JCPenney home collection™

bread maker

Owner's Manual

Lot No. 2142

Model CKBM1248

cooks

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen electrodomésticos, se deben tomar las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las que se detallan a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para evitar el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. Vigile atentamente el electrodoméstico cuando los niños lo utilizan o cuando se utiliza cerca de ellos.
5. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ensamblar o quitar las partes.
6. No utilice el electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado, si funciona mal o ha sufrido desperfectos. Llame al servicio de asistencia para que lo revisen, reparen y efectúen los ajustes eléctricos y mecánicos necesarios.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes como, por ejemplo, cocinas.
10. No coloque el electrodoméstico cerca de hornallas eléctricas o a gas, ni dentro de un horno caliente.
11. Preste máxima atención al desplazar un electrodoméstico con aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectarlo, presione y mantenga presionado el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) durante un segundo y saque el enchufe del tomacorriente.
13. No destine el electrodoméstico a usos para los cuales no fue diseñado.
14. Evite tocar las partes móviles.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡ADVERTENCIA! SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y vapor durante su uso. Es necesario tomar las medidas necesarias para evitar los riesgos de quemaduras, incendios y otras posibles lesiones y daños a personas y cosas.

ADVERTENCIA: Durante el uso, las partes internas de la máquina para fabricar pan y el área que rodea las ventilaciones de la tapa y el vapor están CALIENTES. **Mantenga el electrodoméstico alejado del alcance de los niños para evitar posibles lesiones.**

1. La persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad, no está capacitada para utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este electrodoméstico.
2. Si el electrodoméstico se cae o se sumerge accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente.
   ¡No meta las manos en el agua!
3. Cuando lo utilice, deje un espacio suficiente para que circule el aire por encima y alrededor del electrodoméstico. No use este electrodoméstico mientras esté en contacto con materiales inflamables, como cortinas, revestimientos de paredes, prendas de vestir, servilletas, etc.
4. Para reducir el peligro de incendio, no deje el electrodoméstico en funcionamiento sin supervisión.
5. Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante el uso, desconéctelo inmediatamente. No use ni intente reparar usted mismo un electrodoméstico que funciona mal.
6. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 VCA.
7. No use el aparato en una posición inestable.

CABLE CORTO

Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos de enredo o tropiezo que ocasionaría un cable más largo.

No utilice prolongadores con este producto.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su electrodoméstico quizá no funcione correctamente. Debe utilizarse un circuito eléctrico que no sea común a los demás aparatos.

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe permite la conexión a un tomacorriente polarizado de una única manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, invierta la posición. Si tampoco entra en esa posición, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PLASTIFICANTES: ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Para impedir la migración de plastificantes del acabado de la superficie de la encimera, la mesa o el mueble de que se trate, coloque un salvamanteles o una esterilla NO PLÁSTICA entre el electrodoméstico y la superficie del mueble.

Caso contrario, el acabado podría adquirir un tono oscuro.
Pueden aparecer manchas o defectos permanentes.

INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Alimentación de emergencia de 5 minutos en caso de falla del suministro eléctrico

Su máquina para fabricar pan posee una función de alimentación de emergencia de 5 minutos en caso de falla del suministro eléctrico. Si se corta la electricidad, la memoria almacenará el programa en curso durante un periodo de hasta 5 minutos. Si la electricidad regresa dentro de este periodo, el programa se reanudará desde donde se interrumpió. Si la máquina para fabricar pan se queda sin electricidad durante más de 5 minutos y usted está utilizando productos lácteos, perecederos o carne en el pan, debe desechar el contenido de la receta y comenzar nuevamente con ingredientes frescos, ya que esto podría generar problemas de salud y sanidad. En el caso de las recetas que incluyen ingredientes no perecederos, puede comenzar nuevamente la máquina para fabricar pan desde el comienzo del programa. Sin embargo, con este procedimiento no siempre se obtiene una barra de pan aceptable. Si no está seguro de cuándo se interrumpió el suministro eléctrico, retire el bollo masa de la bandeja para pan y colóquela en un recipiente apto para horno. Deje que duplique su tamaño y colóquelo en un horno precalentado a 350ºF/177ºC entre 30 y 45 minutos o hasta que esté cocido. Cuando esté listo, al darle un golpecito en la parte superior de la barra el pan sonará hueco. Sin embargo, esto no siempre da como resultado una barra de pan aceptable.

Si el pan ya comenzó a hornearse cuando se produce la interrupción, debe comenzar el procedimiento con ingredientes nuevos.

NOTA: La función de alimentación de emergencia en caso de falla del suministro eléctrico no cubre picos de tensión. Si se generan picos de tensión frecuentes, utilice un protector de sobrecarga.

INTRODUCCIÓN a su máquina para fabricar pan

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale y limpie la máquina para fabricar pan. Consulte las "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO".
2. Coloque la máquina para fabricar pan sobre una superficie seca y estable, alejado del calor y de las áreas en donde pueda salpicarse con grasa de cocción o agua. Evite colocar la máquina para fabricar pan en lugares donde pueda caerse durante el uso. Colóquela alejada del borde de la encimera.
3. La máquina para fabricar pan horneará una barra de pan de hasta 1 kg. No coloque en la bandeja para pan una cantidad de ingredientes superior a la recomendada. De lo contrario, el pan quizás no se mezcle u hornee correctamente y la máquina para fabricar pan podría dañarse. A continuación se detalla la cantidad máxima que se debe utilizar:

   Programas para pan y masa . . . . . 4 tazas de harina

   Programas para pan acelerado y torta . . . . . $2^1/_3$ tazas de harina

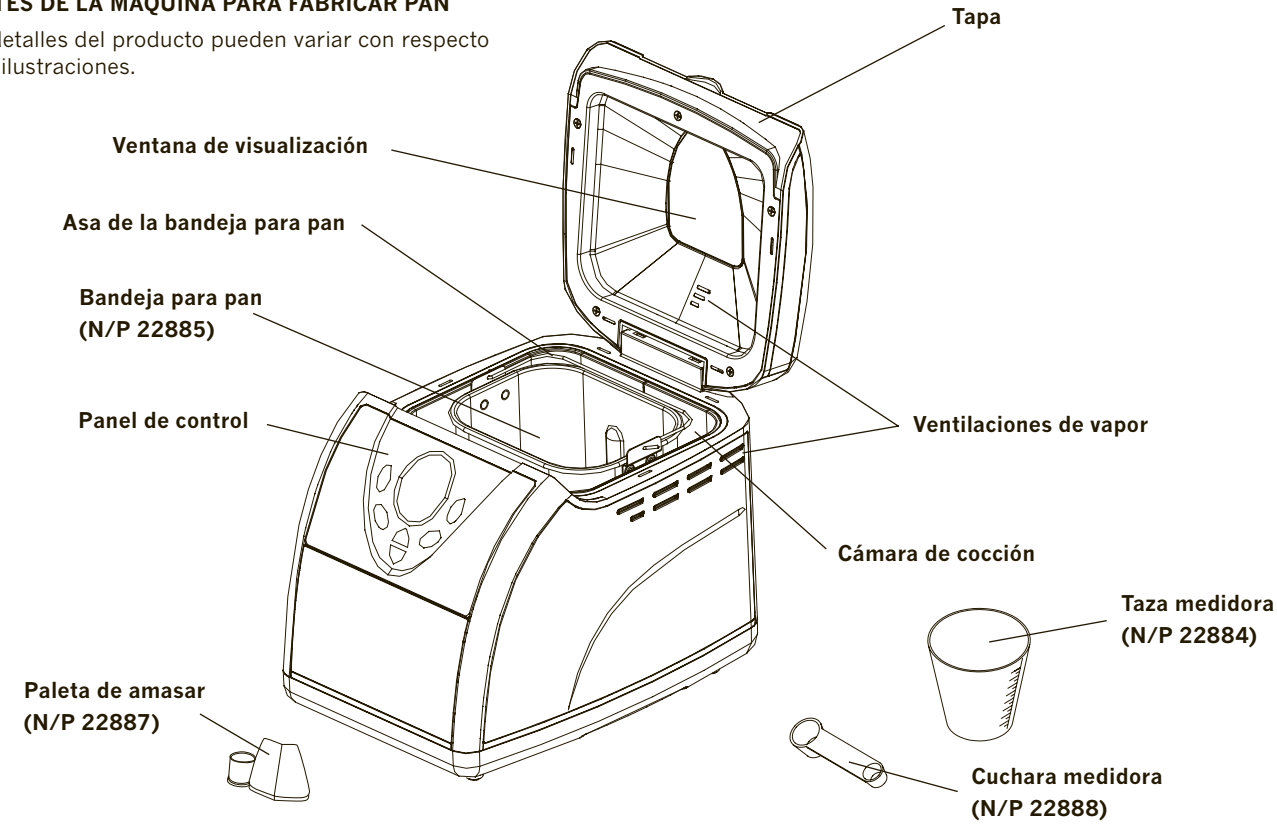
   Programa para mermelada . . . . . 2 tazas de frutas

Antes del primer uso, utilice la máquina para fabricar pan con una bandeja para pan vacía en el programa ULTRA FAST (ULTRA RÁPIDO) (750 g) para quemar los aceites de fabricación. Siga las instrucciones detalladas en la sección INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO de este manual de instrucciones.

