

### Descripción del aparato

- A Resistencia superior
- B Resistencia inferior basculante
- C Tapa alojamiento para molde amasador
- D Luz interior
- E Alojamiento para molde amasador
- F Panel de mandos horno
- G Interruptor general
- H Cuchara medidora (si prevista)
- I Vaso medidor (si previsto)
- L Varilla amasadora
- M Molde amasador

- N Parrillas
- O Bandeja
- P Puerta
- Q Panel de mandos panificadora
- R Selector modo función horno/panificadora

### Datos técnicos

tensión: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A  
 Potencia absorbida: 1400 W  
 Medidas LxHxP: 512 x 295 x 400  
 Peso: 12,1 kg

# advertencias importantes para la seguridad **es**

## Símbolos utilizados en las instrucciones

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Dichas advertencias han de respetarse rigurosamente.



**¡Peligro!**

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



**¡Atención!**

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones o de defectos al aparato.



**¡Peligro de quemaduras!**

El incumplimiento puede ser o es la causa de quemaduras o de ustiones.



**Nota:**

Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

**Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Guarde estas instrucciones.**



**Nota:**

- Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el material de papel, tal como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato, hágalo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante 15 minutos por lo menos para eliminar el olor a "nuevo" y el eventual humo provocado por la presencia de sustancias de protección, aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile el ambiente durante esta operación.
- Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
- Solamente en la función "panificadora" el aparato cuenta con un programa de protección en caso de producirse un apagón que mantiene el ciclo de cocción del pan (si se produce una avería en el suministro de corriente de unos 15 minutos). Si la interrupción de corriente se prolonga, el programa se cancela.
- Si usa el aparato en su capacidad máxima, no supere nunca las cantidades indicadas en las recetas.  
Si emplea el aparato en su capacidad máxima, no supere nunca las siguientes cantidades: Harina: 750 g, levadura: 40 g, Agua: 500 g.



**¡Atención!**

- Este horno se ha diseñado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo de ninguna forma.
- Después de desembalar el aparato, controle la puerta y

su integridad. La puerta es de cristal por lo que es frágil, le aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y los desplazamientos, evite cerrar bruscamente la puerta, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm por lo menos, fuera del alcance de los niños.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No cambie el aparato de sitio cuando esté encendido.
- No utilice el aparato si:
  - el cable de alimentación presenta defectos
  - se le ha caído el aparato o si presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia posventa más cercano.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No ponga nunca papel, cartón o plástico dentro del aparato y no apoye nunca nada encima de éste (utensilios, parrillas, otros objetos).
- No introduzca nada por las boquillas de ventilación. No las obstruya.
- Este horno no ha sido concebido para empotrarse.
- Con la puerta abierta, tenga en consideración lo que sigue:
  - no ejerza presiones excesivas con objetos demasiado pesados o tirando del asa hacia abajo.
  - no apoye nunca recipientes pesados o cazuelas hirviendo, apenas sacados del horno, en la superficie de la puerta abierta.



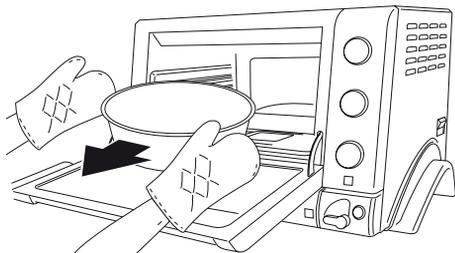
- Teniendo en consideración la diversidad de las normas en vigor, si utiliza este aparato en un país diferente al país en el que lo compró, hágalo verificar en un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato ha sido concebido únicamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apro-

piada o no conforme a las instrucciones para el uso no comprometerá la responsabilidad, ni la garantía del fabricante.

- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato de la corriente.
- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato debe situarse para funcionar con la parte trasera junto a la pared.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla el uso del aparato en: entornos usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.
- No use partes metálicas puntiagudas o cortantes para limpiar el molde amasador para el pan.
- Antes de limpiar el aparato, gire el interruptor general para situarlo en 0 y desenchúfelo de la corriente para apagarlo.
- El aparato cuenta con un sistema de seguridad que detiene la varilla amasadora cuando se abre la puerta del horno durante el funcionamiento.

#### ¡Peligro de quemaduras!

- **Cuando el aparato está encendido, la temperatura de la puerta y de las superficies externas accesibles puede llegar a ser muy elevada. Utilice siempre los mandos, las asas y los pulsadores. No toque nunca las partes metálicas o el cristal del horno. Utilice guantes si es necesario.**
- **Este aparato eléctrico funciona a temperaturas altas que pueden provocar quemaduras.**
- Use guantes de horno y levante el molde amasador para sacarlo de la cámara de cocción.



- No guarde nunca productos inflamables cerca del horno o debajo del mueble sobre el que está colocado.
- No haga funcionar nunca el aparato situado debajo de un mueble colgante o de un estante o cerca de materiales

inflamables tales como cortinas, visillos, persianas, etc.

- **Atención:** una utilización incorrecta del aparato (receta equivocada, tiempo de cocción demasiado largo) podría calentar excesivamente el pan con la consiguiente emisión de fuego y llamas. En dicho caso, no abra la puerta y desenchufe el aparato de la corriente: antes de abrir la puerta deje que el aparato se enfríe correctamente.
- **Si un alimento u otras partes del horno prendiesen fuego, no intente nunca apagar las llamas con agua. Deje la puerta cerrada, desenchufe el aparato y sofoque las llamas con un paño húmedo.**

#### ¡Peligro!

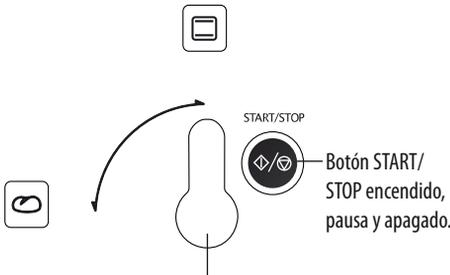
- **antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe que:**
- **La tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de las características.**
- **El enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 16A y esté equipado con un hilo de tierra. El fabricante declina cualquier responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.**
- No deje colgar el cable de alimentación y evite que entre en contacto con las partes calientes del horno. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Si quiere utilizar un alargador, compruebe que esté en buen estado, que tenga una clavija con puesta a tierra y un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable de alimentación, la clavija de éste o el conjunto del aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- Si el cable de alimentación se estropea, deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con un cargo similar para evitar cualquier riesgo.
- Para su seguridad personal, no desmonte nunca el aparato usted mismo; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.

#### El aparato cumple las siguientes directivas CE:

- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas enmiendas.
- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas enmiendas.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimentarios cumplen las especificaciones del Reglamento Europeo (CE) n°1935/2004.

## Encendido

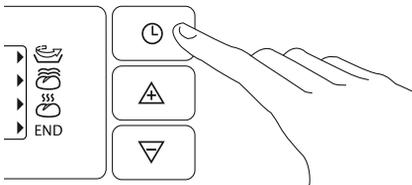
- Enchufe el aparato a la corriente.
- Presione el interruptor general (G).
- Gire el selector modo función horno/panificadora (R) para situarlo en la posición elegida:  (horno) o  (panificadora).
- Si el selector está situado en la posición elegida, sólo tiene que presionar el botón START/STOP para activar el modo elegido y programarlo.
- El aparato vuelve al modo pausa después de 3 minutos.



## Cómo poner el reloj en hora

Cuando enchufe por primera vez el aparato a la corriente, o bien después de un corte de corriente, en la pantalla aparecerán 4 rayas "--:" y el aparato emitirá una señal acústica. Para programar la hora del día, efectúe las siguientes operaciones:

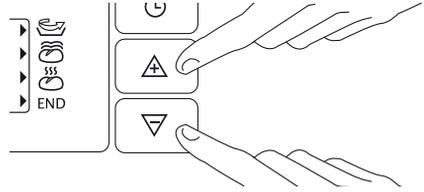
Mantenga presionado el botón reloj  situado en el panel de mandos (Q) al menos durante 3 segundos.



(En la pantalla las horas parpadean).



Presione varias veces los botones  y  del panel de mandos (Q) para programar la hora.



Presione el botón reloj . (En la pantalla los minutos parpadean).



Presione varias veces los botones  y  para programar los minutos.



