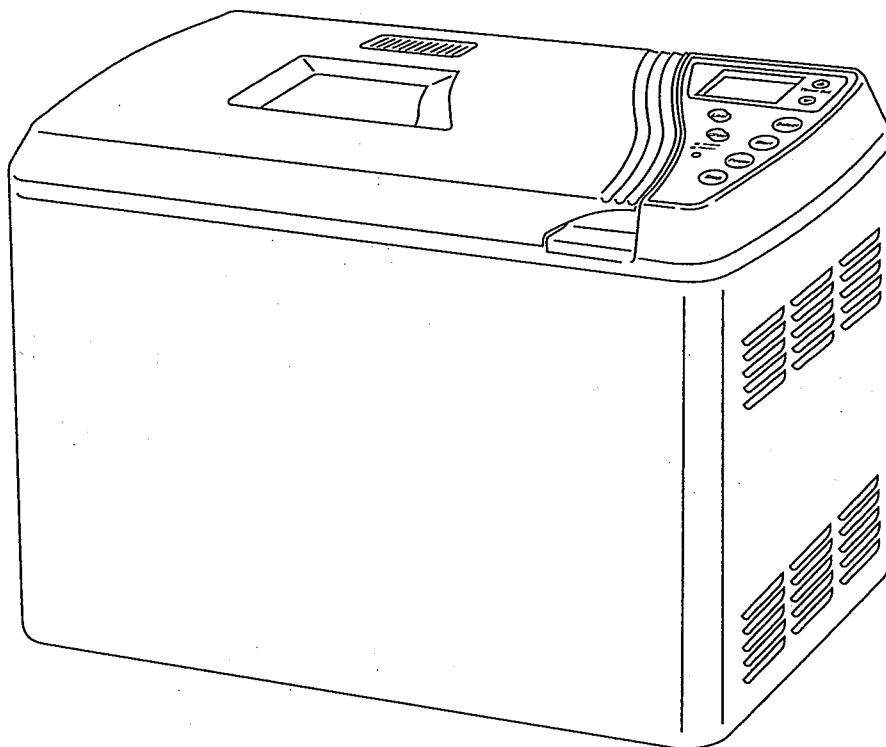


# MANUAL DEL USUARIO



## MÁQUINA AUTOMÁTICA DE HACER PAN

Modelo 48487 - KTR2205SPR



### PRECAUCIÓN:

Antes de usar la Máquina Automática de Hacer Pan, lea este manual y siga toda sus normas de seguridad e instrucciones de uso.

- Seguridad
- Funcionamiento
- Limpieza
- Recetas

## TABLA DE CONTENIDO

GARANTÍA DE SEARS .....	2
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	2
SU MÁQUINA AUTOMÁTICA DE HACER PAN DE KENMORE .....	3-4
VISIÓN GENERAL .....	5
INSTRUCCIONES DE USO .....	6-12
Instrucciones para el contenedor de pan .....	6
Consejos de utilización .....	6
Elaboración de la masa y horneado del pan.....	7-8
Panes Súper Rápido .....	9-11
Uso del Reloj-temporizador .....	12-13
Uso de la función Pause (Pausa) .....	13
Dispositivo sonoro de añadidos .....	14
Enfriamiento por convección.....	14
Ciclo de mermelada .....	14
Para obtener mejores resultados en el horneado .....	15
MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, Y ALMACENAJE .....	16
RECETAS DE PAN CORRIENTES .....	17
RECETAS DE BIZCOCHOS .....	18-19
RECETAS DE MERMELADA .....	20
TABLAS DE LOS CICLOS DE AMASADO Y HORNEADO .....	21-23
Pan básico .....	21
Pan de trigo integral .....	21
Pan francés .....	22
Pan de frutas y nueces .....	22
Bizcocho, Mermelada, Masa para pizza, Hornear solamente .....	23
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	24-25

## GARANTÍA DE SEARS

### UN AÑO DE GARANTÍA COMPLETA

Si este producto falla debido a un defecto en el material o la mano de obra dentro del año de garantía, contado a partir de su fecha de compra, Sears lo reemplazará completamente gratis.

Para obtener el reemplazo bajo esta garantía, devuelva este producto a su lugar de compra.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también pudiera tener otros derechos que varían de estado a estado.

**Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.**

## IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

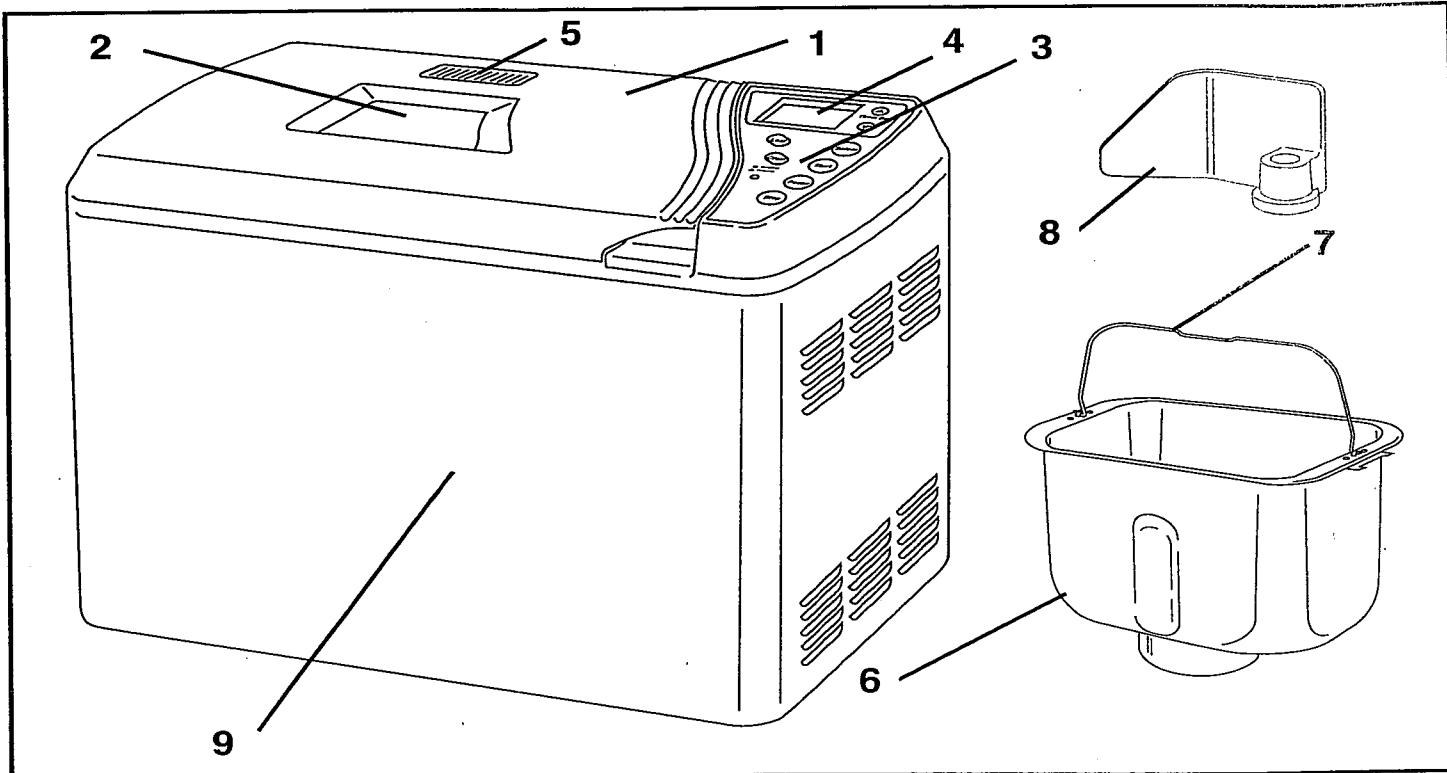
Cuando use electrodomésticos, deben tomarse medidas elementales de seguridad, incluyendo las que siguen a continuación:

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores. Utilice siempre guantes de horno cuando esté manejando materiales calientes. Asimismo, permita que las partes metálicas se enfrien antes de limpiarlas.
2. Desenchufe el aparato del tomacorriente si no se está utilizando, o antes de su limpieza. Permita que se enfrie antes de instalar o quitar piezas.
3. No sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Se necesita una supervisión especial si el aparato va a ser utilizado por niños o en presencia de niños.
5. No coloque nada sobre el cable de corriente. No enchufe el cable en lugares de tránsito de personas para evitar que se pise o posibles tropiezos.
6. No haga funcionar este o ningún otro aparato con el cable o el enchufe dañados, o después de un mal funcionamiento del mismo, o si éste se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su diagnóstico, reparación o ajuste.
7. Evite todo contacto con cualquier parte móvil.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
9. Este aparato se ha construido para uso doméstico solamente. Evite usarlo en espacios abiertos o para propósitos comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie de apoyo, o que entre en contacto con superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie inestable o cubierta con un tejido.
11. No coloque el aparato cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos, o en un horno caliente.
12. No use el aparato para otro propósito que no sea el suyo propio.
13. Mantenga el aparato a un mínimo de 5 cm de distancia de las paredes o de cualquier otro objeto mientras esté en uso.
14. Para desconectar, agarre el enchufe, tire de él y sáquelo del tomacorriente. No tire nunca del cable.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# SU MÁQUINA AUTOMÁTICA DE HACER PAN DE KENMORE



1. Tapa
2. Mirilla
3. Panel de control
4. Indicador de selección y de tiempo
5. Abertura de salida de vapor
6. Contenedor de pan
7. Asa del contenedor de pan
8. Paleta de amasado
9. Receptáculo del horno (cámara de horneado)

Este aparato es para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. Se puede enchufar a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. No lo use en otro tipo de tomacorriente.

