

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

¡Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



HomeBaker™
Breadmaker
Machine à pain
HomeBaker™
Máquina
Panificadora
HomeBaker™

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

English 2
Français..... 32
Español 62

Table of Contents

| | | | |
|-----------------------------|----|------------------------------------|----|
| Important Safeguards | 3 | Removing Bread | 12 |
| Parts and Features | 4 | Cleaning | 12 |
| Quick-Start Guide | 5 | Tips: Bread Basics | 13 |
| Control Panel | 6 | Tips: Use Exact Measurements | 14 |
| Program Cycles | 8 | Frequently Asked Questions | 15 |
| Detailed Instructions | 9 | Troubleshooting | 16 |
| Timetable for Cycles | 11 | Recipes | 19 |

Table des matières

| | | | |
|-------------------------------------|----|---|----|
| Précautions importantes | 32 | Retrait du pain | 42 |
| Pièces et caractéristiques | 34 | Nettoyage | 42 |
| Guide de démarrage rapide | 35 | Conseils : Notions élémentaires sur le pain | 43 |
| Panneau de contrôle | 36 | Conseils : Mesurer avec précision | 44 |
| Cycles de programmation | 38 | Foire aux questions | 45 |
| Instructions détaillées | 39 | Dépannage | 46 |
| Tableau des durées des cycles | 41 | Recettes | 49 |

Tabla de contenidos

| | | | |
|---------------------------------|----|--|----|
| Salvaguardias Importantes | 62 | Cómo Quitar el Pan | 72 |
| Partes y Características | 64 | Limpieza | 72 |
| Guía de Inicio Rápido | 65 | Consejos: Lo Esencial Sobre el Pan | 73 |
| Panel de Control..... | 66 | Consejos: Utilice Mediciones Exactas | 74 |
| Ciclos de Programa | 68 | Preguntas Frecuentes | 75 |
| Instrucciones Detalladas | 69 | Resolviendo Problemas | 76 |
| Tiempos de los Ciclos | 71 | Recetas | 79 |

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas. Siempre utilice guantes de cocina para manipular moldes para pan calientes o pan caliente.
6. No coloque sus manos dentro de la cámara del horno después de haber quitado el molde para pan. La unidad de calentamiento seguirá caliente.
7. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la máquina panificadora en agua u otro líquido.
8. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
9. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe está averiado, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar, apague todos los controles (O/STOP) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
16. Tenga mucho cuidado al quitar el molde para pan.
17. Para apagar (OFF) la máquina panificadora, presione y sostenga el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos. Para más información, ver la sección "Panel de Control".
18. No acerque demasiado el rostro a la ventana de visualización de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
20. Limpie la parte interior de horno con cuidado. No raye o dañe el tubo del elemento calentador.
21. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el molde para pan desmontable.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

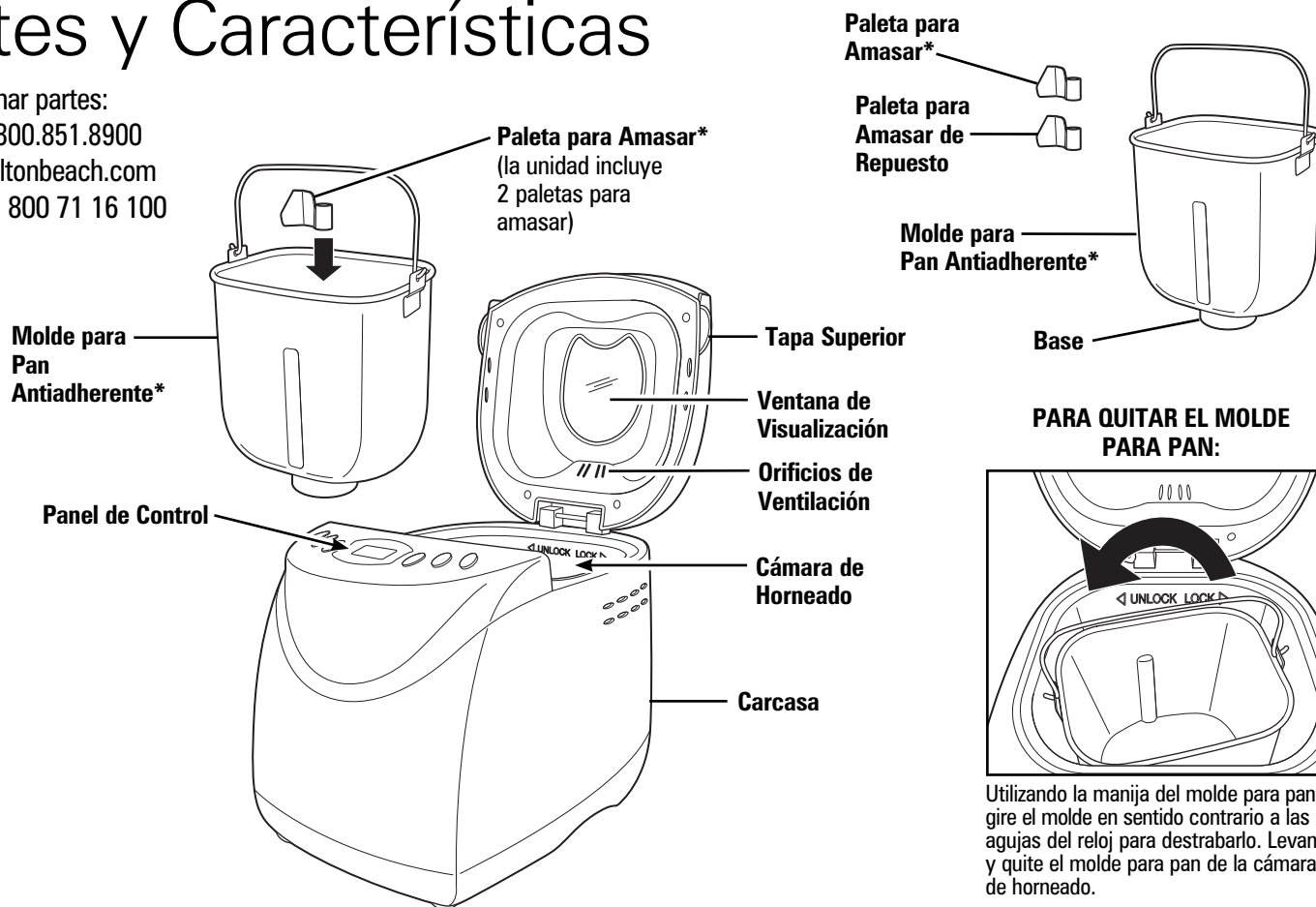
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito con su máquina panificadora.

Partes y Características

*Para ordenar partes:
 EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
 México: 01 800 71 16 100



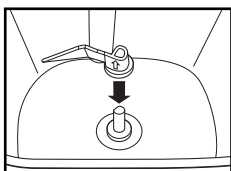
PARA QUITAR EL MOLDE PARA PAN:

Utilizando la manija del molde para pan, gire el molde en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabarlo. Levante y quite el molde para pan de la cámara de horneado.

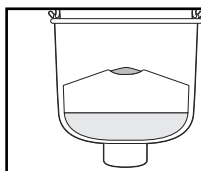
Guía de Inicio Rápido

Para más información, ver la sección "Instrucciones Detalladas".

1 Añada los Ingredientes



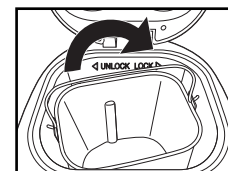
Coloque la paleta para amasar en el eje, con la flecha apuntando hacia arriba, presionando hacia abajo hasta que haga tope y verificando que las superficies planas se encuentren alineadas.



Con cuidado mida y agregue los ingredientes al molde para pan en el orden EXACTO indicado en la receta.

CONSEJO: Mida previamente todos los ingredientes, incluyendo agregados (nueces, pasas de uva), antes de comenzar.

