

Cuisinart®

Custom Convection Bread Maker

CBK-210 SERIES



Instruction and
Recipe Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS, AND WARNINGS BEFORE USING THIS BREAD MAKER.**
2. Do not touch hot surfaces; use handles or knobs and carry the unit by its plastic base. Always use oven mitts when handling hot material, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the bread maker to cool thoroughly before putting on or taking off parts.
3. When unit is not in use and before cleaning, unplug the bread maker from the wall outlet. Let the bread maker cool down completely before assembling or disassembling it.
4. To protect against risk of electric shock, do not immerse the appliance or plugs in water or other liquids.
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children or incapacitated persons.
6. Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in the cord where people may walk or trip on it. Unplug this bread maker from the wall outlet when not in use, before you leave for a trip, or go out for a long period of time.
7. Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electric or mechanical adjustment.
8. Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.
9. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with moving parts.
10. Do not use attachments not recommended by the manufacturer. They may cause fire, electric shock, or injury or may damage the unit and void the warranty.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep the power cord away from the hot surface of this bread maker. Do not put any flammable objects on the hot surface of this bread maker.
14. Place this bread maker a minimum of 2 inches away from any wall or other object.
15. Do not use this bread maker for other than its intended use.
16. When plugging or unplugging this bread maker, be sure not to touch the plug blades with your fingers.
17. Before unplugging, press and hold the START/STOP/PAUSE button for 3 seconds to cancel any programs, then grip the plug and pull from the wall outlet. Never pull on the cord.
18. Use of extension cords: A short power-supply cord has been provided to reduce the risk of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used with care. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over accidentally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
19. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your bread maker may not operate properly. This bread maker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.
20. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
21. This appliance is for household use only.

22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
26. You should not use more than 5 cups flour total in the bread machine.
27. Preheating of the appliance is not necessary.
28.  This symbol means: the surface of this product is hot, please be careful when touching it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Before First Use.....	3
Parts and Features	4
Control Panel	5
Operating Instructions.....	6
Power Failure Backup.....	9
Types of Breads and Programs	9
Programs and Timing	11
Loading Ingredients into the Bread Pan	13
Ingredient Conversion Chart	13
Tips and Hints.....	14
Bread Maker Pantry.....	15
Gluten-Free Ingredients.....	16
Cleaning and Care	17
Troubleshooting	18
Warranty.....	19
Recipes	20

BEFORE FIRST USE

Remove all packing material and any promotional labels or stickers from your bread maker. Be sure that all parts of your new bread maker have been unpacked before discarding any packing materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Wipe the housing with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping. Wash the inside of the lid with a sponge or damp cloth. Wash the kneading paddle, bread pan, automatic fruit and nut dispenser compartment, measuring cup, measuring spoon, and pan hook with warm, soapy water and dry completely.

PARTS AND FEATURES

1. Lid

With integrated glass viewing window and handle

2. Control Panel with LCD Display

See Control Panel (page 5) for more information

3. Automatic Mix-In Dispenser

Located at the back of the unit

a. Removable Dispenser Compartment

b. Handle Assembly

c. Compartment Holder

4. Baking Chamber

a. Removable bread pan with handle

Nonstick coated interior

b. Kneading paddle

Removable nonstick paddle

c. Heating element (not shown)

5. Power Cord (not shown)

6. Pan Hook

Helpful tool for lifting bread pan handle

7. Measuring Spoon

8. Measuring Cup



CONTROL PANEL

1. LCD Display

Displays program, crust color, loaf size, current cooking step, and timer.

2. MENU Button

Selects desired cooking program. Refer to the program list on the lid or pages 9–11 for all options and more information.

3. CRUST COLOR Button

Selects a light, medium, or dark crust shade.

4. LOAF SIZE Button

Selects a 1-lb., 1½-lb., or 2-lb. loaf.

5. +/- Buttons

For adjusting program times.

6. Custom Button

For setting and selecting Custom Memory program.

7. Confirm Button

Used for confirming selected settings and programming Custom Memory.

8. START/STOP/PAUSE Button

Starts, stops, and pauses the bread-making/cooking process.

NOTE: Some program selections are limited to certain crust colors and loaf sizes. The LCD will display accordingly. Please see Programs and Timing on pages 11–13 for all available combinations.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove bread pan from baking chamber by grasping the handle (see figure 1a), turning the pan counterclockwise, and lifting up. It may be helpful to first lift the handle of the bread pan by using the pan hook. To properly attach the kneading paddle, insert onto shaft with wide base facing down (see figure 1b).



2. Properly measure all ingredients and put into the bread pan in the exact order they are listed. Always put the liquids in first, the dry ingredients in next, and the yeast last. Yeast should not touch wet ingredients. Please refer to page 13 for detailed instructions.
3. Insert the bread pan back into the baking chamber, turning clockwise to lock in place.
4. If the Automatic Mix-In Dispenser is being used, pull out the dispenser compartment from the unit, then add mix-ins before placing back in the unit.

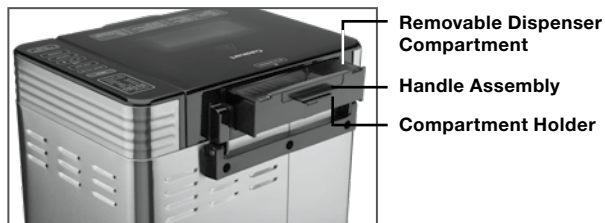
Please refer to the Automatic Mix-In Dispenser section (page 7) for more instructions.



5. Close the lid and connect the power cord to a standard electrical outlet.
6. Select your program by pressing the MENU button. For more information on each program, see pages 9–11.
7. Select your crust color (light, medium, or dark) by pressing the CRUST COLOR button. If no crust color is selected, the unit will automatically default to medium crust color.
8. Select your loaf size (1 lb., 1½ lb., or 2 lb.) by pressing the LOAF SIZE button. If no loaf size is selected, the unit will automatically default to a 1½-lb. loaf.
9. If you would like the bread-making process to start immediately, first press the CONFIRM button to confirm your selected settings. The indicator light on the START/STOP/PAUSE button will be flashing, indicating your selection has been confirmed. Next press the START/STOP/PAUSE button to start the program. The indicator light will stay solid to show that the bread maker is on.
NOTE: The indicator light must be flashing before you can press the START/STOP/PAUSE button to start the program. If it is not flashing, press the CONFIRM button again.
10. For additional setting options and info on the Automatic Mix-in Dispenser, Custom Memory, Delay Start Timer, and Sound On/Off, see pages 7–8.
11. To pause the process at any time, press the START/STOP/PAUSE button. To resume the process, first press the Confirm button, then press START/STOP/PAUSE. To cancel the process at any time, press and hold the START/STOP/PAUSE button for 3 seconds.

AUTOMATIC MIX-IN DISPENSER

The Cuisinart® Custom Convection Bread Maker has a built-in Automatic Mix-In Dispenser so your favorite mix-ins will be added to your dough at the perfect time. Follow the steps below to use the Automatic Mix-In Dispenser:



1. Locate the Automatic Mix-In Dispenser on the back of the unit.
2. Access the dispenser compartment by lifting the handle release and pulling out.
3. Add your mix-ins to the compartment.
4. Push the compartment back into place until it clicks closed.

Please refer to page 8 for more specific details regarding the Automatic Mix-In Dispenser.

CUSTOM MEMORY

Adjust any step of a program (knead, rise, bake, and keep warm) to your preferred time. Save it to memory for later use.

To program Custom Memory and adjust any program's times, use these steps:

1. Press the MENU button until the program you wish to edit is displayed.
2. Press and hold the CUSTOM button for 3 seconds. The display will show the step and the current step duration.
3. To adjust the current step's time, press the + or - buttons until the desired time is shown. Press the CONFIRM button to save your change. The display will then show the next step and step duration

in the sequence. **NOTE:** If you wish to remove a step, reduce the step time to zero. Repeat step 3 until all desired steps have been adjusted.

4. Press and hold the CUSTOM button to save and exit.

To access your saved setting, press the MENU button until you reach Menu 16, or press the CUSTOM button to jump directly to it.

NOTE: Only 1 Custom Memory program can be saved to the unit at one time. Any new Custom Memory program will overwrite a previously saved Custom Memory program.

DELAY START TIMER

This unit can be programmed up to 13 hours in advance. For example, you can program your bread maker at 8 p.m. to finish baking at 9 a.m. Be sure to set your timer based on when you would like your bread to be complete.

NOTE: Do not use perishable ingredients such as fresh eggs, milk, cheese, or yogurt with the Delay Start function. In some recipes (like simple yeast breads made with the White, Whole Wheat, and French/Italian settings), you can use dried substitutes for fresh ingredients. Substitutes such as dried egg powder, dried buttermilk, and nonfat dry milk powder can be found online or in the baking aisle of many supermarkets. Be sure to follow the instructions on the packages to ensure there is enough liquid. Follow the same process in adding ingredients to the bread pan, starting with the liquid ingredients and finishing with the dry and then the yeast. If you substitute dried ingredients, you may use the Delay Start Timer.

To set the Delay Start Timer:

1. Add ingredients.
2. Select program, crust color, and loaf size.
3. Set the number of hours ahead that you want the loaf to finish. By pressing the + or - buttons, you can set time for completion up to 13 hours later. Press to increase or decrease by 10-minute increments or hold button down to scroll faster.
4. Press the CONFIRM button to confirm your selected settings, then press the START/STOP/PAUSE button to begin the Delay Start countdown.

SOUND ON/OFF

Turn audible alerts on or off. The unit defaults to on. To adjust audible alert settings, follow the steps below:

1. Press and hold the CONFIRM button for 3 seconds. The display will show the current setting (on or off).
2. Press the + or - button until the desired sound setting is shown.
3. Wait 20 seconds or press and hold the Confirm button for 3 seconds to save your selection.

DURING BREAD MAKING

The Process

Once you start a program, the unit will automatically take care of each step of the process until the loaf is done. An indicator on the LCD display will show the current function: Knead, Rise, Bake, or Keep Warm.

Knead: The first Knead cycle quickly mixes the main ingredients. The second Knead cycle is longer, and kneads the bread dough. The third Knead cycle gently folds down the bread dough before the final rise in the program.

Rise: Rise cycles help to ensure the perfect consistency of all yeast breads. During the Rise cycles, your bread maker will appear to be inactive. The display will show it is in Rise mode.

Bake: This bread maker will consistently regulate both baking time and temperature according to the recipe you select.

Keep Warm: Allows you to leave the finished bread in the machine to serve warm for up to 60 minutes. Some crusts will darken slightly in Keep Warm.

Options

1. Pause

You can pause the process for up to 10 minutes at any time by pressing the START/STOP/PAUSE button while the unit is on. The time will flash while the program is paused. To resume the program, first press the Confirm button, then press START/STOP/PAUSE. If the unit is left paused for more than 10 minutes, the program will be canceled.

Automatic Mix-in Dispenser

- a. The Cuisinart® Custom Convection Bread Maker has an Automatic Mix-In Dispenser. The dispenser will automatically add up to $\frac{3}{4}$ cup of mix-ins to your dough at the perfect time to ensure optimal mixing before subsequent rise and baking cycles.
- b. There is also the option to manually add mix-ins at a specific time during the program. An audible signal of 10 short beeps will sound (if sound is turned on) and “Mix-In” will appear on the display for 2 minutes to remind you to manually add your desired mix-ins. To do so, open the lid and add the mix-ins. Be sure to close the lid once finished.

NOTE: The addition of mix-ins typically occurs during the second knead cycle. Additionally, not all programs use the Automatic Mix-In Dispenser. Refer to page 9–11 for more info.

2. Removing kneading paddle

After the Knead cycle is complete, there will be an audible signal of 10 short beeps before the last Rise cycle (the display will show PADDLE for one minute). At this point, you have the option of removing the kneading paddle and/or reshaping the dough (to preserve the shape of the 1-pound yeasted loaves, we recommend removing the paddle prior to baking in the machine).

To remove the paddle:

- a. Press START/STOP/PAUSE to pause the program.
- b. Open the lid and lift the dough from the pan and remove the kneading paddle.
- c. Form the dough into a neat ball and place in the center of the bread pan.
- d. Close the lid and press the Confirm button, then press START/STOP/PAUSE to resume the program.

NOTE: If you plan to remove the dough and reshape it in another pan for baking in a conventional oven, this is the time to do so.

AFTER BREAD MAKING

There will be 3 long beeps to signal the end of the Baking cycle; the LCD display window will read 00:00. Your bread will be kept warm for 60 minutes in the Keep Warm cycle unless adjusted in a custom setting. If sound is enabled, there will be one long beep at the end of the Keep Warm cycle and the unit will shut off. For optimal results, we recommend removing the loaf as soon as the Baking cycle is complete and letting it cool on a wire rack.

To remove bread from the pan:

1. Open the lid and use the pan hook to lift the bread pan handle. Using oven mitts, turn the bread pan counterclockwise and then lift up to remove the pan.



2. Still using the oven mitts, flip the pan upside down. Holding the bottom of the bread pan, move the handle aside, and shake the pan until the bread is released.



3. For best results, allow the loaf to cool on a wire rack for 20 to 30 minutes prior to slicing.

NOTE: If you have not removed the kneading paddle before baking, be sure to remove the kneading paddle from the finished loaf. Use caution; the kneading paddle will be extremely hot.

POWER FAILURE BACKUP

This unit is equipped with a power failure backup system. In case of any disruption to the power supply, the unit will store in memory the stage of bread-making cycle and resume once power is restored. The power backup feature can maintain memory for a power failure up to 15 minutes.

NOTE: When power is restored to the machine, the program will be paused. If the power isn't restored within 15 minutes, the display will revert back to the default settings.

TYPES OF BREADS AND PROGRAMS

1. **White**

The White program uses primarily all-purpose or bread flour.

2. **Whole Wheat**

Whole-wheat bread is made with a significant portion of whole-wheat flour (50% or more), rather than with 100% all-purpose or white bread flour. Since whole-wheat breads are typically denser than breads made with 100% white flour, we recommend adding a bit of rye flour when making whole-wheat breads to create a softer crumb and maintain freshness for a little bit longer.

3. **French/Italian**

French breads require special timing and temperatures to achieve that wonderful, crispy crust. Because they traditionally lack sugars or large amounts of fat, they tend to be lighter in color.

4. **Sweet**

The Sweet bread program is specifically designed to bake breads with higher amounts of sugar, fats, and proteins. These ingredients tend to increase the height and browning of the finished loaves.

5. Low Carb

Low-carb baking is unique in its ingredients. Lower carb (carbohydrate) breads are low in sugar and often have different flours, most often gluten-free flours, so the baking time is different. Our exclusive low-carb setting assures proper kneading and baking times. Note that there is only one size for Low Carb breads in the recipes included here, so when using other recipes, be sure they are similar in volume/measurements as these recipes (finished weight is usually around 2 pounds).

6. Gluten Free

Since gluten is found in most flours used in traditional bread baking, gluten-free breads require nontraditional ingredients. While they are “yeast breads,” the doughs are generally wet and often have a batter-like consistency. Note that there is only one size for gluten free breads in the recipes included here, so when using other recipes, be sure they are similar in volume/measurements as these recipes (finished weight is usually around 2 pounds).

7. Rapid

The Rapid program must be used with a recipe using rapid-rise yeast, or the bread will not rise and bake properly. Almost any recipe can be modified by replacing instant yeast with an equal or larger amount of rapid-rise yeast.

8. Package Mix

This program is meant for packaged yeast bread mixes intended for bread machines. Mixes for 1-, 1½-, and 2-pound loaves work best. **The Automatic Mix-In Dispenser cannot be used with this program.**

9. Dough/Pizza Dough

Our Dough/Pizza Dough program mixes ingredients, kneads, and takes the dough through two rises. It is appropriate for almost any dough recipe (except Gluten-Free, Low Carb, and Sourdough) and ideal for pizza dough. It is intended that the dough will be removed from the pan, shaped by hand, and then rise again at room temperature before it's baked in a conventional oven. **The Automatic Mix-In Dispenser cannot be used with this program.**

10. Artisan Dough

This program allows the preparation of artisan doughs, which require several long, slow, cool rises that will enhance the development of texture, taste, and crust in the final shaped and baked bread. This is a dough only program and does not include a baking cycle. The dough can be baked using the Bake Only program, or shaped and baked in a conventional oven. **The Automatic Mix-In Dispenser cannot be used with this program.**

11. Sourdough Starter

The Sourdough Starter program is an overnight program that prepares a sourdough starter that can then either be fed in a traditional manner and stored for future use, or can be used immediately as a “quick” sourdough starter in a dough prepared in the Artisan Dough program. Note that a “quick” sourdough starter will lack the depth of flavor present when using a fully developed sourdough starter. **The Automatic Mix-In Dispenser cannot be used with this program.**

12. Bake Only

This program activates the bread maker for Bake function only. You can use this setting if you want the finished loaf to have a darker crust color (this will only require a few extra minutes, so keep your eye on the loaf). It can also be used to fully bake breads that were first prepared on the Dough/Pizza Dough or Artisan Dough programs to then bake in loaf form in the bread maker. The program is fully adjustable from 1 minute to 1 hour 30 minutes. **The Automatic Mix-In Dispenser cannot be used with this program.**

13. Jam

The bread maker is also a great appliance for homemade jams and compotes. The paddle automatically keeps the ingredients stirring through the process. The heating element is placed in a way that the contents will not get burned. The program starts in a heating phase so it will appear to be inactive. It will start mixing about 10 minutes into the program. **The Automatic Mix-In Dispenser cannot be used with this program.**

14. **Cake**

Often referred to as “quick breads,” recipes for this program are usually baked in a loaf pan or muffin tin. They are a batter-type bread rather than a yeast dough. If the finished bread is a little moist on top when baking is complete (moisture will depend on ingredients of the cake), leave it in the bread maker on Keep Warm for 10 to 15 minutes, and it will continue baking.

15. **Last Minute Loaf**

When you are really in a time crunch, Last Minute Loaf is the program to choose. It is a fast bake cycle, which goes through kneading, rising, and baking in approximately an hour. The Last Minute Loaf cycle requires the use of rapid-rise yeast and is significantly lighter in crust color than breads prepared in the longer programs.

16. **Custom Memory**

Custom Memory allows you to alter the timing of any step in a preset program — for example, decreasing a rise time or increasing a bake time. These changes will then be saved to program #16 (Custom Memory). Please refer to page 7 for more information.

PROGRAMS AND TIMING

The following tables show preset times for each program. Note: There are two times under “Mix-Ins” and “Remove Paddle”. The Displayed Time is what you will see in the countdown timer window. The Elapsed Time is the number of minutes that have passed since you pressed the START/STOP/PAUSE button to start the program. Elapsed Times are listed to let you know when you should expect to be ready to add mix-ins by hand or to remove the paddle.

1. WHITE Color: Light, Medium, Dark					
Size	Total Time	Mix-Ins		Remove Paddle	
		Displayed Time	Elapsed Time	Displayed Time	Elapsed Time
1 lb.	3:19	2:40	39 mins	2:09	1 hr 10 mins
1½ lb.	3:26	2:45	41 mins	2:14	1 hr 12 mins
2 lb.	3:33	2:50	43 mins	2:19	1 hr 14 mins

2. WHOLE WHEAT Color: Light, Medium, Dark					
Size	Total Time	Mix-Ins		Remove Paddle	
		Displayed Time	Elapsed Time	Displayed Time	Elapsed Time
1 lb.	3:45	3:00	45 mins	2:29	1 hr 16 mins
1½ lb.	3:52	3:05	47 mins	2:34	1 hr 18 mins
2 lb.	3:59	3:10	49 mins	2:39	1 hr 20 mins

3. FRENCH/ITALIAN Color: Light, Medium, Dark					
Size	Total Time	Mix-Ins		Remove Paddle	
		Displayed Time	Elapsed Time	Displayed Time	Elapsed Time
1 lb.	3:58	2:50	68 mins	2:19	1 hr 39 mins
1½ lb.	4:05	2:55	70 mins	2:24	1 hr 41 mins
2 lb.	4:12	3:00	72 mins	2:29	1 hr 43 mins

NOTE: Removing the kneading paddle is an optional step. See page 8 for more details.

4. SWEET Color: Light, Medium, Dark					
Size	Total Time	Mix-Ins		Remove Paddle	
		Displayed Time	Elapsed Time	Displayed Time	Elapsed Time
1 lb.	3:19	2:40	39 mins	2:09	1 hr 10 mins
1½ lb.	3:26	2:45	41 mins	2:14	1 hr 12 mins
2 lb.	3:33	2:50	43 mins	2:19	1 hr 14 mins

5. LOW CARB Color: Light, Medium, Dark		
Total Time	Mix-Ins	
	Displayed Time	Elapsed Time
2:15	1:53	22 mins

6. GLUTEN FREE Color: Light, Medium, Dark		
Total Time	Mix-Ins	
	Displayed Time	Elapsed Time
2:15	1:53	22 mins

7. RAPID Color: Light, Medium, Dark					
Size	Total Time	Mix-Ins		Remove Paddle	
		Displayed Time	Elapsed Time	Displayed Time	Elapsed Time
1 lb.	2:10	1:43	27 mins	1:32	38 mins
1½ lb.	2:17	1:48	29 mins	1:37	40 mins

8. PACKAGE MIX		
Total Time	Remove Paddle	
2:05	1:30	35 mins

9. DOUGH/PIZZA DOUGH	
Total Time	
1:25	

10. ARTISAN DOUGH	
Total Time	
2:59	

11. SOURDOUGH STARTER	
Total Time	
16:06	

12. BAKE ONLY	
Total Time	
00:10 - 3:00	

13. JAM	
Total Time	
1:20	

14. CAKE		
Total Time	Mix-Ins	
	Displayed Time	Elapsed Time
1:53	1:50	3 mins

15. LAST MINUTE LOAF Color: Light, Medium, Dark					
Size	Total Time	Mix-Ins		Remove Paddle	
		Displayed Time	Elapsed Time	Displayed Time	Elapsed Time
1½ lb.	1:34	1:31	3 mins	1:18	16 mins
2 lb.	1:40	1:37	3 mins	1:23	17 mins

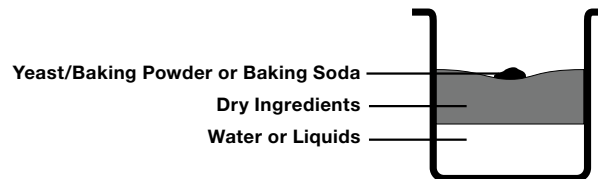
LOADING INGREDIENTS INTO THE BREAD PAN

NOTE: It's important to put the ingredients into the bread maker in the exact order given in the recipe. This means, in most cases:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast or chemical leavening. Leavenings must be separated from wet ingredients. Create a small crater in dry ingredients using your finger or a spoon, and place leavening within the crater. Make sure yeast is fresh; always store yeast in the back of a freezer or refrigerator.

Also, make sure ALL ingredients are at room temperature, unless otherwise noted (that is, between 75°F and 90°F). Temperatures too cool or too warm can affect the way the bread rises and bakes.

See Troubleshooting (page 18) to learn more.



