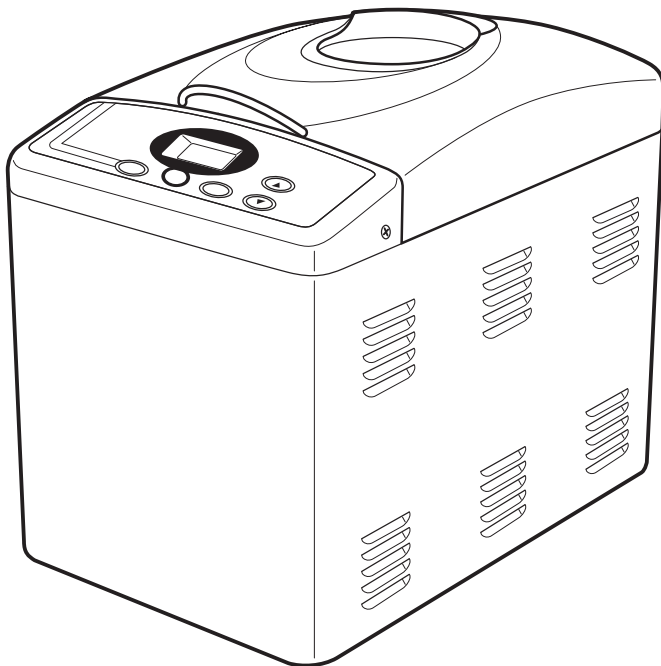




Breadmaker



Important Safeguards.....	2	Timetable for Programs	7
Parts and Features	3	How To Clean	7
Quick Start Guide.....	3	Recipes	8-17
How To Use	5	Customer Assistance.....	18
Tips for Perfect Bread	6		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use potholders or oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
3. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
4. To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table, counter, surface areas, or touch hot surfaces.
12. Do not place appliance on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet. Never pull on the cord.
15. Extreme caution must be used when moving appliance during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

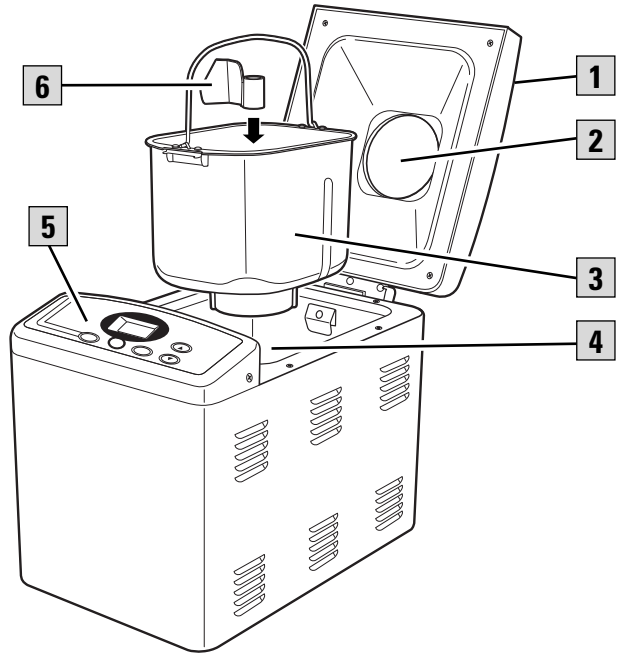
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the breadmaker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your breadmaker.

Parts and Features

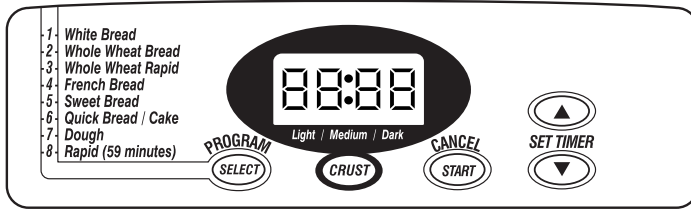
- 1 Cover
- 2 Viewing Window
- 3 Bread Pan
- 4 Oven Chamber
- 5 Control Panel
- 6 Kneading Paddle



Quick Start Guide

1. Wash and dry bread pan and kneading paddle.
2. Place kneading paddle on shaft, with arrow pointing up, pushing down as far as it will go.
3. Carefully measure the ingredients into the pan in the following order:
 - Water or other liquid
 - Sugar
 - Salt
 - Butter, margarine, or shortening
 - Flour
 - Yeast
4. Place bread pan in the breadmaker, matching the alignment arrows ▽ on the pan and the side of the oven chamber. Push bread pan down firmly.
5. Close the cover and press **PROGRAM SELECT** button until desired program number appears on the digital display. The **CRUST** color will automatically indicate “medium.” Press **CRUST** color to change to dark or light crust.
6. Press **START/CANCEL**. The digital display will show the time before the bread will be ready.
7. When done the bread machine will beep. Press the **START/CANCEL** button for 3 seconds. This will turn off the bread machine. Using an oven mitt pull bread pan straight up. Still using oven mitts shake loaf from pan and let cool for 10 minutes.

Control Panel



PROGRAM SELECT – These programs allow you to make almost any type of bread in your breadmaker. The amount of mixing, kneading, rising, and baking times and temperatures have been pre-programmed for best results.

1. **White Bread** or basic setting with an “Add Ingredient” signal.
2. **Whole Wheat Bread** for recipes containing whole wheat flour.
3. **Whole Wheat Rapid** for whole wheat bread baked in a shorter time frame than normal.
4. **French Bread** – This bread is typically low in fat and sugar and has a crispy crust with a chewy interior.
5. **Sweet Bread** – This cycle is programmed for dough with a higher fat or sugar content. Has “Add Ingredient” signal.
6. **Quick Bread/Cake** – This cycle allows you to make baked goods that do not use yeast for rising.
7. **Dough** – This program does the hard work for you. The ingredients are mixed, kneaded, then allowed to rise. When the program is finished, the dough will be ready to shape for the second rising before you bake in your oven.
8. **Rapid** – This setting is for a basic White Bread that will be ready in 59 minutes.

NOTE: The “Add Ingredient” signal is in the White and Sweet Bread programs. This signal sounds about 30 minutes into the mixing/kneading cycle. This is when to add ingredients such as raisins, fruit, or nuts as directed in certain recipes. Adding these ingredients at this stage prevents them from being totally crushed.

CRUST – This allows you to select your choice of crust color: light, medium, or dark.

START/CANCEL – Press for 1 second to Start. Press for 3 seconds to Cancel or end a program.

SET TIMER – To program a delayed start. The programmable timer allows you to set up the breadmaker, fill with ingredients and set the timer so the breadmaker starts at a later time. This will give you just-baked bread whenever you want.

To set the timer, determine how many hours are between the time you are ready to start the machine and when you want the bread to be done. That is the amount of time that should be entered in the timer. Once you have figured the amount, press the up (▲) keypad. The first time displayed will be the total bread cycle time. Continue to press the up (▲) keypad and it will increase in 10 minute intervals. Once you have entered the amount of time, press start.

NOTE: When using the programmable timer, NEVER use perishable ingredients, such as milk or eggs.

How To Use

1. Make sure the breadmaker is unplugged and placed on a stable, level surface. Remove the bread pan and kneading paddle and wash before first use.
2. Place the bread pan on the counter and place the kneading paddle onto the shaft in the bottom of the bread pan. The arrow on the paddle should point up. Push the kneading paddle all the way down. About 1/8-inch of the shaft will show above the kneading paddle.
3. Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe. Liquid ingredients first, then dry ingredients, and adding the yeast last.
4. Lift the bread pan by the handle and place in the oven chamber. Place the bread pan arrow at the front, aligning with the oven chamber arrow. Push the bread pan all the way down to lock into the bottom gear in the oven chamber. Close the cover.
5. Plug in breadmaker. A beep will sound and the display window will blink **SEL**. Press **PROGRAM SELECT** until the desired bread program number is shown in the display window.
6. Now select the Crust Color by pressing **CRUST**. A small arrow will move along the bottom of the display window indicating which crust color has been selected.
7. If not using the programmable timer feature, press **START/CANCEL** to start the breadmaker. The total time before the bread is ready will be shown in the display window. If using the programmable timer, set the timer then press **START/CANCEL**.
NOTE: During the White and Sweet Cycles, a beep will sound about 30 minutes after the breadmaker starts mixing. This is the **Add Ingredient** signal to add raisins, dried fruit or nuts if the recipe instructs.
8. The breadmaker will beep when the bread is done. **END** will be shown in the display window. For best results, the bread should be removed from the bread pan immediately. If not however, the breadmaker will start a Keep Warm cycle for about 1 hour.
9. Press **START/CANCEL** and hold for three seconds to turn off the breadmaker. Unplug the unit. **SEL** will blink in the display window until the unit is unplugged. Raise the cover and using an oven mitt, lift the bread pan straight up to remove from the oven chamber.
10. Using oven mitts on both hands, turn the bread pan upside down and shake the loaf until it falls out of bread pan. Locate kneading paddle. It may remain on the shaft in the bottom of the bread pan or it may have baked into the bottom of the loaf of bread. Let bread cool on rack for 10 minutes before slicing.

