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Permita que la Máquina para Hacer Pan se enfríe completamente antes de poner o quitar partes.
- Desconéctela de la toma de corriente cuando la Máquina para Hacer Pan no esté en uso y antes de limpiarla.
- Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el electrodoméstico o los enchufes en agua o en ningún otro líquido.
- Supervisión cercana es necesaria cuando éste o cualquier otro aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de los niños o personas incapacitadas.
- No permita que nada se encuentre sobre el cable eléctrico. No enchufe el cable en lugares donde se corra el riesgo de que alguna persona camine o tropiece con él.
- No opere este o ningún otro aparato electrodoméstico si el cable o la clavija están dañados o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o tenga algún daño cualquiera que éste sea. Lleve el aparato a una estación de servicio autorizada para su revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde del mostrador o de la mesa ni toque superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie inestable o que esté cubierta con un mantel.

- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No se use en exteriores o para propósitos comerciales.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de la flama de una estufa de gas, eléctrica o dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, presione el botón para detener "STOP", tome en enchufe y jálelo, sacándolo de la toma de corriente. Nunca jale del cable.
- Uso de cables de extensión: el aparato está equipado con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo. Los cables de extensión están disponibles en ferreterías y pueden usarse siempre que tenga cuidado. El cable de extensión debe colocarlo de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente. Si el aparato es del tipo que tiene una conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo que tiene 3 alambres.
- Potencia Eléctrica: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su Máquina para Hacer Pan no funcionará adecuadamente. La Máquina para Hacer Pan debe ponerse en funcionamiento en un circuito eléctrico por separado, donde no haya otros aparatos conectados.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Comenzando

- 1 Coloque la Máquina para Hacer Pan sobre un mostrador donde tenga al alcance una toma de corriente eléctrica. NO lo enchufe todavía. Más adelante se le indicará la manera en que debe hacerlo.

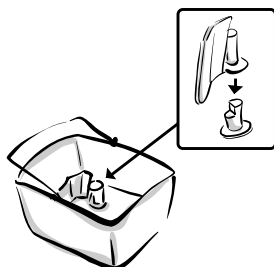


Verifique que pueda abrir la tapa de la Máquina para Hacer Pan, sin golpear los gabinetes superiores de la cocina.

- 2 Abra la tapa y saque el recipiente para hornear. Para hacer esto, simplemente tome el asa del recipiente y jale hacia arriba verticalmente. Para lavarlo, utilice un jabón suave, no abrasivo. Lave el recipiente, enjuague y séquelo completamente.



- 3 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para hornear, tal como se muestra. Usted encontrará la cuchilla amasadora dentro de una envoltura pequeña de plástico, pegada al cable eléctrico.



- 4 Coloque el recipiente al lado. Todavía no lo coloque dentro de la Máquina para Hacer Pan. ¡Está listo para comenzar!



¡Usted es listo al comenzar!

Empecemos a Hornear Pan

La manera más simple de aprender a hornear pan es seguir la receta básica. La siguiente receta es fácil y el panes delicioso.

Antes de Comenzar:

- Verifique que va a utilizar ingredientes frescos.
- Revise que tenga el siguiente equipo de medición:
 - Taza para medir ingredientes líquidos
 - Tazas para medir ingredientes secos
 - Cucharas medidoras
- Usted necesitará los siguientes ingredientes:
 - Agua
 - Sal
 - Mantequilla o margarina



La harina para preparar pan está específicamente formulada y es la mejor para usar en máquinas eléctricas para hacer pan.

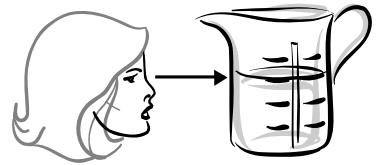
- “Leche descremada en polvo”
- Azúcar
- Levadura activa para pan, para usar en máquina para preparar pan



Medición

El secreto más importante para preparar pan es: “Medidas exactas.” Esta es la clave para hornear pan y obtener excelentes resultados. “Medidas exactas.”

Mida los ingredientes líquidos ÚNICAMENTE con tazas medidoras que tengan las tazas/onzas marcadas claramente en los lados. Después de llenar la taza medidora, colóquela sobre una superficie plana y observe el nivel para verificar que la cantidad de líquido es exacta. Después, revise una vez más.



Mida los ingredientes secos, usando una cuchara para colocarlos dentro de la taza medidora, después “nivele” la medida con la parte posterior de un cuchillo o espátula para verificar que la medida es exacta. Otra sugerencia que puede ayudarle es, el nunca usar la taza medidora para extraer los ingredientes del contenedor (por ejemplo la harina). Al sacar los ingredientes del contenedor con la taza medidora, puede agregar hasta una cucharada de más. Llene la taza medidora con una cuchara antes de nivelar el contenido.



El SEGUNDO secreto más importante para preparar pan es:

Añada los ingredientes en el recipiente para preparar pan, en el orden exacto en el que se indican en la receta. Esto significa:

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

Asegúrese también de que los ingredientes estén a temperatura ambiente, a menos que la receta indique lo contrario (*es decir a 75°- 85°F ó 24°- 30°C*). Las temperaturas demasiado altas o demasiado bajas pueden afectar la forma en la que el pan se eleva y se hornea.

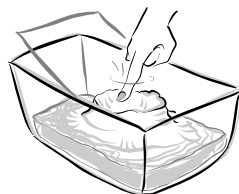
Por último, se recomienda comenzar con ingredientes frescos (*especialmente la harina y la levadura*).

Ahora, probemos una receta simple (*pero deliciosa*).

Pan Blanco Estilo Casero **Pieza de Pan de 1.5 lb.**

1 taza + 2 Cucharadas de agua (75°- 85°F ó 24°- 30°C)	1-1/2 cucharadita de sal
1 Cucharada de mantequilla o margarina, suave	3 tazas de harina para preparar pan
2 Cucharadas de azúcar	2-1/2 cucharaditas de levadura para preparar pan en máquina
1 Cucharada de leche descremada en polvo	

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, mantequilla o margarina, azúcar, leche en polvo, sal y harina.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.





- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa básico "Basic" sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de color de la corteza "Crust Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.

Dependiendo del color de la corteza que usted seleccione, la pantalla indicará los siguiente:


Claro: **L** Medio: **P** Oscuro: **H**

Presione el botón de color de la corteza "Crust Color" hasta que aparezca una "P" (medio) en la ventana de la pantalla.

- 8 Presione el botón de tamaño de pieza de pan "Loaf" para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar (*1 ó 1.5 libras*).
 - 9 Presione el botón de inicio "Start".
 - 10 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".
 - 11 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para preparar pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.
-  **CUIDADO:** ¡La máquina y el pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.
- 12 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
 - 13 Después que el aparato y el pan se hayan enfriado
 - 14 Utilice una espátula para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.
 - 15 Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - 16 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

 **IMPORTANTE:** Después del ciclo de horneado, la máquina para hacer pan no podrá operar hasta que se haya enfriado completamente.