NOTA: Durante el primer uso, este producto puede generar humo o emanar olor debido a los aceites minerales que se utilizaron durante la fabricación. Esto es normal en un electrodoméstico nuevo.

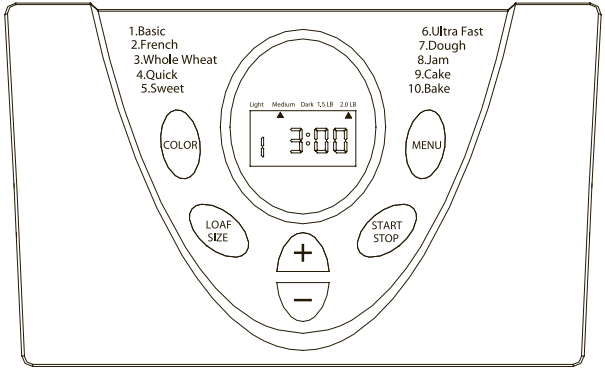
PARTES DE LA MÁQUINA PARA FABRICAR PAN

Los detalles del producto pueden variar con respecto a las ilustraciones.



PANEL DE CONTROL

NOTA: Cuando utilice los controles, debe presionar cada botón hasta que escuche un pitido.



PANTALLA	-Indica la selección del MENÚ (número de programa del 1 al 10) -Indica el COLOR de la corteza -Indica el TAMAÑO DE LA BARRA -Indica el tiempo restante del programa **NOTA: Los dos puntos de la hora parpadearán para indicar que la máquina para fabricar pan está encendida**
+ / −	-Utilice estos botones para configurar el temporizador de retardo para programar la cocción hasta 13 horas posteriores -El tiempo aumenta o disminuye en incrementos de 10 minutos **NOTA: Esta función no se encuentra disponible en todos los programas. Para obtener más detalles, consulte "CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR DE RETARDO"**
MENU	-Presione para seleccionar el programa deseado (números del 1 al 10 en el Panel de control) -La máquina para fabricar pan determina automáticamente el tiempo adecuado para cada programa
COLOR	-Presione para seleccionar el color de la corteza deseado: "claro", "medio" u "oscuro" -La máquina para fabricar pan está predeterminada para hornear en la configuración "medio", a menos que se seleccione otro color de corteza. **NOTA: Esta función no se encuentra disponible en todos los programas.**
LOAF SIZE	-Presione para seleccionar el tamaño de la barra deseado: "750 g" o "1 kg" -La máquina para fabricar pan está predeterminada para hornear una barra de 1 kg a menos que se seleccione otro tamaño de barra. **NOTA: Esta función no se encuentra disponible en todos los programas.**
START STOP	-Presione para comenzar el funcionamiento o la cuenta regresiva del temporizador de retardo -Presione y mantenga presionado durante un segundo (hasta que escuche un pitido) para cancelar el funcionamiento o para restablecer la configuración del temporizador **NOTA: Cuando verifique el progreso del pan, no presione START/ STOP (INICIAR/DETENER).**

SUGERENCIAS ÚTILES para el pan y la masa

Le recomendamos que lea la siguiente información antes de comprar los ingredientes. La máquina para fabricar pan horneará una barra de pan fresco de hasta 1 kg que contiene 4 tazas de harina. Los ingredientes sólidos deben estar a temperatura ambiente y los líquidos deben tener una temperatura de aproximadamente 80ºF/27ºC (la temperatura de una mamadera). Cuando prepare el pan para el programa ULTRA FAST (ULTRA RÁPIDO), todos los ingredientes líquidos deben tener una temperatura de entre 115º y 125ºF o 45º y 51ºC. Siempre coloque los ingredientes en la bandeja para pan en el orden en que se detalla en la receta: ingredientes líquidos, secos y después la levadura. Algunas cantidades de ingredientes son las mismas para los distintos tamaños de barras.

MEDICIÓN...la manera correcta

Asegúrese de medir con precisión para obtener un resultado óptimo. Las mediciones incorrectas, incluso un error mínimo, pueden significar grandes diferencias en los resultados.

Cuando mida líquidos, utilice una taza medidora de plástico o vidrio transparente. Para garantizar la precisión, coloque la taza medidora sobre la encimera y lea la medida a la altura de la vista.

Para medir la harina, viértala lentamente en una taza medidora estándar para ingredientes secos y nivélela con un utensilio recto. Además, no sacuda la taza ni la golpee contra la encimera. No saque la harina con la taza medidora ya que se tiende a recoger más de lo que la receta indica.

Utilice cucharas medidoras estándares y nivélelas con un utensilio recto.

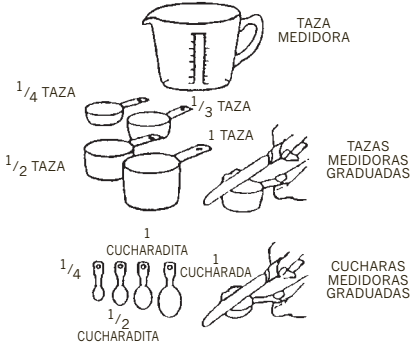


Tabla de medición/conversión

1 1/2 cucharaditas	=	1/2 cucharada	8 cucharadas	=	1/2 taza
3 cucharaditas	=	1 cucharada	12 cucharadas	=	3/4 taza
1/2 cucharada	=	1 1/2 cucharaditas	16 cucharadas	=	1 taza
2 cucharadas	=	1/8 taza	3/8 taza	=	1/4 taza + 2 cucharadas
4 cucharadas	=	1/4 taza	5/8 taza	=	1/2 taza + 2 cucharadas
5 cucharadas + 1 cucharadita	=	1/3 taza	7/8 taza	=	3/4 taza + 2 cucharadas

MASA...fundamental para obtener una barra de pan perfecta

Hemos descubierto que las cantidades de líquidos que indica una receta pueden modificarse levemente debido a que los distintos climas y estaciones ocasionan una amplia variedad de niveles de humedad. Debe verificar el bollo de masa cuando escuche el pitido durante le proceso de amasado (o entre los 5 y 10 minutos en el segundo proceso de amasado). En este momento, el bollo de masa debe quedar redondo, con una textura uniforme, suave y levemente pegajoso al tacto. Cuando la toca, le debe quedar un poco de masa en el dedo. Integre los restos de masa o harina que hayan quedado en los laterales de la bandeja. Si no se forma un bollo y se asemeja más a una pasta, agregue 1 cucharada de harina para pan a la vez hasta que alcance la consistencia adecuada. Por otro lado, si la mezcla está muy seca para formar un bollo, forme más de uno; o si es un bollo pero no tiene una consistencia suave y levemente pegajoso, agregue 1 cucharadita de agua y deje que se absorba. Agregue más agua si fuera necesario. Si utilizó todos los ingredientes especificados en la receta, los midió correctamente y obtuvo un bollo de masa "correcto", debe obtener una excelente barra de pan.

Cuando prepare pan con el programa ULTRA FAST (ULTRA RÁPIDO), el bollo de masa debe ser muy suave y blando, con una textura uniforme y pegajosa al tacto. Cuando la toca, le debe quedar masa en el dedo.

INGREDIENTES...leer antes de comprar

LEVADURA

La levadura activa, mediante un proceso de fermentación, produce gas de dióxido de carbono necesario para que el pan leude. La levadura se alimenta de los carbohidratos del azúcar y la harina para producir este gas. Se encuentran disponibles tres tipos de levaduras: fresca (torta), seca activa y de acción rápida. Las levaduras de leudado rápido o las que se utilizan en las máquinas para fabricar pan son de acción rápida. NO SE RECOMIENDA utilizar la levadura fresca (torta) en la máquina para fabricar pan.

