

ADVERTENCIAS

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite el embalaje y todas las etiquetas.
- No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante la utilización del aparato. Use siempre guantes para horno para sacar el molde caliente para pan.
- Para evitar el vertido de cualquier sustancia en el interior del horno, saque siempre del aparato el molde para pan antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que salpiquen y caigan en el elemento térmico pueden quemarse y provocar humo.
- No utilice el aparato si observa algún signo visible de daño en el cable de alimentación o si el aparato se ha caído accidentalmente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
- No introduzca el aparato, ni el cable de alimentación ni la clavija en agua u otro líquido.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad después de utilizarlo, antes de poner o quitar piezas o antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando desde el borde de una superficie de trabajo ni permita que toque superficies calientes, como quemadores de gas o eléctricos.
- No coloque el aparato encima o cerca de hornillas eléctricas o de gas, o en un horno caliente.
- Extreme al máximo las precauciones cuando cambie de lugar el aparato si contiene aceite u otro líquido caliente.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato, después el cable del enchufe al tomacorriente. Para desconectar, lleve los controles a 'apagado', después retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie plana con resistencia al calor.
- No meta la mano en el horno después de sacar el molde para pan, ya que estará muy caliente.
- No toque las piezas móviles situadas en el interior de la panera automática.

- No exceda las cantidades máximas de harina y de levadura recomendadas especificadas en las recetas que se facilitan.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en el lado del aparato y asegúrese de que la ventilación en torno a la máquina para hacer pan sea suficiente mientras está funcionando.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. De'Longhi no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Antes de conectar a la corriente eléctrica

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.

Antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (cuidado y limpieza).

- Coloque la tapa (cuidado y limpieza).
- Acople el dispensador automático a la parte inferior de la tapa (véase dispensador automático).

Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Cable eléctrico

- a) Debe utilizarse un cable corto el suministro de energía (o cable desconectable de suministro de energía) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b) Los cables desconectables de suministro de energía más largos o extensiones se encuentran disponibles y pueden utilizarse siempre que sea con cuidado.
- c) Si se utiliza un cable de suministro de energía desconectable más largo o extensión:
 - 1 Los valores eléctricos nominales marcados del cable o extensión deben ser al menos tan grandes como los valores eléctricos nominales del aparato,
 - y
 - 2 el cable debe instalarse de manera que no cubra la superficie de trabajo o sobremesa cuando ha sido jalado por niños o al tropezarse accidentalmente con él.

Nota:

Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

Enchufe polarizado (sólo modelos de 120V)

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe únicamente entra en un tomacorriente polar-

izado de una sola manera.

Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no entra, póngase en contacto con un electricista calificado.

No intente modificar la clavija de ninguna manera.

CLAVE

- a asa de la tapa
- b ventana de visualización
- c dispensador automático
- d elemento térmico
- e asa del molde para pan
- f amasadora
- g eje impulsor
- h acoplamiento de propulsión
- i interruptor on/off
- j vaso de medida
- k cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml
- l panel de control
- m pantalla de visualización
- n indicador de estatus de programa
- o indicadores del color de la corteza (claro, mediano, oscuro, rápido)
- p botones del temporizador de retraso
- q botón del menú
- r botón del tamaño del pan
- s botón del programa
- t botón de confirmación
- 21 luz de visualización
- 22 botón favorito
- 23 botón de inicio/parada (start/stop)
- 24 botón de cocción rápida
- 25 botón cancelar
- 26 botón del color de la corteza
- 27 indicadores de tamaño de la barra

CÓMO MEDIR LOS INGREDIENTES

(consulte las ilustraciones 3 a 7)

Es muy importante utilizar medidas exactas de los ingredientes para obtener los mejores resultados.

- Mida siempre los ingredientes líquidos en el vaso transparente de medición que contiene marcas con medidas. Los líquidos deben quedar justo a la altura de la marca deseada, ni por encima ni por debajo (véase la ilustración 3).
- Utilice siempre los líquidos a temperatura ambiente (20 °C), salvo cuando quiera hacer pan utilizando el ciclo rápido de 1 hora. Siga las instrucciones incluidas en el apartado de recetas.
- Utilice siempre la cuchara de medir que se facilita para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos y secos. Utilice la corredera para seleccionar entre las siguientes medidas - 1/2 cucharadita, 1 cucharadita, 1/2 cucharada o 1 cucharada. Llene la cuchara hasta arriba y luego nivélela (véase 6).

(I) INTERRUPTOR ON/OFF

Su máquina para hacer pan Kenwood está equipada con un in-

terruptor ON/OFF que no funcionará hasta que se apriete el interruptor "on".