- ✿ **IMPORTANTE:** Use el botón de cronómetro “Timer” para retrasar el horneado de su pan. Usted puede retrasar el inicio del horneado hasta por 13 horas.
- ✿ **IMPORTANTE:** Presione el botón de iniciar/detener “Start/Stop” y su máquina iniciará a preparar el pan. Si usted ha seleccionado el retraso del horneado, iniciará la cuenta regresiva del tiempo remanente, en decrementos de un minuto para iniciar el horneado.
- ✿ **IMPORTANTE:** La máquina para hacer pan tiene la función automática “keep warm”, esta función mantendrá su pan caliente hasta por una hora. Para apagar el calentador, presione el botón de iniciar/detener “Start/Stop”, y manténgalo presionado hasta que escuche un beep.
- ✿ **IMPORTANTE:** NO presione el botón de iniciar/detener “Start/Stop” mientras que la máquina para preparar pan se encuentre en funcionamiento. Esto causará que el aparato se apague y necesitará comenzar de nuevo.
- ✿ **IMPORTANTE:** Usted no debe levantar la tapa durante la preparación de esta receta. *(Para otras recetas que pruebe más adelante, usted necesitará levantar la tapa para agregar nueces, frutas u otros ingredientes.)*

 **CUIDADO:** El aparato está muy caliente. No toque la máquina mientras se encuentre en operación. NO levante la tapa mientras la máquina para hacer pan esté horneando pan.

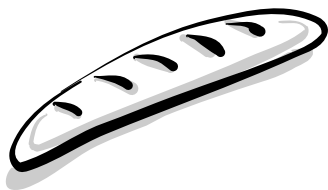
Etapas de la Máquina para Hacer Pan

Es interesante ver cómo se prepara su pan a través de la ventana de visibilidad. Para el ciclo básico, usted puede esperar que lo siguiente suceda a medida que el cronómetro lleva la cuenta regresiva hasta el cero.

- A 3:00 Los ingredientes se amasan por primera vez. (10 minutos)
- A 2:50 La masa comienza a elevarse. (20 minutos)
- A 2:30 Se amasa por segunda vez. (15 minutos)
- A 2:15 La masa continua elevándose. (20 minutos)
- A 1:55 La masa se “comprime”. (30 segundos)
- A 1:55 La masa se eleva por última vez. (55 minutos)
- A 1:00 El pan se empieza a hornear. (50 minutos)
- A 0:00 El pan está listo.

 **CUIDADO:** No coloque su rostro cerca de la tapa cuando abra la máquina. Puede salir vapor muy caliente y quemarlo.

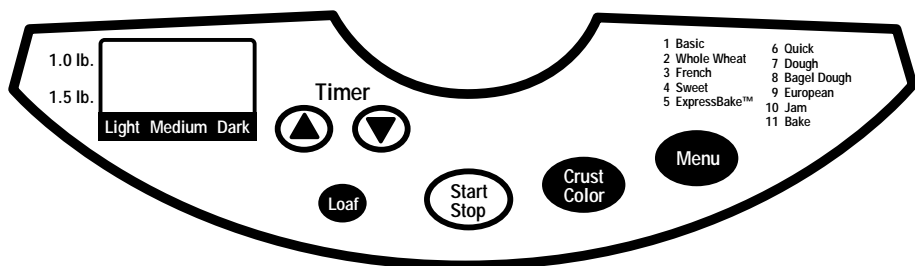
- ✿ **IMPORTANTE:** La máquina para hacer pan tiene la función automática “keep warm” para mantener caliente su pan hasta por una hora. Recomendamos sacar el pan de la máquina inmediatamente para conservarlo fresco.



Las Funciones de la Máquina para Hacer Pan

1 Menú

Presione este botón para seleccionar el tipo de pan que desea preparar. Cada vez que presione el botón, escuchara un beep. La pantalla muestra un número para cada tipo de pan. Por ejemplo, Básico es 1, Trigo Entero es 2, Francés es 3, etc.



2 Botón del Color de la Corteza

El botón del color de la corteza le permite seleccionar qué tan dorado o claro desea su pan. Cada vez que usted presione el botón del color de la corteza, la pantalla cambiará de la siguiente forma:

L-Claro = **L**

P-Medio = **P**

H-Oscuro = **H**

Además, la pantalla mostrará el número del ciclo antes del color seleccionado. Por ejemplo, el pan Básico con una corteza media se indica, "1P." O el pan Francés con una corteza oscura se indica, "3H."

3 Pantalla

La pantalla muestra lo siguiente:

- El número del ciclo de pan seleccionado
- El color de la corteza seleccionado
- El tiempo remanente mientras su pan se está amasando y horneando


Una vez que presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop" para comenzar, la pantalla mostrará el tiempo que queda hasta que su pan se hornee. Cuando la pantalla indique "0:00", el pan está listo.

4 Botones para el Cronómetro

Presione estos botones para retrasar el tiempo en el que su máquina comenzará la operación. Por ejemplo, usted puede programar la preparación de su pan para que esté listo para la hora de la cena, o para que se hornee durante la noche.

5 Botón de Iniciar/Detener

Presione este botón para poner en operación y detener su máquina o para iniciar la cuenta regresiva al retrasar el horneado del pan.

 **IMPORTANTE:** No presione el botón para detener "Stop" cuando prepare pan, ya que esto causará que el ciclo entero se cancele y usted deberá comenzar desde el principio.

Funciones de la Máquina para Hacer Pan

Su máquina para hacer pan puede hornear casi cualquier tipo de pan. Las recetas que proporcionamos indican claramente cuál función debe utilizar.

- 1 Básico (Tiempo: 3 horas)
- 2 Trigo Entero (Tiempo: 4 horas, 10 minutos)
- 3 Francés (Tiempo: 3 horas, 50 minutos)
- 4 Dulce (Tiempo: 2 horas, 50 minutos)
- 5 Expreso ExpressBake™ (Tiempo: 58 minutos)
- 6 Rápido (Tiempo: 1 hora, 43 minutos)
- 7 Masa (Tiempo: 1 hora, 30 minutos)
- 8 Masa para Bagel (Tiempo: 1 hora, 50 minutos)
- 9 Europeo (Tiempo: 3 horas, 30 minutos)
- 10 Jalea (Tiempo: 1 hora, 5 minutos)
- 11 Hornear (Tiempo: 1 hora)

1 Básico

Esta función es probablemente la que se usa más que cualquiera de las otras, ya que le ofrece los mejores resultados para casi cualquier receta.

2 Trigo Entero

La función de trigo entero le ofrece un tiempo más largo de elevación para masas que contengan más del 50% de harina de trigo entero.

3 Francés

Utilice esta función para preparar panes franceses. El pan Francés se toma más tiempo para amasarse, elevarse, y hornearse, obteniendo una corteza más robusta.

4 Dulce

La función para hacer pan dulce es para hornear panes con cantidades elevadas de azúcar, grasas y proteínas, las cuales tienden a incrementar el dorado del pan.

5 Expreso ExpressBake™ (58 Minutos)

Utilice esta función para hornear panes en menos de 1 hora; esta función solamente horneará piezas de pan de 1.5 libras.

6 Rápido

Utilice esta función para hornear rápidamente recetas que contengan polvo para hornear o bicarbonato de sodio en lugar de levadura para hacer que el pan o el pastel se esponje; para esta función, use solamente recetas especialmente diseñadas.

7 Masa

Esta función le permite preparar masa para roles, panes especiales, pizza, etc., los cuales puede usted darles forma a mano, permitiendo así que se eleven y después hornear en un horno convencional.

8 Masa para Bagel

Esta función solamente preparará masa para bagels y no horneará el pan.