NOTES:

- Do not use any **metal utensils** in the bread pan. This could damage the non-stick coating.
- After making a loaf of bread, the breadmaker must **cool down** before making another loaf. Leave the cover open to assist the cooling process. After 30 minutes, if you are still unable to turn the unit on, unplug it. After waiting a few seconds, plug it in again. This will reset the unit.
- The **cover** of the breadmaker is designed to be taken off and reattached easily. This will help when cleaning. However, never immerse the cover; simply wipe clean with a damp cloth.

Tips for Perfect Bread

Two things can insure a perfect loaf of bread: precise measuring and quality ingredients. If you pay close attention in these areas it will go a long way toward successful breadmaking.

Measuring

Exact measuring is very important when using a breadmaker. For the most precise measurements you should use two different types of measuring cups. Liquid measuring cups are usually clear glass or plastic with a spout for ease of pouring. Measure the liquid ingredient into the cup but do not raise the cup to your eye level to check. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level.

Dry measuring cups are usually sold in a nested set that are level across the top of the cup. To measure flour, first stir the flour to aerate it. Then spoon flour into the measuring cup and using the straight edge of a knife, scrape off the excess. Do not shake the flour to level.

Loaf Sizes

1-½ pound and 2-pound breadmakers do not actually refer to the weight or size of the loaf. These actually refer to the capacity of the bread pan in the breadmaker. This breadmaker pan has a 2-pound loaf capacity and can also make a 1½-pound loaf.

Ingredients

We recommend using either **all-purpose flour** or **bread flour** in most yeast-bread recipes. Gluten, a protein, is the component that gives bread its structure. While bread flour has a higher gluten content than all-purpose flour, all-purpose flour will also work well.

Yeast formulated specifically for breadmakers has a finer grain and is sometimes called instant yeast. Regular active dry yeast can also be used in the breadmaker. Make sure the yeast is fresh. Check the expiration date printed on every package or proof the yeast. To proof, mix 1 cup hot tap water, 1 tablespoon of yeast, and 1 teaspoon of sugar. Let sit for 5 minutes. If the mixture bubbles or “grows” the yeast is active and fresh.

The Weather

Extremely dry or extremely damp and humid weather can affect your bread because flour absorbs moisture. During the **first 5 to 10 minutes** of the breadmaker mixing and kneading, **look at the dough in the machine**. The dough should look like a smooth ball. It should not be dry or crumbly. It should not be sticky. Make any adjustment to the dough by adding water or flour, 1 tablespoon at a time, while the dough is still in the first stages of mixing.

Timetable for Programs

This chart shows the various stages and times used in the different programmed cycles.

STAGES	PROGRAMMED CYCLES							
	1 White	2 Whole Wheat	3 Whole Wheat Rapid	4 French	5 Sweet	6 Quick Bread/ Cake	7 Dough	8 Rapid
Rest	–	30 min.	5 min.	–	–	–	–	–
Knead	33 min.	24 min.	33 min.	28 min.	37 min.	20 min.	30 min.	14 min.
Rise	23 min.	76 min.	28 min.	34 min.	40min.	0 min.	60 min.	20 min.
Punchdown	–	10 sec.	120 sec.	20 sec.	20 sec.	–	–	–
Rest	–	30 min.	15 min.	29 min.	29 min.	–	–	–
Shape	20 sec.	3 sec.	120 sec.	20 sec.	20 sec.	–	–	–
Rise	64 min.	55 min.	50 min.	54 min.	49 min.	–	–	–
Bake								
Light	40 min.	40 min.	–	60 min.	45 min.	85 min.	–	–
Medium	55 min.	50 min.	65 min.	70 min.	55 min.	95 min.	–	25 min.
Dark	65 min.	60 min.	–	80 min.	65 min.	105 min.	–	–

An easy way to determine the total time of any program is to check the digital display. With the bread pan removed from the breadmaker, press **PROGRAM SELECT** until the desired program number is displayed. Select **CRUST** color then press **START/CANCEL** and hold for several seconds. The total program time will be displayed. Press **START/CANCEL** for 3 seconds to turn the breadmaker off.

How To Clean

1. Unplug breadmaker and allow to cool.
2. Remove the bread pan from the oven chamber and remove the bread. Locate the kneading paddle in the bread or remaining on the shaft in the bread pan.
NOTE: If the kneading paddle is difficult to remove from the shaft, fill the bread pan with hot, soapy water and let soak for 10 minutes. Pour the water out. Grasp the kneading paddle and twist back and forth. It should release, then pull off.
3. DO NOT immerse the bread pan in water or place in a dishwasher. Fill the bread pan with hot, soapy water. Wash bread pan and kneading paddle with a soft cloth. Rinse and dry.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or steel wool to clean the bread pan. These could damage the non-stick coating.
4. Wipe the outside of the breadmaker with a damp cloth. Do not immerse in water or other liquid.

Basic Recipes (Cycle 1)

1. Measure ingredients into Bread Pan in the order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **White Bread (Cycle 1)** and press **START/CANCEL**.
5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

White

1½-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon sugar
- 3 tablespoons vegetable shortening
- 2¾ cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups water
- 1¼ teaspoons salt
- 2 tablespoons sugar
- ¼ cup vegetable shortening
- 3 cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

White Wheat

1½-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1 egg
- 1½ teaspoons salt
- 3 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 2 cups bread flour
- 1 cup whole wheat flour
- 2¼ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups water
- 1 egg
- 1½ teaspoons salt
- 3 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 2½ cups bread flour
- 1 cup whole wheat flour
- 2¼ teaspoons bread machine yeast

Onion

1½-Pound Loaf

- ¾ cup water
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 3 tablespoons dried minced onion
- 3 cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1½ teaspoons salt
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- ¼ cup dried minced onion
- 3½ cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

Onion Poppy Seed

1½-Pound Loaf

1 cup water
1 teaspoon salt
1 tablespoon sugar
¼ cup vegetable shortening
2¾ cups bread flour
1 tablespoon poppy seeds
2 tablespoons dried minced onion
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cup water
1¼ teaspoons salt
1 tablespoon sugar
¼ cup vegetable shortening
3¼ cups bread flour
1 tablespoon poppy seeds
2 tablespoons dried minced onion
2¼ teaspoons bread machine yeast

Oatmeal-Buttermilk

1½-Pound Loaf

1 cup buttermilk
1 teaspoon salt
2 tablespoons sugar
3 tablespoons vegetable shortening
¾ cup regular oats (old-fashioned oats)
2½ cups bread flour
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups buttermilk
1¼ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
¼ cup vegetable shortening
1 cup regular oats (old-fashioned oats)
2¾ cups bread flour
2½ teaspoons bread machine yeast

Maple Wheat

1½-Pound Loaf

1 cup buttermilk
1 teaspoon salt
2 tablespoons maple syrup
2 tablespoons vegetable shortening
¾ cup whole wheat flour
1¾ cups bread flour
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups buttermilk
1 teaspoon salt
2 tablespoons maple syrup
2 tablespoons vegetable shortening
1 cup whole wheat flour
2 cups bread flour
2¼ teaspoons bread machine yeast