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF i situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 1 (3:15).
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

(N) INDICADOR DE ESTATUS DE PROGRAMA

El indicador de estatus de programa está situado en la pantalla, y la flecha indicadora señalará la fase del ciclo que la máquina para hacer pan ha alcanzado del siguiente modo: -

Pre-heat (precalentamiento)  La función de precalentamiento sólo funciona al principio de los ajustes wholewheat (integral) (30 minutos), wholewheat rapid (integral rápido) (5 minutos) y gluten free (sin gluten) (8 minutos) para calentar los ingredientes antes de que empiece la primera fase de amasado. En este período la amasadora no está en funcionamiento.

Knead (amasado)  - La masa está o bien en la primera o bien en la segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de fermentación. Durante los últimos 20 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) y (13) el dispensador automático se pondrá en marcha y sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

Rise (fermentación)  La masa está en el primer, segundo o tercer ciclo de fermentación.

Bake (cocción)  El pan está en el último ciclo de cocción.

Keep Warm (mantener caliente)  La máquina para hacer pan pasa automáticamente al modo Keep warm (mantener caliente) al final del ciclo de cocción. Se mantendrá en el modo mantenimiento durante un máximo de una hora o hasta que la máquina se apague, lo que antes ocurra. Nota: el elemento térmico se conectará y desconectará y brillará intermitentemente durante el ciclo de mantenimiento de calor.

UTILIZACIÓN DE LA PANERA AUTOMÁTICA

(consulte los dibujos)

- 1 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
- 2 Coloque la amasadora hasta que encaje.
- 3 Vierta el agua en el molde para pan.
- 4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del
- 7 producto resultante será mala.
- 8 Introduzca el molde para pan en el horno colocando el molde en un ángulo hacia la parte posterior de la unidad. Luego bloquee el molde girándolo hacia la parte delantera.
- 9 Baje el asa y cierre la tapa.
- 10 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:15).
- 11 Apriete el botón MENU  hasta que el programa requerido quede seleccionado. La máquina para hacer pan tomará por defecto el ajuste 2lb y color de la corteza mediano. Nota: si utiliza la “RAPID BAKE” (cocción rápida) , apriete el botón y el programa se iniciará automáticamente.
- 12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan)  hasta que el indicador se mueva al tamaño de pan deseado.
- 13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza)  hasta que el indicador se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
- 14 Apriete el botón de INICIO/PARADA . Para detener o cancelar el programa apriete el botón de INICIO/PARADA  durante 2 – 3 segundos.
- 15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
- 16 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
Utilice siempre guantes ya que el asa del molde estará caliente, y tenga cuidado de no tocar el dispensador automático en la parte inferior de la tapa ya que también estará caliente.
- 17 Luego desmolde el pan sobre una rejilla de alambre para que se enfríe.
- 18 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de rebanarlo, para que así se vaya el vapor. Será más difícil rebanar el pan si está caliente.
- 19 Limpie la bandeja para el pan y la amasadora inmediatamente después de su uso (véase cuidado y limpieza).

(21) LUZ DE VISUALIZACIÓN

- El botón LUZ (LIGHT) se puede apretar en cualquier momento para ver el estatus de programa en la pantalla de visualización o para comprobar el progreso de la masa en la cámara de cocción.
- La luz de visualización de la cámara de cocción se apagará automáticamente después de 60 segundos.
- Si la bombilla deja de funcionar, debe ser sustituida por De’Longhi o por un técnico autorizado por De’Longhi (consultar servicio y atención al cliente).

(C) DISPENSADOR AUTOMÁTICO

Su máquina para hacer pan BM450 está equipada con un dispensador automático para soltar los ingredientes adicionales directamente en la masa durante el ciclo de amasado. Esto garantiza que los ingredientes no se procesen ni se trituren en exceso y que se distribuyan de forma equitativa.

Para acoplar y utilizar el dispensador automático

- 1 Acople el dispensador  a la tapa usando las flechas de alineación .
- Si el dispensador no se acopla correctamente, no encajará ni se quedará bien sujeto en su posición.
- Si se precisa, la máquina para hacer pan se puede utilizar sin el dispensador pero la alerta manual sonará.
- 2 Llene el dispensador con los ingredientes necesarios.
- 3 El dispensador automático funciona después de, aproximadamente, 15–20 minutos de amasado, y también se oye una alerta en caso de que sea necesario añadir ingredientes de forma manual.

Consejos y sugerencias

No todos los ingredientes son adecuados para ser usados con el dispensador automático, por eso, para obtener mejores resultados, siga las pautas siguientes:-

- No llene demasiado el dispensador – siga las recomendaciones en cuanto a las cantidades especificadas en las recetas que se facilitan.
- Mantenga el dispensador limpio y seco para evitar que los ingredientes se peguen.
- Corte los ingredientes en trozos aproximadamente iguales o espolvoree ligeramente con harina para que no sean tan pegajosos, lo que puede impedir que los ingredientes se suelten.

