



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |  | Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |  | Agua | 280 ml. | 375 ml. |
| Margarina o mantequilla | 1 tbs. | 1 1/2 tbs. |  | Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Sal | 1 tsp. | 1 3/4 tsp. |  | Aceite vegetal | 3/4 tsp. | 1 tbsp. |
| Leche en polvo | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |  | Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |  | Harina tipo 550 | M0 grs. | 475 grs. |
| Harina tipo 050 | 380 grs. | 500 grs. |  | Semolina de maíz | 80 grs. | 100 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |  | Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: BASICO** |  |  |  | Programa: SANDWICH |  |  |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |  | Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |  | Agua | 270 ml. | 350 ml. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |  | Margarina o mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |  | Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Semolina de trigo duro | 120 grs. | 150 grs. |  | Azúcar rubia | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Harina tipo 550 | 270 grs. | 350 grs. |  | Avena machada | 120 grs. | 150 grs. |
| Levadura | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |  | Harina tipo 1050 | 280 grs. | 375 grs. |
| **Programa: FRANCES** |  |  |  | Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
|  |  |  |  | Programa: BASICO |  |  |

Tamaño de la Hogaza Agua

Sal

Aceite vegetal Harina tipo 405

490 grs. 650 grs.

280 ml. 375 ml.

1 tsp. 1 tsp.

3/4 tbsp. 1 tbsp.

390 grs. 525 grs.

Consejo: Antes de la última subida, abra brevemente la tapa y unte la masa con algo de agua; luego esparza las semillas de amapola. Presione ligeramente las semillas con sus manos.

Harina de trigo duro Azúcar

Levadura seca Programa:

50 grs. 75 grs.

1 tsp. 1 tsp.

3/4 pqte. 3/4 pqte. Ultra R. 1 Ultra R. 2

Tamaño de la Hogaza Agua

Harina tipo 550 Semolina de maíz Azúcar

Sal

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Semillas de amapola |  | |
| molidas o enteras | 30 grs. | 50 grs. |
| Nuez moscada rallada | 1 Pinch | 1 Pinch |
| Mantequilla | 12 grs. | 15 grs. |
| Queso Parmesano rallado | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: | Llltra R. 1 | Llltra R. 2 |

490 grs. 650 grs.

280 ml. 375 ml.

380 grs. 500 grs.

50 grs. 75 grs.

1 tsp. 1 tsp.

1 tsp. 1 tsp.

Consejo: Agregue las pasas y nueces después de la señal acústica durante la segunda fase de amasado

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua o leche | 210 ml. | 275 ml. |
| Margarina o mantequilla | 25 grs. | 30 grs. |
| Sal | 1/2 tsp. | 1/2 tsp. |
| Azúcar | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Harina tipo 405 | 310 grs. | 500 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Pasas | 50 grs. | 75 grs. |
| Nueces picadas | 30 grs. | 40 grs. |
| Programa: | Ultra R. 1 | Ultra R. 2 |

Atención: Cuando se usa el programa DULCE, el pan es más liviano. Use las dosis del Nivel I, de lo contrario, es demasiado el volumen.

Atención: Cuando se usa el programa PAN DULCE, el pan es más liviano. Use las dosis del Nivel I, de lo **contrario, es** demasiado el volumen.



Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs.

Suero de leche 280 ml. 375 ml.

Sal 1tsp. 1tsp.

1

Azúcar

Harina tipo 1050 Levadura seca Programa: FRANCES

1 tsp. 1 tsp.

380 grs. 500 grs.

3/4 pqte. 3/4 pqte.

Harina tipo 1050 Levadura seca Programa:

430 grs. 630 grs.

1 pqte. 1 pqte.

Llltra R.1 Llltra R.2



Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs.

Leche 220 ml. 275 ml.

Consejo: Agregue las pasas o cualquier otro tipo de fruta seca después de la señal audible de la segunda fase de amasado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Margarina o mantequilla | 20 grs. | 25 grs. | Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. | Agua | 210 ml. | 275 ml. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. | Margarina o mantequilla | 25 grs. | 30 grs. |
| Harina tipo 1050 | 380 grs. | 500 grs. | Sal | 1/2 tsp. | 1/2 tsp. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. | Miel | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Programa: BASICO |  |  | Harina tipo 405 | 380 grs. | 500 grs. |
|  |  |  | Canela | 3/4 tsp. | 3/4 tsp. |
|  |  |  | Levadura seca | 1 pqte. | 1 pqte. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Leche fresca | 220 ml. | 275 ml. |
| Margarina o mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Huevos | 1 | 2 |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Miel | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |
| Harina tipo 550 | 380 grs. | 500 grs. |

Levadura seca 3/4 pqte. 3/4 pqte.

Programa: Ultra R. 1 Ultra R. 2 Atención: Cuando se usa el programa PAN DULCE, el pan es más liviano. Use las dosis del Nivel I, de lo contrario hay demasiado volumen.





Pasas/frutas secas 50 grs. 75 grs.

**Programa: Ultra** R. 1 Ultra R. 2 Atención: Cuando se usa el programa PAN DULCE, el pan es más liviano. Use las dosis de Nivel I, de lo contrario hay demasiado volumen.



Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs. Masa fermentada deshidratada\* 1/2 pqte. 1/2 pqte. Agua 270 ml. 350 ml.

Especies para pan 1/2 tsp. 1/2 tsp.

Sal 1 tsp. 1 tsp.

Harina de centeno 190 grs. 250 grs.

Harina tipo 1050 200 grs. 250 grs.

Levadura seca 3/4 pqte. 3/4 pqte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |
| Margarina o mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Harina tipo 1050 | 210 grs. | 270 grs. |
| Harina flor integral | 210 grs. | 270 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: BASICO** |  |  |

Programa: BASICO

”La masa fermentada deshidratada es concentrada y viene en paquetes de 5g.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 220 ml. | 300 ml. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Masa fermentada de |  |  |
| trigo deshidratada | 20 grs. | 25grs. |
| Harina tipo 1050 | 380 grs. | 500 grs. |
| Azúcar | 3/4tsp. | 3/4tsp. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: FRANCES |  |  |

La masa de trigo fermentada mejora la consistencia de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa fermentada de avena.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua o leche | 220 ml. | 300 ml. |
| Margarina o mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Huevos | 1 | 1 |
| Papas cocidas y molidas | 120 grs. | 150 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |



Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs. Agua 270 ml. 350 ml.