MEASUREMENT/CONVERSION CHART

1½ teaspoons = ½ tablespoon	8 tablespoons = ½ cup
3 teaspoons = 1 tablespoon	12 tablespoons = ¾ cup
½ tablespoon = 1½ teaspoons	16 tablespoons = 1 cup
2 tablespoons = ¼ cup	¾ cup = ½ cup + 2 tablespoons
4 tablespoons = ¼ cup	⅝ cup = ½ cup + 2 tablespoons
5 tablespoons + 1 teaspoon = ⅓ cup	⅞ cup = ¾ cup + 2 tablespoons

INGREDIENT CONVERSION CHART

INGREDIENT	VOLUME	WEIGHT IN GRAMS	WEIGHT IN OUNCES
Large Egg (out of shell)	1	50 grams	1¾ ounces
Flour (All-Purpose or Bread)	1 cup	140 grams	4½ ounces
Granulated Sugar	1 tablespoon	12.5 grams	½ ounce
Kosher Salt	1 teaspoon	6 grams	⅓ ounce
Unsalted Butter	1 tablespoon	15 grams	½ ounce
Water	1 cup (235 milliliters)	235 grams	8 ounces
Instant Yeast	1 teaspoon	4 grams	⅓ ounce

TIPS AND HINTS

INGREDIENTS

The most important rule of making bread: Use exact measurements. This is the key to successful bread baking.

For the most consistent results, use a digital scale to weigh ingredients for the recipes in this booklet, since even a tablespoon of flour or water can change the final quality of the item. The recipes included with this bread maker have all ingredients listed by both weight and volume, but we recommend to always weigh ingredients. When measuring wet ingredients via volume, use only liquid measuring cups with clearly marked measurements on the side. Always measure on a flat surface and view the measuring cup at eye level to make sure the amount of liquid is exact.

If measuring dry ingredients by volume, always give a good stir of the dry ingredients before measuring. When ready to measure, fill a dry measuring cup with a spoon and then level off the top of the cup with the back of a knife or a spatula. Never use the cup to scoop the ingredients directly from container. Do not pack down, unless otherwise noted.

Most recipes require all ingredients to be at room temperature, unless otherwise noted. Always use fresh, top quality ingredients.

MEASUREMENTS, CAPACITIES, AND SUBSTITUTIONS

In general, a 2-cup white flour (all purpose or bread) recipe will produce a loaf that is about 1 pound, a 3-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1½ pounds, and a 4-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2 pounds. Some recipes will have slightly larger or smaller amounts of flour for each size, and with mix-ins, they may weigh more.

You should not use more than 4½ cups all-purpose/bread/whole wheat flour total in the bread machine.

If you are adapting a recipe, and your mathematical measurements become an odd amount, such as half an egg, whisk your egg well and then measure out half. A large egg is generally equal to about ¼ cup.

Don't be tempted to omit ingredients, even when they're in amounts as small as ½ teaspoon. Baking is chemistry, and changing the formula by even this small amount can change the final product significantly.

AUTOMATIC MIX-IN DISPENSER

The Automatic Mix-in Dispenser holds up to ¾ cup of your favorite mix-ins. We recommend that you roughly chop nuts, dried or fresh fruit (if larger than a dried cherry), and larger herbs. If using ingredients that are fresh (as in not dry in nature or touch), toss in flour or cornstarch to aid in the dispensing process. When preparing 2 pound loaves, we recommend that you close the Automatic Mix-In Dispenser door after the mix-in tone has sounded, even if no mix-ins are being used.

BREAD PAN CARE

You may elect to lightly coat the bread pan and paddle with a flavorless oil, such as vegetable or grapeseed, to assist in bread removal.

KNEADING/MIXING PROCESS

While the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker provides a hands-off process, we recommend checking on the dough as it is going through the first kneading/mixing process. This first step of the kneading will make it clear if the dough needs additional water (it is not mixing in all of the dry ingredients fully), flour (it is very sticky, not really kneading well), or just needs to be scraped down (often the case with gluten free, low carb, and cake/quick breads). Add just 1 teaspoon at a time of either water or the appropriate flour if either of those issues is occurring. The mixing/kneading process will not be affected by opening the lid to check in on the dough.

When making traditional yeasted breads, it's good to press your finger into the dough a couple of times. If it feels too dense, add an additional teaspoon or two of water to the pan. If the dough sticks to your finger then add a teaspoon of flour. These steps early on will lead to a better loaf in the end!

Ambient temperature and humidity affect bread-maker baking, and these factors can be the reason for inconsistent results. On a humid day, you may need additional flour. Pay attention to the dough during the first kneading cycle and if sticky, add flour 1 teaspoon at a time. Alternately, if it is especially dry, you may need to add additional liquid.

SHAPING YEASTED DOUGH TO BE BAKED IN THE UNIT

When preparing breads using any of the traditional yeasted bread programs, there is the option of removing the paddle before the final rise cycle and bake. This creates a more even rise and uniform loaf of bread. When the tone alerts to do so, remove the kneading paddle and reshape the dough into a neat loaf, being sure the top and sides of the bread are nice and smooth. We recommend always removing the bread paddle and shaping the dough when preparing 1-pound yeasted loaves.

SLICING, SERVING, AND STORING BREAD

Allow breads to cool for a minimum of 30 minutes before slicing and serving. Store bread well wrapped at room temperature for up to 2 days. For longer storage, wrap tightly and freeze.

HIGHER ALTITUDES

Flour is drier at higher altitudes and will absorb more liquid, so use less flour in the recipe. Pay attention to the dough as it mixes and kneads. If it appears dry, add more of the same liquid used in the recipe.

Doughs prepared and baked at higher altitudes will tend to rise faster. Use about one-third less yeast to help counteract this phenomenon.

Adding less sugar (where applicable) also helps in producing the proper dough and bread. Reduce sugar or sweetener by about one-fourth.

Start with one of these changes to determine the best results.

BREAD MAKER PANTRY

STORING INGREDIENTS

Flours and other bread-making ingredients are prone to rancidity and should be stored properly. Buy them in smaller quantities and purchase as needed. Always mark the date the ingredient was opened on the bag or containers so you can keep track. Freezers can often impart off flavors, so be sure containers are well sealed.

White Flours (all-purpose and bread): These should be stored in a dark, cool place for up to 1 year (but best to go by the use-by date on the

bag). These can also be put in the freezer for a year as well, but be sure to wrap well so they do not pick up any flavors or odors from the freezer.

Whole-Grain and Most Gluten-Free Flours: Store in a cool, dark place for up to 3 months, or in the freezer for up to 6 months.

Nut Flours: These are very prone to spoiling, so store in the refrigerator for up to 3 months or in the freezer for up to 6 months.

Starches and Gums: More stable than flours, these can be stored in a cool, dark place for at least a year.

Yeast: Always store in the back of the freezer or refrigerator. Typically, well-stored instant yeast remains usable for up to 2 years. Check the expiration date prior to using.

COMMON BREAD MAKING INGREDIENTS

All-Purpose Flour: Can be bleached or unbleached (we prefer unbleached). For the bread machine, all-purpose flour is used for most yeast and cake quick breads.

Bread Flour: An unbleached flour high in protein and gluten. This is best for artisan-style breads. This flour can be used as a substitute for all-purpose flour and will give the baked bread more volume.

Eggs: Add taste, richness, and color to breads. They act as emulsifiers and aid in keeping breads fresh and moist. They also work as a leavener and help with the volume of the bread. Do not use with Delay Start feature unless using powdered egg or powdered egg white and adding with flour. All recipes included use large eggs.

Fats (assorted): Add flavor, nutrients, and texture to breads. May be added to just about any bread recipe where such flavors are appropriate.

Nonfat Dry Milk: When loading ingredients, add powdered milk along with flour. Using dry milk instead of fresh milk enables you to use the Delay Start feature. Dry milk is also added to breads (often along with fresh milk/milk products) to produce a softer crumb.

Salt: Salt is a necessary part of a yeast bread recipe. It not only adds or enhances flavor, but it controls the yeast and aids in the rising of the dough. We use non-iodized kosher salt in all of the recipes.

Sweeteners: Granulated sugar, brown sugar, honey, molasses, maple syrup, golden syrup, and other sweeteners stimulate yeast growth and development.

Vital Wheat Gluten: A very high-protein flour made from hard wheat and treated to remove most of the starch. For regular yeast bread baking, vital wheat gluten is used primarily as an additive to enhance doughs made with low-gluten flours, such as whole-wheat and other grains. When making Last Minute Loaf breads, vital wheat gluten can provide a better rise in a shorter rising time.

Yeast: Our recipes call for instant yeast which can be found in most supermarkets and online markets. When preparing Last Minute Loaf breads, use rapid-rise yeast.

GLUTEN-FREE INGREDIENTS

If you thought regular baking was a science, gluten-free baking has its own rules! To make gluten-free bread, a variety of flours and ingredients is necessary to develop a stable and desirable bread that can be used for slicing, toasting, and making sandwiches. We developed recipes that have a good balance of protein, fat, and starch to create a delicious result.

All of the following ingredients can be found either in the baking or gluten-free section of your local grocery store or in your local natural food market. They can also be easily ordered online. There are several commercial brands of gluten-free all-purpose flour blends that can be used successfully.

Almond Flour: Almond flour adds a lot of protein to your bread. You can use either almond flour or almond meal, as long as it is finely ground.

Buckwheat Flour: Buckwheat is not actually wheat at all, despite what the name implies (it is a plant related to sorrel and rhubarb). Buckwheat flour has a high protein content and a pleasant nutty flavor. It needs to be combined with other flours to produce a baked item with good structure.

Cornstarch: Cornstarch is a way to add structure and stability to a gluten-free bread. Be sure not to go overboard, or your finished bread will have a very starchy and unpleasant flavor.

Flax Seeds (ground): When ground, flax seeds are even more nutritious and act as a binder to produce a stable structure in baked goods.

Garbanzo Bean (Chickpea) Flour: Milled from garbanzo beans (chickpeas) and high in protein, garbanzo bean flour imparts a rich and sweet flavor in baked goods. Some find it to be overpowering, so it is better to use this flour in savory breads.

Guar Gum: Similar to xanthan gum and used interchangeably, guar gum is another thickening agent that helps with the structure of the bread. It should be used sparingly because it imparts a starchier flavor to baked goods than other gums or thickeners do.

Gluten-Free All-Purpose Flour Blend: There are a number of these blends on the market now and they all work well. We have found in our testing that the ones with the higher percentage of rice flours tend to be the most neutral in flavor.

Nonfat Milk Powder: Nonfat milk powder adds structure to breads by acting as an emulsifier by linking gluten-free flours to fats. The milk proteins also increase browning.

Powdered Psyllium Husk: Full of fiber, powdered psyllium husk (or psyllium husk powder) works similarly to a gum. We have found it to be the best way to add structure and bind ingredients together in gluten-free recipes.

Oat Flour: Oat flour is very high in protein and is inexpensive to purchase prepared, or you can make your own (process rolled oats in a blender, food processor, or spice grinder until finely ground). This flour will add a slight nuttiness to baked breads. Be sure to use oat flour labeled gluten-free.

Potato Starch: Another starch option for gluten-free breads to contribute to the structure of the loaf. It is also a good tenderizer and is best used with doughs that are higher in moisture.

Brown Rice Flour: Milled from the whole rice kernel (still contains the bran), brown rice flour is high in fiber and has a nuttier flavor than white rice flour. You want to use a flour that is as finely ground as possible – it

should have a smooth, sandy texture. This flour is high in protein (7.5%), so it is a good base for gluten-free baking.

White Rice Flour: Milled from polished white rice (where the bran and germ have been removed), white rice flour is versatile in gluten-free baking because it has a rather mild, undetectable flavor. It is a bit lower in protein than brown rice flour, closer to 5%, but it blends well with other flours.

Sweet White Rice Flour: A starchier version of white rice flour (not actually sweet), it is ground from glutinous rice and is a better binder than brown or white rice flours. Only a small amount is needed and is a great addition when making your own gluten-free flour blend.

Sorghum Flour: This is a flour that is high in protein and fiber and is a good substitution for oat flour. Look for “sweet” white sorghum flour when purchasing.

Teff Flour: Very high in protein, it is a great addition to gluten-free breads. It has an earthy flavor, similar to whole-wheat flour.

Tapioca Starch (Flour): This starch is a great binder for gluten-free breads and gives the finished breads good structure. Do not use too much of it, or the bread will be too elastic.

Xanthan Gum: Similar to guar gum and used interchangeably, xanthan gum is a thickening agent and helps stabilize gluten-free breads. You only need a small amount to see the effects.

Yeast: Crucial to most breads, yeast is what brings your bread to life. There are many types, and in most cases, we call for instant yeast.

CLEANING AND CARE

Caution: Unplug machine before cleaning. Do not put the bread maker in water or in a dishwasher. Do not use scrubbing brushes or chemical cleansers, as these will damage the machine. Use only a mild, nonabrasive cleanser to clean the outside of the bread maker.

Bread pan and kneading paddle: Pan and kneading paddle should be hand-washed with warm water and soap. Do not use metal utensils as they will damage the nonstick surface.

Baking chamber: Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth or clean pastry brush. DO NOT bend the heating element, which is located on the inside of the bread maker.

Lid: Wipe inside of lid with sponge or damp cloth. Lid should not be immersed in water.

Outer housing: Use only a mild, nonabrasive cleanser to clean the outside of the bread maker.

Control panel: Wipe with a slightly damp cloth as necessary.

Measuring Cup and Spoon: The measuring cup and measuring spoon should be hand-washed with warm water and soap.

Automatic Mix-in Dispenser: The automatic mix-in dispenser compartment is removable and should be hand-washed with warm water and soap.

Pan Hook: The pan hook should be hand-washed with warm water and soap.

NOTE: The Automatic Mix-in Dispenser Compartment and Bread Pan are not dishwasher safe and should be washed by hand.

MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Keep your bread maker clean at all times.

Don't worry if the color of the exterior of the baking pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.

If you have trouble removing the kneading paddle from the bread pan, put warm, soapy water in the bread pan and soak for 10 to 15 minutes; this will loosen the paddle.

TROUBLESHOOTING

QUESTION	ANSWER
Why did my dough/bread not rise well?	There are a number of factors that could result in a short rise. Be sure that the yeast is fresh and that all ingredients are room temperature (75°F to 90°F). If the liquids are too warm or too cold, they will not activate the yeast properly. Be sure the ingredients are put into the baking pan in the correct order. Note that not all breads rise as much as others. Whole-wheat or whole-grain breads tend to be shorter than white breads. Also, breads with more sugar or sweeteners, and ones that are enriched with eggs, will be taller than regular white breads.
Why is my bread sunken/uneven on the top?	Humidity and room temperature can greatly affect the results of baked yeast breads. Keep the bread maker away from direct sunlight. If the humidity is especially high, add an additional teaspoon per cup of flour used in the recipe.
Why does my yeast bread have an underbaked/gummy texture?	The dough was too wet or possibly does not have enough white flour for gluten development. Add a bit more flour, 1 tablespoon per cup, or reduce the amount of whole-wheat/grain flours in the recipe and substitute white flour.
Why does the interior of my yeast bread have excessive holes?	This happens if either the bread is too wet or if too much yeast was used. Double-check the recipe and, if necessary, make changes by either adding a small amount of flour or reducing the yeast slightly.
Why is my yeast bread heavy and dense?	This could be one of a few different issues. The mixture may be too dry as a result of not enough liquid or because lower fat substitutes were used. Another reason may be not using enough yeast. If this is occurring in whole-wheat/grain bread, you may need to use vital wheat gluten to help with the structure of the finished bread.
Why are the corners/edges of the bread full of extra flour/not evenly mixed?	Sometimes ingredients stick to the corners of the pan, most commonly in the Cake or Gluten Free programs (both have more batter-like consistencies than a dough). Check on the dough/batter during the first mixing/kneading cycle and pause to scrape down if necessary. Lightly coating the bread pan with a flavorless vegetable oil will help to prevent this from happening as well. We do not recommend the use of canned nonstick cooking sprays, which can cause damage to the coating of the baking pan and paddle over time.
How do I get the kneading paddle out of the loaf?	There are two options. In most programs you can remove the paddle after you hear the Remove Paddle signal (prior to the final rise). If this is not an option, or you were not present to remove it, wait until the bread is cooled and then, carefully take out the paddle (use caution because it may be hot).
Why is the unit smoking/producing a burning smell?	Most likely this is from ingredients that fell into the bottom of the bread machine or onto the heating element. If it is excessive, unplug the unit and once cool, clean the interior of the unit. Plug the unit back in and resume the program (the program will be stored in memory for a maximum of 15 minutes). In most cases, the smoke/odor will be minimal and it will dissipate.
What do the error codes mean?	The display shows "HHH" (accompanied by beeps): The unit's internal temperature is too high. This usually occurs when trying to make two successive loaves. Open the lid and allow the unit to cool 10–20 minutes. The display shows "LLL" (accompanied by beeps): The unit's internal temperature is too low to bake bread. Stop the beeps by pressing the START/STOP/PAUSE button. The display shows "EE0", "EE1" or "EE2" (accompanied by beeps): Unplug the unit and contact your nearby service center.
Why did my mix-ins not get dispensed?	The automatic mix-in dispenser is not programmed for every Menu option. Refer to Programs and Timing (page 11) for more information on which programs include mix-ins.
Why does my unit not start when I press START/STOP/PAUSE?	Before being able to start the unit, you must confirm your selected settings by pressing the CONFIRM button. The indicator light on the START/STOP/PAUSE button will be flashing, indicating you can start the program by pressing the START/STOP/PAUSE button. If the indicator light is not flashing, you will not be able to press the START/STOP/PAUSE button.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart® or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Custom Convection Bread Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Custom Convection Bread Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website at <https://cuisinart.registria.com> for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement

by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Custom Convection Bread Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Custom Convection Bread Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

24ce090786

IB-17819-ESP

RECIPES

Important Recipe Note:

All recipes are written with both cup measurements and metric weights. Regardless of which measuring method is being used, variables are inherent in bread baking, from ingredients being used to scale accuracy. For this reason, it is important to monitor the kneading process. Should dough look too dry, add additional water 1 teaspoon at a time, or conversely if it is too wet, add additional flour 1 teaspoon at a time until a nice dough ball has formed.

WHITE PROGRAM

Cinnamon Swirl Bread..... 21

Cranberry-Walnut Bread 22

Everything Bagel Bread..... 23

Monkey Bread..... 24

Sandwich Bread 25

WHOLE WHEAT PROGRAM

Grain and Seed Bread..... 26

Multigrain Trail Bread..... 27

FRENCH/ITALIAN PROGRAM

Italian Olive Loaf 28

Roasted Garlic and Rosemary Bread..... 29

Semolina Bread with Pistachios and Golden Raisins 30

SWEET PROGRAM

Challah 31

Chocolate Babka 32

Panettone Loaf 34

LOW CARB PROGRAM

Almond-Flax Bread..... 35

Cheddar-Walnut Bread..... 36

GLUTEN FREE PROGRAM

Gluten-Free Sandwich Bread..... 37

Gluten-Free Vegan Seeded Loaf..... 38

DOUGH/PIZZA DOUGH PROGRAM

Pizza Dough..... 39

Garlic Knots 40

Whole-Wheat Pizza Dough 41

Gluten-Free Pizza Dough 42

ARTISAN DOUGH PROGRAM

Baguettes..... 43

Ciabatta..... 44

Sourdough Loaf and Boule 45

Sourdough Starter..... 46

JAM PROGRAM

Mixed-Berry Jam..... 47

Strawberry-Chia Jam 48

Apricot-Ginger Jam 49

Cranberry Sauce..... 50

CAKE PROGRAM

Banana Bread 51

Jalapeño Cornbread..... 52

Apple Pie Bread..... 53

Gluten-Free Chocolate Chip Cake..... 54

LAST-MINUTE LOAF PROGRAM

Last-Minute White Loaf 55

Last-Minute Whole Wheat Loaf..... 56

CINNAMON SWIRL BREAD

White Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF
Cinnamon Swirl		
Granulated sugar	¼ cup (50g)	3 tablespoons (38g)
Ground cinnamon	2 teaspoons	1½ teaspoons
Golden raisins (optional)	⅔ cup	⅔ cup
Dough		
Whole milk, room temperature	1 cup (242g)	¾ cup (182g)
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	2 tablespoons (29g)	1½ tablespoons (22g)
Egg, large, room temperature	1	1
Kosher salt	1 teaspoon (6g)	½ teaspoon (3g)
Granulated sugar	1 tablespoon (13g)	1 tablespoon (13g)
Unbleached all-purpose flour	3½ cups (490g), plus more as needed	2½ cups (350g), plus more as needed
Instant yeast	2 teaspoons (8g)	1¾ teaspoons (6g)

1. In a small bowl, combine the Cinnamon Swirl ingredients, including the raisins if using. Reserve.
2. Put the dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
3. Press Menu to select the White program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. When paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle. Place the dough on a lightly floured surface. Roll the dough out into a rectangle about ¼ inch thick. Sprinkle the cinnamon mixture evenly over the surface of the dough. Roll the dough into a tight cylinder beginning with a short side, making sure the ends are tucked in and sealed. Place the dough back in the bread pan, seam side down, and press Start/Stop/Pause to continue.
5. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 149 (13% from fat) • Carb 29g • Pro 4g • Fat 2g • Sat. fat 1g • Chol. 18mg • Sod 156mg • Calc 26mg • Fiber 1g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 4 in recipe above.

CRANBERRY-WALNUT BREAD

White Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1½ cups (360g)	1 cup (240g)	¾ cup (180g)
Unbleached all-purpose flour	4 cups (560g)	3 cups (400g)	2½ cups (350g)
Granulated sugar	½ cup (100g)	⅓ cup (67g)	¼ cup (50g)
Olive oil	2 tablespoons (28g)	1½ tablespoons (21g)	1 tablespoon (14g)
Kosher salt	1½ teaspoons (10g)	1¼ teaspoon (9g)	1 teaspoon (6g)
Instant yeast	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (12g)	1 teaspoon (5g)
Mix-Ins			
Fresh cranberries, roughly chopped	⅓ cup	⅓ cup	⅓ cup
Dried cranberries, roughly chopped	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
Raw walnuts, roughly chopped	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons

1. Put all dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-in ingredients into the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the White program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan, seam side down. Press Start/Stop/Pause to resume the program. (Note: This is a recommended step when preparing the 1-pound loaf due to the shortened height of this bread.)
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 138 (15% from fat) • Carb. 25g • Pro. 3g • Fat 2g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 179mg • Calc. 2mg • Fiber 1g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in recipe above.

EVERYTHING BAGEL BREAD

White Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Poolish (starter for dough)			
Bread flour	¾ cup (102g)	⅔ cup (90g)	½ cup (66g)
Instant yeast	2 pinches	2 pinches	2 pinches
Water, lukewarm (no hotter than 105°F)	⅔ cup (160g)	½ cup	⅓ cup
Dough			
Water, room temperature	1 cup (240g)	¾ cup (169g)	½ cup (116g)
Honey	3 tablespoons (60g)	2 tablespoons (44g)	1½ tablespoons (30g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)	1 teaspoon (6g)	¾ teaspoon (5g)
Bread flour	2¾ cups (400g)	2½ cups (310g)	1½ cups + 3 tablespoons (208g)
Whole-wheat flour	⅔ cup (93g)	½ cup (57g)	⅓ cup (43g)
Instant yeast	1¼ teaspoons (7g)	1½ teaspoons (6g)	1¼ teaspoons (5g)
Topping			
Egg wash	1 large egg whisked with 1 teaspoon water and pinch salt	1 large egg whisked with 1 teaspoon water and pinch salt	1 large egg whisked with 1 teaspoon water and pinch salt
Everything bagel seasoning	1 tablespoon	1 tablespoon	2 teaspoons

1. Put the poolish ingredients in a medium mixing bowl. Using a spoon, stir until combined. Cover and refrigerate overnight.
2. Transfer the poolish to the bread pan fitted with the kneading paddle. Add the dough ingredients in the order listed to the pan. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
3. Press Menu to select the White program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. When the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in bread pan. Brush liberally with the egg wash and then sprinkle the everything bagel seasoning over top. Press Start/Stop/Pause to resume the program.
5. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2 ounce slice):

Calories 139 (1% from fat) • Carb. 31g • Pro. 4g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 208mg • Calc. 3mg • Fiber 1g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 4 in recipe above.