TABLA DE USO DEL DISPENSADOR AUTOMÁTICO

ingredientes	adecuados para el uso con el dispensador automático	comentarios
Fruta seca como, por ejemplo, pasas sultanas, uvas pasas, corteza variada de fruta y cerezas confitadas	Sí	Cortar en trozos aproximadamente iguales y no demasiado pequeños No use fruta bañada en almíbar o alcohol. Espolvoree la fruta ligeramente con harina para que no se pegue. Las piezas cortadas en trozos demasiado pequeños pueden pegarse al dispensador y es posible que no se agreguen a la masa.
Frutos secos	Sí	Cortar en trozos aproximadamente iguales y no demasiado pequeños
Semillas grandes, por ejemplo, semillas de girasol o de calabaza	Sí	
Semillas pequeñas, por ejemplo, semillas de amapola o de sésamo	No	Las semillas muy pequeñas pueden caerse por el espacio que hay alrededor de la puerta del dispensador. Mejor añadir manualmente o con otros ingredientes.
Hierbas aromáticas – frescas y secas	No	Al estar cortadas en trocitos tan pequeños, pueden caerse del dispensador Las hierbas aromáticas pesan muy poco y es posible que no se suelten del dispensador. Mejor añadir manualmente o con otros ingredientes.
Fruta/verduras en aceite/tomates/aceitunas	No	El aceite puede hacer que los ingredientes se peguen al dispensador. Se pueden utilizar si se escurren y se secan bien antes de añadirlos al dispensador.
Ingredientes con un alto contenido en agua, por ejemplo, la fruta cruda	No	Pueden pegarse al dispensador.
Queso	No	Puede derretirse en el dispensador. Añadir con otros ingredientes directamente en el molde.
Chocolate/virutas de chocolate	No	Puede derretirse en el dispensador. Añadir manualmente cuando suene la alerta.

tabla de programas para pan/masa

programa	Descripción	Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes L			Mantener caliente LL
		1lb	1.5lb	2lb	1lb	1.5lb	2lb	
1 básico	Recetas con harina para pan blanco o integral	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 blanco rápido	Reduce el ciclo blanco en aproximadamente 25 minutos	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 integral	Recetas con harina integral de trigo Precalentamiento durante 30 minutos	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 integral rápido	Debe utilizarse para harina con granos de trigo molido y para un pan integral más rápido. No es adecuado para panes 100% integrales Precalentamiento durante 5 minutos	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pan rápido	Panes sin levadura - 2lb-1kg mezcla		2:08			-		22
8 tartas	Tartas y panes sin levadura		1:22			-		22
9 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Máx 1lb-500g de harina Precalentamiento durante 8 minutos	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.		1:30			1:14		-
11 masa artesanal	Ciclo de masa largo para la preparación de masas artesanales		5:15			4:39		-
12 mermelada	Para elaborar mermeladas		1:25			-		20

programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano		El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes L		Mantener caliente LL
13	masa para pizza	Recetas de masa para pizza		1:30	1:14	-
14	horneado	Horneado solamente. También se puede utilizar para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados. Utilice los botones de temporización para seleccionar el tiempo requerido.		0:10 - 1:30	-	60
	botón de bocción rápida	Produce pan en menos de 1 hora. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.		0:58	-	60

L Se escuchará un sonido de alerta antes del final del segundo ciclo de amasado para añadir ingredientes, si en la receta se indica que hay que añadir algún ingrediente.

LL La panera se colocará automáticamente en el modo mantener caliente al final del ciclo de horneado. Se mantendrá en este modo durante un máximo de 1 hora o hasta que se apague el aparato, si esta operación se realiza antes de que transcurra 1 hora.

(P) TECLAS DE INICIO DIFERIDO

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 15 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con el programa "RAPID BAKE" (cocción rápida) o con los programas (7) a (13).

IMPORTANTE: al utilizar esta función de inicio diferido, no use ingredientes perecederos, es decir, ingredientes que se estropeen fácilmente a temperatura ambiente o a temperaturas más elevadas, como ocurre con la leche, los huevos, el queso o el yogur, por ejemplo.

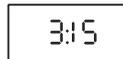
Para utilizar la función de inicio diferido, coloque los ingredientes en el molde para pan y ajuste el molde en el interior de la panera. Luego:

- Apriete el botón del MENÚ  para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Apriete el botón (+) de la función de inicio diferido y manténgalo apretado hasta que se visualice el número total de horas necesarias. Si se pasa del número de horas necesarias, apriete el botón (-) para retroceder.

Al apretar el botón para inicio diferido, el reloj se mueve en incrementos de 10 minutos. No es preciso calcular la diferencia entre el tiempo del programa seleccionado y el número total de horas necesarias, ya que la máquina para hacer pan contará automáticamente el tiempo del ciclo.

Ejemplo: se necesita la barra de pan ya hecha a las 7 de la mañana. Si se prepara la panera con todos los ingredientes necesarios indicados en la receta a las 10 de la noche del día anterior, el número total de horas que se ajustará en el reloj de inicio diferido es 9 horas.