Sal 1 tsp. 1 tsp.

Mantequilla o marganna 20 grs. 25 grs. Miel 1 tsp. 1 tsp.

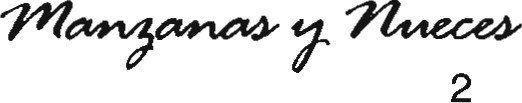
Vinagre 3/4 tsp. 3/4 tsp.

Harina integral de trigo 380 grs. 500 grs.

Levadura seca 3/4 pqte. 3/4 pqte. Programa: INTEGRAL



Levadura

Programa: **INTEGRAL**



Huevos Leche Aceite Azúcar

Manzanas rojas, peladas y ralladas Nueces picadas Harina de uso múltiple Bicarbonato de sosa. Polvos de hornear

Sal

Nuez moscada Canela

1 pqte. 1 pqte.

40ml. 4 tbsp.

1. taza
2. tazas

1 taza

380 grs

1 tsp.

1 tsp. 1/2 tsp. 1/2 tsp. 1/2 tsp.

Harina tipo 1050 Levadura seca **Programa:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Cebollas asadas | 30 grs. | 50 grs. |

400 grs. 540 grs.

3/4 pqte. 3/4 pqte. Ultra R. 1 Ultra R. 2

**Programa: QUICK**



Leche Aceite

250 ml.

4 tbsp.

Consejo: Las especies se pueden agregar enteras o molidas. Antes de la última subida, abra brevemente la tapa. Humedezca la masa con un poco de agua y esparza un poco de avena o mijo. Presiónelos leve- mente con las manos.

Tamaño de la HogaÉa 490 grs. 650 grs. Agua 270 ml. 350 ml.

Harina de centeno 130 grs. 170 grs.

Harina de trigo integral 130 grs. 170 grs.

Escanda 170 grs. 170 grs.

Almíbar de remolacha 1 tsp. 1 tsp.

Granos de pimiento 1/4 tsp. 1/4 tsp.

Coriandro 1/4 tsp. 1/4 tsp. Masa fermentada deshidratada 1/2 pqte. 1/ pqte. Levadura seca 3/2 pqte. 3/4 pqte. Programa: **BASICO**



Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs. Agua 270 ml. 350 ml.

Plátanos, maduros y

machacados 2 tazas

Huevos 4

Azúcar 1/2 taza

Azúcar rubia oscura, envasada 1/2 taza Nueces picadas 1 taza

Harina de uso múltiple 380 grs.

Bicarbonato 2 tsp.

Sal 2 tsp.

Programa: QLIICK



Suero de leche 370 ml. Huevos 2

Semillas de alcaravea (carvi) 1 tbsp. Harina de uso múltiple 500 grs.

Azúcar 1/2 taza

Bicarbonato 1 tbsp.

Sal 1/2 tsp.

Pasas 1 taza

Programa: QUICK

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Masa fermentada deshidratada\* | 1/2 pqte. | 1/2 pqte. |  | | |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |  |  |  |
| Azúcar | 1/2 tsp. | 1/2 tsp. |  |  |  |
| Malta de centeno | 7 grs. | 10 grs. |  | Leche | 250 ml. |
| Harina de centeno Harina tipo 1050 | 240 grs.  150 grs. | 300 grs.  200 grs. |  | Huevos Aceite | 4  1/3 tsp. |
|  |  |  | 3 |  |  |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Azúcar | 1/4 taza | Harina integral de espelta | 170 grs. | 230 grs. |
| Sal | 1 tsp. | Harina integral de centeno | 135 grs. | 180 grs. |
| Harina de uso múltipJe | 300 grs. | Harina de espelta de |  |  |
| Harina de maíz | 120 grs. | grano grueso | 135 grs. | 180 grs. |
| Polvos de hornear | 5 tsp. | Semillas de girasol | 50 grs. | 75 grs. |
| Programa: QUICK |  | Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
|  |  | Azúcar | 1 tsp. | 1tsp. |
|  |  | Masa fermentada deshidratada | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
|  |  | Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
|  |  | **Programa: BASICO** |  |  |

Tamaño de la Hogaza 90 grs. 650 grs.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 360 ml. | 500 ml. |
| Margarina o mantequilla | 20 grs. | 30 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1 1/2 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 1/2 tsp. |
| Vinagre | 1 tsp. | 1 1/2 tsp. |
| Harina integral | 420 grs. | 550 grs. |
| Hojuelas de 7 cereales | 150 grs. | 200 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: INTEGRAL** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Margarina o mantequilla Sal  Jarabe de arce | 20 grs.  1 tsp.  1 tbsp. | 25 grs. 1tsp.  1 1/2 tbsp. |
| Harina tipo 1050 | 410 grs. | 540 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: BASICO** |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza  Agua o leche | 49 grs.  200 ml. | 650 grs.  250 ml. |
| Yoghurt | 120 grs. | 150 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1tsp. |
| Vinagre | 3/4 tbsp. | 3/4 tbsp. |
| Harina integral de trigo | 380 grs. | 500 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |





|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Miel | 1 tsp. | 1tsp. |
| Harina de trigo integral | 410 grs. | 540 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: **INTEGRAL** |  |  |