MONKEY BREAD

White Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Large eggs, room temperature	3
Whole milk	½ cup (121g)
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	16 tablespoons (2 sticks) (226g)
Granulated sugar	3 tablespoons (38g) + 1¼ cups (250g)
Kosher salt	1 teaspoon (6g)
Unbleached all-purpose flour	3¼ cups (455g), plus more as needed
Instant yeast	1 teaspoon (4g)
Ground cinnamon	1 tablespoon (6g)
Water	⅓ cup (80g)

- Put eggs, milk, butter, 3 tablespoons granulated sugar, salt, flour, and yeast, in the order listed, in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
- Press the Menu button to select the White program. Press the 2-pound Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
- While the bread is baking, prepare the glaze and cinnamon sugar. Combine ½ cup sugar and ⅓ cup water in a small saucepan set over medium-high heat. Heat the mixture until the sugar is completely dissolved; reserve.
- Mix the remaining sugar and cinnamon in a small bowl. Set aside.
- When the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, and transfer the dough to a lightly floured surface. Divide the dough into golf ball-size pieces. Roll each piece softly between your palms into a ball. Roll in the cinnamon-sugar mixture, and place back in the pan to form two even layers. Press Start/Stop/Pause to continue.
- When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the hot bread to a wire rack. Immediately brush the glaze over the warm bread. (Any additional glaze can be cooled completely and stored in the refrigerator in an airtight container for up to 2 weeks.) Serve warm.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

Calories 424 (53% from fat) • Carb. 42g • Pro. 8g • Fat 25g • Sat. fat 15g • Chol. 132mg • Sod. 331mg • Calc. 43mg • Fiber 1g

SANDWICH BREAD

White Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1¼ cups (300g)	¾ cup + 3 tablespoons (208g)	½ cup + 2 tablespoons (150g)
Unbleached all-purpose flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (280g)
Granulated sugar	2 tablespoons (25g)	1½ tablespoons (19g)	1 tablespoon (13g)
Nonfat dry milk	2 tablespoons (15g)	1½ tablespoons (11g)	1 tablespoon (8g)
Kosher salt	1½ teaspoons (10g)	1 teaspoon (6g)	½ teaspoon (3g)
Unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature	3 tablespoons (42g)	2 tablespoons (28g)	1½ tablespoons (21g)
Instant yeast	2 teaspoons (8g)	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the White program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan. Press Start/Stop/Pause to continue. (Note: This is a recommended step when preparing the 1-pound loaf due to the shortened height of this bread.)
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 128 (15% from fat) • Carb. 24g • Pro. 3g • Fat 2g • Sat. fat 1g • Chol. 6mg • Sod. 225mg • Calc. 7mg • Fiber 1g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in recipe above.

GRAIN AND SEED BREAD

Whole Wheat Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1⅓ cups (320g)	1¼ cups (300g)	1 cup (240g)
Unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature	3 tablespoons (42g)	2½ tablespoons (35g)	1½ tablespoons (21g)
Granulated sugar	2 tablespoons (25g)	1½ tablespoons (19g)	1 tablespoon (12.5g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)	1 teaspoon (6g)	¾ teaspoon (5g)
Whole-wheat flour	2 cups (226g)	1½ cups (170g)	1 cup (113g)
Unbleached all-purpose flour	1½ cups (210g)	1½ cups (210g)	¾ cup (105g)
Oat flour	1 cup (92g)	⅔ cup (61g)	½ cup (46g)
Rye flour	3 tablespoons (27g)	2 tablespoons (18g)	2 tablespoons (18g)
Instant yeast	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)	1¼ teaspoons (5g)
Mix-Ins			
Rolled oats	½ cup	⅓ cup	¼ cup
Pumpkin seed	¼ cup	⅓ cup	¼ cup

1. Put all dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the Whole Wheat program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan, seam side down. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 154 (21% from fat) • Carb. 26g • Pro. 5g • Fat 4g • Sat. fat 1g • Chol. 5mg • Sod. 159mg • Calc. 10mg • Fiber 3g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in the recipe above.

MULTIGRAIN TRAIL BREAD

Whole Wheat Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1¼ cups (300g)	1 cup (240g)	½ cup + 2 tablespoons (150g)
Unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature	2½ tablespoons (35g)	2 tablespoons (28g)	1½ tablespoons (21g)
Granulated sugar	2 tablespoons (25g)	1½ tablespoons (19g)	1 tablespoon (13g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)	1 teaspoon (6g)	¾ teaspoon (5g)
Whole-wheat flour	2½ cups (283g)	1¾ cups + 3 tablespoons (219g)	1¼ cups (141g)
Unbleached all-purpose flour	1½ cups (210g)	1 cup + 1 tablespoon (149g)	¾ cup (105g)
Rye flour	2 tablespoons (18g)	2 tablespoons (18g)	1 tablespoon (7g)
Instant yeast	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)	1¼ teaspoons (5g)
Mix-Ins			
Trail mix or granola (any type)	¾ cup	½ cup	½ cup

1. Put all dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the Whole Wheat program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan, seam side down. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 140 (16% from fat) • Carb. 26g • Pro. 4g • Fat 3g • Sat. fat 1g • Chol. 4mg • Sod. 161mg • Calc. 13mg • Fiber 3g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in the recipe above.

ITALIAN OLIVE LOAF

French/Italian Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1⅓ cups plus 2 tablespoons (324g)	1 cup (240g)	¾ cup (180g)
Extra-virgin olive oil	3 tablespoons (31g)	1½ tablespoons (21g)	1 tablespoon (14g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)	1 teaspoon (6g)	¾ teaspoon (5g)
Unbleached all-purpose flour	4 cups (560g)	3⅓ cups (466g)	2 cups (280g)
Granulated sugar	1 teaspoon (4g)	¾ teaspoon (3g)	½ teaspoon (2g)
Instant yeast	1¾ teaspoons (7g)	1¼ teaspoons (5g)	1 teaspoon (4g)
Mix-Ins			
Green olives, pitted and halved and dried very well (preferably Castelvetrano or something similar)	¾ cup	⅔ cup	½ cup

1. Put all the dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the olives in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the French/Italian program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. This particular recipe yields a rather wet dough; for this reason we do not recommend removing the paddle.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 117 (21% from fat) • Carb. 21g • Pro. 3g • Fat 3g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 178mg • Calc. 1mg • Fiber 1

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in recipe above.

ROASTED GARLIC AND ROSEMARY BREAD

French/Italian Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1½ cups (360g)	1¼ cups (300g)	1 cup + 1 tablespoon (255g)
Kosher salt	1½ teaspoons (10g)	1¼ teaspoons (9g)	¾ teaspoon (5g)
Unbleached all-purpose flour	4 cups (560g)	3½ cups (490g)	2¼ cups + 2 tablespoons (333g)
Instant yeast	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)	1 teaspoon (4g)
Mix-Ins			
Roasted garlic cloves*	10 cloves	8 cloves	6 cloves
Chopped fresh rosemary	1½ tablespoons	1 tablespoon	½ tablespoon

1. Put all the dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the French/Italian program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan. Press Start/Stop/Pause to continue. (Note: This is a recommended step when preparing the 1-pound loaf due to the shortened height of this bread.)
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 107 (3% from fat) • Carb. 23g • Pro. 3g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 223mg • Calc. 5mg • Fiber 1g

*To roast garlic: Heat oven to 400°F. Trim the top from a bulb of garlic, drizzle with 1 teaspoon of olive oil, and then wrap in aluminum foil. Roast for about 45 minutes until soft. Roasted garlic cloves should easily release when the bulb is squeezed.

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in recipe above.

SEMOLINA BREAD WITH PISTACHIOS AND GOLDEN RAISINS

French/Italian Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1½ cups (360g)	1 cup (240g)	¾ cup (169g)
Kosher salt	2 teaspoons (13g)	1½ teaspoons (10g)	1 teaspoon (6g)
Granulated sugar	1 teaspoon (4g)	¾ teaspoon (3g)	½ teaspoon (2g)
Semolina flour	3 cups (489g)	2¼ cups (367g)	1½ cups (229g)
Unbleached all-purpose flour	1 cup (140g)	¾ cup (105g)	½ cup (67g)
Instant yeast	1½ teaspoons (6g)	1¼ teaspoons (5g)	1 teaspoon (4g)
Mix-Ins			
Pistachios, roughly chopped	½ cup	⅓ cup	¼ cup
Golden raisins	¼ cup	⅓ cup	¼ cup

1. Put all the dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the French/Italian program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan, seam side down. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 161 (12% from fat) • Carb. 31g • Pro. 6g • Fat 2g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 287mg • Calc. 6mg • Fiber 1g

To Prepare Using Rapid Program

Prepare ingredients for the 1- or 1½-pound loaf (this is not recommended for a 2-pound loaf), replacing the yeast with 1½ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1-pound loaf or 2¼ teaspoons of rapid-rise yeast for the 1½-pound loaf. Secure the bread pan in the unit and press Menu to select the Rapid program. Press Start/Stop/Pause to begin the program and then continue with Step 3 in recipe above.

CHALLAH

Sweet Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Water, room temperature	1 cup (240g)	¾ cup (180g)	½ cup (120g)
Egg, large, room temperature	1	1	1
Unbleached all-purpose flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (280g)
Granulated sugar	¼ cup (50g)	3 tablespoons (38g)	2 tablespoons (25g)
Kosher salt	1 teaspoon (6g)	¾ teaspoon (5g)	½ teaspoon (3g)
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	6 tablespoons (85g)	5 tablespoons (71g)	3 tablespoons (42g)
Active dry yeast	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)	1 teaspoon (4g)

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Sweet program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 156 (26% from fat) • Carb. 25g • Pro. 4g • Fat 4g • Sat. fat 3g • Chol. 23mg • Sod. 148mg • Calc. 2mg • Fiber 1g

CHOCOLATE BABKA

Sweet Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Whole milk, room temperature	$\frac{2}{3}$ cup (161g)
Unsalted butter, room temperature, cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces	4 tablespoons ($\frac{1}{2}$ stick) (56g)
Eggs, large, room temperature	2
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Kosher salt	1 teaspoon (6g)
Granulated sugar	3 tablespoons (42g)
Unbleached all-purpose flour	3 cups (420g), plus more as needed
Ground nutmeg	$\frac{1}{4}$ teaspoon
Active dry yeast	2 teaspoons (8g)
Filling	
Granulated sugar	$\frac{1}{4}$ cup (50g)
Ground cinnamon	1 teaspoon (4g)
Cocoa powder	1 tablespoon (6g)
Kosher salt	Pinch
Chocolate hazelnut spread	3 tablespoons
Finely chopped bittersweet chocolate	3 tablespoons (32g)
Egg Wash	
Large egg	1
Water	1 teaspoon
Kosher salt	Pinch

INGREDIENTS	ONE SIZE
Glaze	
Granulated sugar	½ cup
Water	⅓ cup
Vegetable oil, for brushing pan	

1. Put all dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Sweet program. Press Loaf Size to select 2 pound and Crust Color to select crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. While the dough is kneading, prepare the filling. Put the sugar, cinnamon, cocoa powder, and salt in a small bowl. Whisk well to combine; reserve.
4. When the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle. Put the dough on a lightly floured surface, and roll out into a roughly 16"x 10" rectangle with a long side facing you.
5. Leaving a ½-inch border, spread the chocolate-hazelnut spread evenly over the dough. Sprinkle the cocoa mixture evenly over the chocolate spread and then top with the chopped chocolate.
6. Brush the top border of the dough with egg wash, and then tightly roll the dough away from you, pressing to seal.
7. Divide the dough roll into three even pieces, and then cut each one in half lengthwise to make six skinnier strips.
8. Twist two of the strips together, and then repeat with other pieces.
9. Lightly coat the pan with vegetable oil. Coil the first braided dough piece into the pan, then top with the other two pieces.
10. Brush the exposed dough with the egg wash. Close the bread maker and then press Start/Stop/Pause to resume the program.
11. While the bread is baking, prepare the glaze. Combine the sugar and water in a small saucepan set over medium-high heat. Heat the mixture until the sugar is completely dissolved; reserve.
12. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the babka to a wire rack. Immediately brush the glaze over the warm babka. (Any additional glaze can be cooled completely and stored in the refrigerator in an airtight container for up to 2 weeks.)
13. Cool the babka completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 172 (29% from fat) • Carb. 27g • Pro. 4g • Fat 6g • Sat. fat 3g • Chol. 35mg • Sod. 168mg • Calc. 21mg • Fiber 1g

PANETTONE LOAF

Sweet Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF	SMALL 1-POUND LOAF
Whole milk, room temperature	¾ cup (161g)	½ cup (121g)	⅓ cup (81g)
Pure vanilla extract	1 teaspoon	½ teaspoon	⅓ teaspoon
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	6 tablespoons (85g)	4 tablespoons (57g)	3 tablespoons (43g)
Eggs, large, room temperature	3	2	1
Kosher salt	1 teaspoon (6g)	¾ teaspoon (5g)	½ teaspoon (3g)
Granulated sugar	6 tablespoons (75g)	¼ cup (50g)	3 tablespoons (38g)
Unbleached all-purpose flour	3⅓ cups (466g)	2¾ cups (385g)	1⅓ cups (232g)
Grated orange zest	1½ tablespoons	1 tablespoon	2 teaspoons
Ground anise seed	1½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Ground nutmeg	½ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Active dry yeast	2¼ teaspoons (9g)	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)
Mix-Ins			
Mixed dried and/or candied fruit, chopped	¾ cup	¾ cup	¾ cup

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the Sweet program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan, seam side down. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 175 (25% from fat) • Carb. 29g • Pro. 4g • Fat 5g • Sat. fat 3g • Chol. 42mg • Sod. 143mg • Calc. 21mg • Fiber 1g

ALMOND-FLAX BREAD

Low Carb Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	1½ cups (360g)
Large eggs	4
Almond flour	3 cups (295g)
Tapioca flour	1 cup (113g)
Kosher salt	½ teaspoon (6g)
Psyllium husk powder	¼ cup (27g)
Xanthan gum	1 teaspoon (4g)
Ground flax seeds	1 tablespoon (8g)
Whole flax seeds	2 tablespoons (20g)
Instant yeast	1 tablespoon (13g)
Mix-Ins	
Chopped almonds	¾ cup

1. Put all dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the almonds in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the Low Carb program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. During the first knead cycle, peek in the unit to see if the dough needs additional water or flour or if the pan needs to be scraped down. If the dough is too wet and it needs flour, add almond flour, 1 teaspoon at a time.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 179 (68% from fat) • Carb. 9g • Pro. 7g • Fat 14g • Sat. fat 2g • Chol. 50mg • Sod. 92mg • Calc. 33mg • Fiber 4g

CHEDDAR-WALNUT BREAD

Low Carb Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	1½ cups (360g)
Large eggs	4
Apple cider vinegar	1 tablespoon (12g)
Almond flour	2 cups (197g)
Brown rice flour	1 cup (140g)
Tapioca flour/starch	1 cup (113g)
Kosher salt	½ teaspoon (3g)
Psyllium husk powder	¼ cup (27g)
Xanthan gum	1 teaspoon (4g)
Instant yeast	1 tablespoon (13g)
Mix-Ins	
Chopped walnuts	½ cup
Shredded Cheddar	¼ cup (tossed in 1 teaspoon tapioca flour)

1. Put all the dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu and select the Low Carb program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. During the first knead cycle, peek in the unit to see if the dough needs additional water or flour or if the pan needs to be scraped down. If the dough is too wet and it needs flour, add almond flour, 1 teaspoon at a time.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 160 (54% from fat) • Carb. 13g • Pro. 6g • Fat 10g • Sat. fat 1g • Chol. 49mg • Sod. 101mg • Calc. 34mg • Fiber 3g

GLUTEN-FREE SANDWICH BREAD

Gluten Free Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	1 cup (240g)
Unsalted butter, room temperature, cut into cubes	4 tablespoons (56g)
Egg, large, room temperature	1
Granulated sugar	3 tablespoons (38g)
Gluten-free all-purpose flour blend	3¼ cups (483g)
Psyllium husk powder	3 tablespoons (31g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)
Instant yeast	2 teaspoons (8g)

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Gluten Free program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 128 (16% from fat) • Carb. 25g • Pro. 2g • Fat 2g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 252mg • Calc. 48mg • Fiber 1g

GLUTEN-FREE VEGAN SEEDED LOAF

Gluten Free Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Nondairy milk, room temperature	2¼ cups (470g)
Olive oil	2 tablespoons (28g)
Brown rice flour	1 cup (140g)
Oat flour	½ cup (50g)
Millet flour	½ cup (65g)
Potato starch	1 cup (150g)
Tapioca starch	1 cup (115g)
Granulated sugar	1 tablespoon (13g)
Kosher salt	2 teaspoons (13g)
Instant yeast	1½ teaspoons (6g)
Xanthan gum	1 teaspoon (4g)
Baking powder	1 teaspoon (6g)
Mix-Ins	
Toasted pumpkin seeds	¼ cup
Sunflower seeds	¼ cup

1. Put all dough/batter ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the seeds in the Automatic Mix-in Dispenser.
2. Press Menu to select the Gluten Free program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program. As the dough mixes, scrape the sides and bottom of the pan with a silicone spatula to ensure all the ingredients are thoroughly combined. Before baking, smooth out the top of the dough with the spatula.
3. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely. Remove the paddle before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 146 (23% from fat) • Carb. 26g • Pro. 3g • Fat 4g • Sat. fat 2g • Chol. 0mg • Sod. 252mg • Calc. 51mg • Fiber 2g

PIZZA DOUGH

Dough/Pizza Dough Program | Delay Start Timer: Yes

Yield: 1½ pounds dough

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	1 cup (240g)
Honey	1 teaspoon (7g)
Olive oil	1½ tablespoons (15g)
Unbleached all-purpose flour	3 cups (420g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)
Instant yeast	1¾ teaspoons (7g)

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Dough/Pizza Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. When the cycle is complete, remove the dough and follow your favorite pizza recipe.

Nutritional information per serving (2-ounce):

Calories 119 (13% from fat) • Carb. 23g • Pro. 3g • Fat 2g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 238mg • Calc. 1mg • Fiber 1g

GARLIC KNOTS

Dough/Pizza Dough Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	1 cup (240g)
Honey	1 teaspoon (7g)
Olive oil	1½ tablespoons (21g)
Unbleached all-purpose flour	3 cups (420g)
Kosher salt	1¼ teaspoons (9g)
Instant yeast	1¾ teaspoons (7g)
Garlic Butter	
Unsalted butter	4 tablespoons (57g)
Olive oil	2 tablespoons (28g)
Garlic cloves, finely chopped	4
Kosher salt	Pinch
Fresh parsley, finely chopped	3 tablespoons

1. Put all dough ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Dough/Pizza Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. While the dough program is running, prepare the garlic butter. Put the butter, oil, and garlic in a small saucepan and set over low heat. Once the butter has melted, remove from the heat, and stir in the garlic powder, salt, and parsley. Reserve.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the dough to a clean surface. Gently fold down to release some of the air. Divide into 12 2-ounce pieces. Roll and stretch each piece into a thin rope and then tie each into a small knot.
5. With the paddle removed, brush the interior of the bread pan with the garlic butter. Dip each knot in the butter and then place in the bread pan, stacking as necessary. Brush the exposed dough with additional garlic butter.
6. Put the pan back into the bread maker. Close and let rise for 45 minutes. After the rise, press Menu to select the Bake Only program. Select 1 hour 20 minutes and press Start/Stop/Pause to begin the baking program.
7. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine, and transfer the garlic knots to a cooling rack set over a baking pan. Brush the hot garlic knots with the remaining garlic butter. Allow to cool slightly and then pull apart to serve.

Nutritional information per garlic knot:

Calories 174 (40% from fat) • Carb. 23g • Pro. 3g • Fat 8g • Sat. fat 3g • Chol. 10mg • Sod. 239mg • Calc. 7mg • Fiber 4g

WHOLE-WHEAT PIZZA DOUGH

Dough/Pizza Dough Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	ONE SIZE
Unbleached all-purpose flour	2½ cups (350g)
Whole-wheat flour	1½ cups (170g)
Extra-virgin olive oil	2 tablespoons (28g)
Kosher salt	1½ teaspoons (10g)
Granulated sugar	1 teaspoon (4g)
Water, room temperature	1⅓ cups (320g)
Instant yeast	2¼ teaspoons (9g)

1. Put all ingredients in the order listed in bread pan fitted with kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Dough/Pizza Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. When the cycle is complete, remove the dough and follow your favorite pizza recipe.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

Calories 254 (15% from fat) • Carb 46g • Pro. 8g • Fat 4g • Sat. fat 1g • Chol. 0mg • Sod. 254mg • Calc. 13mg • Fiber 4g

GLUTEN-FREE PIZZA DOUGH

Dough/Pizza Dough Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	ONE SIZE
Tapioca flour	$\frac{3}{4}$ cup (85g)
White rice flour	$\frac{3}{4}$ cup (107g)
Quinoa flour	$\frac{1}{3}$ cup (56g)
Arrowroot flour	$\frac{1}{3}$ cup (46g)
Xanthan gum	1 teaspoon (4g)
Kosher salt	1 teaspoon (6g)
Granulated sugar	2 teaspoons (8g)
Rice milk	$\frac{1}{2}$ cup (124g)
Water, room temperature	$\frac{1}{4}$ cup (60g)
Extra-virgin olive oil	2 tablespoons (28g)
Instant yeast	1 teaspoon (4g)

1. Put all ingredients in the order listed in bread pan fitted with kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Dough/Pizza Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. When the cycle is complete, remove the dough and follow your favorite pizza recipe.

Nutritional information per serving (based on 12 servings total for 2 pies):

Calories 114 (22% from fat) • Carb. 22g • Pro. 9g • Fat 3g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 209mg • Calc. 23mg • Fiber 1g

BAGUETTES

Artisan Dough Program | Delay Start Timer: Yes

Yield: 2 baguettes

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	1¼ cups plus 1 tablespoon (300g)
Kosher salt	1½ teaspoons (10g)
Granulated sugar	¾ teaspoon (3g)
Bread flour	3 cups (420g), plus more for dusting
Wheat germ	2 tablespoons (14g)
Instant yeast	1¾ teaspoons (7g)
Cornmeal	For dusting

1. Put all ingredients, except the cornmeal, in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Artisan Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program. In the first stages of the mixing/kneading process, open the lid and scrape down the sides of the bread pan if necessary. Add additional flour or water, 1 teaspoon at a time, if the dough seems too wet or dry. Note that this dough is stickier and wetter than traditional bread doughs to ensure that the baguettes have an open, airy interior and crispy crust.
3. When the program is complete, divide the dough into two equal pieces. Shape each piece of dough into a long, narrow cylinder and place on a baking sheet dusted with cornmeal. Cover loosely with plastic wrap and let rise for 30 to 40 minutes. While the dough rises, place a pan of hot water on the bottom rack of the oven and preheat to 425°F.
4. Dust the dough lightly with additional flour. Make 4 diagonal slashes in each loaf about ¼ inch deep using a serrated knife. Bake the bread for 25 to 30 minutes, or until browned and hollow sounding when tapped. Transfer to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving:

Calories 119 (13% from fat) • Carb. 23g • Pro. 3g • Fat 2g • Sat. Fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 286mg • Calc. 4mg • Fiber 1g

CIABATTA

Artisan Dough Program | Delay Start Timer: Yes

INGREDIENTS	ONE SIZE
Overnight Sponge	
Bread flour	¾ cup (104g)
Water, cool	½ cup (120g)
Instant yeast	Pinch
Dough	
Overnight Sponge	Full recipe (above)
Water, cool	¾ cup (180g)
Olive oil	3 tablespoons (42g)
Bread flour	2½ cups (350g), plus more for dusting
Kosher salt	1½ teaspoons (4g)
Instant yeast	2 teaspoons (13g)

1. Prepare the sponge. Put all ingredients in the bread pan fitted with the kneading paddle. Stir well and then secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Allow to sit, with the unit closed and turned off, overnight or up to 24 hours. After this time the mixture will have small bubbles and a pleasant, sour aroma.
2. When ready to prepare the dough, add the remaining dough ingredients in the order listed on top of the sponge.
3. Press Menu to select the Artisan Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program. In the first stages of the mixing/kneading process, open the lid and scrape down the sides of the bread pan, if necessary. Add additional flour or water, 1 teaspoon at a time, if the dough seems too wet or dry. Note that this dough is stickier and wetter than traditional bread doughs to ensure that the ciabatta has an open, airy interior.
4. When the cycle is complete, transfer the dough to a parchment-lined baking pan. Shape into an oblong oval, about 12 inches long. Cover loosely with plastic and allow to rest for about 20 minutes.
5. Preheat the oven to 425°F with the rack in the middle position. Once the oven is heated and the dough has rested, uncover the dough and dust lightly with additional flour. Bake until lightly browned and hollow sounding with tapped, about 30 minutes. Transfer to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 120 (22% from fat) • Carb. 21g • Pro. 3g • Fat 3g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 245mg • Calc. 1mg • Fiber 1g

SOURDOUGH LOAF AND BOULE

Artisan Dough Program | Delay Start Timer: Yes
Makes one 1½-pound loaf/boule

INGREDIENTS	ONE SIZE
Sourdough starter	1 cup sourdough starter*
Water, cool	¼ cup (60g)
Bread flour	2½ cups (350g), plus more for dusting and shaping
Granulated sugar	1 teaspoon (4g)
Kosher salt	1½ teaspoon (4g)
Instant yeast	2 teaspoons (13g)
Cornmeal	For dusting (boule only)

*Any sourdough bread benefits from a mature starter, but if time is of the essence, a quick starter can be used. If using a quick sourdough starter, the loaf won't have the nuanced flavor of a traditional sourdough bread. If using the starter on the following page immediately after the initial preparation it will only be about ¾ cup. This is still OK to use, but the dough will need additional water, about ¼ cup, while in the kneading/mixing process.