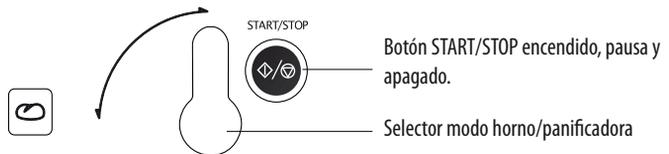
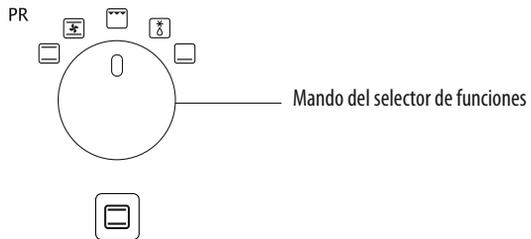
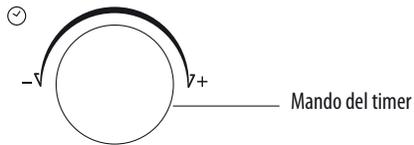
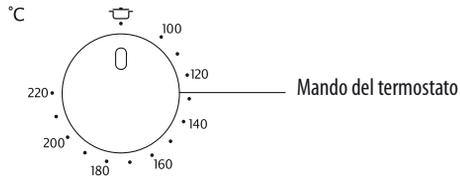
Presione el botón reloj . (En la pantalla aparece la hora programada).



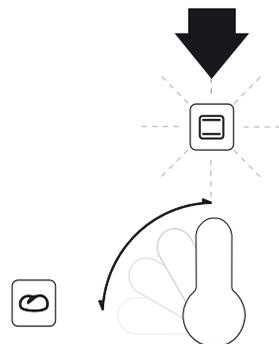
Si quiere cambiar la hora tras haberla programado, programe de nuevo la hora siguiendo las indicaciones anteriores. Durante las fases de cocción se puede ver la hora (si se ha programado) al presionar el botón reloj .

# utilizar el aparato como horno **es**

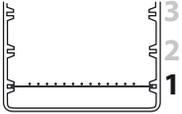
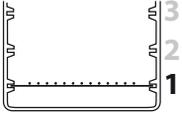
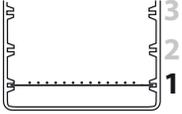
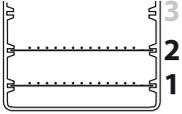
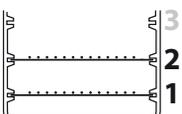
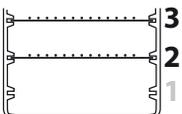
## Descripción del panel de mandos



**i** **Nota:** gire el selector modo horno/panificadora para situarlo en la posición  con el fin de utilizar el aparato como horno. El icono se encenderá.



## Tabla resumen

Programa	Posición del mando del selector de funciones	Posición del mando del termostato	Posición parrilla	Notas/Consejos
Descongelación		cualquiera		-
Cocción delicada		cualquiera		-
Mantener los alimentos calientes				-
Cocción horno ventilado		100°C - 220°C		Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos con superficie crocante (o sea gratinados) y pan. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 165.
Cocción en horno tradicional		100°C - 220°C		Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado y plum cake. Para utilizar los accesorios, consulte la tabla de la pág. 166.
Cocción con grill y gratinado		cualquiera		Ideal para tostar el pan (posición 3) y gratinar alimentos (posición 2) (véase la página 166).

## Uso de los mandos

### Mando del termostato

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

- Para mantener los alimentos calientes Mando del termostato en la posición .
- Para la cocción con horno ventilado o bien para la cocción con horno tradicional: Mando del termostato situado entre "100°C" y "220°C".

### Mando del timer

Para programar la duración de la cocción: gire el mando para obtener el tiempo elegido que se verá en la pantalla (máx. 120 minutos); cuando pase el tiempo programado se oirá una señal acústica, en la pantalla aparecerá *End* y el horno se apagará automáticamente.

### Mando del selector de funciones

Al accionar este mando podrá seleccionar las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



#### Descongelación

(solamente ventilación en funcionamiento)



#### Cocciones delicadas

(solamente resistencia inferior en funcionamiento)



#### Cocción con horno tradicional, mantener los alimentos calientes

(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)



#### Grill

(solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)



#### Cocción con horno ventilado

(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento)

## Luz interior del horno

Cuando el horno está funcionando, la lámpara del horno interna permanece siempre encendida.

Para cambiar la lámpara, haga lo siguiente: desenchufe el aparato de la corriente, desenrosque el cristal de protección y cambie la lámpara fundida por otra del mismo tipo (resistente a altas temperaturas). A continuación, coloque de nuevo el cristal de protección.

## Uso del horno

### Consejos generales

En las cocciones con horno ventilado y horno tradicional, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con la temperatura elegida para obtener los mejores resultados de cocción. Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en la tabla son solamente indicativos y son susceptibles de ser sometidos a variaciones y no tienen en consideración el tiempo necesario para calentar el horno. Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

### Descongelación

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar el mando del selector de funciones hasta la posición .
- Girar el mando del timer para obtener el tiempo elegido. Introducir la parrilla en la guía inferior y apoyar sobre ésta un plato hondo con el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.

Ejemplo de descongelación: 1 kg de carne 80-90 minutos sin darle la vuelta nunca.

### Cocción delicada

Indicada para repostería y tartas con glaseado.

Se obtienen resultados óptimos incluso para acabar la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la parrilla (con una fuente encima) en la guía inferior según las indicaciones de la figura en la página 163.
- Gire el mando del selector de funciones hasta la posición .
- Gire el mando del timer para obtener el tiempo elegido.

Una señal acústica indica el final del tiempo programado; si la cocción acaba antes del tiempo programado, mantenga presionado el botón START/STOP durante 3 segundos.

### Mantener los alimentos calientes

- Gire el mando del termostato hasta la posición .
- Gire el mando del selector de funciones hasta la posición .
- Gire el mando del timer para obtener el tiempo elegido.
- Introduzca la parrilla en la guía inferior y apoye sobre ella el plato con el alimento.

Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

### Cocción con horno ventilado

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros platos gratinados, para todo tipo de segundos platos a base de carne, patatas asadas y para tartas en general.

Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones hasta la posición .
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato.
- Gire el mando del timer para obtener el tiempo elegido.
- Presione el botón START/STOP.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, introduzca el alimento a cocinar.

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Notas/Consejos
Tarta salada	170°	35 min.	1	Utilice la bandeja.
Pollo 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Utilice la bandeja, dé la vuelta al pollo después de 50 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 1000 g	200°	70 min.	"	Utilice la bandeja, dé la vuelta a la carne después de 50 min.
Rollo de carne picada 650 g	200°	55 min.	"	Utilice la bandeja, dé la vuelta a la carne después de 30 min.
Patatas asadas 750 g	200°	60 min.	"	Utilice la bandeja con papel de horno, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g	170°	35 min.	"	Utilice la bandeja.
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Utilice la bandeja.
Tarta Margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Utilice un molde para tartas.
Galletas (pastaflores) 100 g	170°	14 min.	2	Utilice la bandeja.

### Cocción con horno tradicional

Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.).

Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla en la posición indicada en la tabla
- Gire el mando del selector de funciones hasta la posición



- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato.
- Gire el mando del timer para obtener el tiempo elegido.
- Presione el botón START/STOP.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro de éste.

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Notas/Consejos
Macarrones gratinados 1 Kg.	200°	35 min.	1	Utilice una fuente.
Lasaña 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Utilice una fuente.
Trucha 500g	190°	35 min.	"	Utilice la bandeja.
Calamares rellenos 450g	190°	30 min.	"	Utilice una fuente, dé la vuelta en mitad de la cocción
Coliflor gratinada 550g	200°	30 min.	"	Utilice una fuente.
Calabacines rellenos 750g	190°	40 min.	"	Utilice la bandeja.
Plum cake 1 kg	150°	100 min.	"	Utilice un molde para plum cake.
Bizcocho	160°	35 min.	"	Utilice un molde para tartas.

### Cocción con grill

Esta función es ideal para tostar rebanadas de pan y se puede utilizar también para dorar alimentos: ñoquis a la romana, verduras gratinadas, etc.

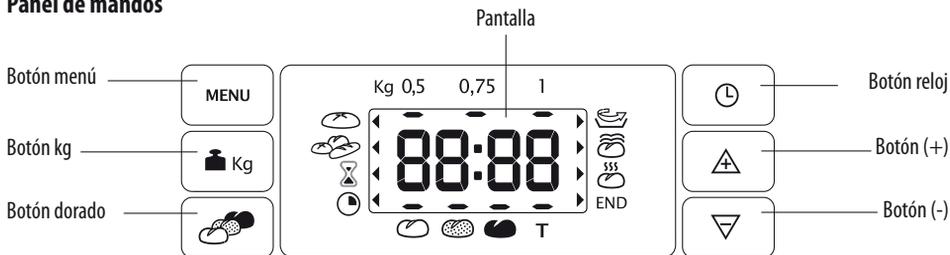
- Coloque la parrilla plana en la guía 2 o 3.
- Gire el mando del selector de funciones hasta la posición



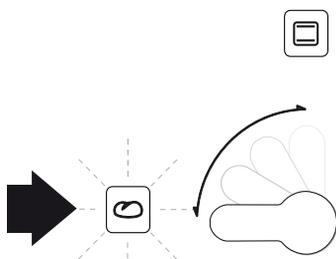
- Gire el mando del timer para obtener el tiempo elegido.
- Presione el botón START/STOP.