- Presione el botón MENÚ para seleccionar el programa que desee, por ejemplo, el 1, y utilice el botón (+) de la función de inicio diferido para avanzar en incrementos de 10 minutos hasta visualizar "9:00". Si se pasa de "9:00", basta presionar el botón (-) de la función de inicio diferido hasta volver a "9:00".



- Presione el botón de INICIO/PARADA y parpadearán los dos puntos de la pantalla (:). La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.



- Si se equivoca o desea cambiar el tiempo seleccionado, apriete el botón de INICIO/PARADA hasta que la pantalla se despeje. Entonces puede restablecer el tiempo.



(22) PROGRAMA FAVORITO

El Programa favorito le permite crear y guardar hasta 5 de sus propios programas.

Crear/modificar el programa propio

- 1 Enchufe y conecte.
- 2 Apriete el botón FAVORITO para seleccionar el programa que desee cambiar desde P1 hasta P5.
- 3 Apriete el botón PROGRAMA (P) para empezar a modificar el programa.
- 4 Use los botones (-) y (+) del TEMPORIZADOR DE RETRASO para cambiar el tiempo necesario para cada fase.
- 5 Apriete el botón CONFIRMAR para guardar el cambio y pasar a la siguiente fase del programa.
- 6 Repita la fase 3 a 5 hasta que todas las fases hayan sido pro-

gramadas según se requiera. El indicador de estatus de programa muestra la fase del programa que se ha alcanzado.

- 7 Cuando el botón CONFIRMAR se presiona por última vez después de la fase “mantener caliente”, se oirá un pitido y el programa se guardará automáticamente.
- 8 Si quiere volver a la fase anterior, apriete el botón CANCELAR para cambiar la hora.

Para usar el programa favorito

- 1 Enchufe y conecte.
- 2 Apriete el botón FAVORITO para seleccionar el programa deseado P1 a P5.
- 3 Apriete el botón de INICIO/PARADA o seleccione la función de temporizador de retraso.

Fases de los Programas Favoritos P1– P5

ase		Configuración por defecto	Cambio de tiempo máx. y min. disponible
1	Pre calentamiento SSS	0 min.	0 – 60 min.
2	Amasado 1 	3 min.	0 – 10 min.
3	Amasado 2 	22 min.	0 – 30 min.
4	Fermentación 1 	20 min.	20 – 60 min.
5	Amasado 3 	15 seg.	No se puede cambiar La amasadora no funcionará si Fermentación 2 está configurada a 0
6	Fermentación 2 	30 min.	0 – 2 horas
7	Amasado 4 	15 seg.	No se puede cambiar La amasadora no funcionará si Fermentación 3 está configurada a 0
8	Fermentación 3 	50 min.	0 – 2 horas
9	Cocción 	60 min.	0 – 1 hora 30 min.
10	Mantener caliente 	60 min.	0 – 60 min.

PROTECCIÓN CONTRA INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA

La panera automática dispone de una protección de 8 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar inmediatamente.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No introduzca en agua ni la carcasa de la panera ni la base externa del molde para pan.
- No utilice herramientas de metal ni estropajos para frotar.
- Utilice un paño suave humedecido para limpiar las superficies internas y externas de la panera, en caso necesario.

Molde para el pan

- No lave el molde para el pan en el lavavajillas.
- Limpie el molde para pan y la amasadora inmediatamente después de su uso, llenando parcialmente el molde con agua templada con jabón. Déjelo así entre 5 y 10 minutos. Para sacar la amasadora, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántela. Termine de limpiar con un paño suave, aclare y seque. Si no puede sacar la amasadora trascurridos 10 minutos, sujete el eje situado debajo del molde y gírelo hacia delante y hacia atrás hasta que la amasadora quede suelta.

Tapa de cristal

- Quite la tapa de cristal y lávela con agua templada con jabón.
- No lave la tapa en el lavavajillas.
- Compruebe que la tapa esté completamente seca antes de volver a acoplarla a la máquina para hacer pan.

Dispensador automático

- Quite el dispensador automático de la tapa y lávelo en agua templada con jabón y, si es preciso, utilice un cepillo suave para limpiarlo. Compruebe que el dispensador automático esté completamente seco antes de volver a acoplarlo a la tapa.

RECETAS (añada los ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas)

Pan blanco básico

Programa 1

Ingredientes	1lb	1.5lb	2lb
Agua	8 oz	10 oz	13 oz
Aceite vegetal	1 c/s	1½ c/s	1½ c/s
Harina sin blanquear para pan blanco	12 oz	1 lb	1.3 lb
Leche en polvo desnatada	1 c/s	4 c/c	5 c/c
Sal	1 c/c	1½ c/c	1½ c/c
Azúcar	2 c/c	1 c/s	4 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	1 c/c	1½ c/c	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza)