#### ENCHUFE POLARIZADO

El aparato dispone de un enchufe polarizado (un conductor es más ancho que el otro). Como medida de seguridad, el enchufe se ajusta en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no ajusta bien dentro del tomacorriente, invierta el enchufe e inténtelo otra vez. Si, a pesar de todo, no ajusta, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente forzar esta medida de seguridad.

#### CABLE DE CORTAS DIMENSIONES

La Máquina Automática de Hacer Pan viene con un corto cable de tomacorriente para reducir el riesgo de que se lle o de posibles tropiezos con un cable largo. Se dispone de cables de tomacorriente desmontables más largos y alargadores, pero sea precavido al usar una Maquina Automatica de Hacer Pan equipada con un cable extra largo. En caso de que se use un cable de tomacorriente desmontable más largo o un alargador eléctrico: (1) los valores nominales eléctricos marcados en el cable alargador deberán tener, al menos, el mismo valor que los del aparato, y (2) el cable más largo deberá ser dispuesto de manera tal que no cuelgue de la superficie de apoyo o de la mesa, para que los niños no puedan tirar de él y para evitar tropiezos inesperados.

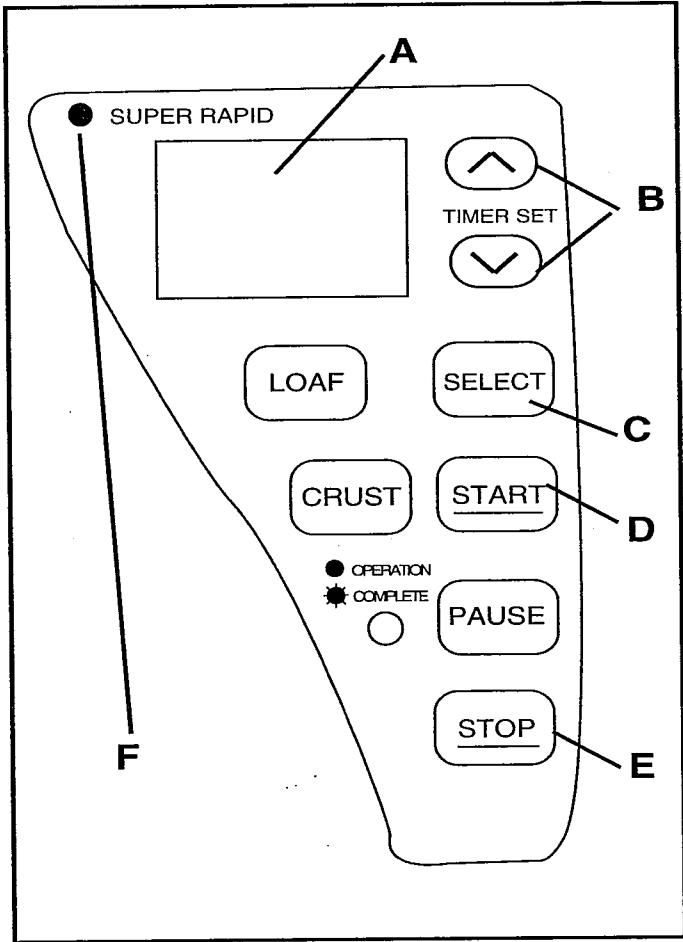
## NOTICIA IMPORTANTE

Si faltasen piezas o éstas estuvieran defectuosas, NO devuelva este producto. Para asistencia, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente.

**1-800-233-9054**

Lunes a Viernes  
9 de la mañana a 5 de la tarde  
(Hora central estándar de los EE.UU.)

## EL PANEL DE CONTROL



- A. Indicador de selección y de tiempo**  
Muestra su selección y los parámetros de tiempo.

**Opciones de selección de ciclo** - seleccione cualquiera de las siguientes opciones de pan:

Tipo	Tono de la corteza	Tamaño del pan
Pan básico	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan básico rápido	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan de trigo integral	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan de trigo integral rápido	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan francés	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan francés rápido	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan de frutas y nueces	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Pan de frutas y nueces rápido	Claro, medio, oscuro	680 gr. o 907 gr.
Panes Súper Rápido	No se aplica	454, 680 o 907 gr.
Pan <i>Batter Bread™/Bizcocho</i>	No se aplica	No se aplica
Mermelada	No se aplica	No se aplica
Masa	No se aplica	No se aplica
Masa para pizza	No se aplica	No se aplica
Horneado solamente	No se aplica	No se aplica

### B. Timer (Reloj-temporizador)

Utilice estos botones para cambiar el tiempo que se muestra en el Indicador de selección y de tiempo.

- ▲** Cada vez que oprima el botón **▲**, el reloj avanza 10 minutos. Si mantiene el botón oprimido, el tiempo avanzará más rápidamente.
- ▼** Cada vez que oprima el botón **▼**, el reloj retrocede 10 minutos. Si mantiene el botón oprimido, el tiempo retrocederá más rápidamente.

### C. Select (Selección)

Oprima este botón para seleccionar el ciclo de horneado deseado. Cada vez que oprima este botón, la flecha indicadora se desplazará a la siguiente selección. Oprima este botón hasta que aparezca la selección que desee.

### D. Start (Comienzo)

Oprima este botón para comenzar el ciclo de horneado y el Reloj-temporizador (Timer). La función PAUSE (Pausa) solamente puede activarse después de que el aparato haya activado un programa. Para más detalles, véase "USO DE LA FUNCIÓN PAUSE (Pausa)".

### E. Stop (Parar)

Oprima este botón durante un segundo para detener el ciclo de horneado, la función del Reloj-temporizador o el programa.

### F. Súper Rápido

El programa Súper Rápido es ideal para hornear una barra de pan caliente en menos de una hora.

## VISIÓN GENERAL

Con su nueva Máquina Automática de Hacer Pan de Kenmore Ud. puede:

- crear numerosos tipos de panes - con programa para tamaño del pan y tono de la corteza.
- usar mezcla de pan ya preparada. Siga las instrucciones de uso de cada paquete.
- hornear un pan al estilo casero. Vea el Planificador de recetas y menús que se incluye con su Máquina de Hacer Pan, y encuentre muchas y sabrosas opciones.
- hacer la masa para panecillos o barras de pan que cocinará en su propio horno. Utilice el ciclo *Dough* (Masa) para hacer la mezcla y el amasado. Después, moldéela con la forma deseada y hornéela usted mismo.
- activar el botón **PAUSE** (Pausa), retirar la masa y moldearla, rellenarla, darle forma de trenza, etc.
- activar el botón **PAUSE** (Pausa) y adornar la parte superior del pan con estrías al estilo antiguo o hacer cortezas decorativas con rollitos de avena, granos de amapola, etc.
- hacer panes *Batter Bread™* sin levadura, bizcochos, mermelada y masa para pizza.
- tener activado el aparato incluso en caso de cortes de corriente eléctrica o apagones. Un dispositivo de respaldo de electricidad mantiene activo el programa hasta 30 minutos en caso de corte eléctrico. Si se repone la corriente antes de 30 minutos, el aparato volverá a su función de horneado del pan donde se detuvo al momento del corte.

**IMPORTANTE:** si el corte de electricidad dura más de 30 minutos y se están utilizando productos lácteos o perecederos, o carnes en el pan, deseche los contenidos de la receta y empiece el proceso de nuevo con ingredientes frescos. Se recomienda lo anterior por motivos de salud, sanitarios y otros.

**NOTA:** el respaldo de electricidad no se aplica a los sobrevoltajes transitorios.

Si su hogar experimenta sobrevoltajes transitorios con frecuencia, le recomendamos dispositivos de protección para tales eventos.

### PRECAUCIÓN:

- Durante su uso, las partes internas de la Máquina de Hacer Pan y el área de la abertura de salida de vapor se **CALIENTAN**.
- Como protección para los niños, mantenga la Máquina de Hacer Pan de Kenmore fuera de su alcance cuando el aparato no se encuentre bajo estricta supervisión, especialmente durante los ciclos de amasado y horneado.
- Utilice la Máquina de Hacer Pan en una superficie plana, dura y estable. NO la sitúe en las proximidades de llamas o de calor, o sobre una superficie blanda (como una toalla, un mantel, un paño o una superficie alfombrada).
- Para evitar quemaduras, evite acercarse y no cubra el área de la abertura de salida de vapor durante los ciclos de amasado y horneado. Además, NO cubra la mirilla ya que ésta se sobrecalienta.
- Desenchufe la Máquina de Hacer Pan cuando no esté en uso o cuando se vaya a limpiar. Después del horneado, espere a que el aparato se enfrie completamente antes de tocar o limpiar el contenedor de pan o el receptáculo del horno si no va a utilizar guantes de horno.
- No utilice nunca utensilios de metal o estropajos con este aparato ya que podrían arañar la superficie anti-adherente del contenedor de pan.
- No utilice nunca el contenedor de pan en una cocina eléctrica o de gas, o sobre una llama.
- Retire siempre la paleta de amasado del pan antes cortar el pan.