ÚLTIMO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes húmedos.
SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, mantequilla, harina)
PRIMERO: Ingredientes líquidos a temperatura ambiente.



Coloque el molde para pan en la máquina panificadora, girándolo en sentido de las agujas del reloj hasta que se traben en su lugar. Cierre la tapa.

NOTA: El molde para pan debe trabarse en su lugar para lograr un mezclado y amasado adecuados.

2 Seleccione el Ciclo

Presione el botón CYCLE (ciclo) hasta que aparezca el número de programa deseado en la pantalla digital.

Presione los botones CRUST (corteza) y LOAF SIZE (hogaza) para AJUSTAR la configuración deseada (no ajustable en algunos ciclos).

Para programar un inicio con retardo, utilice los botones + o - del temporizador con retardo para agregar hasta 12 horas previas a que comience el ciclo. Ver la página 70 para información adicional.

3 Comience a Preparar Pan

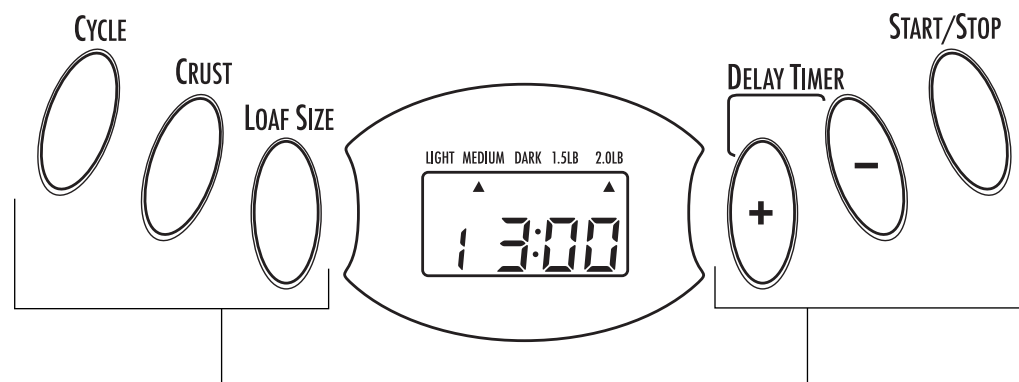
Presione START/STOP (iniciar/detener). La pantalla digital mostrará el tiempo restante del ciclo.

Agregados: Después del segundo ciclo de amasado, 10 pitidos le indicarán que debe agregar frutas, nueces, etc.

Una vez finalizada la preparación, la máquina panificadora emitirá un pitido y comenzará el ciclo "mantener caliente" durante 1 hora. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos para cancelar el ciclo "mantener caliente" y apague la máquina panificadora.

Utilizando guantes de cocina, gire en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabar el molde para pan, y tire del mismo hacia arriba. Sin sacarse los guantes de cocina, sacuda hasta quitar el pan del molde y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Panel de Control



Ciclos preprogramados

- ① Basic
- ② French
- ③ Gluten-Free
- ④ Quick
- ⑤ Sweet
- ⑥ 1.5lb. Express
- ⑦ 2.0lb. Express
- ⑧ Dough
- ⑨ Jam
- ⑩ Cake
- ⑪ Whole Grain
- ⑫ Bake

CICLO

Presione el botón CYCLE (ciclo) para seleccionar su ciclo deseado. El número de ciclo correspondiente aparecerá en la pantalla.

COLOR DE LA CORTEZA

Presione el botón CRUST (corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: Corteza LIGHT (clara), MEDIUM (media) u DARK (oscura). (La corteza no es ajustable en los ciclos ⑧, ⑨, ⑩, ⑪ y ⑫).

TAMAÑO DE LA HOGAZA

Presione el botón LOAF SIZE (tamaño de la hogaza) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1.5 o 2.0 lb. (El tamaño de hogaza no es una opción en los ciclos ④, ⑥, ⑦, ⑧, ⑨, ⑩ y ⑫).

TEMPORIZADOR CON RETARDO

Utilice la característica de temporizador con retardo para accionar la máquina panificadora más tarde. Presione los botones + y - para aumentar el tiempo del ciclo indicado en la pantalla. Agregue hasta 13 horas incluyendo el tiempo de retardo y el tiempo del ciclo de preparación de pan.

NOTAS:

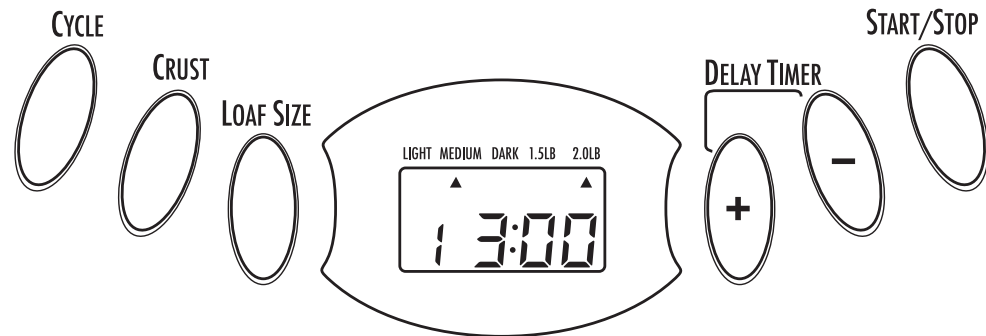
- Configure el tiempo de retardo después de seleccionar el ciclo, el tamaño de la hogaza y el color de la corteza.
- Los ciclos 1.5 lb. Express (extra rápido de 1.5 lb), 2 lb. Express (extra rápido de 2 lb.) y JAM (mermelada) no cuentan con la función con retardo.
- **No utilice la función con temporizador con recetas que incluyen productos lácteos u otros ingredientes, tales como huevos, leche, crema o queso.**

BOTÓN START/STOP (iniciar/detener)

Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) una vez para iniciar un ciclo. Se oír un pitido corto, los dos puntos de la pantalla de tiempo comenzarán a destellar y se iniciará el ciclo. Para quitar el pan, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para finalizar el ciclo de horneado.

Para cancelar un ciclo, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante por lo menos 2 segundos.

Panel de Control (cont.)



Ciclos preprogramados

- ❶ Basic
- ❷ French
- ❸ Gluten-Free
- ❹ Quick
- ❺ Sweet
- ❻ 1.5lb. Express
- ❼ 2.0lb. Express
- ❽ Dough
- ❾ Jam
- ❿ Cake
- ⓫ Whole Grain
- ⓬ Bake

INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

Si ocurriera un corte de energía, el proceso de preparación del pan continuará en forma automática dentro de los 5 minutos. Si el tiempo de interrupción es mayor a los 5 minutos, la unidad no seguirá funcionando y la pantalla volverá a la configuración predeterminada (ciclo ❶, color medio y hogaza de 2 lb.). Si la masa ha comenzado a leudado, descarte los ingredientes del molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha comenzado la fase de leudado, usted puede presionar el botón START/STOP (iniciar/detener) para continuar el ciclo desde el comienzo.

PANTALLA DE ADVERTENCIA

“HHH” – Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde para pan es demasiado elevada. Detenga el programa, desenchufe el cable de energía, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe por completo antes de reiniciarla.

“LLL” – Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde para pan es demasiado baja. La temperatura ambiente es demasiado baja para que funcione la máquina panificadora.

MANTENER CALIENTE

Después de finalizado el ciclo de horneado, la máquina panificadora cambiará a la configuración “mantener caliente” durante 1 hora.

Para cancelar el proceso de “mantener caliente”, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos.

CONSEJO: Quitar el pan inmediatamente después de finalizado el ciclo de horneado evitará que la corteza se oscurezca más.

