©2003 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
SUNBEAM® and ExpressBake® are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

©2003 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
SUNBEAM® y ExpressBake® son marcas registradas de Sunbeam Inc.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China / Impreso en China

P.N. 113071

BREADMAKER

USER MANUAL WITH RECIPES

FABRICADOR DE PAN Y MASA

MANUAL DE INSTRUCCIONES CON RECETAS



Model/Modelo

5891

CONGRATULATIONS!

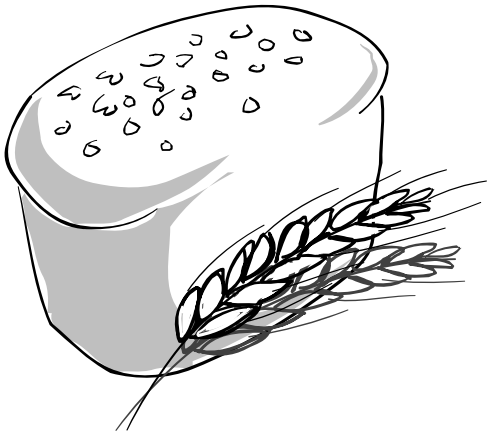
You are the owner of a SUNBEAM® Breadmaker.

Please read all of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care, usage 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
Features of Your Breadmaker 6
Overview of Breadmaker Features 7
Breadmaker Settings 8
Breadmaker Stages 10
Getting Started 11
Let's Bake Bread 12
ExpressBake® Setting: Baking Bread In Under 1 Hour 15
Using the Delay Timer 19
Tips and Hints 20
Baking at High Altitudes 22
Measurement Equivalency Chart 23
Taking Care of Your Breadmaker 24
Troubleshooting 25
Recipes 28
- Basic 29
- French 31
- Whole Wheat 32
- Sweet 33
- ExpressBake® 2-lb. Setting 34
- Quick Bread 35
- Dough 36
- Cake 37
- Sandwich 38
- Jam 39
- Glazes 40
- Butters and Spreads 40

Recipe Index 43
Warranty Information 44

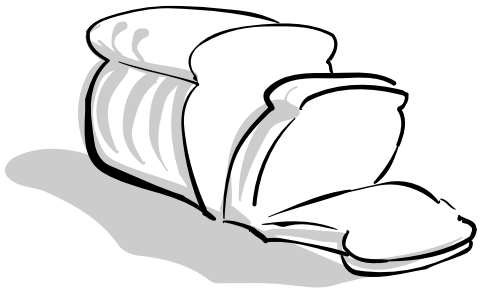
IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE BREADMAKER.

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:

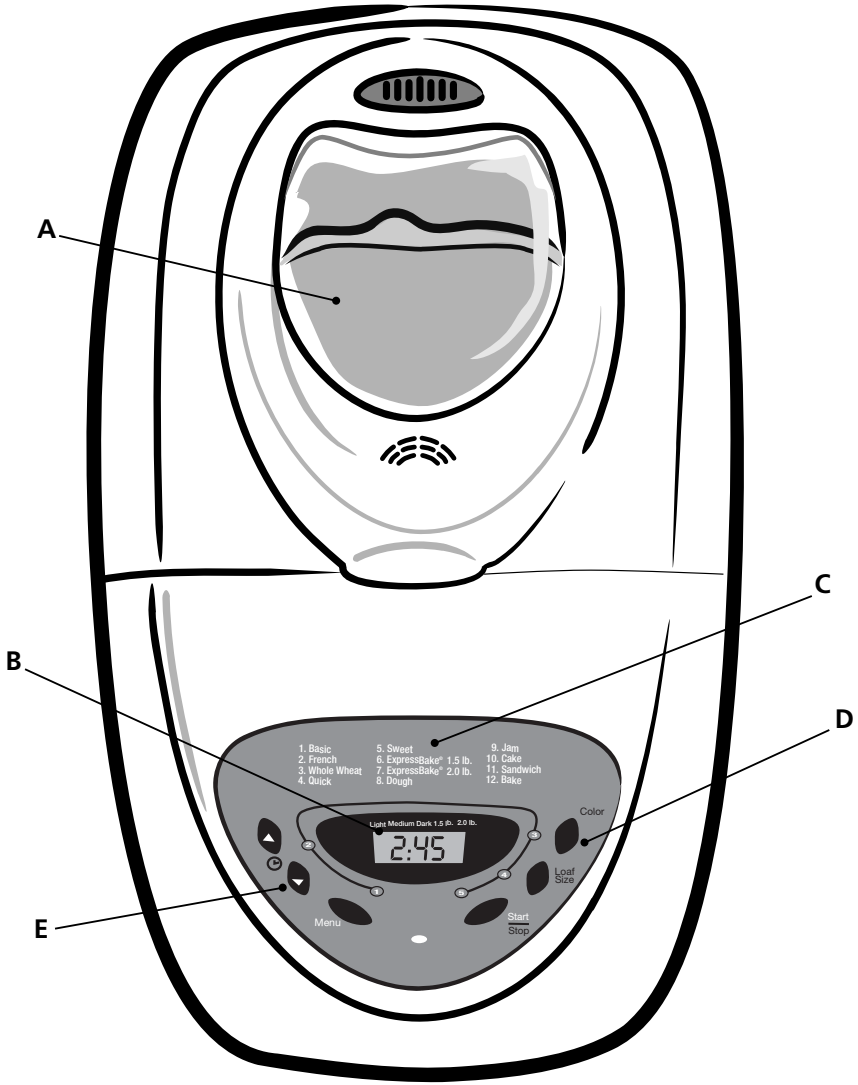
- ❑ Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the breadmaker to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
- ❑ When unit is not in use and before cleaning, unplug the breadmaker from wall outlet.
- ❑ 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, after the appliance malfunctions, 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 Sunbeam; 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.
- ❑ 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

Features of Your Breadmaker



A. Large viewing window to monitor the progress of your baking

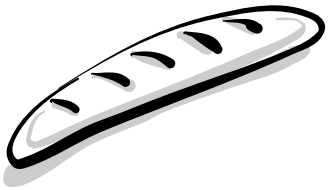
B. Easy-to-read LCD digital display

C. 12 baking functions for a larger baking variety

D. 3 shade selections for baking crust to your preference

E. 13-Hour programmable delay bake for convenient baking any time

Dishwasher-safe, non-stick bread pan and kneading blade for easy cleaning – *(inside the unit)*