9 Europeo

Esta función prepara panes estilo Europeo como Pan Negro, Pumpernickel, etc.

10 Jalea

Esta función prepara jalea de fruta fresca.

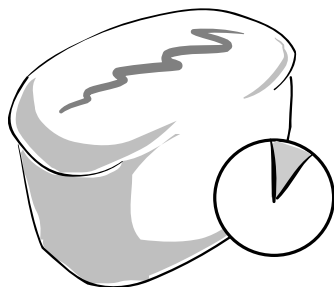
11 Hornear

Para hornear masa que haya preparado previamente sin utilizar las funciones anteriores.

Función ExpressBake™:

Preparando Pan en Menos de 1 Hora

Su máquina para hacer pan SUNBEAM®, puede hornear un excelente pan en menos de 1 hora. A esta función se le llama la función "ExpressBake™". Las piezas de pan preparadas con la función ExpressBake™ son un poco diferentes de aquellas horneadas en una función que no sea ExpressBake™.



Función ExpressBake™:

- Esta función puede preparar pan en 58 minutos. El pan es un poco más denso en textura al usar esta función.
- La función ExpressBake™ solamente prepara piezas de pan de 1.5 libras.

Existen varias cosas que debe saber acerca de la función ExpressBake™ que son diferentes a las otras funciones.

- Los panes preparados con la función ExpressBake™ tienen una corteza más oscura y gruesa, que las de otros tipos de pan. Algunas veces puede haber grietas en la parte superior de la corteza. Esto se debe a que el horneado se hace a temperaturas más altas. También estos panes tienden a ser más cortos y gruesos.
- Usted **NO PUEDE** usar la función para Retrasar el Horneado "Delay Timer" con la función ExpressBake™. Esto enfriaría los ingredientes líquidos y afectaría la forma en la que el pan se eleva.
- Usted **NO PUEDE** usar los botones para seleccionar el dorado "Crust Color" junto con la función ExpressBake™.
- **NO** abra la tapa del aparato mientras prepara panes con la función ExpressBake™.
- Si el pan es difícil de quitar del recipiente, déjela se sientan por cerca de 5 minutos para refrescarse. Sacudara suavemente el pan fuera del recipiente y espere 15 minutos antes de rebanar.
- Si es difícil sacar la pieza de pan del recipiente para hornear, deje enfriar el aparato durante 20 minutos, dejando la tapa abierta.
- **USTED PUEDE** utilizar mezclas preparadas para máquina para hacer pan, y hornear el pan con la función ExpressBake™, pero los resultados pueden no ser tan buenos como cuando utiliza las recetas que se ofrecen en este instructivo.

Los y Sugerencias para la Función ExpressBake™

Levadura

Siempre utilice una levadura de acción rápida. NO use la levadura seca activa con la función de ExpressBake™, ya que las piezas de pan serán mucho más cortas cuando se horneen.



Líquidos

Siempre use agua caliente a una temperatura de entre 115°-125°F/ 46°-52°C. Usted debe utilizar un termómetro para cocinar y medir la temperatura; el agua a una temperatura más alta puede matar la levadura, mientras que el agua fría no la activará.

Sal

Como regla, debe usar MENOS sal para preparar pan con la función ExpressBake™. Una cantidad menor de sal le resultará en una pieza de pan más grande. Verifique que siga las sugerencias de la receta en este instructivo para que así obtenga mejores resultados.

Otros Ingredientes

Verifique que todos los ingredientes (*como harina, azúcar, leche en polvo, mantequilla, etc.*) se encuentren a temperatura ambiente.

Siempre use harina para preparar pan si va a usar la función ExpressBake™.

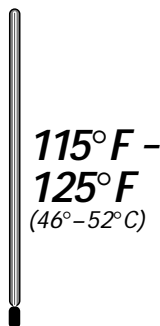
Algunas Cosas que Necesita Comprar

- Para las recetas en las que se utiliza la función ExpressBake™, usted debe usar solamente harina para "Máquina para Hacer Pan".
- Para las recetas en las que se utiliza la función ExpressBake™, usted necesitará un termómetro para cocinar y medir la temperatura del agua que usará en sus recetas. Usted debe usar agua caliente únicamente (*que se encuentre entre 115°F y 125°F ó 46° y 52°C*).



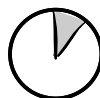
Aunque la preparación de pan utilizando la función ExpressBake™ es un poco diferente, los resultados y la conveniencia bien valen la pena.

La siguiente receta es excelente para que la pruebe con su primera pieza de pan preparada con ExpressBake™.

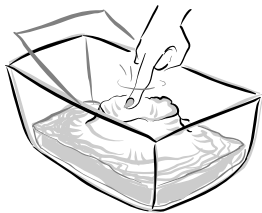


ExpressBake™


Pan Blanco Tradicional Pieza de Pan de 1.5 lb.



- | | |
|---|---|
| 1 taza y 2 Cucharadas (total 9 onzas) de agua caliente (115°-125°F or 46°-52°F) | 1 cucharadita de sal |
| 2 Cucharadas de aceite vegetal o de canola | 3 tazas de harina para preparar pan en máquina |
| 2 Cucharadas de azúcar | 5 cucharaditas de levadura para preparar pan en máquina |

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, aceite, azúcar, sal y harina.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa "ExpressBake™" sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de inicio "Start".
- 8 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".

- 9 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para preparar pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.


 **CUIDADO:** ¡La máquina y el pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.


- 10 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente para pan.

- 11 Si es necesario, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.


- 12 Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.


- 13 Voltee el pan con el lado superior hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

 **CUIDADO:** NO levante la tapa del aparato cuando utilice la función ExpressBake™. Si lo hace puede afectar la elevación de la masa. La máquina para hacer pan está muy caliente, desde el principio del ciclo. No mueva o toque la máquina mientras se encuentra en operación.

 **IMPORTANTE:** NO presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop" mientras que la máquina para preparar pan se encuentre en funcionamiento. Esto causará que el aparato se apague y necesitará comenzar de nuevo.

Después que Ha Horneado el Pan con la Función ExpressBake™

 **CUIDADO:** No coloque su rostro cerca de la tapa cuando abra el aparato. Puede salir vapor muy caliente y quemarlo.

 **IMPORTANTE:** La máquina para hacer pan tiene la función automática "keep warm", esta función mantendrá su pan caliente hasta por una hora. Sin embargo, recomendamos sacar el pan de la máquina inmediatamente para conservarlo fresco.


Para Retrasar el Cronómetro

Usted puede retrasar el tiempo en el que el aparato comienza a operar, para tener pan fresco cuando usted despierta en las mañanas o cuando regresa del trabajo.

Nosotros recomendamos que antes de seleccionar la función para retrasar el horneado "Delay Timer", usted pruebe algunas recetas. Utilice recetas que le hayan dado buenos resultados anteriormente.

✿ **IMPORTANTE:** Usted no puede usar la función "Delay Timer" junto con la función ExpressBake™ (*preparación de pan en menos de 1 hora*). Antes de usar la función para retrasar el horneado "Delay Timer":

- 1 Añada todos los ingredientes de la receta dentro del recipiente para hornear pan.
- 2 Seleccione el tipo de pan que va a preparar (*Francés, Dulce, etc.*).
- 3 Seleccione el color de la corteza del pan.