Verifique la fecha de vencimiento de la levadura para asegurarse de que sea fresca. Una vez que abra un paquete o frasco de levadura, es importante que guarde el resto del contenido en un recipiente cerrado herméticamente en el refrigerador o congelador para utilizarlo en el futuro. Por lo general, cuando se utiliza levadura en mal estado, la masa no leuda.

La siguiente prueba puede utilizarse para determinar si la levadura está en mal estado o inactiva.

1. Coloque $^1/_2$ taza de agua caliente (entre 110º y 115ºF o 43º y 46ºC) en una taza medidora de líquidos.
2. Vierta 1 cucharadita de azúcar en el agua y después espolvoree 2 cucharaditas de levadura sobre la superficie.
3. Deje que la mezcla se asiente durante 10 minutos sin tocarla.
4. La mezcla debe hacer espuma y elevarse hasta la marca de 1 taza. Si no ocurre esto, deseche la levadura y compre levadura fresca.

NOTA: Las recetas de pan y de la masa básica en este manual se desarrollaron utilizando levadura seca activa. Puede reemplazar cualquier levadura de acción rápida (de leudado rápido o la levadura que se utiliza en la máquina para fabricar pan) por levadura seca activa o viceversa.

Cuando utilice el programa ULTRA FAST (ULTRA RÁPIDO), debe usar levadura de leudado rápido o para la máquina para fabricar pan.

HARINA

Si bien las harinas tienen un aspecto similar, pueden variar considerablemente de acuerdo a cómo se muelen, almacenan, etc. Quizá deba probar diferentes marcas de harinas para decidir cuál es la adecuada para obtener una barra de pan perfecta.

HARINA PARA PAN

La harina para pan contiene una mayor concentración de proteínas y gluten, por lo que dura más tiempo que la harina multiuso. Si utiliza una harina para pan en la máquina para fabricar pan, obtendrá barras con un mejor volumen y estructura.

HARINA MULTIUSO

La harina multiuso es una mezcla de harinas refinadas de trigo duro y blando, ideal para fabricar panes dulces y tortas. Utilice la harina multiuso para los programas QUICK (PAN ACELERADO) y CAKE (TORTA).

HARINA INTEGRAL

La harina integral se muele del grano de trigo entero que contiene el salvado y el germen. Esta harina rica en fibras contiene una mayor concentración de nutrientes que la harina multiuso y la harina para pan. Los panes que se fabrican con esta harina son generalmente más pequeños y pesados que las barras de pan blanco. Muchas recetas mezclan la harina integral con la harina para pan o gluten de trigo vital para producir un pan alto con una textura más liviana.

GLUTEN DE TRIGO VITAL

El gluten se obtiene de la harina de trigo que se trata para que elimine casi todo el almidón, lo cual deja un alto contenido proteico. (El gluten es la proteína del trigo que le da elasticidad a la masa). El gluten se encuentra disponible en la mayoría de las tiendas de alimentos naturales y en los pasillos de productos de panadería de muchos mercados. A veces se utiliza en porciones pequeñas con harinas pesadas que contienen poco gluten (como la harina integral) para aumentar el volumen y suavizar la textura.

ALMACENAMIENTO DE LA HARINA

La harina se conserva mejor en un recipiente hermético. Si almacena la harina durante un periodo de tiempo prolongado, puede guardarla en el congelador, ya que el refrigerador tiende a secarla. Las harinas integrales que tienen un mayor contenido de aceite se pondrán rancias más rápidamente que las harinas blancas, por lo tanto, deben guardarse en el congelador. Sin embargo, asegúrese de que todas las harinas adquieran nuevamente temperatura ambiente antes de colocarlas en la máquina para fabricar pan.

AZÚCAR

El azúcar es importante para darle color y sabor al pan. También sirve como alimento para la levadura ya que ayuda al proceso de fermentación. Las recetas de este libro incluyen azúcar granulada. No la reemplace por azúcar en polvo. Además, los edulcorantes artificiales no pueden utilizarse como sustitutos del azúcar, ya que la levadura no reaccionará correctamente con ellos. La miel puede sustituirse por el azúcar en proporciones iguales. Disminuya el líquido en la misma cantidad.

SAL

La sal es necesaria para equilibrar el sabor en los panes y las tortas. La sal limita el crecimiento de la levadura. No aumente ni disminuya la cantidad de sal que se indica en la recetas. La sal dietética sin sodio (menos de 5 mg de sodio por porción) y la sal con bajo contenido de sodio (menos de la mitad de la cantidad de sodio que contiene la sal de mesa) pueden utilizarse en cantidades iguales. El pan será más rústico.

LÍQUIDOS

El término líquido se refiere a todos los ingredientes húmedos que se indican en las recetas.

Para todos los programas, excepto el ULTRA BAKE (ULTRA HORNEADO), es sumamente importante que la temperatura de los líquidos sea de 80ºF/27ºC. Esta temperatura de los líquidos permite que la levadura se active en forma gradual para adaptarse a estos programas.

Cuando prepare pan con el programa ULTRA FAST (ULTRA RÁPIDO), la temperatura de los líquidos debe oscilar entre 115º y 125ºF o 45º y 51ºC. Es necesaria una temperatura superior para que la levadura se active rápidamente y pueda adaptarse a este programa diseñado especialmente.

Los huevos también se consideran parte de la cantidad total de líquidos. Los huevos deben estar a temperatura ambiente. Cuando los retire del refrigerador, coloque los huevos sin romper en un recipiente con agua caliente durante 15 minutos para que adquieran temperatura ambiente.

HUEVOS

Los huevos brindan una textura rica y suave a la masa del pan y a las tortas. Los sustitutos de los huevos líquidos pueden utilizarse tal como se indica en el envase. También se pueden usar 2 claras de huevos en lugar de 1 huevo entero.

RECORDATORIO: Todos los productos del huevo deben estar a temperatura ambiente.

GRASAS

Los ingredientes tales como la manteca, la margarina, la margarina vegetal y el aceite le dan una textura más húmeda y blanda a los panes con levadura. Los panes que contienen grasa permanecen frescos durante más tiempo. Si se utiliza la manteca inmediatamente después de sacarla del refrigerador, puede cortarse en trozos pequeños para que se mezcle más fácilmente durante el proceso de amasado.

POLVO PARA HORNEAR

El polvo para hornear de doble acción es un agente de fermentación que se utiliza en algunas recetas. Este tipo de agente de fermentación no requiere un tiempo de leudado antes de la cocción, ya que la reacción química se produce cuando se agregan los ingredientes líquidos y durante el proceso de cocción.

BICARBONATO DE SODIO

El bicarbonato de sodio es otro agente de fermentación que no debe confundirse ni reemplazarse por el polvo para hornear. Tampoco requiere un tiempo de leudado antes de la cocción, ya que la reacción química se produce durante el proceso de cocción.

MEZCLAS DE PAN Y OTRAS RECETAS DEL LIBRO DE COCINA

Utilice mezclas con las que se pueda fabricar barras de hasta 1 kg. Para obtener un mejor resultado, utilice el programa BASIC (BÁSICO). Consulte la GUÍA DE RECETAS de este libro para determinar cuál es el mejor programa que debe utilizar para otras recetas. Para obtener mejores resultados, quizá deba realizar ajustes menores.

NOTA: Si es necesario, las recetas de este libro pueden utilizarse como guía para modificar porciones o ingredientes de otras recetas.

ALTITUD ELEVADA

Las alturas elevadas pueden hacer que la masa crezca más rápidamente. Le recomendamos que primero intente preparar las recetas tal como se indican en el libro. El bollo de masa debe quedar redondo, con una textura uniforme, suave y levemente pegajoso al tacto. Si no obtuvo buenos resultados, disminuya $^1/_4$ cucharadita de levadura por vez. Quizá también deba aumentar los líquidos debido a que el aire es más seco. Comience con 1 cucharada y auméntela si fuera necesario. Agregar de gluten ayudará a formar el pan. La cantidad recomendada es 1 cucharadita por taza de harina, a menos que se especifique lo contrario en la receta.

PAN HORNEADO Y CONGELADO

Deje que el pan y los pancitos se enfríen antes de envolverlos en una bolsa de plástico y colocarlos en el congelador. Colóquelos en una bolsa de plástico y ciérrela herméticamente. El pan puede congelarse hasta seis semanas. Cuando lo descongele, abra parcialmente la bolsa para que salga la humedad en forma gradual y, de esta manera, pueda obtener mejores resultados.