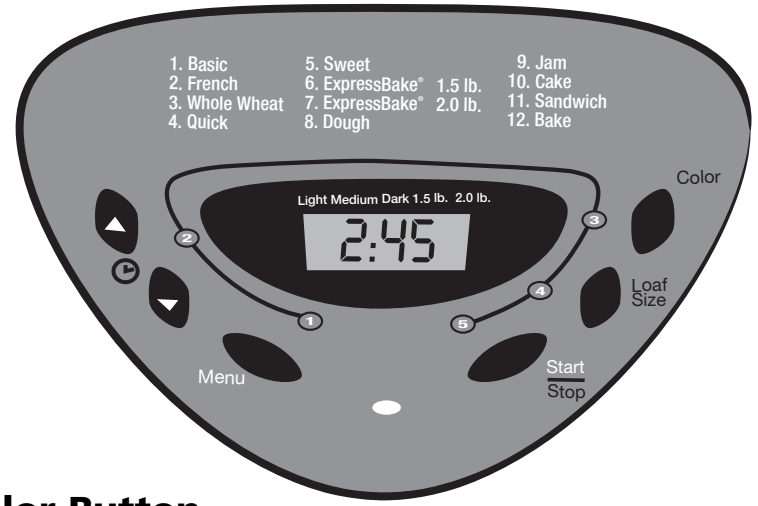


Overview of Breadmaker Features

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, French is 2, Whole Wheat is 3, etc.



2 Color Button

The Color button allows you to choose how light or dark to make the crust of the bread. Each time you press the 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 color setting. For example, the Basic with a Medium crust reads "1P." Or the French bread setting with a dark crust reads "2H."

3 Display

The Display shows the following settings:

- The number of the bread setting cycle
- The 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 13 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 **French (Time: 3 hours, 50 minutes)**

3 **Whole Wheat (Time: 3 hours, 40 minutes)**

4 **Quick (Time: 1 hour, 43 minutes)**

5 **Sweet (Time: 2 hours, 50 minutes)**

6 **ExpressBake® 1.5-lb. (Time: 58 minutes)**

7 **ExpressBake® 2.0-lb. (Time: 58 minutes)**

8 **Dough (Time: 1 hour, 30 minutes)**

9 **Jam (Time: 1 hour, 5 minutes)**

10 **Cake (Time: 2 hours, 50 minutes)**

11 **Sandwich (Time: 3 hours)**

12 **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 French

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

3 Whole Wheat

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

4 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.

5 Sweet

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

6 ExpressBake® *(1.5-lb.)*

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

7 ExpressBake® *(2.0-lb.)*

Use this setting to quickly bake 2.0-lb. size loaves.

8 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.

9 Jam

This setting makes jam from fresh fruit.

10 Cake

Use this setting for making cakes.

11 Sandwich

This setting lets you prepare bread for sandwiches.

12 Bake

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

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. We recommend removing the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

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

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.

Breadmaker Stages

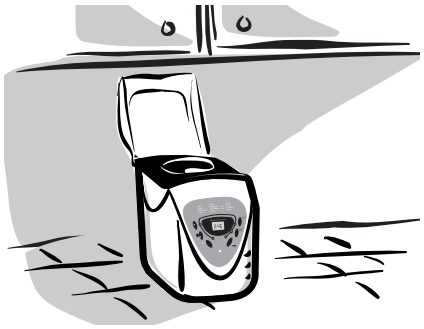
It's fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

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.

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.

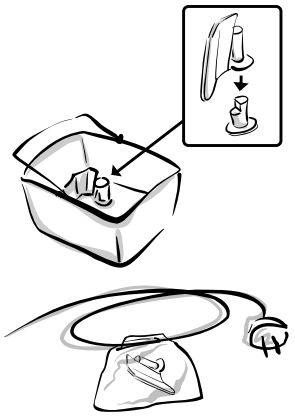


Make sure you can open the breadmaker top without hitting the top of kitchen cabinets.



2 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and twist out. 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.



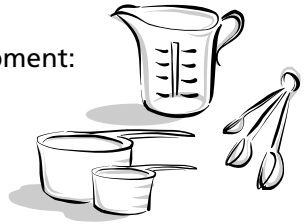
4 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.

You're ready to start!

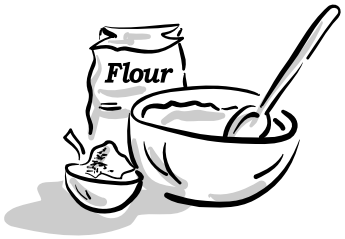
Let's Bake Bread

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



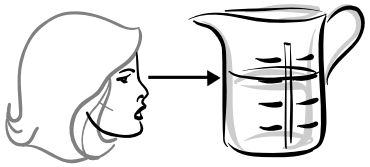
Bread flour is specifically formulated and is preferred for electric bread machines.

- — "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 Tbsp. butter or margarine, softened

2 Tbsp. sugar

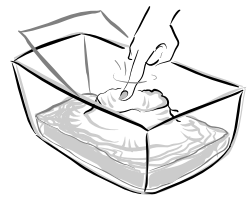
1 Tbsp. non-fat dry milk powder

1-1/2 tsp. salt

3 cups bread flour

2-1/2 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, 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 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 "Color" button until "P" (medium) appears in the display window.

8. Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5-pound or 2.0-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 breadmaker and bread pan has cooled down

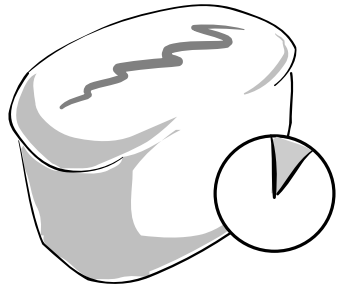
14. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

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 breadmaker will not operate until it has cooled down.

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® Settings:

- These settings can bake bread in 58 minutes. The bread is a little more dense in texture with this setting.
- The ExpressBake® 1.5-lb. setting will only make a 1.5-lb. loaf.
- The ExpressBake® 2.0-lb. setting will only make a 2.0-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 "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

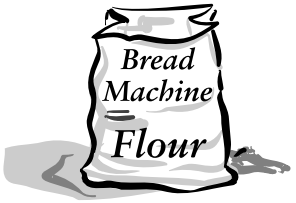
As a rule, you should use LESS salt for ExpressBake® breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow the recipe suggestions in this booklet for best results.

Other Ingredients

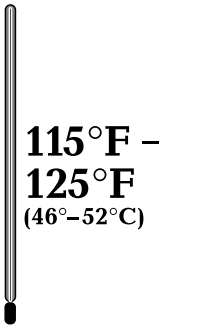
Make sure all other ingredients *(like flour, sugar, dry milk, butter, etc.)* are at room temperature.