Italian Parmesan Bread

1½-Pound Loaf

1 cup water
1¼ teaspoons salt
1 tablespoon sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
1 teaspoon dried, crushed basil
1 teaspoon dried, crushed oregano
¼ cup grated Parmesan cheese
2¾ cups bread flour
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups water
1½ teaspoons salt
1 tablespoon sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
1½ teaspoons dried, crushed basil
1½ teaspoons dried, crushed oregano
¼ cup grated Parmesan cheese
3 cups bread flour
2 teaspoons bread machine yeast

Light Rye

1½-Pound Loaf

1 cup water
1½ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
1 tablespoon vegetable shortening
2 teaspoons caraway seed
2 cups bread flour
1 cup rye flour
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups water
1½ teaspoons salt
3 tablespoons sugar
1 tablespoon vegetable shortening
2 teaspoons caraway seed
2¼ cups bread flour
1¼ cups rye flour
1½ teaspoons bread machine yeast

Honey Granola

1½-Pound Loaf

1 cup water
1 teaspoon salt
3 tablespoons honey
2 tablespoons vegetable shortening
1¾ cups bread flour
¾ cup whole wheat flour
1 cup granola
2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups water
1½ teaspoons salt
¼ cup honey
2 tablespoons vegetable shortening
2 cups bread flour
1 cup whole wheat flour
1 cup granola
2¼ teaspoons bread machine yeast

Whole Wheat Bread (Cycle 2)

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **Whole Wheat Bread (Cycle 2)** and press **START/CANCEL**.
5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

Whole Wheat

1½-Pound Loaf

1¼ cups water
1 teaspoon salt
1 tablespoon sugar
1 tablespoon vegetable shortening
1 tablespoon nonfat dry milk
2½ cups whole wheat flour
1¼ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1¼ cups water
1 teaspoon salt
1 tablespoon sugar
2 tablespoons vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
2¾ cups whole wheat flour
1¼ teaspoons bread machine yeast

High Fiber Bran

1½-Pound Loaf

1¼ cups water
1½ teaspoons salt
2 tablespoons honey
2 tablespoons vegetable shortening
1 cup whole bran cereal
1½ cups whole wheat flour
1½ cups bread flour
2½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
1½ teaspoons salt
3 tablespoons honey
2 tablespoons vegetable shortening
1 cup whole bran cereal
1¾ cups whole wheat flour
1¾ cups bread flour
2½ teaspoons bread machine yeast

Rapid Whole Wheat (Cycle 3)

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **Whole Wheat Rapid (Cycle 3)** and press **START/CANCEL**.
5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

Honey Oatmeal

1½-Pound Loaf

1¼ cups water
1 teaspoon salt
1 tablespoon honey
1 tablespoon vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
1¼ cups bread flour
1¼ cups whole wheat flour
¼ cup regular oatmeal
(old-fashioned oats)
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups water
1¼ teaspoons salt
1 tablespoon honey
1 tablespoon vegetable shortening
2 tablespoons nonfat dry milk
1½ cups bread flour
1½ cups whole wheat flour
½ cup regular oatmeal
(old-fashioned oats)
1½ teaspoons bread machine yeast

Whole Wheat

1½-Pound Loaf

1¼ cups water
1½ teaspoons salt
1 tablespoon sugar
2 tablespoons vegetable shortening
3 tablespoons nonfat dry milk
3¾ cups whole wheat flour
1½ teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

1½ cups warm water
1½ teaspoons salt
2 tablespoons sugar
2 tablespoons vegetable shortening
3 tablespoons nonfat dry milk
3½ cups whole wheat flour
1½ teaspoons bread machine yeast

French Bread (Cycle 4)

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
 2. Make a “well” in the flour for the yeast.
 3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
 4. Select **French Bread (Cycle 4)** and press **START/CANCEL**.
 5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.
-

French

1½-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 3 cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups water
 - 1¼ teaspoons salt
 - 1½ teaspoons sugar
 - 3½ cups bread flour
 - 2 teaspoons bread machine yeast
-

French Onion

1½-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1-ounce envelope dry onion soup mix
- 3 cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups water
- 1-ounce envelope dry onion soup mix
- 3½ cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

Sweet Bread (Cycle 5)

1. Measure ingredients *except dried fruit* into Bread Pan in order listed.
2. Make a “well” in the flour for the yeast.
3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
4. Select **Sweet Bread (Cycle 5)** and press **START/CANCEL**. Add dried fruit at the **ADD INGREDIENT** signal.
5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.

Chocolate

1½-Pound Loaf

- 1 cup milk
- 1 egg
- 1 teaspoon salt
- ½ cup sugar
- ¼ cup unsweetened baking cocoa
- ¼ cup butter, room temperature
- 3 cups bread flour
- 6-ounces (1 cup) semi-sweet chocolate chips
- 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups milk
- 1 egg
- 1¼ teaspoons salt
- ½ cup sugar
- ¼ cup unsweetened baking cocoa
- ¼ cup butter, room temperature
- 3½ cups bread flour
- 6-ounces (1 cup) semi-sweet chocolate chips
- 2¼ teaspoons bread machine yeast

Set crust color to Light. Serve as a breakfast bread with cream cheese.

Cinnamon

1½-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1½ teaspoons salt
- ¼ cup sugar
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2¾ cups bread flour
- 1½ teaspoons cinnamon
- 2 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups water
- 1½ teaspoons salt
- ¼ cup sugar
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 3 tablespoons vegetable shortening
- 3¼ cups bread flour
- 2 teaspoons cinnamon
- 2¼ teaspoons bread machine yeast

Cinnamon-Raisin

1½-Pound Loaf

- 1 cup water
- 1½ teaspoons salt
- ¼ cup sugar
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2¾ cups bread flour
- 1½ teaspoons cinnamon
- 2 teaspoons bread machine yeast
- ¾ cup raisins*

2-Pound Loaf

- 1¼ cups water
- 1½ teaspoons salt
- ¼ cup sugar
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 3 tablespoons vegetable shortening
- 3¼ cups bread flour
- 2 teaspoons cinnamon
- 2¼ teaspoons bread machine yeast
- 1 cup raisins*

*Add raisins at **Add Ingredient** signal, about 30 minutes after the Cycle begins.

Quick Bread/Cake (Cycle 6)

1. Measure ingredients into Bread Pan in order listed.
2. Insert Bread Pan into oven chamber, with ∇ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
3. Select **Quick Bread/Cake (Cycle 6)** and press **START/CANCEL**.
4. Halfway through mixing time, using a rubber spatula, scrape down the sides of the Bread Pan and Kneading Paddle.
5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine to a cooling rack. After 10 minutes, turn cake out onto a serving plate.

Moist Devils Food Cake

12-ounce can evaporated milk
 $\frac{1}{2}$ cup vegetable oil
3 eggs
18-ounce package Devil's Food cake mix
Set crust color to Light.

Yellow Pound Cake

$1\frac{1}{3}$ cups water
 $\frac{1}{3}$ cup vegetable oil
3 large eggs
3.4-ounce vanilla instant pudding mix
18-ounce package yellow cake mix

Banana-Nut Quick Bread

1 cup water
 $\frac{1}{4}$ cup vegetable oil
2 eggs
14-ounce package banana quick bread mix
 $\frac{1}{2}$ cup finely chopped nuts

Cornbread

2 eggs
1 cup milk
 $\frac{1}{2}$ teaspoon bread machine yeast
2 8.5-ounce package corn muffin mix
Set crust color to Light.