1. Put all ingredients, except the cornmeal, in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Artisan Dough program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. When cycle is complete, you may make either a loaf or a boule. To prepare the loaf, which bakes in the unit, remove the dough and shape into a smooth ball. Remove the paddle and put the dough ball back in the bread pan. Press Menu to select the Bake Only program, and set for 60 minutes.
4. To prepare the boule, transfer the dough to a lightly floured surface. Shape the dough into a 10-inch round and then transfer to a baking sheet lined with parchment paper and lightly dusted with cornmeal. Cover loosely with plastic wrap. Allow to rest for 20 to 30 minutes. Preheat the oven to 425°F with the rack in the middle position.
5. Dust the top of the dough lightly with flour. Using a bread lame or a serrated knife, make a large "X" on the top of the boule, ¼ inch deep. Bake the bread in the oven 25 to 30 minutes, or until browned and hollow sounding when tapped. Transfer to a wire rack to cool completely before slicing.

Note: You can buy a sourdough starter online or make one at home. Note that the older the starter, the more flavorful it will be. To prepare your own starter, see page 46 for our recipe that uses our unique Sourdough Starter program!

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 132 (1% from fat) • Carb. 29g • Pro. 4g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 343mg • Calc. 1mg • Fiber 1g

SOURDOUGH STARTER

Sourdough Starter Program | Delay Start Timer: No

Makes $\frac{3}{4}$ cup (200g). This is for the initial yield for the “young” starter. Once fed over time it will grow to be more than this initial amount

INGREDIENTS	ONE SIZE
Water, room temperature	$\frac{1}{2}$ cup (120g)
Unbleached all-purpose flour	2 ounces (57g)
Whole-wheat flour	2 ounces (57g)
Instant yeast	Pinch

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Sourdough Starter program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine. The starter can be used now as a “quick” starter in a bread dough or other baked goods. To develop the starter further, first discard half of the starter and then transfer the remainder to a 1-quart nonreactive container. (Clear glass or plastic works well so you can see the starter’s activity, but stainless or ceramic/pottery is OK as well.) Add about $\frac{1}{2}$ cup (70g) unbleached all-purpose flour and $\frac{1}{4}$ cup (60g) water. Stir well, cover, and rest at room temperature for 24 hours.
4. After the first 24 hours, the starter needs to be fed twice a day. This time, measure out half of the starter and discard (or share!) the remainder.. Add $\frac{1}{2}$ cup (70g) unbleached all-purpose flour and $\frac{1}{4}$ cup (60g) water. Stir well, cover, and leave at room temperature for about 12 hours before feeding again. Continue this pattern for a total of 5 days.
5. After the fifth day, the starter should have doubled in size, should be bubbly, and should have a sweet, yeasty smell. Stir well and remove half of the starter (discard or share the rest with a friend), and then add equal parts water and unbleached all-purpose flour (2 ounces (60g) each of water and flour). Stir until smooth.
6. If the starter does not seem ready, then continue to feed twice a day until signs of activity are present. If they do not appear, then discard the starter and begin again.
7. Once the starter is sufficiently active (either at the end of day 5, or shortly thereafter), measure out either whatever is needed for your recipe, or if not using immediately $\frac{1}{2}$ cup (70g). Transfer the starter back to the storage container. Feed one more time and keep at room temperature for a few hours, if possible, then store in the refrigerator. The starter needs to be fed once a week adding equal parts water and unbleached all-purpose flour (2 ounces (60g) each of water and flour), in the same manner, to keep it alive. Always bring to room temperature for 12 to 24 hours before using in a recipe.

*These measurements are in weight, not volume, to ensure the perfect starter. If you do not have a kitchen scale, you can measure the ingredients. Use $\frac{1}{2}$ cup water, $\frac{1}{2}$ cup less 1 tablespoon of unbleached all-purpose flour, and $\frac{1}{2}$ cup less $1\frac{1}{2}$ tablespoons whole-wheat flour. When measuring dry ingredients, fill a dry measuring cup with a spoon, and then level off the top of the cup with the back of a knife or a spatula.

MIXED-BERRY JAM

Jam Program | Delay Start Timer: No

Yield: 4 cups

INGREDIENTS	ONE SIZE
Fresh blueberries	2 cups
Fresh strawberries, quartered	2 cups
Fresh blackberries	1 cup
Fresh raspberries	1 cup
Granulated sugar	1¼ cups
Powdered pectin	2 teaspoons
Fresh lemon juice	1 tablespoon
Kosher salt	Pinch

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Jam program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. At the beginning of the mixing process, open the lid and scrape down the pan to be sure all ingredients are well incorporated.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer to a wire rack to cool. Once fully cool, transfer to a separate container. Cover and store in the refrigerator. Jam will keep up to 2 weeks in the refrigerator.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 39 (2% from fat) • Carb. 10g • Pro. 0g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 5mg • Calc. 4mg • Fiber 1g

STRAWBERRY-CHIA JAM

Jam Program | Delay Start Timer: No
Yield: 4 cups

INGREDIENTS	ONE SIZE
Fresh strawberries, quartered	4 cups
Granulated sugar	1¼ cups
Chia seeds	3 tablespoons
Powdered pectin	1 teaspoon
Fresh lemon juice	1 tablespoon
Kosher salt	Pinch

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Jam program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. At the beginning of the mixing process, open the lid and scrape down the pan to be sure all ingredients are well incorporated.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer to a wire rack to cool. Once fully cool, transfer to a separate container. Cover and store in the refrigerator. Jam will keep up to 2 weeks in the refrigerator.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 42 (7% from fat) • Carb. 10g • Pro. 0g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 5mg • Calc. 9mg • Fiber 1g

APRICOT-GINGER JAM

Jam Program | Delay Start Timer: No

Yield: 4 cups

INGREDIENTS	ONE SIZE
Dried apricots (not Turkish style), soaked overnight in water to cover	1 pound
Candied ginger, finely chopped	¼ cup
Granulated sugar	¾ cup
Powdered pectin	2 teaspoons
Fresh lemon juice	1 tablespoon
Kosher salt	Pinch

1. Drain the apricots. Finely chop and put in the bread pan fitted with the kneading paddle. Add the remaining ingredients.
2. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
3. Press Menu to select the Jam program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. At the beginning of the mixing process, open the lid and scrape down the pan to be sure all ingredients are well incorporated.
5. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer to a wire rack to cool. Once fully cool, transfer to a separate container. Cover and store in the refrigerator. Jam will keep up to 2 weeks in the refrigerator.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 60 (1% from fat) • Carb. 15g • Pro. 0g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 7mg • Calc. 10mg • Fiber 1g

CRANBERRY SAUCE

Jam Program | Delay Start Timer: No

Yield: 2½ cups

INGREDIENTS	ONE SIZE
Fresh cranberries	12 to 16 ounces
Water	¾ cup
Granulated sugar	¾ cup
Kosher salt	2 pinches

1. Put all ingredients in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Jam program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. At the beginning of the mixing process, open the lid and scrape down the pan to be sure all ingredients are well incorporated.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer to a wire rack to cool. Once fully cool, transfer to a separate container. Cover and store in the refrigerator. Cranberry sauce will keep up to 3 weeks in the refrigerator.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 38 (1% from fat) • Carb. 10g • Pro. 0g • Fat 0g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 15mg • Calc. 2mg • Fiber 1g

BANANA BREAD

Cake Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Vegetable oil	For coating pan
Dough/Batter	
Low-fat buttermilk, room temperature	½ cup (121g)
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	8 tablespoons (1 stick) (113g)
Eggs, large, room temperature	2
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Ripe bananas, mashed	3 medium
Kosher salt	¾ teaspoon (5g)
Granulated sugar	1 cup (200g)
Unbleached all-purpose flour	2 cups (280g)
Baking soda	¼ teaspoon (1g)
Baking powder	1 teaspoon (4g)
Mix-Ins	
Chopped walnuts	¾ cup

1. Using a pastry brush or a paper towel, lightly coat the bread pan and paddle with vegetable oil.
2. Put all the dough/batter ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the walnuts in the Automatic Mix-in Dispenser.
3. Press Menu to select the Cake program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 285 (38% from fat) • Carb. 39g • Pro. 5g • Fat 12g • Sat. fat 5g • Chol. 52mg • Sod. 227mg • Calc. 7mg • Fiber 2g

JALAPEÑO CORNBREAD

Cake Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Vegetable oil	For coating pan
Dough/Batter	
Low-fat buttermilk, room temperature	1¾ cups (424g)
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	8 tablespoons (1 stick) (113g)
Eggs, large, room temperature	2
Unbleached all-purpose flour	1½ cups (210g)
Cornmeal (medium or fine)	1½ cups (172g)
Granulated sugar	2 tablespoons (25g)
Baking powder	1½ teaspoons (5g)
Baking soda	½ teaspoon (2g)
Kosher salt	½ teaspoon (3g)
Mix-Ins	
Fresh jalapeño, finely chopped	1
Sweet pickled jalapeño slices	½ cup

1. Using a pastry brush or a paper towel, lightly coat the bread pan and paddle with vegetable oil.
2. Put all the dough/batter ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the mix-ins in the Automatic Mix-in Dispenser.
3. Press Menu to select the Cake program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 208 (38% from fat) • Carb. 27g • Pro. 6g • Fat 9g • Sat. fat 5g • Chol. 53mg • Sod. 373mg • Calc. 66mg • Fiber 2g

APPLE PIE BREAD

Cake Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Vegetable oil	For coating pan
Dough/Batter	
Unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch pieces	8 tablespoons (1 stick) (113g)
Eggs, large, room temperature	2
Light brown sugar	1 cup, packed (200g)
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Applesauce (unsweetened)	1 cup (226g)
Unbleached all-purpose flour	2 cups (280g)
Baking powder	2 teaspoons (7g)
Ground cinnamon	2 teaspoons (4g)
Kosher salt	½ teaspoon (3g)
Diced apples (peeled or not)	1½ cups
Mix-Ins	
Chopped walnuts	¾ cup

1. Using a pastry brush or a paper towel, lightly coat the bread pan and paddle with vegetable oil.
2. Put all the dough/batter ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the walnuts in the Automatic Mix-in Dispenser.
3. Press Menu to select the Cake program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 277 (39% from fat) • Carb. 38g • Pro. 5g • Fat 12g • Sat. fat 5g • Chol. 51mg • Sod. 187mg • Calc. 27mg • Fiber 2g

GLUTEN-FREE CHOCOLATE CHIP CAKE

Cake Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	ONE SIZE
Vegetable oil	For coating pan
Dough/Batter	
Nondairy milk (like rice, oat, or soy), room temperature	$\frac{2}{3}$ cup (160g)
Vegetable oil	$\frac{1}{2}$ cup (100g)
Agave nectar	$\frac{1}{2}$ cup (165g)
Butternut squash purée	1 cup (240g)
Brown rice flour	1 cup (140g)
White rice flour	$\frac{3}{4}$ cup (120g)
Tapioca starch	$\frac{1}{2}$ cup (58g)
Xanthan gum	1 teaspoon (4g)
Baking soda	2 teaspoons (8g)
Baking powder	2 teaspoons (8g)
Kosher salt	1 teaspoon (6g)
Mix-Ins	
Mini chocolate chips	$\frac{3}{4}$ cup

1. Using a pastry brush or a paper towel, lightly coat the bread pan and paddle with vegetable oil.
2. Put all the dough/batter ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Put the chocolate chips in the Automatic Mix-in Dispenser.
3. Press Menu to select the Cake program. Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
4. When the cycle is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely. Remove the paddle before slicing.

Nutritional information per serving (based on 2-ounce slice):

Calories 175 (35% from fat) • Carb. 28g • Pro. 2g • Fat 7g • Sat. fat 2g • Chol. 2mg • Sod. 327mg • Calc. 41mg • Fiber 1g

LAST-MINUTE WHITE LOAF

Last Minute Loaf Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF
Water, room temperature	1½ cups (360g)	1 cup + 2 tablespoons (270g)
Vegetable oil	1 tablespoon (14g)	2 teaspoons (10g)
Kosher salt	2 teaspoons (13g)	1½ teaspoons (10g)
Granulated sugar	2 teaspoons (8g)	1½ teaspoons (6g)
Unbleached all-purpose flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)
Vital wheat gluten	2 teaspoons (6g)	1½ teaspoons (4g)
Rapid-rise yeast	4 teaspoons (17g)	3 teaspoons (13g)

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Last Minute Loaf program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference (only 2- and 1½-pound loaves are available for this program). Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in bread pan. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the program is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 112 (7% from fat) • Carb. 23g • Pro. 3g • Fat 1g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 295mg • Calc. 0mg • Fiber 1g

LAST-MINUTE WHOLE WHEAT LOAF

Last Minute Loaf Program | Delay Start Timer: No

INGREDIENTS	LARGE 2-POUND LOAF	MEDIUM 1½-POUND LOAF
Water, room temperature	1¾ cups (400g)	1¼ cups (300g)
Vegetable oil	1 tablespoon (14g)	2 teaspoons (10g)
Kosher salt	2 teaspoons (13g)	1½ teaspoons (10g)
Granulated sugar	1 tablespoon (13g)	2 teaspoons (8g)
Unbleached all-purpose flour	2 cups (280g)	1½ cups (210g)
Whole-wheat flour	2 cups (226g)	1½ cups (169g)
Vital wheat gluten	1 tablespoon (8g)	2 teaspoons (6g)
Rapid-rise yeast	4 teaspoons (17g)	3 teaspoons (13g)

1. Put all ingredients in the order listed in the bread pan fitted with the kneading paddle. Secure the bread pan in the Cuisinart® Custom Convection Bread Maker.
2. Press Menu to select the Last Minute Loaf program. Press Loaf Size and Crust Color to select both size and crust preference (only 2- and 1½-pound loaves are available for this program). Press Confirm to confirm choices and then press Start/Stop/Pause to begin the program.
3. If desired, when the paddle signal sounds, press Start/Stop/Pause to pause the unit; remove the dough and kneading paddle, reshape the dough, and replace in the bread pan. Press Start/Stop/Pause to continue.
4. When the program is complete, remove the bread pan from the machine and transfer the bread to a wire rack to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 115 (9% from fat) • Carb. 23g • Pro. 4g • Fat 1g • Sat. fat 0g • Chol. 0mg • Sod. 296mg • Calc. 6mg • Fiber 2g

Cuisinart®

Panificadora de convección programable

SERIE CBK-210



Manual de instrucciones y
libro de recetas

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DEL USO.

2. No toque las superficies calientes; use las asas/agarraderas y los botones, y agarre el aparato por la base de plástico. Siempre tenga puestos guantes de horno/manoplas para manipular materiales calientes, y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de instalar/quitar piezas.
3. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de instalar/quitar piezas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños o personas discapacitadas.
6. No deje que nada se apoye en el cable eléctrico. No enchufe el cable en un lugar donde pueda causar tropezones. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o si no lo va a usar por un largo período, p. ej., cuando viaje.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera/mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie inestable o cubierta de tela.
9. Cuando el indicador luminoso parpadea, esto significa que el aparato está en tensión. Evite el contacto con las piezas móviles.
10. Solo use accesorios/aditamentos recomendados por el fabricante. Usar otros accesorios presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, o puede dañar el aparato e invalidar la garantía.
11. No lo use en exteriores, ni a fines comerciales.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
13. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes del aparato. Tampoco coloque ningún objeto inflamable en ellas.

14. Deje un espacio de al menos 2 in (5 cm) entre el aparato y las paredes o cualquier otro objeto.
15. Solo use este aparato para el uso previsto.
16. Tenga cuidado de no tocar las patas del enchufe al conectar/desconectar el cable de la toma de corriente.
17. Antes de desenchufar el aparato: Mantenga presionado START/STOP/PAUSE por 3 segundos para apagarlo. Luego, agarre el cable por el enchufe y jale este de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
18. Uso de alargadores: El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, con cuidado. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Coloque el cable sobre la encimera/mesa de tal forma que niños no puedan jalar o tropezar con este. Si el cable del aparato cuenta con un enchufe de tierra, el cable alargador/de extensión también debe serlo.
19. Procure no conectar y hacer funcionar al mismo tiempo varios aparatos en el mismo circuito eléctrico; esto puede provocar una sobrecarga y hacer que el aparato no funcione correctamente. Se recomienda enchufar el aparato en una toma de corriente conectada a un circuito eléctrico independiente.
20. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
21. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
22. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
23. No deje que los niños jueguen con este aparato.
24. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
25. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
26. Nunca coloque más de 5 tazas (625 g) de harina en la máquina.
27. No es necesario precalentar el aparato.
28. El símbolo a continuación significa: la superficie de este producto está caliente; tenga cuidado al tocarla. 

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES ACERCA DEL CABLE

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo.
Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Antes del primer uso	3
Piezas y características	4
Panel de control	5
Instrucciones de uso	6
Memoria en caso de interrupción del suministro eléctrico.....	9
Tipos de panes y programas	9
Programas y tiempos	11
Orden de adición de los ingredientes al molde	12
Tablas de equivalencia/conversión.....	13
Consejos y sugerencias	13
Ingredientes básicos	15
Ingredientes sin gluten	16

Limpieza y mantenimiento	17
Resolución de problemas	19
Garantía	20
Recetas	21

ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Compruebe que todas las piezas incluidas en la sección “Piezas y características” estén incluidas. Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.

Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte. Limpie el interior de la tapa con una esponja o un paño húmedo. Lave la paleta amasadora, el molde, el compartimento del dispensador automático de ingredientes extra, la taza medidora, la cuchara medidora y el gancho en agua jabonosa tibia, y séquelos bien.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Tapa**
Con ventanilla transparente y manija integrada
2. **Panel de control con pantalla LCD**
Véase la sección "Panel de control" en la página siguiente para más información
3. **Dispensador automático de ingredientes extra**
Situado en la parte posterior del aparato
 - a. **Compartimento removible**
 - b. **Agarradera**
 - c. **Soporte del compartimento**
4. **Cámara de horneado**
 - a. **Molde removible con asa**
Interior con revestimiento antiadherente
 - b. **Paleta amasadora**
Paleta antiadherente removible
 - c. **Resistencia** (no ilustrada)
4. **Cable** (no ilustrado)
6. **Gancho**
Ayuda a levantar el asa del molde
7. **Cuchara medidora**
8. **Taza medidora**



PANEL DE CONTROL

1. Pantalla LCD

Muestra el programa, el grado de dorado, el tamaño de pan, la etapa del ciclo actual y el tiempo restante.

2. Botón MENU

Permite elegir el programa deseado. Véase la lista de los programas en la tapa, o consulte la sección “Tipos de panes y programas” para más información sobre los distintos programas.

3. Botón CRUST COLOR

Permite elegir el grado de dorado de la corteza: claro (“LIGHT”), medio (“MED”) u oscuro (“DARK”).

4. BOTÓN LOAF SIZE

Permite elegir el tamaño del pan: 1 lb (455 g), 1½ lb (680 g) o 2 lb (910 g).

5. Botones +/-

Permiten ajustar el tiempo de las varias etapas de cada programa.

6. Botón CUSTOM

Permite programar un programa personalizado.

7. Botón CONFIRM

Permite confirmar las opciones de programación del programa “CUSTOM”.

8. Botón START/STOP/PAUSE

Permite iniciar, cancelar y pausar el proceso de panificación/cocción.

NOTA: Algunos programas limitan las opciones de dorado y de tamaño de pan. La pantalla LCD mostrará las opciones disponibles para cada programa. Véase las opciones disponibles en la sección “Programas y tiempos”.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Retire el molde de la cámara de horneado, agarrando el asa (Fig. 1a), girando el molde en sentido antihorario y levantándolo.

Nota: Puede resultar útil usar el gancho para agarrar el asa. Instale la paleta amasadora en el molde, introduciéndola sobre el eje, la base ancha apuntando hacia abajo (Fig. 1b).

1a.



1b.



2. Mida con cuidado los ingredientes y colóquelos en el molde, en el orden indicado en la receta. Siempre agregue los ingredientes líquidos/frescos primero, luego los ingredientes secos, y la levadura de último. Importante: La levadura no debe tocar los ingredientes líquidos/frescos. Consulte la página 13 para instrucciones detalladas.
3. Vuelva a colocar el molde en la cámara de horneado, girándolo en sentido horario para sujetarlo.
4. Si desea usar el dispensador automático de ingredientes extra, jale el compartimento del aparato, llénelo con los ingredientes secos deseados, y vuelva a insertarlo. Consulte la sección "Dispensador automático de ingredientes extra" a continuación para más información.