# INSTRUCCIONES DE USO

## INSTRUCCIONES PARA EL CONTENEDOR DE PAN

- Para introducir el contenedor de pan en la Máquina de Hacer Pan, asíéntelo dentro del receptáculo del horno y presione hacia abajo hasta que ajuste perfectamente en su lugar. Recuerde instalar la paleta de amasado primero y, luego, añada todos los ingredientes ANTES de introducir el contenedor de pan en el receptáculo del horno.
- Para retirar el contenedor de pan del receptáculo del horno utilice un guante de horno para sostener el asa, y levántelo con suavidad. Cuando retire el contenedor de pan después de haber horneado,

**ASEGÚRESE DE LLEVAR PUESTOS GUANTES DE HORNO** para evitar quemaduras. Después de haber retirado el pan virando el contenedor de pan boca abajo y agitándolo suavemente, compruebe que la paleta de amasado haya sido retirada del pan. Si se encuentra atorada en el pan, utilice un utensilio no metálico para sacarla con cuidado.

**PRECAUCIÓN:** la paleta de amasado pudiera estar muy caliente. No la retire nunca del pan con las manos sin llevar guantes puestos.

Tenga cuidado de no arañar la paleta de amasado.

## ¡1, 2, 3! ¡1, 2, 3!

Repetiremos esto de nuevo, más adelante, porque es muy importante. Ponga siempre sus ingredientes en el contenedor de pan siguiendo este orden:

1. **Ingredientes húmedos - agua, leche, aceites, grasas**
2. **Ingredientes secos - sal, leche en polvo, granos, azúcar, harina**
3. **Levaduras - no utilice levadura cuya fecha de expiración haya caducado.**

## CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Utilice guantes de horno cuando esté manipulando pan caliente o cualquier parte de la Máquina de Hacer Pan durante o después del ciclo de horneado.
- Es normal que la mirilla se empañe durante la parte final del ciclo de crecimiento, previo a la activación del horneado. La humedad se irá evaporando al tiempo que se hornea el pan.
- No abra la tapa en exceso durante el horneado. Esto causará que el pan se hornee inapropiadamente.
- No desenchufe la Máquina de Hacer Pan durante los ciclos de amasado y horneado. De lo contrario, se detendrá la operación.
- Los ciclos de trigo integral tienen un período de reposo de hasta 30 minutos antes del comienzo del amasado. **No habrá ningún tipo de movimiento en el contenedor de pan.** Esto es normal.
- Después del horneado, comenzará una fase de conservación del calor para cada selección (excepto para la masa y la mermelada). Esto ayudará a reducir la condensación entre el pan y el contenedor de pan. **Sin embargo, lo mejor es retirar el pan lo antes posible después de haberse completado el ciclo de horneado.**
- Si se ha elegido un ciclo de masa, retire la bola de masa tan pronto como el aparato haya completado este ciclo. Saque la masa del contenedor volcándola sobre una superficie limpia y con una ligera capa de harina. Moldee, hornee o almacene la masa según sus planes.

# ELABORACIÓN DE LA MASA Y HORNEADO DEL PAN

## Paso 1. Retire el contenedor de pan

Abra la tapa y retire el contenedor de pan. Haga ésto utilizando el asa del contenedor de pan y tirando hacia arriba.

## Paso 2. Coloque la paleta de amasado

Coloque la paleta de amasado en el eje de arrastre. Haga coincidir el lado plano del eje de arrastre con la parte plana del orificio en la paleta de amasado. Asegúrese de que la paleta está en su sitio pese a que el ajuste pueda parecer ligeramente suelto.

## Paso 3. Ponga los ingredientes en el interior del contenedor de pan

Ponga los ingredientes en el interior del contenedor de pan. Para conseguir un mejor resultado, añada todos los ingredientes líquidos primero; luego, empezando con la sal, proceda a añadir todos los ingredientes secos **EXCEPTO** la levadura.

## Paso 4. Añada la levadura

La levadura puede ser la clave de su receta. Siga estos sencillos pasos para evitar problemas con la levadura en el horneado.

La levadura es siempre el último ingrediente que se añade al contenedor de pan. Haga un pequeño hueco en el centro de la mezcla seca, ya en el contenedor; no deberá ser más profundo que la distancia entre la punta y la primera articulación de su dedo índice.

Compruebe que la fecha de expiración de la levadura en su sobre o etiqueta no haya caducado. Añada la medida exacta de levadura en el pequeño hueco que hizo anteriormente en el contenedor de pan.

Asegúrese siempre de no mezclar la levadura con agua/líquidos o con sal. La mezcla prematura con cualquiera de estos dos ingredientes tendrá un efecto claramente negativo en la levadura. Aleje la levadura de líquidos (o ésta empezará a activarse de inmediato) y de la sal (ya que la levadura no se activará en absoluto).

Para más detalles, vea "Resolución de problemas" al final de este manual.

Siga siempre el orden apropiado de ingredientes, especialmente cuando se trata de horneado con demora.

## Paso 5. Introduzca el contenedor de pan dentro del receptáculo del horno

Introduzca el contenedor de pan dentro del receptáculo del horno (Vea "INTRODUCCIÓN Y REMOCIÓN DEL CONTENEDOR DE PAN"). Cierre la tapa y enchufe la Máquina de Hacer Pan a un tomacorriente de 120 V. Una vez enchufado, el Indicador de selección y de tiempo indicará automáticamente la selección *Basic White Bread, 2 lb., Medium Crust* (Pan blanco básico, 907 gramos, Corteza tono medio).

## Paso 6. Selección del ciclo de pan

SELECT

Oprima el botón SELECT (Selección) para elegir el ciclo de pan deseado.

Empezando por el *Basic (white)* o Básico (blanco), el selector se desplazará a través de los diversos ajustes de tipos de pan en el orden siguiente:

**Basic (white) o Básico (blanco)  
Whole Wheat o Trigo integral  
Fruit and Nut (sweet) o Frutas y nueces (dulce)  
French o Francés\*  
Cake/Batter Bread o Bizcocho/Pan Batter Bread  
Jam o Mermelada  
Pizza Dough o Masa para pizza  
Bread Dough o Masa para pan  
Bake Only o Hornear solamente**

\*El ciclo French (Francés) es para panes con cortezas más crujientes, especialmente para aquéllos más bajos en edulcorantes como, por ejemplo, panes franceses e italianos.

## Paso 7. Selección del tamaño del pan

LOAF

Oprima el botón LOAF (Tamaño del pan) para elegir el tamaño del pan que quiere hornear. Puede elegir entre panes de 907 gramos y de 680 gramos. El ciclo puede programado para 48 ajustes.

## ELABORACIÓN DE LA MASA Y HORNEADO DEL PAN (cont.)

NOTA: el control LOAF no puede ser activado para pan *Batter Bread*, *Cake* (Bizcocho), *Jam* (Mermelada), *Dough* (Masa), *Pizza Dough* (Masa para pizza), o *Bake Only* (Horneado solamente).

### Paso 8. Selección del tono de la corteza

CRUST

Oprima el botón CRUST (Corteza) para elegir el tono de la corteza *Light* (claro), *Medium* (medio), *Dark* (oscuro). Solamente puede elegir el tono de la corteza en panes *Basic white* o Básico blanco, *Whole Wheat* o Trigo integral, *Fruit and Nut* o Frutas y nueces, y *French* o Francés.

### Paso 9. Comienzo del ciclo

START

Oprima START (Comienzo) para activar la Máquina de Hacer Pan. El aparato ya tiene calculados varios ajustes y selecciones por lo que su receta ya está encaminada para prepararse.

Primero, el aparato mezcla los ingredientes. Luego, comienza el proceso de amasado. Durante este proceso, la levadura empieza a activarse. La mirilla podría empezar a empañarse. Esto es parte normal del proceso. La condensación desaparecerá gradualmente durante el horneado.

Los ciclos de trigo integral (*Whole wheat*) tienen un período de "reposo" de hasta 30 minutos antes del comienzo del amasado.

**No habrá ningún tipo de movimiento en el contenedor.** Esto es normal.

Para ciclos especiales, como el de mermelada (*Jam*), la Máquina de Hacer Pan seguirá los procesos indicados en las tablas de ciclos al final de este manual.

### Paso 10. Parada del ciclo/ Extracción del pan

STOP

Cuando el pan está hecho, el aparato emitirá un sonido característico. Oprima y mantenga oprimido el botón STOP (Parada). Póngase guantes de horno para su protección y retire el contenedor de pan.

¡Recuerde! El contenedor de pan y el pan mismo estarán muy calientes después del ciclo de horneado. NO coloque ninguno de estos dos sobre un mantel, una superficie de plástico u otra superficie que pueda quemarse o derretirse. Si no se oprime el botón STOP, comenzará un ciclo de mantenimiento del calor. Éste ayudará a evitar que el pan se quede húmedo.

**Para conseguir un mejor resultado,** retire el pan tan pronto como se haya completado el ciclo de horneado.

El ciclo de mantenimiento del calor no se aplica a los ciclos de masa (*Dough*), panes *Batter Bread/Bizcochos (Batter Breads/Cakes)* y mermelada (*Jam*).

### Paso 11. Retire el pan del contenedor de pan

Retire el pan del contenedor tan pronto como la Máquina de Hacer Pan haya completado el ciclo de horneado.

Agarre y mantenga el contenedor de pan boca abajo a pocos centímetros de una superficie de apoyo y agítelo con suavidad hasta que salga el pan.

Coloque el pan sobre una superficie ranurada u otra superficie ventilada para su enfriamiento. Deje enfriar el pan de 15 a 30 minutos antes de cortarlo.