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.

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)*

2 tablespoons canola or vegetable oil

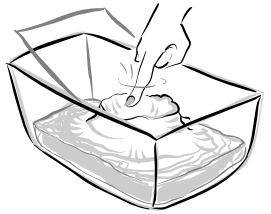
2 tablespoons sugar

1 teaspoon salt

3 cups bread machine flour

5 teaspoons 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 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 color.

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

To Set 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:

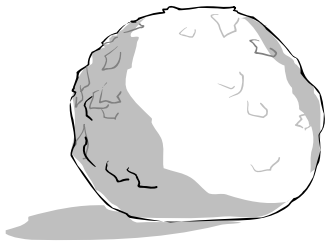
If the Doughball Is Too Wet

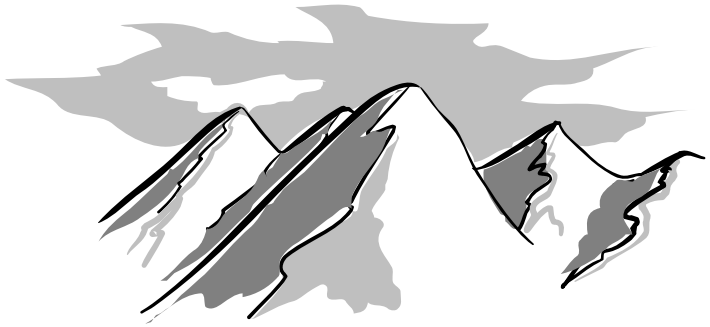
During the second kneading cycle, check the consistency of the doughball. If the doughball appears sticky or wet, like pancake batter, sprinkle in flour, a Tbsp. at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Sprinkle a little more flour if needed.



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

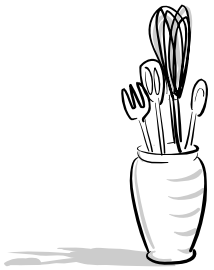
To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

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: 1 Tbsp. = 3 tsp.

1/2 Tbsp. = 1-1/2 tsp.

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

Taking Care of Your Breadmaker



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 800.528.7713.

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.

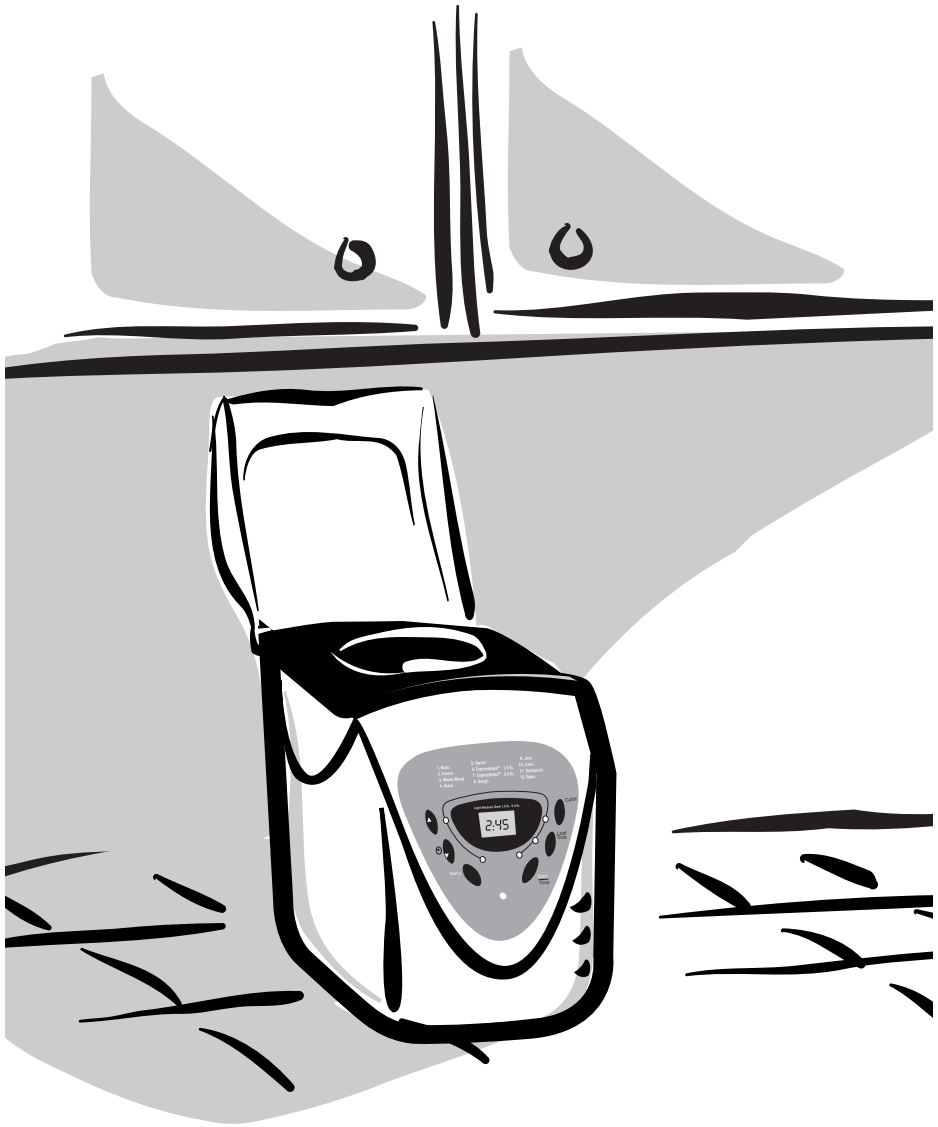
BREADMAKER PROBLEM	SOLUTION
You see smoke or smell a burning odor from the back of the machine.	Ingredients have spilled out of the bread pan and into the machine itself. Stop the breadmaker and allow it to cool off. Clean the breadmaker before using it again.
The dough does not mix.	Make sure the baking pan and kneading blade are properly installed in the machine.

Troubleshooting *(cont'd)*

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.
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.

Troubleshooting *(cont'd)*

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.	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: • 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 *(except otherwise noted in the recipes and for ExpressBake® setting recipes)*.



Recipes



Recipes

Basic Setting Recipes

Traditional White Bread

1.5-Pound Loaf	Ingredients	2-Pound Loaf
1 cup + 2 Tbsp.	Water *(75°–85°F or 24°–30°C)*	1-1/3 cups
1 Tbsp.	Butter or margarine, softened	4 tsp.
2 Tbsp.	Sugar	2 Tbsp.
1 Tbsp.	Non-fat dry milk powder	4 tsp.
1-1/2 tsp.	Salt	2 tsp.
3 cups	Bread flour	4 cups
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 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 Color button for the desired crust color.