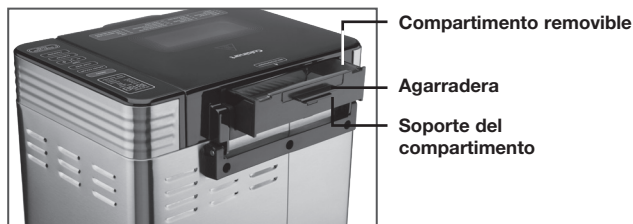


5. Cierre la tapa y enchufe el cable en una toma de corriente estándar.
 6. Seleccione el programa deseado, presionando repetidamente el botón MENU. Para más información sobre cada programa, véase las páginas 11-12.
 7. Elija el grado de dorado deseado, claro ("LIGHT"), medio ("MED") u oscuro ("DARK"), presionando repetidamente el botón CRUST COLOR. Nota: Si no elige ninguna opción, el aparato usará "MED", la opción por defecto.
 8. Elija el tamaño de pan deseado, 1 lb/455 g ("1.0LB"), 1½ lb/680 g ("1.5LB") o 2 lb/910 g ("2.0LB"), presionando repetidamente el botón LOAF SIZE. Nota: Si no elige ninguna opción, el aparato usará "1.5LB", la opción por defecto.
 9. Si desea iniciar el ciclo de panificación ahora, presione el botón CONFIRM; el indicador luminoso del botón START/STOP/PAUSE empezará a parpadear, confirmando su selección. A continuación, presione el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa; el indicador luminoso dejará de parpadear y permanecerá encendido para indicar que el ciclo se ha iniciado.
- NOTA:** El ciclo no se iniciará si presiona el botón START/STOP/PAUSE antes de que el indicador luminoso empiece a parpadear. Si el indicador luminoso no parpadea después de elegir las opciones de programación, presione el botón CONFIRM otra vez.
10. Para información sobre opciones adicionales tales como usar el dispensador automático de ingredientes extra, guardar una memoria personalizada, activar el inicio diferido y activar/desactivar la señal sonora, véase la página 7.
 11. Para detener el programa en cualquier momento, presione el botón START/STOP/PAUSE. Para cancelar el programa en cualquier momento, mantenga presionado el botón START/ STOP/PAUSE por 3 segundos. Para reanudar el programa, presione el botón CONFIRM, y luego el botón START/STOP/PAUSE.

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE INGREDIENTES EXTRA

La panificadora de convección programable Cuisinart® cuenta con un dispensador automático de ingredientes extra que agrega sus ingredientes extra favoritos a la masa en el momento perfecto del amasado.

Para usar el dispensador automático de ingredientes extra:



1. Ubique el dispensador automático de ingredientes extra en la parte trasera del aparato.
2. Levante el seguro de la manija y jale de la manija para abrir el compartimento.
3. Agregue los ingredientes deseados al compartimento.
4. Vuelva a colocar el compartimento en su sitio hasta que encaje.

PROGRAMA PERSONALIZADO CON MEMORIA PROGRAMABLE

Puede ajustar el tiempo de todas las etapas (amasado, subida, horneado, ciclo “mantener caliente”) de cualquier programa y guardar el nuevo programa en la memoria para su uso futuro.

Para programar el programa personalizado:

1. Presione repetidamente el botón MENU hasta que el programa que desea modificar aparezca en la pantalla.
2. Mantenga presionado el botón CUSTOM por 3 segundos; la pantalla mostrará las etapas del programa y los tiempos por defecto de cada etapa.
3. Use los botones +/- para ajustar el tiempo de la primera etapa. Presione el botón CONFIRM para confirmar el cambio; la etapa siguiente aparecerá en la pantalla. **NOTA:** Si desea eliminar una etapa, ajuste el tiempo a “00.00”. Repita el paso 3 con cada etapa del programa.
4. Para guardar la programación en la memoria y salir del modo de programación, mantenga presionado el botón CUSTOM por 3 segundos.

Para usar el programa personalizado, presione repetidamente el botón MENU hasta que “MENU 16” aparezca en la pantalla, o presione el botón CUSTOM para acceder directamente al programa.

NOTA: El aparato guardará en la memoria solamente un programa personalizado a la vez. Si programa un nuevo programa, reemplazará automáticamente el programa en la memoria.

TEMPORIZADOR/FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO

El aparato puede ser programado con hasta 13 horas de antelación. Por ejemplo, puede programar la panificadora a las 8 de la noche para que el pan esté listo a las 9 de la mañana. Use el temporizador para programar la hora de FIN de ciclo (es decir, la hora a la cual desea que el pan esté listo).

NOTA: No use ingredientes perecederos, tales como leche, huevos, queso o yogurt, con la función de inicio diferido. En algunas recetas (p. ej., recetas de panes de levaduras simples preparados con los programas “WHITE”, “WHOLE WHEAT” y “FRENCH/ITALIAN”), puede sustituir los ingredientes frescos por ingredientes secos. Sustitutos secos (p.ej., huevo en polvo, suero de leche deshidratado, leche descremada en polvo) están disponibles en línea o en la sección de repostería de muchos supermercados. Cerciórese de seguir las instrucciones del fabricante para asegurarse de usar suficiente líquido en la receta. Coloque los ingredientes en orden habitual, empezando con los ingredientes líquidos y terminando con los ingredientes secos y la levadura. Puede usar la función de inicio diferido de forma segura siempre que haya sustituido todos los ingredientes perecederos por sustitutos secos.

Para fijar la hora de inicio diferido:

1. Agregue los ingredientes.
2. Seleccione el programa, el grado de dorado y el tamaño de pan deseados.
3. Presione los botones +/- para fijar la hora de FIN de ciclo deseada, hasta 13 horas más tarde. Presione repetidamente los botones +/- para aumentar/reducir el tiempo en incrementos de 10 minutos, o manténgalos presionados para desplazarse más rápido.
4. Presione el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presione el botón START/STOP/PAUSE para iniciar la cuenta regresiva del inicio diferido.

ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN DE LA SEÑAL SONORA

La señal sonora puede ser activada/desactivada. Nota: Por defecto, está activada.

Para activar/desactivar la señal sonora:

1. Mantenga presionado el botón CONFIRM por 3 segundos; la pantalla mostrará el ajuste actual, "ON" (señal sonora activada) o "OFF" (señal sonora desactivada).
2. Use los botones +/- para cambiar el ajuste.
3. Espere 20 segundos o mantenga presionado el botón CONFIRM por 3 segundos para guardar su selección.

PROCESO DE PANIFICACIÓN

Después de elegir el programa deseado, el aparato se encargará automáticamente de cada etapa de la panificación hasta que el pan esté listo. Un indicador en la pantalla LCD indicará la etapa actual: "KNEAD" (amasado), "RISE" (subida), "BAKE" (horneado) o "KEEP WARM" (mantener caliente).

"KNEAD" (amasado): El primer ciclo de amasado mezcla rápidamente los ingredientes principales. El segundo ciclo de amasado es más largo y continúa el proceso. El tercer ciclo de amasado dobla la masa antes de la subida final.

"RISE" (subida): El ciclo de subida ayuda los panes de levadura a conseguir la consistencia perfecta. Durante el ciclo de subida, la panificadora parecerá inactiva, pero la pantalla indicará que está en el ciclo de subida ("RISE" estará iluminado).

"BAKE" (horneado): La panificadora ajustará automáticamente el tiempo y la temperatura de horneado dependiendo del programa elegido.

"KEEP WARM" (mantener caliente): Esta función permite dejar el pan horneado en la panificadora después del ciclo de horneado y mantenerlo caliente por hasta 60 minutos. Nota: algunas cortezas seguirán dorándose ligeramente durante el ciclo "mantener caliente".

Opciones

1. Pausa

Puede hacer una pausa de 10 minutos en cualquier momento del ciclo. Para esto, presione simplemente el botón START/STOP/PAUSE; el tiempo parpadeará durante la duración de la pausa. Nota: Si deja el aparato en pausa por más de 10 minutos, el programa se cancelará. Para reanudar el programa, presione el botón CONFIRM, y luego el botón START/STOP/PAUSE.

Dispensador de ingredientes extra automático

- a. La panificadora de convección programable Cuisinart® cuenta con un dispensador automático de ingredientes extra que agrega hasta

¾ de taza de ingredientes extra a la masa en el momento perfecto para garantizar un amaso óptimo antes de los ciclos de subida y horneado.

- b. También tiene la opción de añadir los ingredientes extra manualmente, en un momento específico del ciclo. Siempre que la señal sonora esté activada, el aparato emitirá cuatro series de 10 pitidos y el indicador "Mix-In" aparecerá en la pantalla por 2 minutos en el momento de agregar ingredientes extra manualmente. Simplemente abra la tapa y agregue los ingredientes extra deseados. Luego, cerciórese de cerrar la tapa.

NOTA: Por lo general, los ingredientes extra se agregan durante el segundo ciclo de amasado. Tenga presente que no todos los programas permiten usar el dispensador automático de ingredientes extra. Véase las páginas 11-12 para más información.

2. Quitar la paleta amasadora

Antes de empezar el último ciclo de subida, el aparato emitirá una serie de 10 pitidos cortos para indicar que el proceso de amasado ha terminado. El indicador "PADDLE" también aparecerá y permanecerá en la pantalla por un minuto. En este punto del proceso de panificación, tiene la opción de quitar la paleta amasadora y volver a dar forma a la masa (opcional). Nota: Para conservar la forma de los panes de levadura de 1 lb (455 g), recomendamos quitar la paleta antes del ciclo de horneado.

Para quitar la paleta:

- a. Presione el botón START/STOP/PAUSE para pausar el programa.
- b. Retire la masa del molde y quite la paleta amasadora.
- c. Dé forma de bola a la masa y colóquela en el centro molde.
- d. Cierre la tapa. Presione el botón CONFIRM, y luego el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.

NOTA: Si prefiere hornear el pan en un horno convencional, también lo puede hacer cuando escuche la señal que indica el final del proceso de amasado.

DESPUÉS DE LA PANIFICACIÓN

Finalizado el ciclo de horneado, el aparato emitirá 3 pitidos largos para indicar que el ciclo de horneado ha terminado y "00:00" aparecerá en la pantalla. El aparato mantendrá el pan caliente por hasta 60 minutos (a

menos que haya ajustado la duración del ciclo “mantener caliente” en el programa personalizado). Finalizado el ciclo “mantener caliente”, el aparato emitirá un pitido largo (siempre que la señal sonora esté activada) y luego se apagará. Para resultados óptimos, se recomienda sacar el pan tan pronto se haya completado el ciclo de horneado, y dejar que se enfríe sobre una rejilla.

Para desmoldar el pan:

1. Abra la tapa y levante el asa del molde con el gancho. Con guantes de horno/manoplas/agarraderas puestos, gire el molde en sentido antihorario y levántelo para retirarlo de la cámara de horneado.



2. Voltee el molde (sin quitarse los guantes). Sostenga la parte inferior del molde en una mano, mueva el asa a un lado y agite el molde para desmoldar el pan.



3. Para mejores resultados, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla por 20-30 minutos antes de rebanarlo.

NOTA: Si no ha quitado la paleta amasadora antes del horneado, cerciórese de hacerlo después del ciclo de horneado. Haga esto con mucho cuidado, ya que la paleta amasadora estará extremadamente caliente.

MEMORIA EN CASO DE INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Este aparato cuenta con un sistema de protección que guarda en memoria la etapa del proceso de panificación en caso de interrupción del suministro eléctrico, y reanuda automáticamente el ciclo cuando vuelva la corriente. Este sistema de respaldo guarda la información en la memoria por hasta 15 minutos. **NOTA:** Cuando vuelva la corriente, el programa estará en pausa. Si no se restablece la alimentación dentro de 15 minutos, la pantalla volverá al modo de espera.

TIPOS DE PANES Y PROGRAMAS

1. “WHITE” (pan blanco)

Este programa está especialmente diseñado para hacer pan blanco, es decir pan que usa principalmente harina común o harina de pan.

2. “WHOLE WHEAT” (pan integral)

Este programa está especialmente diseñado para hacer pan integral (también conocido como pan de grano entero), un pan de levadura hecho con un 50 % o más de harina integral (en lugar de solo harina común o harina de pan blanca). Ya que los panes integrales suelen ser más densos que los panes hechos solo con harina blanca, recomendamos añadir un poco de harina de centeno para conseguir una corteza más suave y para que el pan se mantenga fresco por más tiempo.

3. “FRENCH/ITALIAN” (pan francés/italiano)

Este programa está especialmente diseñado para hacer pan francés, el cual requiere un tiempo y temperaturas especiales para conseguir su maravillosa corteza crujiente. Puesto que no contiene mucho azúcar y poca grasa, tiende a ser más claro.

4. “SWEET” (pan dulce) Este programa está especialmente diseñado para hacer panes dulces (p. ej., “brioche”), es decir panes con un alto contenido de azúcar, grasa y proteínas. Por lo general, estos ingredientes añadidos hacen que el pan suba más y sea más dorado.

5. **“LOW CARB” (pan bajo en carbohidratos)**

La panadería baja en carbohidratos es única por sus ingredientes. Los panes bajos en carbohidratos son bajos en azúcar y suelen usar harinas especiales (por lo general harinas sin gluten), por lo que requieren un tiempo de horneado diferente. Nuestro exclusivo programa “LOW CARB” asegura un amasado y un tiempo de horneado perfectos para los panes bajos en carbohidratos. Nota: Nuestro libro de recetas incluye solo un tamaño de pan para las recetas preparadas con el programa “LOW CARB”. Si usa otras recetas, asegúrese de usar medidas similares a las de nuestras recetas. Por lo general, el peso final del pan suele ser alrededor de 2 lb/910 g.

6. **“GLUTEN FREE” (pan sin gluten)**

La mayoría de las harinas de pan tradicionales contienen gluten. Por lo tanto, los ingredientes de los panes sin gluten son únicos. Si bien los panes sin gluten son “panes de levadura,” su masa es generalmente más húmeda y se aparenta a menudo a mezcla de pastel. Nota: Nuestro libro de recetas incluye solo un tamaño de pan para recetas preparadas con el programa “GLUTEN FREE”. Si usa otras recetas, asegúrese de usar medidas similares a las de nuestras recetas. Por lo general, el peso final del pan suele ser alrededor de 2 lb/910 g.

7. **“RAPID” (ciclo rápido)**

Este programa solo se debe usar con recetas que usen levadura de crecimiento rápido, o el pan no subirá ni se horneará adecuadamente. Casi cualquier receta puede ser modificada, sustituyendo la levadura estándar con una cantidad más grande de levadura de crecimiento rápido.

8. **“PACKAGE MIX” (mezcla preparada)**

Este programa está especialmente diseñado para hacer pan con mezclas diseñadas para su uso en panificadoras. Use preferiblemente mezclas diseñadas para panes de 1 lb (455 g), 1½ lb (680 g) y 2 lb (910 g). **Nota: No se puede usar el dispensador automático de ingredientes extra con este programa.**

9. **“DOUGH/PIZZA DOUGH” (masa/masa de pizza)**

Este programa mezcla los ingredientes, amasa y lleva a cabo dos ciclos de subida. Es adecuado para la mayoría de las masas (excepto las masas sin gluten) y es ideal para la masa de pizza. Requiere retirar la masa del molde, dar forma al pan a mano, y dejar que la masa suba a temperatura ambiente antes de hornear el pan en un horno convencional. **Nota: No se puede usar el dispensador automático de ingredientes extra con este programa.**

10. **“ARTISAN DOUGH” (pan artesanal)**

Este programa cuenta con varios ciclos de subida lentos, largos y menos calientes, para mejorar la textura, el sabor y la corteza del pan. Este programa no incluye un ciclo de horneado. Para hornear el pan, deberá elegir manualmente el programa de horneado (“BAKE ONLY”) u hornear el pan un **Nota: No se puede usar el dispensador automático de ingredientes extra con este programa.**

11. **“SOURDOUGH STARTER” (masa madre)**

Este programa prepara (durante la noche) masa madre que puede alimentarse de forma tradicional y almacenarse para un uso futuro, o usarse inmediatamente como masa madre “rápida” en panes preparados con el programa “ARTESAN DOUGH”. Nota: Panes preparados con masa madre “rápida” carecerán de la profundidad de sabor de los panes preparados con masa madre fermentada. **Nota: No se puede usar el dispensador automático de ingredientes extra con este programa.**

12. **“BAKE ONLY” (hornear solamente)**

Este programa activa el ciclo de horneado solamente. Es perfecto para hornear el pan por unos minutos más para conseguir una corteza más oscura (esto es muy rápido, así que no descuide el pan). También puede usarse para hornear masas preparadas con los programas “DOUGH/PIZZA DOUGH” o “ARTESAN DOUGH”. El tiempo de este programa puede ajustarse desde 1 minuto hasta 1½ horas. **Nota: No se puede usar el dispensador automático de ingredientes extra con este programa.**

13. **“JAM” (mermelada)**

La panificadora es ideal para preparar mermeladas y compotas caseras. La paleta revuelve automáticamente los ingredientes durante el proceso, y la ubicación de la resistencia evita que los ingredientes se quemen. Este programa empieza con una etapa de calentamiento, durante el cual el aparato parecerá inactivo. El ciclo de mezcla empezará después de aprox. 10 minutos. **Nota: No se puede usar el dispensador automático de ingredientes extra con este programa.**

14. **“CAKE” (bizcocho/pan rápido)**

Este programa está especialmente diseñado para preparar productos de panadería conocidos como “quick breads”, típicamente preparados en moldes para pan o muffins. Su masa es más húmeda que la de los panes de levadura y se aparenta a una mezcla. Si, al final del ciclo de horneado, el bizcocho/pan está un poco húmedo en la parte superior (esto dependerá de los ingredientes usados), déjelo en la máquina por 10-15 minutos adicionales, en el ciclo “KEEP WARM” (mantener caliente) para que siga horneándose.

15. **“LAST MINUTE LOAF” (pan de última hora)**

Este programa es ideal cuando tiene poco tiempo. Lleva a cabo el amasado, la subida y el horneado en aprox. una hora. Nota: Los panes preparados con este programa requieren levadura de crecimiento rápido, y no se doran tanto como los panes preparados con programas más largos.

16. **“CUSTOM MEMORY” (programa personalizado)**

Este programa permite ajustar el tiempo de todas las etapas de cualquier programa y guardar el nuevo programa en la memoria para su uso futuro. Los cambios se guardarán en el programa n.º 16 (“CUSTOM MEMORY”). Véase la página 7 para más información.

PROGRAMAS Y TIEMPOS

Las tablas a continuación indican los tiempos preprogramados para cada programa. Nota: Se incluyen dos tiempos debajo de “Ingredientes extra” y “Quitar la paleta”. El “tiempo en la pantalla” es el tiempo indicado por el temporizador de cuenta regresiva. El “tiempo transcurrido” es el tiempo transcurrido desde que empezó el programa. Se proporciona el tiempo transcurrido para que esté listo/a para agregar ingredientes extra manualmente y quitar la paleta.

1. “WHITE” (pan blanco) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro					
Tamaño	Tiempo total	Ingredientes extra		Quitar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb	3:19	2:40	39 min	2:09	1 h 10 min
1½ lb	3:26	2:45	41 min	2:14	1 h y 12 min
2 lb	3:33	2:50	43 min	2:19	1 h y 14 min

2. “WHOLE WHEAT” (pan integral) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro					
Tamaño	Tiempo total	Ingredientes extra		Quitar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb	3:45	3:00	45 min	2:29	1 h y 16 min
1½ lb	3:52	3:05	47 min	2:34	1 h y 18 min
2 lb	3:59	3:10	49 min	2:39	1 h y 20 min

NOTA: Quitar la paleta amasadora es opcional (véase la página 8 para más detalles).

3. “FRENCH/ITALIAN” (PAN FRANCÉS/ITALIANO) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro					
Tamaño	Tiempo total	Ingredientes extra		Quitar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb	3:58	2:50	68 min	2:19	1 h 39 min
1½ lb	4:05	2:55	70 min	2:24	1 h 41 min
2 lb	4:12	3:00	72 min	2:29	1 h 43 min

4. “SWEET” (pan dulce) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro					
Tamaño	Tiempo total	Ingredientes extra		Quitar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb	3:19	2:40	39 min	2:09	1 h 10 min
1½ lb	3:26	2:45	41 min	2:14	1 h 12 min
2 lb	3:33	2:50	43 min	2:19	1 h 14 min

5. “LOW CARB” (pan bajo en carbohidratos) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro			
Tiempo total	Ingredientes extra		
	Tiempo en la pantalla		Tiempo transcurrido
2:15	1:53		22 min

6. “GLUTEN FREE” (pan sin gluten) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro			
Tiempo total	Ingredientes extra		
	Tiempo en la pantalla		Tiempo transcurrido
2:15	1:53		22 min

7. "RAPID" (ciclo rápido) Grado de dorado: Claro, Medio, Oscuro					
Tamaño	Tiempo total	Ingredientes extra		Quitar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb	2:10	1:43	27 min	1:32	38 min
1½ lb	2:17	1:48	29 min	1:37	40 min

8. "PACKAGE MIX" (mezcla preparada)		
Tiempo total	Quitar la paleta	
2:05	1:30	35 min

9. "DOUGH/PIZZA DOUGH" (masa/masa de pizza)	
Tiempo total	
1:25	

10. "ARTISAN DOUGH" (pan artesanal)	
Tiempo total	
2:59	

11. "SOURDOUGH STARTER" (masa madre)	
Tiempo total	
16:06	

12. "BAKE ONLY" (hornear solamente)	
Tiempo total	
00:10–3:00	

13. "JAM" (mermelada)	
Tiempo total	
1:20	

14. "CAKE" (bizcocho/pan rápido)		
Tiempo total	Ingredientes extra	
	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1:53	1:50	3 min

15. "LAST MINUTE LOAF" (pan de última hora) Dorado de corteza: Claro, Medio, Oscuro					
Tamaño	Tiempo total	Ingredientes extra		Quitar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1½ lb	1:34	1:31	3 min	1:18	16 min
2 lb	1:40	1:37	3 min	1:23	17 min

ORDEN DE ADICIÓN DE LOS INGREDIENTES AL MOLDE

NOTA: Es importante agregar los ingredientes al molde en el orden **EXACTO** indicado en la receta. En la mayoría de los casos, esto significa:

- PRIMERO, los ingredientes líquidos/frescos;
- SEGUNDO, los ingredientes secos;
- ÚLTIMO, la levadura o el agente leudante químico. Los agentes leudantes deben mantenerse separados de los ingredientes líquidos/frescos. Forme una abolladura en el centro de los ingredientes secos, usando su dedo o una cuchara, y coloque la levadura o el agente leudante en ella. Cerciñese de usar levadura fresca (siempre conserve la levadura en la parte trasera del refrigerador/congelador).

También cerciőrese de que **TODOS** los ingredientes est n a temperatura ambiente, o sea entre 75  F (34  C) y 90  F (32  C), salvo indicación contraria en la receta. Temperaturas muy frías/calientes pueden afectar la subida y el horneado.

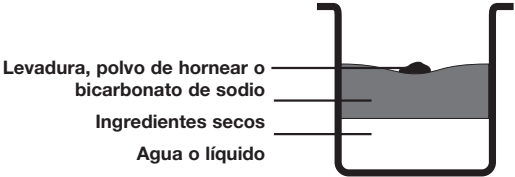
Véase la sección “Resolución de problemas” para más información.

TABLA DE EQUIVALENCIA

1½ cucharaditas	=	½ cucharada	8 cucharadas	=	½ taza
3 cucharaditas	=	1 cucharada	12 cucharadas	=	¾ de taza
½ cucharada	=	1½ cucharaditas	16 cucharadas	=	1 taza
2 cucharadas	=	¼ de taza	¾ de taza	=	¼ de taza + 2 cucharadas
4 cucharadas	=	¼ de taza	5% de taza	=	½ taza + 2 cucharadas
5 cucharadas + 1 cucharadita	=	½ de taza	¾ de taza	=	¾ de taza + 2 cucharadas

TABLA DE CONVERSIÓN

INGREDIENTE	VOLUMEN	PESO (G)	PESO (OZ)
Huevo (sin cáscara)	1	50 g	1¾ oz
Harina común o panera	1 taza	140 g	4½ oz
Azúcar granulada	1 cucharada	12.5 g	½ oz
Sal kosher	1 cucharadita	5 g	⅓ oz
Mantequilla sin sal	1 cucharada	15 g	½ oz
Agua	1 taza	235 g	8 oz
Levadura instantánea	1 cucharadita	4 g	⅓ oz



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

INGREDIENTES

La regla **MÁS** importante para hacer pan es: Medir precisamente los ingredientes. Esta es la clave para conseguir pan perfecto. Para obtener resultados consistentes, use una balanza/báscula de cocina digital para pesar los ingredientes de las recetas incluidas en nuestro libro de recetas, ya que incluso una cucharada de harina o agua puede cambiar la calidad final del producto.

