



Thank you for purchasing your new Betty Crocker Bread Machine. Home economists in the Betty Crocker Kitchens have tested this product and recommend it as a sensible value that will make your time in the kitchen efficient and enjoyable.

For over 80 years, Betty Crocker has been bringing you quality products that you can trust. This tradition continues with the fine line of Betty Crocker kitchen appliances now available to you.

We feel that you will be thoroughly satisfied with your new Betty Crocker Bread Machine.

Thank you,

Betty Crocker®

Table of Contents

Important Safeguards	1 - 2
Technical Information	2
Introduction	3
Know the Parts of Your Bread Machine	3
Control Panel	4 - 6
Description of Control Panel Display and Keys	
Description of Available Programs	
Sound and Visual Signals	7
Operation	7 - 9
Cleaning Your Bread Machine	10
Tips for Baking Bread at Home	11 - 12
Adjusting Bread Recipes for Weather and Altitude	12 - 13
Ingredient Substitutions and Helpful Hints	14
Recipe Conversions	15
Display Messages	16
Before Calling for Service	16
Recipes	17- 28
French Bread Loaf	17
Cornbread with Chiles	17
Double-Berry Jam	18
Bread Machine Cake with Chocolate Frosting	18
Dinner Rolls	19
Honey-Whole Wheat Bread	20
Cottage Dill Loaf	21
Classic White Bread	22
Easy Apple Coffee Cake	23
Crusty Mustard Focaccia	24
Raisin-Cinnamon Bread	25
Two-Cheese Pizza	26
Snackin' Cake in the Bread Machine	27
Ultra-Fast Italian Bread	28
Limited Warranty One Year	29
Appendix: Cycle Settings and Operating Times	30 - 31

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use pot holders or oven mitts when handling hot bread pan or hot bread.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Avoid touching moving parts.
7. Do not operate with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
9. Do not use appliance outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, in a hot oven, or near easily flammable materials.
12. To disconnect, turn appliance OFF, then grip plug and pull from wall outlet. Never pull on the cord.
13. Do not use appliance for other than its intended household use.
14. This product is intended for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug

To reduce the hazard of potential shock, this item has a polarized plug (one prong is wider than the other), which will fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit the outlet properly, turn the plug the other way; if it still does not fit, contact a qualified electrician for assistance. Never use this plug with an extension cord unless it fits properly. **Do not attempt to defeat this safety feature.**

Power Cord

A short cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. **Be sure the marked electrical wattage rating is equal to or greater than the electrical rating stamped on the base of the appliance.** If an extension cord is used, it should be arranged so that it will not drape over the counter or tabletop where it can be reached by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the unit.

Technical Information

Model:	BCF1690
Electrical Input:	120 VAC ~ 60 Hz
Power Consumption:	600 W

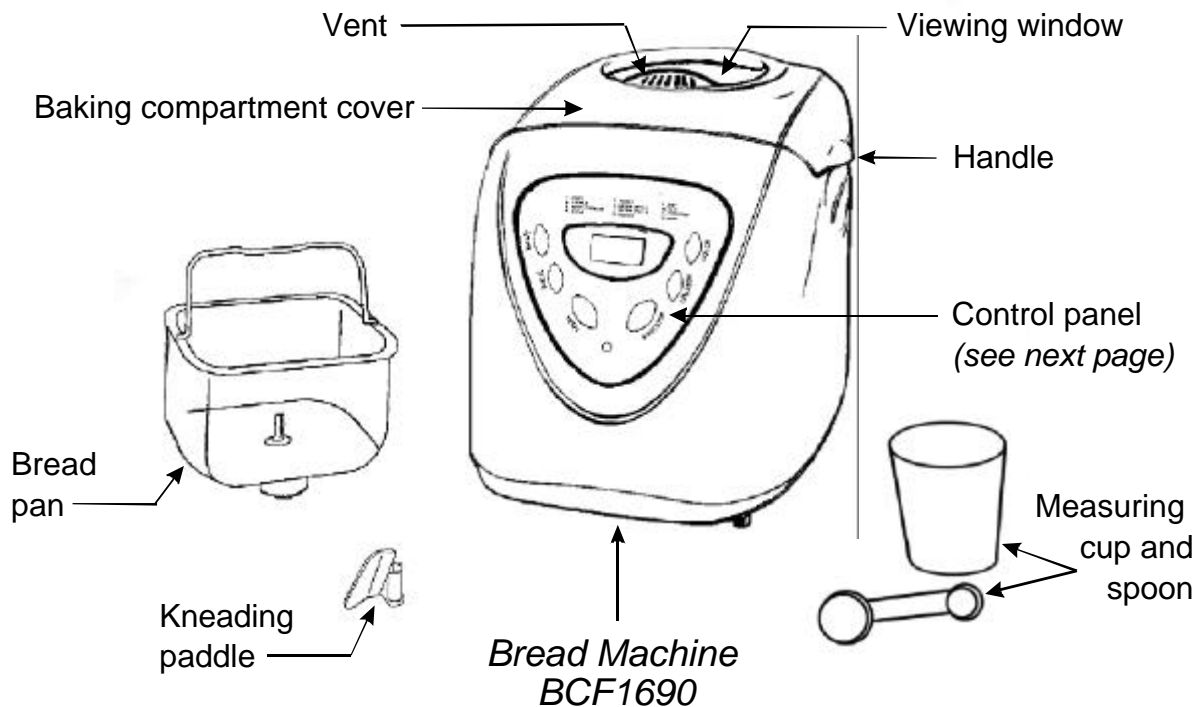
Introduction

Congratulations on having purchased the Model BCF1690 Betty Crocker Bread Machine!

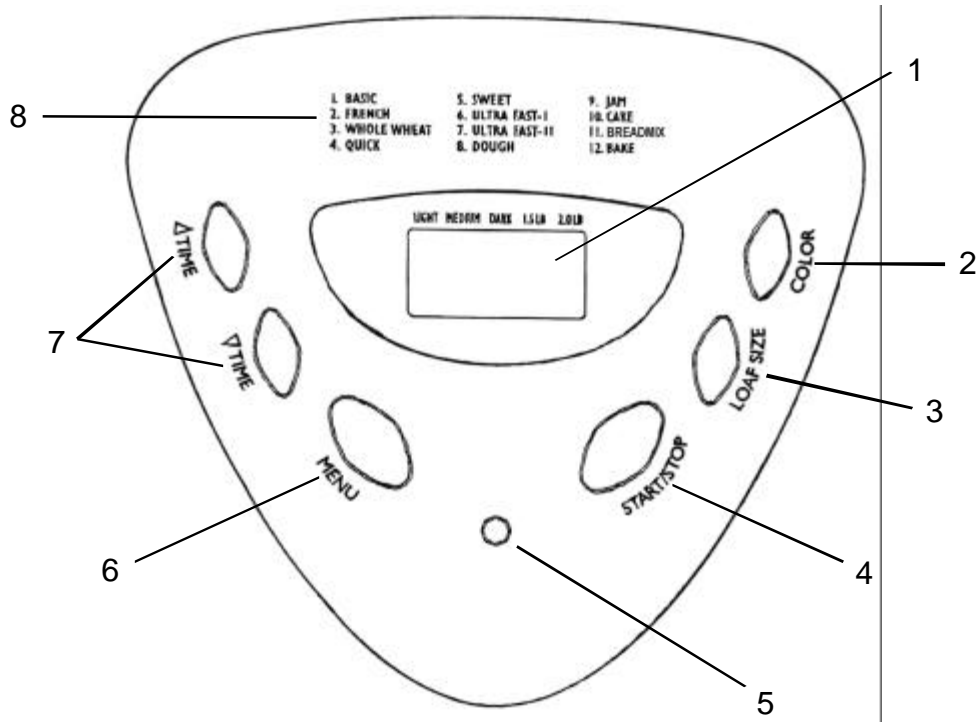
- ž This machine offers 12 pre-installed programs with various setting options.
- ž Some programs installed in this machine provide two different levels for the baking of large or small quantities of bread.
- ž You can schedule a time delay into a bread-baking cycle so that it can be programmed up to 13 hours in advance.

The appliance is completely automatic and extremely user-friendly. It kneads the dough in two different directions, thus providing excellent mixing. You will find a variety of recipes in this manual, each specially tested in the Betty Crocker Kitchens.

Know the Parts of Your Bread Machine



Control Panel



- | | | | |
|--------------------------|--|------------------------|--|
| 1. LCD display | Shows Program Number, time remaining, and chosen browning level and bread weight (indicated by arrows) | 5. Power-On LED | Indicates that the bread machine is operating |
| 2. COLOR key | Sets the desired level of browning | 6. MENU key | Selects any of the 12 programs described on the page 6 |
| 3. LOAF SIZE key | Sets desired weight of loaf (1½ or 2 pounds) | 7. TIME keys | Set the preprogramming time |
| 4. START/STOP key | Starts and stops the program | 8. Program List | A convenient listing of the 12 available programs |

Description of Control Panel Display and Keys

LCD Display

The normal reading of the LCD display indicates when the appliance is ready for use. "1 3:00" appears on the display. The "1" specifies which of the 12 available programs has been chosen and the "3:00" is the length of the program. The positions of the two arrows provide information on the selected browning level

and the loaf weight. The normal setting after turning on the bread machine is “medium browning level” and “2 pounds”. During operation, the progress of the program can be read on the display. As the program proceeds, the digits of the set time will decrease progressively.

START/STOP key

As soon as the START/STOP key is pressed, the colon (:) of the time setting on the display starts to blink. Use the START/STOP key to stop the program at any time. Just hold the key down until you hear a beep. The normal reading for the previously mentioned starting program appears on the display. If you want a different setting, select it with the MENU key.

TIME keys

All programs except #6, Ultra Fast-I, and #7, Ultra Fast-II, can be set to have a **delayed start**. Press the ▲TIME or ▼TIME key to set the timer for delayed baking for up to 13 hours. Each time you press the ▲TIME key you advance the time setting by 10 minutes. Each time you press the ▼TIME key you decrease the setting by 10 minutes. You will hear a short confirmation beep each time either button is pressed.

Example: It is 8:30 p.m. and you would like the bread to be ready the next morning by 7:00 a.m., that is, in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME key until **10:30** appears. This represents the time between now (8:30 p.m.) and when you want the bread to be ready.

Caution: When working with the time delay function, never use perishable ingredients like milk, eggs, fruit, yogurt, vegetable purees, etc. These foods could spoil. Always add ingredients following the sequence listed in the recipe: liquids, salt, shortening, dry ingredients and yeast last.

COLOR key

The desired loaf browning level is set with this key: LIGHT – MEDIUM – DARK. As you push the key, you will see the arrow on the display moving to one of the positions. Not all Programs allow choice of browning level.

LOAF SIZE key

Choose either 1½ pounds or 2 pounds according to the recipe you are using. The loaf size is indicated by an arrow on the display. Not all Programs allow choice of loaf size.

MENU key

Use this key to select one of the 12 available programs described below. The number of the program will appear on the left side of the display.

Description of Available Programs

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. BASIC | For white, raisin and rye breads. This program is the most commonly used. |
| 2. FRENCH | For the preparation of particularly light white breads with a hearty crust. Ideal for French or Italian breads. |
| 3. WHOLE WHEAT | This offers longer rising cycles to accommodate the slower rising action for bread containing more than 50% whole wheat flour. |
| 4. QUICK | For breads using baking powder or baking soda as the leavening ingredient. |
| 5. SWEET | For breads containing high amounts of sugar, fats or protein (cheese, eggs, etc.), all of which increase browning. |
| 6. ULTRA FAST-I | Bakes a 1½ pound loaf faster than other cycles. |
| 7. ULTRA FAST-II | Bakes a 2 pound loaf faster than other cycles. |
| 8. DOUGH | To prepare dough for rolls, specialty breads, pizza, etc., that are shaped by hand, allowed to rise a final time and then baked or cooked conventionally. When the cycle is complete, remove the dough and proceed with hand-shaping, etc., as described in the recipes. |
| 9. JAM | For making jams and marmalades. |
| 10. CAKE | For cakes with baking powder. |
| 11. BREADMIX | For use with packaged bread mixes. Follow instructions on the package. |
| 12. BAKE | For baking prepared cake batter. |

Sound and Visual Signals

Beeping

You will hear beep signals

- ž When you press the control panel keys
- ž During the second kneading cycle of the BASIC, FRENCH, SWEET, BREADMIX, and CAKE programs to signal that fruits, nuts and other ingredients can be added
- ž At the end of the program.