8 Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5-pound or 2-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 breadmaker 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 breadmaker will not operate until it has cooled down.

French Setting Recipe

Classic French Bread

1.5-Pound Loaf	Ingredients	2-Pound Loaf
1 cup + 2 Tbsp.	Water *(75°–85°F or 24°–30°C)*	1-1/3 cups
2 tsp.	Butter or margarine, softened	2 tsp.
3-1/4 cups	Bread flour	4 cups
1 Tbsp.	Sugar	5 tsp.
1-1/2 tsp.	Salt	1-1/2 tsp.
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast	4 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 Color button for the desired crust color;

8 Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5- or 2-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

Whole Wheat Setting Recipe

Whole Wheat Bread

1.5-Pound Loaf	Ingredients	2-Pound Loaf
1 cup + 2 Tbsp.	Water *(75°–85°F or 24°–30°C)*	1-2/3 cups
1 Tbsp. + 1-1/2 tsp.	Butter or margarine, softened	2 Tbsp.
1/4 cup	Firmly packed light brown sugar	1/3 cup
1-1/4 tsp.	Salt	2 tsp.
3-1/2 cups	Whole wheat flour	4-2/3 cups
2-1/4 tsp.	Bread machine yeast	3 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 Color button for the desired crust color.
8. Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5- or 2-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

Sweet Setting Recipe

Banana-Pecan Bread

1.5-Pound Loaf	Ingredients	2-Pound Loaf
2/3 cup	Water *(75°–85°F or 24°–30°C)*	1 cup
3/4 cup	Mashed ripe banana	2/3 cup
2 Tbsp.	Butter or margarine, softened	2 Tbsp.
1 large	Egg, lightly beaten	2 medium
3-1/4 cups	Bread flour	4 cups
3 Tbsp.	Sugar	4 Tbsp.
1-1/4 tsp.	Salt	1 tsp.
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast	3 tsp.
1/2 cup	Chopped pecans	2/3 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 Color button for the desired crust color.
9. Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5- or 2-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.

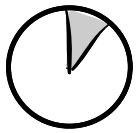
Caution: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

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® 2-lb. Setting Recipe

Oatmeal Date Bread



1-1/2 cups hot water (115°-125°F)
2 Tbsp. canola or vegetable oil
1/4 cup packed brown sugar
1 tsp. salt
3 cups bread flour
1-1/2 cups instant oatmeal
1/2 cup finely chopped dates
2 Tbsp. fast-rising yeast

1. Attach the kneading blade in the bread pan.
2. Place ingredients into the bread pan in the following order: water, oil, brown sugar, salt, bread flour, oatmeal, dates, yeast.
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 2-POUND LOAF

Quick Breads Setting Recipe

Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread

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

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)*
1/3 cup whole milk
3 eggs, lightly beaten
1/2 cup (1 stick) butter or margarine, softened and cut into 6 pieces
Grated zest of 1 orange
1/2 cup sugar
4 cups bread flour
1-1/2 tsp. anise seeds, crushed
1 tsp. salt
1/2 tsp. ground nutmeg
2-1/2 tsp. bread machine yeast
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

Cake Setting Recipe

Standard Cake Mix

1/4 cup butter (melted)
1/2 tsp. vanilla
3 eggs
2 tsp. lemon juice
1-1/2 cups plain flour
2 tsp. baking powder
1 cup granulated sugar

1 In a small bowl combine butter, vanilla, eggs and lemon juice.
2 In a second bowl combine flour, baking powder and sugar.
3 Spray the bread pan with nonstick cooking spray.
4 Combine the ingredients from both bowls and place into the bread pan.
5 Carefully insert bread pan into breadmaker; gently close lid.
6 Plug the power cord into a wall outlet.
7 Press the Menu button until the "Cake" program is selected.
8 Press the Start button.
9 When the baking cycle is complete, press the stop button.
10 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.

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

MAKES 1 STANDARD SIZE CAKE

Sandwich Setting Recipe

Sandwich Loaf

1 cup water
1-1/2 Tbsp. soft margarine or butter
1/2 tsp. salt
1-1/2 Tbsp. non-fat milk powder
3 Tbsp. sugar
3 cups high-gluten bread flour*
3/4 tsp. fast action yeast

1 Attach kneading blade in the bread pan.

2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, salt, milk powder, sugar, 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 "Sandwich" 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 up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

**High-Gluten Flour is a high protein flour milled from select blends of hard spring wheat and performs best in bagels, thin crust pizza, hard rolls and hearth style breads.*

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 13
ExpressBake® 1.5-lb. Traditional-Style White Bread 17
Traditional White Bread 29
Classic French Bread 31
Whole Wheat Bread 32
Banana-Pecan Bread 33
Oatmeal Date Bread 34
Chock Full o' Chocolate Walnut-Zucchini Bread 35
Orange-Anise Braided Ring 36
Standard Cake Mix 37
Sandwich Loaf 38
Year-Round Spiced Peach Jam 40
Egg Glaze 40
Egg Yolk Glaze 40
Egg White Glaze 40
Browned Butter Glaze 40
Cinnamon Glaze 40
Citrus Glaze 41
Creamy Vanilla Glaze 41
Garlic Butter 41
Herb-Cheese Butter 41
Italian Herb Butter 41
Choco-Banana Spread 42
Ham and Swiss Spread 42
Herb-Cream Cheese Spread 42
Honey-Walnut Spread 42
Ripe Olive Spread 42

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

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

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

What are the limits on Sunbeam's Liability?

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

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

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

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

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

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

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

More Recipes

¡FELICITACIONES!

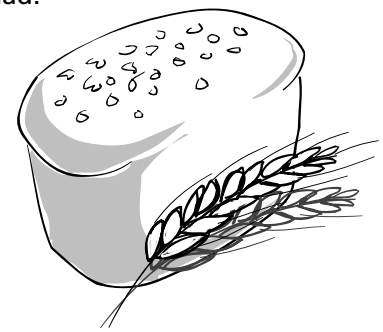
Es usted el dueño de un Fabricador de Pan y Masa SUNBEAM®.

Por favor sírvase leer cuidadosamente todas las instrucciones en este manual, antes de que inicie a utilizar este electrodoméstico. Los cuidados, el uso 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.