### Paso 12. Retire la paleta de amasado

**Asegúrese** de retirar la paleta de amasado antes de cortar el pan.

**PRECAUCIÓN:** la paleta de amasado podría estar muy caliente. No trate nunca de retirarla del pan sin llevar guantes puestos.

La paleta de amasado podría pegarse al pan. Si esto ocurriera, utilice un utensilio no metálico para despegarlo suavemente del pan, con cuidado de no arañar la paleta. Utilice un cuchillo con el filo en forma de sierra para cortar mejor el pan.

### Paso 13. Desenchufe la Máquina de Hacer Pan

Desenchufe el aparato inmediatamente después de su uso.

# PANES SUPER RAPIDO

El programa Súper Rápido, el cual funciona con temperaturas de leudado y horneado (fermentación) más altas, es ideal para hornear una barra de pan caliente en menos de una hora. Con programas que toman más tiempo y exigen temperaturas de leudado y horneado inferiores, la barra de pan crecerá mucho más.

## Paso 1

Agregue los ingredientes al molde para pan siguiendo el orden abajo indicado. Para el cálculo de los ingredientes consulte la sección "PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS EN EL HORNEADO".

Coloque el molde para pan en la Máquina de hacer pan.

## Paso 2

Cierre la tapa. Seleccione el programa Súper Rápido y oprima la tecla START.

START

## Paso 3

Al terminar de hornear, retire el mole de la Máquina de hacer pan. Para sacar la barra de pan, dé vuelta al molde y sacúdalo con cuidado. Coloque la barra de pan sobre una parrilla metálica y deje que se enfrie antes de rebanarla.

## RECETAS DE PAN DE SUPER RAPIDO

Le sugerimos comenzar a hornear sus panes Súper Rápido siguiendo esta receta para pan blanco. Para el cálculo de los ingredientes consulte la sección "PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS EN EL HORNEADO". Siga detenidamente los pasos a continuación y recuerde que la temperatura del agua debe oscilar entre 110° y 115°F/43° y 46°C y que es necesario utilizar levadura Quick-Rise™, RapidRise™, Bread Machine o Instant Active Dry.

### PAN BLANCO

#### Pan de 1,5 libras o 680 gramos

300 millilitros de agua

38 millilitros de aceite

8 millilitros de sal

30 millilitros de azúcar

23 millilitros de leche en polvo

750 millilitros de harina para pan

28 millilitros de levadura Quick-Rise

PROGRAMA: Súper Rápido

#### Método:

1. Retire el molde de la máquina de hacer pan. Inserte en el eje la paleta de amasado. Tenga listos todos los ingredientes. Asegúrese de que todos los ingredientes, excepto el agua, se encuentren a temperatura ambiente.
2. Con una taza graduada, mida el agua (deberá estar a una temperatura de entre 110° a 115°F/ 43° a 46°C) y viértala en el molde para pan.
3. Con una cuchara graduada, mida el aceite y agréguelo al molde para pan.
4. Con una cuchara graduada, mida el azúcar, la sal y la leche en polvo; utilizando el borde recto de un cuchillo quite el exceso de modo que los ingredientes queden al ras de la cuchara y agréguelos al molde para pan.

### CONSEJOS PARA EL PROGRAMA SUPER RAPIDO

- La temperatura del agua debe oscilar entre 110° y 115°F/43° y 46°C.
- Se debe utilizar una cantidad mayor de levadura Quick-Rise™, RapidRise™, Bread Machine o Instant Active Dry. Pueden sustituirse en cantidades iguales.
- La bola de masa para el programa Súper Rápido deberá quedar suave, pegajosa al tacto, floja y tener una textura tersa. No agregue harina adicional.
- Cuando la máquina emita un sonido característico, revise la masa y, si es necesario, utilice una espátula de plástico para bajar e incorporar la harina o la masa que haya quedado pegada a los lados del molde.
- Debido a la temperatura más alta durante el proceso de leudado y horneado, la barra de pan horneada con este programa quizás tenga una corteza crujiente y oscura, con una estría en la superficie.

#### Pan de 2 libras o 907 gramos

420 millilitros de agua

50 millilitros de aceite

10 millilitros de sal

45 millilitros de azúcar

30 millilitros de leche en polvo

1000 millilitros de harina para pan

34 millilitros de levadura Quick-Rise

PROGRAMA: Súper Rápido

## RECETAS DE PAN DE SUPER RAPIDO (cont.)

5. Con una cuchara pase la harina para pan a una taza graduada seca; utilizando el borde recto de un cuchillo quite el exceso de harina y agréguela al molde para pan.
6. Con una cuchara graduada, mida cuidadosamente la levadura Quick-Rise; utilizando el borde recto de un cuchillo quite el exceso de levadura y agréguela al molde para pan.
7. Coloque el molde para pan en la máquina de hacer pan. Empuje presionando el borde del molde hasta que éste quede bien inserto. Cierre la tapa.
8. Seleccione el programa Súper Rápido y oprima la tecla START.
9. Cuando la máquina de hacer pan emita un sonido característico durante el proceso de amasado (:53), revise la masa. Deberá sentirse pegajosa al tacto. En este momento, baje e incorpore a la masa cualquier resto de harina o masa que hubiera quedado pegada a los lados del molde.

**START**

10. El pan estará listo cuando la máquina de hacer pan vuelva a emitir un sonido característico.
11. Antes de retirar cuidadosamente el molde de pan, póngase guantes para hornear.

**PRECAUCION: LA CAVIDAD DEL HORNO, EL MOLDE PARA PAN, LA PALETA DE AMASADO Y EL PAN MISMO ESTARAN MUY CALIENTES. PONGASE GUANTES PARA HORNEAR.**

12. Dé vuelta al molde y sacúdalo varias veces hasta que la barra de pan se despegue. No introduzca utensilios de metal ni en el molde ni en la máquina de hacer pan. Retire la paleta de amasado y deje que la barra de pan se enfrie sobre una parrilla de alambre durante aproximadamente 20 minutos. Pasado este lapso, rebane la barra de pan.
13. Cuando la barra de pan se haya enfriado por completo (después de aproximadamente 1 hora), guárda la en un recipiente hermético.
14. DESCONECTE LA UNIDAD ANTES DE LIMPIARLA. NO SUMERJA EL MOLDE DE PAN EN AGUA. CONSULTE LA SECCION "MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, Y ALMACENAJE".

### PAN DE TRIGO BLANCO

#### Pan de 1 libra o 454 gramos

220 millilitros de agua  
15 millilitros de aceite  
5 millilitros de sal  
45 millilitros de azúcar  
15 millilitros de leche en polvo  
435 millilitros de harina para pan  
125 millilitros de harina de trigo integral  
23 millilitros de levadura Quick-Rise  
PROGRAMA: Súper Rápido

#### Pan de 2 libras o 907 gramos

420 millilitros de agua  
45 millilitros de aceite  
10 millilitros de sal  
50 millilitros de azúcar  
30 millilitros de leche en polvo  
875 millilitros de harina para pan  
125 millilitros de harina de trigo integral  
30 millilitros de levadura Quick-Rise  
PROGRAMA: Súper Rápido

### PAN FRANCÉS

#### Pan de 1 libra o 454 gramos

220 millilitros de agua  
15 millilitros de aceite  
3 millilitros de sal  
13 millilitros de azúcar  
550 millilitros de harina para pan  
18 millilitros de levadura Quick-Rise  
PROGRAMA: Súper Rápido

#### Pan de 2 libras o 907 gramos

405 millilitros de agua  
45 millilitros de aceite  
8 millilitros de sal  
23 millilitros de azúcar  
1075 millilitros de harina para pan  
30 millilitros de levadura Quick-Rise  
PROGRAMA: Súper Rápido

## **RECETAS DE PAN DE SUPER RAPIDO (cont.)**

### **PAN ITALIANO**

#### **Pan de 1 libra o 454 gramos**

265 millilitros de agua  
20 millilitros de aceite  
5 millilitros de sal  
30 millilitros de azúcar  
15 millilitros de leche en polvo  
8 millilitros de condimento italiano en seco  
550 millilitros de harina para pan  
23 millilitros de levadura *Quick-Rise*  
PROGRAMA: Súper Rápido

#### **Pan de 2 libras o 907 gramos**

390 millilitros de agua  
30 millilitros de aceite  
10 millilitros de sal  
50 millilitros de azúcar  
30 millilitros de leche en polvo  
15 millilitros de condimento italiano en seco  
1000 millilitros de harina para pan  
34 millilitros de levadura *Quick-Rise*  
PROGRAMA: Súper Rápido

### **PAN DE GRANOLA CON MIEL**

#### **Pan de 2 libras o 907 gramos**

390 millilitros de agua  
90 millilitros de aceite  
38 millilitros de miel  
10 millilitros de sal  
45 millilitros de leche en polvo  
1050 millilitros de harina para pan  
250 millilitros de granola  
34 millilitros de levadura *Quick-Rise*  
PROGRAMA: Súper Rápido

### **PAN DE PASAS CON CANELA**

#### **Pan de 1 libra o 454 gramos**

265 millilitros de agua  
15 millilitros de aceite  
38 millilitros azúcar morena  
5 millilitros de sal  
15 millilitros de leche en polvo  
550 millilitros de harina para pan  
4 millilitros de canela  
75 millilitros de nueces  
75 millilitros de pasas  
23 millilitros de levadura *Quick-Rise*  
PROGRAMA: Súper Rápido

#### **Pan de 2 libras o 907 gramos**

315 millilitros de agua  
35 millilitros de aceite  
53 millilitros azúcar morena  
8 millilitros de sal  
23 millilitros de leche en polvo  
875 millilitros de harina para pan  
5 millilitros de canela  
125 millilitros de nueces  
125 millilitros de pasas  
34 millilitros de levadura *Quick-Rise*  
PROGRAMA: Súper Rápido

# USO DEL RELOJ-TEMPORIZADOR

## HORNEADO CON DEMORA

Se puede programar la Máquina de Hacer Pan para demorar la preparación y horneado del pan hasta 13 horas después de haber oprimido el botón START (Comienzo).