MASA CONGELADA

Cuando finalice el programa para la masa, puede retirar la masa y colocarla en el congelador para hornearla en otro momento. Déle la forma deseada a la masa y colóquela inmediatamente en el congelador durante una hora para que se endurezca. Retírela del congelador y envuélvala con un plástico. Después, colóquela en una bolsa de plástico y ciérrela herméticamente. La masa puede conservarse en el congelador hasta cuatro semanas. Descongele la masa en la bolsa de plástico en el refrigerador durante toda la noche

o durante varias horas. Retírela de la bolsa y colóquela en un recipiente para hornear. Cúbrala y déjela reposar en un lugar cálido y sin corrientes de aire hasta que duplique el tamaño original. Debido a que la masa no está a temperatura ambiente, notará que el leudado demora más tiempo que lo normal. Hornee el pan de acuerdo con las instrucciones de la receta.

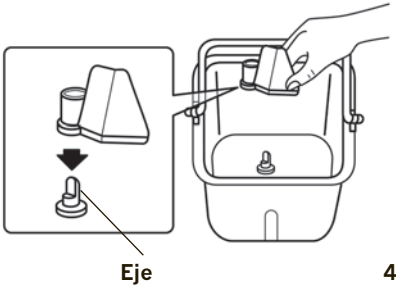
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA PARA FABRICAR PAN

A continuación se detallan los pasos generales para utilizar la máquina para fabricar pan. Según el programa o la receta que elija, algunos pasos no se aplicarán o será necesario realizar pasos adicionales. Consulte la sección RECIPES (RECETAS) para obtener instrucciones específicas. Coloque todos los ingredientes en la bandeja en el orden en que se detalla en la receta.

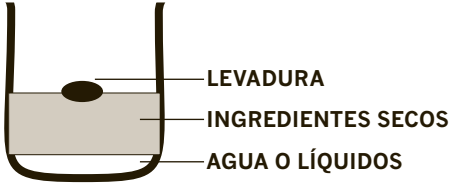
NOTA: Las ilustraciones de esta guía de uso y cuidado sólo se proporcionan para fines informativos. Tal vez note que la máquina para fabricar pan luce diferente; sin embargo, los pasos para su funcionamiento son los mismos.

1. **Abra la tapa y retire la bandeja para pan.** Con la asa de la bandeja para pan, gire la bandeja para pan en sentido antihorario (en la dirección que indica la flecha REMOVE (RETIRAR)) para aflojarla de la cámara de cocción. Levante la bandeja para pan y sáquela de la máquina. Si la bandeja para pan está doblada, el sensor de temperatura quizá no funcione correctamente.



2. **Cómo colocar la paleta de amasar en el eje.** Haga coincidir el lado plano del eje con la parte plana del orificio de la paleta de amasar. Asegúrese de que la paleta de amasar quede firme.

3. **Cómo colocar los ingredientes en la bandeja para pan.**
   PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS: Primero, agregue todos los ingredientes líquidos, después agregue los ingredientes secos, excepto **la levadura y el polvo para hornear o el bicarbonato de sodio.** A continuación, haga un pequeño orificio en la parte superior de los ingredientes secos (no debe ser demasiado profundo para que no alcance la capa de ingredientes líquidos) y después, agregue la levadura en el orificio.
   LA LEVADURA ES EL ÚLTIMO INGREDIENTE QUE DEBE AGREGAR.
   Este orden para agregar los ingredientes es importante, especialmente cuando se utiliza el temporizador de retardo para hornear pan con levadura, ya que mantiene la levadura alejada de los ingredientes húmedos hasta que comienza el proceso de amasado. (Los ingredientes líquidos activarán la levadura antes de tiempo).



4. **Introduzca la bandeja para pan en la cámara de cocción.** Con la asa de la bandeja para pan, baje la bandeja para pan hasta la cámara de cocción en la misma posición que se encontraba antes de retirarla y gírela en sentido horario (en la dirección que indica la flecha BLOCK (BLOQUEAR)) para bloquearla en su lugar. Baje el asa.

5. **Cierre la tapa. Enchufe en un tomacorriente de 120 VCA.** La máquina para fabricar pan emitirá un pitido y la pantalla se iluminará.

6. **Presione el botón MENU (MENÚ) para elegir el programa que desee (del 1 al 10).** Los nombres de los programas y sus respectivos números se encuentran en el Panel de control para que pueda consultarlos. Cada vez que presione el botón MENU (MENÚ), se escuchará un pitido que indica que el número de programa avanza a la siguiente opción. El número y el tiempo del programa se visualizarán en la pantalla.

7. **Presione el botón COLOR para elegir el color de la corteza que desea (claro, medio u oscuro).**
   NOTA: Esta función no se encuentra disponible en los siguientes programas: MASA y MERMELADA.

8. **Presione el botón LOAF SIZE (TAMAÑO DE LA BARRA) para seleccionar el tamaño de la barra que desee (750 g o 1 kg).** La máquina para fabricar pan está predeterminada al tamaño de 1 kg.
   NOTA: Esta función no se encuentra disponible en los siguientes programas: MASA, MERMELADA, TORTA y HORNEAR.
   NOTA: Las recetas y mezclas que indican cantidades más pequeñas no llenarán la bandeja para pan cuando finalice el programa y las barras no se dorarán en la superficie. Esto sucede particularmente con las recetas de pan que contienen granos enteros u otros ingredientes especiales.

9. **Presione el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para iniciar el programa.** Comenzará la cuenta regresiva del tiempo restante en la pantalla y los dos puntos de la hora comenzarán a parpadear. El número del programa, el tamaño de la barra y el color de la corteza se visualizarán en la pantalla.

   La máquina para fabricar pan comenzará a mezclar los ingredientes. Después, comenzará el proceso de amasado.

   - Después de un periodo de entre 5 y 10 minutos del segundo proceso de amasado, verifique el bollo de masa o mezcle los ingredientes si fuera necesario.

   Durante este proceso, la levadura se activará y probablemente la ventana de visualización se empañe. (Se desempañará de forma gradual para que pueda observar el proceso de la barra). Si abre la tapa, el proceso de amasado no se detendrá. Ciérrela rápidamente para evitar que se pierda el calor. En ese momento, verifique también el bollo de masa y utilice una espátula de goma para retirar los restos de ingredientes que estén adheridos a los laterales de la bandeja para pan.

10. Agregue ingredientes tales como frutos secas o nueces, hierbas, avena, etc. Cuando agregue los ingredientes, se escuchará un pitido durante los siguientes programas: BÁSICO, PAN FRANCÉS, HARINA INTEGRAL, ACELERADO, DULCE y ULTRA RÁPIDO. O bien, agréguelos con los demás ingredientes.

11. Una vez que su pan esté cocido, la máquina para fabricar pan emitirá un pitido y la pantalla mostrará "0:00". Presione el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) y abra la tapa.
    Retire la bandeja para pan con unas manoplas. **¡Recuerde que la bandeja para pan y la barra están muy calientes!** Tenga cuidado de no colocar la bandeja sobre un mantel, una superficie plástica o cualquier superficie que sea sensible al calor y que pueda quemarse o derretirse.
    Si el pan no se retira inmediatamente después de que finaliza la cocción y no se presiona el botón START/STOP (INICIAR/DETENER), comenzará la reducción controlada de temperatura de la función Mantener caliente. Los dos puntos en la pantalla continuarán parpadeando. La máquina para fabricar pan se apagará automáticamente después de 60 minutos. Si bien esto ayuda a evitar que el pan se humedezca, **para obtener mejores resultados, retire el pan inmediatamente después de que finalice el ciclo de cocción.**
    NOTA: La etapa de Mantener caliente no se aplica a los programas para MASA o MERMELADA.

12. Gire la bandeja para pan y sacúdala para desprender el pan. Coloque el pan mirando hacia arriba sobre una rejilla y deje que se enfríe entre 20 y 30 minutos antes de cortarlo. Esto permite que elimine el vapor.

ADVERTENCIA: La bandeja para pan, la paleta de amasar y el pan estarán muy calientes.

ADVERTENCIA: Asegúrese de quitar la paleta de amasar del pan. Tenga cuidado de no rayar la paleta de amasar.

- **Desconecte la máquina para fabricar pan después de cada uso.**

CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR DE RETARDO

El temporizador de retardo puede configurarse para que demore el horneado de pan hasta 13 horas. La máquina para fabricar pan comenzará el proceso de cocción a la hora indicada para que su barra esté caliente y fresca en el momento que usted lo desee. La función de demora funciona para todos los programas, excepto para ACELERADO, ULTRA RÁPIDO, MERMELADA, TORTA y HORNEAR.