Consejo: abra brevemente la tapa del artefacto antes de la última subida de la masa. Humedezca el pan de sal con agua tibia, esparza la espelta o copos de avena y presiónelos levemente con sus manos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 340 ml. | 450 ml. |
| Harina de trigo integral | 135 grs. | 175 grs. |
| Harina integral de centeno | 135 grs. | 175 grs. |
| Harina de centeno |  |  |
| de grano grueso | 35 grs. | 50 grs. |
| Escanda de granos inmaduros | M grs. | 50 grs. |
| Harina de trigo sarraceno | 35 grs. | 50 grs. |
| Semillas de girasol | 25 grs. | 35 grs. |
| Semillas de zapallo | 25 grs. | M grs. |
| Linaza, semillas | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Sésamo | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Sal | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Miel | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Masa fermentada deshidratada | 1/2 pqte. | 1/2 pqte. |
| Levadura seca | 1 pqte. | 1 pqte. |
| **Programa: INTEGRAL** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 300 ml. | 400 ml. |
| Harina integral de |  |  |
| centeno gruesa | 135 grs. | 180 grs. |
| Harina integral de centeno | 135 grs. | 180 grs. |
| Harina integral de trigo | 170 grs. | 230 grs. |
| Malta negra (hecha de granos  4 |  |  |

Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs.

Suero de leche 300 ml. 400 ml.

Programa: BASICO



# V‹ë‹»ãw‹tfemAw«

#### čã 0

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tostados) malta de cebada | |  | |
| - se vende en tiendas de alimentos | |
| integrales - da un color oscuro | |
| al interior del pan | | 8 grs. | 10 grs. |
| Sal | | 1 tsp. | 1tsp. |
| Semillas de girasol | 50 grs. | | 75 grs. |
| Almíbar de remolacha oscura | 3/4 pqte. | | 3/4 pqte. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | | 3/4 pqte. |
| Programa: IN”FEGRAL |  | |  |

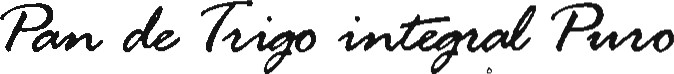
Consejo: El muesli crujiente se puede reemplazar par

muesli de chocolate o **su muesli favorito.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Leche | 200 ml. | 250 ml. |
| Harina tipo 405 | 320 grs. | 425 grs. |
| Azúcar | 1 tbsp. | 1 1/2 tbsp. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Ciruelas secas y |  |  |
| trozadas gruesas | 12 grs. | 15 grs. |
| Muesli crujiente | 40 grs. | 50 grs. |
| Copos de coco | 3/4tbsp. | 3/4tbsp. |
| Mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: BASICO** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |
| Margarina o mantequilla | 25 grs. | 30 grs. |
| Sat | 1 tsp. | 1tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1tsp. |
| Trigo triturado | 50 grs. | 75 grs. |
| Germen de trigo | 35 grs. | 50 grs. |
| Germen de trigo | 1 tsp. | 1tsp. |
| Hańna integral de trigo | 300 grs. | 400 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: INTEGRAL** |  |  |

Atención: AI usar el programa SWEETBREAD el

pan es más liviano. Use las dosis Nivel o el volumen será demasiado grande.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 270 ml. | 350 ml. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Aceite vegetal | 1 tbsp. | 1tbsp. |
| Miel | 3/4 tsp. | 3/4 tsp. |
| Almíbar de remolacha | 3/4 tsp. | 3/4 tsp. |
| Harina integral de trigo | 380 grs. | 500 grs. |
| Gluten de trigo auténtico | 3/4 tbsp. | 3/4 tbsp. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: INTEGRAL** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua o leche | 200 ml. | 250 ml. |
| Yoghurt | 110 grs. | 150 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1tsp. |
| Harina tipo 550 | 380 grs. | 500 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: BASICO |  |  |

Tamaño de la Hogaza

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 150 ml. | 200 ml. |
| Cerveza | 150 ml. | 200 ml. |
| Harina integral de trigo | 180 grs. | 230 grs. |
| Harina de trigo sarraceno | 135 grs. | 180 grs. |
| Harina integral spelt | 135 grs. | 180 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Sésamo | 35 grs. | 50 grs. |
| Malta negra (malta de cebada) | 4 grs. | 5 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Masa fermentada deshidratada  **Programa: BASICO** | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |

Leche o agua

490 grs. 650 grs.

210 ml. 280 ml.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ron 40% | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Mantequilla | 25 grs. | 30 grs. |
| Harina de trigo integral | 380 grs. | 500 grs. |
| Miel de pino | 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Nueces enteras\* | 30 grs. | 40 grs. |
| Pasas al ron Schwartau\* | 35 grs. | 50 grs. |
| Levadura seca  Programa: BASICO | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |

Atención: AI usar el programa PAN DULCE el

pan es más liviano. Use las dosis Nivel o el volumen

5

será demasiado grande.

\*Agregue estos ingredientes después de la primera señal acústica.



Consejo: Agregue las semillas de girasol después de la primera señal acústica. También puede usar semillas de calabaza. Si tuesta brevemente las semillas en una sartén, el sabor será más intenso.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. | Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua o leche | 160 ml. | 200 ml. | Agua | 280 ml. | 375 ml. |
| Margarina o mantequilla | 25 grs. | 30 grs. | Mantequilla | 25 grs. | 30 grs. |
| Huevos enteros | 1 | 1 | Harina tipo 550 | 400 grs. | 525 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1tsp. | Sal | 1 tsp. | 1tsp. |
| Azúcar | 1 tbsp. | 1tbsp. | Azúcar | 1 tsp. | 1tsp. |
| Queso fresco granular | 90 grs. | 125 grs. | Semillas de girasol | 25 grs. | 35 grs. |
| Harina tipo 550 | 380 grs. | 500 grs. | Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Levadura seca Programa: BASICO | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. | Programa: BASICO |  |  |

Consejo: En vez de usar hojas de almendro puede usar almendras trituradas. El amaretto se puede reem- plazar por leche o agua.

Tamaño de la Hogaza Suero de leche

Sal Mantequilla

490 grs. 650 grs.

280 ml. 375 ml.

1 tsp. 1 tsp.

8 grs. 10 grs.

Tamaño de la Hogaza Leche o agua Amaretto

490 grs. 650 grs.