Ciclos de Programa

- ❶ **Basic (Básico)**
Para panes blancos y mixtos compuestos principalmente por harina para pan básica.
- ❷ **French (Francés)**
Para panes livianos hechos de harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crocante. Esta no es una configuración adecuada para recetas que requieren manteca, margarina o leche.
- ❸ **Gluten-Free (Libre de Gluten)**
Para panes y mezclas libres de gluten.
- ❹ **Quick (Rápido)**
Para recetas de panes rápidos que no utilizan levadura para leudar y en su lugar pueden usar polvo para hornear o bicarbonato de sodio. El amasado, leudado y horneado del pan lleva menos tiempo que en un pan básico.
- ❺ **Sweet (Dulce)**
Para panes con agregados como jugos de fruta, coco rallado, pasas de uva, frutas secas, chocolate o azúcar agregada. Debido a una fase más prolongada de leudado, el pan será liviano y aireado.
- ❻ **1.5 lb. Express (Extra Rápido de 1.5 lb [680 g])**
El amasado, leudado y horneado de un pan de 1.5 lb. (680 g) ocurre en 58 minutos utilizando levadura de leudado rápido. El pan será más pequeño y áspero que el hecho con el ciclo básico.
- ❼ **2.0 lb. Express (Extra Rápido de 2.0 lb [907 g])**
Igual al extra rápido de 1.5 lb pero prepara un pan de 2.0 lb. (907 g).
- ❽ **Dough (Masa)**
Este ciclo prepara la masa con levadura para pancitos, masa para pizza, etc., que se horneará en un horno convencional. No existe horneado en este ciclo.
- ❾ **Jam (Mermelada)**
Para preparar mermeladas con frutas frescas.
- ❿ **Cake (Pastel)**
Se lleva a cabo el amasado, leudado y horneado pero con la ayuda de bicarbonato de sodio o polvo para hornear.
- ⓫ **Whole Grain (Integral)**
Para panes con variedades fuertes de harina que requieren una fase más prolongada de amasado y leudado (harina de trigo entero, harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.
- ⓬ **Bake (Hornear)**
Cuando se necesita un horneado adicional porque un pan quedó muy claro o no se horneó lo suficiente. No hay amasado o reposo.

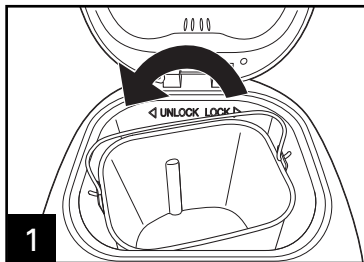
Instrucciones Detalladas

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

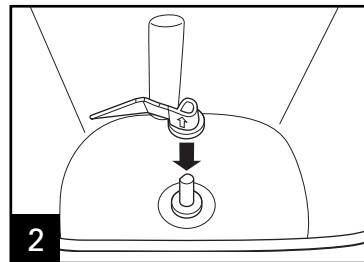
- Verifique que no haya piezas faltantes o dañadas.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección de limpieza.
- Configure la máquina panificadora en el modo "hornear" y hornee con el molde vacío por 10 minutos. Deje que la unidad se enfríe y limpie de nuevo todas las piezas

desmontadas. El aparato puede emitir un poco de humo y/o olor cuando se acciona por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.

- Seque bien todas las piezas. El aparato ya está listo para usar.

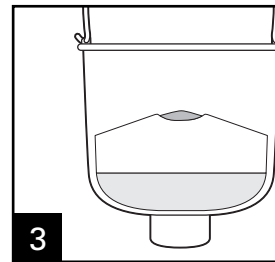


1 Utilizando la manija del molde para pan, gire el molde en sentido contrario a las agujas del reloj y quítelo del aparato.



2 Coloque la paleta para amasar en el eje impulsor dentro del molde para pan.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de caída de objeto. La máquina panificadora puede moverse o desplazarse durante el ciclo de amasado. Siempre colóquela en el centro del mostrador de encimera alejada del borde.



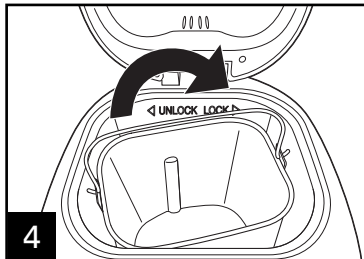
3 Añada los ingredientes dentro del molde para pan en el orden señalado en la receta. Primero, agregue los líquidos, azúcar y sal; luego la harina, y por último la levadura.

NOTA: Verifique que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.

ÚLTIMO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes húmedos.

SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, mantequilla, harina)

PRIMERO: Ingredientes líquidos a temperatura ambiente.



4 Coloque el molde para pan dentro del aparato y verifique que esté bien trabado en su lugar girándolo en sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa.

5 Enchufe el aparato. Se oirá un pitido y la pantalla pasará en forma predeterminada al ciclo **1**.

6 Presione el botón CYCLE (ciclo) hasta que aparezca el número de programa deseado en la pantalla digital.

7 Presione el botón LOAF SIZE (tamaño de la hogaza) para desplazar la flecha al tamaño de hogaza de 1.5 o 2.0 lb. (El tamaño de hogaza no es una opción en los ciclos **4, 6, 7, 8, 9, 10 y 12**).

8 Presione el botón CRUST (corteza) para desplazar la flecha a la configuración deseada: Corteza clara, media u oscura. (La corteza no es ajustable en los ciclos **8, 9, 10, 11 y 12**).

69

Instrucciones Detalladas (cont.)

- 9** Si lo desea, configure el DELAY START (temporizador con retardo) con los botones + y -. (La función con retardo no se encuentra disponible en los ciclos **6**, **7** y **9**).
NOTA: No utilice esta característica cuando incluya productos lácteos, huevos, etc.
- 10** Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el ciclo. La máquina panificadora emitirá un pitido y los ":" de la pantalla digital comenzarán a destellar indicando que el temporizador inició la cuenta regresiva. La paleta para amasar comenzará a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador con retardo, la paleta para amasar no mezclará los ingredientes hasta que se haya configurado el ciclo para comenzar.
- 11** Para agregados (nueces, pasas de uva), la máquina emitirá un pitido al inicio del segundo amasado. Abra la tapa y vierta los agregados. El tiempo varía en relación al ciclo. (Consulte la tabla de los tiempos de los ciclos).
- 12** Después de finalizado el ciclo, la máquina emitirá 10 pitidos y cambiará a la configuración "mantener caliente" durante 1 hora.
- 13** Para detener la máquina, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos y finalizará la configuración "mantener caliente". Desenchufe el cable de energía y abra la tapa utilizando guantes para cocina.
- 14** Deje que el molde para pan se enfríe un poco antes de quitar el pan. Usando guantes de cocina, con cuidado gire el molde para pan en sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo de la manija para quitarlo de la máquina.
- 15** Usando guantes de cocina, dé vuelta el molde para pan (con la manija del molde para pan doblada) sobre una parrilla de enfriamiento o superficie de cocción limpia y sacúdalo suavemente hasta que caiga el pan. Utilice una espátula antiadherente para separar delicadamente del molde los costados del pan.
- 16** Si la paleta para amasar se mantiene dentro del pan, con cuidado libérela utilizando una espátula o un utensilio pequeño. Cuando no use la máquina o cuando haya finalizado el funcionamiento, desenchufe el cable de energía.

NOTA: Almacene el pan restante en una bolsa plástica hermética durante hasta tres días a temperatura ambiente. Para almacenarlo por más tiempo, colóquelo en una bolsa plástica hermética dentro del refrigerador por hasta 10 días.

Tiempos de los Ciclos

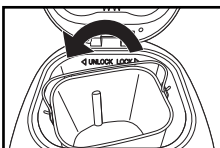
Cada uno de los ciclos de la máquina panificadora tienen diferentes cantidades de tiempo dedicadas a amasar, leudar y/o hornear. La tabla siguiente muestra la cantidad de minutos incluida en cada fase para ciclos específicos.