 **CUIDADO:** No use ingredientes que puedan deteriorarse, como huevos o leche.

Para Usar la Función para Retrasar el Horneado "Delay Timer":

1 Calcule cuántas horas y minutos hay entre este momento y cuando desee tener su pan recién horneado. Por ejemplo, si son las 8:00 a.m. y usted desea que el pan esté listo para la cena a las 6:00 p.m., quiere decir que deben transcurrir 10 horas.

2 Utilice el botón "Timer Up" para avanzar el tiempo en incrementos de 10 minutos. En nuestro ejemplo, usted hará esto hasta que el cronómetro indique "10:00." Si es necesario, use el botón "Timer Down" para disminuir el tiempo. (*Para avanzar el tiempo rápidamente, simplemente presione y mantenga presionado los botones "Timer Up/Down".*)

✿ **IMPORTANTE:** Si usted comete un error o desea comenzar de nuevo, presione y mantenga presionado el botón para iniciar/detener "Start/Stop", hasta que escuche un beep. La pantalla mostrará la función original y el tiempo que dura el ciclo. La función para retrasar el horneado "Delay Timer" es cancelada y usted puede iniciar nuevamente.

3 Cuando esté programada la función para retrasar el horneado "Delay Timer", verifique que haya presionado el botón para iniciar/detener "Start/Stop". Los dos puntos (:) aparecerán intermitentemente y su pan estará listo para cuando usted lo planeó.

✿ **IMPORTANTE:** Cuando utilice la función para retrasar el horneado "Delay Timer", durante las temporadas de clima caluroso, usted debe reducir el líquido en su receta en 1 ó 2 cucharadas. Esto es para prevenir que la masa se eleve demasiado. Usted también debe reducir la cantidad de sal en 1/8 ó 1/4 de cucharadita e intente disminuir la cantidad de azúcar que use en 1/4 de cucharadita a la vez.

Consejos y Sugerencias

Los expertos de la cocina consideran que el hacer pan es un arte y una ciencia. Tenga en mente que algunas recetas pueden requerir un poco de experimentación antes de que resulten exactamente como usted desea. No se rinda. Es más, existen algunos consejos que aseguran casi siempre un pan de excelente calidad.

Use Medidas Exactas

Ya hemos mencionado qué importante es medir los ingredientes con exactitud cuando hornea el pan, pero debemos repetirlo. Nivele todos los ingredientes secos y verifique que todos los ingredientes líquidos sean medidos en tazas medidoras hechas de vidrio, con las medidas claramente marcadas en los lados.



Utilice Ingredientes Frescos

Siempre debe usar ingredientes frescos. Esto porque:

- **Harina.** Si usted ha almacenado la harina durante un periodo largo de tiempo, ésta se pudo haber mojado al absorber humedad, o secado, dependiendo del área del país donde usted vive. Recomendamos que use harina fresca para hacer pan.
- **Levadura.** La levadura fresca es probablemente el ingrediente más importante al hornear pan. Si la levadura no está fresca, su pan no se elevará. Es mejor comprar levadura nueva que arriesgarse a usar levadura que ha estado almacenada durante un largo tiempo.

Usted puede probar la frescura de su levadura. Simplemente llene una taza con agua tibia, después agregue 2 cucharaditas de azúcar y revuelva. Espolvoree un cucharadita de levadura en la superficie del agua y espere. Después de 15 minutos, la levadura formará espuma y emitirá un olor característico. Si no sucede nada de esto, la levadura ya está vieja y debe tirarse a la basura.

Añada los ingredientes en el orden que se indican en la receta.

Lea todas las recetas de inicio a fin y recuerde:

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

Revise la Bola de Masa

Este es el secreto de la gente que sabe de hacer pan. Cuando amasan manualmente la mezcla, ellos ajustan la consistencia de la masa al añadir un poco de harina o agua hasta que la bola de masa tenga la consistencia correcta.

Aunque la máquina para hacer pan lo hace por usted, este secreto es verdadero. Aquí está lo que debe hacer.

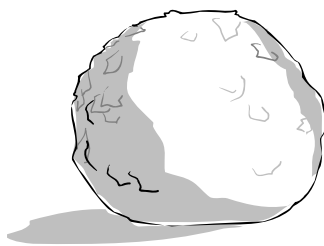
Si la Masa Está Demasiado Húmeda

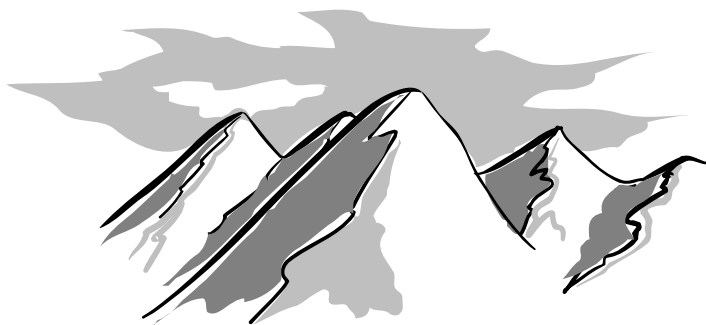
Durante el segundo ciclo de amasado, revise la consistencia de la masa. Si ésta tiene una consistencia húmeda o pegajosa, como masa para hot cakes, espolvoree una cucharada de harina a la vez, hasta que la masa tenga una consistencia suave, redonda y seca, y ruede correctamente dentro del recipiente. Espolvoree un poco de más harina si lo necesita.



Si la Masa Está Demasiado Seca

Si la masa tiene consistencia de hojuelas, o escucha que el aparato comienza a hacer un sonido de golpeteo, la masa está demasiado seca. Para corregir este problema, simplemente rocíe una cucharadita de agua a la vez, hasta que la masa tenga una consistencia suave, redonda y seca, y ruede correctamente dentro del recipiente. Tenga cuidado de no agregar demasiada agua.





Horneando Pan en Regiones de Mayor Altitud

Si usted vive en una región con una altura mayor de 3000 pies, usted probablemente ya sabe cómo ajustar otras recetas como las de pasteles o panqués. Las altitudes elevadas tienden a:

- Hacer que la masa se eleve más rápidamente
- Hacer la harina más seca

Para compensar lo anterior al hornear en estas regiones, recomendamos lo siguiente:

Si la Masa Está Demasiado Seca

- Incremente la cantidad de agua en la receta, algunas veces tanto como de 2 a 4 Cucharadas por taza.

Si el Pan Se Eleva Demasiado

- Reduzca la cantidad de levadura. Para cada cucharadita de levadura, reduzca la levadura en $1/8$ a $1/4$ de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de azúcar. Para cada cucharada de azúcar, reduzca la cantidad en 1 a 2 cucharaditas.



Cuadro con Equivalencia de Medidas

El siguiente cuadro le ayudará a convertir las medidas usadas en las recetas.