160 mİ. 200mI.

20 ml. 75 ml.

Azúcar

Harina tipo 550

Perejil fresco y finamente

1 tsp. 1 tsp.

380 grs. 550 grs.

Harina tipo 405 Azúcar

Sal Mantequilla

Hojas de almendro

Levadura seca

380 grs. 500 grs.

1 tbsp. 1tbsp.

1 tsp. 1 1/2 tsp.

25 grs. 30 grs.

25 grs. 75 grs.

3/4 pqte. 3/4 pqte.

picado o hierbas mixtas 1 tbsp. 1 1/2 tbsp.

Levadura seca 3/4 pqte. 3/4 pqte. Programa: BASICO (horneado inmediato)

% ą

Programa: BASICO

Tamaño de la Hogaza

490 grs. 650 grs.

Atención: AI usar el programa PAN DULCE el pan es más liviano. Use las dosis Nivel 1 o el volumen

será demasiado grande.



Consejo: Bata primero los huevos y el agua en una cubeta de medición hasta alcanzar el nivel requerido. Hornee inmediatamente el pan y consuma fresco.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Huevos | 1 | 2 |
| Con agua o leche hasta | 230 ml. | 275 ml. |
| Margarina o mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Harina tipo 550 | 380 grs. | 500 grs. |
| Levadura | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: BASICO |  |  |

Agua 270 ml. 350 ml.

Harina tipo 1050 190 grs. 260 grs.

Harina de centeno 300 grs. 400 grs.

Sal 1 tsp. 1 tsp.

Higos secos cortados finos 35 grs. 50 grs. Nueces picadas 35 grs. 50 grs.

Miel 1 tsp. 1 1/2 tsp.

Masa fermentada deshidratada 3/4 pqte. 3/4 pqte. Levadura seca 3/4 pqte. 3/4 pqte. Programa: BASICO



Cocine el arroz en abundante agua salada y déjelo enfriar. Guarde el agua de cocción y úsela como se describe a continuación.

* Consejo: en vez del agua de cocción del arroz puede usar leche.
* Puede añadir 2-3 cucharadas de pasas y una cucha- radita de canela.

6

* No debe hornear una hogaza más **grande** o el pan se volverá demasiado pegajoso.

Coriandro Cañaheja

1/2tsp. 1/2tsp.

1/2tsp. 1/2tsp.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza  Agua de cocción del arroz | 490 grs.  230 ml. | 650 grs.  300 ml. | Semillas de anis  Levadura seca | 1/2tsp.  3/4 pqte. | 1/2tsp.  3/4 pqte. |
| Harina tipo 405 | 400 grs. | 540 grs. | Programa: BASICO |  |  |
| Peso en bruto del arroz |  |  |  |  |  |
| de grano redondo | 350grs. | 50grs, |  |  |  |

Azúcar Levadura seca

Programa: BASICO

11/2tsp. 2tsp.

3/4 pqte. 3/4 pqte.

Tamaño de la Hogaza Puré de calabaza\* Harina tipo 550

Sal



650 grs.

300 ml.

500 grs.

1 tsp.

# & æ&+ ą+a’J

Consejo: si el temporizador indica 1:30, use una olla nueva y pequeña de arcilla de 5 cms. de diámetro para hacer un foso pequeño en medio del pan. Luego éste se puede hornear. Una vez enfriado, puede Ilenar el

Azúcar Mantequilla

Semillas de calabaza Levadura seca Programa: BASICO

1 tsp.

25 grs.

50 grs. 3/4 pqte.

foso con sal. Este es un regalo original para una boda, cambio de casa u otras ocasiones.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza  Suero de leche | 490 grs.  210 ml. | 650 grs.  250 ml. |
| Agua | 120 ml. | 150 ml. |
| Harina de centeno | 130 grs. | 175 grs. |
| Harina integral de centeno |  |  |
| tipo 1700 | 130 grs. | 175 grs. |
| Harina tipo 550 | 170 grs. | 225 grs. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Masa fermentada deshidratada | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |

Programa: BASICO

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | Harina tipo 550 | 400 grs. | 525 grs. |
|  |  |  | Harina de trigo duro | 50 grs. | 75 grs. |
|  |  |  | Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. | Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Agua | 210 ml. | 275 ml. | Perejil, eneldo y berro picados | 1 1/2 tbsp. | 1 1/2 tbsp. |
| Mantequilla | 20 grs. | 25 grs. | Dientes de ajo bien |  |  |
| Harina tipo 550 | 380 grs. | 500 gis. | machacados | 11/2tbsp. | 2tbsp. |
| Zanahorias finamente trozadas | 40 grs. | 60 grs. | Mantequilla | 12 grs. | 15 grs. |
| Sat | 1 tsp. | 1 tsp. | Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. | Programa: BASICO |  |  |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |  |  |  |
| **Programa: BASICO** |  |  |  |  |  |

\*Haga el puré de calabaza de una calabaza **agridulce**

marinada. Use la cantidad indicada.



**Consejo:** puede aumentar cuatro veces el número de dientes de ajo cortándolos en rebanadas delgadas, dejándolos dorarse ligeramente en mantequilla y agre- gándolos a los otros ingredientes una vez fríos. El sabor es mejor. También puede reemplazar la sal por sal de hierbas.

Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs.

Agua 270 ml. 350 ml.



Tamaño de la Hogaza 450 grs. 650 grs. Agua 270 ml. 350 ml.

Masa fermentada deshidratada 1/2 pqte. 1/2 pqte.

Consejo: en vez de la manzana, puede agregar la misma cantidad de encurtidos finamente picados. El pan es especialmente sabroso cuando se sirve con mantequilla de hierbas y es un bocado especial para cualquier buffet de sándwichs.

Harina tipo 1150 220 grs. 300 grs.

Harina tipo 1150 150 grs. 200 grs.

Sal 1 tsp. 1 tsp.

Azúcar 1 tsp. 1 tsp.