During the Cool Down cycle at the end of the baking procedure, the beep signal will sound periodically to remind you that the finished loaf is ready to be removed from the bread pan.

H:HH Message on Display

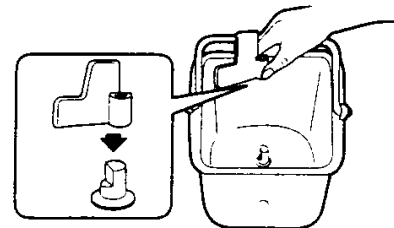
If the temperature of the bread machine is too high (over 104°F) to start a new program after a previous use, **H:HH** will appear on the display when you attempt to start the new program, and a beep signal will also be heard. If this happens, continue to press the START/STOP key until the H:HH message is deleted and the basic setting (1 **3:00**) appears on the display. Remove the bread pan and wait until the appliance has cooled down.

Operation

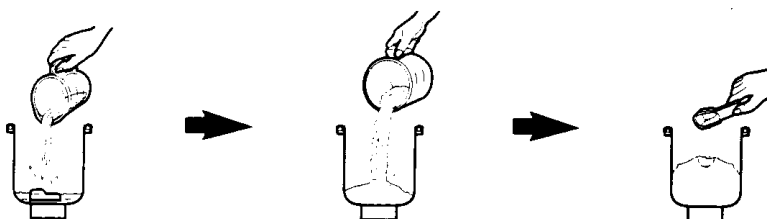
Before operating your bread machine for the first time, be certain to clean it thoroughly, as described on page 10.

To bake a loaf of bread using one of the standard programs, follow these instructions:

1. Open the baking compartment cover. Remove the bread pan by grasping it on both sides and turning it counter-clockwise slightly until it releases, then pull up.
2. Check that the drive shaft at the bottom of the bread pan is clean, then place the kneading paddle onto the shaft as shown. Be sure the paddle slides all the way down. (If it is not positioned securely, the ingredients will not be mixed or kneaded properly.)



3. All ingredients should be at room temperature (70-80°F). Be sure to measure ingredients into the bread pan in the same order listed in the recipe.
 - a. Add water and other liquids first, except where otherwise indicated.
 - b. Next, add sugar, salt, shortening, flour and other dry ingredients, except yeast.
 - c. Add yeast last to keep it dry and away from the salt when using the time delay function. Do not mix. See illustrations below.



Note: If room temperature is lower than 65°F, use lukewarm water (approximately 100-110°F) to aid the fermentation of the yeast.

4. Wipe water or other spills from the outside of the nonstick bread pan. Insert the pan into the baking compartment. The pan must be inserted at a slight counter-clockwise angle until it seats itself on the bottom of the baking compartment. Then turn the pan firmly clockwise until it snaps into position.
5. Close the cover.
6. Plug the bread machine into a 120-volt AC wall outlet. The display will show **1 3:00**, indicating the setting for Basic Bread (Program **1**, with a total cycle time of **3** hours and **00** minutes). (Keep in mind that no program will actually begin until the START/STOP key is pressed.)
7. To choose a different program, press the MENU key until the number of the desired program appears on the left side of the display.
8. Press the LOAF SIZE key to choose either a 1½ pound or 2 pound loaf, according to the recipe you are following.
9. The bread machine is automatically preset to bake bread with a medium-color crust. To choose a darker or lighter crust, press the COLOR key until the desired crust color is indicated on the display.
10. If you wish, use the TIME keys to preprogram the time you want the loaf to be finished. (See “TIME keys”, page 5.)
11. Press the START/STOP key. You will hear a beep; the colon : on the display will begin flashing, and the timer will start counting down the minutes from the

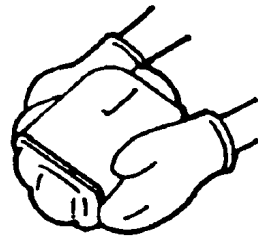
total time shown for the mode you have selected. When the entire operation is finished, the display will show 0:00 with the colon flashing, and you will hear a series of beeps.

Caution: When you open the oven door, steam will escape. To avoid a burn, use a pot holder or oven mitt to open the door at the end of the baking cycle.

12. At the end of the baking cycle, press and hold the Start/Stop key until you hear a beep to cancel the Keep Warm period. The colon : in the display will stop flashing. Carefully open the oven door. Use pot holders or oven mitts to remove the bread pan. Turn the pan counter-clockwise, then lift it up and out. Place the hot pan on a heat-proof surface.

Note: If you do not press the Start/Stop key at the end of the baking cycle, the controlled Cool Down period will operate for up to an hour, beeping periodically to remind you that the loaf is still in the machine. It is best to remove the loaf soon as the baking cycle is completed.

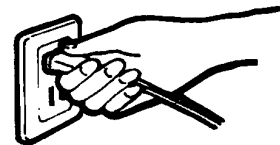
13. Remove the loaf from the bread pan as soon as possible after baking. Use pot holders or oven mitts to hold the bread pan upside down; gently shake it to remove the loaf. Hold the pan firmly, since its surface is slippery.



If the bread cannot be removed easily, use a potholder to turn the drive shaft on the bottom of the pan in both directions to loosen the loaf. Remember: the drive shaft will be hot.

If the kneading blade comes out with the bread, remove it using a plastic or wooden utensil to avoid scratching its nonstick surface. **(Don't use your bare hands; the blade will be hot!)** Allow the bread to cool on a wire rack before slicing.

14. Before you remove the plug from the wall outlet, be sure the colon on the display is not flashing. Grasp the plug itself and do not pull on the cord.



Note: You may notice that during the operation of your bread machine, there are periods of activity followed by periods of no apparent activity. This is normal, as the machine follows its cycle of kneading, rising, second kneading, etc. For a complete listing of the operating times of the various portions of each cycle, see the Appendix on pages 30-31.

Cleaning Your Bread Machine

Before using the appliance for the first time, wash the bread pan and kneading blade with warm soapy water. Never dip the base of the bread pan into water because this might result in a malfunction of the drive shaft.

- Important:**
- Unplug the bread machine and allow to cool before cleaning.
 - NEVER use scouring powder, steel wool, or other abrasive materials.
 - NEVER use chemicals such as alcohol, benzine or paint thinner.
 - NEVER immerse the bread machine in water.

Clean your bread machine, inside and out, by wiping it with a soft cloth and warm soapy water.

After each use, check the baking compartment and use a damp cloth to remove crumbs and flour that may have spilled.

Always clean your cooled-off bread machine before storing it.

Bread Pan and Kneading Blade

DO NOT USE METAL UTENSILS TO CLEAN THE BREAD PAN. The inside of the bread pan is coated with a nonstick material. As with any of your nonstick cooking utensils, treat the bread pan gently. Do not use metal objects or steel wool to clean it.

Wash the kneading blade and the inside of the bread pan with warm, soapy water; rinse and dry thoroughly. Do not immerse the base of the bread pan in water since this could affect the operation of the drive shaft.

If the kneading blade is stuck to the drive shaft, pour warm water into the pan and let it stand for 15-20 minutes. This should loosen the blade. Do not use excessive force.

If the hole of the kneading blade is filled with dough, you can clean it with a wooden toothpick or small brush.

Note: It is possible that the coating inside the bread pan will change color with repeated use. This is caused by heat, moisture and steam, and will not affect the performance of the unit or the release properties of the pan.

Tips for Baking Bread at Home

Successful bread making is the result of precise measurements of ingredients: bread flour, yeast, water, sugar, salt, etc. These ingredients work off one another in a specific way. Using the wrong ingredients or mismeasuring can throw off that critical balance needed in machine bread making.

- ž Use only fresh, high-quality ingredients.
- ž Yeast is the leavening agent that makes the bread rise. Yeast is very sensitive; too much heat will kill it, and cold will stunt its growth. Always check the expiration date of the yeast you are using. In the bread machine, yeast does not need “proofing” or preliminary fermentation. After each use, always close the container of yeast tightly and store it in a cool, dry place or refrigerate.
- ž Measure ingredients exactly:
 - ž Spoon ingredients into a standard dry measuring cup and level off with a straight-edged spatula or knife.
 - ž Firmly press brown sugar or shortening into a standard dry measuring cup or measuring spoon. Level off with a straight-edged spatula or knife.
 - ž Measure baking powder, baking soda, salt, spices, and dry milk with a standard measuring spoon. Level off with a straight-edged spatula or knife.
 - ž Measure liquid ingredients with a standard liquid measuring cup (8 or 16 fluid ounces) on a level surface. Fill to the specified mark and check the measurement at eye level. The top of the liquid should be even with the indicator line on the cup. Use standard measuring spoons for small amounts of liquid.
- ž Use room temperature water when baking. Cold water won't activate the yeast, or will slow down its action. Hot water will speed it too much, and very hot water will kill it.
- ž For best results, allow bread to cool before slicing. To slice warm bread, use a sharp, serrated-edge knife or electric knife.

- ž Homemade bread is best eaten the same day it is baked, but it will keep for two or three days at room temperature.
- ž After cooling bread completely, store it immediately in a tightly sealed plastic bag, plastic wrap or covered container. Do not store in the refrigerator. For longer storage, wrap tightly and freeze.

Adjusting Bread Recipes for Weather and Altitude

Several factors can influence the size, shape or texture of the bread you bake, such as weather conditions, the quality and temperature of ingredients and the preciseness of measuring ingredients. Once you recognize the cause, you can make adjustments to compensate for the variables.

Approximately 5 minutes after you press the START/STOP key, check the contents of the bread pan. The ingredients should be mixing and starting to form a ball, which should have a smooth consistency. If not, you may have to make an adjustment.

When making bread by hand, the old-fashioned way, the amount of flour is the control for adjusting. For example, most conventional bread recipes read “6 to 7 cups flour.” That difference of 1 cup is the allowance to adjust the dough to the correct consistency. In your Betty Crocker Bread Machine, the flour adjustment can be made while the bread machine is still mixing and kneading. Make the adjustment, one tablespoon at a time, during the first knead cycle, while the machine is still kneading. If the adjusted ingredient didn’t completely mix into the dough, press and hold the START/STOP key till you hear a beep. To restart, press the MENU key until the desired program is selected, then press the START/STOP key again. If the baked loaf falls while baking, too much liquid was used. Next time, reduce the liquid by one or two tablespoons. If the loaf is small, heavy or has a dense, moist texture, the dough was too dry. Next time, increase the liquid.

Not all recipes will produce the same size loaf. When using whole grain flours, wheats and grains, the loaf will not be as tall as with bread flour.

If the bread maker begins to “knock” while kneading, the dough may be too dry. This may happen at high altitudes or during cold months. Just add water, one teaspoon at a time, until the dough looks soft and smooth.

A dough that is dry will remain in a dense, irregularly-shaped ball, instead of a soft ball. When baked, dry doughs will have an uneven or irregular top, possibly cracked, and the finished loaf will not be as tall as normal.

At the end of the kneading, the dough should be soft enough to very slowly relax toward the corners of the bread pan. As the dough rises, it fills in the corners.

When using the Dough program (#8), the dough can be a little drier in the machine. Because it will be removed and shaped by hand, the dough should be manageable, not sticky.

At altitudes over 3,500 feet, flour tends to be drier and absorbs less liquid. You may have to add slightly more liquid or less flour.

Dough rises faster at higher altitudes. You should slightly reduce the amount of either sugar or yeast to prevent over-rising. Start by reducing the amount of yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon; if the loaf is still too high, reduce the yeast more the next time.

Because every recipe is different, you may have to do some experimenting before achieving the desired result.

Ingredient Substitutions and Helpful Hints

- ž Fats such as shortening, margarine, butter and oil tenderize baked goods, help bind ingredients, and add flavor. But not all fats bake the same. If using a vegetable oil spread, be sure it contains at least 65 percent fat. Do not use whipped or tub products in the bread machine.
- ž Milk and water are interchangeable in most recipes. Milk gives bread a velvety texture and adds nutrients. Breads made with water have a crisper crust.
- ž Buttermilk can be used instead of water or milk. It results in a light, high-rising, tender bread with a tangy flavor. To offset the slight acidity, for every cup of buttermilk, add about $\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda with the dry ingredients.
- ž Other liquids, such as room temperature fruit juice, purees, beer or wine can be used as liquid in the dough.
- ž Any ingredient that becomes soft or melts in the dough will add liquid, including cheese, sour cream, cream cheese and yogurt. Ingredients that have been soaked before being added to the dough will add liquid, including raisins, dried fruit or dried mushrooms.
- ž Sweeteners like sugar, honey and molasses provide food for the yeast to grow. They also add flavor and help the crust to brown. Sweeteners vary intensely in flavor so it is important to use the sweetener called for in the recipe.
- ž Add spices and herbs after flour, away from liquids to avoid altering the liquid/flour action.
- ž There are several bread mixes available that can also be used in your bread machine. Follow the package instructions to make one loaf, and prepare using the BreadMix program (#11).
- ž We recommend using table salt for bread making. We don't recommend using low-sodium salt because it results in a poorer-quality baked product.