Las recetas suministradas incluyen el peso y el volumen de cada ingrediente; sin embargo, recomendamos que pese los ingredientes para una mayor precisión. Para medir ingredientes líquidos, use solamente tazas/vasos para medir líquidos, con el volumen claramente marcado en el costado. Siempre coloque la taza o el vaso en una superficie plana y mire el contenido a la altura de los ojos para comprobar que la cantidad sea exacta.

Si mide los ingredientes secos con una taza medidora para ingredientes secos, revu lvalos primero. A continuación, llene una taza medidora para ingredientes secos (usando una cuchara), y nivele el contenido con el filo de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la cantidad sea exacta. Nunca use la taza medidora para sacar los ingredientes directamente del envase. No apisone los ingredientes, salvo indicación contraria en la receta.

Salvo indicación contraria en la receta, use ingredientes a temperatura ambiente. Siempre use ingredientes frescos y de calidad superior.

MEDIDAS, CAPACIDADES Y SUSTITUCIONES

Por lo general, una receta que lleva 2 tazas de harina blanca (común o de pan) produce un pan de aprox. 1 lb (455 g); una receta que lleva 3 tazas de harina produce un pan de aprox. 1½ lb (680 g); y una receta que lleva 4 tazas de harina produce un pan de aprox. 2 lb (910 g). Algunas recetas incluyen más o menos harina dependiendo del tamaño de pan y, con los ingredientes extra, pueden rendir panes más pesados de lo indicado.

Nunca coloque más de 4½ tazas de harina (común, de pan, integral) en la máquina.

Si adapta una receta y sus medidas matemáticas son extrañas, como “medio huevo”, bata el huevo antes de medir la mitad. Por lo general, un huevo grande equivale a ¼ de taza de huevo batido.

No caiga en la tentación de omitir ingredientes, aunque sean cantidades tan pequeñas como ¼ de cucharadita. La panificación es un proceso químico preciso y hacer esto puede cambiar significativamente el resultado final.

DISPENSADOR DE INGREDIENTES EXTRA AUTOMÁTICO

Puede usar el dispensador de ingredientes extra automático para agregar hasta ¾ de taza de sus ingredientes extra favoritos en el momento perfecto del amasado. Se recomienda picar los frutos secos/nueces, las frutas deshidratadas/secas o frescas (si son más grandes que una cereza seca) y las hierbas grandes. Si usa ingredientes frescos (es decir, no secos al tacto), revuélvalos en harina o maicena antes de colocarlos en el compartimento del dispensador de ingredientes extra para que no se peguen. Al hacer pan de 2 lb (910 g), se recomienda cerrar el compartimento cuando suene el tono, incluso si no usa ingredientes extra.

CUIDADO DEL MOLDE

Si lo desea, puede engrasar ligeramente el molde y la paleta amasadora con aceite vegetal sin sabor (p. ej., aceite de semilla de uva) para facilitar el desmoldado.

PROCESO DE AMASADO/MEZCLA

Aunque la panificadora de convección programable Cuisinart® es automática, se recomienda vigilar el proceso de amasado/mezcla. El

primer ciclo de amasado revelará si la masa necesita más agua (indicio: los ingredientes secos no se mezclan bien) o más harina (indicio: la masa es muy pegajosa y no se amasa bien), o si se requiere raspar el molde (común con los panes sin gluten, los panes bajos en carbohidratos y los bizcochos/panes rápidos).

Si hace falta agua o harina, agregue más, 1 cucharadita a la vez. Nota: Abrir la tapa no afectará el proceso de amasado/mezcla.

Al hacer pan de levadura tradicionales, es aconsejable presionar la masa con el dedo un par de veces. Si la masa es muy densa, agregue 1-2 cucharaditas de agua. Si la masa es pegajosa, agregue 1 cucharadita de harina. ¡Hacer esto durante el primer ciclo de amasado logra mejores resultados!

La temperatura ambiente y el nivel de humedad afectan el proceso de panificación y pueden ser responsables de resultados inconsistentes. En días húmedos, puede que la masa requiera más harina. Póngale atención a la masa durante el primer ciclo de amasado; si está pegajosa, agregue harina, 1 cucharadita a la vez. Si está muy seca, agregue más líquido.

QUITAR LA PALETA AMASADORA PARA HORNEAR

Puede quitar la paleta amasadora antes del último ciclo de subida con cualquier programa de pan de levadura. Quitar la paleta produce una subida más uniforme, para un pan más uniforme. Cuando suene el tono que indica que es tiempo de quitar la paleta, hágalo y vuelva a dar forma a la masa, cerciorándose de que la parte superior y los lados estén suaves. Se recomienda siempre quitar la paleta y volver a dar forma a la masa cuando prepare panes de levadura de 1 libra (910 g).

REBANAR, SERVIR Y CONSERVAR EL PAN

Permita que los panes se enfríen por al menos 30 minutos antes de rebanar/servirlos. Conserve el pan a temperatura ambiente, bien envuelto, por hasta 2 días. Si desea congelarlo para conservarlo por más tiempo, envuélvalo bien primero.

AJUSTES PARA HORNEAR A ALTAS ALTITUDES

La harina es más seca a altas altitudes y absorberá más líquido. Por lo tanto, deberá usar menos harina que la cantidad indicada en la receta.

Preste atención a la masa mientras se amase. Si parece seca, agregue más de líquido usado en la receta.

Las masas preparadas a altas altitudes suelen subir más rápido. Para compensar este fenómeno, reduzca la cantidad de levadura en un tercio.

También puede resultar útil reducir la cantidad de azúcar o edulcorante (si corresponde) en aprox. un cuarto.

Empiece con solamente uno de estos cambios para determinar cómo conseguir los mejores resultados.

INGREDIENTES BÁSICOS

ALMACENAMIENTO DE LOS INGREDIENTES

Las harinas y otros ingredientes de panadería son propensos a enranciarse y deben almacenarse adecuadamente. Compre pequeñas cantidades a la vez. Siempre anote la fecha de abertura en la bolsa o en el recipiente. Conserve los ingredientes en recipientes herméticos, especialmente si los guarda en el congelador.

Harinas blancas (común o de pan): Guárdelas en un lugar oscuro y fresco. Almacenadas adecuadamente, duran hasta un año, pero es preferible referirse a la fecha de vencimiento en la bolsa. También las puede guardar en el congelador (hasta un año), pero cerciórese de colocarlas en recipientes herméticos para que no adquieran sabores u olores desagradables.

Harina integral y la mayoría de las harinas sin gluten: Guárdelas en un lugar fresco y oscuro, hasta un máximo de 3 meses (6 meses en el congelador).

Harinas de nueces/frutos secos: Estas harinas son muy propensas a enranciarse. Por lo tanto, guárdelas en el refrigerador (hasta un máximo de 3 meses) o en el congelador (hasta un máximo de 6 meses).

Féculas/almidones y gomas: Más estables que las harinas, pueden conservarse en un lugar fresco y oscuro por al menos un año.

Levadura: Guárdela en el fondo del congelador/refrigerador. Por lo general, una levadura instantánea almacenada adecuadamente puede usarse hasta 2 años. Compruebe la fecha de vencimiento antes del uso.

INGREDIENTES DE PANADERÍA COMUNES

Harina común: La harina común (también conocida como “harina todo uso” o “harina multiusos”) puede ser blanqueada o no. Preferimos usar harina no blanqueada. Es la harina usando en la mayoría de los panes de levadura y bizcochos/panes rápidos.

Harina de pan: La harina de pan (también conocida como “harina panadera” y “harina para hacer pan”) es una harina no blanqueada con un alto contenido de proteínas y gluten. Es la mejor harina para hacer panes artesanales. Puede usarse en vez de harina común, dando como resultado panes más voluminosos.

Huevos: Los huevos mejoran el sabor, la textura y el color del pan. También actúan como emulsionantes, ayudan a mantener los panes frescos y húmedos, y trabajan como agentes leudantes, ayudando a dar volumen al pan. Importante: No use la opción de inicio diferido con huevos frescos; solamente con sustituto de huevo/huevo en polvo o clara en polvo (y agregue el sustituto junto con la harina). Todas nuestras recetas usan huevos grandes.

Grasas: Las grasas (p. ej., mantequilla, aceite) mejoran el sabor, la textura y el valor nutritivo del pan. Pueden ser agregadas a casi cualquier receta de pan, siempre que su sabor combine con el sabor del pan.

Leche sin grasa/descremada/desnatada en polvo: La leche en polvo debe agregarse junto con la harina. Usar leche en polvo en vez de leche regular permite usar la opción de inicio diferido sin miedo que la leche se corte. También se puede agregar leche en polvo a las recetas que incluyen leche/productos lácteos frescos para producir una corteza más suave.

Sal: La sal es un componente esencial del pan de levadura. No solo realza el sabor del pan, sino también controla la levadura y ayuda a la subida de la masa. Usamos sal kosher sin yodo en todas nuestras recetas.

Edulcorantes: Los edulcorantes (p. ej., azúcar granulada/rubia/morena, miel de abeja, melaza, jarabe de arce/maple, jarabe de azúcar, etc.) estimulan el crecimiento y el desarrollo de la levadura.

Gluten de trigo: El gluten de trigo es una harina con alto contenido proteico, hecha con trigo duro y tratada para quitar la mayoría del almidón. El gluten de trigo (conocido como “vital wheat gluten” en inglés) se usa principalmente como aditivo en los panes de levadura, para mejorar la calidad de las masas hechas con harina de centeno y otras harinas bajas en gluten.

Cuando se usa para hacer panes de última hora, logra una mejor subida en menos tiempo.

Levadura: Nuestras recetas usan levadura instantánea, disponible en la mayoría de los supermercados y en línea. Nota: Se debe usar levadura de crecimiento rápido con el programa “LAST MINUTE LOAF” (pan de última hora).

INGREDIENTES SIN GLUTEN

Hacer pan sin gluten es una ciencia aún más exacta que hacer pan regular, y tiene sus propias reglas. Para hacer pan sin gluten, es imprescindible usar harinas e ingredientes especiales que resultarán en un pan estable que se puede rebanar y tostar. Nuestras recetas incluyen un buen balance de proteína, grasa y fécula para producir deliciosos resultados.

Los ingredientes a continuación pueden encontrarse en las secciones “productos de panadería” o “productos sin gluten” de su supermercado local, o en las tiendas de productos naturales. También los puede comprar fácilmente en línea. Algunas marcas comerciales también ofrecen mezclas de harina multiusos sin gluten que producen excelentes resultados.

Harina de almendra: La harina de almendra añade mucha proteína al pan. Puede sustituirla con almendra molida/en polvo, siempre que sea muy finamente molida.

Harina de trigo sarraceno: A pesar de su nombre, la harina de trigo sarraceno (también conocida como “harina de alforfón” o “harina de fajol”) no contiene trigo. El trigo sarraceno es pariente de la acedera/agrilla y del ruibarbo. Esta harina tiene un alto contenido proteico y un agradable sabor a nuez. Es necesario mezclarla con otras harinas para producir productos de panadería con una buena estructura.

Maicena: La maicena (también conocida como “almidón de maíz”, “fécula de maíz” y “harina de almidón de maíz”) es una buena opción para dar estructura y estabilidad a los panes sin gluten. Pero cerciórese de no añadir demasiado, o el pan tendrá una textura muy harinosa y un sabor desagradable.

Linaza molida: La linaza molida (también conocida como “semillas de linaza molidas”) es aún más nutritiva que las semillas de linaza enteras y actúa como aglutinante para ligar los ingredientes y producir una estructura estable.

Harina de garbanzo: La harina de garbanzo tiene un alto contenido proteico y da un sabor rico y dulce a los productos horneados. El sabor

puede parecerle muy fuerte a algunas personas; por lo tanto, es preferible usarla en panes salados.

Goma guar: Similar e intercambiable con la goma xantana, la goma guar es un agente espesante que ayuda a mejorar la estructura del pan. Debe usarse con moderación, ya que da a los productos horneados un sabor a almidón/fécula más pronunciado que otras gomas o agentes espesantes.

Mezcla de harina multiusos sin gluten: Hoy en día, hay muchas mezclas de harina sin gluten, y todas dan buenos resultados. Nos parece que las mezclas de harina sin gluten con un porcentaje más alto de harina de arroz suelen tener un sabor más neutro.

Leche sin grasa/descremada/desnatada en polvo: La leche sin grasa/descremada/desnatada en polvo actúa como emulsionante, ligando las harinas sin gluten con las grasas, para dar más estructura a los productos horneados sin gluten. Las proteínas de leche también ayudan a que el producto final sea más dorado.

Cáscara de “psyllium” (psilio) en polvo: La cáscara de “psyllium” (psilio) en polvo está llena de fibra y actúa de forma similar a una goma. Nos parece la mejor opción para agregar estructura y ligar ingredientes en las recetas sin gluten.

Harina de avena: La harina de avena es muy alta en proteína. Es cara, pero puede hacer su propia harina de avena moliendo copos de avena en una procesadora de alimentos o una moladora de especias hasta que esté finamente molida. Esta harina da un ligero sabor a nuez a los panes. Nota: Cerciérese de usar harina de avena sin gluten en los panes sin gluten.

Fécula/Almidón de papa: El almidón de papa, o fécula de papa, es otra opción para dar estructura a los panes sin gluten. Un buen agente suavizante, es mejor para las masas más húmedas.

Harina de arroz integral: La harina de arroz integral se obtiene moliendo arroz integral (arroz con salvado). Es alta en fibra y tiene un sabor a nuez un poco más fuerte que la harina de arroz blanco. Procure comprar harina molida muy fina (debe tener una textura suave). Esta harina es alta en proteína (7.5 %) y, por lo tanto, es una buena base para los productos horneados sin gluten.

Harina de arroz blanco: Hecha de arroz blanco pulido y molido, la harina de arroz blanco también es considerada como una harina muy versátil para productos sin gluten ya que tiene un sabor suave indetectable. Tiene un poco menos de proteína (5 %) que la harina de arroz integral, pero se mezcla bien con otras harinas.

Harina de arroz dulce: La harina de arroz dulce, o harina de arroz glutinoso (conocida como “sweet white rice flour” en inglés) contiene más almidón que la harina de arroz blanco y es un mejor aglutinante que la harina de arroz blanco o la harina de arroz integral. Se requiere solamente una pequeña cantidad y es perfecta para hacer su propia mezcla de harina sin gluten.

Harina de sorgo: Esta harina alta en proteína y fibra es un buen sustituto de la harina de avena. Para obtener resultados óptimos, compre harina de sorgo blanco “dulce”.

Harina de tef: Muy alta en proteína, la harina de tef (o teff) es una excelente adición a los panes sin gluten. Tiene un sabor orgánico similar al de la harina de trigo integral.

Almidón/fécula/harina de tapioca: Esta fécula un excelente aglutinante para los panes sin gluten, dando una buena estructura a los productos horneados. Procure no usar demasiado o el pan resultará demasiado elástico.

Goma xantana: Similar e intercambiable con la goma guar, la goma xantana es un agente espesante que ayuda a estabilizar los panes sin gluten. Se requiere solamente una pequeña cantidad para ver los efectos.

Levadura: Imprescindible para la mayoría de los panes, la levadura es lo que “da vida” al pan. Hay muchos tipos de levadura. En la mayoría de nuestras recetas, usamos levadura instantánea.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: Desenchufe el aparato antes de la limpieza. No coloque el aparato en agua o en el lavavajillas. No use limpiadores químicos o cepillo de fregar para limpiar el aparato; esto puede dañarlo. Limpie la carcasa con un limpiador suave no abrasivo.

Molde y paleta amasadora: Lave el molde y la paleta amasadora a mano, en agua jabonosa tibia. Nunca use utensilios de metal, los cuales podrían dañar la superficie antiadherente del molde.

Cámara de horneado: Quite las migajas con un paño ligeramente húmedo o una brocha limpia. Tenga cuidado de NO doblar la resistencia situada en la cámara de horneado.

Tapa: Limpie el interior de la tapa con una esponja o un paño húmedo. No sumerja la tapa en agua.

Carcasa: Limpie la carcasa con un limpiador suave no abrasivo.

Panel de control: De ser necesario, límpielo con un paño ligeramente húmedo.

Taza y cuchara medidoras: Lave la taza y la cuchara medidoras a mano, en agua jabonosa tibia.

Dispensador automático de ingredientes extra: Lave el compartimento del dispensador automático de ingredientes extra (removible) a mano, en agua jabonosa tibia.

Gancho: Lave el gancho a mano, en agua jabonosa tibia.

NOTA: El compartimento del dispensador automático de ingredientes extra y el molde no son aptos para lavavajillas.

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Siempre mantenga el aparato limpio.

Puede que el color del exterior del molde cambie con el tiempo; esto es normal (está causado por el vapor y la humedad) y no afectará el rendimiento del aparato, ni la calidad del pan.

Si no puede retirar la paleta amasadora del molde, vierta un poco de agua jabonosa tibia en este y deje remojar por 10-15 minutos; esto aflojará la paleta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Por qué la masa no sube?	Algunos factores pueden influir en que la masa no suba correctamente. Cerciórese de que la levadura esté fresca y de que los ingredientes estén a temperatura ambiente (75-90 °F/24-32 °C). Si los líquidos están demasiado calientes o fríos, no la levadura no se activará adecuadamente. Cerciórese de añadir los ingredientes en el orden correcto. Tenga presente que algunos panes no suben tanto como otros. Por ejemplo, los panes de trigo integral y de granos enteros tienden a subir menos que los panes blancos. Los panes que contienen más azúcar/edulcorantes o huevos suben más que los demás panes.
¿Porque la parte superior del pan está hundida/desimal?	El nivel de humedad en el aire y la temperatura ambiente afectan grandemente los panes de levadura. Mantenga la panificadora lejos de la luz directa del sol. Si la humedad es muy alta, agregue una cucharada adicional de harina por cada taza (125 g) de harina en la receta.
¿Por qué el pan tiene una textura gomosa/medio cocinada?	Puede que la masa haya sido demasiado húmeda o que no haya añadido suficiente harina blanca (necesaria para el desarrollo del gluten) a la masa. Agregue un poco más de harina blanca (1 cucharada por taza/125 g de harina) o reduzca la cantidad de harinas de trigo integral/granos enteros y sustitúyalas con harina blanca.
¿Por qué el interior del pan de levadura tiene una cantidad excesiva de "burbujas"?	Esto puede ocurrir cuando el pan está demasiado húmedo o cuando se usó demasiada levadura. Compruebe otra vez la receta y, de ser necesario, agregue una pequeña cantidad de harina o reduzca la cantidad de levadura.
¿Por qué el pan de levadura es denso y pesado?	Esto puede deberse a varios factores. Puede que la masa haya sido demasiada seca, debido a una falta de líquido o porque se usó materia grasa con menos grasa de lo indicado en la receta. También puede que no haya usado suficiente levadura. Si esto pasa con panes de trigo integral/granos enteros, intente añadir gluten de trigo para mejorar la estructura del producto final.
¿Por qué las esquinas del pan están llenas de harina/no mezcladas uniformemente?	Esto puede pasar, especialmente cuando usa los programas "CAKE" (bizcocho/pan rápido) o "GLUTEN FREE" (pan sin gluten) para hornear panes cuya consistencia es más parecida a una mezcla que a una masa. Controle la masa/mezcla durante el primer ciclo de amasado/mezclado y, de ser necesario, pause el programa para raspar el molde. Engrasar ligeramente el molde con un aceite vegetal sin sabor también ayudará a evitar que esto ocurra. No se recomienda usar spray vegetal, ya que puede dañar el revestimiento del molde y la paleta mezcladora con el tiempo.
¿Cómo retirar la paleta amasadora del pan?	Hay dos opciones: Con la mayoría de los programas, puede quitar la paleta después de la señal que indica que lo puede hacer (antes de la subida final). Si esto no es una opción, o si no pudo hacerlo en este momento, deje que el pan se enfríe, y luego retire la paleta amasadora (con cuidado ya que puede estar caliente).
¿Por qué el aparato emite humo o un olor a quemado?	Lo más probable, es que ingredientes se cayeron en la cámara de horneado o en la resistencia. Si el humeado/olor a quemado es excesivo, desenchufe el aparato, deje que se enfríe, y limpie el interior. Vuelva a enchufar el aparato y continúe el programa. Nota: El aparato guardará el programa en la memoria por un máximo de 15 minutos. En la mayoría de los casos, el humo y el olor serán mínimos y se disiparán rápido.
¿Qué significan los códigos de error?	"HHH" (con pitidos): La temperatura interna del aparato está demasiado alta. Por lo general, esto ocurre cuando intenta hacer dos panes, uno tras otro. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por 10-20 minutos. "LLL" (con pitidos): La temperatura interna del aparato está demasiado baja para hacer pan. Presione el botón START/START/STOP para parar el pitido. "EE0", "EE1", o "EE2": Problema técnico; desenchufe el aparato y comuníquese con el centro de servicio más cercano.
¿Por qué no se dispensan los ingredientes extra?	No todos los programas activan el dispensador automático de ingredientes extra. Véase la sección "Programas y tiempos" para comprobar qué programas incluyen la opción de añadir automáticamente ingredientes extra.
¿Por qué no se inicia el programa al presionar el botón START/STOP/PAUSE?	Puede que no haya presionado el botón CONFIRM después de seleccionar las opciones. Si el indicador luminoso del botón START/STOP/PAUSE parpadea, el ciclo se iniciará al presionar el botón. Si no parpadea, el ciclo NO se iniciará al presionar el botón.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una panificadora de convección programable Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea

reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
24ce090786

IB-17819-ESP

RECETAS

Nota importante sobre las recetas:

Todas nuestras recetas incluyen mediciones de volumen (tazas) y peso. Independientemente del método usado para medir los ingredientes, existen variables inherentes a la elaboración del pan, desde los ingredientes usados hasta la precisión de la balanza/báscula. Por lo tanto, es importante vigilar el proceso de amasado. Si la masa parece muy seca, agregue agua, 1 cucharadita a la vez, o si parece muy húmeda, agregue harina, 1 cucharadita a la vez, hasta que se forme una linda bola de masa.