Dough Only (Cycle 7)

Dinner Rolls

- 1 cup milk
- ¼ cup butter, room temperature
- 1 egg
- ¼ cup sugar
- 1 teaspoon salt
- 3 cups all-purpose flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

At the end of the dough cycle, remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the cycle. Place on floured counter. Grease a 9x13-inch baking pan. Cut dough in half, then divide each half into 8 pieces. Place in greased pan. Let rise until almost double in size, about 45 minutes. Bake at 375°F for 15 to 20 minutes or until done. **Makes 16 rolls.**

Pizza Crust

- 1 cup water
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon vegetable oil
- 3 cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

At the end of the dough cycle remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the cycle. Place dough on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Shape into a 15- to 16-inch round pizza pan. Add favorite pizza ingredients. Bake at 475°F for 20 to 25 minutes or until done. **Makes one 16-inch pizza.**

Focaccia

Dough:

- 1 cup water
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- ¾ cups bread flour
- 2 teaspoons bread machine yeast

Toppings:

- 1 to 2 tablespoons cornmeal
- 2 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons coarsely chopped fresh basil
- ¼ cup grated Parmesan cheese

At the end of the dough cycle remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the cycle. Place dough on floured counter and let the dough rest for 10 minutes. Sprinkle cornmeal on a jelly roll pan or cookie sheet. Roll dough into a large rectangle. Place rectangle onto pan. Using your fingers, make dents in the dough about 1 to 2 inches apart. Drizzle oil over top of dough. Let rise 30 to 45 minutes. Sprinkle dough with basil and cheese. Bake at 400°F for 20 to 25 minutes. **Makes 1 focaccia.**

Cinnamon Raisin Buns

Dough:

1 cup milk
2 eggs
1 teaspoon salt
½ cup sugar
¼ cup butter, room temperature
4 cups all-purpose flour
2½ teaspoons bread machine yeast

Icing:

3-ounces cream cheese,
room temperature
3 tablespoons butter,
room temperature
1 cup confectioners sugar
1 teaspoon vanilla extract
Pinch salt

Filling:

⅓ cup butter, softened
1 cup brown sugar
1 tablespoon cinnamon
¾ cup raisins

At the end of the cycle, remove the dough from the bread machine. Press and hold **START/CANCEL** for several seconds to end the cycle. Place on floured counter and let rest for 10 minutes. Roll dough to a large rectangle. Spread with softened butter. Mix the brown sugar and cinnamon, then sprinkle over the butter. Scatter the raisins over the butter and sugar. Roll up dough from the longest side. Cut into rolls about ½-inch thick. Place in a greased 10x14-inch baking pan.* Cover and let rise until almost doubled, about 1 hour. Bake at 375°F for 20 to 25 minutes, or until done. Let cool slightly, then ice.

Icing: Combine the cream cheese, butter, confectioners sugar, vanilla, and salt.

Makes about 16 large cinnamon rolls.

*Can also use a 9x13-inch baking pan plus a 9x5-inch loaf pan.

Rapid (Cycle 8)

1. Measure ingredients into Bread Pan in the order listed.
 2. Make a “well” in the flour for the yeast.
 3. Insert Bread Pan into oven chamber, with the ▽ arrow on pan aligned with arrow on oven chamber. Push down to fully engage.
 4. Select **Rapid (Cycle 8)** and press **START/CANCEL**.
 5. When signal sounds and panel reads **END**, press and hold **START/CANCEL** until signal sounds. Using oven mitts, remove Bread Pan from machine. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack before slicing.
-

White

1½-Pound Loaf

- 1 cup warm water
- 1 teaspoon salt
- 3 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 2¾ cups bread flour
- 3 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups warm water
 - 1¼ teaspoons salt
 - ¼ cup sugar
 - 3 tablespoons vegetable shortening
 - 3 tablespoons nonfat dry milk
 - 3½ cups bread flour
 - 3½ teaspoons bread machine yeast
-

Cheddar

1½-Pound Loaf

- 1 cup warm water
- 1 teaspoon salt
- 3 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- ½ cup grated cheddar
- 2¾ cups bread flour
- 3 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups warm water
 - 1¼ teaspoons salt
 - ¼ cup sugar
 - 3 tablespoons vegetable shortening
 - 3 tablespoons nonfat dry milk
 - ½ cup grated cheddar
 - 3½ cups bread flour
 - 3½ teaspoons bread machine yeast
-

Pepper-Dill

1½-Pound Loaf

- 1 cup warm water
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon black pepper
- ½ teaspoon dried dillweed
- 3 tablespoons sugar
- 2 tablespoons vegetable shortening
- 2 tablespoons nonfat dry milk
- 2¾ cups bread flour
- 3 teaspoons bread machine yeast

2-Pound Loaf

- 1¼ cups warm water
- 1¼ teaspoons salt
- ½ teaspoon black pepper
- ½ teaspoon dried dillweed
- ¼ cup sugar
- 3 tablespoons vegetable shortening
- 3 tablespoons nonfat dry milk
- 3½ cups bread flour
- 3½ teaspoons bread machine yeast

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your breadmaker.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

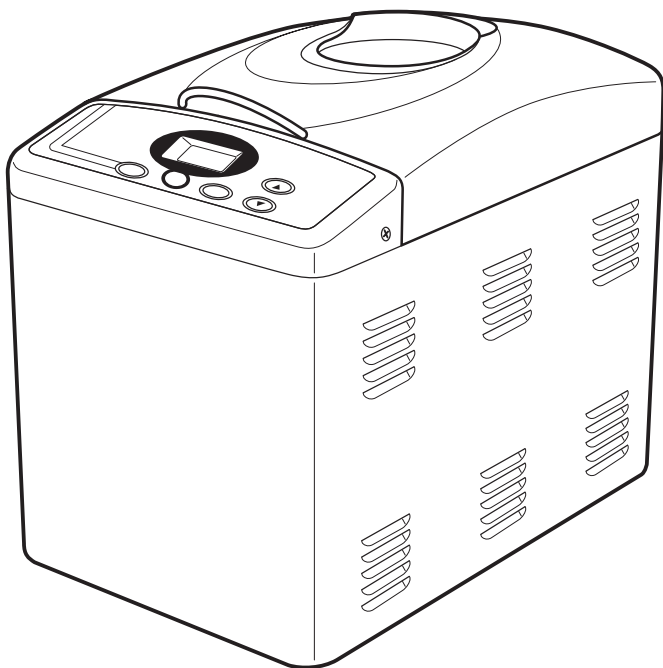


is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716



Máquina panadera



Instrucciones importantes	2	Cronograma de los ciclos	7
Piezas y características	3	Limpieza	7
Guía de puesta en marcha rápida	3	Recetas	8-17
Cómo usar	5	Asistencia al cliente	18
Consejos para un pan perfecto.....	6		

Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos se debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes del uso.
2. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas. Para manipular el molde caliente del pan o el pan caliente use siempre agarraderas o guantes para hornear.
3. No introduzca la mano en la cámara del horno después de haber retirado el pan. La unidad de calefacción aún estará caliente.
4. Para protegerse contra choques eléctricos no sumerja el cordón, el enchufe o el artefacto en el agua o en otro líquido.
5. Es necesario una estricta vigilancia siempre que los niños utilicen o estén cerca de algún artefacto.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y antes de su limpieza.
7. Evite tocar las piezas en movimiento.
8. No haga funcionar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe averiado o si falla o ha sufrido algún daño. Devuelva el artefacto para su revisión, reparación o ajuste.
9. El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
10. No lo use a la intemperie.
11. No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa, mostrador, áreas de la superficie ni que toque superficies calientes.
12. No coloque el artefacto encima o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
13. No use el artefacto para fines ajenos a los que está destinado.
14. Para desconectarlo, gire cualquier control a OFF, luego quite el enchufe del tomacorriente. Nunca jale el cordón.
15. Se debe proceder con extremo cuidado al mover el artefacto durante su funcionamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

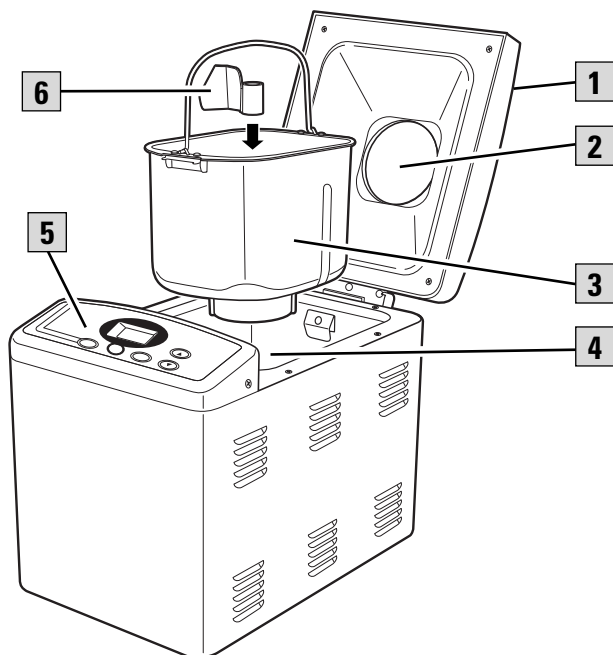
Este artefacto está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de ninguna manera.