# utilizar el aparato como panificadora **es**

## Panel de mandos



**i** **Nota:** gire el selector modo horno/panificadora para situarlo en la posición  con el fin de utilizar el aparato como panificadora. El icono se encenderá.



## Botones e

Utilice los botones  y  para programar la hora y seleccionar los programas de cocción.

## Descripción de los iconos en la pantalla

El indicador de progreso cocción  muestra cada una de las fases del ciclo de cocción mediante una flecha situada al lado de la pantalla.

 ◀ Indica que se ha programado un programa automático (AU...)

 ◀ Indica que se ha programado un programa semiautomático (SE...)

 ◀ Indica la duración de todo el ciclo del programa seleccionado.

 ◀ Se puede utilizar solamente con las funciones automáticas.  
Indica que se ha programado el inicio retardado.

▶  Indica que el pan se encuentra en una de las fases de amasado o de desgasificación.

▶  Indica que el pan se encuentra en una de las fases de fermentación.

▶  Indica que el pan se encuentra en la fase de cocción. Ésta es la etapa final del ciclo que demanda una temperatura elevada para cocer el pan.

▶ END Indica que la fase de cocción ha finalizado.

## Descripción del panel de mandos

### Pantalla

La pantalla indica el programa seleccionado, el tiempo de cocción, el color del dorado y el peso del pan.

### Botón MENU

Presione el botón MENU para seleccionar las recetas automáticas (AU...) o semiautomáticas (SE...) o durante una cocción para verificar el ciclo programado.

### Botón Kg

Presione el botón Kg para seleccionar el peso del pan: 500g, 750 g o 1000 g.

### Botón dorado

Presione el botón dorado para seleccionar el color elegido: claro, intermedio, oscuro   .

### Botón reloj

Le permite ver la hora local y programar con el inicio retardado el tiempo en el que el pan estará listo.

## Cocer el pan: un arte y una ciencia

Cocer el pan es un arte y una ciencia también.

El aparato se encarga de la mayor parte del trabajo pero debe conocer algunos aspectos relativos a cada ingrediente base y al proceso de cocción del pan.

Los ingredientes del pan clásico son muy sencillos: harina, azúcar, sal, líquido (agua o leche), eventualmente una sustancia grasa (mantequilla o aceite) y levadura.

Cada uno de estos ingredientes desarrolla una función específica y da un gusto especial al producto final.

Por ello es importante usar los ingredientes adecuados y en las cantidades precisas para asegurar los mejores resultados.

### Levadura

La levadura es un auténtico microorganismo activo que favorece el proceso de fermentación.

La levadura, humedecida por un líquido, alimentada por el azúcar y calentada adecuadamente, produce los gases para que la masa crezca en las condiciones idóneas de temperatura (alrededor de los 25° C).

La levadura generalmente más común es la levadura de cerveza, fresca o seca.

La levadura química (compuesta por bicarbonato de sodio y cremor tártaro) es más adecuada para la repostería.

### Harina

La harina es el ingrediente más importante para hacer el pan y, por consiguiente, es importante conocer las características de los productos comercializados.

- **La harina de fuerza:**  
La harina de fuerza es una harina rica en gluten. Está compuesta por harina del tipo 0 y Manitoba o harina del tipo americano. Es ideal para masas menos finas y para la panificación.
- **Harina 00:**  
Esta harina ha sido sometida a un proceso de molienda más largo que la harina 0. Por consiguiente, es una harina más refinada y apta sobre todo para preparar repostería o masas más delicadas.
- **Harina integral:**  
Es una harina rica en fibras que, en general, fermenta menos que las demás harinas enumeradas. Se puede utilizar en mezclas con otras harinas, para disminuir el contenido de fibras y obtener un desarrollo mayor. El pan integral tiende a presentar una consistencia más pesada y una dimensión reducida.
- **Harina de trigo duro:**  
Se obtiene de un trigo cultivado generalmente en terre-

nos más áridos. La harina es más granulosa y presenta un color amarillo pajizo. Es muy digerible y gustosa.

- **Harina de escanda:**  
Deriva de la molienda de la escanda, el cereal más antiguo de la tradición. El pan obtenido presenta un contenido elevado en fibras por lo que se caracteriza por sus propiedades laxativas y refrescantes. Su sabor es muy similar al del pan blanco.
- **Harina sin gluten:**  
Son mezclas de harinas que utilizan materias primas tales como maíz, fécula de patatas, etc... y que, a diferencia del trigo, no contienen ningún gluten.

### Azúcares

Los azúcares endulzan el pan, oscurecen la corteza y proporcionan una consistencia más suave y alimentan la levadura.

Se pueden usar cantidades equivalentes de azúcar blanca o morena, melaza, azúcar de arce, miel u otros dulcificantes.

Se puede optar por los dulcificantes artificiales en cantidades equivalentes pero el gusto y la consistencia del pan serán diferentes.

### Líquidos

Cuando los líquidos se mezclan con las proteínas de la harina, se forma el gluten, necesario para la fermentación del pan.

La mayoría de las recetas usa agua aunque se pueden usar otros líquidos como la leche o zumo de fruta.

Por consiguiente, deberá experimentar las cantidades de estos líquidos para obtener resultados óptimos ya que una receta con demasiado líquido puede causar el deshinchado del pan durante la cocción y pocos líquidos impiden la fermentación. Usar los líquidos a temperatura ambiente.

### Sal

En pequeñas cantidades la sal añade gusto y controla la acción de la levadura. En cantidades excesivas impide la fermentación, por consiguiente, debe dosificarla correctamente.

Puede usar cualquier tipo de sal de mesa.

### Huevos

Los huevos se utilizan en algunas recetas de pan; añaden líquido, facilitan la fermentación y aumentan el valor nutricional y el gusto del pan por lo que están contenidos en las recetas más dulces.

### Grasas

Numerosos tipos de pan usan las grasas para dar más gusto y retener la humedad.

Se puede utilizar aceite o mantequilla derretida en cantidades equivalentes. Al no añadir grasas, el gusto y la consistencia del pan pueden cambiar.

## Programación

Las siguientes instrucciones sirven para guiar a los usuarios principiantes en cada fase del proceso de cocción.

**i Nota:** le aconsejamos pesar los ingredientes en una balanza para obtener un resultado óptimo.

Si su horno tiene el vaso medidor (l) y la cuchara medidora (H), úselos siguiendo las instrucciones facilitadas a continuación:

1 vaso medidor = 150 g de harina

1 cuchara medidora (grande) = 12 g de azúcar

1 cuchara medidora (pequeña) = 5 g de sal

1 cuchara medidora (pequeña) = 3,5 g de levadura en polvo

1 cuchara de aceite (grande) = 12 g/ml

1 cuchara de aceite (pequeña) = 4 g/ml

## Fase 1 Echar los ingredientes

Eche los ingredientes en el molde de cocción en el siguiente orden:

1. Ingredientes líquidos
2. Ingredientes secos
3. Levadura

Para obtener un buen resultado es importante que los ingredientes se pesen con precisión.

Antes de introducir el molde amasador de cocción antiadherente en el horno, mezcle los ingredientes con un cucharón, para facilitar la fase de amasado sucesiva (solo cuando quiera utilizar el inicio retardado, no mezcle los ingredientes).

Entonces coloque el molde amasador en el alojamiento específico tras haber quitado la tapa relativa.

## Fase 2 Seleccionar el programa del menú

Presione el botón MENÚ para seleccionar el programa (AU... automáticos y SE... semiautomáticos).

## Fase 3

Utilice los botones  $\Delta$  y  $\nabla$  para seleccionar una receta (ej.: *AUT*). Después de 3 segundos, la receta es seleccionada automáticamente y la pantalla muestra la hora exacta en la que acabará la cocción (cuando la hora del día se ha programado anteriormente). Pero si la hora del día no se ha programado, en la pantalla se ve toda la duración del ciclo de cocción y el indicador de progreso de la cocción indica  $\text{X}$   $\blacktriangleleft$ . Si la receta seleccionada no es la elegida, presione de nuevo el botón MENÚ y utilice los botones  $\Delta$  y  $\nabla$  para seleccionar la

nueva receta.

