

DESCRIPCIÓN

A - Tapa  
con ventanita

B - Cuadro de mandos



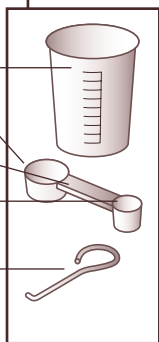
E - Vaso graduado

f1 - Cucharada sopera

F - Dosificador doble

f2 - Cucharada de café

G - Accesorio  
"gancho"  
para retirar  
los mezcladores



b1 - Pantalla de visualización

b6 - Selección de programas

b3 - Selección del peso

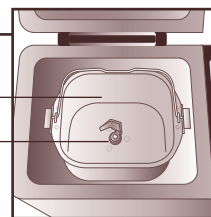
b5 - Selección del color de la corteza

b8 - Tecla "Expert"



C - Cuba

D - Mezclador



b4 - Teclas de ajuste

- del inicio diferido
- del ajuste del tiempo para el programa 13
- del ajuste del tiempo para el programa Expert

b7 - Indicador luminoso  
de funcionamiento

b2 - Tecla inicio/parada

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica envigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministra con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa nº 12 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- Atención, la masa se ha desbordado por fuera de la cuba de cocción sobre el elemento caliente, puede inflamarse, al igual:
  - no sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  - no sobrepase los 1000 g de masa en total.
  - no exceda XX g de harina y XX g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 63 dBA.



### ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

# INTRODUCCIÓN

## Consejos y trucos para sus panes

1. Lea atentamente el modo de empleo y utilice nuestro Libro de Recetas: ¡en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente, y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización. Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

### **Orden general de los ingredientes a respetar:**

Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)

Sal

Azúcar

Harina (primera mitad)

Leche en polvo

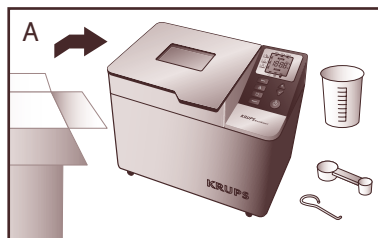
Ingredientes específicos sólidos

Harina (segunda mitad)

Levadura

## ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato - A.
- Limpie todos los elementos y el aparato con un paño húmedo.

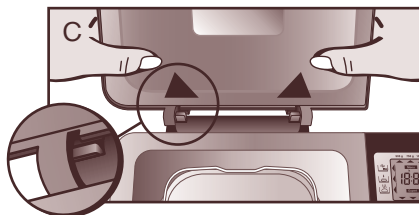
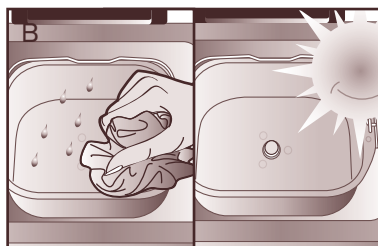


## PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

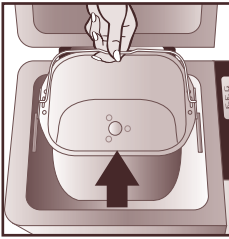
- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el cuerpo con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente. - B.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, desmonte la tapa para limpiar el aparato con agua caliente - C.
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol.
- Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

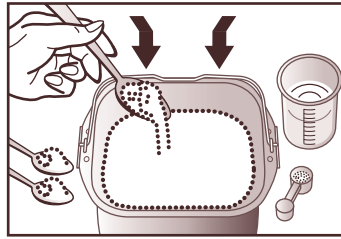
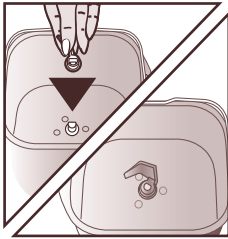


## PUESTA MARCHA RÁPIDA

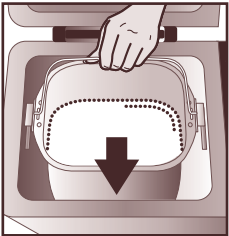


Retire la cuba quitando el asa y tirando verticalmente.