Programa 6

Ingredientes	1lb	1.5lb	2lb
Leche	4 oz	7 oz	9.5 oz
Huevos	1	2	2
Mantequilla, fundida	2.8 oz	4 oz	5 oz
Harina sin blanquear para pan blanco	12 oz	1.1 lb	1.3 lb
Sal	1 c/c	1½ c/c	1½ c/c
Azúcar	1 oz	2 oz	2.8 oz
Levadura desecada fácil de mezclar	1 c/c	2 c/c	2½ c/c

Pan integral

Programa 3

Ingredientes	1.5lb	2lb
Huevo	1 más 1 yema	2
Agua	Véase el punto 1	Véase el punto 1
Zumo de limón	1 c/s	1 c/s
Miel	2 c/s	2 c/s
Harina de pan integral	15 oz	1 lb 2.5 oz
Harina de pan no blanqueada	1.7 oz	2 oz
Sal	2 c/c	2 c/c
Levadura rápida en polvo	1 c/c	1½ c/c

1 Ponga el huevo/huevos en el vaso de medida y añada suficiente agua para dar: -

Tamaño del pan	1.5lb	2lb
Líquido hasta	10.5 oz	13 oz

2 Verter en el molde para pan con la miel y el zumo de limón

Pan blanco rápido

Botón de cocción rápida

Ingredientes	2lb
Agua, tibia (32-35°C)	11.5 oz
Aceite vegetal	1 c/s
Harina sin blanquear para pan blanco	1.3lb
Leche en polvo desnatada	2 c/s
Sal	1 c/c
Azúcar	4 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	4 c/c

1 Apriete el botón RAPID BAKE (cocción rápida) y el programa se iniciará automáticamente.

Panecillos

Programa 10

Ingredientes	2lb
Agua	7.9 oz
Huevos	1
Harina sin blanquear para pan blanco	1.5lb
Sal	1 c/c
Azúcar	2 c/c
Mantequilla	1 oz
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ c/c
Para cubrir:	
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	1
Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional	

- 1 Al final del ciclo, coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina. Vuelva a amasar con suavidad y divida la masa en 12 trozos iguales y, después, de forma a cada uno de ellos
- 2 A continuación, deje la masa para que suba y, luego, hornéela en su horno.

INGREDIENTES

El principal ingrediente para la elaboración de pan es la harina, por lo tanto la clave de elaborar un buen pan es seleccionar la harina correcta.

Harinas de trigo

Las mejores hogazas y barras de pan se hacen con harina de trigo. El trigo está formado por una cáscara externa, conocida como salvado, y un grano interno, que contiene el germen de trigo y el endosperma. El endosperma contiene proteína, que cuando se mezcla con agua forma gluten. El gluten se estira como un elástico y los gases emitidos por la levadura durante la fermentación quedan atrapados, causando la leudación de la masa.

Harinas blancas

A estas harinas se les ha eliminado el salvado y el germen de trigo, dejando el endosperma, que se muele y convierte en una harina blanca. Es esencial utilizar harina de pan blanca fuerte, porque tiene un nivel de proteína más alto, necesario para el desarrollo del gluten. No utilice harina blanca común ni harina leudante para hacer panes que se leudan con levadura en su elaborador de pan, ya que se producirán panes de calidad inferior. Hay disponibles varias marcas de harina de pan blanca; para obtener los mejores resultados posibles utilice una de buena calidad, preferiblemente sin blanquear.

Harinas integrales

Las harinas integrales incluyen el salvado y el germen de trigo, que dan a la harina un sabor a nuez y produce un pan de textura más gruesa. Como antes, también debe utilizarse harina integral fuerte o harina para pan integral. Los panes hechos con un 100% de harina integral serán más densos que los panes blancos. El salvado que hay en la harina inhibe la liberación de gluten, por lo tanto las masas de harina integral se leudan más lentamente. Utilice los programas especiales para pan integral que tienen en cuenta el tiempo necesario para la leudación del pan. Para hacer una barra u hogaza de pan más ligera, sustituya parte de la harina integral por harina para pan blanco. Puede hacer un pan integral rápido utilizando el ajuste de pan integral rápido 4.

Harina morena fuerte

Este ajuste puede utilizarse en combinación con el de harina blanca, o solo. Contiene alrededor de 80 y 90% de grano de trigo y por lo tanto produce un pan más ligero, que sigue estando lleno de sabor. Puede utilizar esta harina en el ciclo blanco básico, sustituyendo el 50% de la harina blanca fuerte por harina morena fuerte. Quizá necesite añadir un poco de líquido extra.

Harina de pan con granos de trigo malteado

Una combinación de harina blanca, harina integral y harina de cen-

teno mezcladas con granos de trigo enteros, lo que añade textura y sabor al mismo tiempo. Se utiliza sola o combinada con harina blanca fuerte.

Harinas no de trigo

Pueden utilizarse otras harinas, como la de centeno, con harinas para pan blanco e integral para elaborar panes tradicionales como 'pumpernickel' o pan integral de centeno. Añadiendo incluso una pequeña cantidad se incorpora un sabor fuerte característico. No lo utilice solo, ya que producirá una masa pegajosa, que producirá un pan pesado y denso. Otros granos como el mijo, la cebada, el alforfón, el maíz y la avena tienen un contenido de proteína bajo y por lo tanto no desarrollan suficiente gluten como para producir un pan tradicional.