Por ejemplo: $\frac{1}{2}$ Cucharada = $1\text{-}\frac{1}{2}$ cucharadita

Onza(s) Fluida(s)	Taza	Cucharada(s)	Cucharaditas
8	= 1	= 16	= 48
7	= $\frac{7}{8}$	= 14	= 42
6	= $\frac{3}{4}$	= 12	= 36
5	= $\frac{5}{8}$	= 10	= 30
4	= $\frac{1}{2}$	= 8	= 24
3	= $\frac{3}{8}$	= 6	= 18
2	= $\frac{1}{4}$	= 4	= 12
1	= $\frac{1}{8}$	= 2	= 6
		1	= 3
		$\frac{1}{2}$	= $1\text{-}\frac{1}{2}$

Cómo Cuidar Su Máquina para Hacer Pan



CUIDADO: No coloque su Máquina para Hacer Pan en el agua o dentro de la lavadora de platos. No utilice cepillos, limpiadores o químicos abrasivos para limpiar su electrodoméstico, ya que pueden dañar el aparato.



Use solamente un limpiador suave y no abrasivo para limpiar el aparato.

Limpieza General

- 1 Limpie todas las migas y limpie las con un paño ligeramente húmedo.
- 2 NO doble elemento calefactor, localizado en el interior del aparato.

Limpieza del Recipiente para Pan y de la Cuchilla Amasadora

- 1 Limpie el recipiente para hornear y la cuchilla amasadora con un paño húmedo y séquelos completamente.
- 2 NO lave el recipiente para hornear o cualquier otra parte del aparato en la lavadora de platos.

Ya que esto daña el acabado del recipiente o de las otras partes.

Cuidados para su Máquina para Hacer Pan

- 1 Mantenga su electrodoméstico limpio en todo momento.



CUIDADO: No use utensilios metálicos con su Máquina para Hacer Pan. Esto puede dañar el acabado antiadherente del recipiente o de las otras partes.

- 2 No se preocupe si el color del recipiente para hornear pan cambia con el paso del tiempo. El cambio de color es resultado del vapor y de humedad y no afecta el desempeño del aparato.
- 3 Si usted tiene problemas para remover la cuchilla amasadora, añada agua caliente al recipiente, déjelo remojar durante 10 a 15 minutos y esto aflojará la cuchilla.

Almacenando su Máquina para Hacer Pan

- 1 Revise que el aparato esté limpio y seco antes de almacenarlo.
- 2 Almacene el aparato con la tapa cerrada.
- 3 No coloque objetos pesados sobre la tapa.
- 4 Quite la cuchilla amasadora y colóquela en el interior del recipiente.

Solución de Problemas que Puedan Presentarse

Si usted tiene dificultades cuando ponga en operación su Máquina para Hacer Pan, revise la información en esta sección de solución de problemas. Si usted no pueden encontrar una solución, por favor llame a nuestro Departamento de Relaciones con el Cliente al 1-800-458-8407.

Si sufre una interrupción en la electricidad:

Si ocurre una interrupción en la electricidad mientras usted está utilizando su máquina para hacer pan y esta interrupción no dura más de 30 minutos, su electrodoméstico continuará su ciclo cuando la energía sea restablecida.

Solución de Problemas

Si su máquina para preparar pan no funciona como usted considera que debe hacerlo, revise el cuadro que a continuación se presenta, para encontrar posibles soluciones.

Solución de Problemas con el Horneado

Si el pan no resulta como usted lo esperaba o presenta algunas características que usted no desea, consulte el cuadro a continuación para encontrar posibles soluciones.

PROBLEMAS CON LA MÁQUINA SOLUCIONES	
Huele a humo o ve que sale humo de la parte trasera del aparato.	Se han derramado ingredientes fuera del recipiente para hornear pan y dentro de la máquina en sí. Detenga la operación del aparato y permita que se enfríe. Límpielo antes de utilizarlo nuevamente.
La masa no se mezcla bien.	Verifique que el recipiente para hornear y la cuchilla amasadora estén instalados correctamente en la máquina.

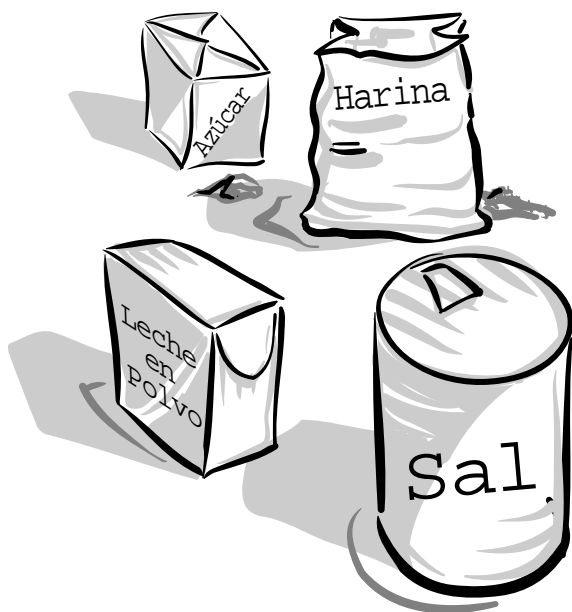
PROBLEMAS CON EL HORNEADO	SOLUCIONES
El pan tiene harina en la parte superior.	Éste es generalmente el resultado de usar demasiada harina y no suficiente agua. Use menos harina (una cuta. menos a la vez), o use más agua (1/4 de cuta. más a la vez).
El pan está demasiado dorado.	Éste es el resultado de añadir demasiada azúcar a la receta. Utilice menos azúcar (1 Cu. a la vez). Usted también puede seleccionar un dorado menos oscuro.
El pan no está demasiado dorado.	Éste es el resultado de levantar demasiadas veces la tapa del aparato o de dejar la tapa abierta mientras el pan se está horneando. Verifique que la tapa esté cerrada mientras el aparato se encuentra en operación. Usted también puede seleccionar un dorado menos oscuro.

PROBLEMA CON EL HORNEADO	SOLUCIÓN
Los lados del pan se doblan y la parte inferior del pan está húmeda.	Existen varias soluciones posibles. El pan puede haberse dejado dentro del recipiente demasiado tiempo después de que se horneó. Saque el pan del recipiente más rápidamente y permita que se enfríe. Utilice más harina (una cucharadita a la vez), o menos levadura (1/4 de cucharadita a la vez), o menos agua o líquidos (una cucharadita a la vez). Esto puede también ser el resultado de haber olvidado agregar sal a la receta.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El pan tiene una textura pesada y espesa.	Utilice menos harina (una cuta. a la vez), o más levadura (1/4 de cuta. a la vez). Esto también puede ser el resultado de usar harina que no esté fresca o el tipo incorrecto de harina en la receta.
El pan no se horneó completamente y el centro está crudo.	Use más harina (una cuta. a la vez), o menos agua o líquido (una cuta. a la vez). No levante la tapa demasiadas veces durante el horneado.
El pan tiene una textura gruesa.	Esto puede también ser el resultado de haber olvidado agregar sal a la receta.
La masa se elevó demasiado	Utilice menos levadura (1/4 de cuta. a la vez). Esto puede también ser el resultado de haber olvidado agregar sal a la receta o el no poner la cuchilla amasadora dentro del recipiente para hornear.
La masa no se elevó lo suficiente.	Hay varias soluciones posibles. Utilice menos harina (una cuta. a la vez), o más levadura (1/4 de cuta. a la vez), o menos agua (una cuta. a la vez). Esto también puede ser el resultado de: <ul style="list-style-type: none"> • haber olvidado agregar sal a la receta • haber usado harina que no esté fresca o el tipo incorrecto de harina en la receta, • haber usado levadura que no esté fresca, • o haber usado agua demasiado caliente (<i>a excepción de que así lo haya indicado la receta para preparar panes con la función ExpressBake™</i>).