Recipe Conversions

Most of your old favorites as well as your new bread recipes can be prepared in the Betty Crocker BCF1690 Bread Machine. Here are some tips for recipe conversion:

- ž If your recipe yields two conventional loaves, cut the recipe in half to make one loaf. The bread maker makes only one loaf at a time.
- ž Do not exceed a total of 5 cups of flour. Use the recipes in this book as your guide when converting other recipes.
- ž All-purpose flour can be used when baking bread, but you will get better results with bread flour in the bread machine.
- ž Always measure and add water or other liquids first, followed by the salt. Then add ingredients such as liquid sweetener, shortening, eggs, etc. Finally, measure the dry ingredients into the bread pan in the order listed. Carefully place active dry yeast on top of the dry ingredients, avoiding contact with the liquid and salt.
- ž To substitute dry milk for fresh, use approximately 2 tablespoons dry milk plus 1 cup water for every cup of milk.

Caution: Fresh milk, cream, eggs, sour cream, etc., should not be used if using the TIME keys on your bread machine for delayed baking.

Display Messages

While using your Betty Crocker BCF1690 Bread Machine, you may notice certain coded messages on the control panel display. Use the chart below to interpret these messages:

Message	Reason	Solution
H:HH	Baking compartment is too warm	Open cover, remove bread pan and allow oven to cool with cover open.
0:00 with colon flashing	Cycle complete	Press START/STOP key for 2 seconds, then unplug bread machine.
Display blank	Unit needs to be activated	Unplug unit and plug back into outlet.

For best results, always use the bread machine in a room that is free of drafts and is at least 55°, but not warmer than 90°F. Do not use the bread machine in an unheated garage, outdoors, near a heat vent, or in direct sunlight.

Before Calling for Service

Here are some problems that you may be able to solve yourself without calling for service:

<u>Problem</u>	<u>Possible Reasons</u>
The unit does not operate after pushing the START/STOP key	Unit is unplugged
The bread rose too high or didn't rise high enough	Too much yeast, flour or moisture

If you find that you still need assistance, or wish to order replacement parts, call our toll-free Customer Help line at **1-866-819-4335**.

Recipes

French Bread Loaf

1½ cups water

1½ tablespoons sugar

1½ teaspoons salt

3 teaspoons bread machine or quick active dry yeast

4 cups Gold Medal® Better for Bread™ flour

1. Measure carefully, placing all ingredients in bread machine pan in the order listed.
2. Select French cycle. Use Medium crust color.
3. Remove baked bread from pan. Cool on wire rack. 1 loaf; 12 slices.

Cornbread with Chiles

1 cup milk

1/3 cup vegetable oil

4 eggs

1/4 cup sugar

1 teaspoon salt

2 2/3 cups Gold Medal all-purpose flour

1 cup cornmeal

2 tablespoons baking powder

1 can (4.5 ounces) Old El Paso® chopped green chiles, well drained

1. Measure carefully, placing all ingredients in bread machine pan in the order listed.
2. Select Quick cycle. Use Medium crust color. Do not use Delay cycle.
3. Remove baked bread from pan. Cool on wire rack. 1 loaf; 12 slices.

Double-Berry Jam

3 cups fresh raspberries
3 cups crushed fresh strawberries
1 package (2 ounces) powdered fruit pectin
3 tablespoons lemon juice
3 cups sugar

1. Measure carefully, placing all ingredients in bread machine pan in the order listed.
2. Select Jam cycle. Do not use Delay cycle.
3. Remove cooked jam from pan and cool before spooning into containers. Store jam in refrigerator. 5½ cups jam.

Bread Machine Cake with Chocolate Frosting

1 package Betty Crocker® SuperMoist® yellow cake mix
1¼ cups water
1/3 cup vegetable oil
3 eggs
1 tub Betty Crocker Rich & Creamy chocolate ready-to-spread frosting

1. Measure carefully, placing all ingredients except frosting in bread machine pan in the order listed.
2. Select Cake cycle. Do not use Delay cycle.
3. When cycle is complete, leave cake in pan to cool 1 hour. Remove cake from pan. Cool completely on wire rack. Frost with frosting. 1 cake; 8 servings.

Dinner Rolls

1 cup water

2 tablespoons butter or margarine, softened

1 egg

3¼ cups Gold Medal Better for Bread flour

¼ cup sugar

1 teaspoon salt

3 teaspoons bread machine or quick active dry yeast

Additional butter or margarine, melted, if desired

1. Measure carefully, placing all ingredients except additional melted butter in bread machine pan in the order listed.
2. Select Dough cycle. Do not use Delay cycle.
3. Remove dough from pan, using lightly floured hands. Cover and let rest 10 minutes on lightly floured surface.
4. Grease large cookie sheet. Divide dough into 15 equal pieces. Shape each piece into a ball. Place 2 inches apart on cookie sheet. Cover and let rise in warm place 30 to 40 minutes or until double. (Dough is ready if indentation remains when touched.)
5. Heat oven to 375°F. Bake 12 to 15 minutes or until golden brown. Brush tops of rolls with melted butter. Serve warm or cool. 15 rolls.

Honey-Whole Wheat Bread

	1½ -Pound Recipe (12 slices)	2-Pound Recipe (16 slices)
Water	1 cup plus 1 tablespoon	1½ cups
Salt	½ teaspoon	2 teaspoons
Honey	¼ cup	⅓ cup
Gold Medal Better for Bread flour	1½ cups	2¼ cups
Gold Medal whole wheat flour	1½ cups	2 cups
Shortening	1 tablespoon plus 1½ teaspoons	2 tablespoons
Dry milk	1 tablespoon	2 tablespoons
Bread machine or quick active dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Measure carefully, placing all ingredients for desired loaf size in bread machine pan in the order listed.
2. Select Whole Wheat cycle. Use Medium or Light crust color. Do not use Delay cycle.
3. Remove baked bread from pan. Cool on wire rack. 1 loaf; 12 or 16 slices.

Note: The same amount of yeast is needed for both the 1½-pound and 2-pound recipes.

Cottage Dill Loaf

1 cup water

1 tablespoon butter or margarine, softened

½ cup small curd creamed cottage cheese

3½ cups Gold Medal Better for Bread flour

1 tablespoon sugar

1 tablespoon dill seed

1 tablespoon instant minced onion

1 teaspoon salt

1½ teaspoons bread machine or quick active dry yeast

1 teaspoon instant minced onion

1 teaspoon dill seed

1. Measure carefully, placing all ingredients except 1 teaspoon instant minced onion and 1 teaspoon dill seed in bread machine pan in the order listed.
2. Select Dough cycle. Do not use Delay cycle.
3. Remove dough from pan, using lightly floured hands. Cover and let rest 10 minutes on lightly floured surface.
4. Grease large cookie sheet. Shape dough into 12x4-inch oval, tapering both ends slightly. Place on cookie sheet. Cover and let rise in warm place 30 to 45 minutes or until double. (Dough is ready if indentation remains when touched.)
5. Heat oven to 375°F. Spray water over loaf; sprinkle with 1 teaspoon instant minced onion and 1 teaspoon dill seed. Make long slash, 1/4 inch deep, down center of loaf, using sharp knife. Bake 10 minutes, spraying 3 times with water. Bake 15 to 20 minutes longer or until loaf is golden brown and sounds hollow when tapped. Remove from cookie sheet. Cool on wire rack. 1 loaf; 16 slices.

Classic White Bread

	1½-Pound Recipe (12 slices)	2-Pound Recipe (16 slices)
Water	1 cup plus 2 tablespoons	1½ cups
Butter or margarine, softened	2 tablespoons	2 tablespoons
Gold Medal Better for Bread flour	3 cups	4 cups
Dry milk	3 tablespoons	3 tablespoons
Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1½ teaspoons	2 teaspoons
Bread machine or quick active dry yeast	2 teaspoons	1½ teaspoons

1. Measure carefully, placing all ingredients for desired loaf size in bread machine pan in the order listed.
2. Select Basic cycle. Use Medium crust color.
3. Remove baked bread from pan. Cool on wire rack. 1 loaf; 12 or 16 slices.

Note: Slightly less yeast is needed in the 2-pound recipe than is needed in the 1½-pound recipe.

Easy Apple Coffee Cake

2/3 cup water

3 tablespoons butter or margarine, softened

2 cups Gold Medal Better for Bread flour

3 tablespoons granulated sugar

1 teaspoon salt

1½ teaspoons bread machine or quick active dry yeast

1 cup canned apple pie filling

Powdered sugar, if desired

1. Measure carefully, placing all ingredients except pie filling and powdered sugar in bread machine pan in the order listed.
2. Select Dough cycle. Do not use Delay cycle.
3. Remove dough from pan, using lightly floured hands. Cover and let rest 10 minutes on lightly floured surface.
4. Grease large cookie sheet. Roll dough into 13x8-inch rectangle on lightly floured surface. Place on cookie sheet. Spoon pie filling lengthwise down center third of rectangle. On each 13-inch side, make cuts from filling to edge of dough at 1-inch intervals, using sharp knife. Fold ends up over filling. Fold strips diagonally over filling, alternating sides and overlapping in center. Cover and let rise in warm place 30 to 45 minutes or until double. (Dough is ready if indentation remains when touched.)
5. Heat oven to 375°F. Bake 30 to 35 minutes or until golden brown. Remove from cookie sheet. Cool on wire rack. Sprinkle with powdered sugar. 1 coffee cake; 10 slices.

Crusty Mustard Focaccia

2/3 cup water

1 tablespoon olive or vegetable oil

2 tablespoons spicy mustard

2¼ cups Gold Medal Better for Bread flour

1 tablespoon sugar

1 teaspoon salt

1½ teaspoons bread machine or quick active dry yeast

3 tablespoons olive or vegetable oil

Coarse salt, if desired

1. Measure carefully, placing all ingredients except 3 tablespoons oil and the coarse salt in bread machine pan in the order listed.
2. Select Dough cycle. Do not use Delay cycle.
3. Remove dough from pan, using lightly floured hands. Knead 5 minutes on lightly floured surface (if necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle). Cover and let rest 10 minutes.
4. Grease large cookie sheet. Roll or pat dough into 12-inch circle on cookie sheet. Cover and let rise in warm place about 10 minutes or until almost double.
5. Heat oven to 400°F. Prick dough with fork at 1-inch intervals, or make deep depressions in dough with fingertips. Brush with 3 tablespoons oil. Sprinkle with coarse salt. Bake 15 to 18 minutes or until golden brown. Place on wire rack. Serve warm or cool. 1 focaccia; 8 servings.

Raisin-Cinnamon Bread

	1½-Pound Recipe (12 slices)	2-Pound Recipe (16 slices)
Water	1 cup plus 2 tablespoons	1½ cups
Butter or margarine, softened	2 tablespoons	2 tablespoons
Gold Medal Better for Bread flour	3 cups	4 cups
Sugar	3 tablespoons	¼ cup
Salt	1½ teaspoons	1½ teaspoons
Ground cinnamon	1 teaspoon	1½ teaspoons
Bread machine or quick active dry yeast	2½ teaspoons	1¼ teaspoons
Raisins	¾ cup	1 cup

1. Measure carefully, placing all ingredients for desired loaf size, except raisins, in bread machine pan in the order listed.
2. Select Basic cycle. Use Medium crust color.
3. Add raisins at the Fruit/Nut signal. Remove baked bread from pan. Cool on wire rack. 1 loaf; 12 or 16 slices.

Note: Slightly less yeast is needed in the 2-pound recipe than is needed in the 1½ -pound recipe.

Two-Cheese Pizza

1/2 cup water

1 tablespoon vegetable oil

1½ cups Gold Medal Better for Bread flour

½ teaspoon Italian seasoning, if desired

½ teaspoon salt

1/4 teaspoon sugar

1¼ teaspoons bread machine or quick active dry yeast

¾ cup pizza sauce

1½ cups shredded mozzarella cheese (6 ounces)

1/4 cup shredded Parmesan cheese

1. Measure carefully, placing all ingredients except pizza sauce and cheeses in bread machine pan in the order listed.
2. Select Dough cycle. Do not use Delay cycle.
3. Remove dough from pan, using lightly floured hands. Knead 5 minutes on lightly floured surface (if necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle). Cover and let rest 10 minutes.
4. Move oven rack to lowest position. Heat oven to 450°F. Grease large cookie sheet or 12-inch pizza pan. Pat dough into 13-inch circle on cookie sheet; pinch edge, forming ½-inch rim. Spread pizza sauce over dough. Sprinkle with cheeses. Bake 12 to 15 minutes or until crust is golden brown and cheeses are melted. 1 pizza; 8 wedges.