Este Fabricador de Pan y Masa Es Sólo para Uso Doméstico

Índice

Felicitaciones 46
Insrrucciones para Cable Especial 46
Índice 47
Precauciones Importantes 48
Característicase del Fabricador de Pan y Masa 50
Las Funciones del Fabricador de Pan y Masa 51
Funcio es del Fabricadoe de Pan y Masa 52
Etapas del Fabricador de Pan y Masa 54
Comenzando 55
Empecemos a Hornear Pan 56
Función ExpressBake®: Preparando Pan en Menos de 1 Hora . . . 59
Después que Ha Horneado el Pan 62
Para Retrasar el Cronómetro 63
Consejos y Sugerencias 64
Horneando Pan en Regiones de Mayor Altitud 66
Cuadro con Equivalencia de Medidas 67
Cómo Cuidar Su Fabricador de Pan y Masa 68
Solución de Problemas que Puedan Presentarse 69
Recetas 72
- Básica 72
- Pan Francés 74
- Trigo Entero 75
- Pan Dulce 76
- Función ExpressBake® 77
- Basa 77
- Rápida 78
- Masa 79
- Torta 80
- Emparedado 81
- Jaleas 82
- Glasees 83
- Mantequilla y Crema 83

Índice de la Recetas 86
Información de la Garantía 87

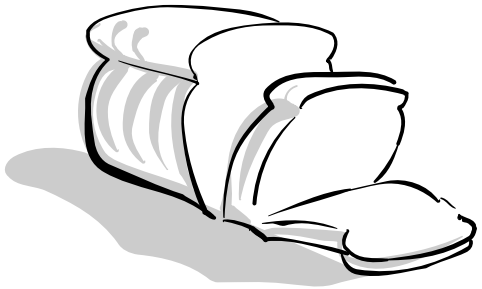
PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL FABRICADOR DE PAN Y MASA.

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:

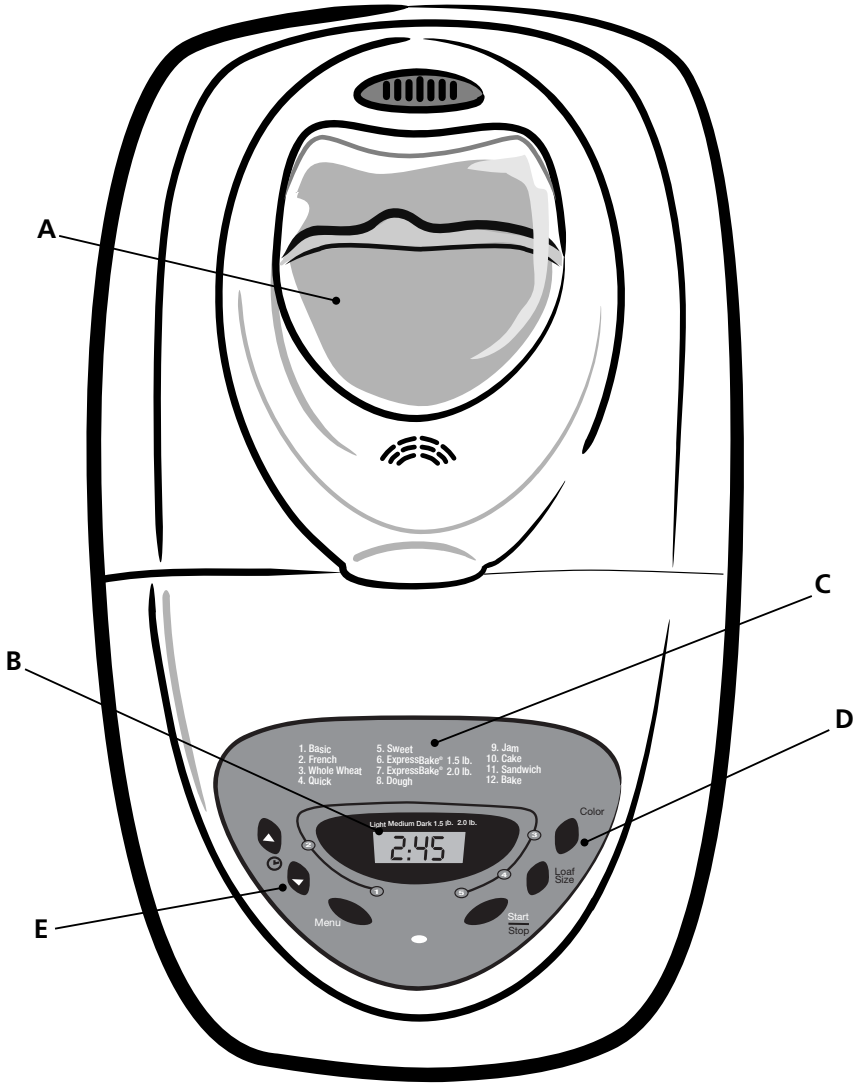
- ❑ No toque las superficies calientes. Siempre utilice guantes de cocina cuando maneje materiales calientes, y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Permita que el Fabricador de Pan y Masa se enfríe completamente antes de poner o quitar partes.
- ❑ Desconéctela de la toma de corriente cuando el Fabricador de Pan y Masa 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.
- ❑ Potencia Eléctrica: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su Fabricador de Pan y Masa no funcionará adecuadamente. El Fabricador de Pan y Masa debe ponerse en funcionamiento en un circuito eléctrico por separado, donde no haya otros aparatos conectados.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características del Fabricador de Pan y Masa



A. Ventana de visión amplia para observar el progreso de su hornada

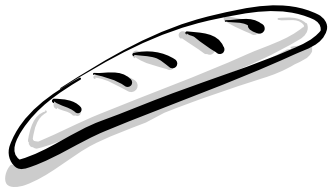
B. Pantalla de cristal líquido digital fácil de leer

C. 12 funciones de horneo para una gran variedad de hornadas

D. 3 selecciones de dorado para hornear la corteza a su gusto

E. Horneo programable hasta 13 horas más tarde para un conveniente horneo a cualquier hora

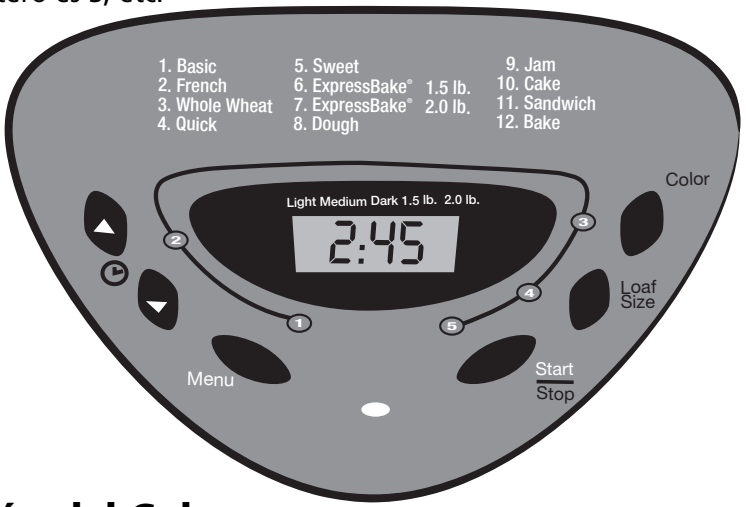
Molde de pan antiadherente lavable a máquina y cuchilla de amasar para una limpieza fácil – *(dentro de la unidad)*



Las Funciones del Fabricador de Pan y Masa

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, Francés es 2, Trigo Entero es 3, etc.