Recetas



Recetas

RECETAS PARA LA FUNCIÓN BÁSICA "BASIC"

Pan Blanco Estilo Casero

INGREDIENTES DE PIEZA DE PAN DE 1 LB.

- 2/3 taza de agua (75°-85°F ó 24°-30°C)
- 2 cuta. de mantequilla o margarina, suave
- 1 Cu. de azúcar
- 2 cuta. de leche descremada en polvo
- 1 cuta. de sal
- 2 tazas de harina para preparar pan
- 1-1/4 cuta. de levadura para preparar pan en máquina

PIEZA DE 1.5 LB.

- 1 taza de agua + 2 Cu.
- 1 Cu.
- 2 Cu.
- 1 Cu.
- 1-1/2 cuta.
- 3 tazas
- 2-1/2 cuta.

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, mantequilla o margarina, azúcar, leche en polvo, sal y harina.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa básico "Basic" sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de color de la corteza "Crust Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.
- 8 Presione el botón de tamaño de pieza de pan "Loaf" para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar (*pieza de 1 ó 1.5 libras*).
- 9 Presione el botón de inicio "Start".
- 10 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".
- 11 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.




CUIDADO: ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

- 12 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
 - 13 Después que el aparato y el recipiente para hornear pan se hayan enfriado ⇨
 - 14 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.
 - 15 Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - 16 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.
- * **Importante:** Después del ciclo de horneado, la máquina para hacer pan no podrá operar hasta que se haya enfriado completamente.

RECETAS PARA LA FUNCIÓN DE TRIGO ENTERO “WHOLE WHEAT”

Pan de Trigo Entero

INGREDIENTES DE PIEZA DE PAN DE 1.5 LB.	PIEZA DE 1 LB.
1 taza + 2 Cu. de agua (75°-85°F ó 24°-30°C)	1 taza meno 1 Cu. de agua
1 Cu. + 1-1/2 cuta. de mantequilla o margarina, suave	1 Cu.
1/4 taza de azúcar morena, comprimida	2 Cu. + 1-1/2 cedita.
1-1/4 cuta. de sal	1/2 cuta.
3-1/2 tazas de harina de trigo entero	2-1/3 tazas
2-1/4 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	1-1/2 cuta.


- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
 - 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, mantequilla o margarina, azúcar, sal y harina.
 - 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
 - 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
 - 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
 - 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa de trigo entero “Whole Wheat” sea seleccionado.
 - 7 Presione el botón de color de la corteza “Crust Color” para seleccionar el nivel de dorado deseado.
 - 8 Presione el botón de tamaño de pieza de pan “Loaf” para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar (*pieza de 1 ó 1.5 libras*).
 - 9 Presione el botón de inicio “Start” .
 - 10 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener “Stop”.
 - 11 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.
-  **CUIDADO:** ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.
- 12 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
 - 13 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - 14 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

RINDE 1 PIEZA DE PAN

RECETAS PARA LA FUNCIÓN DE PAN FRANCÉS “FRENCH BREAD”

Pan Francés Clásico

INGREDIENTES DE PIEZA DE PAN DE 1.5 LB.	PIEZA DE 1 LB.
1 taza + 2 Cu. de agua (75°–85°F ó 24°–30°C)	3/4 taza
2 cuta. de mantequilla o margarina, suave	1 cuta.
3-1/4 tazas de harina para pan	2 tazas
1 Cu. de azúcar	2 cuta.
1-1/2 cuta. de sal	1 cuta.
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	2 cuta.

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
 - 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, mantequilla o margarina, harina, azúcar y sal.
 - 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
 - 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
 - 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
 - 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan francés “French Bread” sea seleccionado.
 - 7 Presione el botón de color de la corteza “Crust Color” para seleccionar el nivel de dorado deseado.
 - 8 Presione el botón de tamaño de pieza de pan “Loaf” para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar (*pieza de 1 ó 1.5 libras*).
 - 9 Presione el botón de inicio “Start”.
 - 10 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener “Stop”.
 - 11 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.
-  **CUIDADO:** ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.
- 12 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
 - 13 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - 14 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

RINDE 1 PIEZA DE PAN

RECETAS PARA LA FUNCIÓN DE PAN DULCE “SWEET”


Pan de Nueces y Plátano

INGREDIENTES DE PIEZA DE PAN DE 1.5 LB.

PIEZA DE 1 LB.

2/3 taza de agua (75°–85°F ó 24°–30°C)
3/4 taza de plátanos maduros hechos puré
2 Cu. de mantequilla o margarina, suave
1 huevo grande ligeramente batido
3-1/4 tazas de harina para pan
3 Cu. de azúcar
1-1/4 cuta. de sal
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina
1/2 taza de nueces picadas

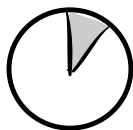
1/2 taza
1/3 taza
1 Cu.
1 huevo mediano
2 tazas
2 Cu.
1/2 cuta.
1-1/2 cuta.
1/3 taza

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
 - 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, plátano, mantequilla o margarina, huevo, harina, azúcar y sal.
 - 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
 - 4 Espolvoreé las nueces sobre la harina.
 - 5 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
 - 6 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
 - 7 Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan dulce “Sweet Bread” sea seleccionado.
 - 8 Presione el botón de color de la corteza “Crust Color” para seleccionar el nivel de dorado deseado.
 - 9 Presione el botón de tamaño de pieza de pan “Loaf” para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar (*pieza de 1 ó 1.5 libras*).
 - 10 Presione el botón de inicio “Start”.
 - 11 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener “Stop”.
 - 12 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.
-  **CUIDADO:** ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.
- 13 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
 - 14 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - 15 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

RINDE 1 PIEZA DE PAN

RECETAS PARA LA FUNCIÓN DE PAN EXPRESSBAKE™

Pan Blanco Estilo Tradicional ExpressBake™



1 taza + 2 Cu. de agua caliente (115°-125°F)

2 Cu. de aceite vegetal o de canola

2 Cu. de azúcar

1 cuta. de sal

3 tazas de harina para preparar pan

5 cuta. de levadura para preparar pan en máquina

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, aceite, azúcar, sal y harina.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa "ExpressBake™" sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de inicio "Start".
- 8 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".
- 9 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.



CUIDADO: ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.