Tamaño de la Hogaza Agua

Harina de trigo integral Trigo integral

650 grs.

325 ml.

500 grs.

75 grs.

7

Filetes de anchoas finamente trozados Manzana roja con piel, descorazonada

y cortada en rebanadas delgadas Aceite de oliva

Levadura seca Programa: BASICO

8

1

1 1/2 tbsp.

1 pqte.

Programa: BASICO



Tamaño de la Hogaza

Agua

Vino blanco seco Harina de trigo integral

Harina integral de centeno Sal

Azúcar rubia

Manteca o chicharrones

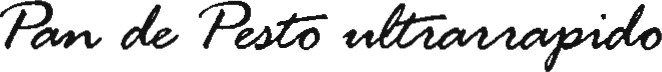
650 grs. 150mI.

150 ml.

400 grs.

125 grs.

1 tsp.

1 tsp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. | de cerdo | 20 grs. |
| Agua, tibia  Pesto preparado | 275 ml.  3tbsp. | 370 ml.  1/2taza | Hojas de parra tiernas y  picadas finas | 1 tbsp. |
| Leche en polvo | 4tbsp. | 6tbsp. | Puerros cortados finos | 1 tbsp. |
| Azúcar | 4tbsp. | 6tbsp. | Nueces machacadas gruesas | 2 tbsp. |
| Sal | 1/3tbsp. | 1/2tbsp. | Masa fermentada deshidratada | 1/2 pqte. |
| Harinaparapan | 380grs. | 500grs. | Levadura seca | 3/4 pqte. |
| Levadura seca | 3tbsp. | 4tbsp. | **Programa: INTEGRAL** |  |

Programa: Ultra R.1 Ultra R.2





|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua, tibia | 250 ml. | 330 ml. |
| Queso de cabra blando | 2 1/4 Oz. | 3 Oz. |
| Leche en polvo | 2 tsp. | 3 tsp. |
| Sal | 1/2 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 2 tsp. | 3 tsp. |
| Pimienta negra machacada | 1 tsp. | 4 tsp. |
| Harina para pan | 380 grs. | 500 grs. |
| Levadura seca | 3 tsp. | 4 tsp. |
| **Programa:** | **Ultra R.** 1 | Ultra R. 2 |

Consejo: Este pan de fiesta sabe mucho mejor con queso crema y es mucho más liviano. Si lo quiero más espeso use sólo la mitad de la cantidad requerida de levadura.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 280ml. | 375 ml. |
| Aceite de oliva | 1 tbsp. | 1 tbsp. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azùcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Orégano | 1 1/2 tsp. | 3/4 tsp. |
| Queso parmesano | 2 tbsp. | 2 1/2 tbsp. |
| Semolina de maiz | 75 grs. | 100 grs. |
| Harina tipo 550 | 360 grs. | 475 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: BASICO |  |  |

Consejo: La masa es especialmente **apropiada** para la elaboración de panecillos. **Use el programa QUICK**

+ PASTA, haga los panecillos y hornéelos en el horno.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 230mI. | 300 ml. |
| Mantequilla | 20 grs. | 25 grs. |
| Harina tipo 550 | 410 grs. | 540 grs. |
| Semolina de maíz | 40 grs. | 60 grs. |
| Manzanas agrias con piel, |  |  |
| picadas en cubos | 4 | 1 |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| **Programa: BASICO** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 240mI. | 325 ml. |
| Harina tipo 550 | 380 grs. | 500 grs. |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Mantequilla | 12 grs. | 15 grs. |
| Hojas de almendro asadas | 50 grs. | 75 grs. |
| Granos de pimienta verde | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |



Consejo: Este pan es especialmente sabroso si se come con un poco de aceite de oliva.

Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs.

Agua 40 ml. 50 ml.

Harina de trigo tipo 550 380 grs. 500 grs. Calabacines crudos,

Atención: al usar **el programa** PAN DULCE, el pan es más liviano. Use las dosis del Nivel 1 o el volumen seré demasiado grande.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mezcla para hornear trenza  con levadura fina | 470 grs. | 625 grs. |
| Levadura seca  Programa: QUICK | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| cortados finos | 240 grs. | 300 grs. |  | | |
| Sal | 1 tsp. | 1 tsp. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 tsp. | Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Levadura seca  Programa: BASICO | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. | Agua tibia  Mezcla para hornear pan | 220 ml. | 310 ml. |
|  |  |  | con levadura  Levadura seca | 470 grs.  3/4 pqte. | 625 grs.  3/4 pqte. |

Consejo: en el programa PASTA usted puede escoger entre hacer una hogaza o panecillos con los ingredien- tes. Espolvoree con harina y hornee el pan en un horno a 20£P.

Programa: BASICO



Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs.

Tamaño de la Hogaza

Suero de leche Harina de centeno

Harina de trigo tipo 1050 Sal

Tocino veteado finamente cortado en cubos

Masa fermentada deshidratada Levadura seca

Programa: BASICO

650 grs.

350 ml.

300 grs.

20 grs.

1 tsp.

75 grs. 1/2 pqte. 1 pqte.

Aguatibia 300 ml. 425 ml. Harina integral de centeno 450 grs. 600 grs. Mezcla para hornear pan 450 grs. 600 grs. Levadura seca 3/4 pqte. 3/4 pqte. Programa: BASICO



Leche 170 ml. 190 ml.



P°”°

Al usar mezclas para hornear, emplee el programa RAPID si el envase *no* especifica otra cosa.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Huevos Mantequilla  Azúcar | 2  4 tbsp.  4 tbsp. | 3  5 tbsp.  5 tbsp. |
| Sal | 1 1/2 tsp. | 2 tsp. |
| Cáscara de limón | 3/2 tsp. | 1 tsp. |
| Harina tipo 1050 | 380 grs. | 500 grs. |
| Levadura seca | 1/2 pqte. | 3/4 pqte. |
| Arándanos secos o |  |  |
| cerezas secas | 40 grs. | 60 grs. |
| Nueces picadas | 40 grs. | 60 grs. |
| Programa: DULCE |  |  |



Consejo: puede hacer la masa con el programa PASTA, hacer panecillos y hornearlos.