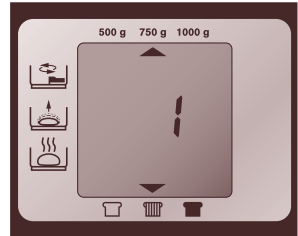
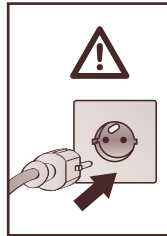
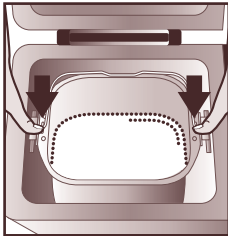
Adapte luego el mezclador.



Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.



Introduzca la cuba. Presione en la cuba para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los dos lados.



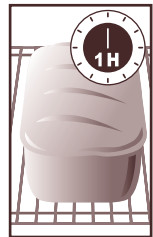
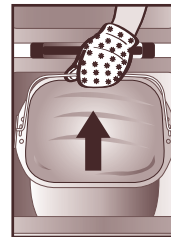
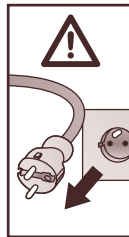
Conecte la máquina y enchúfela. Después de la señal sonora, el programa 1 aparecerá por defecto, es decir 750 g dorado medio, y a continuación el tiempo correspondiente.



Presione el tecla .

Los 2 puntos del reloj parpadearán.

El indicador de funcionamiento se encenderá.



Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pantirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo.

**Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN BÁSICO para su primer pan.**

PAN BÁSICO - Programa 1	INGREDIENTES (cc > cucharadade café - cs > cucharada sopera)	
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 1,5 cs	- LECHE EN POLVO = 1,5 cs
PESO = 750 g	- AGUA = 250 ml	- HARINA T55 = 455 g
TIEMPO = 3:18	- SAL = 1 cc	- LEVADURA SECA = 5 go 1,5 cc
	- AZÚCAR = 3 cc	

## LOS PROGRAMAS



Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.

### Selección de un programa

Menu

El tecla **MENÚ** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el tecla **Menu**, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 13:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1 > pan básico          | 8 > cake                                |
| 2 > pan básico rápido   | 9 > pan sin gluten                      |
| 3 > pan integral        | 10 > masas con levadura y masas frescas |
| 4 > pan integral rápido | 11 > masas con levadura tradición       |
| 5 > pan francés         | 12 > mermelada                          |
| 6 > pan dulce           | 13 > cocción únicamente                 |
| 7 > pan super rápido    |   |

**1** El programa Pan básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan que emplean harina de trigo.

**2** Este programa es equivalente al programa Pan básico, pero en versión rápida.

**3** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando se utilizar harina para pan integral.

**4** Este programa es equivalente al programa Pan integral, pero en versión rápida.

**5** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.

**6** El programa Pan dulce está indicado para las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Le sugerimos el dorado CLARO para su primera receta de bollo.

**7** Este programa es específico para la receta de PAN SUPER RÁPIDO.

**8** El programa Cake permite elaborar pasteles y dulces con levadura química.

**9** El pan sin gluten se debe preparar exclusivamente a partir de preparaciones listas para usar sin gluten. Indicado para las personas que no toleran el gluten (enfermedad de celíaco), está presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete.

Deberá limpiar sistemáticamente la cuba para que no exista riesgo de contaminación de otros tipos de harina. En el caso de un régimen estricto sin gluten, asegúrese de que la levadura utilizada no contenga gluten. La consistencia de la harina sin gluten no permite una mezcla óptima. Deberá

desprender la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico flexible. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.


**10** Este programa no cuece. Corresponde a la vez a un programa de amasado y de subida para cualquier tipo de masa con levadura (ej: masa de pizza) y a un programa de amasado únicamente para las masas sin levadura (ej: tallarines). En este caso al final del ciclo de amasado, detenga manualmente el programa mediante una presión larga en start/stop (dirigirse a la tabla de los ciclos página 79).