El largo total del cordón que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la máquina panadera. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no utilice ningún otro artefacto de vatiaje elevado en el mismo circuito que su máquina panadera.

Piezas y características

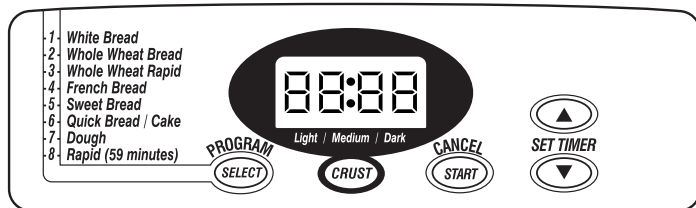
- 1 Tapa
- 2 Ventana de visualización
- 3 Molde del pan
- 4 Cámara del horno
- 5 Panel de control
- 6 Paleta para amasar



Guía de puesta en marcha rápida

1. Lave y seque el molde del pan y la paleta para amasar.
2. Coloque la paleta para amasar en el eje, con la flecha apuntando hacia arriba, presionándola hasta donde se pueda.
3. Mida cuidadosamente los ingredientes y viértalos en el molde en el orden siguiente:
 - Agua u otro líquido
 - Azúcar
 - Sal
 - Mantequilla, margarina o manteca para amasar
 - Harina
 - Levadura
4. Coloque el molde del pan en la máquina panadera, emparejando las flechas de alineamiento ▽ del molde con el lado de la cámara del horno. Introduzca el molde del pan con firmeza.
5. Cierre la tapa y presione el botón **PROGRAM SELECT** (seleccionar el programa) hasta que aparezca el número del programa deseado en la pantalla digital. El color de **CRUST** (corteza) automáticamente indicará "media". Presione el color de **CRUST** para cambiar la corteza a oscura o clara.
6. Presione **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación). La pantalla digital mostrará el tiempo que falta para que el pan esté listo.
7. Una vez que el pan esté listo, la máquina panadera emitirá un sonido audible. Presione el botón **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación) durante 3 segundos. Esto apagará la máquina panadera. Póngase los guantes para hornear y jale el molde del pan hacia arriba. Todavía con los guantes para hornear puestos sacuda el pan para sacarlo de su molde y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Panel de control



PROGRAM SELECT (seleccionar el programa) – Estos programas le permiten preparar casi todo tipo de pan en su máquina panadera. La cantidad de mezclado, amasado, fermentación así como el tiempo y temperatura del horneado han sido prefijados para lograr óptimos resultados.

1. **Pan blanco** o ajuste básico con una señal de “Agregar ingrediente”.
2. **Pan integral** para recetas que contienen harina integral.
3. **Pan integral rápido** para pan integral horneado durante un tiempo más corto que el normal.
4. **Pan francés** – Este pan es por lo general bajo en grasas y azúcar y tiene una corteza crujiente con un interior fibroso.
5. **Pan dulce** – Este ciclo está programado para la masa con contenido más alto de grasa o de azúcar. Tiene la señal de “Agregar ingrediente”.
6. **Pan rápido o pastel** – Este ciclo le permite preparar productos horneados que no utilizan levadura para la fermentación.
7. **Masa** – Este programa realiza para usted la faena ardua. Los ingredientes se mezclan, amasan y luego se les deja fermentar. Al terminar el programa, la masa estará lista para moldearla para la segunda fermentación antes de que la hornee en su horno.
8. **Rápido** – Este ajuste es para el Pan blanco básico que quedará listo en 59 minutos.

NOTA: La señal de “Agregar ingrediente” se encuentra en los programas de Pan blanco y Pan dulce. Esta señal suena unos 30 minutos después de haberse iniciado el ciclo de mezclado/amasado.

Este es el momento de agregar ingredientes como pasas, fruta o nueces según lo indiquen determinadas recetas. Al agregar estos ingredientes en esta etapa se evita que se aplasten por completo.

CRUST (corteza) – Este control le permite seleccionar el color de corteza: clara, media u oscura.

START/CANCEL (puesta en marcha/anulación) – Presione durante un segundo para poner en marcha. Presione durante tres segundos para anular o terminar un programa.

SET TIMER (Ajuste del temporizador) – Para programar un inicio diferido. El temporizador programable le permite preparar la máquina panadera, llenarla con los ingredientes y fijar el temporizador de modo que la máquina panadera pueda ponerse en marcha en un tiempo posterior. Esto le abastece de pan fresco cuando usted lo quiera.

Para fijar el temporizador, determine cuántas horas hay entre el tiempo que usted está listo para poner la máquina panadera en marcha y cuando usted quiere que el pan esté listo. Esa es la cantidad de tiempo que debe programar en el temporizador. Una vez que haya calculado el tiempo, presione el botón con la flecha hacia arriba (▲). La primera hora que aparece en la pantalla será el tiempo total del ciclo del pan. Continúe presionando el botón con la flecha hacia arriba (▲) y se incrementará en intervalos de 10 minutos. Una vez que haya ingresado la cantidad de tiempo, presione el botón Start.

NOTA: Al utilizar el temporizador programable, NUNCA use ingredientes perecederos como la leche o los huevos.

Cómo usar

1. Cerciórese de que la máquina panadera esté desenchufada y ubicada en una superficie estable y nivelada. Quite el molde del pan y la paleta para amasar y lávelos antes de utilizarlos por primera vez.
2. Coloque el molde del pan en el mostrador y coloque la paleta para amasar en el eje que está en el fondo del molde del pan. La flecha de la paleta debe apuntar hacia arriba. Introduzca la paleta para amasar hasta el fondo. Cerca de $\frac{1}{8}$ de pulgada del eje se verá por encima de la paleta para amasar.
3. Agregue los ingredientes en el molde del pan en el orden enumerado en la receta. En primer lugar los ingredientes líquidos, luego los ingredientes secos y al final la levadura.
4. Levante el molde del pan por el asa y colóquelo en la cámara del horno. Coloque la flecha del molde del pan al frente, alineándola con la flecha de la cámara del horno. Presione el molde del pan hasta el fondo hasta que calce en el engranaje inferior de la cámara del horno. Cierre la tapa.
5. Enchufe la máquina panadera. Se oirá un sonido audible y la ventana de visualización destellará **SEL**. Presione **PROGRAM SELECT** (seleccionar el programa) hasta que el número del programa de pan deseado aparezca en la pantalla.
6. Ahora seleccione el color de corteza presionando **CRUST**. Una pequeña flecha se desplazará en la parte inferior de la pantalla indicando el color de corteza que ha sido seleccionado.
7. Si no va a usar la función del temporizador programable, presione **START/CANCEL** para poner la máquina panadera en marcha. El tiempo total antes de que el pan esté listo aparecerá en la pantalla. Si va a usar el temporizador programable, fije el temporizador y luego presione **START/CANCEL**.
NOTA: Durante los Ciclos de Pan Blanco y de Pan Dulce, se oirá un sonido audible unos 30 minutos después de que la máquina panadera haya comenzado a mezclar los ingredientes. Esta es la señal de **Add Ingredient** (agregar ingrediente) para añadir pasas, fruta seca o nueces si la receta lo indica.
8. La máquina panadera emitirá un sonido audible cuando el pan esté listo. **END** aparecerá en la ventana de visualización. Para obtener óptimos resultados, se debe sacar el pan del molde de inmediato. De lo contrario, la máquina panadera comenzará el ciclo Keep Warm (para mantener caliente) durante una hora aproximadamente.
9. Presione **START/CANCEL** durante tres segundos para apagar la máquina panadera. Desenchufe el artefacto. **SEL** destellará en la ventana de visualización hasta que se desenchufe el artefacto. Levante la tapa y con los guantes de hornear puestos, levante el molde del pan hacia arriba para sacarlo de la cámara del horno.
10. Con los guantes de hornear puestos, voltee el molde del pan boca abajo y sacuda el molde hasta que el pan se desprenda del molde. Ubique la paleta para amasar. Puede dejarlo en el eje que está en el fondo del molde del pan o puede haberse quedado en el fondo del pan. Deje enfriar el pan sobre una rejilla durante 10 minutos antes de rebanarlo.