## Fase 4 Seleccionar el dorado

Presione el botón  dorado para seleccionar un nivel de dorado (en algunas recetas esto no es posible).

Puede elegir entre un dorado claro, intermedio u oscuro.

Si no elige un dorado específico, el aparato adoptará automáticamente el de defecto.

## Fase 5 Seleccionar el peso del pan

Presione el botón  kg para seleccionar el peso elegido: 500g, 750 g o 1000 g.

Si no selecciona un peso, el aparato adoptará automáticamente el peso de defecto.

## Fase 6 Presionar START/STOP

Nota: si no se ha seleccionado nada, el aparato adoptará por defecto 750 g con un dorado intermedio ajustado en el Menú AU1.

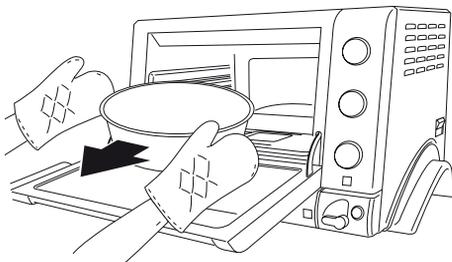
Pulse el botón START /STOP para iniciar la cocción.

La duración del ciclo de cocción aparece en la pantalla.

## Fase 7

Al final del ciclo de cocción el aparato produce una señal acústica, el indicador de progreso de la cocción muestra

$\blacktriangleright$ END y en la pantalla "00:00" parpadea. Si quiere aumentar el tiempo de cocción, utilice los botones  $\Delta$  y  $\nabla$  y presione el botón START/STOP. Si no se realiza ninguna operación, el aparato se apaga después de 3 minutos y el término *End* aparece en la pantalla. Use guantes de horno y levante el molde amasador para sacarlo de la cámara de cocción.



Deje enfriar el pan en el molde amasador de cocción antiadherente 10 minutos antes de sacarlo; vuelque y mueva el molde amasador con delicadeza para sacar el pan. Si es necesario, use una espátula de plástico para despegar el pan de los lados del molde amasador. Si la varilla amasadora queda atrapada dentro del pan, tenga cuidado de no quemarse al sacarla. Coloque el pan en una rejilla metálica para que se enfríe. El tiempo de

enfriamiento aconsejado es 15 minutos para asegurar una consistencia óptima y poder cortarlo más fácilmente.

### Cómo utilizar la función inicio retardado Sólo con programas automáticos (AU...)

El aparato permite retardar la cocción del pan hasta 12 horas; de esta forma podremos despertar por la mañana con olor a pan recién cocido o salir con el aparato aún en marcha.

Le aconsejamos rigurosamente hacer un pequeño agujero sobre la mezcla seca para la levadura para asegurarse de la activación cuando entra en contacto con líquido y azúcar durante el amasado. **No mezcle con el cucharón los ingredientes.**

**i** **Nota:** no use la función de inicio retardado cuando la receta contenga ingredientes perecederos (leche, huevos o queso) porque pueden deteriorarse.

1. Siga las fases 1, 2, 3, 4 y 5 de la página 14 para seleccionar un programa.
2. Presione el botón  y con los botones  y  programe el número de horas y minutos deseados para obtener el pan (dentro de cuántas horas quiere tener el pan listo a partir de ese momento). Si ha programado la hora local, en la pantalla verá cuándo se completará el proceso.
3. Pulse el botón START/STOP. En la pantalla se verá la hora del día si se ha programado anteriormente. Cuando sea la hora de inicio del proceso, la pantalla mostrará la cuenta atrás. El pan se cocerá y estará listo para la hora y los minutos indicados.  
Presione el botón  durante el proceso, la pantalla mostrará cuándo se completará el pan durante 2 segundos.

**i** **Nota:** en caso de error, o para restablecer el timer, presione el botón START/STOP.

### Protección del programa en caso de apagón

El aparato está dotado de una protección que protege la memoria de programa en caso de producirse un apagón o una sobretensión. Lo cual significa que, en caso de interrupción en el suministro de corriente durante la cocción del pan, la máquina conservará la memoria al menos durante 15 minutos y seguirá cociendo cuando vuelva la corriente. Esta opción es aplicable durante el ciclo de Amasado, Cocción, Fermentación o en la función inicio retardado. Sin esta opción la máquina realizaría un reset y el ciclo de cocción del pan se detendría. Si la avería dura más de 15 minutos, tal vez tendrá que tirar los ingredientes y volver a empezar desde el principio.

### Después del uso del aparato

Deje enfriar el aparato 30 minutos antes de iniciar otro programa (sólo para la función panificadora). Si utiliza el aparato sin esperar que se haya enfriado completamente, podrá emitir una señal acústica y en la pantalla aparecerá "COOL" para indicar un enfriamiento insuficiente. Espere hasta que "COOL" desaparezca de la pantalla. Las recetas pueden cambiar en función del contenido de humedad en los ingredientes y demandar, por consiguiente, una modificación; por ejemplo el peso de la harina cambia cuando absorbe la humedad del aire. Por consiguiente, puede modificar ligeramente nuestras recetas para obtener un resultado mejor. Anote siempre las cantidades probadas para modificar las recetas a su gusto.

### Lista de programas

- |              |  |
|--------------|--|
| <b>AU1:</b>  | PAN BLANCO CLÁSICO DE TRIGO DURO                 |
| <b>AU2:</b>  | PAN BLANCO CLÁSICO DE TRIGO CANDEAL              |
| <b>AU3:</b>  | PAN FRANCÉS                                      |
| <b>AU4:</b>  | PAN INTEGRAL                                     |
| <b>AU5:</b>  | PAN CASERO                                       |
| <b>AU6:</b>  | PAIN DE CAMPAGNE                                 |
| <b>AU7:</b>  | VOLLKORBROT                                      |
| <b>AU8:</b>  | PAN DE CENTENO                                   |
| <b>AU9:</b>  | PAN CON CALABAZA                                 |
| <b>AU10:</b> | PAN CON VERDURAS                                 |
| <b>AU11:</b> | PAN SIN GLUTEN                                   |
| <b>AU12:</b> | PROGRAMA TURBO                                   |
| <b>AU13:</b> | PANES DULCES                                     |
| <b>AU14:</b> | PAN BRIOCHES                                     |
| <b>AU15:</b> | TARTAS   |
| <b>AU16:</b> | HOGAZA DULCE                                     |
| <b>AU17:</b> | KOUGLOF  |
| <b>AU18:</b> | MERMELADAS                                       |
| <b>AU19:</b> | PAN VIENÉS                                       |
| <b>AU20:</b> | ARROZ CON LECHE                                  |
| <b>SE1:</b>  | BIGA   |
| <b>SE2:</b>  | PAN BLANCO CLÁSICO con boleado y división manual |
| <b>SE3:</b>  | COLINES  |
| <b>SE4:</b>  | BAGUETTE   |
| <b>SE5:</b>  | PAN CASERO con boleado y división manual         |
| <b>SE6:</b>  | PAN CON VERDURAS con boleado y división manual   |
| <b>SE7:</b>  | PIZZAS   |
| <b>SE8:</b>  | HOGAZAS  |
| <b>SE9:</b>  | PANES DULCES con boleado y división manual       |
| <b>SE10:</b> | AMASADO  |
| <b>SE11:</b> | FERMENTACIÓN                                     |

**Índice**

**Panes blancos**

Pugliese ..... pág 171  
 Chapata/zoccolotto ..... pág 172  
 Colines ..... pág 173  
 Baguette clásica ..... pág 173  
 Boule de pain ..... pág 174  
 Pan casero con biga (prefermento) ..... pág 174  
 Pan turbo ..... pág 175

**Pan integral**

Pan integral ..... pág 175  
 Bollo rústico ..... pág 175  
 Pan de campagne ..... pág 176  
 Vollkornbrot ..... pág 177  
 Pan de centeno ..... pág 177

**Panes con verduras**

Pan con olivas/cebolla/pimientos ..... pág 178/179  
 Pan con calabaza ..... pág 179

**Pan sin gluten**

Pan sin gluten receta clásica ..... pág 179/180  
 Pan sin gluten con trigo sarraceno ..... pág 181

**Pizzas - hogazas**

Pizza Margherita / calzone ..... pág 181  
 Hogaza ..... pág 182

**Panes dulces**

Pan con chocolate/leche/miel/nueces ..... pág 182/183  
 Pan pienés ..... pág 184  
 Pan brioches ..... pág 184

**Repostería**

Tarta Margherita/con chocolate/con yogur ..... pág 185  
 Arroz con leche ..... pág 186  
 Tarta veneciana ..... pág 186  
 Kouglof ..... pág 187

**Mermeladas**

Naranjas/fresas ..... pág 187/188

**Biga**

**Sólo mezcla** ..... pág 188

**Sólo fermentación** ..... pág 188

Descubra todas las recetas y mucho más en [www.pangourmet.delonghi.com](http://www.pangourmet.delonghi.com)

**Panes blancos**

**Pan pugliese con trigo duro /pan pugliese candeal**

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Coloque el molde amasador dentro del horno y seleccione el programa AU 1 (pan de trigo duro) AU 2 (pan de trigo

candeal).