PROGRAMA “WHITE” (PAN BLANCO)

Pan de canela	22
Pan de arándanos agrios y nueces	23
Pan “Everything Bagel”	24
Pan de mono (“Monkey Bread”)	25
Pan de sándwich.....	26

PROGRAMA “WHOLE WHEAT” (PAN INTEGRAL)

Pan de cereales y semillas.....	27
Pan multigrano con granola.....	28

PROGRAMA “FRENCH/ITALIAN” (PAN FRANCÉS/ITALIANO)

Pan italiano de aceitunas	29
Pan de ajo asado y romero.....	30
Pan de sémola con pistachos y pasas doradas.....	31

PROGRAMA “SWEET” (PAN DULCE)

Jalá (“Challah”)	32
Baba (“Babka”) de chocolate.....	33
“Panettone”	34

PROGRAMA “LOW CARB” (PAN BAJO EN CARBOHIDRATOS)

Pan de almendra y linaza.....	35
-------------------------------	----

Pan de nueces y queso Cheddar	36
-------------------------------------	----

PROGRAMA “GLUTEN FREE” (PAN SIN GLUTEN)

Pan de sándwich sin gluten.....	37
Pan de semillas vegano	38

PROGRAMA “DOUGH/PIZZA DOUGH” (MASA/MASA DE PIZZA)

Masa de pizza	39
Nudos de ajo	40
Masa de pizza de trigo integral.....	41
Masa de pizza sin gluten	42

PROGRAMA “ARTISAN DOUGH” (PAN ARTESANAL)

Baguettes	43
Ciabatta.....	44
Barra o “boule” de pan de masa madre.....	45
Masa madre	46

PROGRAMA “JAM” (MERMELADA)

Mermelada de frutas del bosque.....	47
Mermelada de fresa y semillas de chía	48
Mermelada de albaricoque y jengibre.....	49
Salsa de arándanos agrios.....	50

PROGRAMA “CAKE” (BIZCOCHO/PAN RÁPIDO):

Pan de banana	51
Pan de maíz con jalapeño.....	52
Pan “Apple Pie”	53
Pastel de chispas de chocolate sin gluten	54

PROGRAMA “LAST MINUTE LOAF” (PAN DE ÚLTIMA HORA)

Pan blanco de última hora.....	55
Pan de trigo integral de última hora.....	56

PAN DE CANELA

Programa: "WHITE" | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)
Mezcla de canela		
Azúcar granulada	¼ de taza (50 g)	3 cucharadas (38 g)
Canela en polvo	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Pasas doradas (opcional)	⅔ de taza	⅔ de taza
Masa		
Leche entera, a temperatura ambiente	1 taza (242 g)	¾ de taza (182 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	2 cucharadas (29 g)	1½ cucharadas (22 g)
Huevo grande, temperatura ambiente	1	1
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)	½ cucharadita (3 g)
Azúcar granulada	1 cucharada (13 g)	1 cucharada (13 g)
Harina común	3½ tazas (490 g) + más si es necesario	2½ tazas (350 g) + más si es necesario
Levadura instantánea	2 cucharaditas (8 g)	1¾ cucharaditas (6 g)

- Colocar los ingredientes de la mezcla de canela (incluso las pasas si desea usarlas) en un tazón pequeño; revolver para mezclar; reservar.
- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "WHITE". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Cuando suene la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa; retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Estirar la masa para formar un rectángulo de ¼ in (0.5 cm) de espesor. Esparcir la mezcla de canela uniformemente sobre toda la superficie de la masa. Enrollar la masa a lo ancho, formando un rollo apretado, y meter las extremidades por debajo de la masa para sellar. Volver a colocar la masa en el molde, el lado sellado apuntando hacia abajo, y presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 149 (13 % de grasa) • 29 g • 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 71 mg • Sodio 18 mg • Calcio 26 mg • Fibra 1 g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¾ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 4 en la receta.

PAN DE ARÁNDANOS AGRIOS Y NUECES

Programa: "WHITE" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (360 g)	1 taza (240 g)	¾ de taza (180 g)
Harina común	4 tazas (560 g)	3 tazas (400 g)	2½ tazas (350 g)
Azúcar granulada	½ cup (100 g)	⅓ de taza (67 g)	¼ de taza (50 g)
Aceite de oliva	2 cucharadas (28 g)	1½ cucharadas (21 g)	1 cucharada (14 g)
Sal kosher	1½ cucharaditas (10 g)	1¼ cucharaditas (9 g)	1 cucharadita (6 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (12 g)	1 cucharadita (5 g)
Ingredientes extra			
Arándanos agrios frescos, picados grueso	⅓ de taza	⅓ de taza	⅓ de taza
Arándanos agrios secos, picados grueso	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
Nueces crudas	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas

- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "WHITE". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa. Nota: Este paso es recomendado con pan de 1 lb (455 g), o el pan será muy bajo.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 138 (15 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 179 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN “EVERYTHING BAGEL”

Programa: “WHITE” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
“Poolish” (prefermento)			
Harina de pan	¾ de taza (102 g)	¾ de taza (90 g)	½ taza (66 g)
Levadura instantánea	2 pizcas	2 pizcas	2 pizcas
Agua tibia (105 °F máximo)	¾ de taza (160 g)	½ taza	⅓ de taza
Masa			
Agua, a temperatura ambiente	1 taza (240 g)	¾ de taza (169 g)	½ cup (116 g)
Miel	3 cucharadas (60 g)	2 cucharadas (44 g)	1½ cucharadas (30 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)	1 cucharadita (6 g)	¾ de cucharadita (5 g)
Harina de pan	2¾ tazas (400 g)	2½ tazas (310 g)	1½ tazas + 3 cucharadas (208 g)
Harina de trigo integral	¾ de taza (93 g)	½ cup (57 g)	⅓ de taza (43 g)
Levadura instantánea	1¾ cucharaditas (7 g)	1½ cucharaditas (6 g)	1¼ cucharaditas (5 g)
Cobertura			
Barniz de huevo	1 huevo grande, 1 cucharadita de agua y 1 pizca sal, batidos	1 huevo grande, 1 cucharadita de agua y 1 pizca sal, batidos	1 huevo grande, 1 cucharadita de agua y 1 pizca sal, batidos
Sazón “Everything Bagel”	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharaditas

- Colocar los ingredientes del “poolish” (prefermento) en un tazón mediano. Revolver, usando un cucharón, para combinar. Cubrir y refrigerar por una noche.
- Colocar la mezcla en el molde (con la paleta amasadora puesta). Agregar los ingredientes de la masa, en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa “WHITE”. Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en molde. Pincelar abundantemente con el barniz de huevo y rociar con el condimento “Everything Bagel”. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 139 (1 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 208 mg • Calcio 3 mg • Fibra 1g

Preparación con el programa “RAPID” (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa “RAPID” (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 4 en la receta.

PAN DE MONO (“MONKEY BREAD”)

Programa: “WHITE” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Huevos grandes, a temperatura ambiente	3
Leche entera	½ taza (121 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	16 cucharadas (226 g)
Azúcar granulada	3 cucharadas (38 g) + 1¼ tazas (250 g)
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)
Harina común	3½ tazas (455 g) + más si es necesario
Levadura instantánea	1 cucharadita (4 g)
Canela en polvo	1 cucharada (6 g)
Agua	⅓ de taza (80 g)

- Colocar los huevos, la leche, la mantequilla, las 3 cucharadas de azúcar granulado, la sal, la harina y la levadura en el molde, en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa “WHITE”. Presionar el botón LOAF SIZE y elegir la opción “2.0LB”. Presionar el botón CRUST COLOR y elegir la opción de dorado deseado. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Mientras el pan se está horneando, preparar el glaseado y el azúcar con canela: Colocar ½ taza (100 g) de azúcar y ⅓ de taza (80 ml) de agua en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio-alto hasta que el azúcar se haya disuelto por completo; reservar.
- Colocar el azúcar restante y la canela en un tazón pequeño; revolver para combinar. Póngalo de un lado. Reservar.
- Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Colocar la masa en una superficie ligeramente enharinada. Dividir la masa en porciones del tamaño de una pelota de golf. Hacer rodar cada porción suavemente entre las palmas de las manos para formar una bola. Cubrir cada bola con la mezcla de azúcar con canela y colocarlas en el molde, formando dos capas uniformes. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan aún caliente y colocarlo sobre una rejilla. Pincelar inmediatamente con el glaseado. (Nota: Colocar las sobras de glaseado en un recipiente hermético, dejar enfriar completamente y refrigerar hasta un máximo de 2 semanas.) Servir tibio.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

Calorías 424 (53 % de grasa) • Carbohidratos 42 g • Proteínas 8 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 132 mg • Sodio 331 mg • Calcio 43 mg • Fibra 1g

PAN DE SÁNDWICH

Programa: "WHITE" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas (300 g)	¾ de taza + 3 cucharadas (208 g)	½ taza + 2 cucharadas (150 g)
Harina común	4 tazas (560 g)	3 tazas (420 g)	2 tazas (280 g)
Azúcar granulada	2 cucharadas (25 g)	1½ cucharadas (19 g)	1 cucharada (13 g)
Leche sin grasa/descremada en polvo	2 cucharadas (15 g)	1½ cucharadas (11 g)	1 cucharada (8 g)
Sal kosher	1½ cucharaditas (10 g)	1 cucharadita (6 g)	½ cucharadita (3 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	3 cucharadas (42 g)	2 cucharadas (28 g)	1½ cucharadas (21 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (8 g)	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "WHITE". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa. Nota: Este paso es recomendado con pan de 1 lb (455 g), o el pan será muy bajo.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 128 (15 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 6 mg • Sodio 225 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN DE CEREALES Y SEMILLAS

Programa: "WHOLE WHEAT" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1⅓ tazas (320 g)	1¼ tazas (300 g)	1 taza (240 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	3 cucharadas (42 g)	2½ cucharadas (35 g)	1½ cucharadas (21 g)
Azúcar granulada	2 cucharadas (25 g)	1½ cucharadas (19 g)	1 cucharada (12.5 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)	1 cucharadita (6 g)	¾ de cucharadita (5 g)
Harina de trigo integral	2 tazas (226 g)	1½ tazas (170 g)	1 taza (113 g)
Harina común	1½ tazas (210 g)	1½ tazas (210 g)	¾ de taza (105 g)
Harina de avena	1 taza (92 g)	⅔ de taza (61 g)	½ cup (46 g)
Harina de centeno	3 cucharadas (27 g)	2 cucharadas (18 g)	2 cucharadas (18 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)	1¼ cucharaditas (5 g)
Ingredientes extra			
Copos de avena	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza
Semillas de calabaza	¼ de taza	⅓ de taza	¼ de taza

- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "WHOLE WHEAT". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 154 (21 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 5 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 5 mg • Sodio 159 mg • Calcio 10 mg • Fibra 3 g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN MULTIGRANO CON GRANOLA

Programa: "WHOLE WHEAT" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas (300 g)	1 taza (240 g)	½ taza + 2 cucharadas (150 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	2½ cucharadas (35 g)	2 cucharadas (28 g)	1½ cucharadas (21 g)
Azúcar granulada	2 cucharadas (25 g)	1½ cucharadas (19 g)	1 cucharada (13 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)	1 cucharadita (6 g)	¾ de cucharadita (5 g)
Harina de trigo integral	2½ tazas (283 g)	1¾ tazas + 3 cucharadas (219 g)	1¼ tazas (141g)
Harina común	1½ tazas (210 g)	1 taza + 1 cucharada (149 g)	¾ de taza (105 g)
Harina de centeno	2 cucharadas (18 g)	2 cucharadas (18 g)	1 cucharada (7 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)	1¼ cucharaditas (5 g)
Ingredientes extra			
"Trail Mix" o granola (cualquier tipo)	¾ de taza	½ taza	½ taza

1. Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "WHOLE WHEAT". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 140 (16 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 4 mg • Sodio 161 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¾ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN ITALIANO DE ACEITUNAS

Programa: "FRENCH/ITALIAN" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1⅓ tazas + 2 cucharadas (324 g)	1 taza (240 g)	¾ de taza (180 g)
Aceite de oliva virgen extra	3 cucharadas (31 g)	1½ cucharadas (21 g)	1 cucharada (14 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)	1 cucharadita (6 g)	¾ de cucharadita (5 g)
Harina común	4 tazas (560 g)	3⅓ tazas (466 g)	2 tazas (280 g)
Azúcar granulada	1 cucharadita (4 g)	¾ de cucharadita (3 g)	½ cucharadita (2 g)
Levadura instantánea	1¾ cucharaditas (7 g)	1¼ cucharaditas (5 g)	1 cucharadita (4 g)
Ingredientes extra			
Aceitunas verdes deshuesadas (preferiblemente Castelvetro o similar), cortadas a la mitad y secadas completamente	¾ de taza	⅔ de taza	½ taza

- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar las aceitunas en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "FRENCH/ITALIAN". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Nota: Esta receta produce una masa bastante húmeda; por esta razón no recomendamos quitar la paleta.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 117 (21 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 178 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¾ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN DE AJO ASADO Y ROMERO

Programa: "FRENCH/ITALIAN" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (360 g)	1¼ tazas (300 g)	1 taza + 1 cucharada (255 g)
Sal kosher	1½ cucharaditas (10 g)	1¼ cucharaditas (9 g)	¾ de cucharadita (5 g)
Harina común	4 tazas (560 g)	3½ tazas (490 g)	2¼ tazas + 2 cucharadas (333 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)	1 cucharadita (4 g)
Ingredientes extra			
Dientes de ajo asados*	10 dientes	8 dientes	6 dientes
Romero fresco picado	1½ cucharadas	1 cucharada	½ cucharada

- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "FRENCH/ITALIAN". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa. Nota: Este paso es recomendado con pan de 1 lb (455 g), o el pan será muy bajo.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 107 (3 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 223 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1g

*Para asar el ajo: Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cortar la parte superior de cada diente de ajo, rociar con 1 cucharadita de aceite de oliva y envolver en papel de aluminio. Asar por aprox. 45 minutos, hasta que estén suaves. Los dientes de ajo asados deben soltarse fácilmente al apretar el bulbo.

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN DE SÉMOLA CON PISTACHOS Y PASAS DORADAS

Programa: "FRENCH/ITALIAN" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (360 g)	1 taza (240 g)	¾ de taza (169 g)
Sal kosher	2 cucharaditas (13 g)	1½ cucharaditas (10 g)	1 cucharadita (6 g)
Azúcar granulada	1 cucharadita (4 g)	¾ de cucharadita (3 g)	½ cucharadita (2 g)
Sémola	3 tazas (489 g)	2¼ tazas (367 g)	1½ tazas (229 g)
Harina común	1 taza (140 g)	¾ de taza (105 g)	½ cup (67 g)
Levadura instantánea	1½ cucharaditas (6 g)	1¼ cucharaditas (5 g)	1 cucharadita (4 g)
Ingredientes extra			
Pistachos, picados grueso	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza
Pasas doradas	¼ de taza	⅓ de taza	¼ de taza

- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "FRENCH/ITALIAN". Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 161 (12 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 6 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 287 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1g

Preparación con el programa "RAPID" (ciclo rápido): Preparar los ingredientes para pan de 1 lb (455 g) o 1½ lb (680 g). No se recomienda usar este programa para preparar pan de 2 lb (910 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharaditas (para pan de 1 lb/455 g) o 2¼ cucharaditas (para pan de 1½ lb/680 g) de levadura de crecimiento rápido. Colocar el molde en el aparato, presionar el botón MENU y elegir el programa "RAPID" (ciclo rápido). Presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa y seguir el paso 3 en la receta.

PAN JALÁ (“CHALLAH”)

Programa: “SWEET” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Agua, a temperatura ambiente	1 taza (240 g)	¾ de taza (180 g)	½ cup (120 g)
Huevo grande, temperatura ambiente	1	1	1
Harina común	4 tazas (560 g)	3 tazas (420 g)	2 tazas (280 g)
Azúcar granulada	¼ de taza (50 g)	3 cucharadas (38 g)	2 cucharadas (25 g)
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)	¾ de cucharadita (5 g)	½ cucharadita (3 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	6 cucharadas (85 g)	5 cucharadas (71 g)	3 cucharadas (42 g)
Levadura seca activa	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)	1 cucharadita (4 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa “SWEET”. Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 156 (26 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 4 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 23 mg • Sodio 148 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1g

BABA (“BABKA”) DE CHOCOLATE

Programa: “SWEET” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Leche entera, a temperatura ambiente	¾ de taza (161 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	4 cucharadas (56 g)
Huevos grandes, a temperatura ambiente	2
Extracto natural de vainilla	1 cucharadita
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)
Azúcar granulada	3 cucharadas (42 g)
Harina común	3 tazas (420 g) + más si es necesario
Nuez moscada rallada	¼ de cucharadita
Levadura seca activa	2 cucharaditas (8 g)
Relleno	
Azúcar granulada	¼ de taza (50 g)
Canela en polvo	1 cucharadita (4 g)
Caco en polvo	1 cucharada (6 g)
Sal kosher	1 pizca
Crema de chocolate y avellanas	3 cucharadas
Chocolate semiamargo finamente picado	3 cucharadas (32 g)
Barniz de huevo	
Huevos grande	1
Agua	1 cucharadita
Sal kosher	1 pizca

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Glaseado	
Azúcar granulada	½ taza
Agua	⅓ de taza
Aceite vegetal, para engrasar el molde	

1. Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa “SWEET”. Presionar el botón LOAF SIZE y elegir la opción “2.0LB”. Presionar el botón CRUST COLOR y elegir la opción de dorado deseado. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Mientras la masa se está amasando, preparar el relleno. Colocar el azúcar, la canela, el cacao y la sal en un tazón pequeño. Bien batir para mezclar; reservar.
4. Cuando suene la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa; retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estirla para formar un rectángulo de aprox. 16 x 10 in (40 x 25 cm), el lado largo hacia usted.
5. Esparcir uniformemente la crema de chocolate y avellanas en la masa, dejando un borde de ½ in (1.5 cm) todo alrededor. Rociar la mezcla de cacao sobre la crema para untar de chocolate con avellanas, y cubrir con el chocolate picado.
6. Pincelar el borde superior con barniz de huevo y enrollar firmemente la masa hacia el borde superior, apretando bien para sellar.
7. Cortar la masa en tres porcines uniformes, y luego cortar cada porción por la mitad a lo largo para hacer seis tiras delgadas.
8. Retorcer dos de las tiras y repetir con las demás para formar tres “trenzas”.
9. Aceitar ligeramente el molde con aceite vegetal. Enrollar la primera “trenza” en el fondo del molde y colocar las demás encima, enrollándolas también.
10. Pincelar la parte expuesta de la masa con el barniz de huevo. Cerrar la tapa y presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
11. Mientras el pan se está horneando, preparar el glaseado: Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio-alto hasta que el azúcar se haya disuelto por completo; reservar.
12. Finalizado el ciclo, desmoldar el baba y colocarlo sobre una rejilla. Pincelar inmediatamente con el glaseado. (Nota: Colocar las sobras de glaseado en un recipiente hermético, dejar enfriar completamente y refrigerar hasta un máximo de 2 semanas.)
13. Dejar que el baba se enfríe completamente antes de cortarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 172 (29 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 35 mg • Sodio 168 mg • Calcio 21 mg • Fibra 1g

“PANETTONE”

Programa: “SWEET” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)	PAN DE 1 LB (455 G)
Leche entera, a temperatura ambiente	¾ de taza (161 g)	½ cup (121 g)	⅓ de taza (81 g)
Extracto natural de vainilla	1 cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	6 cucharadas (85 g)	4 cucharadas (57 g)	3 cucharadas (43 g)
Huevos grandes, a temperatura ambiente	3	2	1
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)	¾ de cucharadita (5 g)	½ cucharadita (3 g)
Azúcar granulada	6 cucharadas (75 g)	¼ de taza (50 g)	3 cucharadas (38 g)
Harina común	3⅓ tazas (466 g)	2¾ tazas (385 g)	1⅓ tazas (232 g)
Ralladura de naranja	1½ cucharadas	1 cucharada	2 cucharaditas
Semillas de anís	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Nuez moscada rallada	½ cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita
Levadura seca activa	2¼ cucharaditas (9 g)	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)
Ingredientes extra			
Frutas secas o confitadas mixtas, picadas	¾ de taza	¾ de taza	¾ de taza

- Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa “SWEET”. Presionar los botones LOAF SIZE y CRUST COLOR para elegir el tamaño de pan y la opción de dorado deseados. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 175 (25 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 42 mg • Sodio 143 mg • Calcio 21 mg • Fibra 1g

PAN DE ALMENDRA Y LINAZA

Programa: "LOW CARB" | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (360 g)
Huevos grande	4
Harina de almendra	3 tazas (295 g)
Harina de tapioca	1 taza (113 g)
Sal kosher	½ cucharadita (6 g)
Cáscara de "psyllium" (psilio) en polvo	¼ de taza (27 g)
Goma xantana	1 cucharadita (4 g)
Linaza molida	1 cucharada (8 g)
Semillas de linaza	2 cucharadas (20 g)
Levadura instantánea	1 cucharada (13 g)
Ingredientes extra	
Almendras picadas	¾ de taza

1. Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar las almendras en el dispensador automático de ingredientes extra.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "LOW CARB". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Durante el primer ciclo de amasado, comprobar si la masa necesita más agua o harina, o si hay que raspar el molde. Si la masa es demasiado húmeda, agregar harina de almendra, 1 cucharadita a la vez.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 179 (68 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 7 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 50 mg • Sodio 92 mg • Calcio 33 mg • Fibra 4 g

PAN DE NUECES Y QUESO CHEDDAR

Programa: "LOW CARB" | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (360 g)
Huevos grande	4
Vinagre de sidra de manzana	1 cucharada (12 g)
Harina de almendra	2 tazas (197 g)
Harina de arroz integral	1 taza (140 g)
Harina/almidón/fécula de tapioca	1 taza (113 g)
Sal kosher	½ cucharadita (3 g)
Cáscara de "psyllium" (psilio) en polvo	¼ de taza (27 g)
Goma xantana	1 cucharadita (4 g)
Levadura instantánea	1 cucharada (13 g)
Ingredientes extra	
Nueces picadas	½ taza
Queso Cheddar rallado	¼ de taza (revuelto con 1 cucharadita de harina de tapioca)

- Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "LOW CARB". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Durante el primer ciclo de amasado, comprobar si la masa necesita más agua o harina, o si hay que raspar el molde. Si la masa es demasiado húmeda, agregar harina de almendra, 1 cucharadita a la vez.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 160 (54 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 6 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 49 mg • Sodio 101 mg • Calcio 34 mg • Fibra 3 g

PAN DE SÁNDWICH SIN GLUTEN

Programa: "GLUTEN FREE" | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	1 taza (240 g)
Miel	1 cucharadita (7 g)
Aceite de oliva	1½ cucharadas (15 g)
Harina común	3 tazas (420 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)
Levadura instantánea	1¾ cucharaditas (7 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "GLUTEN FREE". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 128 (16 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 2 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 252 mg • Calcio 48 mg • Fibra 1g

PAN DE SEMILLAS VEGANO

Programa: "GLUTEN FREE" | Opción de inicio diferido:

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Leche vegetal, a temperatura ambiente	2¼ tazas (470 g)
Aceite de oliva	2 cucharadas (28 g)
Harina de arroz integral	1 taza (140 g)
Harina de avena	½ taza (50 g)
Harina de mijo	½ taza (65 g)
Fécula/Almidón de papa	1 taza (150 g)
Almidón/fécula de tapioca	1 taza (115 g)
Azúcar granulada	1 cucharada (13 g)
Sal kosher	2 cucharaditas (13 g)
Levadura instantánea	1½ cucharaditas (6 g)
Goma xantana	1 cucharadita (4 g)
Polvo de hornear	1 cucharadita (6 g)
Ingredientes extra	
Semillas de calabaza tostadas	¼ de taza
Semillas de girasol	¼ de taza

- Colocar los ingredientes de la masa/mezcla en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar las semillas en el dispensador automático de ingredientes extra.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa "GLUTEN FREE". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa. Varias veces durante el amasado, detener el programa y raspar el fondo y las paredes del molde con una espátula de silicona para asegurarse de que todos los ingredientes se combinen bien. Antes del ciclo de horneado, suavizar la parte superior de la masa con la espátula.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente. Quitar la paleta antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 146 (23 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 252 mg • Calcio 51 mg • Fibra 2 g

MASA DE PIZZA

Programa: "DOUGH/PIZZA DOUGH" | Opción de inicio diferido: Sí Rinde: 1½ lb (680 g) de masa

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	1 taza (240 g)
Miel	1 cucharadita (7 g)
Aceite de oliva	1½ cucharadas (15 g)
Harina común	3 tazas (420 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)
Levadura instantánea	1¾ cucharaditas (7 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "DOUGH/PIZZA DOUGH". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Finalizado el ciclo, retirar la masa del molde y preparar su pizza favorita.