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua tibia | 220 ml. | 310 ml. |
| Mezcla para hornear Ciabatta | 470 grs. | 625 grs. |
| Levadura seca | 3/4 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: | Ultra R. 1 | Llltra R. 2 |

Tamaño de la Hogaza 490 grs. 650 grs. Agua o leche tibia 230 ml. 310 ml.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |
| Agua | 170 ml. | 210 ml. |
| Huevos | 2 | 3 |
| Aceite | 2 tbsp. | 3 tbsp. |
| Azúcar | 2 tbsp. | 3 tbsp. |
| Sal | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |
| Harina’ para pan | 350 grs. | 460 grs. |
| Pasas | 50 grs. | 75 grs. |
| 9 |  |  |

Levadura seca

Programa: DULCE

1/2 pqte. 3/4 pqte.

Levadura seca

Programa: SANDWICH

3/4 pqte. 3/4 pqte.

Tamaño de la Hogaza “ › 490 grs. 650 grs.

Agua Aceite Canela

Azúcar rubia oscura Pasas

Nueces

Sal

Harina tipo 1050 Levadura seca Programa: DULCE

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | Tamaño de la masa | Normal | Grande |
|  |  |  | Agua | 375 ml. | 550 ml. |
|  |  |  | Levadura de trigo seca | 25 grs. | 50 grs. |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. | Sal | 1 tsp. | 1/2tsp. |
| Agua | 125 ml. | 150 ml. | Azúcar | 1 tsp. | 1/2tsp. |
| Leche | 160 ml. | 230 ml. | Harina tipo 550 | 552 grs. | 700 grs. |
| Aceite | 2 tbsp. | 3 tbsp. | Harina de trigo duro | 75 grs. | 100 grs. |
| Sal | 2 tsp. | 2 1/2 tsp. | Levadura seca | 3/4 pqte. | 1 pqte. |
| Azúcar | 4 tbsp. | 5 tbsp. | Programa : PASTA |  |  |

250 ml. 330 ml.

2 tbsp. 3 tbsp.

3/4 tsp. 1 tsp.

1 tbsp. 1 1/3 tbsp.

60 grs. 80 grs.

60 grs. 80 grs.

1 1/2 tsp. 2 tsp.

350 grs. 460 grs.

1/2 pqte. 3/4 pqte.

Usted puede preparar masa fácilmente con el programa PASTA de su máquina de hornear pan. La masa se puede seguir amasando y oocer en su homo. Durante la segunda fase de amasado, agregue los ingredientes cuando escuche la señal acústica. En el programa PASTA no hay diferencias en los niveles de horneado. Consignaremos las dosis que se pueden preparar. He aquí algunas recetas:





Hanna tipo 1050 Nueces trozadas Fruta confitada Levadura seca **Programa: DULCE**

350 grs. 460 grs.

60 grs. 80 grs.

60 grs. 80 grs.

1/2 pqte. 3/4 pqte.

Cuando esté Iista, divida la masa en 2-4 partes, forme hogazas y deje reposar durante 30-40 minutos. Haga una serie de cortes en diagonal la parte de arriba y **ponga el pan a hornear en el horno.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | Tamaño de la masa | Normal | Grande |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. | Leche | 170 ml. | 225 ml. |
| Agua | 260 ml. | 340 ml. | Sal | 1/4 tsp. | 1/2 tsp. |
| Margarina o mantequilla | 11/2tbsp. | 2tbsp. | Yema de huevo | 1 | 1 |
| Sal | 11/2tbsp. | 2tbsp. | Mantequilla o margarina | 10 grs. | 20 grs. |
| Leche en polvo | 11/2tbsp. | 2tbsp. | Harina tipo 550 | 350 grs. | 450 grs. |
| Azúcar | 3tbsp. | 4tbsp. | Azúcar | 35 grs. | 50 grs. |
| Harina tipo 1050  Levadura seca | 380 grs.  1/2 pqte. | 500 grs.  1/2 pqte. | Levadura seca  Programa: PASTA | 1/2 pqte. | 3/4 pqte. |

Programa: SANDWICH



Saque la masa del recipiente y trabájela. Déle una forma redonda o cuadrada y agregue los siguientes rellenos:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mantequilla derretida | 2 tbsp. | 3 tbsp. |
| Azúcar | 75 grs. | 100 grs. |
| Canela rallada | 1 tsp. | 1 1/2 tsp. |
| Nueces machacadas | 60 grs. | 90 grs. |
| Alcoraza, al gusto |  |  |

Extienda la mantequilla sobre la masa. Mezcle el azúcar, canela y nueces en un bol y extiéndalas sobre la mantequilla. Deje reposar la masa durante 30 minutos en un Iugar temperado y luego hornee.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tamaño de la Hogaza | 490 grs. | 650 grs. |  |
| Agua | 370 ml. | 450 ml. |  |
| Harina integral de trigo | 380 grs. | 500 grs. |  |
| Leche en polvo | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |  |
| Sal | 1 1/2 tsp. | 2 tsp. |  |
| Margarina o mantequilla | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |  |
| Miel | 2 tbsp. | 3 tbsp. | 10 |

una carta). Repita este procedimiento tres veces. Ponga la masa en una bolsa plástica durante 1 hora como mínimo o toda la noche en el refrigerador. Extienda la masa en forma de rectángulo y córtela en 9 (18) cuadrados. Corte diagonalmente cada cuadrado.



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Agua | 150 ml. | 225 ml. |
| Sat | 1/2 tsp. | 1 tsp. |
| Aceite de oliva | 2 tbsp. | 3 tbsp. |
| Harina de trigo integral | 300 grs. | 450 grs. |
| Germen de trigo | 1 tbsp. | 1 1/2 tbsp. |
| Levadura seca | 1/2 pqte. | 3/4 pqte. |
| Programa: PASTA |  |  |



Extienda la masa, déle formas redondas y déjela reposar 10 minutos. Extienda salsa para pizza sobre la masa y luego el relleno que desee. Hornee durante 20 minutos.