5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 1h 45min para el trigo duro y después de 1h 25min para el trigo candeal) el horno emitirá una señal acústica y se pondrá en pausa durante 5 minutos. El tiempo en la pantalla empezará a parpadear; podrá entonces sacar el molde amasador del horno, espolvorear la superficie con harina tamizada, practicar cortes con un cuchillo afilado y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP). Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

<b>Ingredientes para pan de trigo duro</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Agua	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Sémola de trigo duro	300 gr	450 gr	600 gr
Sal	6 gr	9 gr	12 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	15 gr	20 gr

<b>Ingredientes para pan de trigo candéal</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en...	2h	2h 10min	2h 20min
Agua	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Harina "0" de fuerza	350 gr	500 gr	650 gr
Aceite	15 gr	22 gr	30 gr
Azúcar (malta)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Sal	6 gr	9 gr	12 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	15 gr	20 gr

### Chapata/zoccoletto

1. Prepare la biga el día anterior (véase la receta de la biga en la pág. 187).
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador (donde estará la biga).
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 2.
5. Presione el botón START/STOP.
6. Al final de la mezcla (25 minutos aprox.) el horno emitirá una señal acústica y se pondrá en pausa. El tiempo en la pantalla empezará a parpadear; saque la masa del molde amasador, haga una bola y colóquela en un bol untado con aceite. Coloque el bol en el horno y presione el botón START/STOP.
7. Al final de la segunda fermentación (otros 40 minutos aprox.) el horno se pondrá de nuevo en pausa: saque el bol del horno y presione el botón START/STOP (el horno empieza la fase de precalentamiento). Vierta la masa en una superficie enharinada, cubra también la superficie con harina (la masa tiene agua por lo que estará pegajosa) y forme un cuadrado de 3 cm de altura. Corte el pan con una espátula cortante y coloque el pan obtenido en la bandeja anteriormente cubierta con papel de horno.
8. Coloque la bandeja en el horno sobre la parrilla situada en la guía inferior y presione el botón START/STOP.
9. Después de la primera hornada, introduzca la segunda (si prevista), programe 20 minutos y presione el botón START/STOP (siga así hasta acabar las hornadas).

<b>Ingredientes</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>
Listo en...	1h 22min	1h 42min
Biga	1/2 dosis	1 dosis
Agua	80 gr/ml	120 gr/ml
Harina "0" de fuerza	70 gr	100 gr
Azúcar (malta)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sal	6 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	3 gr	5 gr

## Colines

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 3.
4. Presione el botón START/STOP.
5. Al final de la primera fermentación (45 minutos aprox.) el horno emitirá una señal acústica y se pondrá en pausa. El tiempo en la pantalla empezará a parpadear: vierta la masa en una superficie ligeramente enharinada, haga los colines manualmente, sitúelos en la bandeja ante-

riormente recubierta con el papel de horno (6 colines por bandeja) y colóquelos en el horno sobre la parrilla situada en la guía inferior.

6. Presione el botón START/STOP.
7. Después de la cocción de la primera hornada, introduzca la segunda, programe 25 minutos y presione el botón START/STOP (siga así hasta acabar las hornadas).

CONSEJO: para obtener colines más divertidos, sumérjalos, una vez formados, en un bol con agua ligeramente salada y sucesivamente cúbralos con semillas de soja o con otras a su gusto; además, para obtener un resultado más crocante, le aconsejamos preparar los colines el día de antes.

Ingredientes	500 gr
Listo en...	2h
Agua	150 gr/ml
Harina "0" de fuerza	300 gr
Sémola de trigo duro	15 gr
Azúcar (malta)	5 gr (3 gr)
Sal	6 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr

## Baguette clásica

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 4.
4. Presione el botón START/STOP.
5. Al final de la primera fermentación (50 min. aprox.) el horno se pondrá en pausa y el tiempo en la pantalla empezará a parpadear: vierta la masa en una superficie ligeramente enharinada, forme las baguettes manual-

mente. Sitúelas en la bandeja anteriormente recubierta con papel de horno y ponerlas en el horno sobre la parrilla colocada en la guía inferior.

6. Presione el botón START/STOP.
7. Al final de la segunda fermentación (otros 40 minutos aprox.), el horno se pondrá en pausa 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear, practique 3 cortes oblicuos en el dorso de las baguettes y póngalas en el horno.
8. Después de la primera hornada, introduzca la segunda (si prevista), programe 35 minutos y presione el botón START/STOP.

Ingredientes	500 gr	750 gr
Listo en...	2h 10min	2h 45min
Agua	200 gr/ml	400 gr/ml
Harina "0"	250 gr	500 gr
Aceite	50 gr	100 gr
Azúcar (malta)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sal	6 gr	12 gr
Levadura fresca de cerveza	9 gr	18 gr

## Boul de pain

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 3.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 1h 25 min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear, durante este tiempo puede sacar el molde amasador del horno, espolvorear la superficie con harina tamizada, hacer cortes con un cuchillo afilado y volver a colocarlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP).

Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

Ingredientes para pan de trigo duro	500 gr	750 gr	1000 gr
Listo en . . .	2h	2h 5min	2h 10min
Agua	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Harina "0" de fuerza	350 gr	450 gr	650 gr
Azúcar (malta)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sal	6 gr	9 gr	13 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	13 gr	20 gr

## Pan casero con biga

1. Prepare 1 dosis de biga el día anterior (véase la receta de la biga en la pág. 187).
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador (donde estará la biga).
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 5.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 1h 25 min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear; podrá entonces sacar el molde amasador del horno, espolvorear la superficie con harina tamizada, practicar cortes con un cuchillo afilado y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP).

Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

Ingredientes	750 gr
Listo en...	2h 15min
Biga	1 dosis
Agua	120 gr/ml
Harina "0" de fuerza	100 gr
Azúcar (malta)	6 gr (4 gr)
Sal	10 gr
Levadura de cerveza	5 gr

## Pan turbo

Nota: Este programa permite hacer un pan en 1 hora.

La programación turbo presenta tiempos reducidos para la fermentación aunque el volumen del pan será reducido y su consistencia será más densa.

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde al horno y seleccione el programa AU 12.

Ingredientes	750 gr
Listo en . . .	1h
Agua a 37°C	240 gr/ml
Harina "0" de fuerza	400 gr
Sal	8 gr
Azúcar	15 gr
Levadura fresca de cerveza	25 gr

## Panes integrales

### Pan integral

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 4.

Ingredientes	750 gr	1000 gr
Listo en . . .	2h 10min	2h 15min
Agua	375 gr/ml	500 gr/ml
Harina integral	570 gr	750 gr
Azúcar (malta)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Sal	11 gr	15 gr
Levadura fresca de cerveza	30 gr	40 gr

### Bollo rústico

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos amasador.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 5.

5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear; podrá entonces sacar el molde del horno, espolvorear la superficie con harina tamizada, practicar cortes con un cuchillo afilado y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP). Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 1h 15min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear; podrá entonces sacar el molde amasador del horno, espolvorear la superficie con harina tamizada, practicar cortes con un cuchillo afilado y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP). Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

ma SE 5.

5. Presione el botón START/STOP.
6. Después de 70 minutos el horno se pondrá en pausa. Saque la masa del molde amasador, forme una especie de "bola" (o 2 dependiendo de la cantidad utilizada) y sitúela en la bandeja anteriormente cubierta con papel de horno. Coloque la bandeja en el horno sobre la parrilla situada en la guía

inferior y presione el botón START/STOP.