- 10 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente para pan.
- 11 Si es necesario, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.
- 12 Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
- 13 Voltee el pan con el lado superior hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

RINDE 1 PIEZA DE PAN DE 1.5 LIBRAS

RECETA PARA LA FUNCIÓN DE PANES RÁPIDOS “QUICKBREAD”

Pan de Chocolate y Nuez

1/2 taza de nueces picadas	3/4 taza de azúcar
1/2 taza de piezas de chocolate semi amargo	1 cuta. de canela molida
2 tazas de harina, divididas	1 cuta. de ralladura de cáscara de naranja
3 huevos grandes, ligeramente batidos	1/2 cuta. de sal
1/3 taza de aceite vegetal o de canola	1/2 cuta. de pimienta inglesa
2 cuta. de polvo para hornear	2-1/2 tazas de calabacines rayados, aproximadamente 2 calabacines medianos
1 cuta. de bicarbonato de sodio	

- 1 En un tazón pequeño, combine las nueces, el chocolate y 2 Cu. de harina, mezcle bien y coloque a un lado.
 - 2 Rocíe el recipiente para hornear pan y la cuchilla amasadora con rocío antiadherente para cocinar.
 - 3 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
 - 4 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: huevos, aceite, el sobrante de la harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, azúcar, canela, naranja, sal, y pimienta inglesa. Añada los calabacines y después la nuez y chocolate enharinados junto con la harina sobrante del tazón.
 - 5 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
 - 6 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
 - 7 Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan rápido “Quickbread” sea seleccionado.
 - 8 Presione el botón de inicio “Start” .
 - 9 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener “Stop”.
 - 10 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.
-  **CUIDADO:** ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.
- 11 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
 - 12 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - 13 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

RINDE 1 PIEZA DE PAN

RECETA PARA LA FUNCIÓN DE PREPARAR BASA “DOUGH”

Rosca Trenzada de Naranja y Anís

1/3 taza de agua (75°-85°F or 24°-30°C)
1/3 taza de leche entera
3 huevos, ligeramente batidos
1/2 taza (1 barra) de mantequilla o margarina, suave y cortada e 6 piezas
Ralladura de la cáscara de 1 naranja
1/2 taza de azúcar

1-1/2 cuta. de semillas de anís, molidas
1 cuta. de sal
1/2 cuta. de nuez moscada molida
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina
Mezcla de huevo y agua (1 huevo, ligeramente batidos con 1 Cu. de agua)

4 tazas de harina para preparar pan

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, leche, huevos, mantequilla, naranja, azúcar, harina, anís, sal y nuez moscada.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa de masa “Dough” sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de inicio “Start”.
- 8 Deje que el ciclo de amasado se complete ⇐⇒
- 9 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.
- 10 Desconecte el aparato.
- 11 Caliente previamente el horno convencional a 350°F.
- 12 Rocíe una bandeja para grande para hornear con rocío antiadherente para cocinar.
- 13 Saque la masa del recipiente para pan y coloque sobre una superficie limpia, ligeramente enharinada. Divida la masa en dos piezas iguales.
- 14 Con las manos, ruede ligeramente cada pieza formando un tira de 24 pulgadas. Colóquelas sobre la bandeja para hornear. Enróllelas ligeramente formando un círculo trenzado. Coloque una toalla limpia sobre la rosca y deje que la masa se eleve colocando la bandeja en una lugar caliente sin corrientes de aire, hasta que haya doblado su tamaño.
- 15 Usando un pincel de repostería, unte la rosca con la mezcla de huevo y agua.
- 16 Horneé durante 30 a 35 minutos o hasta que el pan esté dorado.
- 17 Saque de la bandeja para hornear y coloque sobre una rejilla de alambre o sobre una superficie limpia.
- 18 Enfrié durante 20 minutos antes de rebanarla.

RINDE 1 ROSCA DE PAN

RECETAS PARA LA FUNCIÓN DE BAGEL “BAGEL”

Bagels de Miel y Trigo Entero

1 taza de agua (75°-85°F or 24°-30°C) 1 taza de harina de trigo entero
1-1/2 Cu. de miel 1-1/2 cuta. de sal
2 tazas de harina para preparar pan 1-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, miel, harina para pan, harina de trigo y sal.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa de bagel “Bagel” sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de inicio “Start” .
- 8 Caliente previamente el horno a 375°F. Rocíe una bandeja para grande para hornear con rocío antiadherente para cocinar, colóquela a un lado.
- 9 Deje que el ciclo de amasado se complete ⇐➔
- 10 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina. Coloque sobre una superficie enharinada.
- 11 Desconecte el aparato.
- 12 Divida la masa en 12 piezas iguales.
- 13 Con los dedos de ambas manos, ruede ligeramente cada pieza formando un tira de 8 pulgadas de largo; cierre las tiras formando círculos y junte los extremos para que cierren.
- 14 Coloque los círculos de masa sobre la bandeja preparada.
- 15 Cubra los bagels con un paño y deje que la masa se eleve durante 20 minutos.
- 16 En un sartén antiaherente, hierva 3 pulgadas de agua.
- 17 Lentamente sumerja de 3 a 4 bagels a la vez y cocine durante 30 segundos por cada lado.
- 18 Saque los bagels y colóquelos sobre toallas de papel para escurrirlos, después colóquelos sobre la bandeja para hornear.
- 19 Hornee durante 20 a 25 minutos hasta que los bagels estén ligeramente dorados y la superficie brillante, sáquelos de la bandeja para hornear y coloque sobre una rejilla de alambre para enfriar.

RINDE 12 BAGELS

RECETA PARA LA FUNCIÓN DE PAN ESTILO EUROPEO "EUROPEAN BREAD"

Pan Negro

INGREDIENTES DE PIEZA DE PAN DE 1.5 LB.

PIEZA DE 1 LB.

1 taza de agua (75°- 85°F ó 24°- 30°C)	3/4 taza
1/3 taza de café preparado (sabor fuerte) (75°- 85°F ó 24°- 30°C)	1/4 taza
3 Cu. de melazas sin sulfurar	2 Cu.
2 Cu. de mantequilla o margarina, suave	1 Cu.
2-2/3 tazas de harina para pan en máquina	2 tazas
1-1/3 tazas de harina de centeno	1 taza
3 Cu. de cacao en polvo sin azúcar	2 Cu.
1 cuta. de sal	3/4 cuta.
1 cuta. de semillas de carvi	3/4 cuta.
1/2 cuta. de semillas de hinojo, ligeramente molidas	1/4 cuta.
1-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	1-1/4 cuta.

- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, café, melazas y mantequilla o margarina, después añada la harina para pan, la harina de centeno, el cacao en polvo, sal y las semillas de carvi e hinojo.
- 3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- 4 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 5 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 6 Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan estilo europeo "European Bread" sea seleccionado.
- 7 Presione el botón de tamaño de Pieza de Pan "Loaf" para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar (*pieza de 1 ó 1.5 libras*).
- 8 Presione el botón de inicio "Start".
- 9 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".
- 10 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.



CUIDADO: ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

- 11 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
- 12 Una vez que la máquina y el recipiente para hornear pan se han enfriado ➡
- 13 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
- 14 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

* En este programa el color del pan automáticamente se fija en medio "Medium".

RINDE 1 PIEZA DE PAN

Recetas para la Función de Jaleas "Jam"

Jalea de Durazno o Melocotón

1 taza de azúcar

1 Cu. de pectina de fruta baja en azúcar

2 Cu. de duraznos o melocotones congelados y rebanados, descongele antes

1/2 cuta. de clavo molido

1/4 cuta. de nuez moscada

2 cuta. de jugo de limón



- 1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, pectina, duraznos, clavo, nuez moscada y jugo de limón.
- 3 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
- 4 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
- 5 Presione el botón de Menú hasta que el programa de jaleas "Jam" sea seleccionado.
- 6 Presione el botón de inicio "Start".
- 7 Deje que el ciclo de preparación de jalea se complete.
- 8 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.



CUIDADO: ¡La máquina y el recipiente pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

- 9 Desconecte la máquina para hacer pan y deje que la jalea se enfríe.
- 10 Usando guantes protectores, vierta cuidadosamente la jalea dentro de un contenedor metálico o de vidrio.
- 11 Cubra y refrigere.
- 12 La jalea se conservará almacenada en el refrigerador de 2 a 3 semanas.