Programe el Reloj-temporizador para el número de horas de intervalo entre el momento de programación y la hora en que quiere que acabe el horneado. Por ejemplo:

Son las 8:15 de la mañana y usted quiere que el pan esté hecho a las 7:00 de la tarde de ese mismo día. La diferencia entre estas dos horas es de **10 horas y 45 minutos**.

Por lo tanto, programe el Reloj-temporizador para **10 horas y 45 minutos**.

Si son las 9:00 de la noche y usted quiere el pan del desayuno listo para las 6:30 de la mañana siguiente, el número de horas y minutos será de **9 horas y 30 minutos**.

Por lo tanto, programe el Reloj-temporizador para **9 horas y 30 minutos**.

**PRECAUCIÓN:** NO utilice el horneado con demora para recetas que contengan ingredientes perecederos como productos lácteos (huevos, leche, queso, yogur), carnes (cocinadas o sin cocinar), pescado o pollo. Estos ingredientes podrían echarse a perder antes del comienzo del horneado y ocasionar un peligro para la salud si se ingieren.

- ¡1, 2, 3! ¡1, 2, 3!

No se olvide de poner siempre los ingredientes en el contenedor de pan siguiendo el orden siguiente:

1. **Ingredientes húmedos - agua, leche, aceites, grasas**
2. **Ingredientes secos - sal, leche en polvo, granos, azúcar, harina**
3. **Levaduras - No utilice levadura cuya fecha de expiración haya caducado.**

Mantenga la levadura alejada de líquidos (o ésta empezará a activarse de inmediato) y de la sal (ya que la levadura podría no activarse en absoluto).

## CÓMO PROGRAMAR EL HORNEADO CON DEMORA

### Paso 1.

Añada los ingredientes, siguiendo el procedimiento normal, con cuidado de que no se mezclen la levadura y los ingredientes líquidos.

### Paso 2.

Cierre la tapa de la Máquina de Hacer Pan y enchúfela a un tomacorriente de 120 V.

### Paso 3.

Seleccione el ciclo deseado, el tamaño del pan y el tono de la corteza.



### Paso 4.

Oprima el botón **▲** del Reloj-temporizador una vez por cada 10 minutos que desee demorar el tiempo de acabado. Oprima el botón **▼** para sustraer tiempo en caso de que haya programado demasiado. La cantidad de tiempo se muestra en el Indicador de selección y de tiempo. Oprima y mantenga oprimidos bien o para hacer avanzar **▲** o **▼** retroceder el tiempo más rápidamente.



**NOTA:** No variará el tiempo real de horneado.

### Paso 5.

Oprima START para comenzar la cuenta regresiva del Reloj-temporizador. Cuando así lo haga, los dos puntos (:) en el tiempo que se muestra en el Indicador de selección y de tiempo comenzarán a destellar. Esto le hará saber que el Reloj-temporizador se ha puesto en marcha. Cuando el Indicador de selección y de tiempo muestra 0:00, esto significa que se ha completado el horneado.



**NOTA:** programe siempre Reloj-temporizador para la menor cantidad de tiempo posible. Debido a que los ingredientes están combinados parcialmente en el contenedor de pan, la masa podría llegar a deteriorarse si se deja sin hornear durante muchas horas, especialmente en un día cálido o húmedo.

# USO DEL RELOJ-TEMPORIZADOR (continuación)

## HORNEADO SOLAMENTE

Se puede programar el Reloj-temporizador para hornear masas para pan congeladas compradas en la tienda o masas que usted haya hecho y guardado con anterioridad. También se puede recalentar un pan hecho previamente.

### Para programar Horneado solamente

#### Paso 1.

Seleccione el ciclo *Bake Only* (Horneado solamente)

 SELECT

#### Paso 2.

Use las flechas Arriba ▲ y Abajo ▼ para programar el tiempo de horneado que desee dentro de los límites de 15 minutos, y 1 hora y 50 minutos.

 ▲

TIMER SET

 ▼

#### Step 3.

Oprima START (Comienzo).

El aparato emitirá un sonido característico cuando se haya completado el horneado. Después, siga las

 START

 STOP

Su Máquina de Hacer Pan de Kenmore dispone de un tradicional contenedor de pan horizontal. Ésto, en combinación con el botón PAUSE, le permite ser muy creativo en el horneado con el aparato.

Cuando usted oprime y mantiene oprimido el botón PAUSE durante dos segundos, el aparato permanece en compás de espera por un período de tiempo de hasta 10 minutos. Se puede presionar en PAUSE en cualquier momento, durante cualquier ciclo.

**Para activar el modo de pausa,** oprima y mantenga oprimido el botón PAUSE durante 2 segundos. Se escuchará un sonido característico cuando comience la pausa.

 PAUSE

**Para reanudar el ciclo,** oprima START y el aparato comenzará de nuevo allá donde se detuvo. En caso de que se olvide oprimir START, el aparato se reactivará automáticamente después de transcurridos 10 minutos.

 START

 PAUSE

El uso de PAUSE le permitirá hacer lo siguiente:

- Cortezas ornamentales
- Panes trenzados
- Panecillos enrollados
- Pan de mono (*Monkey bread*)
- Añadir cubiertas a pasteles
- Crear pan en rollos al estilo antiguo o al estilo mediterráneo.
- Hacer estrías en la corteza

**He aquí un ejemplo rápido de un pan enrollado al estilo mediterráneo utilizando una receta de pan francés:**

instrucciones en los pasos 10 y 11 de la sección "Elaboración de la masa y horneado del pan".

## Consejos útiles:

- Cuando se seleccionen los ciclos *Bake only* (Horneado solamente) o *Batter Bread/Cake* (Pan *Batter Bread/Bizcocho*), no se puede programar el aparato para horneado con demora.
- En caso de que usted cometiera un error después de haber comenzado el programa del Reloj-temporizador y desee comenzar de nuevo, oprima y mantenga oprimido el botón STOP (Parada). El Reloj-temporizador borrará la función anterior usted podrá volver a empezar.
- La paleta de amasado no se coloca en el contenedor de pan para el ciclo *Bake only* (horneado solamente).

 STOP

## USO DE LA FUNCIÓN PAUSE (Pausa)

- Active la función PAUSE al final del Amasado 3 (vea las "Tablas de amasado y Ciclo de horneado" para detalles sobre el tiempo).
- Retire la masa. Deposítela sobre una superficie limpia y con una ligera capa de harina. Se precisará enrollar la masa en un rectángulo de dimensiones 22 cm x 33 cm.
- Imprégnela ligeramente con un buen aceite de oliva como, por ejemplo, *Tassos*. Seguidamente, rocíela con ajo machacado, albahaca, romero y tomates secados al sol. Cúbralo con 1/3 de taza (75 mililitros) de queso Feta o queso de cabra. Si lo prefiere, puede incluso añadir 2 ó 3 lonchas de jamón serrano.
- Enrolle la masa de forma que quede apretada para formar un rollo de 22 cm de ancho. Haga un doblez en las dos puntas y ponga la masa en el contenedor de pan. Coloque el contenedor en su sitio correspondiente en el aparato, cierre la tapa y oprima START.
- El crecimiento final comenzará, seguido inmediatamente del horneado (*BAKE*).
- Al comenzar el proceso de horneado, puede oprimir PAUSE de nuevo. Puede hacer estrías a la corteza de la parte superior, rociar ligeramente el pan con agua fría, devolver el contenedor al horno, cerrar la tapa y oprimir START. Su pan a la antigua y al estilo mediterráneo acabará de hornearse en breve.

 START

 PAUSE

 START

## DISPOSITIVO SONORO DE AÑADIDOS

Su Máquina de Hacer Pan de Kenmore viene con una función excelente llamada *Add-in Beeper* o "Dispositivo sonoro de añadidos."

Esta función deberá usarse cuando se quiera añadir a la masa nueces, frutas, hierbas, verduras trituradas, avena, etc.

El dispositivo sonoro sonará varios minutos **antes** del final del Amasado 2 (Knead 2), aproximadamente 23 minutos después de la activación del amasado inicial.

¿Por qué es necesario este dispositivo sonoro? Usted se dará cuenta de que, si añade uvas pasas, avena enrollada, semillas o hierbas al contenedor junto con los ingredientes iniciales, hay diferentes factores que pueden afectar el resultado final de su pan.

Primero, los alimentos deshidratados se rehidratarán rápidamente y se romperán en trocitos. De este modo, si quiere llenar su pan de pasas con uvas pasas, hágalo después de la señal del dispositivo sonoro.

En segundo lugar, ciertos añadidos tales como los tomates secados al sol teñirán el pan de color rojo o rosado oscuro y, además, se romperán. Una vez más, si prefiere los trozos sólidos de tomates secados al sol en el pan, añádalos cuando se lo recuerde el dispositivo sonoro.

## ENFRIAMIENTO POR CONVECCIÓN

Su Máquina de Hacer Pan de Kenmore dispone de una función muy importante: se trata del auténtico enfriamiento por convección. Hacia el final del ciclo de horneado, se activará el ventilador por convección.