Snackin' Cake in the Bread Machine

1 pouch Betty Crocker Snackin' Cake® mix (any flavor)

Water

1. Stir cake mix and amount of water given in directions on pouch in bowl, using fork, until moistened. Stir vigorously about 30 seconds or until well mixed.
2. Spray bread machine pan with cooking spray. Pour cake batter into bread machine.
3. Select Bake cycle. (Bake cycle is pre-set for 1 hour.)
4. When cycle is complete, insert toothpick in center of cake; cake is done if toothpick comes out clean.
5. Let cake cool in pan 10 minutes; remove from pan. Cool completely on wire rack. 1 cake; 8 servings.

Ultra-Fast Italian Bread

	Ultra Fast-I 1½ -Pound Recipe (12 slices)	Ultra Fast-II 2-Pound Recipe (16 slices)
Hot water (115° to 125°F)	1 cup plus 2 tablespoons	1½ cups
Sugar	1 tablespoon	1 tablespoon
Italian seasoning	1 teaspoon	1½ teaspoons
Salt	½ teaspoon	½ teaspoon
Olive or vegetable oil	2 tablespoons	2 tablespoons
Prepared minced garlic*	1 teaspoon	1½ teaspoons
Gold Medal Better for Bread flour	3 cups	4 cups
Grated Parmesan cheese	3 tablespoons	1/4 cup
Bread machine yeast	3½ teaspoons	4 teaspoons

*Look for jars of prepared minced garlic in the produce section of the supermarket.

1. Measure carefully, placing all ingredients for desired loaf size in bread machine pan in the order listed.
2. Select Ultra Fast-I or Ultra Fast-II cycle. Use Medium crust color.
3. Remove baked bread from pan. Cool on wire rack. 1 loaf; 12 or 16 slices.

Limited Warranty One Year

This appliance is warranted to be free from defects for a period of one year from the date of original purchase subject to the following:

- ž that it is not misused, and has not been dismantled or tampered with
- ž that it is not immersed in water or any other liquid
- ž that it is not used for commercial purposes

This warranty does not cover failure caused by build-up of food matter or water deposits.

This warranty does not cover the following which may be supplied with the appliance: glass parts and nonstick surfaces.

This warranty becomes invalid if electrical components or wiring are replaced by other than qualified service personnel.

If the appliance becomes defective within 30 days, return the appliance with your sales receipt to the store where purchased. The store will either replace the appliance or issue a refund. In the event of product replacement the current equivalent model will be provided. For other product failure under the terms of the ONE YEAR LIMITED WARRANTY and subsequent to the 30-day period, please contact Franklin Industries, L.L.C.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

Franklin Industries, L.L.C.
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321

Appendix: Cycle Settings and Operating Times

PROGRAM CYCLE	Basic		French		Whole Wheat		Quick	Sweet		Ultra Fast-I
	1½ lb	2 lb	1½ lb	2 lb	1½ lb	2 lb		1½ lb	2 lb	1½ lb
Primary Knead	9 min.	10 min.	16 min.	18 min.	9 min.	10 min.	7 min.	10 min.	10 min.	12 min.
Primary Rise	20 min.	20 min.	40 min.	40 min.	25 min.	25 min.	5 min.	5 min.	5 min.	N/A
Secondary Knead	14 min.	15 min.	19 min.	22 min.	18 min.	20 min.	8 min.	20 min.	20 min.	N/A
Secondary Rise	25 min.	25 min.	30 min.	30 min.	35 min.	35 min.	N/A	30 min.	30 min.	N/A
Final Rise	45 min.	45 min.	50 min.	50 min.	70 min.	70 min.	N/A	55 min.	55 min.	11 min.
Bake	60 min.	65 min.	65 min.	70 min.	55 min.	60 min.	80 min.	50 min.	55 min.	35 min.
Total Cycle Time (hr:min, on Display)	2:53	3:00	3:40	3:40	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55	0:58
Cool Down	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Fruit/Nut Signal	Yes	Yes	Yes	Yes	No	No	No	Yes	Yes	No
Time to Fruit/Nut Signal from Start	38 min.	40 min.	70 min.	75 min.	N/A	N/A	N/A	25 min.	25 min.	N/A
Time on Display to Add Fruit/Nuts	2:15	2:20	2:30	2:25	N/A	N/A	N/A	2:25	2:30	N/A

(continued)

Appendix: Cycle Settings and Operating Times - cont'd

PROGRAM CYCLE	Ultra Fast-II	Dough	Jam	Cake	Bread Mix		Bake
	2 lb				1½ lb	2 lb	
Primary Knead	9 min.	20 min.	N/A	10 min.	15 min.	15 min.	N/A
Primary Rise	N/A	N/A	15 min.	5 min.	40 min.	40 min.	N/A
Secondary Knead	N/A	N/A	N/A	20 min.	5 min.	5 min.	N/A
Secondary Rise	N/A	30 min.	N/A	30 min.	25 min.	25 min.	N/A
Final Rise	9 min.	40 min.	45 min.	35 min.	40 min.	40 min.	N/A
Bake	40 min.	N/A	N/A	70 min.	50 min.	55 min.	60 min.
Total Cycle Time (hr:min, on Display)	0:58	1:30	1:20	2:50	2:55	3:00	1:00
Cool Down	60 min.	N/A	20 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Fruit/Nut Signal	No	No	No	Yes	Yes	Yes	No
Time to Fruit/Nut Signal from Start	N/A	N/A	N/A	20 min.	56 min.	56 min.	N/A
Time on Display to Add Fruit/Nuts	N/A	N/A	N/A	2:30	1:59	2:04	N/A



Gracias por comprar su nueva máquina de pan de Betty Crocker. Los economistas domésticos de las Cocinas Betty Crocker han sometido a prueba este producto y lo recomiendan como un aparato práctico que convertirá su tiempo en la cocina en una experiencia eficiente y agradable.

Desde hace más de 80 años, Betty Crocker le ha traído productos de calidad en los cuales puede confiar. Esta tradición continúa con la magnífica línea de aparatos de cocina Betty Crocker que ahora están a su disposición.

Consideramos que estará plenamente satisfecho con su nueva máquina de pan de Betty Crocker.

Gracias.

Betty Crocker®

Índice

Instrucciones de seguridad importantes	34 - 35
Información técnica	35
Introducción	36
Conozca las piezas de su máquina de pan	36
Panel de control	37
Descripción de la pantalla y las teclas del panel de control	38 - 39
Descripción de los programas disponibles	39 - 40
Señales sonoras y visuales	40
Operación	41 - 43
Limpieza de su máquina de pan	44
Consejos para hornear pan en la casa	45 - 46
Ajuste de las recetas de pan de acuerdo con el clima y la altitud	46 - 47
Sustituciones de ingredientes y consejos útiles	48
Conversiones de recetas	49
Mensajes de pantalla	50
Antes de llamar para servicio	50
Recetas	51 - 62
Hogaza de pan francés	51
Pan de maíz con chiles	51
Mermelada de moras mixtas	52
Torta de máquina de pan con glaseado de chocolate	52
Panecillos	53
Pan de trigo integral con miel	54
Hogaza rústica con eneldo	55
Pan blanco clásico	56
Bizcocho de manzana fácil de preparar	57
Crujiente focaccia con mostaza	58
Pan de canela y pasas	59
Pizza de dos quesos	60
Torta de refrigerio en la máquina de pan	61
Pan italiano ultrarrápido	62
Garantía limitada de un año	63
Apéndice: Ajustes de ciclo y tiempos de operación	64 - 65

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre deben observarse precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para proteger contra el riesgo de shock eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
3. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use siempre tomaollas o guantes de cocina para manejar la bandeja de pan o pan caliente.
4. Debe supervisarse estrechamente el uso de cualquier aparato eléctrico por niños o cerca de los niños.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no está en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de añadir o quitar piezas.
6. Evite tocar las piezas móviles.
7. No opere la unidad con un cable o enchufe dañado o después de un malfuncionamiento del aparato, o si el aparato ha sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para inspección, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar peligros o lesiones.
9. No use el aparato a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro de un horno caliente o cerca de materiales fácilmente inflamables.
12. Para desconectar la unidad, APÁGUELA, luego agarre el enchufe y sáquelo del tomacorriente de pared. Nunca hale el cable.
13. No use el aparato para fines que no sean el uso doméstico diseñado.
14. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe polarizado

Para reducir el peligro de potencial shock eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como característica de seguridad, este enchufe sólo entrará en un tomacorriente polarizado de una manera. Si el enchufe no entra plenamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista calificado. Nunca use este enchufe con un cable de extensión a menos que se ajuste correctamente. No intente anular esta característica de seguridad.

Cable eléctrico

Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir los peligros que resultan de enredos o tropiezos con un cable más largo. Puede usarse un cable de extensión con cuidado. Cerciórese de que la capacidad eléctrica nominal indicada sea equivalente o superior a la capacidad eléctrica nominal de este aparato. En caso del uso de un cable de extensión, éste debe colocarse de manera tal que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa donde puede ser halado por niños, o representar un peligro de tropiezo. La capacidad eléctrica de este aparato aparece en el panel de fondo de la unidad.

Información técnica

Modelo: BCF 1690

Corriente eléctrica: 120 VCA ~ 60 Hz

Consumo de corriente: 600 Vatios

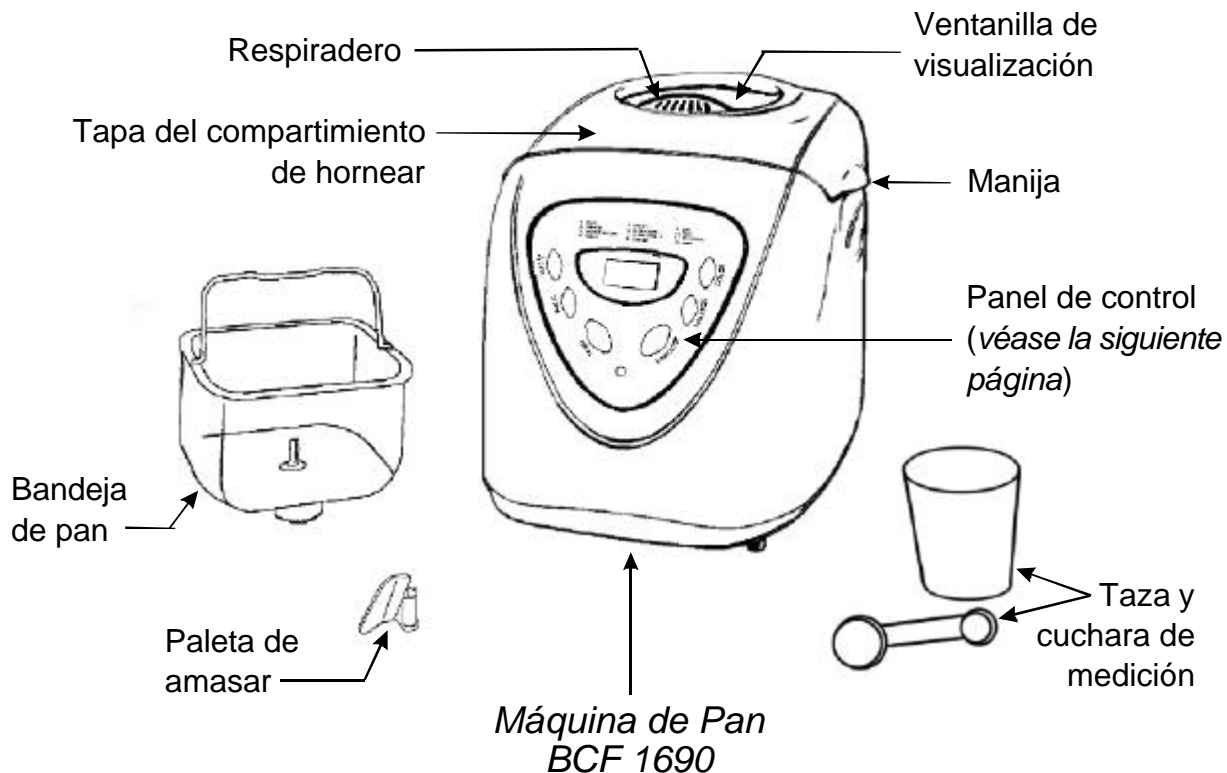
Introducción

¡Felicitaciones por su compra de la máquina de pan Betty Crocker Modelo BCF1690!