Información nutricional por porción de 2 oz (55 g):

Calorías 119 (13 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 238 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1g

NUDOS DE AJO

Programa: “DOUGH/PIZZA DOUGH” | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	1 taza (240 g)
Miel	1 cucharadita (7 g)
Aceite de oliva	1½ cucharadas (21 g)
Harina común	3 tazas (420 g)
Sal kosher	1¼ cucharaditas (9 g)
Levadura instantánea	1¾ cucharaditas (7 g)
Mantequilla de ajo	
Mantequilla sin sal	4 cucharadas (57 g)
Aceite de oliva	2 cucharadas (28 g)
Dientes de ajo, finamente picados	4
Sal kosher	1 pizca
Perejil fresco finamente picado	3 cucharadas

1. Colocar los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa “DOUGH/PIZZA DOUGH”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Mientras la masa se está amasando, preparar la mantequilla de ajo. Colocar la mantequilla, el aceite y el ajo en una cacerola pequeña y calentar a fuego bajo. Cuando la mantequilla esté derretida, retirar del fuego y agregar el ajo en polvo, la sal y el perejil, revolviendo; reservar.
4. Finalizado el ciclo, colocar la masa sobre una superficie limpia. Doblar suavemente la masa para expulsar algo de aire. Dividir la masa en 12 porciones de 2 oz (55 g). Estirar y hacer rodar cada porción para formar una sogá delgada, y hacer un nudo cada sogá.
5. Quitar la paleta amasadora y pincelar el interior del molde con la mantequilla de ajo. Mojar cada nudo en la mantequilla y colocarlos en el molde, apilándolos. Pincelar la parte expuesta de la masa con la mantequilla de ajo.
6. Colocar el molde en el aparato. Cerrar la tapa y dejar que la masa suba por 45 minutos. Después de la subida, presionar el botón MENU y elegir el programa “BAKE ONLY”. Fijar el tiempo en 1 hora y 20 minutos, y presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el ciclo horneado.
7. Finalizado el ciclo, colocar los nudos en una rejilla puesta sobre una bandeja. Pincelar los nudos aún calientes con la mantequilla de ajo restante. Dejar que se enfrien ligeramente y separarlos para servir.

Información nutricional por nudo de ajo:

Calorías 174 (40 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 10 mg • Sodio 239 mg • Calcio 7 mg • Fibra 4 g

MASA DE PIZZA INTEGRAL

Programa: "DOUGH/PIZZA DOUGH" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Harina común	2½ tazas (350 g)
Harina de trigo integral	1½ tazas (170 g)
Aceite de oliva virgen extra	2 cucharadas (28 g)
Sal kosher	1½ cucharaditas (10 g)
Azúcar granulada	1 cucharadita (4 g)
Levadura instantánea	2¼ cucharaditas (9 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta) en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "DOUGH/PIZZA DOUGH". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Finalizado el ciclo, retirar la masa del molde y preparar su pizza favorita.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

Calorías 254 (15 % de grasa) • Carbohidratos 46 g • Proteínas 8 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 254 mg • Calcio 13 mg • Fibra 4 g

MASA DE PIZZA SIN GLUTEN

Programa: "DOUGH/PIZZA DOUGH" | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Harina de tapioca	¾ de taza (85 g)
Harina de arroz blanco	¾ de taza (107 g)
Harina de quinua	⅓ de taza (56 g)
Harina de arrurruz	⅓ de taza (46 g)
Goma xantana	1 cucharadita (4 g)
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)
Azúcar granulada	2 cucharaditas (8 g)
Leche de arroz	½ taza (124 g)
Agua, a temperatura ambiente	¼ de taza (60 g)
Aceite de oliva virgen extra	2 cucharadas (28 g)
Levadura instantánea	1 cucharadita (4 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta) en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "DOUGH/PIZZA DOUGH". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Finalizado el ciclo, retirar la masa del molde y preparar su pizza favorita.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones/2 pizzas):

Calorías 114 (22 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 9 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1g

BAGUETTES

Programa: “ARTISAN DOUGH” | Opción de inicio diferido: Sí
Rinde: 2 baguettes

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas + 1 cucharada (300g)
Sal kosher	1½ cucharaditas (10 g)
Azúcar granulada	¾ de cucharadita (3 g)
Harina de pan	3 tazas (420 g) + más para espolvorear
Germen de trigo	2 cucharadas (14 g)
Levadura instantánea	1¾ cucharaditas (7 g)
Harina de maíz	para espolvorear

- Colocar todos los ingredientes excepto la harina de maíz en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa “ARTISAN DOUGH”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa. En las primeras etapas del amasado, abrir la tapa y raspar las paredes del molde si es necesario. Si la masa parece muy húmeda, agregar harina, 1 cucharadita a la vez. Si parece muy seca, agregar agua, 1 cucharadita a la vez. Nota: Esta masa es más pegajosa y húmeda que las masas de pan tradicionales; esto garantiza que el interior de las baguettes sea ligero y el exterior crujiente.
- Finalizado el programa, dividir la masa en dos porciones iguales. Formar una flauta larga con cada porción y disponerlas en una placa para horno ligeramente enharinada con harina de maíz. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar subir por 30-40 minutos. Mientras tanto, colocar una charola en la rejilla inferior del horno y llenarla con agua caliente. Precalentar el horno a 425 °F (220 °C).
- Antes de hornear, espolvorear ligeramente la masa con harina. Hacer 4 cortes diagonales de ¼ in de profundidad en la parte superior de cada flauta con la punta de un cuchillo. Hornear por 25-30 minutos, hasta que estén doradas y que suenen huecas cuando se le da golpecitos. Colocar en una rejilla y dejar enfriar completamente antes de rebanar.

Información nutricional por porción:

Calorías 119 (13 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 286 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1g

CIABATTA

Programa: “ARTISAN DOUGH” | Opción de inicio diferido: Sí

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Masa madre rápida	
Harina de pan	¾ de taza (104 g)
Agua fría	½ taza (120 g)
Levadura instantánea	1 pizca
Masa	
Masa madre rápida	Receta entera (ver la receta anterior)
Agua fría	¾ de taza (180 g)
Aceite de oliva	3 cucharadas (42 g)
Harina de pan	2½ tazas (350 g) + más para espolvorear
Sal kosher	1½ cucharaditas (4 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (13 g)

1. Preparar la masa madre rápida: Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta). Revolver bien y colocar el molde en el aparato. Cerrar la tapa y dejar reposar por una noche, hasta un máximo de 24 horas. En este punto, la mezcla tendrá pequeñas burbujas y un olor agrio agradable.
2. Cuando esté listo/a para preparar la masa, agregar los ingredientes de la masa encima de la masa madre rápida, en el orden indicado.
3. Presionar el botón MENU y elegir el programa “ARTISAN DOUGH”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/ PAUSE para iniciar el programa. En las primeras etapas del amasado, abrir la tapa y raspar las paredes del molde si es necesario. Si la masa parece muy húmeda, agregar harina, 1 cucharadita a la vez. Si parece muy seca, agregar agua, 1 cucharadita a la vez. Nota: Esta masa es más pegajosa y húmeda que las masas de pan tradicionales; esto garantiza que el interior de la ciabatta sea ligero y el exterior crujiente.
4. Finalizado el ciclo, colocar la masa en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Formar una barra ovalada de aprox. 12 in (30 cm) de largo. Cubrir sin apretar con papel/plástico y dejar reposar por aprox. 20 minutos.
5. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Cuando el horno esté caliente, rociar ligeramente el pan con harina. Hornear por aprox. 30 minutos, hasta que esté ligeramente dorado y que suene hueco cuando se le da golpecitos. Colocar en una rejilla y dejar enfriar completamente antes de rebanar.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 120 (22 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 245 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1g

BARRA O “BOULE” DE PAN DE MASA FERMENTADA

Programa: “ARTISAN DOUGH” | Opción de inicio diferido: Sí
Rinde una barra/“boule” de 1½ lb (680 g)

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Masa madre	1 taza de masa madre*
Agua fría	¼ de taza (60 g)
Harina de pan	2½ tazas (350 g) + más para espolvorear y dar forma
Azúcar granulada	1 cucharadita (4 g)
Sal kosher	1½ cucharaditas (4 g)
Levadura instantánea	2 cucharaditas (13 g)
Harina de maíz	para espolvorear (“boule” solamente)

*Cualquier pan de masa fermentada se beneficia de una masa madre madura, pero si el tiempo apremia, puede usarse una masa madre “rápida”. Si se usa masa madre “rápida”, el pan no tendrá el sabor característico de un pan de masa fermentada tradicional. Si usa nuestra receta de masa madre (ver la página siguiente) inmediatamente después de la preparación, solo rendirá aprox. ¾ de taza. Por lo tanto, la masa requerirá más agua (aprox. ¼ de taza/60 ml) durante el amasado.

- Colocar todos los ingredientes excepto la harina de maíz en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa “ARTISAN DOUGH”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Finalizado el ciclo, puede elegir hacer una barra o un “boule”. Para preparar una barra (que se hornea en el aparato), retirar la masa del molde y formar una bola suave. Quitar la paleta amasadora y volver a colocar la masa en el molde. Presionar el botón MENU y elegir el programa “BAKE ONLY”, fijando el tiempo en 60 minutos.
- Para hacer un “boule”, retirar la masa del molde y colocarla en una superficie ligeramente enharinada. Formar un pan redondo de 10 in (25 cm) y colocar este en una placa para horno forrada con papel sulfurizado y rociadas ligeramente con harina de maíz. Cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar reposar por 20-30 minutos. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 425°F (220 °C).
- Espolvorear ligeramente con harina la parte superior de la masa. Usando un cuchillo serrado, cortar una “X” de ¼ in (0.5 cm) de profundidad en la parte superior del “boule”. Hornear por 25-30 minutos, hasta que esté dorado y que suene hueco cuando se le da golpecitos. Colocar en una rejilla y dejar enfriar completamente antes de rebanar.

Nota: La masa madre puede comprarse o hacerse en casa. Tenga presente que cuanto más vieja sea la masa madre, más sabor tendrá. Para preparar su propia masa madre en la panificadora, siga la receta en la página siguiente.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 132 (1 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 343 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1g

MASA MADRE

Programa: "SOURDOUGH STARTER" | Opción de inicio diferido: No

Rinde ¾ de taza (200 g) Nota: El rinde inicial es el de una masa madre "joven". Al alimentarla, crecerá y rendirá más.

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Agua, a temperatura ambiente	½ taza (120 g)
Harina común	2 onzas (57 g)
Harina de trigo integral	2 onzas (57 g)
Levadura instantánea	1 pizca

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "SOURDOUGH STARTER". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Finalizado el ciclo, retirar el molde del aparato. En este punto, la masa madre se puede usar como masa madre "rápida" para hacer pan y otros productos de panadería. Para desarrollar la masa madre, tirar la mitad de ella y colocar el resto en un recipiente no reactivo de 1 cuarto de galón (945 ml). (Un recipiente de vidrio transparente o de plástico es ideal, pero también puede usar un recipiente de cerámica o acero inoxidable.) Agregar aprox. ½ taza (70 g) de harina común y ¼ cup (60 g) de agua. Tapar y dejar reposar a temperatura ambiente por 24 hora.
4. Después de este tiempo, alimentar la masa madre dos veces al día. Esta vez, quitar la mitad de la masa madre (tirlarla o compartirla). Agregar ½ taza (60 g) de harina común y ¼ cup (60 ml) de agua. Revolver bien, tapar y dejar reposar a temperatura ambiente por aprox. 12 horas antes de alimentar otra vez. Continuar esta rutina por 5 días.
5. Después de 5 días, la masa madre habrá subido al doble de su volumen y tendrá burbujas y un olor dulce a levadura. Revolver bien, quitar la mitad (tirlarla o compartirla con otra persona), y luego agregar 2 oz (60 g) de harina común y 2 oz (60 g) de agua. Revolver hasta que la esté suave.
6. Si la masa madre no parece lista, seguir alimentándola dos veces al día hasta que burbujee. Si no ocurre, tirar la masa madre y empezar desde el principio.
7. Cuando la masa madre esté suficientemente activa (al final del quinto día o poco después), medir la cantidad necesaria para la receta o, si no se va a usar inmediatamente, ½ taza (70 g). Volver a colocar la masa madre en el recipiente. Alimentarla una vez más y dejarla a temperatura ambiente por unas horas antes de refrigerarla. Para mantener la masa madre viva, alimentarla una vez por semana con 2 oz (60 g) de harina y 2 oz (60 g) de agua. Siempre llevarla a temperatura ambiente por 12-24 horas antes de usarla en una receta.

*Pesar los ingredientes ayuda a conseguir resultados perfectos. Si no tiene balanza/báscula de cocina, puede medir los ingredientes usando una taza medidora. Usar ½ taza de agua, ½ taza menos 1 cucharada de harina común y ½ taza menos 1½ cucharadas de harina de trigo integral. Para medir los ingredientes con una taza medidora para ingredientes secos, llenar la taza medidora usando una cuchara y nivelar el contenido con el filo de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la cantidad sea exacta.

MERMELADA DE FRUTAS DEL BOSQUE

Programa: "JAM" | Opción de inicio diferido: No
Rinde: 4 tazas

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Arándanos azules frescos	2 tazas
Fresas frescas, partidas en cuartos	2 tazas
Moras frescas	1 taza
Frambuesas frescas	1 taza
Azúcar granulada	1¼ tazas (295 ml)
Pectina en polvo	2 cucharaditas
Jugo de limón fresco	1 cucharada
Sal kosher	1 pizca

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "JAM". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Al principio de la mezcla, abrir la tapa y raspar el molde para asegurarse de que todos los ingredientes se incorporen bien.
4. Finalizado el ciclo, retirar el molde del aparato y colocarlo en una rejilla para que se enfríe. Una vez frío, verter la mermelada en un recipiente. Tapar y refrigerar. La mermelada dura hasta 2 semanas en el refrigerador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 39 (2 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1g

MERMELADA DE FRESA Y SEMILLAS DE CHÍA

Programa: "JAM" | Opción de inicio diferido: No
Rinde: 4 tazas

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Fresas frescas, partidas en cuartos	4 tazas
Azúcar granulada	1¼ tazas (295 ml)
Semillas de chía	3 cucharadas
Pectina en polvo	1 cucharadita
Jugo de limón fresco	1 cucharada
Sal kosher	1 pizca

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "JAM". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Al principio de la mezcla, abrir la tapa y raspar el molde para asegurarse de que todos los ingredientes se incorporen bien.
4. Finalizado el ciclo, retirar el molde del aparato y colocarlo en una rejilla para que se enfríe. Una vez frío, verter la mermelada en un recipiente. Tapar y refrigerar. La mermelada dura hasta 2 semanas en el refrigerador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 42 (7 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1g

MERMELADA DE ALBARICOQUE Y JENGIBRE

Programa: "JAM" | Opción de inicio diferido: No
Rinde: 4 tazas

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Albaricoques secos (no turcos), remojados por una noche en agua	1 lb (455 g)
Jengibre cristalizado, finamente picado	¼ de taza
Azúcar granulada	¾ de taza
Pectina en polvo	2 cucharaditas
Jugo de limón fresco	1 cucharada
Sal kosher	1 pizca

1. Escurrir los albaricoques. Picarlos bien y colocarlos en el molde (con la paleta amasadora puesta). Agregar los ingredientes restantes.
2. Colocar el molde en el aparato.
3. Presionar el botón MENU y elegir el programa "JAM". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
4. Al principio de la mezcla, abrir la tapa y raspar el molde para asegurarse de que todos los ingredientes se incorporen bien.
5. Finalizado el ciclo, retirar el molde del aparato y colocarlo en una rejilla para que se enfríe. Una vez frío, verter la mermelada en un recipiente. Tapar y refrigerar. La mermelada dura hasta 2 semanas en el refrigerador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 60 (1 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 7 mg • Calcio 10 mg • Fibra 1g

SALSA DE ARÁNDANOS AGRIOS

Programa: "JAM" | Opción de inicio diferido: No
Rinde: 2½ tazas

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Arándanos agrios frescos	12-16 oz (340-455 g)
Agua	¾ de taza
Azúcar granulada	¾ de taza
Sal kosher	2 pizcas

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta). Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa "JAM". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Al principio de la mezcla, abrir la tapa y raspar el molde para asegurarse de que todos los ingredientes se incorporen bien.
4. Finalizado el ciclo, retirar el molde del aparato y colocarlo en una rejilla para que se enfríe. Una vez frío, verter la mermelada en un recipiente. Tapar y refrigerar. La salsa de arándanos agrios dura hasta 3 semanas en el refrigerador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 38 (1 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 15 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1g

PAN DE BANANA

Programa: "CAKE" | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Aceite vegetal	para engrasar el molde
Masa/Mezcla	
Suero leche bajo en grasa, a temperatura ambiente	½ taza (121 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	8 cucharadas (113 g)
Huevos grandes, a temperatura ambiente	2
Extracto natural de vainilla	1 cucharadita
Bananas maduras, aplastadas	3 medianas
Sal kosher	¾ de cucharadita (5 g)
Azúcar granulada	1 taza (200 g)
Harina común	2 tazas (280 g)
Bicarbonato de sodio	¼ de cucharadita (1 g)
Polvo de hornear	1 cucharadita (4 g)
Ingredientes extra	
Nueces picadas	¾ de taza

1. Engrasar ligeramente el molde y la paleta con aceite vegetal, usando una brocha o papel absorbente.
2. Colocar todos los ingredientes de la masa/mezcla en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar las nueces en el dispensador automático de ingredientes extra.
3. Presionar el botón MENU y elegir el programa "CAKE". Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 285 (28 % de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 52 mg • Sodio 227 mg • Calcio 7 mg • Fibra 2 g

“PAN” DE MAÍZ CON JALAPEÑO

Programa: “CAKE” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Aceite vegetal	para engrasar el molde
Masa/Mezcla	
Suero leche bajo en grasa, a temperatura ambiente	1¾ tazas (424 g)
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	8 cucharadas (113 g)
Huevos grandes, a temperatura ambiente	2
Harina común	1½ tazas (210 g)
Harina de maíz (mediana o fina)	1½ tazas (172 g)
Azúcar granulada	2 cucharadas (25 g)
Polvo de hornear	1½ cucharaditas (5 g)
Bicarbonato de sodio	½ cucharadita (2 g)
Sal kosher	½ cucharadita (3 g)
Ingredientes extra	
Jalapeño fresco, finamente picado	1
Rodajas de jalapeños encurtidos	½ taza

1. Engrasar ligeramente el molde y la paleta con aceite vegetal, usando una brocha o papel absorbente.
2. Colocar todos los ingredientes de la masa/mezcla en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar los ingredientes extra en el dispensador automático de ingredientes extra.
3. Presionar el botón MENU y elegir el programa “CAKE”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 208 (28 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 6 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 53 mg • Sodio 373 mg • Calcio 66 mg • Fibra 2 g

PAN “APPLE PIE”

Programa: “CAKE” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Aceite vegetal	para engrasar el molde
Masa/Mezcla	
Mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in (1.5 cm)	8 cucharadas (113 g)
Huevos grandes, a temperatura ambiente	2
Azúcar rubia (azúcar de caña integral)	1 taza llena (200 g)
Extracto natural de vainilla	1 cucharadita
Compota de manzana (sin azúcar añadido)	1 taza (226 g)
Harina común	2 tazas (280 g)
Polvo de hornear	2 cucharaditas (7 g)
Canela en polvo	2 cucharaditas (4 g)
Sal kosher	½ cucharadita (3 g)
Manzana (pelada o no) en cubitos	1½ tazas
Ingredientes extra	
Nueces picadas	⅔ de taza

1. Engrasar ligeramente el molde y la paleta con aceite vegetal, usando una brocha o papel absorbente.
2. Colocar todos los ingredientes de la masa/mezcla en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar las nueces en el dispensador automático de ingredientes extra.
3. Presionar el botón MENU y elegir el programa “CAKE”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 277 (39 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 51 mg • Sodio 187 mg • Calcio 27 mg • Fibra 2 g

PASTEL DE CHISPAS DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Programa: “CAKE” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	UN TAMAÑO
Aceite vegetal para engrasar el molde	
Masa/Mezcla	
Leche vegetal (arroz, avena o soya), a temperatura ambiente	¾ de taza (160 g)
Aceite vegetal	½ cup (100 g)
Jarabe/néctar de agave	½ taza (165 g)
Puré de calabaza moscada	1 taza (240 g)
Harina de arroz integral	1 taza (140 g)
Harina de arroz blanco	¾ de taza (120 g)
Almidón/fécula de tapioca	½ taza (58 g)
Goma xantana	1 cucharadita (4 g)
Bicarbonato de sodio	2 cucharaditas (8 g)
Polvo de hornear	2 cucharaditas (8 g)
Sal kosher	1 cucharadita (6 g)
Ingredientes extra	
Mini chispas de chocolate	¾ de taza

1. Engrasar ligeramente el molde y la paleta con aceite vegetal, usando una brocha o papel absorbente.
2. Colocar todos los ingredientes de la masa/mezcla en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato. Colocar las chispas de chocolate en el dispensador automático de ingredientes extra.
3. Presionar el botón MENU y elegir el programa “CAKE”. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente. Quitar la paleta antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción de 2 oz (55 g):

Calorías 175 (35 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 2 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 2 mg • Sodio 327 mg • Calcio 41 mg • Fibra 1g

PAN BLANCO DE ÚLTIMA HORA

Programa “LAST MINUTE LOAF” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (360 g)	1 taza + 2 cucharadas (270 g)
Aceite vegetal	1 cucharada (14 g)	2 cucharaditas (10 g)
Sal kosher	2 cucharaditas (13 g)	1½ cucharaditas (10 g)
Azúcar granulada	2 cucharaditas (8 g)	1½ cucharaditas (6 g)
Harina común	4 tazas (560 g)	3 tazas (420 g)
Gluten de trigo	2 cucharaditas (6 g)	1½ cucharaditas (4 g)
Levadura de crecimiento rápido	4 cucharaditas (17 g)	3 cucharaditas (13 g)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
2. Presionar el botón MENU y elegir el programa “LAST MINUTE LOAF”. Presionar el botón LOAF SIZE y elegir la opción “2.0LB” o “1.5LB” (las únicas dos opciones disponibles con este programa). Presionar el botón CRUST COLOR y elegir la opción de dorado deseado. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
3. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
4. Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 112 (7 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 295 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1g

PAN DE TRIGO INTEGRAL DE ÚLTIMA HORA

Programa “LAST MINUTE LOAF” | Opción de inicio diferido: No

INGREDIENTES	PAN DE 2 LB (910 G)	PAN DE 1½ LB (680 G)
Agua, a temperatura ambiente	1⅔ tazas (400 g)	1¼ tazas (300 g)
Aceite vegetal	1 cucharada (14 g)	2 cucharaditas (10 g)
Sal kosher	2 cucharaditas (13 g)	1½ cucharaditas (10 g)
Azúcar granulada	1 cucharada (13 g)	2 cucharaditas (8 g)
Harina común	2 tazas (280 g)	1½ tazas (210 g)
Harina de trigo integral	2 tazas (226 g)	1½ tazas (169 g)
Gluten de trigo	1 cucharada (8 g)	2 cucharaditas (6 g)
Levadura de crecimiento rápido	4 cucharaditas (17 g)	3 cucharaditas (13 g)

- Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en el aparato.
- Presionar el botón MENU y elegir el programa “LAST MINUTE LOAF”. Presionar el botón LOAF SIZE y elegir la opción “2.0LB” o “1.5LB” (las únicas dos opciones disponibles con este programa). Presionar el botón CRUST COLOR y elegir la opción de dorado deseado. Presionar el botón CONFIRM para confirmar su selección, y luego presionar el botón START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de quitar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP/PAUSE para detener el programa, retirar la masa del molde y quitar la paleta amasadora. Dar forma a la masa y volver a colocarla en molde. Presionar el botón START/STOP/PAUSE para reanudar el programa.
- Finalizado el ciclo, desmoldar el pan, colocarlo en una rejilla y dejar que se enfríe completamente antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

Calorías 115 (9 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 296 mg • Calcio 6 mg • Fibra