2 Botón del Color

El botón del color le permite seleccionar qué tan dorado o claro desea su pan. Cada vez que usted presione el botón del color 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 del Fabricador de Pan y Masa

Su Fabricador de Pan y Masa puede hornear casi cualquier tipo de pan. Las recetas que proporcionamos indican claramente cuál función debe utilizar.

1 Básico (Tiempo: 3 horas)

2 Francés (Tiempo: 3 horas, 50 minutos)

3 Trigo Entero (Tiempo: 3 horas, 40 minutos)

4 Rápido (Tiempo: 1 hora, 43 minutos)

5 Dulce (Tiempo: 2 horas, 50 minutos)

6 Expreso ExpressBake® 1.5 lb. (Tiempo: 58 minutos)

7 Expreso ExpressBake® 2.0 lb. (Tiempo: 58 minutos)

8 Masa (Tiempo: 1 hora, 30 minutos)

9 Jalea (Tiempo: 1 hora, 5 minutos)

10 Torta (Tiempo: 2 horas, 50 minutos)

11 Emparedado (Tiempo: 3 horas)

12 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 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.

3 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.

4 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.

5 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.

6 Expreso ExpressBake® *(1.5 lb.)*

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

7 Expreso ExpressBake® *(2.0 lb.)*

Utilice esta función para hornear pan rapidamente piezas de pan de 2.0 libras.

8 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.

9 Jalea

Esta función prepara jalea de fruta fresca.

10 Torta

Utilice esta función para hacer tortas.

11 Emparedado

Esta función le permite preparar panes y emparedados.

12 Hornear

Esta función es para hornear masa que usted haya preparado sin utilizar la función anterior.

- **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:** El Fabricador de Pan y Masa 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.

☞ **Cuidado:** El aparato está muy caliente. No toque la máquina mientras se encuentre en operación. NO levante la tapa mientras el Fabricador de Pan y Masa esté horneando pan.

Etapas del Fabricador de Pan y Masa

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.

Comenzando

1 Coloque el Fabricador de Pan y Masa sobre un mostrador donde tenga al alcance una toma de corriente eléctrica. NO lo enchufe todavía. Más a delante se le indicará la manera en que debe hacerlo.

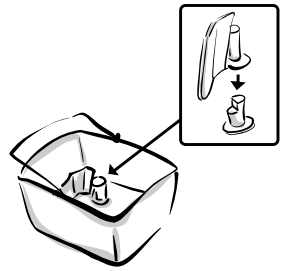


Verifique que pueda abrir la tapa del Fabricador de Pan y Masa, sin golpear los gabinetes superiores de la cocina.



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 del Fabricador de Pan y Masa. ¡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



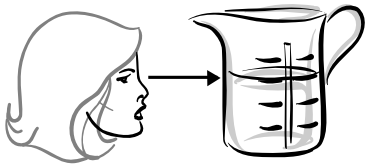
La harina para preparar pan está específicamente formulada y es la mejor para usar en máquinas eléctricas para hacer pan.

- — "Leche descremada en polvo"
- — Azúcar
- — Levadura activa para pan, para usar en el fabricador de 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 lavadura)*.

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 Cucharada de mantequilla o margarina, suave

2 Cucharadas de azúcar

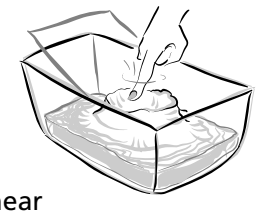
1 Cucharada de leche descremada en polvo

1-1/2 cucharadita de sal

3 tazas de harina para preparar pan

2-1/2 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, 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 "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 "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 *(1.5 ó 2.0 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 el fabricador de pan y masa 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

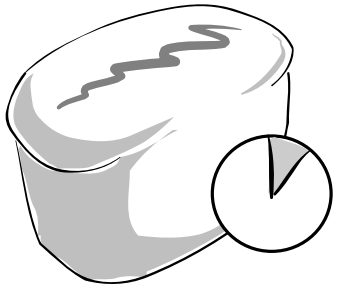
14 Utilice una espátula para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.

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, el fabricador de pan y masa no podrá operar hasta que se haya enfriado completamente.

Función ExpressBake®: Preparando Pan en Menos de 1 Hora



Su Fabricador de Pan y Masa 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®.

Funciones ExpressBake®:

- Estas funciones pueden preparar pan en 58 minutos. El pan es un poco más denso en textura al usar esta función.
- La función ExpressBake® 1.5-lb. solamente prepara piezas de pan de 1.5 libras.
- La función ExpressBake® 2.0-lb. solamente prepara piezas de pan de 2.0 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 "Color" junto con la función ExpressBake®.
- NO abra la tapa del aparato mientras prepara panes con la función ExpressBake®.
- Si el pan es dificil 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 el Fabricador de Pan y Masa, 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

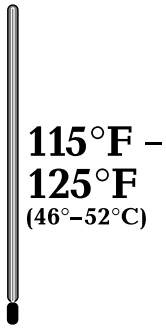
Verifique que todos los ingredientes *(como harina, azúcar, leche en polvo, mantequilla, etc.)* se encuentren a temperatura ambiente.

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 "Fabricador de Pan y Masa".
- 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)*

2 Cucharadas de aceite vegetal o de canola

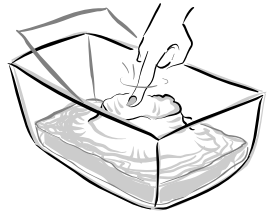
2 Cucharadas de azúcar

1 cucharadita de sal

3 tazas de harina para preparar pan en máquina

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 el fabricador de pan y masa 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. El Fabricador de Pan y Masa 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 el fabricador de pan y masa 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:** El fabricador de pan y masa 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.