RINDE APROXIMADAMENTE 1-1/2 TAZAS

Glasees

Una vez que la masa de los rollos o panqués se leve, justo antes de hornear, aplique ligeramente el glaseado que desee utilizando un pincel de repostería. Hornee como lo indica la receta.



- Para un glaseado dorado brillante, use un glaseado de huevo o de yema de huevo.
- Para un glaseado brillante y crujiente, use glaseado de clara de huevo *(el glaseado tendrá de un color más claro)*.

Glaseado de Huevo

Mezcle 1 huevo ligeramente batido con 2 Cu. de agua o leche.

Glaseado de Yema de Huevo

Mezcle 1 yema de huevo ligeramente batida con 1 Cu. de agua o leche.

Glaseado de Clara de Huevo

Mezcle 1 clara de huevo ligeramente batida con 1 Cu. de agua.

NOTA: Para mantener fresca durante varios días la yema de huevo que no utilice, colóquela en un recipiente, cúbrala con agua fría, tape el recipiente y almacene en el refrigerador.

Glaseado de Mantequilla Dorada

2 Cu. de margarina o mantequilla

2/3 taza de azúcar en polvo

1/2 cuta. de vainilla

4 cuta. de leche

Caliente a temperatura media la margarina en un sartén de 1 cuarto de capacidad hasta que esté ligeramente dorada; enfríe. Agregue la vainilla y azúcar. Añada la leche hasta que tenga una consistencia suave y ligera como para rociar.

Glaseado de Canela

Mezcle hasta que tenga una consistencia lo suficientemente ligera como para rociar:

1/2 taza de azúcar en polvo

1/4 cuta. de canela en polvo

2 cuta. de agua

Glaseado de Cítricos

Mezcle hasta que tenga una consistencia lo suficientemente ligera como para rociar:

1/2 taza de azúcar en polvo

1 cuta. de ralladura de cáscara de limón o naranja

2 cuta. de jugo de limón o naranja

Glaseado Cremoso de Vainilla

Mezcle hasta que tenga una consistencia lo suficientemente ligera como para rociar:

1/2 taza de azúcar en polvo

1/4 cuta. de vainilla

2 cuta. de leche

Mantequilla de Ajo

Mezcle: 1/4 taza de mantequilla o margarina, suave

1/8 cuta. de ajo en polvo

Mantequilla de Hierbas y Queso

Mezcle: 1/4 taza de mantequilla o margarina, suave

1 Cu. de queso Parmesano

1 cuta. de perejil fresco picado

1/4 cuta. de hojas secas de orégano

una pizca de sal de ajo

Mantequilla con Hiervas Italianas

Mezcle: 1/4 taza de mantequilla o margarina, suave

1/2 cuta. de sazónador estilo italiano

una pizca de sal

Crema de Chocolate y Plátano para Untar

Mezcle: 1/3 taza de plátano maduro hecho puré

1/2 taza de chispas de chocolate semi amargo, derretidas

Crema de Jamón y Queso para Untar

Mezcle: 1 paquete (3 onzas) de queso crema, suave

2 Cu. de jamón ahumado finamente picado
y completamente cocido

1 Cu. de queso suizo rayado

1/2 cuta. de mostaza preparada

Crema de Queso y Hierbas para Untar

Mezcle: 1 contenedor (4 onzas) de queso crema batido

1 cuta. de hierbas de eneldo fresco o 1/2 cuta. de eneldo seco

1 diente pequeño de ajo, finamente picado

Crema de Miel y Nuez para Untar

Mezcle: 1 paquete (3 onzas) de queso crema, suave

1 Cu. de nueces picadas

2 cuta. de miel

Crema de Aceitunas para Untar

Mezcle en el procesador de alimentos hasta que tenga una consistencia media:

1-1/2 taza de aceitunas sin hueso

3 Cu. de aceite de oliva

3 Cu. de alcaparras, escurridas

3 filetes planos de anchoas, escurridas

1 cuta. de sazónador estilo italiano

2 dientes de ajo

Índice de la Recetas

	PÁGINA
Pan Blanco Estilo Casero	50
ExpressBake™ Pan Blanco Tradicional	58
Pan de Trigo Entero	72
Pan Francés Clásico	73
Pan de Nueces y Plátano	74
Pan Blanco Estilo Tradicional ExpressBake™	75
Pan de Chocolate y Nuez	76
Rosca Trenzada de Naranja y Anís	77
Bagels de Miel y Trigo Entero	78
Pan Negro	79
Jalea de Durazno o Melocotón	80
Glaseado de Huevo	81
Glaseado de Yema de Huevo	81
Glaseado de Clara de Huevo	81
Glaseado de Mantequilla Dorada	81
Glaseado de Canela	81
Glaseado de Cítricos	82
Glaseado Cremoso de Vainilla	82
Mantequilla de Ajo	82
Mantequilla de Hierbas y Queso	82
Mantequilla con Hierbas Italianas	82
Crema de Chocolate y Plátano para Untar	83
Crema de Jamón y Queso para Untar	83
Crema de Queso y Hierbas para Untar	83
Crema de Miel y Nuez para Untar	83
Crema de Aceitunas para Untar	83

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. ("Sunbeam") garantiza que, por un periodo de **UN** año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en su fabricación. Bajo la opinión de Sunbeam, reparará o repondrá este producto o cualquier componente del mismo si se encuentra defectuoso durante el periodo de garantía. La reposición se hará con un producto o un componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no está disponible, la reposición se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. La prueba de compra es requerida para obtener los servicios de garantía. Los vendedores de productos Sunbeam, los centros de servicio o tiendas que vendan productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o realizar ningún otro cambio a los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por uso normal o daños de partes como resultado de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con una corriente eléctrica o un voltaje inadecuados, uso contrario a las instrucciones de operación, desensambles, reparaciones o alteraciones que no sean hechas por Sunbeam o por un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Además, la garantía no cubre desastres naturales tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam Products Inc. no se hace responsable por ningún daño emergente o incidental causado por el rompimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo para un propósito particular, está limitada en duración de la garantía antes mencionada. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños emergentes o incidentales, o limitaciones en la duración de una garantía implícita, así que la exclusión o limitaciones pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos y puede tener otros derechos que varían por estado, provincia y/o jurisdicción.

Cómo Obtener los Servicios de la Garantía

Favor, **NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA**. Lleve este producto a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Usted puede encontrar el Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano llamando al 1 800 458-8407, o visita el nuestro website a www.sunbeam.com. Si un centro de servicio no se encuentra convenientemente localizado cerca de usted, pegue una etiqueta al producto que incluya su nombre, dirección, teléfono donde se encuentra durante el día y descripción del problema. Incluya una copia del recibo original de compra. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el precio e incluya el recibo de compra. Envíelo ya sea por el servicio de paquetería UPS o por correo, con los gastos de envío y seguro prepagados, a la dirección del Centro de Servicio Autorizado Sunbeam.

More Recipes / Más Recetas

Sunbeam®

©2001 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

SUNBEAM® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

ExpressBake™ is a trademark of Sunbeam Products, Inc.

Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

©2001 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

SUNBEAM® es una marca registrada de Sunbeam Inc.

ExpressBake™ es una marca comercial de Sunbeam Products, Inc.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.