æ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tamaño de la masa | Normal | Grande |
| Agua | 200 ml. | 300 ml. |
| Sal | 1/4 tsp. | 1/2 tsp. |
| Harina tipo 405 | 360 grs. | 450 grs. |
| Azúcar | 1/2 tsp. | 3/4 tsp. |
| Levadura seca | 1/2 pqte. | 3/4 pqte. |

1 huevo (ligeramente batido) para cubrir. Sat de grano grueso para cubrir.

Ponga en el recipiente todos los ingredientes excepto el huevo y la sal de grano grueso.

Programa: PASTA

Cuando suene la señal acústica y la pantalla muestre 0:00, presione la tecla IhIlCIO/TERMINO. Caliente el horno a 230ᵉ. Divida la masa en trozos y forme un rollo largo y delgado con cada trozo de masa. Haga los pretzels y póngalos en una hojalata para hornear engrasada. Cubra los pretzels con el huevo batido y luego esparza la sat. Hornee los Pretzels a 200-°C durante 12-15 minutos en el homo precalentado.



Si Io desea, puede poner un damasco en el medio antes de hornear. Cubra los “huevos fritos“ homeados y enfriados con azúcar en polvo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rollos** | 9 unid. | 12 unid. |
| Leche | 100 ml. | 200 ml. |
| Sal | 3/4 tsp. | 1 tsp. |
| Agua | 30 ml. | 45 ml. |
| Mantequilla | 30 grs. | 45 grs. |
| Huevo entero | 1 | 1+yema |
| Harina tipo 405 | 350 grs. | 450 grs. |
| Azúcar | 1 1/2 tbsp. | 2 tbsp. |
| Levadura seca  Programa: PASTA | 1/2 pqte. | 3/4 pqte. |

Dé a la masa la forma que desee o trabájela como sigue para rollos de canela (pastelería danesa):

Relleno

Mantequilla / Margarina derretida 50 grs. 100 grs. Azúcar 50 grs. 100 grs.

Canela rallada 1/2 tsp. 3/4 tsp. Alcoraza, al gusto

Saque la masa del recipiente de horneado y trabájela completamente. Extiéndala en forma de rectángulo sobre una superficie de trabajo enharinada y extienda la crema de mantequilla sobre la masa. Mezcle el azúcar y la canela y extienda sobre la mantequilla. Enrolle comenzando desde el lado más ancho. Esconda bien los lados.

Corte el rollo en trozos y póngalos una hojalata para hornear sin que se toquen entre sí.

Déjelos reposar alrededor de 40 min. Hornéelos a 190°C

Tamaño de la masa Huevo

Llene con agua o łeche hasta Mantequilla

Sat

14 unid.

1

225 ml.

60 grs.

1. tsp.

durante 25-30 minutos en horno precalentado. Cúbralos con alcoraza mientras aún están calientes.



Ingredientes para un pan de

Azúcar

Harina tipo 405 Levadura seca **Programa: PASTA**

1. tbsp.

400 grs.

.3/4 pqte.

Leche

Crema de mantequilla Huevos

Ron

125 ml.

125 grs.



1

3 tbsp.

Saque la masa del recipiente , amase, deje reposar y trabaje nuevamente. Cubra la masa y póngala en el refrigerador durante 30 minutos; Extienda la masa en forma de rectángulo y extienda sobre él mantequilla derretida (excepto en los bordes). Pliegue la masa tres veces (como

Hańna tipo 405 Azúcar

Cáscaras de limón confitadas Cáscaras de naranja confitadas

500 grs.

100 grs.

50 grs.

25 grs.

11

Pasas Sal Canela

Levadura seca

Programa: PASTA

100 grs.

1. pqte.
2. ramas

2 pqte.

Es fácil hacer mermeladas o confituras con la máquina

Saque la masa del recipiente y presiónela en una hojalata con forma de pan de pascua. Hornee a 180°-C (160°-C en horno de aire caliente) durante más o menos 1-1'152” horas (para cantidades grandes).



Ingredientes para 9 unid. 12 unid.

Huevo 1 2

Llene con agua o leche hasta 225 ml. 300 ml. Mantequilla o margarina 55 grs. 75 grs. SaI 1/2 tsp. 3/4 tsp.

Azúcar 40 grs. 50 grs.

Hańna tipo 405 400 grs. 540 grs.

Levadura seca 3/4 pqte. 1 pqte.

Programa: PASTA

Saque la masa del recipiente, trabájela y divídala en trozos. De čada trozo haga una bola grande y otra pequeña. Ponga la bola grande en una hojalata para brioches engrasada . Ponga la bola pequeña encima de la grande. Deje que se levante hasta que se duplique el volumen. Mezcle un huevo con algo de azúcar, cubra los brioches y hornee.



Ingredientes para los rollos

de hornear pan. Aunque usted nunca haya hecho merme- lada antes, vale la pena intentarlo. Le podemos asegurar que logrará mermeladas especialmente sabrosas Proceda como se indica a continuación:

* Lave fruta madura fresca. Pete las manzanas, melocoto- nes, peras y otras frutas de piel dura.
* Use siempre las dosis recomendadas, ya que están precisamente determinadas para el programa MARMALA- DAS. De otra manera la mermelada corre el riesgo de hervir demasiado pronto o derramarse.
* Pese la fruta , córtela en trozos pequeños (măx. 1cm) o agregue el azúcar gelatinizante 2:1 en las cantidades especificadas.
* Por ningún motivo emplee azúcar normal o azúcar gelatinizante 1:1, ya que la mermelada no sera lo bastante espesa...
* Mezcle la fruta con el azúcar e inicie el programa, que se ejecuta en forma completamente automática. Después de l’20” se da una señal acústica. Puede verter la merme- lada en frascos de vidrio. Cierran los frascos bien



Bayas descongeladas 950 grs.