NOTA: El tiempo total suma todas esas fases. No incluye el tiempo de inicio demorado.

| CICLO | PRIMER AMASADO | PRIMER LEUDADO DE LA MASA | INICIO DEL PRIMER LEUDADO DE LA MASA | SEGUNDO AMASADO | SEGUNDO LEUDADO DE LA MASA | TERCER LEUDADO DE LA MASA | HORNEAR | TIEMPO TOTAL | MANTENER CALIENTE (1 HORA) |
|----------------------------|----------------|---------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------------|---------------------------|---------------|-----------------------|----------------------------|
| ① Básico – 1.5 lb | 9 min. | 20 min. | – | 14 min. | 25 min. | 45 min. | 1 hr. | 2 hrs. 53 min. | Sí |
| 2 lb | 10 min. | 20 min. | – | 15 min. | 25 min. | 45 min. | 1 hr. 5 min. | 3 hrs. | Sí |
| ② Francés – 1.5 lb | 16 min. | 40 min. | – | 19 min. | 30 min. | 50 min. | 1 hr. 5 min. | 3 hrs. 40 min. | Sí |
| 2 lb | 18 min. | 40 min. | – | 22 min. | 30 min. | 50 min. | 1 hr. 10 min. | 3 hrs. 50 min. | Sí |
| ③ Libre de Gluten – 1.5 lb | 9 min. | 25 min. | – | 18 min. | 35 min. | 1 hr. 10 min. | 55 min. | 3 hrs. 32 min. | Sí |
| 2 lb | 10 min. | 25 min. | – | 20 min. | 35 min. | 1 hr. 10 min. | 1 hr. | 3 hrs. 40 min. | Sí |
| ④ Rápido | 7 min. | 5 min. | – | 8 min. | – | – | 1 hr. 20 min. | 1 hr. 40 min. | Sí |
| ⑤ Dulce – 1.5 lb | 10 min. | 5 min. | – | 20 min. | 30 min. | 55 min. | 50 min. | 2 hrs. 50 min. | Sí |
| 2 lb | 10 min. | 5 min. | – | 20 min. | 30 min. | 50 min. | 1 hr. | 2 hrs. 55 min. | Sí |
| ⑥ Extra Rápido de 1.5 lb | 12 min. | 11 min. | – | – | – | – | 35 min. | 58 min. | Sí |
| ⑦ Extra Rápido de 2 lb | 9 min. | 9 min. | – | – | – | – | 40 min. | 58 min. | Sí |
| ⑧ Masa | 20 min. | 30 min. | – | – | 40 min. | – | – | 1 hr. 30 min. | No |
| ⑨ Mermelada | – | – | – | – | – | – | 1 hr. 20 min. | 1 hr. 20 min. | No |
| ⑩ Pastel | 10 min. | 5 min. | – | 20 min. | 30 min. | 35 min. | 1 hr. 10 min. | 2 hrs. 50 min. | Sí |
| ⑪ Integral – 1.5 lb | 15 min. | 40 min. | – | 5 min. | 25 min. | 40 min. | 50 min. | 2 hrs. 55 min. | Sí |
| 2 lb | 15 min. | 40 min. | – | 5 min. | 25 min. | 40 min. | 55 min. | 3 hrs. | Sí |
| ⑫ Hornear | – | – | – | – | – | – | 1 hr. | 1 hr. | Sí |

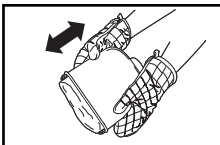
Cómo Quitar el Pan

El molde para pan y la cámara de horneado estarán calientes y deben usarse guantes para cocina. Quite el molde para pan levantando la manija y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desarmarlo de la base de la cámara.



Con cuidado, sacuda el pan con el molde al revés hasta que el pan caiga. Deje enfriar en una rejilla por 10 minutos antes de rebanarlo.

CONSEJO: Si la paleta para amasar queda dentro del pan, quítela con una espátula o utensilio pequeño.



Cuando haya finalizado el horneado, la unidad pasará a la configuración "mantener caliente" por hasta 1 hora. Presione y sostenga el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 2 segundos para finalizar este ciclo antes de quitar el molde para pan.

Rebanar

Deje enfriar el pan durante 10 minutos y rebánelo con un cuchillo para pan.

Almacenamiento de Pan Casero

Resulta mucho mejor consumir el pan recién hecho lo antes posible. Para almacenarlo, envuelva el pan enfriado en papel de aluminio o en una bolsa plástica para conservar la frescura. El pan puede congelarse por hasta 6 meses.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Permita que la máquina panificadora se enfríe por completo antes de limpiarla.

1

Para limpiar la paleta para amasar: Si resulta difícil quitar la paleta para amasar del pan, agregue agua a la base del molde para pan y deje remojar durante 1 hora.

Limpie la paleta detenidamente con un paño húmedo. La paleta para amasar es apta para lavavajillas.

2

Para limpiar el molde para pan: Quite el molde para pan girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Limpie la parte interior y exterior del molde para pan con un paño húmedo. No utilice agentes abrasivos para así proteger el revestimiento antiadherente. El molde para pan debe estar completamente seco antes de su instalación.

NOTA: El molde para pan y las paletas para amasar son aptos para lavavajillas. La parte exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.

3

Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de su uso, deje enfriar la unidad. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de horneado y la parte interior de la ventana de visualización. No utilice limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que puede degradarse el brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para la limpieza.

4

Antes de embalar la máquina panificadora para su almacenamiento, verifique que se haya enfriado por completo, se encuentre limpia y seca y que la tapa superior esté cerrada.

Consejos: Lo Esencial Sobre el Pan

Ingredientes

Dos cosas pueden garantizar una hogaza de pan perfecta: Utilizar ingredientes frescos de buena calidad y medirlos correctamente.

Harina

Harina Común

Harina que no contiene polvo para hornear, adecuada para panes "rápidos" o panes hechos en configuraciones rápidas. La harina para pan es mejor para panes con levadura.

Harina para Pan

La harina para pan es el ingrediente más importante para preparar pan y se recomienda en la mayoría de las recetas para panes con levadura. Tiene un alto contenido de gluten y puede conservar el tamaño del pan sin desplomarse después del leudado. Las harinas varían por región. Por ejemplo, la harina estadounidense se obtiene de trigo de primavera, mientras que la harina canadiense se obtiene de trigo de invierno.

Harina Leudante

Harina que contiene polvo para hornear, utilizada especialmente para preparar pasteles. No utilice harina leudante en combinación con levadura.

Harina Integral

La harina integral se obtiene del grano de trigo entero. El pan hecho con toda o parte de la harina integral tendrá mayor cantidad de fibra y de contenido nutricional. La harina integral es más pesada y, como resultado, los panes pueden ser más pequeños y tener una textura más compacta.

Consejo:

Para verificar si la levadura se encuentra fresca y activa:

- Vierta 1 taza (237 ml) de agua caliente del grifo dentro de la jarra medidora.
- Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanca y 1 cucharada (15 ml) de levadura.
- Coloque la jarra medidora en un lugar tibio durante 5 minutos.
- La levadura fresca y activa comenzará a hacer burbujas o a "crecer". Si no lo hace, la levadura se encuentra muerta o inactiva.

Otros Ingredientes

Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan y aumentar su tamaño. El huevo debe batirse con los otros ingredientes líquidos.

Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se utiliza para contener la actividad de la levadura.

Margarina, Mantequilla y Aceite Vegetal

La margarina y la mantequilla deben cortarse en trozos pequeños antes de agregarse al líquido.

Azúcar

El azúcar es el "alimento" de la levadura y también aumenta el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para que el pan leude. Normalmente se utiliza azúcar blanco; sin embargo, en algunas recetas también puede requerirse azúcar moreno, azúcar en polvo o algodón de azúcar.

Agua y Otros Líquidos (siempre se añaden primero)

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. En general, el agua debe hallarse a temperatura ambiente. Algunas recetas pueden requerir leche u otros ingredientes. Nunca utilice productos lácteos con la opción de temporizador con retardo.

Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el refrigerador para permanecer fresco. Necesita los carbohidratos del azúcar y de la harina como alimento. La levadura utilizada en recetas con la máquina panificadora se vende con diferentes nombres: Levadura para máquinas panificadoras (preferida), levadura seca activa y levadura instantánea.