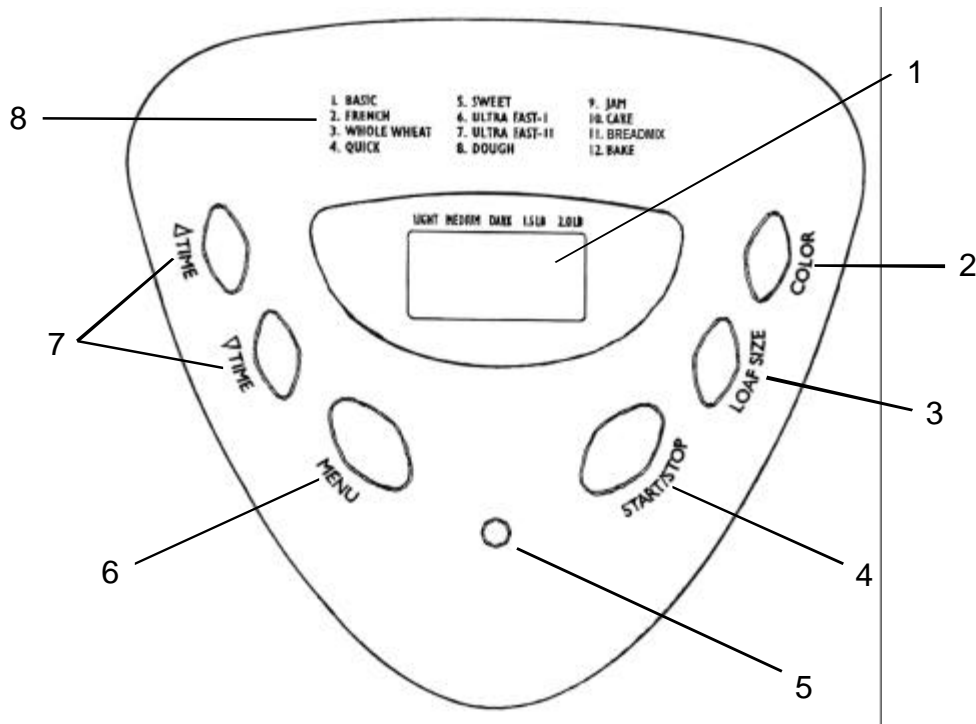
- Ž Esta máquina ofrece 12 programas preinstalados con varias opciones de ajuste.
- Ž Algunos programas instalados con esta máquina proporcionan dos niveles distintos para hornear cantidades grandes o pequeñas de pan.
- Ž Usted podrá programar una demora del ciclo de hornear para programarlo hasta 13 horas por anticipado.

El aparato es totalmente automático y muy fácil de usar. Amasa la masa en dos sentidos distintos, proporcionando así un mezclado excelente. Este manual contiene una variedad de recetas, cada una probada especialmente en las Cocinas Betty Crocker.

Conozca las piezas de su máquina de pan



Panel de control



- | | |
|--|---|
| <p>1. Pantalla LCD</p> <p>Muestra el número de programa, el tiempo que queda, el nivel de dorado elegido y el peso del pan (indicado por flechas)</p> | <p>5. LED de corriente encendida</p> <p>Indica que la máquina de pan está en funcionamiento</p> |
| <p>2. Tecla de COLOR</p> <p>Ajusta el nivel de dorado deseado</p> | <p>6. Tecla de MENÚ</p> <p>Selecciona cualquiera de los 12 programas descritos en las páginas 39 - 40.</p> |
| <p>3. Tecla de TAMAÑO DE HOGAZA</p> <p>Ajusta el peso deseado de la hogaza (1½ ó 2 libras)</p> | <p>7. Teclas de TIEMPO</p> <p>Fijan el tiempo de preprogramación</p> |
| <p>4. Tecla de ARRANCAR/PARAR</p> <p>Activa y desactiva el programa</p> | <p>8. Lista de programas</p> <p>Conveniente listado de los 12 programas disponibles</p> |

Descripción de la pantalla y las teclas del panel de control

Pantalla LCD

La lectura normal de la pantalla LCD indica cuándo el aparato está listo para uso. Aparece “1 3:00” en la pantalla. El “1” especifica cuál de los 12 programas disponibles se ha elegido, y “3:00” es la duración del programa. Las posiciones de las dos flechas proporcionan información sobre el nivel de dorado seleccionado y el peso de la hogaza. El ajuste normal después de encender la máquina de pan es “nivel de dorado mediano” y “2 libras”. Durante la operación, puede leerse el avance del programa en la pantalla. A medida que avance el programa, los dígitos del tiempo ajustado disminuirán progresivamente.

Tecla de ARRANCAR/PARAR

Tan pronto se oprima la tecla de ARRANCAR/PARAR, el colon (:) del ajuste de tiempo en la pantalla comienza a parpadear. Use la tecla de ARRANCAR/PARAR para parar el programa en cualquier momento. Mantenga la tecla oprimida hasta que escuche un pitido. La lectura normal para el programa de inicio mencionado anteriormente aparece en la pantalla. Si desea un ajuste distinto, selecciónelo con la tecla de MENÚ.

Teclas de TIEMPO

Todos los programas, con excepción del N° 6, Ultrarrápido-I y el N° 7, Ultrarrápido-II pueden ajustarse para un **comienzo demorado**. Pulse la tecla TIEMPO ▲ o TIEMPO ▼ para ajustar el cronómetro para el horneado demorado hasta por 13 horas. Cada vez que pulse la tecla TIEMPO ▲, avanza el ajuste de tiempo en 10 minutos. Cada vez que pulse la tecla TIEMPO ▼, disminuye el ajuste por 10 minutos. Escuchará un pitido de confirmación corto cada vez que pulse cualquiera de los botones.

Ejemplo: Son las 8:30 p.m., y quiere que el pan esté listo la mañana siguiente a las 7:00, es decir, dentro de 10 horas y 30 minutos. Pulse la tecla TIEMPO hasta que aparezca **10:30**. Esto representa el tiempo entre ahora (8:30 p.m.) y la hora en que desea que el pan esté listo.

Precaución: Cuando trabaja con la función de tiempo demorado, nunca use ingredientes perecederos, tales como leche, huevos, frutas, yogur, purés de vegetales, etc. Estos alimentos podrían estropearse. Siempre añada los ingredientes de acuerdo con la secuencia indicada en la receta: líquidos, sal, manteca, ingredientes secos y la levadura por último.

Tecla de COLOR

Esta tecla se usa para ajustar el nivel de dorado deseado de la hogaza: LIGHT (CLARO) – MEDIUM (MEDIANO) – DARK (OSCURO). Al pulsar la tecla, observará una flecha en la pantalla que se mueve a una de las posiciones. No todos los programas permiten la elección del nivel de dorado.

Tecla de TAMAÑO DE HOGAZA

Seleccione 1½ libras o 2 libras, de acuerdo con la receta que está usando. El tamaño de hogaza se indica con una flecha en la pantalla. No todos los programas permiten la selección de tamaño de hogaza.

Tecla de MENÚ

Use esta tecla para seleccionar uno de los 12 programas disponibles descritos a continuación. El número del programa aparecerá en el lado izquierdo de la pantalla.

Descripción de los programas disponibles

- | | |
|---|--|
| 1. BASIC (BÁSICO) | Para panes blancos, de pasas y de centeno. Este programa es el que se usa más comúnmente. |
| 2. FRENCH (FRANCÉS) | Para la preparación de panes blancos particularmente ligeros, con corteza gruesa. Ideal para el pan francés o italiano. |
| 3. WHOLE WHEAT (TRIGO INTEGRAL) | Ofrece ciclos de crecimiento más prolongados para dar cuenta de la acción de crecimiento más lento para el pan que contiene más del 50% de harina de trigo integral. |
| 4. QUICK (RÁPIDO) | Para los panes que usan polvo de hornear o bicarbonato de sosa como ingrediente de levadura. |
| 5. SWEET (DULCE) | Para los panes que contienen cantidades elevadas de azúcar, grasa o proteína (queso, huevos, etc.), todos los cuales aumentan el dorado. |
| 6. ULTRA FAST-1 (ULTRARRÁPIDO-I) | Hornea una hogaza de 1½ libras más rápidamente que los demás ciclos. |
| 7. ULTRA FAST II (ULTRARRÁPIDO-II) | Hornea una hogaza de 2 libras más rápidamente que los demás ciclos. |
| 8. DOUGH (MASAS) | Para preparar masa para bollos, panes especializados, pizza, etc., que se forman a mano, se dejan crecer |

una última vez, y luego se hornean o se cocinan en forma convencional. Al completarse el ciclo, quite la masa y proceda con la formación a mano, etc., según se describe en las recetas.

- | | |
|---|---|
| 9. JAM (MERMELADA) | Para preparar mermeladas y jaleas. |
| 10. CAKE (TORTA) | Para tortas con polvo de hornear. |
| 11. BREADMIX
(MEZCLA DE PAN) | Para uso con mezclas de pan prepreparadas. Siga las instrucciones en el envase. |
| 12. BAKE (HORNEAR) | Para hornear masas de torta preparada. |

Señales sonoras y visuales

Pitidos

Escuchará señales de pitido

- Ž Cuando oprime las teclas del panel de control
- Ž Durante el segundo ciclo de amasar de los programas BÁSICO, FRANCÉS, DULCE, MEZCLA DE PAN y TORTA para señalar que pueden añadirse frutas, nueces y otros ingredientes
- Ž Al final del programa

Durante el ciclo de Enfriamiento al final del procedimiento de hornear, la señal de pitido sonará periódicamente para recordarle que la hogaza terminada está lista para quitar de la bandeja de pan.

Mensaje H:HH en la pantalla

Si la temperatura de la máquina de pan es demasiado alta (más de 104°F) para empezar un programa nuevo después de un uso anterior, aparecerá la señal **H:HH** en la pantalla cuando intenta iniciar el programa nuevo, y también se escuchará una señal de pitido. Si esto sucede, siga oprimiendo la tecla de **ARRANCAR/PARAR** hasta que desaparezca el mensaje H:HH y aparezca el ajuste básico (**1 3:00**) en la pantalla. Saque la bandeja de pan y espere hasta que la unidad se haya enfriado.

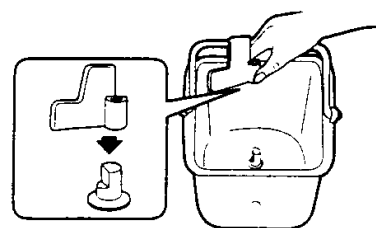
Operación

Antes de operar su máquina de pan por primera vez, cerciőrese de limpiarla minuciosamente, segun se describe en la página 44.

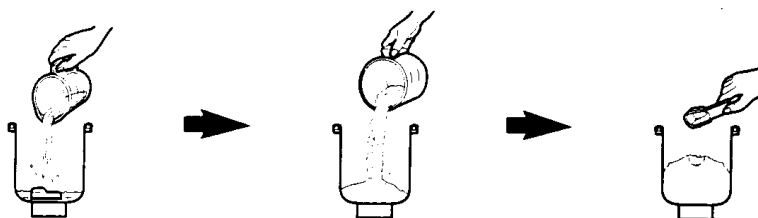
Para hornear una hogaza de pan usando uno de los programas estándar, siga las instrucciones a continuación:

1. Abra la tapa del compartimiento de hornear. Quite la bandeja de pan, agarr ndola en ambos lados y girándola ligeramente hacia la izquierda hasta que se desenganche, y luego s quela hacia arriba.

2. Compruebe que el eje impulsor en el fondo de la bandeja de pan est  limpio, luego coloque la paleta de amasar sobre el eje segun se muestra. Cerciőrese de que la paleta se deslice totalmente hacia abajo. (Si no está posicionada firmemente, los ingredientes no se mezclarán o amasar n correctamente).



3. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente (70 a 80 F). Cerciőrese de medir los ingredientes en la bandeja de pan por el orden enumerado en la receta.
 - a. Añada agua y otros líquidos primero, excepto cuando se indique lo contrario.
 - b. Luego añada el azúcar, sal, manteca, harina y otros ingredientes secos, excepto por la levadura.
 - c. Añada la levadura por último para mantenerla seca y alejada de la sal cuando se usa la función de arranque demorado. No mezcle. Véanse las ilustraciones abajo.