**11** Este programa no cuece. Permite un amasado y una subida de más 4H00. Obtendrá una masa con aromas más desarrollados, los cuales aconsejamos que cueza en el horno.


**12** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

**13** El programa Cocción únicamente permite cocer de 10 a 60 min ajustables por franjas de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:





- a) en asociación con el programa Masas con levadura,
- b) para calentar pan o hacerlo crujiente una vez cocido y frío, siempre y cuando esté en la cuba.
- c) para terminar una cocción en caso de avería prolongada de la corriente durante un ciclo de pan.

**La máquina de pan no debe permanecer sin vigilancia cuando se está utilizando el programa 13. Cuando se ha obtenido el color de la corteza deseado, pare automáticamente el programa mediante una presión larga en el tecla .**



## Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 750 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 no pueden ajustar el peso. Presione el tecla  para ajustar el peso elegido 500 g, 750 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado. El tiempo total del programa cambia en función del peso seleccionado.

## Selección del color de la corteza (dorado)

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO  - MEDIO  - OSCURO . Si desea modificar el dorado por defecto, presione el tecla  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.





## Puesta en marcha/parada





Presione el tecla  para poner el aparato en marcha. El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá. Comenzará la cuenta atrás. Puede parar o anular la programación diferida mediante una presión larga en . El indicador luminoso de funcionamiento se apagará.


## Programa diferido

**Puede programar el aparato para tener lista su preparación a la hora que haya elegido, hasta 15 h antes (1H30 para el programa 13).**

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará.

Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los teclas  y , visualizará el tiempo encontrado ( hacia arriba y  hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los teclas  y . Presione el tecla . Se emitirá una señal sonora y los 2 puntos  del minutero parpadeará. La cuenta atrás comenzará. El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el tecla  hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

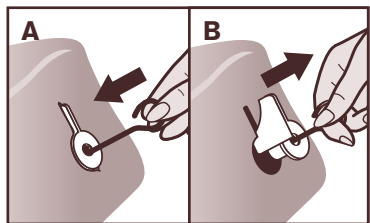
No se emitirá ninguna señal sonora durante el desarrollo de un programa en programación diferida.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferada con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, frutas frescas.

## Para desmoldar el pan:

**puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde.**

**En ese caso utilice el accesorio “gancho” de la siguiente manera:**



- una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- introduzca el gancho en el eje del mezclador (A),
- tire con cuidado para extraer el mezclador (B),
- enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

**Para conservar las cualidades antiadhesivas de la cuba, no utilizar objetos metálicos para desmoldar el pan.**

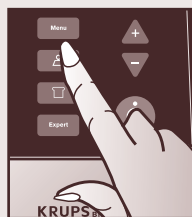
**La tecla EXPERT** le permite crear su propio programa de pan y seleccionar usted mismo los siguientes parámetros:

- el tiempo de amasado - el tiempo de subida de la pasta - la temperatura de cocción (= nivel de dorado).

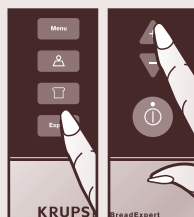
Ver tabla de ciclo página 15.



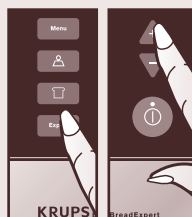
Pulse la tecla **Expert**.



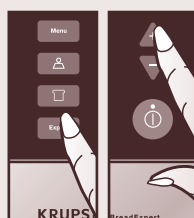
Seleccione el peso de su elección pulsando la tecla . Ejemplo : 1000 g.



Pulse la tecla **Expert**. Con las teclas y , seleccione el tiempo de amasado de 10 a 30 min por segmento de 1 min. La flecha delante centellea mientras dura el ajuste.



Pulse de nuevo la tecla **Expert**. Seleccione el tiempo de subida de la pasta de 30 a 70 min por segmento de 5 min. La flecha delante centillea mientras dura el ajuste.