Antes de utilizarla, verifique la fecha de vencimiento de la levadura. Devuélvala al refrigerador inmediatamente después de cada uso.

Consejos: Utilice Mediciones Exactas

Uno de los pasos más importantes para preparar un buen pan es la medición correcta de los ingredientes. Mida con detenimiento todos los ingredientes y agréguelos al molde para pan en el orden indicado en la receta.

La Secuencia para Añadir Ingredientes

Siempre añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

La levadura sólo debe colocarse sobre la harina seca y nunca debe entrar en contacto con líquidos o sal.

Cuando utilice la función de temporizador con retardo durante un período prolongado, nunca añada ingredientes perecederos tales como huevos o leche.

Ingredientes Líquidos

El agua, leche fresca u otros ingredientes deben medirse con una jarra medidora de vidrio que contenga marcas claras y un pico. Coloque la jarra sobre el mostrador de encimera y agáchese para verificar el nivel del líquido. Cuando mida aceite para cocción u otros ingredientes, luego limpie muy bien la jarra medidora.

Tabla de Conversión de Medición de Líquidos

| Onzas Líquidas | Jarra | Cucharadas | Cucharaditas |
|----------------|-------|------------|--------------|
| 8 | 1 | 16 | 48 |
| 7 | 7/8 | 14 | 42 |
| 6 | 3/4 | 12 | 36 |
| 5 | 5/8 | 10 | 30 |
| 4 | 1/2 | 8 | 24 |
| 3 | 3/8 | 6 | 18 |
| 2 | 1/4 | 4 | 12 |
| 1 | 1/8 | 2 | 6 |
| | | 1 | 3 |
| 74 | | 1/2 | 1 1/2 |

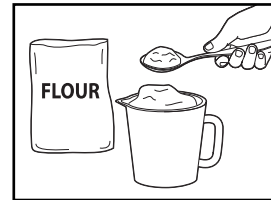
Mediciones de Elementos Secos

Mida los ingredientes secos colocándolos con una cuchara dentro de la jarra medidora y luego nivelándolos con un cuchillo. Nunca utilice la jarra medidora para tomar los ingredientes secos directamente de un recipiente porque esto podría sumar una cucharada de ingredientes extra. No golpee la parte inferior de la jarra medidora ni apisona el contenido.

CONSEJO: Antes de medirla, revuelva la harina para airearla.

Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, tales como sal o azúcar, utilice una cuchara medidora, verificando que esté nivelada.

Medir ingredientes secos con una balanza digital brinda mejores resultados de horneado.



Equivalentes de Peso para Medición de Elementos Secos

| 1 taza de: | Onzas | Gramos |
|-------------------|-------|--------|
| Harina común | 4.4 | 125 |
| Harina para pan | 4.5 | 128 |
| Harina integral | 4.2 | 119 |
| Harina de centeno | 3.6 | 102 |

Preguntas Frecuentes

¿Puedo utilizar un reemplazo de azúcar en lugar de azúcar común?

El azúcar es necesaria para que la levadura produzca un pan liviano con una buena altura. Los resultados pueden variar en relación al tipo y cantidad de reemplazo de azúcar utilizados. Si usted va a utilizar un endulzante artificial, elija uno basado en aspartamo en lugar de sacarina.

¿Puedo suprimir la sal o el azúcar de una receta?

No, tanto el azúcar como la sal desempeñan un papel importante en el proceso de preparación del pan. La sal evita que la levadura actúe de más y que el pan leude demasiado. La combinación de azúcar, sal y levadura es una parte clave del proceso de preparación del pan. Recuerde que las cantidades totales de azúcar y de sal se encuentran divididas entre todas las rebanadas, y por lo tanto la cantidad de azúcar y de sal por porción es reducida.

¿Cuándo añado pasas de uva, nueces, etc. al pan?

Esta máquina panificadora emitirá un pitido al inicio del segundo amasado para indicarle cuándo debe añadir pasas de uva, nueces, semillas, etc. El tiempo varía respecto del ciclo. (Consulte la tabla de los tiempos de los ciclos). Si usted está utilizando el temporizador de inicio con retardo y le resulta más conveniente, puede añadir ingredientes al comienzo.

¿Puedo abrir la tapa mientras la máquina panificadora se encuentra en funcionamiento?

Esta máquina panificadora se encuentra diseñada con una ventana en la tapa para que pueda verse el progreso del pan. Pueden realizarse verificaciones rápidas en las primeras etapas del amasado y para añadir ingredientes cuando suena el pitido. Sin embargo, la temperatura de la cámara de horneado se ajusta para las etapas de leudado y horneado. Abrir la tapa durante estos pasos puede provocar que el pan se desmorone o que no se hornee correctamente. A veces se forma condensación en la ventana después del mezclado y amasado inicial. Generalmente desaparece una vez que se inicia el ciclo de horneado y por lo tanto usted debería tener una buena visualización del pan.

¿Puedo usar mis recetas de pan favoritas en la máquina panificadora?

Sí, pero tendrá que experimentar para lograr las proporciones correctas de los ingredientes. Familiarícese con la unidad y prepare varias hogazas de pan con las recetas provistas antes de comenzar a experimentar. Nunca supere una cantidad total de 4 1/4 tazas (1 L) de ingredientes secos (incluye harinas, avena, harina gruesa de maíz amarillo, etc.). Utilice las recetas de este libro para determinar la relación de ingredientes secos respecto de los líquidos y las cantidades de levadura, azúcar, sal y mantequilla/margarina a usar.

¿Qué puede pasar si dejo el pan en el molde después del horneado?

Esta unidad cuenta con un ciclo de 60 minutos de "mantener caliente" que le permite dejar el pan en el molde hasta por una hora después de finalizado el horneado. Una vez finalizado el ciclo de calentamiento, es mejor quitar el pan inmediatamente porque si no la parte inferior del pan absorberá humedad y se pondrá gomoso.

¿Se pueden reducir las recetas a la mitad?

No se recomienda. Las proporciones de los ingredientes funcionan mejor con cantidades completas.

¿Cómo pueden utilizarse las mezclas para pan en la máquina y en qué configuración?

Las instrucciones del paquete le indicarán la cantidad de agua y de levadura que debe usar. Asegúrese de añadir el líquido, luego los ingredientes secos y por último la levadura. No permita que la levadura quede encima del líquido. La configuración del tipo de pan depende del tipo de mezcla que se está utilizando (es decir, los panes blancos utilizan la configuración de pan básico, la configuración de pan dulce se usa con frutas secas, queso o nueces, la integral o multicereal debe utilizar la configuración de pan integral, y la configuración de corteza, clara u oscura, es una preferencia personal). No utilice mezclas para pan que superen un tamaño de pan de 2 lb (907 g).

¿Cuál es la diferencia entre la harina estadounidense y la harina canadiense?

La harina canadiense tiene un contenido mayor de proteína o gluten que la harina estadounidense. Se puede reemplazar la harina estadounidense en cantidades iguales por la harina canadiense. Sin embargo, la harina canadiense puede absorber más humedad. Controle la masa durante el primer ciclo de amasado. Si parece seca, usted puede agregar hasta 1 cucharada (15 ml) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 ml) por vez hasta alcanzar la consistencia deseada de una masa suave y flexible.