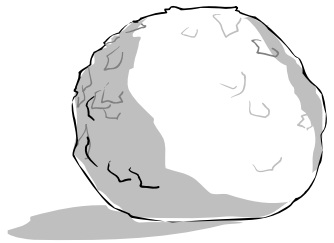
Aunque la máquina para hacer pan lo hace por usted, este secreto es verdadero. Aquí está lo que debe hacer.

Si la Masa Está Demasiado Húmeda

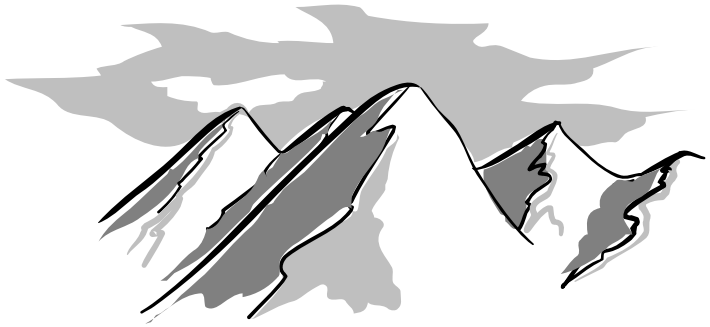


Durante el segundo ciclo de amasado, revise la consistencia de la masa. Si ésta tiene una consistencia húmeda o pegajosa, como masa para hot cakes, espolvoree una cucharada de harina a la vez, hasta que la masa tenga una consistencia suave, redonda y seca, y ruede correctamente dentro del recipiente.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

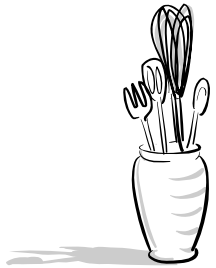
Para compensar lo anterior al hornear en estas regiones, recomendamos lo siguiente:

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: 1 Cucharada = 3 cucharaditas

1/2 Cucharada = 1-1/2 cucharaditas

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

Cómo Cuidar Su Fabricador de Pan y Masa



CUIDADO: No coloque su Fabricador de Pan y Masa 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 Fabricador de Pan y Masa

1. Mantenga su electrodoméstico limpio en todo momento.

CUIDADO: No use utensilios metálicos con su Fabricador de Pan y Masa. 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 Fabricador de Pan y Masa

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 Fabricador de Pan y Masa, 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 fabricador de pan y masa y esta interrupción no dura más de 30 minutos, su electrodoméstico continuará su ciclo cuando la energía sea restablecida.

Solución de Problemas

Si su fabricador de pan y masa 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.

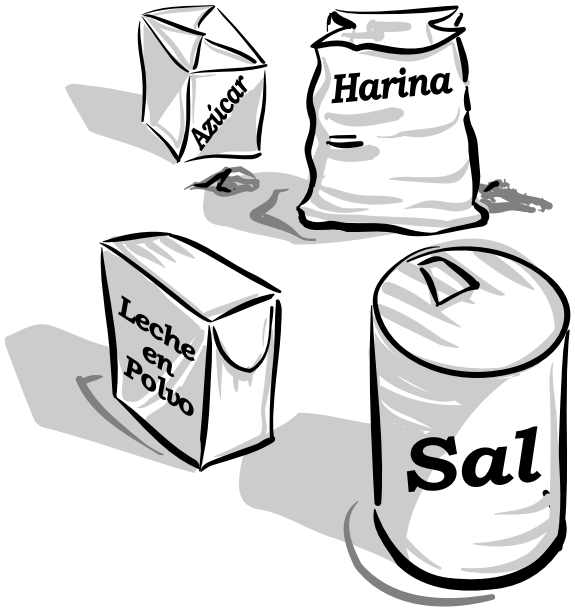
PROBLEMAS CON LA MÁQUINA	SOLUCIÓNES
Huele a humo o ve que sale humo de la parte trasera del aparato.	Se han derramado ingredientes fuera del recipiente para hornear pan y dentro de la máquina en sí. Detenga la operación del aparato y permita que se enfrié. Límpielo antes de utilizarlo nuevamente.
La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

Problemas y Soluciones *(continúa)*

Problemas con el Horneado	Soluciónes
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.
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 enfrié. 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 y Soluciones *(continúa)*

Problemas con el Horneado	Soluciónes
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: • 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 *(a excepción de que así lo haya indicado la receta para preparar panes con la función ExpressBake®).*



Recetas

Recetas para la Función Básica "Basic"

Pan Blanco Estilo Casero

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb.	Pieza de 2.0 lb.
1 taza + 2 Cu. de agua *(75°–85°F ó 24°–30°C)*	1-1/3 tazas
1 Cu. mantequilla o margarina, suave	4 cuta.
2 Cu. de azúcar	2 Cu.
1 Cu. de leche descremada en polvo	4 cuta.
1-1/2 cuta. de sal	2 cuta.
3 tazas de harina para preparar pan	4 tazas
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, 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" para el color deseado de corteza.

8 Presione el botón Loaf para seleccionar el tamaño deseado del pan. *(pieza de 1.5 ó 2.0 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 el fabricador de pan y masa 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, el fabricador de pan y masa no podrá operar hasta que se haya enfriado completamente.

Recetas para la Función de Pan Francés "French Bread"

Pan Francés Clásico

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb.	Pieza de 2 lb.
1 taza + 2 Cu. de agua *(75°–85°F ó 24°–30°C)*	1-1/3 tazas
2 cuta. de mantequilla o margarina, suave	2 cuta.
3-1/4 tazas de harina para pan	4 tazas
1 Cu. de azúcar	5 cuta.
1-1/2 cuta. de sal	1-1/2 cuta.
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	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, 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 "Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.

8 Presione el botón Loaf para seleccionar el tamaño deseado del pan. *(pan de 1.5 libras o 2 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 el fabricador de pan y masa 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 Trigo Entero "Whole Wheat"

Pan de Trigo Entero

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb.	Pieza de 2 lb.
1 taza + 2 Cu. de agua *(75°–85°F ó 24°–30°C)*	1-2/3 tazas
1 Cu. + 1-1/2 cuta. de mantequilla o margarina, suave	2 Cu.
1/4 taza de azúcar morena, comprimida	1/3 taza
1-1/4 cuta. de sal	2 cuta.
3-1/2 tazas de harina de trigo entero	4-2/3 tazas
2-1/4 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	3 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 "Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.

8 Presione el botón Loaf para seleccionar el tamaño deseado del pan. *(pan de 1.5 libras o 2 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 el fabricador de pan y masa 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 2 lb.
2/3 taza de agua *(75°–85°F ó 24°–30°C)*	1 taza
3/4 taza de plátanos maduros hechos puré	2/3 taza
2 Cu. de mantequilla o margarina, suave	2 Cu.
1 huevo grande ligeramente batido	2 huevo mediano
3-1/4 tazas de harina para pan	3 tazas
3 Cu. de azúcar	23 Cu.
1-1/4 cuta. de sal	1 cuta.
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	3 cuta.
1/2 taza de nueces picadas	2/3 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 "Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.