NOTAS:

- No utilice **utensilios de metal** en el molde del pan. Podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- Después de hacer una hogaza de pan, la máquina panadera debe **enfriarse** antes de preparar otra hogaza de pan. Deje la tapa abierta para facilitar el proceso de enfriamiento. Después de 30 minutos, si todavía no puede encender el artefacto, desenchúfelo. Al cabo de algunos segundos, vuelva a enchufarlo. Esto reajustará el artefacto.
- La **tapa** de la máquina panadera está diseñada para sacarla y volverla a poner con facilidad. Esto simplificará el proceso de limpieza. Sin embargo, nunca sumerja la tapa; tan sólo límpiela con un paño húmedo.

Consejos para un pan perfecto

Dos detalles pueden garantizar un pan perfecto: las medidas precisas e ingredientes de alta calidad. Si presta atención a estos detalles tendrá mucho éxito en la preparación de panes.

Medidas

La exactitud de las medidas es de vital importancia cuando se emplea la máquina panadera. Para lograr las medidas más precisas, deberá utilizar dos tipos distintos de tazas medidoras. Las tazas medidoras de líquidos son por lo general de vidrio o de plástico transparente con un pico vertedor para facilitar el vertimiento. Mida los ingredientes líquidos en la taza pero no levante la taza al nivel de los ojos para verificar. Ponga la taza en el mostrador y agáchese para verificar el nivel del líquido.

Las tazas para medir ingredientes secos por lo general se venden en juegos de tazas que encajan unas dentro de otras y tienen el borde parejo. Para medir la harina, primero ciérrala para airearla. Luego coloque la harina a cucharadas en la taza medidora y con el borde recto de un cuchillo, raspe el exceso. No sacuda la harina para nivelarla.

Tamaño de las hogazas de pan

Las máquinas panaderas de 1½ y 2 libras realmente no aluden al peso o al tamaño del pan. Estas en realidad aluden a la capacidad que tiene el molde del pan de la máquina panadera. El molde de esta máquina panadera tiene la capacidad para una hogaza de pan de 2 libras y puede también hacer una hogaza de pan de 1½ libra.

Ingredientes

Se recomienda usar **harina de uso múltiple o harina para pan** en la mayoría de recetas para pan de levadura. El gluten, que es una proteína, es el componente que da estructura al pan. Aunque la harina para pan tiene un contenido más alto de gluten que la harina de uso múltiple, ésta última también sirve para hacer pan.

La levadura formulada específicamente para máquinas panaderas tiene un grano más fino y a veces se le llama levadura instantánea. Se puede usar también la levadura seca activa común en la máquina panadera. Cerciórese de que la levadura esté fresca. Revise la fecha de caducidad que viene impresa en cada paquete o pruebe la eficacia de la levadura. Para probarla, mezcle 1 taza de agua caliente del grifo, 1 cucharada de levadura y 1 cucharadita de azúcar. Déjela en reposo durante 5 minutos. Si la mezcla hace burbujas o “crece” la levadura está activa y fresca.

El clima

El clima extremadamente seco o extremadamente húmedo puede afectar el pan ya que la harina absorbe la humedad. Durante los **primeros 5 a 10 minutos** en que la máquina panadera mezcla y amasa, **observe la masa**. La masa deberá lucir como una bola lisa. No debe estar seca ni desmenuzable. Tampoco debe estar pegajosa. Corrija la consistencia de la masa añadiendo agua o harina, 1 cucharada a la vez mientras la masa aún esté en las primeras etapas de mezclado.

Cronograma de los ciclos

Este cuadro muestra las diversas etapas y duraciones de los diferentes ciclos programados.

ETAPAS	CICLOS PROGRAMADOS							
	1 Blanco	2 Integral	3 Integral Rápido	4 Francés	5 Dulce	6 Pan Rápido/ Pastel	7 Masa	8 Rápido
Reposo	–	30 min.	5 min.	–	–	–	–	–
Amasado	33 min.	24 min.	33 min.	28 min.	37 min.	20 min.	30 min.	14 min.
Fermentación	23 min.	76 min.	28 min.	34 min.	40 min.	0 min.	60 min.	20 min.
Golpeteo	–	10 seg.	120 seg.	20 seg.	20 seg.	–	–	–
Reposo	–	30 min.	15 min.	29 min.	29 min.	–	–	–
Moldeado	20 seg.	3 seg.	120 seg.	20 seg.	20 seg.	–	–	–
Fermentación	64 min.	55 min.	50 min.	54 min.	49 min.	–	–	–
Horneado								
Claro	40 min.	40 min.	–	60 min.	45 min.	85 min.	–	–
Mediano	55 min.	50 min.	65 min.	70 min.	55 min.	95 min.	–	25 min.
Oscuro	65 min.	60 min.	–	80 min.	65 min.	105 min.	–	–

Una forma fácil para determinar la duración total de cualquier programa es verificar la pantalla digital. Una vez que haya sacado el molde del pan de la máquina panadera, presione **PROGRAM SELECT** (seleccionar el programa) hasta que el número de programa deseado aparezca en la pantalla. Seleccione el color de **CRUST** (corteza) luego presione **START/CANCEL** durante unos segundos. La duración total del programa aparecerá en la pantalla. Presione **START/CANCEL** durante 3 segundos para apagar la máquina panadera.

Limpieza

1. Desenchufe la máquina panadera y deje que se enfríe.
2. Saque el molde del pan de la cámara del horno y saque el pan. Ubique la paleta de amasar en el pan o que haya quedado en el eje del molde del pan.

NOTA: Si le resulta difícil sacar la paleta para amasar del eje, llene el molde del pan con agua caliente y jabonosa y deje remojar 10 minutos. Vierta el agua. Sujete la paleta para amasar, hágala girar hacia adelante y hacia atrás para ayudar a que se suelte, y entonces sáquela.

3. NO sumerja el molde del pan en el agua ni lo coloque en la lavavajillas. Llene el molde del pan con agua jabonosa caliente. Lave el molde del pan y la paleta de amasar con un paño suave. Enjuague y seque.

NOTA: No use productos de limpieza abrasivos o fibra metálica para limpiar el molde del pan. Estos podrían dañar el revestimiento antiadherente.

4. Limpie la parte exterior de la máquina panadera con un paño húmedo. No la sumerja en el agua u otro líquido.

Recetas básicas (Ciclo 1)

1. Mida los ingredientes en el molde del pan en el orden indicado.
2. Haga un “pozo” en la harina para la levadura.
3. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
4. Seleccione **White Bread** (pan blanco – Ciclo 1) y oprima el botón **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación).
5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina. Retire el pan del molde inmediatamente. Deje enfriar antes de rebanar.

Blanco

Hogaza de 1½ libra

- 1 taza de agua
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de azúcar
- 3 cdas. de manteca vegetal
- 2¾ tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

- 1¼ taza de agua
- 1¼ cdtas. de sal
- 2 cdas. de azúcar
- ¼ tazas de manteca vegetal
- 3 tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Blanco e integral

Hogaza de 1½ libra

- 1 taza de agua
- 1 huevo
- 1½ cdtas. de sal
- 3 cdas. de azúcar
- 2 cdas. de manteca vegetal
- 2 cdas. de leche en polvo sin grasa
- 2 tazas de harina para pan
- 1 taza de harina de trigo
- 2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

- 1¼ tazas de agua
- 1 huevo
- 1½ cdtas. de sal
- 3 cdas. de azúcar
- 2 cdas. de manteca vegetal
- 2 cdas. de leche en polvo sin grasa
- 2½ tazas de harina para pan
- 1 taza de harina de trigo
- 2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Cebolla

Hogaza de 1½ libra

- ¾ taza de agua
- 1 cda. de sal
- 2 cdas. de azúcar
- 2 cdas. de manteca vegetal
- 2 cdas. de leche en polvo sin grasa
- 3 cdas. taza de cebolla seca picada
- 3 tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

- 1 taza de agua
- 1½ cdtas. de sal
- 2 cdas. de azúcar
- 2 cdas. de manteca vegetal
- 2 cdas. de leche en polvo sin grasa
- ¼ taza de cebolla seca picada
- 3½ tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Cebolla y semilla de amapola