75

Resolviendo Problemas

| PROBLEMA | CAUSA PROBABLE | SOLUCIÓN |
|--|---|---|
| <p>Olor penetrante o a quemado.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Se ha derramado harina u otros ingredientes dentro de la cámara de horneado. | <ul style="list-style-type: none"> • Detenga la máquina panificadora y déjela enfriar por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel. <p>CONSEJO: Mida los ingredientes sobre el mostrador, añadiéndolos al molde para pan antes de colocarlos en la máquina.</p> |
| <p>Los ingredientes no se mezclan; se oye el motor girando.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. • Demasiados ingredientes. | <ul style="list-style-type: none"> • Verifique que la paleta para amasar esté bien insertada en el eje. • Mida los ingredientes con precisión. |
| <p>Aparece “HHH” en la pantalla cuando se presiona el botón START/STOP (iniciar/ detener).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura interna de la máquina es muy elevada. | <ul style="list-style-type: none"> • Permita que la unidad se enfríe entre ciclos. Desenchufe la unidad, abra la tapa y quite el molde para pan. Deje que se enfríe durante 15–30 minutos antes de iniciar un nuevo ciclo. |
| <p>La ventana está empañada o cubierta de condensación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Puede ocurrir durante los ciclos de mezclado o leudado. | <ul style="list-style-type: none"> • La condensación generalmente desaparece durante el ciclo de horneado. Limpie bien la ventana entre ciclos. |
| <p>La paleta para amasar queda dentro del pan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Configuración de corteza más gruesa con corteza oscura. | <ul style="list-style-type: none"> • Es común que la paleta para amasar quede dentro del pan. Una vez que el pan se enfríe, quite la paleta con una espátula. • Elija una corteza más clara (sólo ciclos ① – ⑦). |

Resolviendo Problemas (cont.)

| PROBLEMA | CAUSA PROBABLE | SOLUCIÓN |
|--|--|---|
| La masa no se mezcla bien; hay una acumulación de harina y otros ingredientes en los costados del molde; el pan está cubierto de harina. | <ul style="list-style-type: none"> • El molde para pan o la paleta para amasar están mal instalados. • Demasiados ingredientes secos. • La masa libre de gluten es comúnmente muy húmeda. Puede requerir ayuda adicional mediante la inserción de una espátula en los costados. | <ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el molde para pan esté bien colocado en la unidad y que la paleta para amasar se encuentre firmemente insertada en el eje. • Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y que se añadan en el orden correcto. • El exceso de harina puede quitarse del pan una vez que se haya horneado y enfriado. Agregue agua, de a una cucharada por vez, hasta que la masa se haya convertido en un bollo. |
| El pan leuda demasiado o empuja la tapa hacia arriba. | <ul style="list-style-type: none"> • No se han medido bien los ingredientes (demasiada levadura o harina). • La paleta para amasar no se encuentra en el molde para pan. • Olvidó colocar sal. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de haber añadido azúcar y sal. • Reduzca la levadura de a 1/4 de cucharadita (1.2 ml). • Controle la instalación de la paleta para amasar. |
| El pan no leuda; la hogaza queda baja. | <ul style="list-style-type: none"> • Medición inadecuada de ingredientes o levadura inactiva. • Se levantó la tapa durante los ciclos. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Controle la fecha de vencimiento de la levadura y de la harina. • Los líquidos deben hallarse a temperatura ambiente. |
| El pan está hundido en la parte superior al finalizar el horneado. | <ul style="list-style-type: none"> • La masa ha leudado demasiado rápido. • Demasiada levadura o agua. • Se eligió un ciclo incorrecto para la receta. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Reduzca un poco la levadura o el agua. |
| El color de la corteza es muy claro. | <ul style="list-style-type: none"> • Se abrió la tapa durante el horneado. | <ul style="list-style-type: none"> • No abra la tapa durante el horneado. • Elija una opción de corteza más oscura (sólo ciclos ① – ⑦). |
| El color de la corteza es muy oscuro. | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada azúcar en la receta. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduzca un poco la cantidad de azúcar. • Elija una opción de corteza más clara (sólo ciclos ① – ⑦). |

Resolviendo Problemas (cont.)

| PROBLEMA | CAUSA PROBABLE | SOLUCIÓN |
|--|---|--|
| El pan está torcido. | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura o agua. • La paleta para amasar empuja la masa hacia un lado antes del leudado y horneado. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Reduzca un poco la levadura o el agua. • Algunos panes pueden no quedar parejos, especialmente si se usa harina integral. |
| Los panes tienen diferentes formas. | <ul style="list-style-type: none"> • Hay variaciones respecto del tipo de pan. | <ul style="list-style-type: none"> • El pan integral o multicereal es más denso y puede quedar más bajo que un pan blanco básico. |
| La parte inferior del pan está gomosa. | <ul style="list-style-type: none"> • El pan ha permanecido en el molde con la configuración "mantener caliente" durante mucho tiempo y ha absorbido humedad. | <ul style="list-style-type: none"> • Finalice la configuración "mantener caliente" presionando el botón START/STOP (iniciar/detener) por 2–3 segundos. • Quite el pan del molde usando guantes de cocina. |
| El pan está hueco o lleno de agujeros. | <ul style="list-style-type: none"> • La masa está muy húmeda, demasiada levadura, no se añadió sal. • Agua muy caliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Reduzca un poco la levadura o el agua. Mida la sal utilizada. • Use agua a temperatura ambiente. |
| Pan poco horneado, crudo o pegajoso. | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido; se eligió un ciclo incorrecto. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduzca el líquido y mida los ingredientes con precisión. • Controle el ciclo elegido para la receta. |
| El pan se desarma cuando se lo rebana. | <ul style="list-style-type: none"> • El pan está muy caliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Deje enfriar en una rejilla por 15–30 minutos antes de rebanarlo. |
| El pan tiene una textura densa y gruesa. | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina; harina vieja. • No se añadió suficiente agua. | <ul style="list-style-type: none"> • Trate de aumentar el agua o de reducir la harina. • Los panes integrales tienen una textura más densa. |
| La base del molde para pan se ha oscurecido o tiene manchas. | <ul style="list-style-type: none"> • Después del lavado en lavavajillas. | <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal y no daña el molde para pan. |

Recetas – Básico (Ciclo 1)

NOTA: La harina canadiense tiene un contenido mayor de proteína o gluten que la harina estadounidense. Se puede reemplazar la harina estadounidense en cantidades iguales por la harina canadiense. Sin embargo, la harina canadiense puede absorber más humedad. Controle la masa durante el primer ciclo de amasado. Si parece seca, usted puede agregar hasta 1 cucharada (15 ml) de agua adicional por taza de harina indicada en la receta. Agregue el agua de 1 cucharada (15 ml) por vez hasta alcanzar la consistencia deseada de una masa suave y flexible.

Blanco

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

Trigo Blanco

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 1/4 tazas (296 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
- 2 tazas (473 ml) de harina para pan
- 1 taza (237 ml) de harina integral
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 tazas (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
- 1 3/4 cucharaditas (8.6 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/2 tazas (355 ml) de agua
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 cucharadas (44 ml) de leche descremada deshidratada
- 2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Cebolla

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 2 cucharadas (30 ml) de cebolla picada deshidratada
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 cucharadas (44 ml) de cebolla picada deshidratada
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
- 2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

Cebolla y Semillas de Amapola

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de copos de cebolla
- 2 cucharaditas (10 ml) de semillas de amapola
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de copos de cebolla
- 1 cucharada (15 ml) de semillas de amapola
- 2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura para máquina panificadora

Recetas – Básico (Ciclo 1)

Avena-Suero de Leche

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de suero de leche
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 3/4 taza (177 ml) de avena común (avena tradicional)
- 2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Arce y Trigo

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de suero de leche
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
- 2 cucharadas (30 ml) de jarabe de arce
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 taza (237 ml) de harina integral
- 2 tazas (473 ml) de harina para pan
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/4 tazas (296 ml) de suero de leche
- 1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 taza (237 ml) de avena común (avena tradicional)
- 2 3/4 tazas (651 ml) de harina para pan
- 2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de suero de leche
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
- 3 cucharadas (44 ml) de jarabe de arce
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral
- 2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Pan Italiano con Parmesano

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) + 2 cucharadas (30 ml) de agua
- 1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (44 ml) de aceite de oliva
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
- 1 cucharadita (5 ml) de albahaca machacada deshidratada
- 1 cucharadita (5 ml) de orégano machacado deshidratado
- 3 cucharadas (44 ml) de queso parmesano rallado
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

Liviano de Centeno

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 taza (237 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 2 cucharaditas (10 ml) de semillas de alcaravea
- 2 tazas (473 ml) de harina para pan
- 1 taza (237 ml) de harina de centeno
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/3 tazas (315 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de aceite de oliva
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de albahaca machacada deshidratada
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de orégano machacado deshidratado
- 1/4 taza (59 ml) de queso parmesano rallado
- 2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/2 tazas (355 ml) de agua
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 2 cucharaditas (10 ml) de semillas de alcaravea
- 3 tazas (710 ml) de harina para pan
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina de centeno
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Recetas – Básico (Ciclo ①)

Miel y Granola

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas (30 ml) de agua
1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal
1 cucharada (15 ml) de azúcar
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal

1 1/2 tazas (355 ml) de harina para pan
1 taza (237 ml) de harina integral
1 taza (237 ml) de granola
1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de miel
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan

1 taza (237 ml) de harina integral
1 taza (237 ml) de granola
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Recetas – Francés (Ciclo ②)

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza oscura.