9 Presione el botón Loaf para seleccionar el tamaño deseado del pan. *(pan de 1.5 libras o 2 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 el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sácarlo del recipiente donde fue horneado.

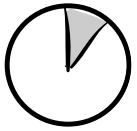
14 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.

15 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

Rinde 1 Pieza de Pan

Receta para la Función de Pan ExpressBake®

Pan de Avena y Dátiles



1-1/2 tazas de agua caliente (115°-125°F)
2 Cucharadas de aceite canola o vegetal
1/2 de taza de azúcar rubia empaquetada
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina para pan
1-1/2 tazas de avena instantánea
1/2 taza de dátiles finamente tajados
2 Cucharadas de levadura rápida

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 rubia, sal, harina para pan, avena, dátiles, levadura.

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 el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente para pan.

11 Si es necesario, utilice una espátula antiadherente 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 2 Libras

Receta para la Función de Panes Rápidos "Quickbread"

Pan de Chocolate y Nuez

1/2 taza de nueces picadas

1/2 taza de piezas de chocolate semi amargo

2 tazas de harina, divididas

3 huevos grandes, ligeramente batidos

1/3 taza de aceite vegetal o de canola

2 cuta. de polvo para hornear

1 cuta. de bicarbonato de sodio

3/4 taza de azúcar

1 cuta. de canela molida

1 cuta. de ralladura de cáscara de naranja

1/2 cuta. de sal

1/2 cuta. de pimienta inglesa

2-1/2 tazas de calabacines rayados, aproximadamente 2 calabacines medianos

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 el fabricador de pan y masa 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 Masa "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

4 tazas de harina para preparar pan

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)*

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 circulo 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 Enfríe durante 20 minutos antes de rebanarla.

Rinde 1 Rosca de Pan

Receta para la Función de Torta

Mezcla de Torta Estándar

1/4 de taza de mantequilla (derretida)
1/2 cuta. de vainilla
3 huevos
2 cuta. de jugo de limón
1-1/2 tazas de harina común
2 cuta. de levadura de hornear
1 taza de azúcar granulada

1 En un tazón pequeño combine mantequilla, vainilla, huevos y jugo de limón.

2 En un segundo tazón combine harina, levadura de hornear y azúcar en polvo.

3 Rocíe el molde de pan con aerosol de cocina antiadherente.

4 Combine los ingredientes de los tazones y colóquelos en el molde de pan.

5 Inserte cuidadosamente el molde de pan en el fabricador de pan y masa; cierre suavemente la tapa.

6 Enchufe el cordón de alimentación en un tomacorriente de pared.

7 Presione el botón del Menú hasta que se seleccione el programa de "Cake" (Torta)

8 Presione el botón de Start (Comenzar).

9 Cuando se complete el ciclo de horneo, presione el botón de stop (Parar).

10 Abra la tapa y mientras está con los guantes de hornear, agarre firmemente la manija del molde de pan y tire suavemente del molde derecho hacia arriba y fuera de la máquina.

11 Desenchufe el fabricador de pan y masa y deje enfriar el pan antes de quitarlo del molde de horneo.

12 Si es necesario, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados de la torta del molde.

13 Gire el molde de pan al revés en un estante de alambre para enfriar o una superficie limpia de cocina y sacuda suavemente hasta que el pan caiga hacia fuera sobre el estante.

14 Gire la torta hacia el lado derecho y deje enfriar por cerca de 20 minutos antes de cortar las rebanadas.

Rinde 1 Torta de Tamaño Estándar

Receta para la Función de Emparedado

Pan de Emparedado

1 taza de agua
1-1/2 Cu. de margarina o mantequilla suave
1/2 cuta. de sal
1-1/2 Cu. de leche en polvo sin grasas
3 Cu. de azúcar
3 tazas de harina de pan de alto gluten*
3/4 cuta. de levadura de acción rápida

1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.

2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, margarina o mantequilla, sal, leche en polvo, azúcar, 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 jaleas "Sandwich" sea seleccionado.

7 Presione el botón de inicio "Start".

8 Cuando se complete el ciclo de horneo, presione el botón de stop (Parar).

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 pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

10 Desenchufe el fabricador de pan y masa y deje enfriar el pan antes de quitarlo del molde de horneo.

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

12 Gire el pan al revés en un estante de alambre para enfriar o una superficie limpia de cocina y sacuda suavemente hasta que el pan caiga hacia fuera sobre el estante.

13 Gire el pan hacia el lado derecho y deje enfriar por cerca de 20 minutos antes de cortar las rebanadas.

Rinde 1 Pan

**La Harina del Alto-Gluten es una harina molida de alto contenido de proteína, hecha de mezclas seleccionadas de trigo duro y se desempeña mejor en bagels, pizzas de masa delgada, panes duros y panes de tipo crujiente.*

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 el fabricador de pan y masa 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 brilloso, use un glaseado de huevo o de yema de huevo.
- Para un glaseado brilloso 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 sazonador 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 hiervas 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 sazonador estilo italiano

2 dientes de ajo

Índice de la Recetas

PÁGINA

Pan Blanco Estilo Casero 57
ExpressBake® Pan Blanco Tradicional 61
Pan Blanco Estilo Casero 72
Pan Francés Clásico 74
Pan de Trigo Entero 75
Pan de Nueces y Plátano 76
Pan de Avena y Dátiles 77
Pan de Chocolate y Nuez 78
Rosca Trenzada de Naranja y Anís 79
Mezcla de Torta Estándar 80
Pan de Emparedado 81
Jalea de Durazno o Melocotón 82
Glaseado de Huevo 83
Glaseado de Yema de Huevo 83
Glaseado de Clara de Huevo 83
Glaseado de Mantequilla Dorada 83
Glaseado de Canela 83
Glaseado de Cítricos 84
Glaseado Cremoso de Vainilla 84
Mantequilla de Ajo 84
Mantequilla de Hierbas y Queso 84
Mantequilla con Hiervas Italianas 84
Crema de Chocolate y Plátano para Untar 85
Crema de Jamón y Queso para Untar 85
Crema de Queso y Hierbas para Untar 85
Crema de Miel y Nuez para Untar 85
Crema de Aceitunas para Untar 85

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuarlo por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.458.8407 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO REGRESE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.