Pulse nuevamente la tecla **Expert**. Seleccione la temperatura de cocción deseada de 150° C a 190° C por segmento de 5° C. La flecha delante centillea el tiempo del ajuste.



Pulse nuevamente la tecla **Expert**, todos los dibujos están fijos y en el centro de la pantalla puede leer el tiempo total del programa que acaba de registrar. Para lanzar la cocción, pulse .

■ Para programar un inicio diferido, modifique el tiempo con las teclas y , y pulse para iniciar el programa.

## Consejos prácticos

**En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

**Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de comenzar la segunda preparación, para que el producto se haya enfriado por completo.



## LOS CICLOS

Una tabla página 78 le indicará la composición de los diferentes ciclos según el programa elegido.

<b>Pre calentado</b>	<b>&gt; Amasado</b>	<b>&gt; Reposo</b>	<b>&gt; Subida</b>	<b>&gt; Cocción</b>	<b>&gt; Mantenimiento en caliente</b>
Utilizado en los programas 3 y 4 para mejorar la subida de la masa.	Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.	Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.	Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

**Pre calentado:** sólo se activa para los programas 3 y 4. El mezclador no funciona durante este periodo. Esta etapa permite acelerar la actividad de las levaduras y de este modo favorecer la subida del pan formado por harina con tendencia a no subir demasiado.

**Amasado:** la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 y 11, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc... Un señal sonora le indicará en qué momento intervenir. Dirijase a la tabla recapitulativa de los tiempos de preparación página 78 y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción. Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

**Subida:** la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

**Cocción:** el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

**Mantenimiento en caliente:** para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 y 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se encadenará automáticamente tras la cocción. La pantalla permanecerá a 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente y el indicador luminoso de funcionamiento parpadeará. Al final del ciclo, el aparato se parará automáticamente tras la emisión de varios bips.

## CONSUMO DE ENERGÍA

La consumo de energía para la realización de un pan básico de 750 g (programa 1) es de aproximadamente 0,35 Kwh. Bastará con remitirse al costo de la electricidad local en su país para calcular el costo del consumo en electricidad.

## LOS INGREDIENTES

**Las materias grasas y el aceite:** las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmiguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

**Huevos:** los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

**Leche:** puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

**Agua:** e agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.

**Harinas :** el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. **En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 1000 g de pasta en total.** El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

**Azúcar:** utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

**Sal:** da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

**Levadura:** la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 37 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

*Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :*

*Levadura seca (en c.c.)*

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

*Levadura fresca (en g)*

12	20	25	30	35	40	50	55	60
----	----	----	----	----	----	----	----	----

**Los aditivos (aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc):** puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa.

## Consejos prácticos

**La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

**Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes:



- si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
- si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

**Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

## EL TIEMPO DE COCCIÓN








PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO	PRE-CALENTADO	1 AMASADO (mn)	REPOSO (mn)	2 AMASADO (mn)	1 SUBIDA (mn)	3 AMASADO (mn)	2 SUBIDA (mn)	4 AMASADO (mn)	3 SUBIDA (mn)	COCCIÓN	EXTRA	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (mn)										
<b>1</b>	<b>1</b>	500	3:13										48	2:51	60										
		750	3:18										53	2:56	60										
		1000	3:25										60	3:03	60										
	<b>2</b>	500	3:13										5	5	20	39	10 sec.	26	15 sec.	50	48	2:51	60		
		750	3:18																		53	2:56	60		
		1000	3:25																		60	3:03	60		
	<b>3</b>	500	3:13																				48	2:51	60
		750	3:18																				53	2:56	60
		1000	3:25																				60	3:03	60
<b>2</b>	<b>1</b>	500	2:07										43	1:45	60										
		750	2:12										48	1:50	60										
		1000	2:17										53	1:55	60										
	<b>2</b>	500	2:07										5	5	20	15	10 sec.	9	10 sec.	30	43	1:45	60		
		750	2:12																		48	1:50	60		
		1000	2:17																		53	1:55	60		
	<b>3</b>	500	2:07																				43	1:45	60
		750	2:12																				48	1:50	60
		1000	2:17																				53	1:55	60
<b>3</b>	<b>1</b>	500	3:43	30	5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	48	2:56	60										
		750	3:45										50	2:58	60										
		1000	3:48										53	3:01	60										
	<b>2</b>	500	3:43										5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	48	2:56	60		
		750	3:45																		50	2:58	60		
		1000	3:48																		53	3:01	60		
	<b>3</b>	500	3:43																				48	2:56	60
		750	3:45																				50	2:58	60
		1000	3:48																				53	3:01	60
<b>4</b>	<b>1</b>	500	2:26	5	5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	46	2:04	60										
		750	2:28										48	2:06	60										
		1000	2:30										50	2:08	60										
	<b>2</b>	500	2:26										5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	46	2:04	60		
		750	2:28																		48	2:06	60		
		1000	2:30																		50	2:08	60		
	<b>3</b>	500	2:26																				46	2:04	60
		750	2:28																				48	2:06	60
		1000	2:30																				50	2:08	60

PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO	PRE-CALENTADO	1 AMASADO (mn)	REPOSO (mn)	2 AMASADO (mn)	1 SUBIDA (mn)	3 AMASADO (mn)	2 SUBIDA (mn)	4 AMASADO (mn)	3 SUBIDA (mn)	COCCIÓN	EXTRA	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (mn)	
<b>5</b>	<b>1</b>	500	3:30										50	-	60	
		750	3:32										52	-	60	
		1000	3:35										55	-	60	
	<b>2</b>	500	3:30											50	-	60
		750	3:32		5	5	20	39	10 sec.	31	10 sec.	60	52	-	60	
		1000	3:35										55	-	60	
	<b>3</b>	500	3:30											50	-	60
		750	3:32										52	-	60	
		1000	3:35										55	-	60	
<b>6</b>	<b>1</b>	500	3:17										50	2:55	60	
		750	3:22										55	3:00	60	
		1000	3:27										60	3:05	60	
	<b>2</b>	500	3:17											50	2:55	60
		750	3:22		5	5	20	39	10 sec.	26	5 sec.	52	55	3:00	60	
		1000	3:27										60	3:05	60	
	<b>3</b>	500	3:17											50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60	
		1000	3:27										60	3:05	60	
<b>7</b>	<b>2</b>	1000	1:20		5	15	12					48	-	60		
<b>8</b>	-	750	1:22		3	4						75	1:22	22		
<b>9</b>	<b>2</b>	750	2:10		5	10					60	55	2:03	60		
<b>10</b>	-	-	1:30		5	25	60						-	-		
<b>11</b>	-	-	5:07		5	20	250	2			30		4:50	-		
<b>12</b>	-	-	1:25			15						70	-	20		
<b>13</b>	-	-	0:10-0:60										10-60	-	60	
<b>EXPERT</b>	-	500											48		60	
		750	2:43-3:55	-	5	5	10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	30-70	53	2:31-	60	
		1000											60	3:23	60	




**Nota :** La duración total no incluye el tiempo de mantenimiento de calor para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,12 e 13.

## GUÍA DE AVERÍAS PARA EL PAN

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.

	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
La tecla  se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

## GUÍA DE SOLUCIÓN A LOS PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atascado en la cuba	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.</li> </ul>
El mezclador se queda atascado en el pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untar ligeramente el mezclador con aceite antes de introducirlos ingredientes en la cuba.</li> </ul>
Después de presionar en  no pasa nada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina está demasiado caliente. Aparecerá el siguiente mensaje de error E01 + 5 bips. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. Si se muestra un mensaje de error diferente a éste, lleve su máquina en un centro de servicio autorizado.</li> <li>• Se ha programado una puesta en marcha diferida.</li> <li>• Se trata de un programa con precalentado.</li> </ul>
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuba no está completamente encajada.</li> <li>• No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.</li> </ul>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha olvidado presionar en  después de la programación.</li> <li>• La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.</li> <li>• No hay mezclador.</li> </ul>
Olor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza.</li> <li>• La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.</li> </ul>