Nota: Si la temperatura ambiente es menos de 65 F, use agua tibia (aproximadamente 100 - 110 F) para ayudar en la fermentación de la levadura.

4. Quite el agua u otros líquidos derramados del exterior de la bandeja de pan antiadherente, usando un paño limpio. Inserte la bandeja dentro del compartimiento de hornear. La bandeja debe insertarse en un ángulo ligeramente hacia la izquierda hasta que se asiente en el fondo del compartimiento de hornear. Luego gire la bandeja firmemente hacia la derecha hasta que se enganche en posición.

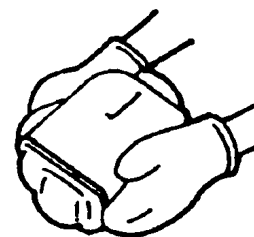
5. Cierre la tapa.
6. Enchufe la máquina de pan en un tomacorriente de pared de 120 voltios CA. La pantalla mostrará **1 3:00**, indicando el ajuste de Pan Básico Programa 1, con un tiempo de ciclo total de **3** horas y **00** minutos). (Tenga presente que ningún programa de hecho comenzará hasta que se pulse la tecla de ARRANCAR/PARAR).
7. Para seleccionar un programa distinto, pulse la tecla de MENÚ hasta que aparezca el número del programa deseado en el lado izquierdo de la pantalla.
8. Pulse la tecla de TAMAÑO DE HOGAZA para seleccionar una hogaza de 1½ libras o 2 libras, de acuerdo con la receta que está usando.
9. La máquina de pan está preajustada automáticamente para hornear pan con una corteza de color mediano. Para seleccionar una corteza más oscura o más clara, pulse la tecla de COLOR hasta que aparezca el color de corteza deseado en la pantalla.
10. Si así desea, use las teclas de TIEMPO para preprogramar la hora a la cual desea que la hogaza esté lista. (Véase “Teclas de TIEMPO”, página 38).
11. Pulse la tecla de ARRANCAR/PARAR. Escuchará un pitido; el colon (:) en la pantalla comenzará a parpadear y el cronómetro comenzará el conteo de los minutos a partir del tiempo total indicado para el modo que ha seleccionado. Una vez terminada la operación completa, la pantalla mostrará **0:00**, el colon estará parpadeando y escuchará una serie de pitidos.

Precaución: Cuando abra la puerta del horno, se escapará vapor. Para evitar una quemadura use un tomaollas o guante de cocina para abrir la puerta al final del ciclo de hornear.

12. Al final del ciclo de hornear, pulse y mantenga pulsado la tecla Arrancar/Parar hasta que escuche un pitido para cancelar el período de Mantener Caliente. El colon (:) en la pantalla dejará de parpadear. Abra cuidadosamente la puerta del horno. Use tomaollas o guantes de cocina para sacar la bandeja de pan. Gire la bandeja hacia la izquierda, luego levántela y sáquela. Coloque la bandeja caliente sobre una superficie termorresistente.

Nota: Si no pulsa la tecla Arrancar/Parar al final del ciclo de hornear, el período de Enfriamiento controlado funcionará hasta una hora, emitiendo pitidos periódicos para recordarle que la hogaza todavía está en la máquina. Es preferible quitar la hogaza tan pronto se haya completado el ciclo de hornear.

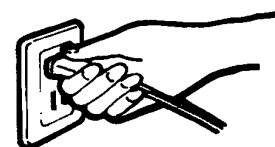
13. Quite la hogaza de la bandeja de pan tan pronto como sea posible después de hornearla. Use tomaollas o guantes de cocina para sostener la bandeja de pan en posición invertida; sacúdela ligeramente para quitar la hogaza. Sostenga la bandeja firmemente, ya que su superficie es resbalosa.



Si no puede quitarse fácilmente el pan, use un tomaollas para girar el eje impulsor en el fondo de la bandeja en ambos sentidos para aflojar la hogaza. Recuerde: el eje impulsor estará caliente.

Si la paleta de amasar sale con el pan, quítela usando un utensilio plástico o de madera para evitar rasguños de su superficie antiadherente. **(No use las manos descubiertas; ¡la paleta estará caliente!)**. Deje que el pan se enfríe sobre una rejilla de alambre antes de cortarla.

14. Antes de sacar el enchufe del tomacorriente de pared, cerciórese de que el colon en la pantalla no está parpadeando. Agarre el enchufe mismo y no hale el cable.



Nota: Es posible que observe durante la operación de su máquina de pan que hay períodos de actividad seguidos de períodos sin actividad aparente. Esto es normal, ya que la máquina sigue su ciclo de amasado, crecimiento, segundo amasado, etc. Para una lista completa de los tiempos de operación de las distintas fases de cada ciclo, véase el Apéndice en las páginas 64-65.

Limpieza de su máquina de pan

Antes de usar el aparato por primera vez, lave la bandeja de pan y la paleta de amasar con agua tibia jabonosa. Nunca sumerja la base de la bandeja de pan en agua, ya que esto podría conducir al malfuncionamiento del eje impulsor.

Importante:

- Desenchufe la máquina de pan y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- NUNCA use polvos de restregar, lana metálica u otros materiales abrasivos.
- NUNCA use agentes químicos, por ejemplo, alcohol, bencina o diluyente de pintura.
- NUNCA sumerja la máquina de pan en agua.

Limpie su máquina de pan adentro y afuera usando un paño suave y agua tibia jabonosa.

Después de cada uso, compruebe el compartimiento de hornear y use un paño húmedo para quitar las migajas y harina que pueden haberse derramado.

Siempre limpie su máquina de pan enfriada antes de guardarlo.

Bandeja de pan y paleta de amasar

NO USE UTENSILIOS METÁLICOS PARA LIMPIAR LA BANDEJA DE PAN. El interior de la bandeja de pan está recubierto con un material antiadherente. Al igual que con cualquier utensilio de cocina antiadherente, trate suavemente a la bandeja de pan. No use objetos metálicos ni lana metálica para limpiarla.

Lave la paleta de amasar y el interior de la bandeja de pan con agua tibia jabonosa, enjuague y seque minuciosamente. No sumerja la base de la máquina de pan en agua, ya que esto podría afectar la operación del eje impulsor.

Si la paleta de amasar está adherida al eje impulsor, vierta agua tibia dentro de la bandeja y déjela reposar durante 15 a 20 minutos. Esto debe aflojar la paleta. No use fuerza excesiva.

Si el agujero de la paleta de amasar está lleno de masa, podrá limpiarlo con un palillo de dientes de madera o cepillo pequeño.

Nota: Es posible que el recubrimiento dentro de la bandeja de pan cambie de color con el uso repetido. Esto es ocasionado por el calor, humedad y vapor, y no afectará el desempeño de la unidad ni las propiedades de liberación de la bandeja.

Consejos para hornear pan en la casa

La preparación exitosa del pan es el resultado de mediciones precisas de los ingredientes: harina de pan, levadura, agua, azúcar, sal, etc. Estos ingredientes interactúan entre sí de manera específica. El uso de los ingredientes incorrectos o las mediciones erróneas puede alterar el equilibrio crítico que se necesita para hornear pan en una máquina.

- ž Sólo use ingredientes frescos de alta calidad.
- ž La levadura es el agente que hace que el pan crezca. La levadura es muy sensible; el exceso de calor la matará, y el frío impedirá su crecimiento. Compruebe siempre la fecha de vencimiento de la levadura que está usando. En la máquina de pan, la levadura no necesita “cebado” o fermentación preliminar. Después de cada uso cierre siempre el envase de levadura herméticamente y guárdelo en un lugar fresco y seco o refrigérelo.
- ž Mida los ingredientes con precisión:
 - ž Use una cuchara para transferir los ingredientes en una taza de medir estándar y nivele con una espátula de borde recto o un cuchillo.
 - ž Presione firmemente el azúcar moreno o manteca en una taza de medir seco estándar o cuchara de medir. Nivele con una espátula de borde recto o un cuchillo.
 - ž Mida el polvo de hornear, bicarbonato de sosa, sal, especias y leche en polvo con una cuchara de medir estándar. Nivele con una espátula de borde recto o un cuchillo.
 - ž Mida los ingredientes líquidos con una taza de medir líquidos estándar (8 ó 16 onzas fluidos) sobre una superficie nivelada. Llene hasta la marca especificada y compruebe la medición a nivel de los ojos. La parte superior del líquido debe estar a ras con la línea indicadora de la taza. Use cucharas de medir estándar para las cantidades pequeñas de líquido.
- ž Use agua a temperatura ambiente para hornear. El agua fría no activará la levadura o demorará su acción. El agua caliente la acelerará demasiado y el agua muy caliente la matará.

- ž Para mejores resultados, deje que el pan se enfríe antes de cortarla en rebanadas. Para cortar el pan caliente, use un cuchillo afilado de hoja dentada o cuchillo eléctrico.
- ž El pan hecho en el hogar es mejor cuando se come en el mismo día en que se hornea, pero podrá guardarse durante dos o tres días a temperatura ambiente.
- ž Después de enfriar completamente el pan, guárdelo inmediatamente en una bolsa de plástico herméticamente sellada, envoltura de plástico o envase cubierto. No lo guarde en el refrigerador. Para almacenamiento más prolongado, envuélvalo herméticamente y congélelo.

Ajuste de las recetas de pan de acuerdo con el clima y la altitud

Hay varios factores que pueden influir en el tamaño, forma o textura del pan que hornea, por ejemplo, las condiciones del tiempo, la calidad y temperatura de los ingredientes y la exactitud de la medición de los ingredientes. Una vez que reconozca la causa, podrá hacer ajustes para compensar las variables.

Aproximadamente 5 minutos después de pulsar la tecla ARRANCAR/PARAR, compruebe el contenido de la bandeja de pan. Los ingredientes deben estar mezclándose y formando una pelota, que debe tener una textura lisa. Si no es así, es posible que tenga que hacer un ajuste.

Al preparar pan a mano en la forma tradicional, la cantidad de harina es el control para los ajustes. Por ejemplo, la mayoría de las recetas de pan convencionales indican “6 a 7 tazas de harina”. Esta diferencia de 1 taza es la asignación para ajustar la masa a la textura correcta. En su máquina de pan Betty Crocker, el ajuste de harina puede efectuarse mientras la máquina de pan todavía está mezclando y amasando. Haga el ajuste, una cucharada a la vez, durante el primer ciclo de amasado, mientras la máquina siga amasando. Si el ingrediente ajustado no se mezcló completamente en la masa, pulse y mantenga pulsado la tecla ARRANCAR/PARAR hasta que escuche un pitido. Para rearrancar, pulse la tecla de MENÚ hasta que se seleccione el programa deseado y luego pulse la tecla ARRANCAR/PARAR de nuevo. Si la hogaza horneada se cae mientras se hornea, se usó demasiado líquido. La próxima vez, reduzca el líquido una o dos cucharadas. Si la hogaza es pequeña, pesada o tiene una textura húmeda y densa, la masa fue demasiado seca. La próxima vez, use más líquido.

No todas las recetas producirán hogazas del mismo tamaño. Cuando se usan harinas integrales, trigos y granos, la hogaza no será tan alta que con la harina de pan.

Si la máquina de pan comienza a “golpear” mientras amasa, es posible que la masa esté demasiado seca. Esto podrá suceder a altitudes elevadas o durante los meses fríos. Simplemente añada agua, una cucharadita a la vez, hasta que la masa luzca suave y lisa.

Una masa seca permanecerá en una pelota densa de forma irregular, en vez de una pelota suave. Al hornearse, las masas secas tendrán una superficie desigual o irregular, posiblemente agrietada y la hogaza terminada no será tan alta que lo normal.

Al final del amasado, la masa debe estar lo suficientemente suave para relajarse muy lentamente hacia las esquinas de la bandeja de pan. A medida que la masa crezca, llena las esquinas.

Cuando se usa el programa de Masa (N° 8), la masa podrá ser un poco más seca en la máquina. Debido a que será quitado y formado a mano, la masa debe ser manejable, no pegajosa.

A altitudes de más de 3,500 pies, la harina tiende a ser más seca y absorbe menos líquido. Es posible que tenga que añadir un poco más líquido o menos harina.

La masa crece más rápidamente a las altitudes más elevadas. Usted debe reducir ligeramente la cantidad de azúcar o levadura para evitar el sobrecrecimiento. Comience reduciendo la cantidad de levadura por $\frac{1}{4}$ de cucharadita; si la hogaza todavía sigue demasiado alta, reduzca más la levadura la próxima vez.

Debido a que cada receta es distinta, es posible que tenga que experimentar un poco antes de lograr el resultado deseado.