Coloque los ingredientes en la bandeja para pan en el orden indicado. Es fundamental que por último agregue la levadura sobre la harina y que no entre en contacto con los líquidos. Esto evitará que la levadura se active hasta que la máquina para fabricar pan comience a mezclar los ingredientes.

Le recomendamos que no utilice el temporizador de retardo para recetas que contienen ingredientes perecederos.

Después de seleccionar el MENÚ, COLOR y TAMAÑO DE BARRA deseados, utilice los botones +/- para configurar el temporizador de retardo para la hora a la desea que su barra esté lista. (El tiempo se aumenta y disminuye en incrementos de 10 minutos).

POR EJEMPLO: Ahora son las 21.00 y el pan debe estar listo la mañana siguiente a las 6.30. Configure el temporizador en 9.30 ya que existen 9 horas y 30 minutos entre las 21.00 y las 6.30.

Presione el botón START/STOP (INICIAR/DETENER). Los dos puntos comenzarán a parpadear e indicarán que el temporizador de retardo está activado. Cuando la pantalla muestra “0:00” significa que la cocción está completa.

NOTA: Si comete un error después de activar el programa, presione y mantenga presionado el botón START/STOP (INICIAR/DETENER). El temporizador volverá a cero y podrá comenzar nuevamente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene partes que el usuario pueda reparar. No intente repararlo por su cuenta. Cualquier operación que implique desmontar el aparato, debe ser ejecutada por un técnico de reparaciones calificado.

LIMPIEZA

DESCONECTE LA UNIDAD Y DEJE QUE SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLA. No utilice vinagre, blanqueadores ni químicos fuertes para limpiar su máquina para fabricar pan.

1. Desconéctela y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. **Bandeja para pan y paleta de amasar** Retire la bandeja para pan de la cámara de cocción y la paleta de amasar de la bandeja para pan. Lave la bandeja para pan (por dentro y por fuera) y la paleta de amasar con agua tibia y jabón. Si la paleta de amasar está pegada al eje, llene la bandeja para pan con agua tibia y jabón, y déjela reposar durante 30 minutos hasta que se afloje. NO EJERZA DEMASIADA FUERZA.

   No utilice lana de acero, limpiadores abrasivos ni utensilios metálicos en la bandeja para pan o la paleta de amasar, ya que dañarán la superficie antiadherente. Se espera que sufra un desgaste normal. La superficie antiadherente puede decolorarse con el transcurso del tiempo, sin embargo, no afectará su funcionamiento de ninguna manera.
3. **Exterior**

   Limpie el exterior de la máquina para fabricar pan con un paño húmedo y una esponjilla plástica, si fuera necesario. No frote demasiado fuerte, ya que la superficie puede rayarse.
4. **Interio**

   Limpie el interior de la cámara de cocción con un paño o una esponja levemente humedecida. Si es necesario, puede utilizar una esponjilla plástica. No frote demasiado fuerte, ya que la superficie puede rayarse. No vierta agua, solventes ni soluciones de limpieza en la cámara de cocción.
5. **Tapa**

   Para limpiar la ventana de visualización de la tapa, utilice un limpiador de cristales o un detergente suave y un paño húmedo o una esponjilla plástica. No use limpiadores o esponjillas abrasivas, ya que podrían rayar el cristal.
6. **Taza y cuchara medidoras**

   Lávelas con agua tibia y jabón. NO LAS COLOQUE EN UN LAVAVAJILLAS.
7. Asegúrese de que las piezas desmontables se hayan limpiado y secado completamente antes de guardarlas.

ALMACENAMIENTO

Todas las piezas desmontables deben limpiarse y secarse completamente antes de almacenarlas. Ensamble nuevamente la unidad para que la paleta de amasar quede dentro de la bandeja para pan y ésta última dentro de la cámara de cocción. Guarde la máquina para fabricar pan con la tapa cerrada.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Preguntas	Respuestas
1. ¿Por qué la altura y forma del pan difieren en cada barra?	La altura y la forma del pan pueden diferir según los ingredientes, la temperatura ambiente y la duración del ciclo del temporizador. Además, es fundamental medir con precisión los ingredientes para obtener un pan delicioso.
2. El pan tiene un aroma inusual. ¿Por qué?	Tal vez se utilizaron ingredientes en mal estado o demasiada levadura. Siempre utilice ingredientes frescos. Es fundamental medir los ingredientes con precisión para obtener un pan delicioso.
3. La paleta de amasar se adhiere al pan.	Esto puede ocurrir porque la paleta de amasar es desmontable. Utilice utensilios no metálicos para retirarla. **ADVERTENCIA: La paleta de amasar estará caliente.**
4. La barra de pan horneada tiene harina en la punta.	A veces el pan tiene harina en la punta porque no se integró completamente a la masa. Retire la harina de la barra con una espátula.
5. ¿Se pueden reducir o aumentar los ingredientes?	**NO.** Si hay muy pocos ingredientes en la bandeja para pan, la paleta de amasar no podrá amasar correctamente. Si hay muchos, el pan se rebasará de la bandeja para pan.
6. ¿Se puede utilizar leche fresca en lugar de leche en polvo?	**SÍ.** Asegúrese de calcular la misma cantidad de agua para igualar la sustitución de líquido. Le recomendamos no utilizar leche fresca cuando use el temporizador de retardo, ya que puede echarse a perder en la bandeja para pan.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Causas posibles...				RESULTADOS DE HORNEADO						
				No funciona/ los ingredientes no se mezclan	Humo despedido por el conducto de salida de vapor/ olor a quemado	Los lados del pan rebasan el molde/ la parte inferior está húmeda	El pan se eleva demasiado/ textura gruesa	El pan desciende/ textura gruesa	Tamaño reducido/ textura espesa	Rodajas desiguales y pegajosas
ERRORES DE FUNCIONAMIENTO	Desenchufado/ interrupción del suministro eléctrico			●						
	El área del horno está demasiado caliente (Muestra --HHH)			●						
	El área del horno está demasiado fría (Muestra --L)			●						
	El visor muestra: E EE, *llame al servicio técnico*			●						
	Ingredientes derramados sobre el termostato				●					
	La tapa se abrió durante la cocción								●	
	El pan permaneció demasiado tiempo sobre la bandeja para pan una vez finalizado el programa					●				
	El pan se rebanó inmediatamente después de la cocción (sin permitir que el calor se evaporara)									●
				●						
PROBLEMAS CON LOS INGREDIENTES	ERRORES DE PROPORCIÓN	AGUA	Insuficiente						●	
			En exceso			●	●	●		
		HARINA	Insuficiente					●		
			En exceso						●	
		LEVADURA	No se añadió levadura						●	
			Insuficiente						●	
			En exceso				●	●		
	Sin azúcar, melaza o miel								●	
	No se utilizaron los ingredientes indicados						●	●	●	
	HARINA	Se utilizó el tipo de harina incorrecto							●	
	LEVADURA	La levadura entró en contacto con el agua antes del amasado							●	
		No se utilizó levadura fresca							●	
		Se utilizó el tipo de levadura incorrecto							●	
	Temperatura del agua demasiado caliente o demasiado fría								●	

Guía de RECETAS para su máquina para fabricar pan

Recetas para el PROGRAMA "BÁSICO"

Le sugerimos que comience con esta receta de pan blanco. Siga los pasos que se detallaron previamente en el manual de instrucciones. Estos pasos se indican para eliminar los errores más comunes a la hora de fabricar pan y pueden ser útiles para cualquier receta. El programa BÁSICO es para el pan que contiene principalmente harina blanca.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 1 (pan básico) en esta pantalla. Elija el COLOR DE LA CORTEZA y el TAMAÑO DE LA BARRA. Presione el botón START (INICIAR).

PAN BLANCO

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza + 1 cucharada	$1^1/_4$ tazas
Aceite vegetal	$1^1/_2$ cucharada	2 cucharadas
Azúcar	$^1/_2$ cucharada	1 cucharada
Sal	$1^1/_2$ cucharaditas	$1^1/_2$ cucharaditas
Harina para pan	$3^1/_4$ tazas	4 tazas
Levadura seca activa	2 cucharaditas	$2^1/_2$ cucharaditas

PAN CON GRANOLA Y MIEL

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza + 2 cucharadas	1 taza + 3 cucharadas
Margarina o manteca blanda	3 cucharadas	$^1/_4$ taza
Miel	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	$1^1/_2$ cucharaditas	2 cucharaditas
Leche en polvo	$2^1/_2$ cucharadas	3 cucharadas
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Cereales de granola	$^3/_4$ taza	1 taza
Levadura seca activa	2 cucharaditas	$2^1/_4$ cucharaditas

Recetas para el PROGRAMA para “PAN FRANCÉS”

El pan francés tiene una corteza más crocante y una textura más liviana que el pan blanco.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 2 (pan francés) en la pantalla. Elija el COLOR DE LA CORTEZA y el TAMAÑO DE LA BARRA. Presione el botón START (INICIAR).