Francés

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas (30 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de azúcar
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de azúcar
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Recetas – Libre de Gluten (Ciclo 3)

Pan para Sándwiches Libre de Gluten

1.5 lb (680 g) Hogaza

| | |
|---|---|
| 1 1/2 tazas (355 ml) de leche tibia (de vaca, arroz, soya o nuez) | 1 cucharada (15 ml) de goma xántica |
| 3/4 taza (177 ml) de huevo entero (debe medir 3/4 tazas) | 1 cucharadita (5 ml) de goma guar |
| 1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal | 3/4 cucharadita (3.7 ml) de lecitina granulada (soya común) |
| 1 cucharadita (5 ml) de vinagre de sidra o jugo de limón | 1 cucharada (15 ml) de harina de papa |
| 3/4 cucharadita (3.7 ml) de sal marina | 3 tazas (710 ml) de harina para hornear común libre de gluten |
| 2 cucharadas (30 ml) de azúcar | 2 cucharaditas (10 ml) de levadura seca activa |

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Bata todos los ingredientes líquidos juntos hasta que queden homogéneos. Añada los ingredientes líquidos al molde para pan. En otro tazón, mezcle los ingredientes secos, con excepción de la levadura, hasta que queden bien unidos. Vierta los ingredientes secos sobre los húmedos. Haga un pequeño orificio sobre la parte superior de los ingredientes secos y agregue la levadura.

La receta es gentileza de Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.

Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en www.bobsredmill.com.

Pan Integral

Esta receta libre de gluten tiene más del 50% de granos enteros utilizando harina de arroz integral.

1.5 lb (680 g) Hogaza

| | |
|--|--|
| 1 1/2 tazas (355 ml) de agua caliente (150°F/66°C) | 1/2 taza (118 ml) de almidón de papa |
| 3 huevos grandes batidos ligeramente | 1/2 taza (118 ml) de harina de garbanzos |
| 1 cucharadita (5 ml) de vinagre de sidra | 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal marina |
| 1/4 taza (59 ml) de aceite de canola | 4 1/2 cucharaditas (22.2 ml) de goma xántica |
| 2 tazas (473 ml) de harina de arroz integral | 3 cucharadas (44 ml) de azúcar |
| 1/2 taza (118 ml) de harina de tapioca | 3 cucharadas (44 ml) de crema no láctea |
| | 2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura seca activa |

En un tazón, bata el agua caliente, los huevos, el vinagre y el aceite. Coloque los ingredientes líquidos en el molde para pan. En otro tazón, mezcle la harina de arroz, la harina de tapioca, el almidón de papa, la harina de garbanzo, la sal marina, la goma xántica, la crema no láctea y el azúcar. Vierta los ingredientes secos sobre los húmedos. Haga un pequeño orificio sobre la parte superior de los ingredientes secos y agregue la levadura.

La receta es gentileza de Red Mill Natural Foods, derechos de reproducción 2010.

Si desea más recetas para la máquina panificadora o averiguar dónde se venden los productos Bob's Red Mill, visite Bob's Red Mill online en www.bobsredmill.com.

Recetas – Rápido (Ciclo 4)

Pan Rápido de Bananas y Nueces

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua
1/4 taza (59 ml) de mantequilla
o aceite vegetal
2 huevos, batidos ligeramente
Paquete de mezcla de pan rápido
de banana de 14 onzas (397 g)
1/2 taza (118 ml) de nueces bien
picadas

Pan de Maíz

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza clara.

1.5 lb (680 g) Hogaza

2 huevos, batidos ligeramente
1 taza (237 ml) de leche
1/2 cucharadita (2.4 ml) de levadura
para máquina panificadora
2 paquetes de mezcla para muffins
de maíz de 8.5 onzas (241 g)

Pastel Húmedo Devil's Food

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza clara.

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 lata de leche evaporada de
12 onzas (340 g)
1/2 taza (118 ml) de mantequilla
o aceite vegetal
3 huevos, batidos ligeramente
1 paquete de mezcla para pastel
Devil's Food de 18 onzas (510 g)

Pastel de Libra Amarillo

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 1/3 tazas (315 ml) de agua
1/3 taza (79 ml) de mantequilla
o aceite vegetal
3 huevos grandes, batidos
ligeramente
Mezcla de pudín instantáneo
de vainilla de 3.9 onzas (111 g)
1 paquete de mezcla de pastel
amarillo de 18 onzas (510 g)

Recetas – Dulce (Ciclo 5)

NOTA: Se recomienda la configuración de corteza clara.

Arándanos, naranja y pecanas

1.5-lb. (680-g) Hogaza

3/4 taza (177 ml) de agua
1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla cortada en trocitos
3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de ralladura de naranja
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora
1/3 taza (79 ml) de arándanos secos
1/3 taza (79 ml) de pecanas picadas

2 lb (907 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua
1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja
2 cucharaditas (10 ml) de sal
1/3 taza (79 ml) de azúcar
2 1/2 cucharadas (37 ml) de leche descremada deshidratada
2 1/2 cucharadas (37 ml) de mantequilla cortada en trocitos
4 tazas (946 ml) de harina para pan
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de ralladura de naranja
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora
1/2 taza (118 ml) de arándanos secos
1/2 taza (118 ml) de pecanas picadas

Agregue los arándanos y las pecanas cuando se de la señal de Añadir ingredientes. Antes de agregarlas, colóquelas en una bolsa resellable con 1 cucharadita (5 ml) de harina para cubrir.

Canela-Pasas de Uva

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
2 3/4 tazas (651 ml) de harina para pan
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de canela
2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora
3/4 taza (177 ml) de pasas de uva

2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua
2 cucharaditas (10 ml) de sal
1/3 taza (79 ml) de azúcar
2 1/2 cucharadas (37 ml) de leche descremada deshidratada
2 1/2 cucharadas (37 ml) de mantequilla o aceite vegetal
4 tazas (946 ml) de harina para pan
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de canela
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora
1 taza (237 ml) de pasas de uva

Agregue las pasas de uva cuando se dé la señal de Añadir ingredientes. La máquina panificadora emitirá 10 pitidos 30 minutos después de iniciado el ciclo.

Recetas – Extra Rápido de 1.5 lb. (Ciclo 6)

NOTA: El ciclo Express (rápido) tiene sólo un tiempo de leudado. El pan será más pesado y no se elevará tanto como el pan de otros ciclos. Se recomienda usar la configuración Oscura para lograr un mejor tostado.