Sustituciones de ingredientes y consejos útiles

- Ž Las grasas, por ejemplo, la manteca, margarina, mantequilla y el aceite ablandan los platos horneados, ayudan a ligar los ingredientes y añaden sabor. No obstante, no todas las grasas se hornean igual. Si usa una manteca de aceite vegetal, cerciórese de que contenga por lo menos el 65 por ciento de grasa. No use productos batidos o de tarro en la máquina de pan.
- Ž La leche y el agua son intercambiables en la mayoría de las recetas. La leche confiere al pan una textura aterciopelada y añade nutrientes. Los panes hechos con agua tienen una corteza más crujiente.
- Ž Puede usarse suero de leche en vez de agua o leche. Esto da un pan ligero, alto y suave con un sabor ligeramente ácido. Para compensar la ligera acidez, por cada taza de suero de leche, añada alrededor de $\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato de sosa con los ingredientes secos.
- Ž Pueden usarse otros líquidos, por ejemplo, jugos de fruta, purés, cerveza o vino a temperatura ambiente como líquido en la masa.
- Ž Cualquier ingrediente que se vuelva blando o se derrita dentro de la masa añadirá líquido, incluso el queso, crema agria, requesón y yogur. Los ingredientes dejados en remojo antes de añadirse a la masa añadirán líquido, incluso las pasas, frutas secas o champiñones secos.
- Ž Los edulcorantes como el azúcar, miel y melaza proporcionan alimento para que la levadura crezca. También añaden sabor y ayudan a dorar la corteza. Los edulcorantes varían intensamente en cuanto a sabor, así que es importante usar el edulcorante indicado en la receta.
- Ž Añada las especias e hierbas después de la harina, alejadas de los líquidos para evitar la alteración de la acción de líquido/harina.
- Ž Existen varias mezclas de pan preparadas disponibles que también pueden usarse en su máquina de pan. Siga las instrucciones en el envase para preparar una hogaza y prepare usando el programa de Mezcla de Pan (Nº 11).
- Ž Recomendamos usar sal de mesa para preparar el pan. No recomendamos la sal baja en sodio, ya que resulta en un producto horneado de calidad más baja.

Conversiones de recetas

La mayoría de sus recetas preferidas, así como sus recetas de pan nuevas pueden prepararse en la máquina de pan BCF1690 de Betty Crocker. Abajo se indican unos consejos para la conversión de recetas:

- ž Si su receta da dos hogazas convencionales, reduzca la receta por la mitad para preparar una hogaza. La máquina de pan sólo prepara una hogaza a la vez.
- ž No exceda un total de 5 tazas de harina. Use las recetas en este manual como guía para convertir otras recetas.
- ž Puede usarse la harina de uso general para preparar pan, pero obtendrá mejores resultados con harina de pan en la máquina de pan.
- ž Siempre mida y añada el agua u otros líquidos primero, seguidos de la sal. Luego añada los ingredientes tales como edulcorante líquido, manteca, huevos, etc. Por último, mida los ingredientes secos en la bandeja de pan por el orden enumerado. Coloque cuidadosamente la levadura seca activa arriba de los ingredientes secos, evitando el contacto con el líquido y la sal.
- ž Para sustituir la leche fresca con leche en polvo, use aproximadamente 2 cucharadas de leche en polvo y 1 taza de agua por cada taza de leche.

Precaución: No debe usarse leche fresca, crema, los huevos, crema agrio, etc., si está usando las teclas de TIEMPO en su máquina de pan para el horneado demorado.

Mensajes de pantalla

Cuando usa su máquina de pan BCF 1690 de Betty Crocker, podrá observar ciertos mensajes codificados en la pantalla del panel de control. Use el cuadro abajo para interpretar estos mensajes:

Mensaje	Motivo	Solución
H:HH	El compartimiento de hornear está demasiado caliente	Abra la tapa, quite la bandeja de pan y deje que el horno se enfríe con la tapa abierta.
0:00 con el colon parpadeando	Ciclo completo	Pulse la tecla ARRANCAR/PARAR durante 2 segundos, luego desenchufe la máquina de pan.
Pantalla en blanco	Debe activarse la unidad	Desenchufe la unidad y enchúfela de nuevo en el tomacorriente.

Para mejores resultados, siempre use la máquina de pan en un cuarto libre de corrientes de aire y con una temperatura de por lo menos 55° pero no más de 90°F. No use la máquina de pan en un garaje sin calefacción, a la intemperie, cerca de un respiradero de calefacción o bajo la luz solar directa.

Antes de llamar para servicio

Abajo se indican unos problemas que es posible que pueda resolver sin llamar para servicio:

Problema

La unidad no opera después de pulsar la tecla ARRANCAR/PARAR

El pan creció demasiado o no creció lo suficiente

Posibles motivos

La unidad está desenchufada

Demasiada levadura, harina o humedad

Si encuentra que todavía necesita ayuda, o desea pedir piezas de repuesto, llame a nuestra línea de Servicio a Clientes sin cargo al **1-866-819-4335**.

Recetas

Hogaza de pan francés

1½ tazas de agua

1½ cucharadas de azúcar

1½ cucharaditas de sal

3 cucharaditas de levadura seca para máquina de pan o de activación rápida

4 tazas de harina Gold Medal® Better for Bread

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes en la bandeja de la máquina de pan por el orden enumerado.
2. Seleccione el ciclo Francés. Use el color de corteza Mediano.
3. Quite el pan horneado de la bandeja. Déjelo enfriar sobre una rejilla de alambre.
1 hogaza; 12 rebanadas.

Pan de maíz con chiles

1 taza de leche

1/3 taza de aceite vegetal

4 huevos

1/2 taza de azúcar

1 cucharadita de sal

2 2/3 tazas de harina Gold Medal de uso general

1 taza de harina de maíz

2 cucharadas de polvo de hornear

1 lata (4.5 onzas) de chiles verdes picados Old El Paso® bien drenados

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo Rápido. Use el color de corteza Mediano. No use el ciclo Demorado.
3. Quite el pan horneado de la bandeja. Déjelo enfriar sobre una rejilla de alambre.
1 hogaza; 12 rebanadas.

Mermelada de moras mixtas

3 tazas de frambuesas frescas
3 tazas de fresas frescas trituradas
1 paquete (2 onzas) de pectina de fruta en polvo
3 cucharadas de jugo de limón
3 tazas de azúcar

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Mermelada. No use el ciclo Demorado.
3. Quite la mermelada cocinada de la bandeja y déjela enfriar antes de transferir a los envases. Guarde la mermelada en el refrigerador. 5½ tazas de mermelada.

Torta de máquina de pan con glaseado de chocolate

1 paquete de mezcla de torta amarilla Betty Crocker® SuperMoist®
1¼ tazas de agua
1/3 taza de aceite vegetal
3 huevos
1 tarro de glaseado de chocolate listo para usar Betty Crocker Rich & Creamy

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes excepto por el glaseado en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Torta. No use el ciclo Demorado.
3. Una vez que el ciclo se haya completado, deje la torta en la bandeja para que se enfríe durante 1 hora. Quite la torta de la bandeja. Déjela enfriar completamente sobre una rejilla de alambre. Glasee con el glaseado. 1 torta; 8 raciones.

Panecillos

1 taza de agua

2 cucharadas de mantequilla o margarina ablandada

1 huevo

3¼ tazas de harina Gold Medal Better for Bread

1/4 taza de azúcar

1 cucharadita de sal

3 cucharaditas de levadura seca para máquina de pan o de activación rápida

Mantequilla o margarina adicional, derretida, si así se desea

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes excepto por la mantequilla derretida adicional en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Masa. No use el ciclo Demorado.
3. Quite la masa de la bandeja con las manos bien enharinadas. Cubra y deje en reposo 10 minutos sobre una superficie ligeramente enharinada.
4. Engrase una bandeja de hornear grande. Divida en 15 pedazos iguales. Forme cada pedazo en una pelota. Coloque las pelotas a intervalos de 2 pulgadas sobre la bandeja de hornear. Cubra y deje crecer en un lugar tibio durante 30 a 40 minutos o hasta que sean de tamaño doble. (La masa está lista si la indentación se queda al tocarse).
5. Caliente el horno a 375°F. Hornee 12 a 15 minutos o hasta que estén dorados. Cepille las superficies de los panecillos con mantequilla derretida. Sirva tibios o frescos. 15 panecillos.

Pan de trigo integral con miel

	Receta de 1½ libras (12 rebanadas)	Receta de 2 libras (16 rebanadas)
Agua	1 taza más 1 cucharada	1½ tazas
Sal	½ cucharadita	2 cucharaditas
Miel	1/4 taza	1/3 taza
Harina Gold Medal Better for Bread	1½ tazas	2¼ tazas
Harina de trigo integral Gold Medal	1½ tazas	2 tazas
Manteca	1 cucharada más 1½ cucharaditas	2 cucharadas
Leche en polvo	1 cucharada	2 cucharadas
Levadura seca para máquina de pan o de activación rápida	1 cucharadita	1 cucharadita

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes para el tamaño de hogaza deseado en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Trigo Integral. Use el color de corteza Claro o Mediano. No use el ciclo Demorado.
3. Quite el pan horneado de la bandeja. Déjelo enfriar sobre la rejilla de alambre. 1 hogaza; 12 ó 16 rebanadas.

Nota: Se necesita la misma cantidad de levadura para las recetas de 1½ libra y de 2 libras.

Hogaza rústica con eneldo

1 taza de agua

1 cucharada de mantequilla o margarina, ablandada

1/2 taza de requesón cremado de cuajes pequeños

3½ tazas de harina Gold Metal Better for Bread

1 cucharada de azúcar

1 cucharada de semilla de eneldo

1 cucharada de cebolla picada instantánea

1 cucharadita de sal

1½ cucharaditas de levadura seca para máquina de pan o de activación rápida

1 cucharadita de cebolla picada instantánea

1 cucharadita de semilla de eneldo

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes excepto por 1 cucharadita de cebolla picada instantánea y 1 cucharadita de semilla de eneldo en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Masa. No use el ciclo Demorado.
3. Quite la masa de la bandeja con las manos ligeramente enharinadas. Cubra y deje en reposo 10 minutos sobre una superficie ligeramente enharinada.
4. Engrase una bandeja de hornear grande. Forme la masa en un ovalado de 12 x 4 pulgadas, ahusando ligeramente los dos extremos. Coloque la pelota sobre la bandeja de hornear. Cubra y deje crecer en un lugar tibio durante 30 a 45 minutos o hasta que esté de tamaño doble. (La masa está lista si la indentación permanece al tocarse).
5. Caliente el horno a 375°F. Rocíe la hogaza con agua; rocíe 1 cucharadita de cebolla picada instantánea y 1 cucharadita de semilla de eneldo. Haga un corte largo de 1/4 pulgada de profundidad por el centro de la hogaza, usando un cuchillo afilado. Hornee durante 10 minutos, rociando 3 veces con agua. Hornee 15 a 20 minutos más o hasta que la hogaza esté dorada y suena hueca al tocarse. Quite la hogaza de la bandeja de hornear y déjela enfriar sobre una rejilla de alambre. 1 hogaza; 16 rebanadas.

Pan blanco clásico

	Receta de 1½ libras (12 rebanadas)	Receta de 2 libras (16 rebanadas)
Agua	1 taza más 2 cucharadas	1½ tazas
Mantequilla o margarina ablandada	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina Gold Medal Better for Bread	3 tazas	4 tazas
Leche en polvo	3 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1½ cucharaditas	2 cucharaditas
Levadura seca para máquina de pan o de activación rápida	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes para el tamaño de hogaza deseado en la bandeja de la máquina de pan.
2. Seleccione el ciclo Básico. Use el color de corteza Mediano.
3. Saque el pan horneado de la bandeja. Déjelo enfriar en una rejilla de alambre.
1 hogaza; 12 o 16 rebanadas.

Nota: Para la receta de 2 libras se necesita un poco menos de levadura que la receta de 1½ libras.