- Después de 20 minutos más de fermentación, el horno se pondrá de nuevo en pausa, a continuación saque el pan del horno, forme con las manos el bollo (o 2 dependiendo de la cantidad utilizada, si 2 divídalos en dos bandejas), coloque de nuevo en el horno y presione el botón START/STOP.
- Cuando acabe la primera hornada, introduzca la segunda (si prevista), programe 40 minutos y presione el botón

START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 2h 15 min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear, durante este tiempo puede hacer cortes con un cuchillo afilado y vuelva a colocarlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP). Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

Ingredientes	1 bollo	2 bollos
Listo en...	2h 40min	3h 20min
Agua	18 gr/ml	35 gr/ml
Aceite	150 gr	300 gr
Harina "0" de fuerza	150 gr	300 gr
Sémola de trigo duro	100 gr	200 gr
Harina integral	50 gr	100 gr
Sal	6 gr	12 gr
Azúcar (malta)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Levadura fresca de cerveza	12 gr	25 gr

### Pain de campagne

- Prepare la biga el día de antes, vierta los ingredientes en el molde amasador (mezcle durante unos segundos los ingredientes manualmente), introduzca dentro del horno y seleccione el programa SE 1; presione el botón START/STOP.
- Al final del amasado, la biga no ha de presentarse lisa y sedosa sino más bien tosca y ligeramente desunida. Deje reposar dentro del horno durante 10 – 15 horas.
- Cuando acaba la fase de fermentación, vierta los restantes ingredientes en el molde amasador (donde estará la biga) siguiendo el orden indicado en la receta.
- Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente

durante unos segundos.

- Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 6.
- Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 1h 55min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear; podrá entonces sacar el molde amasador del horno, espolvorear la superficie con harina tamizada, practicar cortes con un cuchillo afilado y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP). Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

Ingredientes	750 gr
Listo en...	3h 5min
<i>Biga para pain de campagne</i>	
Agua	125 gr/ml
Harina "0" de fuerza	280 gr
Miel	10 gr
Levadura fresca de cerveza	5 gr
<i>Añadir después de 15 horas</i>	
Agua	175 gr/ml
Harina 00:	270 gr
Harina de centeno	50 gr
Sal	13 gr
Levadura fresca de cerveza	5 gr

## Vollkornbrot

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 7.
4. Presione el botón START/STOP.
5. Después de 50 minutos aproximadamente. El horno se pondrá en pausa, saque el molde amasador del horno, vierta la masa sobre una superficie espolvoreada con harina, unte el molde amasador con mantequilla (se puede quitar la varilla amasadora) y cúbralo con una mezcla de semillas de soja y de girasol. Forme con las manos el pan redondo, colóquelo en el centro del molde amasador, ponga en el horno todo el conjunto y presione de nuevo el botón START/STOP. Atención: el horno permanecerá en pausa durante un máximo de 30 minutos, después de esto se apagará.

drá en pausa, saque el molde amasador del horno, vierta la masa sobre una superficie espolvoreada con harina, unte el molde amasador con mantequilla (se puede quitar la varilla amasadora) y cúbralo con una mezcla de semillas de soja y de girasol. Forme con las manos el pan redondo, colóquelo en el centro del molde amasador, ponga en el horno todo el conjunto y presione de nuevo el botón START/STOP. Atención: el horno permanecerá en pausa durante un máximo de 30 minutos, después de esto se apagará.

Ingredientes	1000 gr
Listo en . . .	2h 15min
Agua caliente (37°C)	400 gr/ml
Harina integral de escanda	500 gr
Harina "0"	50 gr
Semillas de lino	50 gr
Semillas de sésamo	40 gr
Semillas de calabaza	35 gr
Semillas de girasol	50 gr
Miel	30 gr
Sal	11 gr
Levadura fresca de cerveza	25 gr

## Pan de centeno (Roggenmischbrot)

1. Prepare la biga el día de antes, vierta los ingredientes en el molde amasador (mezcle durante unos segundos los ingredientes manualmente), introduzca dentro del horno y seleccione el programa SE 1; presione el botón START/STOP.
2. Al final del amasado, la biga no ha de presentarse lisa y sedosa sino más bien tosca y ligeramente desunida. Deje reposar dentro del horno durante 10 horas.
3. Cuando acaba la fase de fermentación, vierta los restantes ingredientes en el molde amasador (donde estará la biga) siguiendo el orden indicado en la receta.

4. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
5. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 8.
6. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 1h 50 min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear; durante este tiempo podrá espolvorear la superficie con harina tamizada y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP). Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

Ingredientes	750 gr
Listo en . . .	2h 50min
<i>Biga para pan de centeno</i>	
Agua	150 gr/ml
Harina "0" de fuerza	250 gr
Harina de centeno	50 gr
Levadura fresca de cerveza	5 gr
<i>Añadir después de 15 horas</i>	
Agua	120 gr/ml
Harina de centeno	100 gr

Harina "0" de fuerza	60 gr
Harina de escanda	60 gr
Azúcar	4 gr
Sal	12 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr
Hierbas (hinojo, cilantro, anís, comino)	20 gr

## Pan con verduras

### Pan con olivas/cebolla/pimientos

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 10.
4. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: si se quieren obtener bollos alargados (en vez de una forma redonda), seleccione el programa semiautomático SE 6.

Al final de la primera fermentación (después de 47 minutos), el horno se pondrá en pausa: saque la masa del molde amasador y colóquela en una superficie enharinada. Forme bollos manualmente (con 750 g de masa se hacen dos bandejas de pan) y sitúelos en la bandeja anteriormente revestida con papel de horno. Coloque todo sobre la parrilla situada en la guía inferior, cierre la puerta y presione el botón START/STOP.

El horno empezará automáticamente la segunda fase de fermentación y a continuación la cocción. Al final de la cocción meta el pan restante en el horno (que se había quedado fuera del horno fermentando), programe 40 minutos con los botones  y  y presione de nuevo el botón START/STOP.

Ingredientes para pan con olivas	750 gr	1000 gr
Listo en . . .	2h 40min	2h 45min
Agua	220 gr/ml	300 gr/ml
Harina "0" de fuerza	200 gr	270 gr
Sémola	200 gr	270 gr
Azúcar (malta)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sal	8 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	13 gr
Olivas	170 gr	250 gr

Ingredientes para pan con cebolla	750 gr	1000 gr
Listo en . . .	2h 40min	2h 45min
Agua	225 gr/ml	300 gr/ml
Harina "0" de fuerza	500 gr	675 gr
Azúcar (malta)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sal	8 gr	12 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	15 gr
Cebolla picada	150 gr	200 gr

<b>Ingredientes para pan con pimientos</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en...	2h 40min	2h 45min
Agua	220 gr/ml	300 gr/ml
Harina "0" de fuerza	400 gr	540 gr
Azúcar (malta)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sal	8 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	13 gr
Pimientos	250 gr	350 gr

### Pan con calabaza

1. En primer lugar, corte la calabaza en trozos, extraiga las semillas y colóquela en la bandeja del horno anteriormente revestida con papel de horno. Póngalo todo en el horno sobre la parrilla colocada en la guía inferior, programe la cocción ventilada a 180°C y cocine durante unos 45 minutos aproximadamente. Al final quite la corteza y triture la pulpa con un robot de cocina.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 9.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: si se quieren obtener bollos alargados (en vez de una forma redonda), seleccione el programa semiautomático SE 6. Al final de la primera fermentación (después de 47 minutos), el horno se pondrá en pausa: saque la masa del molde amasador y colóquela en una superficie enharinada.

Forme bollos manualmente (con 750 g de masa se hacen dos bandejas de pan) y sitúelos en la bandeja del horno anteriormente revestida con papel de horno. Coloque todo sobre la parrilla situada en la guía inferior, cierre la puerta y presione el botón START/STOP. El horno empezará automáticamente la segunda fase de fermentación y a continuación la cocción.

Al final de la cocción meta el pan restante en el horno (que se había quedado fuera del horno fermentando), programe 40 minutos con los botones  $\triangle$  y  $\nabla$  y presione de nuevo el botón START/STOP.

<b>Ingredientes</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en...	2h 13min	2h 15min
Agua	37 gr/ml	50 gr/ml
Harina "0" de fuerza	375 gr	500 gr
Calabaza cocida y picada	225 gr	300 gr
Azúcar	8 gr	10 gr
Mantequilla blanda	22 gr	30 gr
Sal	8 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	15 gr	20 gr
Semillas de calabaza	75	100 gr

### Panes sin gluten

#### Pan sin gluten

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 11.
4. Presione el botón START/STOP.

5. Estos tipos de harina son muy especiales; si después de 10 minutos quedan grumos de harina sin disolver, ponga en pausa el horno con el botón de START/STOP, saque el molde amasador de su alojamiento y con una cuchara mezcle perfectamente todo; vuelva a colocar el molde amasador dentro del horno y presione el botón START/STOP.

CONSEJO: mezcle siempre la harina base con otras harinas diferentes (también sin gluten, del tipo trigo sarraceno, maicena, etc.).