PAN FRANCÉS

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	$^3/_4$ taza + 2 cucharadas	1 taza + 2 cucharadas
Aceite de oliva	$1^1/_2$ cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharaditas	$1^1/_2$ cucharaditas
Harina para pan	$2^2/_3$ tazas	$3^1/_2$ tazas
Levadura seca activa	1 cucharadita	$1^1/_4$ cucharaditas

PAN BLANCO DE SÉMOLA

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza	1 taza + 2 cucharadas
Aceite de oliva	2 cucharadas	$2^1/_2$ cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	$2^1/_2$ cucharadas
Sal	$1^1/_2$ cucharaditas	2 cucharaditas
Harina para pan	2 tazas	$2^1/_3$ tazas
Harina blanca de sémola de trigo duro	$^3/_4$ taza	1 taza
Levadura seca activa	1 cucharadita	$1^1/_4$ cucharaditas

Receptas para el PROGRAMA para “PAN INTEGRAL”

Este ciclo se utiliza para recetas con cantidades importantes de harina integral. Por lo general, los panes integrales son más cortos y pesados que los panes básicos, francés o dulces.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 3 (pan integral) en la pantalla. Elija el COLOR CLARO DE LA CORTEZA y el TAMAÑO DE LA BARRA. Presione el botón START (INICIAR).

PAN INTEGRAL

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	$^1/_2$ taza	$^3/_4$ taza
Huevos grandes a temperatura ambiente	2	2
Margarina o manteca blanda	$1^1/_2$ cucharadas	2 cucharadas
Miel	2 cucharaditas	$1^1/_2$ cucharadas
Azúcar	$2^1/_2$ cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	$1^1/_2$ cucharaditas
Harina integral	$2^3/_4$ tazas	$3^1/_3$ tazas
Levadura seca activa	1 cucharadita	$1^1/_4$ cucharaditas

PAN BLANCO DE TRIGO

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza	1 taza + 2 cucharadas
Margarina o manteca blanda	$1^1/_2$ cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	2 cucharaditas	1 cucharada
Sal	1 cucharadita	$1^1/_2$ cucharaditas
Harina para pan	$1^1/_3$ tazas	$1^3/_4$ tazas
Harina integral	$1^1/_3$ tazas	$1^3/_4$ tazas
Levadura seca activa	$^3/_4$ cucharadita	1 cucharadita

Recetas para el PROGRAMA para “PAN ACELERADO”

El pan acelerado contiene polvo para hornear o bicarbonato de sodio, o ambos, que se activan debido a la humedad y el calor. La máquina para fabricar pan mezcla los ingredientes, los leuda y después, hornea la pasta. Mientras se mezcla la pasta, los ingredientes secos pueden depositarse en los bordes de la bandeja para pan. La máquina para fabricar pan emitirá un pitido cuando la pantalla muestre 1:42 para la opción de 750 g o 1:45 para la opción de 1 kg. Cuando esto ocurra, con una espátula retire la masa seca de los bordes de la bandeja y mézclela con la preparación. El pan acelerado es más frágil que el pan con levadura. El pan debe reposar durante 10 minutos en la bandeja para pan sobre una rejilla para que se enfríe antes de retirarlo.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 4 (pan acelerado) en la pantalla. Elija el COLOR MEDIO o CLARO DE LA CORTEZA y el TAMAÑO DE LA BARRA. Presione el botón START (INICIAR).

PAN DE MANZANAS Y NUECES

	750 g
Huevo grande a temperatura ambiente	1
Leche, 80ºF/27ºC	1 cucharada
Aceite vegetal	2 cucharadas
Azúcar	$^1/_2$ taza
Sal	$^1/_4$ cucharadita
Manzanas Granny Smith peladas y rayadas	1 taza
Nueces cortadas	$^1/_2$ taza
Harina multiuso	$1^1/_2$ tazas
Nuez moscada	$^1/_4$ cucharadita
Canela	$^3/_4$ cucharadita
Bicarbonato de sodio	$^1/_2$ cucharadita
Polvo para hornear	$^1/_4$ cucharadita

PAN DE MAÍZ

	1 kg
Huevos grandes a temperatura ambiente	3
Leche, 80ºF/27ºC	$^1/_2$ taza
Margarina o manteca blanda	$^1/_3$ taza
Azúcar	$^1/_4$ taza
Sal	1 cucharadita
Harina multiuso	$2^1/_3$ tazas
Harina de maíz	1 taza
Polvo para hornear	$4^1/_2$ cucharaditas

Recetas para el PROGRAMA para “PAN DULCE”

Utilice este ciclo para las recetas que incluyen ingredientes dulces tales como frutas secas que se agregan al comienzo del segundo amasado. La máquina emitirá un pitido cuando la pantalla muestre 2:35 para la opción de 750 g (30 minutos después de comenzar el ciclo) y 2:38 para la opción de 1 kg (32 minutos después de comenzar el ciclo). Agregue las frutas secas en ese momento y se mezclarán con la masa.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 5 (pan dulce) en la pantalla. Elija el COLOR MEDIO o CLARO DE LA CORTEZA y el TAMAÑO DE LA BARRA. Presione el botón START (INICIAR).

PAN CON NUECES, PASAS Y CANELA

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza	$1\frac{1}{4}$ tazas
Aceite vegetal	$1\frac{1}{2}$ cucharadas	2 cucharadas
Azúcar morena	$2\frac{1}{2}$ cucharadas	3 cucharadas
Sal	$1\frac{1}{2}$ cucharaditas	2 cucharaditas
Leche en polvo	$1\frac{1}{2}$ cucharadas	2 cucharadas
Canela	2 cucharaditas	1 cucharadas
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Nueces cortadas	$\frac{1}{2}$ taza	$\frac{2}{3}$ taza
Levadura seca activa	$2\frac{1}{4}$ cucharaditas	$2\frac{1}{4}$ cucharaditas
Agregar:		
Pasas	$\frac{1}{2}$ taza	$\frac{2}{3}$ taza

PAN CON FRUTAS SECAS

	750 g	**1 kg**
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza + 1 cucharada	$1\frac{1}{4}$ tazas
Aceite vegetal	3 cucharadas	$\frac{1}{4}$ taza
Azúcar morena	$2\frac{1}{2}$ cucharadas	$\frac{1}{4}$ taza
Sal	$1\frac{1}{2}$ cucharaditas	2 cucharaditas
Leche en polvo	$1\frac{1}{2}$ cucharadas	$2\frac{1}{2}$ cucharadas
Nuez moscada	1 cucharadita	$1\frac{1}{2}$ cucharaditas
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura seca activa	2 cucharaditas	$2\frac{1}{4}$ cucharaditas
Agregar:		
Trozos de frutas secas	$\frac{1}{2}$ taza	$\frac{2}{3}$ taza

Recetas para el PROGRAMA “ULTRA RÁPIDO”

Este ciclo, con temperaturas de horneado y leudado superiores, es conveniente para hornear una barra de pan caliente y fresca de 750 g en 57 minutos y una de 1 kg en 1 hora y 13 minutos. Tenga en cuenta que la temperatura del agua debe oscilar entre 115º y 125ºF o 45º y 51ºC y que se debe utilizar la levadura de leudado rápido o la que se utiliza en las máquinas para fabricar pan.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 6 (pan ultra rápido) en la pantalla. Elija el COLOR DE LA CORTEZA y el TAMAÑO DE LA BARRA. Presione el botón START (INICIAR).