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua
1 cda. de sal
1 cda. de azúcar
¼ taza de manteca vegetal
2¾ tazas de harina para pan
1 cda. de semillas de amapola
2 cdas. de cebolla seca picada
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1¼ cdtas. de sal
1 cda. de azúcar
¼ taza de manteca vegetal
3¼ tazas de harina para pan
1 cda. de semillas de amapola
2 cdas. de cebolla seca picada
2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Avena-Suero de leche

Hogaza de 1½ libra

1 taza de suero de leche
1 cda. de sal
2 cdas. de azúcar
3 cdas. de manteca vegetal
¾ taza de avena corriente (avena tradicional)
2½ tazas de harina para pan
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de suero de leche
1¼ cdtas. de sal
1 cda. de azúcar
¼ taza de manteca vegetal
1 taza de avena corriente (avena tradicional)
2¾ tazas de harina para pan
2½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Integral y sirope de arce

Hogaza de 1½ libra

1 taza de suero de leche
1 cda. de sal
2 cdas. de sirope de arce
2 cdas. de manteca vegetal
¾ taza de harina de trigo
1¾ tazas de harina para pan
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1½ tazas de suero de leche
1 cda. de sal
2 cdas. de sirope de arce
2 cdas. de manteca vegetal
1 taza de harina de trigo
2 tazas de harina para pan
2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan italiano con parmesano

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua
1¼ cdtas. de sal
1 cda. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
1 cda. de albahaca seca triturada
1 cda. de orégano seco triturado
¼ taza de queso parmesano rallado
2¾ tazas de harina para pan
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
1 cda. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
1½ cdtas. de albahaca seca triturada
1½ cdtas. de orégano seco triturado
¼ taza de queso parmesano rallado
3 tazas de harina para pan
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan de centeno claro

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua
1½ cdtas. de sal
2 cdas. de azúcar
1 cda. de manteca vegetal
2 cdtas. de carvi
2 tazas de harina para pan
1 taza de harina de centeno
1½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
3 cdas. de azúcar
1 cda. de manteca vegetal
2 cdtas. de carvi
2¼ tazas de harina para pan
1¼ taza de harina de centeno
1½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Granola y miel

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua
1 cdta. de sal
3 cdas. de miel
2 cdas. de manteca vegetal
1¾ tazas de harina para pan
¾ taza de harina de trigo
1 taza de granola
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
¼ taza de miel
2 cdas. de manteca vegetal
2 tazas de harina para pan
1 taza de harina de trigo
1 taza de granola
2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan Integral (Ciclo 2)

1. Mida los ingredientes en el molde del pan en el orden indicado.
2. Haga un “pozo” en la harina para la levadura.
3. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
4. Seleccione **Whole Wheat Bread** (pan integral – Ciclo 2) y oprima el botón

5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina. Retire el pan del molde inmediatamente. Deje enfriar antes de rebanar.

Pan integral

Hogaza de 1½ libra

1¼ tazas de agua
1 cdta. de sal
1 cda. de azúcar
1 cda. de manteca vegetal
1 cda. de leche en polvo sin grasa
2½ tazas de harina de trigo
1¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1 cdta. de sal
1 cda. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
2¾ tazas de harina de trigo
1¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Afrecho de alta fibra

Hogaza de 1½ libra

1¼ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
2 cdas. de miel
2 cdas. de manteca vegetal
1 taza de cereal de afrecho
1½ tazas de harina de trigo
1½ tazas de harina para pan
2½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1½ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
3 cdas. de miel
2 cdas. de manteca vegetal
1 taza de cereal de afrecho
1¾ tazas de harina de trigo
1¾ tazas de harina para pan
2½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan integral rápido (Ciclo 3)

1. Mida los ingredientes en el molde del pan en el orden indicado.
2. Haga un “pozo” en la harina para la levadura.
3. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
4. Seleccione **Whole Wheat Rapid** (pan integral rapido – Ciclo 3) y oprima el botón **START/CANCEL** (Puesta en marcha/anulación).
5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina. Retire el pan del molde inmediatamente. Deje enfriar antes de rebanar.

Avena y miel

Hogaza de 1½ libra

1¼ tazas de agua
1 cdta. de sal
1 cda. de miel
1 cda. de manteca vegetal
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
1¼ tazas de harina para pan
1¼ tazas de harina de trigo
¼ taza de avena corriente (avena tradicional)
1½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1½ tazas de agua
1¼ cdtas. de sal
1 cda. de miel
1 cda. de manteca vegetal
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
1½ tazas de harina para pan
1½ tazas de harina de trigo
½ taza de avena corriente (avena tradicional)
1½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan integral rápido

Hogaza de 1½ libra

1¼ taza de agua tibia
1½ cdtas. de sal
1 cda. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
3 cdas. de leche en polvo sin grasa
3¼ tazas de harina de trigo
1½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1½ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
2 cdas. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
3 cdas. de leche en polvo sin grasa
3½ tazas de harina de trigo
1½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan francés (Ciclo 4)

1. Mida los ingredientes en el molde del pan en el orden indicado.
2. Haga un “pozo” en la harina para la levadura.
3. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
4. Seleccione **French Bread** (pan francés – Ciclo 4) y oprima el botón **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación).
5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina. Retire el pan del molde inmediatamente. Deje enfriar antes de rebanar.

Pan francés

Hogaza de 1½ libra

- 1 taza de agua
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de azúcar
- 3 tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

- 1¼ tazas de agua
- 1¼ cdtas. de sal
- 1½ cdtas. de azúcar
- 3½ tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

French Onion

Hogaza de 1½ libra

- 1 taza de agua
- Sobre de una onza de mezcla seco para sopa de cebolla
- 3 tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

- 1¼ tazas de agua
- Sobre de una onza de mezcla seco para sopa de cebolla
- 3½ tazas de harina para pan
- 2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pan dulce (Ciclo 5)

1. Mida los ingredientes *con la excepción de la fruta seca* en el molde del pan en el orden indicado.
2. Haga un “pozo” en la harina para la levadura.
3. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
4. Seleccione **Sweet Bread** (pan dulce – Ciclo 5) y oprima el botón **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación). Agregue la fruta seca a la señal **ADD INGREDIENT**.
5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina. Retire el pan del molde inmediatamente. Deje enfriar antes de rebanar.

Chocolate

Hogaza de 1½ libra

1 taza de leche
1 huevo
1 cda. de sal
½ taza de azúcar
¼ taza de cacao para repostería sin azúcar
¼ taza de mantequilla, a temperatura ambiente
3 tazas de harina para pan
6 onzas (1 taza) de chispas de chocolate medio azucarado
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Ajuste el color de la corteza a Light (claro). Sirva como pan para el desayuno con queso crema.

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de leche
1 huevo
1¼ cdtas. de sal
½ taza de azúcar
¼ taza de cacao para repostería sin azúcar
¼ taza de mantequilla, a temperatura ambiente
3½ tazas de harina para pan
6 onzas (1 taza) de chispas de chocolate medio azucarado
2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Canela

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua
1½ cdtas. de sal
¼ taza de azúcar
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
2 cdas. de manteca vegetal
2¾ tazas de harina para pan
1½ cdtas. de canela
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
¼ taza de azúcar
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
3 cdas. de manteca vegetal
3¼ tazas de harina para pan
2 cdtas. de canela
2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Canela con pasas

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua
1½ cdtas. de sal
¼ taza de azúcar
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
2 cdas. de manteca vegetal
2¾ tazas de harina para pan
1½ cdtas. de canela
2 cdtas. de levadura para la máquina panadera
¾ taza de pasas*

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua
1½ cdtas. de sal
¼ taza de azúcar
2 cdas. de leche en polvo sin grasa
3 cdas. de manteca vegetal
3¼ tazas de harina para pan
2 cdtas. de canela
2¼ cdtas. de levadura para la máquina panadera
1 taza de pasas*

*Agregue las pasas a la señal **Add Ingredient** (agregue ingrediente), unos 30 minutos después del inicio del ciclo.