<b>Ingredientes para receta clásica</b>	<b>750 gr</b>
Listo en . . .	1h 50min
Agua	300 gr/ml
Aceite	25 gr
Harina especial para celíacos	400 gr
Sal	10 gr
Levadura fresca de cerveza	25 gr

<b>Ingredientes (variante con trigo sarraceno)</b>	<b>750 gr</b>
Listo en . . .	1h 50min
Agua	290 gr/ml
Aceite	40 gr
Harina especial para celíacos	350 gr
Harina de trigo sarraceno	150 gr
Sal	10 gr
Levadura fresca de cerveza	25 gr

## Pizzas y hogazas

### Pizza margherita e calzone

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 7.
4. Presione el botón START/STOP.
5. Al final de la fermentación (80 minutos aprox.) el horno se pone en pausa: saque el molde amasador del horno y presione el botón START/STOP (el horno empieza la fase de precalentamiento). Vierta la masa en una superficie enharinada y extiéndala ejerciendo presiones con los

dedos. Coloque la pizza en la bandeja anteriormente recubierta con papel de horno. Añada el tomate, la sal y el orégano, coloque en el horno sobre la parrilla situada en la guía inferior y presione el botón START/STOP.

6. Cuando falten 10 minutos para el final de la cocción, añada la mozzarella cortada en dados.
7. Cuando acabe la primera hornada, introduzca la segunda, programe 20 minutos y presione el botón START/STOP (la mozzarella se añade siempre 10 minutos antes del final de la cocción).

PREPARACIÓN DEL CALZONE. extienda la masa en forma circular, distribuya los ingredientes sobre la mitad de la base en el siguiente orden: jamón, mozzarella, setas y tomate.

Doble la masa sobre sí misma y ejerza presiones con los dedos para cerrar perfectamente el calzone.

<b>Ingredientes</b>	<b>1 hornada</b>	<b>2 hornadas</b>
Lista en . . .	1h 50min	2h 10min
Agua	140 gr/ml	275 gr/ml
Aceite	25 gr	50 gr
Harina "00"	250 gr	500 gr
Sal	5 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	13 gr	25 gr

## Hogaza

1. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
2. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 8.
4. Presione el botón START/STOP.
5. Al final de la primera fermentación (35 min. aprox.) el horno se pondrá en pausa y el tiempo en el pantalla empezará a parpadear: vierta la masa en una superficie ligeramente enharinada, haga una barra, sitúela en la bandeja anteriormente untada con aceite y colóquela en el horno sobre la parrilla situada en la guía inferior.
6. Presione el botón START/STOP.
7. Al final de la segunda fermentación (después de otros 25 min) el horno se pondrá de nuevo en pausa; saque la bandeja del horno, con los dedos untados con aceite extienda la hogaza sobre la bandeja, recubra con la salmuera anteriormente emulsionada. Elija la guarnición (olivas, romero, etc.) Póngalo de nuevo todo en el horno y presione el botón START/STOP.
8. Después de la primera hornada, introduzca la segunda, programe 25 minutos y presione el botón START/STOP.

Ingredientes	1 hornada	2 hornadas
Lista en...	2h 05min	2h 30min
Agua	140 gr/ml	275 gr/ml
Aceite	25 gr	40 gr
Harina "0" de fuerza	250 gr	500 gr
Azúcar	5 gr	10 gr
Sal	5 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	10 gr	20 gr
<i>Salmuera:</i>		
Agua	25 gr/ml	50 gr/ml
Aceite	30 gr	60 gr
Sal	2 gr	4 gr

## Panes dulces

### Pan con chocolate/leche/miel/nueces

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 13.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: si se quieren obtener bollos alargados (en vez de una forma redonda), seleccione el programa semiautomático SE 9.

Al final de la primera fermentación (después de 50 minutos), el horno se pondrá en pausa: saque la masa del molde amasador y

colóquela en una superficie enharinada.

Forme bollos manualmente (con 750 g de masa se hacen dos bandejas de pan) y sitúelos en la bandeja del horno anteriormente revestida con papel de horno. Coloque todo sobre la parrilla situada en la guía inferior, cierre la puerta y presione el botón START/STOP. El horno empezará automáticamente la segunda fase de fermentación y a continuación la cocción. Al final de la cocción meta el pan restante en el horno (que se había quedado fuera del horno fermentando), programe 25 minutos con los botones ▲ y ▼ y presione de nuevo el botón START/STOP. Para obtener un pan más bonito, prepare la emulsión con 1 huevo, una pizca de azúcar y una cucharadita de leche. Al final de la fermentación cuando la pantalla y el botón ON/OFF empiezan a parpadear se puede pintar el pan (aproximadamente 50 minutos antes del final del programa).

<b>Ingredientes para pan con chocolate</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en . . .	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Leche	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Huevos	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Mantequilla a temperatura ambiente	10 gr	15 gr	20 gr
Harina "0" de fuerza	300 gr	400 gr	500 gr
Azúcar	25 gr	38 gr	50 gr
Sal	3 gr	4 gr	5 gr
Levadura fresca de cerveza	12 gr	18 gr	25 gr
Gotas de chocolate	90 gr	125 gr	180 gr

<b>Ingredientes para pan con leche</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en . . .	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Leche	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Mantequilla a temperatura ambiente	15 gr	30 gr	40 gr
Harina "0"	300 gr	470 gr	620 gr
Azúcar	8 gr	13 gr	18 gr
Sal	5 gr	9 gr	12 gr
Levadura fresca de cerveza	8 gr	13 gr	18 gr

<b>Ingredientes para pan con miel</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Leche	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Mantequilla a temperatura ambiente	18 gr	26 gr	35 gr
Miel	23 gr	35 gr	45 gr
Harina "0" de fuerza	250 gr	375 gr	500 gr
Azúcar	10 gr	15 gr	20 gr
Sal	5 gr	7 gr	9 gr
Levadura fresca de cerveza	13 gr	19 gr	25 gr

<b>Ingredientes para pan con nueces</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Listo en . . .	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Agua	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Mantequilla a temperatura ambiente	15 gr	22 gr	30 gr
Harina "0" de fuerza	250 gr	375 gr	500 gr
Azúcar	5 gr	8 gr	10 gr
Sal	5 gr	8 gr	10 gr
Levadura fresca de cerveza	8 gr	12 gr	15 gr
Nueces	50 gr	75 gr	100 gr

### Pan vienés

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 19.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: al final de la fermentación (después de 2h 15 min) el horno se pondrá en pausa durante 5 minutos, el tiempo en la pantalla empezará a parpadear; podrá entonces sacar el molde amasador del horno, practicar cortes con un cuchillo afilado y volver a meterlo todo en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP).

Si quiere saltarse esta operación, el horno empezará a cocinar automáticamente después de los 5 minutos de pausa.

Ingredientes	750 gr
Listo en . . .	2h 55min
Agua	120 gr/ml
Leche	160 gr/ml
Mantequilla	60 gr
Sal	7 gr
Azúcar	50 gr
Harina Manitoba	450 gr
Levadura fresca de cerveza	15 gr

### Pan brioches

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 14.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: si se quieren obtener bollos alargados (en vez de una forma redonda), seleccione el programa semiautomático SE 9. Al final de la primera fermentación (después de 50 minutos), el horno se pondrá en pausa: saque la masa del molde amasador y colóquela en una superficie enharinada. Forme bollos

manualmente (con 750 g de masa se hacen dos bandejas de pan) y sitúelos en la bandeja del horno anteriormente revestida con papel de horno. Coloque todo sobre la parrilla situada en la guía inferior, cierre la puerta y presione el botón START/STOP. El horno empezará automáticamente la segunda fase de fermentación y a continuación la cocción. Al final de la cocción meta el pan restante en el horno (que se había quedado fuera del horno fermentando), programe 25 minutos con los botones  $\triangle$  y  $\nabla$  y presione de nuevo el botón START/STOP. Para obtener un pan más bonito, prepare la emulsión con 1 huevo, una pizca de azúcar y una cucharadita de leche. Al final de la fermentación cuando la pantalla y el botón ON/OFF empiezan a parpadear se puede pintar el pan (aproximadamente 40 minutos antes del final del programa).

Ingredientes	500 gr	750 gr
Listo en . . .	2h 30min	2h 35min
Leche	100 gr/ml	150 gr/ml
Huevos	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Mantequilla blanda	35 gr	50 gr
Harina "00"	150 gr	200 gr
Harina "0"	150 gr	200 gr
Azúcar	10 gr	15 gr
Sal	2 gr	5 gr
Levadura fresca de cerveza	6 gr	10 gr

## Repostería

### Tarta Margherita/con chocolate/con yogur

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Con un cucharón mezcle bien los ingredientes manual-

mente para que la masa sea homogénea.

4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 15.
5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: cuando la tarta se haya enfriado, espolvoree con azúcar de flor.