Estas harinas pueden utilizarse con éxito en pequeñas cantidades. Experimente, cambiando entre el 10 y el 20% de la harina para pan blanco con cualquiera de estas alternativas.

Sal

Una pequeña cantidad de sal es esencial en la elaboración de pan para el desarrollo y el sabor de la masa. Utilice sal de mesa fina o sal marina, no sal gruesa, que es mejor para ponerse en panecillos formados manualmente, para darles una textura crujiente. Es mejor no utilizar sucedáneos con bajo contenido de sal ya que la mayoría no contienen sodio.

- La sal refuerza la estructura del gluten y hace que la masa sea más elástica.
- La sal inhibe el desarrollo de la levadura para prevenir una leudación excesiva e impide que la masa se hunda.
- Demasiada sal impedirá que la masa se leude suficientemente.

Endulzantes

Utilice azúcares blancos o morenos, miel, extracto de malta, miel de caña, jarabe de arce o melaza.

- Los endulzantes de azúcar y líquidos contribuyen al color del pan, ayudando a añadir un acabado dorado a la corteza.
- El azúcar atrae la humedad, mejorando las propiedades de conservación.
- El azúcar proporciona un alimento para la levadura, aunque no sea esencial ya que los tipos modernos de levadura pueden alimentarse con los azúcares y almidones naturales encontrados en la harina, pero hará que la masa sea más activa.
- Los panes dulces incorporan una cantidad moderada de azúcar, y la fruta y el glaseado añaden un dulzor extra. Utilice el ciclo de pan dulce para estos panes.
- Si sustituye un endulzado líquido por azúcar, se deberá reducir ligeramente el contenido líquido total de la receta.

Grasas y aceites

Frecuentemente se añade una pequeña cantidad de grasa o aceite al pan, para producir una miga más blanca. También ayuda a extender la frescura del pan. Utilice mantequilla, margarina o incluso manteca en pequeñas cantidades y hasta 25 g (1 oz) o 22 ml (1/2 cuch. grande) de aceite vegetal. Cuando una receta utiliza cantidades más grandes para que el sabor sea más marcado, la mantequilla producirá el mejor resultado.

- Puede utilizarse aceite de oliva o aceite de girasol en lugar de mantequilla, ajuste el contenido líquido para cantidades superiores a 0.15 l (3 cuch. pequeñas) de la forma correspondiente. El aceite de girasol es una buena alternativa si le preocupa el nivel de colesterol.
- No utilice pastas para untar con bajo contenido de grasa ya que contienen hasta un 40% de agua, por lo tanto no tienen las mismas propiedades que la mantequilla.

Líquido

Es esencial algún tipo de líquido; normalmente se utiliza agua o leche. El agua produce una corteza más crujiente que la leche. El agua se combina frecuentemente con leche en polvo desnatada. Esto es esencial si se usa la función de retardo de tiempo ya que la leche fresca se estropearía. Para la mayoría de los programas puede utilizarse directamente agua del grifo, sin embargo en el ciclo rápido de una hora, el agua debe estar un poco tibia.

- En días muy fríos, mida el agua y déjela a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de utilizarla. Si utiliza leche sacada de la nevera, haga lo mismo.
- Puede utilizarse suero de leche, yogur, nata agria y quesos blandos como ricotta, requesón y fromage frais como parte del contenido líquido para producir una miga más húmeda y tierna. El suero de leche añade un matiz agradable, ligeramente agrio, algo parecido al encontrado en panes de estilo rural y pastas agrias.
- Pueden añadirse huevos para enriquecer la pasta, mejorar el color del pan y ayudar a añadir estructura y estabilidad al gluten durante la leudación. Si se utilizan huevos, reduzca el contenido líquido de la forma correspondiente. Coloque el huevo en una taza de medición y llénela con líquido hasta el nivel correcto para la receta.

Levadura

La levadura está disponible tanto fresca como seca. Todas las recetas de este libro han sido probadas utilizando levadura de mezcla fácil y acción rápida que no requieren disolverse en agua antes. Se coloca en un hoyo en la harina, donde se mantiene seca y separada del líquido hasta que la mezcla comienza.

- Para obtener el mejor resultado posible, utilice levadura seca.

No se recomienda utilizar levadura fresca ya que tiende a producir resultados más variables que la seca. No utilice levadura fresca con el temporizador de retardo.

Si desea utilizar levadura fresca, observe lo siguiente:

6 g de levadura fresca = 1 cucharadita de café de levadura seca. Mezcle la levadura fresca con una 1 cucharadita de café de azúcar y 2 cucharadas soperas de agua (tibia). Deje la mezcla durante 5 minutos hasta que muestre espuma.