El ventilador no sólo hará circular aire dentro del receptáculo del pan, ayudando así a prevenir la condensación que se forma entre la corteza y el contenedor del pan, sino que además, ayudará a la obtención de una corteza mejor e, incluso, al dorado.

Esta función evita que el pan se quede humedecido si no se retira inmediatamente.

## CICLO DE MERMELADA

El ciclo *Jam* (Mermelada) hace sus mermeladas favoritas. Vea "RECETAS" al final de este manual.

### Para obtener los mejores resultados:

- NO reduzca la cantidad de azúcar ni use sustitutos del azúcar. Se necesitan las

cantidades exactas de azúcar, fruta y pectina para obtener buenos resultados.

- Utilice sólo fruta madura (ni pasada ni verde) para la obtención del mejor sabor.
- NO haga la fruta puré. Tritúrela con un triturador de patatas o con un procesador de comida. La mermelada debe incluir trocitos de fruta.
- Las recetas no deberán exceder las 3 tacitas y media (875 mililitros).
- Asegúrese de medir la fruta **antes** de triturarla y no **después**.
- Retire los tallos, las pepitas o huesos de la fruta antes de triturarla.

**NOTA:** no se puede utilizar el Reloj-temporizador para una operación con demora durante el ciclo de mermelada.

### Paso 1.

Con la paleta de amasado en posición, añada la fruta triturada al contenedor de pan.

### Paso 2.

Añada el resto de los ingredientes.

### Paso 3.

Inserte el pan en receptáculo del horno. Cierre la tapa.

### Paso 4.

Oprima el botón SELECT y elija el ciclo *Jam* (Mermelada).



### Paso 5.

Oprima START (Comienzo). El aparato se pre-calentará durante 15 minutos antes de que tenga lugar algún movimiento. Despues del pre-calentamiento, la mermelada se calentará y mezclará durante aproximadamente 50 minutos y, despues, se enfriará en 10 minutos. El aparato emitirá un sonido característico cuando se haya completado el ciclo.



### Paso 6.

Oprima en STOP (Parada). Utilice guantes de horno para retirar el contenedor de pan.



### Paso 7.

Vierta la mermelada caliente en un contenedor resistente al calor. Deje un centímetro de espacio en la parte superior del contenedor.

### Paso 8.

Cubra firmemente el contenedor para su almacenamiento. La mermelada se hará más espesa a medida que repose y se vaya enfriando.

## PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS EN EL HORNEADO

- Mida los ingredientes con precisión, utilizando un buen juego de tazas y cucharas de medición o una balanza. Asegúrese de nivelar todos los ingredientes secos al momento de medirlos. Las medidas inexactas podrían traer resultados inesperados.
- Sea preciso al medir el agua.
- Utilice ingredientes frescos.
  - Puesto que la humedad es un enemigo de la harina, asegúrese de guardar la harina en un contenedor hermético.
  - Para mantener la levadura activa, guárdela en un contenedor hermético en el refrigerador.
  - NO utilice levadura cuya fecha de expiración haya caducado.
- Recomendamos el uso de harina para pan para hornear con este aparato. Hay harinas para pan blancas, de trigo integral y mezcladas. Si no pudiera encontrar harina para pan, la harina "normal o de usos múltiples" es un sustituto aceptable.
  - Si va hornear pan de grano integral, de centeno, de avena o de centeno integral y no puede encontrar harina para pan o harina normal, necesitará añadir gluten a la receta. ¿Por qué? Porque las harinas pesadas y duras, tales como las molidas de trigo integral o de centeno oscuro, necesitarán un "empujón" de proteína para que puedan amasarse y crecer.
  - El gluten puede encontrarse en, prácticamente, cualquier supermercado en la sección de horneado. Se deberán seguir las instrucciones del fabricante. Si va utilizar la receta de harina molida de trigo integral para un pan de 907 gramos (4 a 4 1/2 tacitas o 1000 a 1200 mililitros), necesitará añadir 1/3 de tacita (75 mililitros) de gluten a los ingredientes secos.
- ¡1, 2, 3! ¡1, 2, 3!  
Recuerde: ponga siempre sus ingredientes en el contenedor de pan siguiendo este orden:
  1. Ingredientes húmedos - agua, leche, aceites, grasas
  2. Ingredientes secos - sal, leche en polvo, granos, azúcar, harina
  3. Levaduras - No utilice levadura cuya fecha de expiración haya caducado.
- Cuando use el Reloj-temporizador, le recomendamos programarlo para la menor cantidad de tiempo posible. Debido a que los ingredientes están combinados parcialmente en el contenedor de pan, la masa podría llegar a deteriorarse si se deja sin hornear durante muchas horas, especialmente en un día cálido o húmedo.
- Mantenga la tapa cerrada durante el ciclo de horneado. Si se abre en exceso podría causar un horneado desigual.
- Despues de haberse enfriado el pan y de haberlo cortado, guárdelo en una bolsa o envoltorio de plástico para evitar que se seque.

# MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, Y ALMACENAJE

## MANTENIMIENTO

Esta Máquina Automática de Hacer Pan requiere poco mantenimiento. Contiene piezas no manipulables por el usuario en su interior. Comuníquese con personal cualificado si el producto necesita reparación.

## LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** para evitar peligro de electrocución, desenchufe el aparato antes de su limpieza.

El contenedor de pan y la paleta de amasado tienen superficies anti-adherentes para fácil limpieza.

1. Despues de cada horneado, desenchufe el aparato y limpie las migas que puedan quedar.
2. Retire el contenedor de pan del receptáculo del horno. Retire la paleta de amasado del Contenedor. Lave el contenedor y la paleta, de adentro hacia afuera, con agua templada y jabón, y con una esponja o paño normales. Evite el arañado de las superficies anti-adherentes. **NO PONGA EL CONTENEDOR DEL PAN O LA PALETA DE AMASADO EN UN LAVAVAJILLAS NI LOS PONGA EN REMOJO DURANTE LARGOS PERÍODOS DE TIEMPO.**

3. Frote el interior de la tapa y del receptáculo del horno con un paño o esponja húmedos. Si encuentra residuos fundidos en la placa de calentamiento, frótelos con un estropajo no abrasivo hasta que desaparezcan. **No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.**

Puede retirarse la tapa para su limpieza.

### **NO PONGA LA TAPA EN UN**

**LAVAVAJILLAS.** Esto hará que la tapa pierda su forma.

- NO utilice vinagre, lejía o productos químicos fuertes para la limpieza de la Máquina de Hacer Pan.
- No ponga en remojo el contenedor de pan durante largos períodos de tiempo ya que esto podría interferir con el funcionamiento del eje de arrastre.
- Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente antes de guardarlo.
- El interior del aparato contiene un elemento de calentamiento y una base de arrastre. Al efectuar la limpieza, **NUNCA vierta agua, disolventes o soluciones limpiadoras en esta área.**

## RECETAS DE PAN CORRIENTES

**NOTA:** para conseguir los mejores resultados utilice siempre harina para pan o harina corriente para estas recetas de pan. No utilice harina de crecimiento propio o de pastelería.

### PAN BLANCO BÁSICO

#### Pan de 1,5 libras o 680 gramos

280 mililitros de agua  
30 mililitros de aceite *Canola*  
8 mililitros de sal  
30 mililitros de azúcar  
23 mililitros de leche en polvo  
800 mililitros de harina blanca para pan  
7 mililitros de levadura seca activa

#### Pan de 2 libras o 907 gramos

330 mililitros de agua  
30 mililitros de aceite *Canola*  
10 mililitros de sal  
45 mililitros de azúcar  
30 mililitros de leche en polvo  
1125 mililitros de harina blanca para pan  
10 mililitros de levadura seca activa

### PAN DE TRIGO INTEGRAL

#### Pan de 1,5 libras o 680 gramos

280 mililitros de agua  
30 mililitros de aceite  
8 mililitros de sal  
45 mililitros de azúcar morena  
30 mililitros de leche en polvo  
800 mililitros de harina de trigo integral para pan\*  
18 mililitros de levadura seca activa

#### Pan de 2 libras o 907 gramos

300 mililitros de agua  
45 mililitros de aceite  
10 mililitros de sal  
60 mililitros de azúcar morena  
45 mililitros de leche en polvo  
1075 mililitros de harina de trigo integral para pan\*  
22 mililitros de levadura seca activa

\* Para obtener los mejores resultados cuando no se esté utilizando harina para pan, recomendamos añadir gluten a la receta. Añada 75 mililitros de gluten a la receta de 2 libras o 907 gramos. Si la harina de trigo integral es molida, necesitará añadir hasta 125 mililitros de gluten.

### PAN FRANCÉS RÁPIDO

#### Pan de 1,5 libras o 680 gramos

280 mililitros de agua  
15 mililitros de aceite de oliva  
5 mililitros de sal  
6 mililitros de azúcar  
800 mililitros de harina blanca para pan  
6 mililitros de levadura seca activa

#### Pan de 2 libras o 907 gramos

325 mililitros de agua  
30 mililitros de aceite de oliva  
7 mililitros de sal  
10 mililitros de azúcar  
1000 mililitros de harina blanca para pan  
7 mililitros de levadura seca activa

Se incluyen más recetas en el Planificador de recetas.