Ingredientes para tarta Margherita	1000 gr
Lista en...	1h 7min
Leche	100 gr/ml
Mantequilla derretida	180 gr
Huevos	180 gr (3)
Harina "00"	275 gr
Fécula	100 gr
Azúcar	200 gr
Sal	pizca
Vainillina	1 sobre
Levadura para repostería	16 gr

Ingredientes para tarta de chocolate	1000 gr
Lista en...	1h 7min
Leche	100 gr/ml
Mantequilla derretida	180 gr
Huevos	180 gr (3)
Harina "00"	235 gr
Harina de avellanas	40 gr
Fécula	200 gr
Azúcar	100 gr
Sal	pizca
Vainillina	1 sobre
Levadura para repostería	16 gr
Chocolate fundido	30 gr

Ingredientes para tarta con yogur	1000 gr
Lista en...	1h 7min
Leche	100 gr/ml
Huevos	180 gr (3)
Mantequilla derretida	180 gr
Yogur	250 gr
Harina "00"	200 gr
Fécula	100 gr
Azúcar	190 gr
Harina de almendras	70 gr
Sal	pizca
Levadura para repostería	16 gr
<i>Variante:</i> cacao en polvo	20 gr

### Arroz con leche

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 20.

4. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: vierta en cuencos individuales y deje enfriar en el frigorífico.

Sirva después de haber espolvoreado con canela molida.

Ingredientes	500 gr
Listo en	40min
Leche	500 gr/ml
Azúcar	50 gr
Arroz (Vialone nano)	50 gr
Sobre de vainillina	1

### Tarta veneciana

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 16.
5. Presione el botón START/STOP.

6. Al final de la fermentación el horno se pone en pausa (cuando la pantalla indica que falta 1 hora y 10 minutos para el final de la cocción). Saque el molde amasador del horno y unte el glaseado sobre la masa y espolvoree toda la superficie con el azúcar perlado. Sitúe el molde amasador en el horno (no tiene que presionar el botón START/STOP).

PREPARACIÓN DEL GLASEADO: monte las claras con la harina de almendras, el azúcar y mezcle bien.

Ingredientes	1000 gr
Lista en . . .	3h 15min
Leche	80 gr/ml
Mantequilla a temperatura ambiente	150 gr
Huevos	200 gr (3/4)
Harina "0" de fuerza	580 gr
Azúcar	100 gr
Sal	6 gr
Levadura fresca de cerveza	15 gr
<i>Para el glaseado (esta operación se ha de hacer al final de la fermentación antes de cocinar)</i>	
Harina de almendras	100 gr
Azúcar	100 gr
Clara	2
Azúcar perlado	en la medida suficiente

## Kouglof

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Con un cucharón mezcle bien los ingredientes manualmente para que la masa sea homogénea.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 17.

5. Presione el botón START/STOP.

CONSEJO: para obtener un pan más bonito, prepare la emulsión con 1 huevo, una pizca de azúcar y una cucharadita de leche.

Al final de la fermentación cuando la pantalla y el botón ON/OFF empiezan a parpadear se puede pintar el pan (aproximadamente 40 minutos antes del final del programa).

Ingredientes	750 gr
Listo en...	2h 15min
Leche	170 gr/ml
Huevos	60 gr (1)
Harina Manitoba	350 gr
Azúcar	60 gr
Sal	5 gr
Mantequilla a temperatura ambiente	100 gr
Levadura fresca de cerveza	25 gr
Uvas pasas	80 gr
Naranja confitada	45 gr

## Mermeladas

### Mermelada de naranja/fresa

**Naranjas:** Pele las naranjas, corte la fruta en trozos y pásela por el robot de cocina (si quiere la mermelada con la piel, corte en julienne la piel de una naranja).

**Fresas:** En primer lugar lave bien las fresas, corte la fruta en trozos y pásela por el robot de cocina.

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.
3. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa AU 18.

ma AU 18.

4. Presione el botón START/STOP. Eche la mermelada caliente en recipientes esterilizados (véanse las notas que siguen) y deje sin llenar alrededor de 2 cm. Selle inmediatamente el recipiente.

ESTERILIZAR LOS RECIPIENTES: coloque los recipientes en una bandeja y métalos al horno a 100 °C durante 20-25 minutos, sáquelos del horno con los guantes de cocina y llénelos inmediatamente con la mermelada caliente. La esterilización de los recipientes destruirá los gérmenes y matará las bacterias que podrían deteriorar la mermelada. De esta forma podrá disfrutar de la mermelada hecha en casa todo el año.

Ingredientes para la mermelada de naranja	750 gr	1000 gr
Lista en...	50min	50min
Naranjas	500 gr	650 gr
Azúcar	250 gr	325 gr
Limón	1/2	1/2
Espesante	17 gr	20 gr

<b>Ingredientes para la mermelada de fresa</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
Lista en . . .	50min	50min
Fresas	500 gr	650 gr
Azúcar	250 gr	325 gr
Limón	1/2	1/2
Espesante	20 gr	25 gr

## **Biga**

1. Sitúe la varilla amasadora en su alojamiento.
2. Siga el orden indicado en la receta para echar los ingredientes en el molde amasador.

3. Mezcle con un cucharón los ingredientes manualmente durante unos segundos.
4. Meta el molde amasador al horno y seleccione el programa SE 1.
5. Presione el botón START/STOP.

<b>Ingredientes</b>	<b>1/2 dosis</b>	<b>1 dosis</b>
Lista en . . .	15min	15min
Agua	100 gr/ml	200 gr/ml
Harina "0" de fuerza	200 gr	400 gr
Levadura fresca de cerveza	3 gr	5 gr

## **Solo mescolazione (SE 10)/ Solo lievitazione (SE 11)**

Estos 2 programas le permiten personalizar los tiempos de amasado (máximo 25 minutos) y de fermentación (máximo 2 horas) para obtener el tipo de pan elegido.

Además puede cocinar el pan amasado y fermentado con la función "cocción horno ventilado" a la temperatura elegida (le aconsejamos precalentar el horno antes de introducir el molde amasador con el pan fermentado).

La pantalla indicará la presencia de problemas en el aparato.  
El aparato ha de instalarse en un lugar sin corrientes de aire, por consiguiente en el interior, lejos de salidas de calor y de la luz directa del sol.

lectura pantalla	problema	solución
"COOL" parpadea	Cámara de cocción demasiado caliente para empezar otro ciclo de cocción con la función panificadora.	Espere hasta que el aparato se encuentre a la temperatura ambiente. Cuando el mensaje desaparece de la pantalla, sitúe el molde amasador en la cámara y seleccione el programa.
"ERR" parpadea	El aparato no puede regular la temperatura.	Lleve el aparato a un centro autorizado de asistencia.

## limpieza y mantenimiento

Una limpieza frecuente evita la formación de humo y malos olores durante la cocción.

No deje que la grasa se acumule dentro del aparato.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies externas del horno con una solución de agua con un detergente; seque correctamente.

Para limpiar el horno por dentro, el molde amasador y la bandeja no use productos abrasivos o detergentes domésticos agresivos porque podrían estropear la superficie antiadherente.

Lave delicadamente con agua y jabón con un paño suave.

NOTA: para limpiar mejor el molde amasador, le aconsejamos quitar la varilla situada dentro.

No use enseres metálicos para quitar los ingredientes o el pan, porque pueden estropear el revestimiento antiadherente.

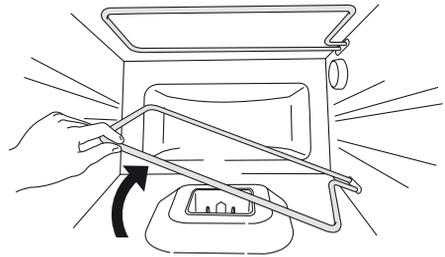
Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

Evite el empleo de productos abrasivos que estropearían la pintura.

Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua.

Para facilitar la limpieza de la pared inferior del horno, levante la resistencia inferior basculante (B) según las indicaciones de la figura.



Cuando acabe la limpieza, coloque de nuevo la antedicha resistencia.

### Advertencias para la correcta eliminación del producto conforme a la Directiva europea 2002/96/CE



Al final de la vida útil del producto, éste no se debe eliminar junto a los residuos urbanos. Se puede entregar a los centros de recogida diferenciada pre-dispuestos por las administraciones municipales, o a los revendedores que ofrecen este servicio. La eliminación por separado de un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas al ambiente y a la salud, resultantes de una eliminación inadecuada, y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un ahorro significativo de energía y recursos. Para resaltar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, el producto lleva el símbolo gráfico de un contenedor de basura tachado. Una eliminación inadecuada del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas contempladas en la normativa vigente.