Entonces añada el resto de los ingredientes al molde de pan. Para obtener el mejor resultado posible, quizá necesite ajustarse la cantidad de levadura.

- Utilice las cantidades indicadas en las recetas; una cantidad excesiva causaría que el pan se leudase demasiado y rebosara del molde de pan y se derramara.
- Cuando se ha abierto una bolsita de levadura, debe utilizarse antes de 48 horas, a menos que el fabricante indique otra cosa. Vuelva a cerrarla bien después de utilizarla. Las bolsitas abiertas que se han vuelto a cerrar bien pueden guardarse en la congeladora hasta que se requiera.
- Utilice levadura seca antes de su fecha límite de consumo, ya que su potencia se reduce gradualmente con el tiempo.
- Puede encontrar levadura seca elaborada especialmente para utilizarse en máquinas de pan. Esta producirá buenos resultados, aunque quizá necesite ajustar las cantidades recomendadas.

ADAPTACIÓN DE SUS PROPIAS RECETAS

Después de haber preparado algunas de las recetas facilitadas, quizá desee adaptar algunas de sus propias recetas favoritas, que previamente fueron mezcladas y amasadas a mano. Empiece por seleccionar una de las recetas de este folleto, que sea similar a su receta, y úsela como guía.

Lea las directrices siguientes, que le ayudarán, y prepárese a realizar ajustes sobre la marcha.

- Asegúrese de utilizar las cantidades correctas para el elaborador de pan. No exceda el máximo recomendado. Si es necesario, reduzca la receta de acuerdo con las cantidades de harina y líquido indicadas en las recetas del elaborador de pan.
- Añada siempre líquido al molde de pan en primer lugar. Separe la levadura del líquido añadiéndola después de la harina.
- Cambie la levadura fresca por levadura seca de mezcla fácil. Nota: 6 g de levadura fresca = una cucharadita de café (5 ml) de levadura seca.
- Utilice leche seca en polvo desnatada y agua en lugar de leche fresca, si utiliza el ajuste de temporizador de retardo.
- Si su receta convencional incluye huevo, añada el huevo como parte de la medición total de líquido.
- Mantenga la levadura separada de los otros ingredientes en el molde hasta que la mezcla comience.
- Compruebe la consistencia de la masa durante los primeros minutos de la mezcla. Las máquinas de pan requieren una masa ligeramente más blanca, por lo tanto quizá necesite añadir más líquido. La masa debe ser suficientemente húmeda para que gradualmente se relaje.

Retirada, corte y almacenamiento del pan

- Para obtener los mejor resultados posibles, cuando el pan se ha terminado de hornear, retírelo de la máquina y sáquelo del molde de pan inmediatamente, aunque su elaborador de pan lo mantendrá caliente durante hasta una hora si usted no está disponible.
 - Retire el molde de pan de la máquina utilizando guantes para horno, aunque sea durante el ciclo de mantenimiento de calor. Dé la vuelta al molde y agítelo varias veces para que el pan horneado salga. Si es difícil sacar el pan, golpee con cuidado la esquina del molde de pan contra una tabla de madera, o gire la base del eje situado debajo del molde.
 - El amasador debe permanecer dentro del molde del pan cuando se retira el pan, sin embargo es posible que ocasionalmente permanezca dentro del pan. En este caso, retírelo antes de cortar el pan, utilizando un utensilio de plástico resistente al calor para extraerlo. No utilice un implemento metálico ya que esto puede rayar el revestimiento antiadherente del amasador.
- l Deje que el pan se enfríe durante 30 minutos como mínimo

sobre una rejilla, para permitir que el vapor escape. El pan será difícil de cortar si está caliente.

Almacenamiento

El pan casero no contiene conservantes por lo tanto debe comerse dentro del período de dos o tres días después de hacerse. Si no se come inmediatamente, envuélvalo en papel de aluminio o colóquelo en una bolsa de plástico y ciérrela bien.

- El pan crujiente de estilo francés se ablandará al almacenarse, por lo tanto es mejor dejarlo sin cubrir hasta que se corte.
- Si desea conservar el pan unos días, guárdelo en el refrigerador. Corte el pan antes de congelarlo, para poder retirar posteriormente la cantidad requerida.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS GENERALES

Los resultados de su elaboración de pan dependen de varios factores diferentes, como la calidad de los ingredientes, la medición cuidadosa, la temperatura y la humedad. Para ayudar a asegurar buenos resultados, aquí se dan algunas consejos y sugerencias que vale la pena tener en cuenta.

La máquina de pan no es una unidad cerrada herméticamente y será afectada por la temperatura. Si es un día muy caluroso o si la máquina se utiliza en una cocina caliente, es probable que el pan se leude más que en un entorno frío. La temperatura ambiente óptima es entre 20° C/68° F y 24° C/75° F.