# RECETAS DE BIZCOCHOS

## BIZCOCHO DE CACAHUETE

375 mililitros de harina normal  
5 mililitros de polvo para hornear  
3 mililitros de bicarbonato de sosa  
1 mililitro de sal  
125 mililitros de azúcar blanca  
2 huevos, grandes

125 mililitros de yogur semi-desnatado  
125 mililitros de mantequilla de cacahuete crujiente y suave  
50 mililitros de salsa de compota de manzanas  
50 mililitros de agua  
5 mililitros de extracto de vainilla

Combine los primeros 4 ingredientes y mézclelos bien. Póngalos aparte. Ponga los huevos, el yogur, la mantequilla de cacahuete, la compota de manzana, el agua, el extracto de vainilla y el azúcar en el contenedor de horneado del aparato en ese orden. Cierre la tapa y comience el ciclo *Cake* (Bizcocho). Cuando comience el mezclado continuo, añada la mezcla de harina de manera lenta y continua. Cierre la tapa. Deje que se enfrie el bizcocho al descubierto en el refrigerador durante 25-30 minutos antes de retirarlo del contenedor.

## BIZCOCHO CLAFOUTI DE PIÑA-COCO

375 mililitros de harina normal  
5 mililitros de polvo de hornear  
2 mililitros de bicarbonato de sosa  
2 mililitros de sal  
175 mililitros de azúcar blanca  
2 huevos, grandes

125 mililitros de leche entera  
125 mililitros de piña troceada en lata (escurra el líquido)  
50 mililitros de zumo de piña (de la lata)  
125 mililitros de coco endulzado triturado  
5 mililitros de extracto de vainilla

Combine los primeros 4 ingredientes y mézclelos bien. Póngalos aparte. Ponga la piña, el zumo de piña, los huevos, la leche, el coco, el azúcar y la vainilla en el contenedor de horneado del aparato, y coloque el contenedor en su lugar. Cierre la tapa y comience el ciclo *Cake* (Bizcocho). Cuando comience el mezclado continuo, añada la mezcla de harina de manera lenta y continua. Cierre la tapa. Deje que se enfrie el bizcocho al descubierto en el refrigerador durante 25-30 minutos antes de retirarlo del contenedor.

## BIZCOCHO "COMIDA DEL DIABLO"

375 mililitros de harina normal  
250 mililitros polvo de coco  
1 mililitro de nuez moscada  
5 mililitros de polvo de hornear  
3 mililitros de bicarbonato de sosa  
2 mililitros de sal  
250 mililitros de azúcar blanca

125 mililitros de yogur natural semi-desnatado  
125 mililitros de queso de granja (*farmer's cheese*), suavizado  
125 mililitros de pedacitos de chocolate (*chocolate chips*) semi-dulces  
1 huevo, grande  
28 gramos de whisky o ron

Combine los primeros 6 ingredientes y mézclelos bien. Póngalos aparte. Ponga el huevo, el yogur, el queso, el whisky, los pedacitos de chocolate y el azúcar en el contenedor de horneado del aparato en ese orden. Coloque el contenedor en el aparato y cierre la tapa. Comience el ciclo *Cake* (Bizcocho). Cuando comience el mezclado continuo, añada la mezcla de harina de manera lenta y continua. Cierre la tapa. Deje que se enfrie el bizcocho al descubierto en el refrigerador durante 25-30 minutos antes de retirarlo del contenedor. Use una espátula para ayudar a salir el bizcocho, si fuera necesario.

## **BIZCOCHO DE CAFÉ DE CANELA Y PASAS**

500 mililitros de harina normal  
250 mililitros de azúcar blanca  
300 mililitros de leche entera  
125 mililitros de mantequilla o  
manteca de hojaldre, derretida

2 huevos, grandes  
30 mililitros de uvas pasas oscuras  
15 mililitros de polvo de hornear  
15 mililitros de extracto de vainilla  
1 mililitro de sal

Ponga la leche, los huevos, la mantequilla y el extracto de vainilla en el contenedor de horneado del aparato. Añada el resto de los ingredientes y comience el ciclo *Cake* (Bizcocho). Espolvoree azúcar en polvo después de que se haya enfriado el bizcocho.

## **BIZCOCHO DE LIMÓN Y PASAS CON QUESO**

375 mililitros de harina normal  
250 mililitros de queso de granja  
(*farmer's cheese*), triturado, pequeño  
50 mililitros de queso cremoso  
semi-desnatado (cortado en  
trozos pequeños)  
125 mililitros de azúcar blanca

2 huevos, grandes  
75 mililitros de agua, caliente  
30 mililitros de uvas pasas doradas, en remojo  
15 mililitros de polvo de hornear  
5 mililitros de extracto de limón

Mantenga todos los ingredientes a temperatura ambiente (1 1/2 a 2 horas). Es muy importante que los quesos estén suaves y cortados en trozos pequeños o, de lo contrario, no se mezclarán bien. Ponga el queso, los huevos, las uvas pasas, el agua caliente y el extracto de limón en el contenedor de horneado. Añada el resto de los ingredientes y comience el ciclo. Hace aproximadamente un bizcocho de 907 gramos.

## **BIZCOCHO DE ARÁNDANO Y NUECES**

375 mililitros de harina normal  
75 mililitros de nueces troceadas  
2 mililitros de canela  
3 mililitros de polvo de hornear  
3 mililitros de bicarbonato de sosa  
2 mililitros de sal  
250 mililitros de arándanos frescos  
o congelados, enteros

250 mililitros de azúcar blanca  
2 huevos, grandes  
50 mililitros de aceite Canola  
15 mililitros de zumo de naranja  
2 mililitros de extracto de naranja  
5 mililitros de extracto de vainilla

Triture los arándanos y mézclelos con el azúcar. Ponga la mezcla en el contenedor de horneado y déjela reposar durante 10 minutos. Añada los huevos, el aceite, el zumo de naranja y los extractos de naranja y vainilla al contenedor, y coloque el contenedor en el aparato. Cierre la tapa y comience el ciclo *Cake* (Bizcocho). Combine los seis primeros ingredientes y mézclelos bien. Cuando comience el mezclado continuo, añada la mezcla de harina al contenedor de manera lenta y continua. Cierre la tapa. Deje que se enfríe el bizcocho al descubierto en el refrigerador durante 25-30 minutos antes de retirarlo del contenedor.

## RECETAS DE MERMELADA

### MERMELADA DE FRESA Y RUIBARBO

175 mililitros (225 gramos) de fresas, limpias  
175 mililitros (225 gramos) de ruibarbos, troceados  
400 mililitros (365 gramos) de azúcar blanca

Ponga todos los ingredientes en el contenedor de horneado y comience el ciclo *Jam* (Mermelada). Las fresas deberán estar muy maduras y dulces, y los ruibarbos firmes y duros. Pruebe añadir 15 mililitros de esta mermelada a un envase pequeño de yogur natural semi-desnatado.

### MERMELADA DE FRAMBUESA

375 mililitros (340 gramos) de frambuesas rojas o negras  
375 mililitros (340 gramos) de azúcar blanca  
30 mililitros de miel

Ponga todos los ingredientes en el contenedor de horneado y comience el ciclo *Jam* (Mermelada). Esta mermelada quedará muy líquida una vez completado el ciclo. Se puede colar para eliminar las semillas o pepitas, si así se desea. La mermelada se hará más espesa a medida que se vaya enfriando.

### MERMELADA AZUL DE KIWI Y MANGO

175 mililitros (170 gramos) de kiwis, pelados y troceados  
175 mililitros (170 gramos) de mangos, pelados y troceados  
375 mililitros (340 gramos) de azúcar blanca  
15 mililitros de piel de limón, gratinada  
15 mililitros de piel de naranja, gratinada  
4 gotas de colorante azul

Ponga todos los ingredientes en el contenedor de horneado y comience el ciclo *Jam* (Mermelada). Los kiwis deberán estar maduros pero no blandos, mientras que los mangos deberán ligeramente maduros. Las pieles de limón y naranja se gratinarán empezando en la superficie de la piel. Asegúrese de añadir parte de la piel amarga blanca.

### MERMELADA DE MELOCOTÓN Y PASAS

375 mililitros (340 gramos) de melocotones maduros, deshuesados  
380 mililitros de azúcar blanca  
30 mililitros de uvas pasas doradas, en remojo  
15 mililitros de azúcar morena  
4 clavos, enteros  
0,5 mililitros de pimienta inglesa en polvo

Ponga todos los ingredientes en el contenedor de horneado y comience el ciclo *Jam* (Mermelada). Para obtener un mejor resultado, la fruta y el azúcar deberán ser pesadas en una balanza de cocina o de oficina postal. 375 mililitros de fruta o de azúcar blancapesan 340 gramos.

# TABLAS DE LOS CICLOS DE AMASADO Y HORNEADO

Selección	Pan básico						Pan básico rápido					
	Claro		Medio		Oscuro		Claro		Medio		Oscuro	
Control de CORTEZA	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.
Control de PAN	3:07-13:00	3:10-13:00	3:15-13:00	3:20-13:00	3:25-13:00	3:30-13:00	1:47-13:00	1:50-13:00	1:55-13:00	2:00-13:00	2:05-13:00	2:10-13:00
Precalentamiento	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00
Amasado 1	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.
Amasado 2	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.
Crecimiento 1	40 min.	13 min.	13 min.	13 min.	13 min.	13 min.	13 min.					
Amasado 3	10 seg.	00	00	00	00	00	00					
Crecimiento 2	25 min.	00	00	00	00	00	00					
Amasado 4	15 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.					
Crecimiento 3	50 min.	32 min.	32 min.	32 min.	32 min.	32 min.	32 min.					
Horneado	37 min.	40 min.	45 min.	50 min.	55 min.	60 min.	37 min.	40 min.	45 min.	50 min.	55 min.	1 hr.
Enfriamiento por convección	10 min.	00	00	00	00	00	00					
Tiempo total	3:07	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30	1:47	1:50	1:55	2:00	2:05	2:10
	1 hr.	1 hr	1 hr	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.