Bizcocho de manzana fácil de preparar

2/3 taza de agua

3 cucharadas de mantequilla o margarina, ablandada

2 tazas de harina Gold Medal Better for Bread

3 cucharadas de azúcar granulado

1 cucharadita de sal

1½ cucharaditas de levadura seca para máquina de pan o de activación rápida

1 taza de relleno de pastel de manzana enlatado

Azúcar en polvo, si se desea

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes excepto por el relleno de pastel y azúcar en polvo en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Masa. No use el ciclo Demorado.
3. Saque la masa de la bandeja con las manos ligeramente enharinadas. Cubra y deje en reposo durante 10 minutos sobre una superficie ligeramente enharinada.
4. Engrase una bandeja de hornear grande. Aplaste la masa en un rectángulo de 13 x 8 pulgadas sobre una superficie ligeramente enharinada. Colóquela sobre la bandeja de hornear. Con una cuchara, ponga el relleno de manzana a lo largo del tercio central del rectángulo. En cada lado de 13 pulgadas, haga cortes desde el relleno hasta el borde de la masa a intervalos de 1 pulgada, usando un cuchillo afilado. Doble los extremos hacia arriba sobre el relleno. Doble tiras diagonalmente sobre el relleno, alternando los lados y solapándose en el centro. Cubra y deje crecer en un lugar tibio durante 30 a 45 minutos o hasta que esté de tamaño doble. (La masa está lista si la indentación permanece al tocarse).
5. Caliente el horno a 375°F. Hornee durante 30 a 35 minutos o hasta que esté dorado. Quite de la bandeja de hornear y déjese enfriar sobre una rejilla de alambre. Rocíe con azúcar en polvo. 1 bizcocho; 10 rebanadas.

Crujiente focaccia con mostaza

2/3 taza de agua

1 cucharada de aceite de oliva o vegetal

2 cucharadas de mostaza sazonada

2¼ tazas de harina Gold Medal Better for Bread

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de sal

1½ cucharaditas de levadura seca para máquina de pan o de activación rápida

3 cucharadas de aceite de oliva o vegetal

Sal gruesa, si se desea

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes excepto por las 3 cucharadas de aceite y la sal gruesa en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Masa. No use el ciclo Demorado.
3. Quite la masa de la bandeja con las manos ligeramente enharinadas. Amase 5 minutos sobre una superficie ligeramente enharinada (de ser necesario, amase harina suficiente para que la masa sea fácil de manejar). Cubra y deje en reposo durante 10 minutos.
4. Engrase una bandeja de hornear grande. Aplane o aplaste la masa en un círculo de 12 pulgadas de diámetro sobre la bandeja de hornear. Cubra y deje crecer en un lugar tibio durante alrededor de 10 minutos o hasta que esté casi el doble de tamaño.
5. Caliente el horno a 400°F. Perfore la masa con un tenedor a intervalos de 1 pulgada o haga depresiones profundas en la masa con las puntas de los dedos. Cepille con 3 cucharadas de aceite. Rocíe con la sal gruesa. Hornee durante 15 a 18 minutos o hasta que esté dorado. Coloque sobre una rejilla de alambre. Sirva tibio o frío. 1 focaccia; 8 raciones.

Pan de canela y pasas

	Receta de 1½ libras (12 rebanadas)	Receta de 2 libras (16 rebanadas)
Agua	1 taza más 2 cucharadas	1½ tazas
Mantequilla o margarina ablandada	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina Gold Medal Better for Bread	3 tazas	4 tazas
Azúcar	3 cucharadas	1/4 taza
Sal	1½ cucharaditas	1½ cucharaditas
Canela molida	1 cucharadita	1½ cucharaditas
Levadura seca para máquina de pan o de activación rápida	2½ cucharaditas	1¼ cucharaditas
Pasas	¾ taza	1 taza

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes para el tamaño de hogaza deseado, excepto por las pasas, en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo Básico. Use el color de corteza Mediano.
3. Añada las pasas a la señal de Frutas/Nueces. Quite el pan horneado de la bandeja y déjelo enfriar sobre una rejilla de alambre. 1 hogaza; 12 ó 16 rebanadas.

Nota: Para la receta de 2 libras se necesita un poco menos de levadura que la receta de 1½ libras.

Pizza de dos quesos

1/2 taza de agua

1 cucharada de aceite vegetal

1½ tazas de harina Gold Medal Better for Bread

1/2 cucharadita de sazón italiano, si así se desea

1/2 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de azúcar

1¼ cucharaditas de levadura seca para máquina de pan o de activación rápida

3/4 taza de salsa de pizza

1½ tazas de queso mozzarella rallado (6 onzas)

1/4 taza de queso parmesano rallado

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes excepto por la salsa de pizza y los quesos en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo de Masa. No use el ciclo Demorado.
3. Quite la masa de la bandeja con las manos ligeramente enharinadas. Amase durante 5 minutos sobre una superficie ligeramente enharinada (de ser necesario, amase suficiente harina para que la masa sea fácil de manejar). Cubra y deje en reposo durante 10 minutos.
4. Mueva la rejilla del horno a la posición más baja. Caliente el horno a 450°F. Engrase una bandeja de hornear grande o bandeja de pizza de 12 pulgadas. Aplane la masa en un círculo de 13 pulgadas sobre la bandeja de hornear; pellizque el borde, formando un reborde de 1/2 pulgada. Esparza la salsa de pizza sobre la masa. Rocíe con los quesos. Hornee durante 12 a 15 minutos o hasta que la corteza esté bien dorada y los quesos se hayan derretido. 1 pizza; 8 cuñas.

Torta de refrigerio en la máquina de pan

1 sobre de mezcla Betty Crocker Snackin' Cake® (cualquier sabor)

Agua

1. En un tazón, revuelva la mezcla de torta y la cantidad de agua indicada en las instrucciones del sobre, usando un tenedor, hasta que esté humedecida. Revuelva vigorosamente durante alrededor de 30 segundos o hasta que esté bien mezclado.
2. Rocíe la bandeja de la máquina de pan con rocío de hornear. Vierta la mezcla de torta en la máquina de pan.
3. Seleccione el ciclo de Hornear. (El ciclo de Hornear está preajustado para 1 hora).
4. Cuando el ciclo esté completo, inserte un palillo en el centro de la torta; la torta está hecha si el palillo sale limpio.
5. Deje que la torta se enfríe en la bandeja durante 10 minutos; sáquela de la bandeja y déjela enfriar completamente sobre una rejilla de alambre. 1 torta; 8 raciones.

Pan italiano ultrarrápido

	Ultrarrápido-I Receta de 1½ libras (12 rebanadas)	Ultrarrápido-II Receta de 2 libras (16 rebanadas)
Agua caliente (115° a 125°F)	1 taza más 2 cucharadas	1½ tazas
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada
Sazón italiano	1 cucharadita	1½ cucharaditas
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite de oliva o vegetal	2 cucharadas	2 cucharadas
Ajo molido preparado*	1 cucharadita	1½ cucharaditas
Harina Gold Medal Better for Bread	3 tazas	4 tazas
Queso parmesano rallado	3 cucharadas	1/4 taza
Levadura para máquina de pan	3½ cucharaditas	4 cucharaditas

* Busque los frascos de ajo molido preparado en la sección de verduras del supermercado.

1. Mida cuidadosamente, colocando todos los ingredientes para el tamaño de hogaza deseado en la bandeja de la máquina de pan por el orden indicado.
2. Seleccione el ciclo Ultrarrápido-I o Ultrarrápido-II. Use el color de corteza Mediano.
3. Quite el pan horneado de la bandeja y déjelo enfriar sobre una rejilla de alambre. 1 hogaza; 12 ó 16 rebanadas.

Garantía limitada de un año

Se garantiza que este aparato está libre de defectos durante un período de un año a partir de la fecha de compra original, con sujeción a lo siguiente:

- ž que no haya sido mal usado, y que no haya sido desmontado o alterado
- ž que no haya sido sumergido en agua u otro líquido
- ž que no se use para fines comerciales

Esta garantía no cubre las fallas ocasionadas por la acumulación de depósitos de alimentos o agua.

Esta garantía no cubre los siguientes elementos, que podrán ser suministrados con el aparato: piezas de vidrio y superficies no antiadherentes.

Esta garantía se volverá inválida si los componentes electrónicos o el cableado son reemplazados por una persona que no sea personal de servicio calificado.

Si el aparato presenta defectos dentro de los 30 días, devuelva el aparato con su recibo de venta a la tienda en la cual se adquirió. La tienda reemplazará el aparato o emitirá un reembolso. En caso del reemplazo del producto, se proporcionará el modelo equivalente actual. Para todas las demás averías del producto bajo la GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO y posteriormente al período de 30 días, comuníquese con Franklin Industries, L.L.C.

Esta garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.

Franklin Industries, L.L.C.
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321

Apéndice: Ajustes de ciclos y tiempos de operación

PROGRAMA CICLO	Básico		Francés		Trigo integral		Rápido	Dulce		Ultrarrápido-I
	1½ lb	2 lb	1½ lb	2 lb	1½ lb	2 lb		1½ lb	2 lb	1½ lb
Amasado primario	9 min.	10 min.	16 min.	18 min.	9 min.	10 min.	7 min.	10 min.	10 min.	12 min.
Crecimiento primario	20 min.	20 min.	40 min.	40 min.	25 min.	25 min.	5 min.	5 min.	5 min.	N/A
Amasado secundario	14 min.	15 min.	19 min.	22 min.	18 min.	20 min.	8 min.	20 min.	20 min.	N/A
Crecimiento secundario	25 min.	25 min.	30 min.	30 min.	35 min.	35 min.	N/A	30 min.	30 min.	N/A
Crecimiento final	45 min.	45 min.	50 min.	50 min.	70 min.	70 min.	N/A	55 min.	55 min.	11 min.
Horneado	60 min.	65 min.	65 min.	70 min.	55 min.	60 min.	80 min.	50 min.	55 min.	35 min.
Tiempo total de ciclo (hr:min, en la pantalla)	2:53	3:00	3:40	3:40	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55	0:58
Enfriamiento	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Señal de frutas/nueces	Si	Si	Si	Si	No	No	No	Si	Si	No
Tiempo hasta la señal de frutas/nueces desde inicio	38 min.	40 min.	70 min.	75 min.	N/A	N/A	N/A	25 min.	25 min.	N/A
Tiempo en pantalla para añadir frutas/nueces	2:15	2:20	2:30	2:25	N/A	N/A	N/A	2:25	2:30	N/A

(continúa)

Apéndice: Ajustes de ciclos y tiempos de operación (continuación)

PROGRAMA CICLO	Ultrarrápido-II	Masa	Mermelada	Torta	Mezcla de pan		Hornear
	2 lb				1½ lb	2 lb	
Amasado primario	9 min.	20 min.	N/A	10 min.	15 min.	15 min.	N/A
Crecimiento primario	N/A	N/A	15 min.	5 min.	40 min.	40 min.	N/A
Amasado secundario	N/A	N/A	N/A	20 min.	5 min.	5 min.	N/A
Crecimiento secundario	N/A	30 min.	N/A	30 min.	25 min.	25 min.	N/A
Crecimiento Final	9 min.	40 min.	45 min.	35 min.	40 min.	40 min.	N/A
Horneado	40 min.	N/A	N/A	70 min.	50 min.	55 min.	60 min.
Tiempo total de ciclo (hr:min, en la pantalla)	0:58	1:30	1:20	2:50	2:55	3:00	1:00
Enfriamiento	60 min.	N/A	20 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Señal de frutas/nueces	No	No	No	Si	Si	Si	No
Tiempo hasta la señal de frutas/nueces desde inicio	N/A	N/A	N/A	20 min.	56 min.	56 min.	N/A
Tiempo en pantalla para añadir frutas/nueces	N/A	N/A	N/A	2:30	1:59	2:04	N/A

IMPORTANT NOTICE / NOTA IMPORTANTE

If you have any problems with the unit,
contact Consumer Relations at

PHONE: 1-866-819-4335

Please read operating instructions before using this product.
Please keep original box and packing materials in the event
that service is required.

Si tuviera cualquier problema con el artefacto,
comuníquese con Atención al Cliente al:

TELÉFONO: 1-866-819-4335

Antes de poner en uso el producto, lea atentamente el manual de
instrucciones. Conserve la caja original y los materiales de embalaje
del producto, para el caso de que deba enviarlo por reparaciones.

Attach Proof-of Purchase Here.

Adjunte aquí el recibo de compra o la factura.

Franklin Industries, L.L.C.

4100 First Avenue

Brooklyn, NY 11232-3321

Visit our website at www.bettycrockerappliances.com

Visite nuestro sitio de Internet en www.bettycrockerappliances.com

Betty Crocker and design are registered trademarks of General Mills, USA, used under license.

Betty Crocker y el diseño gráfico son marcas registradas de General Mills, USA,
que las usa legalmente bajo licencia.

The trademarks referred to herein are trademarks of General Mills, Inc., or its subsidiaries.

Las marcas comerciales aquí mencionadas son marcas registradas de General Mills, Inc.,
y/o de sus subsidiarias.