- En días muy fríos, deje el agua del grifo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de usarla. Haga lo mismo con los ingredientes que saque de la nevera.
- Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente a menos que se indique de otra manera en la receta, por ejemplo, para el ciclo rápido de 1 hora necesitará calentar el líquido.
- Añada los ingredientes al molde de pan en el orden sugerido en la receta. Mantenga la levadura seca y separada de cualesquiera otros líquidos añadidos al molde, hasta que la mezcla comience.
- Probablemente la medición exacta sea el factor más importante para hacer un buen pan. La mayoría de los problemas se deben a una medición inexacta o a omitir un ingrediente. Utilice o bien medidas métricas o británicas; no pueden mezclarse. Utilice la taza y la cuchara de medición suministradas.
- Utilice siempre ingredientes frescos antes de su fecha límite de consumo. Los ingredientes perecederos como leche, queso, verdura y fruta fresca pueden estropearse, especialmente cuando hace calor. Estos ingredientes solamente deben utilizarse en panes que se hagan inmediatamente.
- No añada demasiada grasa ya que forma una barrera entre la levadura y la harina, reduciendo la velocidad de la acción de la levadura, lo que podría producir un pan compacto y pesado.
- Corte la mantequilla y otras grasas en trozos pequeños antes de añadirlos al molde de pan.
- Sustituya parte del agua por zumos de fruta como naranja, manzana o piña cuando haga panes con sabor de fruta.
- Pueden añadirse líquidos de verduras cocinadas como parte del líquido. El agua utilizada para cocer patatas contiene almidón, que es una fuente adicional de alimento para la levadura, y ayuda producir un pan bien leudado, más blando y que dura más.
- Pueden añadirse verduras como pepino, zanahoria rayada o puré de patatas para añadir sabor. Necesitará reducir el contenido líquido de la receta ya que estos alimentos contienen agua. Empiece con menos agua y compruebe la masa cuando empiece a mezclarse y realice cualquier ajuste que sea necesario.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas ya que puede

dañar su máquina de pan.

- Si el pan no se leuda bien, cambie el agua del grifo por agua embotellada o agua hervida y enfriada. Si su agua del grifo contiene mucho cloro y flor, puede afectar la leudación del pan. El agua dura también puede tener este efecto.
- Vale la pena examinar la masa después de unos 5 minutos de amasado continuo. Mantenga una espátula de goma flexible junto a la máquina, para raspar los lados del molde si los ingredientes se pegan a las esquinas. No la coloque cerca del amasador ni impida su movimiento. Examine la masa también para ver si tiene la consistencia correcta. Si la masa se desmenuza y parece que la máquina se esfuerza, añada un poco más de agua. Si la masa se pega a los lados del molde y no forma una bola, añada poco más de harina.
- No habrá la tapa durante el ciclo de leudación u horneado ya que esto puede causar que el pan se hunda.

GUÍA PARA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación, se indican algunos problemas típicos que pueden presentarse al hacer pan en la panera automática. Consulte los problemas, su posible causa y las medidas correctivas que deberían adoptarse para garantizar una elaboración de pan perfecta.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
1. El pan no sube lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten. • No se ha utilizado líquido suficiente. • No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada. • Se ha utilizado el tipo equivocado de harina. • Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura. • No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada. • Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal. • Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad. • Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo. • Utilice la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharadita. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharadita. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharaditas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharadita.
4. Parte superior y lados hundidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfíe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 1Kg/2lb). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en ¼ de cucharadita.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas).
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas. • Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento incorrecto de la panera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
14. La corteza es demasiado clara.	<ul style="list-style-type: none"> • El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> • La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharaditas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	<ul style="list-style-type: none"> • Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar la amasadora ligeramente tras mojarla para despegarlo.
16. El pan se adhiere al molde / resulta difícil despegarlo.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ocurrir tras un uso prolongado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moje un poco el interior del molde para el pan con aceite vegetal. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
17. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el interruptor on/off i esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta. • La panera no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás coincida con la hora de inicio del programa.
18. Los ingredientes no se mezclan.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tras programar el panel de control, presione la tecla de inicio para poner en marcha la panera. • Asegúrese siempre de que la amasadora está sobre el eje en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente". • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.
20. El aparato se ha desconectado de la corriente por error o se ha producido un corte del suministro mientras se estaba utilizando. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	<ul style="list-style-type: none"> • Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar. • Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, módelela y colóquela en una lata engrasada para barras de pan de 23 cm. x 12,5 cm/9 x 5 in; tápela y deje que suba hasta que su tamaño se haya multiplicado por dos. Utilice la opción 14 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) durante 30 ó 35 minutos o hasta que adquiera un tono dorado. • Si el aparato está en el ciclo de horneado, utilice la opción 14 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C/400°F (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado. 	
21. En la pantalla aparece E:01 y el aparato no puede encenderse.	<ul style="list-style-type: none"> • Compartimento del horno demasiado caliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".

GARANTIA LIMITATA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de Canadá:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de México:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-8805 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/países no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.