PAN DE QUESO Y CEBOLLA

	750 g	**1 kg**
Agua entre 115º y 125ºF o 45º y 51ºC	1 taza + 1 cucharada	$1^1/_3$ taza + 1 cucharada
Azúcar	4 cucharaditas	2 cucharadas
Sal	$^3/_4$ cucharadita	1 cucharadita
Cebolla deshidratada	4 cucharaditas	2 cucharadas
Queso cheddar fuerte desmenuzado	$^1/_2$ taza	$^3/_4$ taza
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de leudado rápido Red Star®	1 cucharada	4 cucharaditas
O levadura para la máquina para fabricar pan	1 cucharada	4 cucharaditas

PAN DE HUEVO

	750 g	**1 kg**
Huevos grandes, más suficiente agua	2	3
entre 115ºy 125ºF o 45ºy 51ºC para igualar	1 taza + 2 cucharadas	$1^1/_3$ tazas
Aceite vegetal	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharaditas	$1^1/_2$ cucharaditas
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de leudado rápido Red Star®	1 cucharada	$4^1/_2$ cucharaditas
O levadura para la máquina para fabricar pan	1 cucharada	$4^1/_2$ cucharaditas

PAN DE HIERBAS ITALIANAS

	750 g	1 kg
Agua entre 115º y 125ºF o 45º y 51ºC	1 taza + 2 cucharadas	$1^1/_2$ tazas
Aceite vegetal	$^3/_4$ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	$1^1/_2$ cucharaditas
Leche en polvo	4 cucharaditas	2 cucharadas
Hierbas italianas secas	4 cucharaditas	2 cucharadas
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de leudado rápido Red Star®	$3^1/_2$ cucharaditas	$4^1/_2$ cucharaditas
O levadura para la máquina para fabricar pan	$3^1/_2$ cucharaditas	$4^1/_2$ cucharaditas

PAN DE PAPA

	750 g	1 kg
Agua entre 115º y 125ºF o 45º y 51ºC	1 taza + 2 cucharadas	$1^3/_4$ tazas
Aceite vegetal	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	$1^1/_2$ cucharaditas
Papas instantáneas (tubérculos o puré de papas en polvo)	$^1/_2$ taza	$^2/_3$ taza
Harina para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de leudado rápido Red Star®	$3^1/_2$ cucharaditas	4 cucharaditas
O levadura para la máquina para fabricar pan	$3^1/_2$ cucharaditas	4 cucharaditas

Recetas para el PROGRAMA para “MASA”

Este ciclo se utiliza para mezclar la masa que se moldeará manualmente antes de hornearla en un horno convencional. Cuando finalice el ciclo, retire la masa de la bandeja para pan y siga las instrucciones de la receta para darle forma y hornearla.
Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 7 (masa) en la pantalla. Presione el botón START (INICIAR).

IMPORTANTE:

- No deje la masa en la máquina para fabricar pan después de que finalice el ciclo, ya que puede aumentar su tamaño y dañar la máquina.
- Después de que le da forma a la masa y la coloca en la bandeja para pan, los tiempos de leudado variarán según la receta y el nivel de temperatura y humedad de su cocina. La temperatura ideal del ambiente para el leudado es de entre 80º y 85ºF o 27º y 29ºC. El leudado es lo más importante de la fabricación del pan.
- La máquina para fabricar pan permite que la masa leude o fermente antes de retirarla. La fermentación condiciona el gluten (que se vuelve maleable y elástico con una calidad suave y uniforme), le da sabor al producto y lo hace leudar.
- A veces, otro leudado es beneficioso, especialmente para panes de granos enteros o 100% integrales. Deje que la masa leude en la máquina para fabricar pan. Retírela de la máquina para fabricar pan, presiónela para que baje y deje que leude nuevamente. Vuelva a presionarla y déjela descansar durante 10 minutos antes de darle forma. La masa debe descansar para que el gluten repose y sea más fácil de manipular. Déle la forma que desee y déjela que leude hasta que duplique el volumen. Si desea realizar sólo 1 leudado, retire la masa de la máquina para fabricar pan, déjela descansar, déle forma y permita que leude como se indica anteriormente.
- Si la masa se presiona rápida y levemente con la punta del dedo y queda un orificio, significa que la masa ha duplicado su volumen. Si no queda un orificio, cúbrala, deje que leude unos minutos más y verifique nuevamente.

MASA PARA PANCITOS

	18 pancitos	24 pancitos
Huevo grande a temperatura ambiente más	1	1
suficiente agua a 80ºF/27ºC para igualar	$^{3}/_{4}$ taza + 1 cucharada	$1^{1}/_{3}$ tazas
Aceite vegetal	3 cucharadas	$^{1}/_{4}$ taza
Azúcar	3 cucharadas	$^{1}/_{4}$ taza
Sal	$1^{1}/_{2}$ cucharaditas	2 cucharaditas
Harina para pan	$3^{1}/_{4}$ tazas	4 tazas
Levadura seca activa	2 cucharaditas	$2^{1}/_{4}$ cucharaditas

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada. Divídala en trozos y déle forma.
2. Coloque los pancitos en una placa para hornear. Cúbralos y deje que leuden en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
3. Hornéelos a 350ºF/177ºC entre 15 y 25 minutos o hasta que se doren.

PANCITOS DE TRIGO

	18 pancitos
Agua, 80ºF/27ºC	$1^{1}/_{2}$ tazas
Aceite vegetal	2 cucharadas
Azúcar morena	$^{1}/_{4}$ taza
Sal	2 cucharaditas
Leche en polvo	2 cucharadas
Harina para pan	$2^{1}/_{2}$ tazas
Harina integral	2 tazas
Levadura seca activa	$2^{1}/_{4}$ cucharaditas

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada. Divídala en trozos y déle forma.
2. Coloque los pancitos en una placa para hornear engrasada. Cúbralos y deje que leuden en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
3. Hornéelos a 350ºF/177ºC entre 25 y 30 minutos o hasta que se doren.

MASA DE BOLLOS DULCES PARA EL DESAYUNO

	12 bollos
Huevo grande a temperatura ambiente más	1
suficiente agua a 80°F/27°C para igualar	1 taza
Aceite vegetal	$3^1/_2$ cucharaditas
Azúcar	$^1/_3$ taza
Sal	$1^1/_2$ cucharaditas
Harina para pan	$3^1/_2$ tazas
Levadura seca activa	2 cucharaditas
Relleno:	
Manteca blanda	$^1/_2$ taza
Azúcar	$^1/_3$ taza
Canela	1 cucharada
Pacanas cortadas	$^1/_2$ taza
Cubierta:	
Manteca derretida	$^3/_4$ taza
Azúcar morena	$^3/_4$ taza
Mitades de pacanas (opcional)	1 taza

Método:

1. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada, haga bolillos y colóquelos en rectángulo enmantecado de 30 x 40 cm. Combine los ingredientes restantes del relleno y espárzalos sobre la masa. Comience a enrollar en forma ceñida desde el lateral más largo, forme un arrollado y corte rodajas de 2,5 cm.
2. Mezcle la preparación para recubrir y espárzala en un plato de hornear de 32 x 22 cm. Si utiliza las mitades de pacanas opcionales, cubra la parte inferior de la bandeja. Coloque las rodajas sobre la preparación y deje que leuden en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
3. Hornéelas a 350°F/177°C durante 35 minutos o hasta que se doren. Use unas manoplas para invertirlas cuidadosamente sobre una bandeja resistente al calor, ya que el jarabe estará muy caliente.

MASA PARA FOCACCIA

	1 barra
Agua, 80ºF/27ºC	1 taza
Aceite de oliva	1/3 taza
Azúcar	2 cucharaditas
Sal	1 1/2 cucharaditas
Harina para pan	3 tazas
Hierbas italianas secas	1 cucharadita
Levadura seca activa	2 cucharaditas
Cubierta de queso y ajo:	
Aceite de oliva	1/4 taza
Orégano deshidratado	1 1/2 cucharaditas
Ajo picado muy fino	1/4 taza
Queso parmesano rayado	1/3 taza
Sal	1/4 cucharadita
Cubierta al estilo griego:	
Aceite de oliva	1/4 taza
Orégano deshidratado	1 1/2 cucharaditas
Cebollas en rodajas finas	1 taza
Queso feta desmenuzado	1/3 taza
Aceitunas negras escurridas y cortadas en rodajas	1/4 taza
Sal	1/4 cucharadita

Método:

1. Con las manos aceitadas, presione la masa de manera uniforme sobre una bandeja para hornear aceitada de 22 x 32 cm. Con la punta de los dedos, haga orificios en la masa.
2. Cúbrala y deje que leude en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño. Mientras la masa leuda, seleccione una cubierta y prepárela.
3. Caliente aceite en una sartén. Para la cubierta de queso y ajo, mezcle orégano y ajo. Retire la preparación del calor de inmediato. Para la cubierta al estilo griego, mezcle orégano y cebolla. Cocine la mezcla hasta que las cebollas se ablanden, pero sin dejar que se doren (aproximadamente 5 minutos).
4. Esparza la mezcla de la cubierta de manera uniforme sobre la masa. Esparza el resto de los ingredientes.
5. Hornéela a 400ºF/205ºC durante 20 minutos o hasta que se dore.