Blanco

1.5 lb (680 g) Hogaza

| | |
|---|---|
| 1 taza (237 ml) de agua tibia | 3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan |
| 1/2 cucharadita (2.4 ml) de sal | 1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea |
| 3 cucharadas (44 ml) de azúcar | |
| 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal | |
| 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada | |

Pimienta-Eneldo

1.5 lb (680 g) Hogaza

| | |
|--|---|
| 1 taza (237 ml) de agua tibia | 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada |
| 1 cucharadita (5 ml) de sal | 3 tazas (710 ml) de harina para pan |
| 1/2 cucharadita (2.4 ml) de pimienta negra | 1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea |
| 1/2 cucharadita (2.4 ml) de eneldo deshidratado | |
| 3 cucharadas (44 ml) de azúcar | |
| 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal | |

Recetas – Extra Rápido de 2.0 lb. (Ciclo 7)

NOTA: El ciclo Express (rápido) tiene sólo un tiempo de leudado. El pan será más pesado y no se elevará tanto como el pan de otros ciclos. Se recomienda usar la configuración Oscura para lograr un mejor tostado.

Blanco

2 lb (907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua tibia
2 cucharaditas (10 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de azúcar
2 1/2 cucharadas (37 ml) de mantequilla o aceite vegetal
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada

4 1/4 tazas (1 L) de harina para pan
1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea

Pimienta-Eneldo

2 lb (907 g) Hogaza

1 3/4 tazas (414 ml) de agua tibia
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.4 ml) de pimienta negra
1 cucharadita (5 ml) de eneldo deshidratado
1/4 taza (59 ml) de azúcar
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal

2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan
1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea

Recetas – Masa (Ciclo 8)

Panecillos para Cena

| | |
|--|---|
| 1 taza (237 ml) de leche | 1 cucharadita (5 ml) de sal |
| 1/4 taza (59 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente | 4 tazas (946 ml) de harina común |
| 1 huevo, batido ligeramente | 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora |
| 1/4 taza (59 ml) de azúcar | |

Al finalizar el ciclo de Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Coloque sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina. Unte con mantequilla una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Corte la masa en dos; luego divida cada mitad en 8 piezas. Colóquelas en un recipiente enmantecado. Deje leudar hasta que se dupliquen en tamaño, en alrededor de 45 minutos. Hornee a 375°F (190°C) durante 15 a 20 minutos o hasta que estén listos. **Alcanza para 16 pancitos.**

Masa para Pizza

| | |
|--|---|
| 1 taza (237 ml) de agua | 3 tazas (710 ml) de harina para pan |
| 1 cucharadita (5 ml) de sal | 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora |
| 1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal | |

Al finalizar el ciclo de Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Dé forma en un recipiente redondo para pizza de 15 a 16 pulgadas (38 x 40 cm). Añada sus ingredientes favoritos para pizza. Hornee a 475°F (246°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que esté lista. **Alcanza para una pizza de 16 pulgadas (40 cm).**

Focaccia

Masa

| |
|---|
| 1 taza (237 ml) de agua |
| 1 cucharadita (5 ml) de sal |
| 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva |
| 3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan |
| 1 cucharada (15 ml) de aderezo italiano |
| 2 cucharaditas (10 ml) de levadura seca activa |

Coberturas

| |
|---|
| 1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de harina de maíz amarillo |
| 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva |
| 3 cucharadas (44 ml) de albahaca fresca picada |
| 1/4 taza (59 ml) de queso parmesano rallado |

Al finalizar el ciclo de Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Esparza la harina de maíz amarillo sobre un recipiente para hornear o plancha para galletas. Enrolle la masa en un rectángulo grande. Coloque el rectángulo en el recipiente. Utilizando sus dedos, presione sobre la masa a una distancia de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm). Pinte aceite sobre la parte superior de la masa. Deje leudar durante 30 a 45 minutos. Esparza albahaca y queso sobre la masa. Hornee a 400°F (204°C) durante 20 a 25 minutos. **Alcanza para 1 focaccia.**

Recetas – Masa (Ciclo 8)

Pancitos de Canela y Pasas de Uva

Masa

1/2 taza (118 ml) más 1 cucharada (15 ml) de leche tibia
2 huevos, batidos ligeramente
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 taza (118 ml) de azúcar
1/4 taza (59 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente
4 tazas (946 ml) de harina común
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

Relleno

1/3 taza (79 ml) de manteca derretida
3/4 taza (177 ml) de azúcar moreno

Glaseado

3 onzas (85 g) de queso crema a temperatura ambiente
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente
1 taza (237 ml) de azúcar impalpable
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
1 pizca de sal

2 cucharadas (30 ml) de canela
3/4 taza (177 ml) de pasas de uva

Al finalizar el ciclo de Masa, quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Enrolle la masa en un rectángulo grande acerca de 14 x 16 pulgadas (36 x 41 cm). Unte con mantequilla derretida. Mezcle el azúcar marrón y la canela; luego espolvoree sobre la mantequilla. Coloque las pasas de uva sobre la mantequilla y el azúcar. Enrolle la masa desde el lado más largo. Corte en pancitos de un grosor de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque en una plancha para hornear enmantecada de 10 x 14 pulgadas (25 x 36 cm). *Cubra y deje leudar hasta que se haya duplicado en tamaño, cerca de 1 hora. Hornee a 375°F (190°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que estén listos. Deje enfriar ligeramente; luego coloque el glaseado.

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

Alcanza para 16 pancitos grandes de canela.

*También puede usar una plancha para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) más un recipiente para pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm).

Recetas – Mermelada (Ciclo 9)

Mermelada de Frutillas

6 tazas (1.4 L) de frutillas, sin
cabitos, cortadas en trozos
(aprox. 2 lbs. [907 g] frescas)
1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar
1 caja de pectina de fruta baja en
azúcar
1 cucharada (15 ml) de jugo de
limón

En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes. Coloque en una bandeja para pan. Accione la máquina panificadora. Cuando termine el ciclo, deje que la mermelada se enfríe durante 1 hora antes de trasladarla a recipientes de almacenamiento. Guarde en el refrigerador por hasta 3 semanas o en el congelador por hasta 1 año. **Alcanza para 6 tazas (1.4 L).**

Recetas – Pastel (Ciclo 10)

Utilice una caja entera de cualquier marca o sabor de mezcla para pastel de 18 onzas (510 g) o 18 3/4 onzas (532 g). Siga las instrucciones del paquete utilizando el Ciclo 10.

Recetas – Integral (Ciclo 11)

El gluten de trigo vital puede encontrarse en la sección de horneado de su supermercado. Ayuda a que el pan leude cuando se utilizan ingredientes tales como harinas integrales que normalmente producen panes muy pesados y densos.

Integral

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 1/4 tazas (296 ml) de agua
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
- 4 cucharaditas (20 ml) de gluten vital de trigo
- 3 1/2 tazas (828 ml) de harina integral
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 3/4 tazas (414 ml) de agua
- 3 cucharadas (44 ml) de aceite vegetal
- 1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
- 3 cucharadas (44 ml) de azúcar
- 2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada
- 2 cucharadas (30 ml) de gluten vital de trigo
- 4 1/2 tazas (1.1 L) de harina integral
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Salvado con Fibras

1.5 lb (680 g) Hogaza

- 1 1/4 tazas (296 ml) de agua
- 1/2 cucharadita (2.4 ml) de sal
- 2 cucharadas (30 ml) de miel
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 taza (237 ml) de cereal de salvado entero
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina para pan
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

- 1 1/2 tazas (355 ml) más
- 1 cucharada (15 ml) de agua
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 3 cucharadas (44 ml) de miel
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal
- 1 taza (237 ml) de cereal de salvado entero
- 1 3/4 tazas (414 ml) de harina integral
- 1 3/4 tazas (414 ml) de harina para pan
- 2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | | |
|--|--------|--|---------|
| PRODUCTO: | MARCA: | | MODELO: |
| Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100 | | | |
| Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO. | | | |
| COBERTURA | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | | |
| LIMITACIONES | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. | | | |
| EXCEPCIONES | | | |
| Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio. | | | |

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------|--------------------|--|
| DÍA__ MES__ AÑO__ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

| | | |
|---|---|---|
| <p align="center">Modelos: 29881, 29882, 29882C</p> | <p align="center">Tipo: BM07</p> | <p align="center">Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 600 W</p> |
| <p align="center">Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".</p> | | |

840194103

12/14