Selección	Pan de trigo integral						Pan de trigo integral rápido*					
	Claro		Medio		Oscuro		Claro		Medio		Oscuro	
Control de CORTEZA	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.
Control de PAN	3:38-13:00	3:40-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:52-13:00	3:55-13:00	2:13-13:00	2:15-13:00	2:18-13:00	2:20-13:00	2:27-13:00	2:30-13:00
Precalentamiento	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Amasado 1	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.
Amasado 2	17 min.	15 min.	17 min.	15 min.	17 min.	15 min.	17 min.	15 min.	17 min.	15 min.	17 min.	15 min.
Crecimiento 1	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Amasado 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	00	00	00	00	00	00
Crecimiento 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	00	00	00	00	00	00
Amasado 4	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Crecimiento 3	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.
Horneado	43 min.	45 min.	48 min.	50 min.	57 min.	60 min.	38 min.	40 min.	43 min.	45 min.	52 min.	55 min.
Enfriamiento por convección	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	00	00	00	00	00	00
Tiempo total	3:38	3:40	3:43	3:45	3:52	3:55	2:13	2:15	2:18	2:20	2:27	2:30
	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.

- Los ciclos de trigo integral tienen un período de reposo de hasta 30 minutos antes del comienzo del amasado. **No habrá ningún tipo de movimiento en el contenedor de pan.** Esto es normal.

## TABLAS DE LOS CICLOS DE AMASADO Y HORNEADO (Cont.)

Selección	Pan francés						Pan francés rápido					
	Claro		Medio		Oscuro		Claro		Medio		Oscuro	
Control de CORTEZA	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.
Control de PAN	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.
Intervalo de la demora del Reloj-temporizador	3:27-13:00	3:30-13:00	3:35-13:00	3:40-13:00	3:45-13:00	3:50-13:00	2:27-13:00	2:30-13:00	2:35-13:00	2:40-13:00	2:45-13:00	2:50-13:00
Precalentamiento	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00
Amasado 1	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.
Amasado 2	22 min.	25 min.	22 min.	25 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.
Crecimiento 1	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Amasado 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	00	00	00	00	00	00
Crecimiento 2	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	00	00	00	00	00	00
Amasado 4	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Crecimiento 3	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.
Horneado	42 min.	45 min.	50 min.	55 min.	60 min.	65 min.	42 min.	45 min.	50 min.	55 min.	1 hr.	65 min.
Enfriamiento por convección	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	00	00	00	00	00	00
Tiempo total	3:27	3:30	3:35	3:40	3:45	3:50	2:27	2:30	2:35	2:40	2:45	2:50
	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.

Selección	Pan de frutas y nueces						Pan de frutas y nueces rápido					
	Claro		Medio		Oscuro		Claro		Medio		Oscuro	
Control de CORTEZA	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.
Control de PAN	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.	680 gr.	907 gr.
Intervalo de la demora del Reloj-temporizador	3:22-13:00	3:25-13:00	3:30-13:00	3:35-13:00	3:40-13:00	3:45-13:00	2:22-13:00	2:25-13:00	2:30-13:00	2:35-13:00	2:40-13:00	2:45-13:00
Precalentamiento	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00
Amasado 1	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.
Amasado 2	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.	22 min.	20 min.
Crecimiento 1	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Amasado 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	00	00	00	00	00	00
Crecimiento 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	00	00	00	00	00	00
Amasado 4	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Crecimiento 3	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.	45 min.
Horneado	52 min.	55 min.	1 hr.	65 min.	70 min.	75 min.	52 min.	55 min.	60 min.	65 min.	70 min.	75 min.
Enfriamiento por convección	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	00	00	00	00	00	00
Tiempo total	3:22	3:25	3:30	3:35	3:40	3:45	2:22	2:25	2:30	2:35	2:40	2:45
	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.	1 hr.

\*Cuando se añadan frutas, nueces, hierbas, etc., a las masas, espere a oír el dispositivo sonoro de añadidos. El dispositivo se activará 23 minutos después de iniciado el ciclo de pan.

## TABLAS DE LOS CICLOS DE AMASADO Y HORNEADO (Cont.)

Selección	Bizcocho *Amasado 3 1,5 min.	Mer- melada	Masa para pizza	Masa	Horneado sola- mente
Control de CORTEZA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Control de PAN	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Intervalo de la demora del Reloj-temporizador	1:50	1:15-13:00	0:50-13:00	1:25-13:00	*
Precalentamiento	00	15 min.	00	00	00
Amasado 1	1 min.	00	5 min.	5 min.	00
Amasado 2	3 min.	00	15 min.	20 min.	00
Crecimiento 1	2 min.	00	30 min.	60 min.	00
Amasado 3	2 min.	00	00	00	00
Crecimiento 2	1 min.	00	00	00	00
Amasado 4	2 min.	00	00	00	00
Crecimiento 3	00	00	00	00	00
Horneado	89 min.	50 min.	00	00	40 min.
Enfriamiento por convección	10 min.	10 min.	00	00	10 min.
Tiempo total	1:50	1:15	0:50	1:25	0:15-2:00
Mantenimiento del calor	1 hr	00	00	00	00

\* Se puede "Horneado solamente" (*Bake only*) desde 15 minutos, hasta 1 hora y 50 minutos. Para más información, vea la página 10 "USO DEL RELOJ-TEMPORIZADOR—HORNEADO SOLAMENTE".

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN POSIBLE
<b>LA MASA...</b>		
1. tiene muchos grumos, está seca o muy espesa	1. Insuficiente líquido	1. Añada 30 mililitros de agua en algún momento durante el proceso de amasado hasta que la masa tenga una textura suave y elástica.
2. está húmeda y pegajosa	2. Demasiado líquido	2. Añada 30 mililitros de harina en algún momento durante el proceso de amasado hasta que la masa tenga una textura suave y elástica.
3. es inconsistente en cuanto a textura	3. La harina puede absorber la humedad del aire	3. Experimente con las recetas si usted vive en una zona de extrema humedad.
<b>EL PAN HORNEADO...</b>		
1. tiene un olor desagradable	1. Demasiada levadura; no se utilizaron ingredientes frescos	1. Mida la levadura cuidadosamente; utilice ingredientes frescos solamente.
2. creció demasiado	2. Demasiada levadura, agua o harina	2. Mida los ingredientes cuidadosamente.
3. está húmedo o pegajoso	3. El pan no se enfrió correctamente	3. Retire el pan del contenedor de pan inmediatamente después del horneado. Deje que se enfríe en una superficie ranurada o ventilada.
4. no creció lo suficiente	4. Insuficiente levadura, agua o edulcorantes; compruebe el tipo de harina	4. Mida los ingredientes cuidadosamente; vea "Para obtener mejores resultados en el horneado".
5. no creció en absoluto	5. No se añadió levadura; levadura caducada; la levadura se mezcló con la sal o con algún ingrediente líquido	5. Añada siempre la levadura correctamente y compruebe la fecha de caducidad en el paquete de la levadura. (Vea "Elaboración de la masa y horneado del pan" - Paso 4.)
6. tiene huecos	6. Demasiado líquido	6. La próxima vez, reduzca los líquidos en 30 mililitros. Si está utilizando frutas o verduras, asegúrese que están bien escurridos.
7. tiene la paleta de amasado "pegada"	7. La paleta de amasado no se ha montado correctamente; el pan es muy denso o tiene una corteza muy gruesa	7. Vea "Elaboración de la masa y horneado del pan" - Paso 2 y paso 12, para instrucciones de montaje y remoción de la paleta de amasado.

## RESOLUTION DE PROBLEMAS (CONT.)

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN POSIBLE</b>
<b>EL APARATO...</b>		
1. no comienza el ciclo después de oprimir START	1. El aparato no está enchufado; no se oprimió SELECT antes de oprimirse START; el aparato está demasiado caliente	1. Enchufe el aparato; haga la selección oprimiendo SELECT antes de oprimir START ; retire el contenedor de pan y deje que se enfríe el aparato durante aproximadamente 20 minutos.
2. se para y muestra el mensaje <i>ALERT</i> (Alerta).	2. El aparato no está enchufado; corte de corriente eléctrica	2. Enchufe el aparato; vea las "Instrucciones de uso" en la página 6
3. no me deja ver el Reloj-temporizador	3. El Reloj-temporizador no se puede programar para el ciclo <i>Jam</i> (Mermelada)	3. No trate de utilizar el Reloj-temporizador con el ciclo <i>Jam</i> (Mermelada)
4. muestra "____H" cuando se oprime START	4. El aparato está demasiado caliente	4. Retire el contenedor del pan y deje que se enfríe el aparato durante aproximadamente 20 minutos.
5. muestra "____L" cuando se oprime START	5. El aparato está demasiado frío	5. Desenchufe el aparato y deje que alcance la temperatura ambiente.
6. muestra "H:1", "H:HH", "L:LL", "S:SS", "888", o se queda en blanco cuando se oprime START	6. Mensaje de código de error	6. Oprima STOP para aclarar la pantalla. Si la pantalla no se aclara , desenchufe el aparato y llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-233-9054.