Recetas para el PROGRAMA para "MERMELADA"

Utilice este ciclo para preparar mermeladas con frutas frescas o congeladas. No duplique las cantidades de ingredientes que indican las recetas ni permita que lo ingredientes se desborden de la bandeja para pan a la cámara de cocción. Si esto sucede, detenga de inmediato la máquina para fabricar pan. Desconéctela, deje que se enfríe y límpiela completamente. La máquina para fabricar pan se calentará durante 15 minutos antes de que haya movimientos en la bandeja para pan.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 8 (mermelada) en la pantalla. Presione el botón START (INICIAR).

IMPORTANTE

- Limpie las bayas o frutas frescas y retire las semillas y los carozos. Utilice frutas maduras, que no estén pasadas ni verdes. Corte las frutas en cubos de 1 cm y escúrralas. Con un pasapuré o con las manos triture las frutas y después utilice una taza medidora para medir 2 tazas de frutas.
- Las bayas o frutas congeladas (sin azúcar agregada) pueden reemplazarse por frutas frescas. Descongélelas, escúrralas y haga un puré antes de medirlas. Para preparar una mermelada más líquida, utilice jugo como parte de las 2 tazas de bayas o frutas.
- Puede reducir la cantidad de azúcar, pero obtendrá una mermelada más líquida. Si agrega más azúcar, la mermelada será más espesa. Para obtener mejores resultados, se recomienda no utilizar sustitutos del azúcar.
- Puede utilizar fresas, moras, frambuesas u otra baya de piel delgada. Se pueden utilizar frutas como los duraznos, peras y albaricoques, pero se les debe eliminar la piel y las semillas.
- El jugo de limón agrega el ácido necesario a algunas bayas o frutas específicas.
- Vierta la mermelada caliente en un recipiente resistente al calor. Déjelo sobre la encimera para que se enfríe y revuelva la mermelada de vez en cuando. Al enfriarse, la mermelada se espesará.
- Guarde la mermelada en un recipiente apto para el refrigerador o congelador y deje un espacio de 1 cm en la parte superior del recipiente. Ciérrelo herméticamente para almacenarlo.
- La vida útil promedio de la mermelada almacenada en el refrigerador es de 2 semanas y en el congelador, hasta varios meses.

ADVERTENCIA: EL HORNO, LA BANDEJA PARA PAN, LA PALETA DE AMASAR Y LA MERMELADA ESTARÁN MUY CALIENTES. USE MANOPLAS.

MERMELADA DE FRESA, MORA O FRAMBUESA

Fruta fresca o congelada (sin descongelar)	2 tazas
Azúcar	$3^1/_4$ tazas

MERMELADA DE ARÁNDANO, ALBARICOQUE, DURAZNO O PERA

Fruta fresca o congelada (sin descongelar)	$3^1/_4$ tazas
Azúcar	$3^1/_4$ tazas
Jugo de limón	2 cucharadas

ADVERTENCIA: ¡NO EXCEDA ESTAS CANTIDADES!

Recetas para el PROGRAMA para “TORTA”

Las tortas se fabrican con polvo para hornear que se activa debido a la humedad y el calor. El ciclo mezcla los ingredientes, permite que la pasta leude y hornea la torta. Mientras se mezcla la pasta, los ingredientes secos se depositarán en los bordes de la bandeja para pan. Cuando la pantalla muestre 1:25, con una espátula retire la masa seca de los bordes de la bandeja y mézclela con la preparación. Cuando el ciclo finalice, utilice un palillo para verificar si la torta está cocida, si sale pastoso, utilice el ciclo para HORNEAR para finalizar la cocción. Retire la bandeja para pan de la máquina y deje reposar la torta sobre la bandeja durante 10 minutos.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 9 (torta) en la pantalla. Elija el COLOR MEDIO DE LA CORTEZA. Presione el botón START (INICIAR).

BIZCOCHUELO DE COCO Y PIÑA

	1 torta
Huevos grandes a temperatura ambiente	2
Manteca blanda	$^1/_4$ taza
Piña triturada y sin escurrir	1 taza
Azúcar	$^3/_4$ taza
Sal	$^1/_2$ cucharadita
Coco rayado	$^1/_2$ taza
Harina multiuso	2 tazas
Polvo para hornear	1 cucharada

TORTA DE PACANAS Y ZANAHORIAS

	1 torta
Huevos grandes a temperatura ambiente	2
Leche, 80ºF/27ºC	$^{2}/_{3}$ taza
Manteca blanda	$^{1}/_{4}$ taza
Zanahorias rayadas	$1^{1}/_{2}$ tazas
Azúcar	$^{1}/_{3}$ taza
Azúcar negra	$^{1}/_{3}$ taza
Sal	$^{1}/_{2}$ cucharadita
Harina multiuso	$2^{1}/_{4}$ tazas
Canela	$^{3}/_{4}$ cucharadita
Nuez moscada	$^{1}/_{4}$ cucharadita
Pacanas cortadas	$^{1}/_{4}$ taza
Polvo para hornear	1 cucharada

PROGRAMA PARA “HORNEAR”

Este ciclo puede ser útil si el ajuste de la corteza está en clara o si desea hornear una masa que hizo previamente. Puede ser especialmente útil si el pan o la torta aún no están completamente cocidos. Verifique cada varios minutos. Este ciclo horneará hasta una hora.

Presione el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca la opción 10 (hornear) en la pantalla.

Presione los botones +/- para ajustar la cantidad de tiempo que necesita para HORNEAR. Presione el botón START (INICIAR).

Garantía

Limitada de COOK

Garantía limitada por un (1) año
J. C. Penney Corporation, Inc. (JCPenney) garantiza por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original (el “Período de garantía”) que este producto no posee defectos de materiales ni de fabricación. Para establecer la elegibilidad para obtener la garantía, es necesario mostrar la factura o, en general, un justificante de compra con la fecha correspondiente. Si el producto no funciona correctamente por defecto de materiales o de fabricación durante el Período de garantía, JCPenney reparará o, a discreción de JCPenney, sustituirá la mercancía con un producto igual o equiparable, sin cargo alguno por las piezas de repuesto o la mano de obra. En caso de que el producto no pueda repararse y no se disponga de un sustituto adecuado, JCPenney le reembolsará el precio de compra original indicado en su justificante de compra.

Para obtener el Servicio de garantía
En caso de que su producto necesite alguna reparación durante el Período de garantía, póngase en contacto con la tienda JCPenney más cercana o llame al Departamento de asistencia de productos JCPenney (800) 933-7115 para más información con respecto al Servicio de garantía.

Casos no cubiertos por esta garantía
Esta garantía no cubre: (a) desperfectos debidos a fuerzas naturales, y entre ellas, sin exclusión de otras, rayos, viento o inundaciones; (b) desperfectos debidos a accidentes; (c) desperfectos por negligencia, abuso, uso indebido, instalación inadecuada, manejo incorrecto o por no haber seguido las instrucciones proporcionadas en la Guía del propietario del producto; (d) desperfectos debidos a alteraciones, mantenimiento inadecuado o reparaciones efectuadas por personas que no son agentes autorizados de JCPenney; (e) mano de obra por instalación, o por desmontaje y reinstalación del producto para trabajos de mantenimiento; (f) pilas no recargables, consumibles, piezas normalmente sujetas a desgaste; y/o (g) productos usados en aplicaciones comerciales.

LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN EN LAS CONDICIONES EXPRESADAS EN ESTA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS COMPENSACIONES QUE LA GARANTÍA OTORGA AL COMPRADOR. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. JCPENNEY NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LAS PÉRDIDAS O DESPERFECTOS, INCLUYENDO DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS ORIGINADOS POR EL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO.

Algunos estados no aceptan limitaciones sobre la duración de las garantías implícitas, ni la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, de modo que las mencionadas limitaciones o exclusiones podrían no aplicarse a usted.

Esta Garantía le concede derechos legales específicos a los cuales pueden añadirse otros que varían según el estado.

J. C. Penney Corporation, Inc.
6501 Legacy Drive
Plano, Texas 75024

MÁQUINA PARA FABRICAR PAN - “JCPenney Home Collection” is a registered trademark of JCPenney Private Brands, Inc.
Distributed in the U.S. by J. C. Penney Corporation, Inc./Distribuido en los EE.UU. por J. C. Penney Corporación, Inc. Plano, Texas 75024-3698 78-00-270-IM 01/07