Panes rápidos y pasteles (Ciclo 6)

1. Mida los ingredientes en el molde del pan en el orden indicado.
2. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
3. Seleccione **Quick Bread/Cake** (pan rápido/pasteles – Ciclo 6) y oprima el botón **START/ CANCEL** (Puesta en marcha/anulación).
4. A mitad de camino del tiempo de mezcla, raspe el molde del pan y la paleta para amasar con una espátula de caucho.
5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina y póngalo en una rejilla para enfriar. Después de 10 minutos, saque el pastel y póngalo en un plato de servir.

Pastel de chocolate no seco

- 1 lata de 12 onzas de leche evaporada
 - ½ taza de aceite vegetal
 - 3 huevos
 - 1 paquete de 18 onzas de mezcla para pastel de chocolate
- Ajuste el color de la corteza a Light (claro).

Pastel de “pound” amarillo

- 1½ tazas agua
- ½ tazas de aceite vegetal
- 3 huevos grandes
- 3.4 de onza de mezcla para pudín de vainilla instantánea
- 1 paquete de 18 onzas de mezcla amarilla para pastel

Pan rápido de banana y nueces

- 1 taza agua
- ¼ taza de aceite vegetal
- 2 huevos
- 1 paquete de 14 onzas de mezcla para pan rápido de banana
- ½ taza de nueces finamente picadas

Pan de maíz

- 2 huevos
 - 1 taza leche
 - ½ cdta. de levadura para la máquina panadera
 - 2 paquetes de 8.5 onzas de mezcla para panecillos de maíz
- Ajuste el color de la corteza a Light (claro).

Sólo masa (Ciclo 7)

Bollos para la cena

- 1 taza de leche
- ¼ taza de mantequilla, a temperatura ambiente
- 1 huevo
- ¼ taza de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 3 tazas de harina para todo uso
- 2 cdts. de levadura para la máquina panadera

Al final del ciclo de la masa, retire la masa de la máquina panadera. Oprima y sostenga **START/CANCEL** (Puesta en marcha/anulación) por varios segundos para terminar el ciclo. Coloque la masa sobre la encimera embadurnada con harina. Engrase una asadera de 9 x 13 pulg. Corte la masa en dos, luego divida cada mitad en 8 pedazos. Coloque los pedazos en la asadera engrasada. Deje leudar hasta que casi se doble en tamaño, unos 45 minutos. Hornee a 375 grados entre 15 y 20 minutos o hasta que estén listos. **Se obtienen 16 bollos.**

Masa para pizza

- 1 taza de agua
- 1 cdta. de sal
- 1 cda. de aceite vegetal
- 3 tazas de harina para pan
- 2 cdts. de levadura para la máquina panadera

Al final del ciclo de la masa, retire la masa de la máquina panadera. Oprima y sostenga **START/CANCEL** (Puesta en marcha/anulación) por varios segundos para terminar el ciclo. Coloque la masa sobre la encimera embadurnada con harina y deje reposar por 10 minutos. Estírelo en una bandeja para pizza de 15 a 16 pulg de diámetro. Agregue sus ingredientes preferidos para pizza. Hornee a 475 grados entre 20 y 25 minutos o hasta que esté lista. **Se obtiene 1 pizza de 16 pulg.**

Focaccia

Masa:

- 1 taza de agua
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de azúcar
- ¾ tazas de harina para pan
- 2 cdts. de levadura para la máquina panadera

Ingredientes para cubrir la focaccia:

- 1-2 cdas. de maizena
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 3 cdas. de albahaca fresca picada en trozos grandes
- ¼ taza de queso parmesano rallado

Al final del ciclo de la masa, retire la masa de la máquina panadera. Oprima y sostenga **START/CANCEL** (Puesta en marcha/anulación) por varios segundos para terminar el ciclo. Coloque la masa sobre la encimera embadurnada con harina y deje reposar por 10 minutos. Esparza la maizena sobre una charola de galletita o una asadera para rollos de mermelada. Amase para hacer un rectángulo grande. Coloque el rectángulo sobre la asadera. Usando los dedos, haga unas marcas en la masa de 1 a 2 pulg de distancia. Rocíe el aceite sobre la masa. Deje leudar unos 30 a 45 minutos. Esparza la albahaca y el queso sobre la masa. Hornee a 400 grados por 20 a 25 minutos. **Se obtiene 1 focaccia.**

Bollos de canela y pasas de uva

Masa:

1 taza de leche
2 huevos
1 cda. de sal
½ taza de azúcar
¼ taza de manteca,
a temperatura ambiente
4 tazas de harina para todo uso
2½ cdtas. de levadura para
máquina panadera

Glaseado:

3 onzas de queso crema,
a temperatura ambiente
3 cdas. de mantequilla,
a temperatura ambiente
1 taza de azúcar impalpable
1 cda. de extracto de vainilla
Una pizca de sal

Relleno:

⅓ taza de mantequilla, ablandada
1 taza de azúcar morena
1 cda. de canela
¾ taza de pasas de uva

Al final del ciclo, retire la masa de la máquina panadera. Oprima y sostenga el botón de **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación) por unos segundos para terminar el ciclo. Coloque la masa sobre la encimera embadurnada con harina y deje reposar por 10 minutos. Amase para formar un rectángulo grande. Cubra con la mantequilla ablandada. Mezcle el azúcar morena y la canela y espolvoree la mezcla sobre la mantequilla. Esparza las pasas de uva sobre la mantequilla y el azúcar. Enrolle la masa desde el lado más largo. Corte para formar bollos de ½ pulgada de espesor. Coloque en una asadera engrasada de 10 x 14 pulgadas.* Cubra y deje leudar al doble del tamaño, más o menos por una 1 hora. Hornee a 375 grados entre 20 y 25 minutos o hasta que estén listos. Deje enfriar un poco y luego glasee.

Glaseado: Combine el queso crema, la mantequilla, el azúcar impalpable, la vainilla y la sal.

Se obtienen unos 16 bollos de canela grandes.

* También se puede usar una asadera de 9 x 13 pulgadas más un molde para pan de 9 x 5 pulgadas.

Rápido (Ciclo 8)

1. Mida los ingredientes en el molde del pan en el orden indicado.
2. Haga un “pozo” en la harina para la levadura.
3. Introduzca el molde del pan en la cámara del horno, con la flecha ∇ en el molde alineada con la flecha en la cámara del horno. Empuje hacia abajo para trabarlo.
4. Seleccione **Rapid** (rápido – Ciclo 8) y oprima el botón **START/CANCEL** (puesta en marcha/anulación).
5. Cuando se escuche la señal y el tablero indique el fin del proceso **END**, oprima y sostenga **START/CANCEL** hasta que se escuche la señal. Usando guantes para hornear, saque el molde del pan de la máquina. Retire el pan del molde inmediatamente. Deje enfriar antes de rebanar.

Blanco

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua tibia
1 cda. de sal
3 cdas. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
2 cdas. leche en polvo sin grasa
2¾ tazas de harina para pan
3 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ taza de agua tibia
1¼ cdtas. de sal
¼ taza de azúcar
3 cdas. de manteca vegetal
3 cdas. leche en polvo sin grasa
3½ tazas de harina para pan
3½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Queso Cheddar

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua tibia
1 cda. de sal
3 cdas. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
2 cdas. leche en polvo sin grasa
½ taza de queso Cheddar rallado
2¾ tazas de harina para pan
3 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ taza de agua tibia
1¼ cda. de sal
¼ taza de azúcar
3 cdas. de manteca vegetal
3 cdas. leche en polvo sin grasa
½ taza de queso Cheddar rallado
3½ tazas de harina para pan
3½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Pimienta-eneldo

Hogaza de 1½ libra

1 taza de agua tibia
1 cda. de sal
½ cda. de pimienta negra
½ cda. de hierba de eneldo
3 cdas. de azúcar
2 cdas. de manteca vegetal
2 cdas. leche en polvo sin grasa
2¾ tazas de harina para pan
3 cdtas. de levadura para la máquina panadera

Hogaza de 2 libras

1¼ tazas de agua tibia
1¼ cdtas. de sal
½ cda. de pimienta negra
½ cda. de hierba de eneldo
¼ taza de azúcar
3 cdas. de manteca vegetal
3 cdas. leche en polvo sin grasa
3½ tazas de harina para pan
3½ cdtas. de levadura para la máquina panadera

Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su máquina panadera.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.gehousewares.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



es una marca de comercio
de General Electric Company
usada bajo licencia por
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716