Azúcar gelatinizante 500 grs.

Jugo de limón 1 tbsp.

Mezcle todos los ingredientes en el recipiente. Seleccione

dø salvado Agua

Sal

Mahtequilla o margarina Lecitina pura en polvo” Harina tipo 1050

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Triturado | 75 grs. | 100 grs. |
| Azúcar | 1 tsp. | 1 1/2 tsp. |
| Levadura seca  Programa: PASTA | 3/4 pqte. | 1 pqte. |

9 unid. 12 unid.

325 ml. 430 ml.

1 tsp. 1 1/2 tsp.

30 grs. 40 grs.

5 grs. 8 grs.

400 grs. 600 grs.

el programa MARMALADAS e inicie. Saque los restos de azúcar del lado del recipiente con una espátula.

Cuando escuche la señal acústica, saque el recipiente del artefacto con paños para horno. Llene frascos de vidrio con la mermelada y ciérrelos bien.

wry »

Naranjas peladas y cortadas en trozos 900 grs. Limones peladaos y cortados en trozos 100 grs.

Cuando el programa haya finalizado, retire la masa. Trabaje la masa y haga con ella rollos, los que deberá seguir trabajando. Hornee a 200°C en un horno precalentado.

\* La lecitina pura en polvo es un emulsionante natural que aumenta el volumen del pan, hace más suave y liviana la parte blanda y lo mantiene fresco por más tiempo.

Azúcar gelatinizante 500 grs. Pele las naranjas y limones y córtelos en trozos. Agregue el azúcar y mezcle todos los ingredientes en el recipiente. Saque los restos de azúcar del lado del recipiente con una espátula. Cuando escuche la señal acústica, saque el recipiente del artefacto con paños para horno.

Llene frascos de vidrio con la mermelada y ciérrelos bien.

12

Fresas frescas lavadas y 1impias,

cortadas en trozos o hechas puré 900 grs.

Azúcar gelatinizante 500 grs.

Jugo de limón 1 tbsp.

Mezcle todos los ingredientes en el recipiente con un raspador plástico. Seleccione el programa MARMALADAS e inicie. Saque los restos de azúcar del Iado del recipiente con una espátula. Cuando escuche la señal acústica, saque el recipiente del artefacto con paños para horno. Llene frascos de vidrio con la mermelada y ciérrelos bien.



grs. ml. pqte. unid. tsp. tbsp.

gramos mililitros paquete unidades cucharadita(s) cucharada(s)

Máquina de hacer Pan Manual de Instrucciones RMP-838

ADVERTENCIA

Es importante que lea y observe todas las reglas de seguridad e instrucciones de operaciõn antes de usar este producto por primera vez.

**INTRODUCCION**

La máquina de hacer pan modelo RMP-838 se usa para hacer diversos tipos de pan sólo a nivel doméstico. Cuenta con un menú de 12 funciones que incluyen:

**BASICO, FRANCES, INTEGRAL, QUICK, DULCE, uL”rRA RAPIDO-1, ULTRA RAPIDO-2, PASTA, BOCADILLO, BIZCOCHO, SANDWICH, HORNEADO.**

##### ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Antes de hacer funcionar esta máquina le rogamos leer atentamente el manual de instrucciones.

1. Conserve estas instrucciones, el certificado de garantía, la boleta de venta y, si es posible, la caja con el embalaje interior.
2. ¡La máquina está destinada exclusivamente para uso doméstico y no comercial!
3. Siempre saque el enchufe del tomacornente cuando la máquina no esté en uso, al aplicarle accesorios, limpiarla o cada vez que se produzca un problema. Apague la máquina previamente y desconéctela tirando del enchufe, no del cable.
4. Con el fin de proteger a los niños y niñas de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con la máquina. Por consiguiente, al seleccionar la ubicación para su máquina, déjela fuera de su alcance y no deje el cable colgando.
5. Revise regularmente la máquina y el cable para ver si presentan daños. Si hay daños de cualquier tipo, no se debe usar la máquina.
6. No repare la máquina usted mismo, consulte a un experto autorizado.
7. Por razones de seguridad, un enchufe roto o dañado sólo se puede reemplazar por uno equivalente suministrado por el fabricante, nuestro departamento de servicio al cliente o por un técnico igualmente calificado.
8. IVlantenga la máquina y el cable Iejos del calor, rayos solares directos, humedad, bordes afilados u otros elementos similares.
9. ¡Nunca deje la máquina funcionando sin supervisión! Apague la máquina cuando no la esté usando, aunque sea por un momento.
10. Use sólo accesorios originales.
11. No use la máquina al aire libre.
12. Bajo ninguna circunstancia se debe poner la máquina en agua u otro líquido o dejarla entrar en contacto con ellos. No use la máquina con las manos mojadas o húmedas.

1

1. De humedecerse o mojarse la máquina, saque el enchufe del tomacorriente inmediatamente. Tampoco meta las manos al agua mientras está en contacto con la máquina.
2. Use la máquina sólo para el propósito destinado en la etiqueta de potencia.
3. No use la máquina con un tomacorriente dañado.
4. No toque ninguna de las piezas móviles o giratorias de la máquina.

**Uso de la máquina por primera vez**

Revise el depósito de pan y limpie el resto de la cãmara de horneo. No use objetos afilados y no aplique pulido! El depósito de pan tiene una capa antiadherente. Engrase el depósito de pan y aplique homeó durante unos 10 minutos. Limpie una vez más. Ponga la barra de amasado en el eje del área de horneo.

**Conexión eléctrica**

La máquina se debe conectar solamente a un enchufe de seguridad, correctamente instalado, de 110V, 60Hz. Cuando la máquina se conecta a la energía se oye una señal sonora aguda (biip) y en la pantalla aparece “3:00” luego de un pequeño intervalo. Los dos puntos entre el “3” y los “00” no se encienden constantemente.

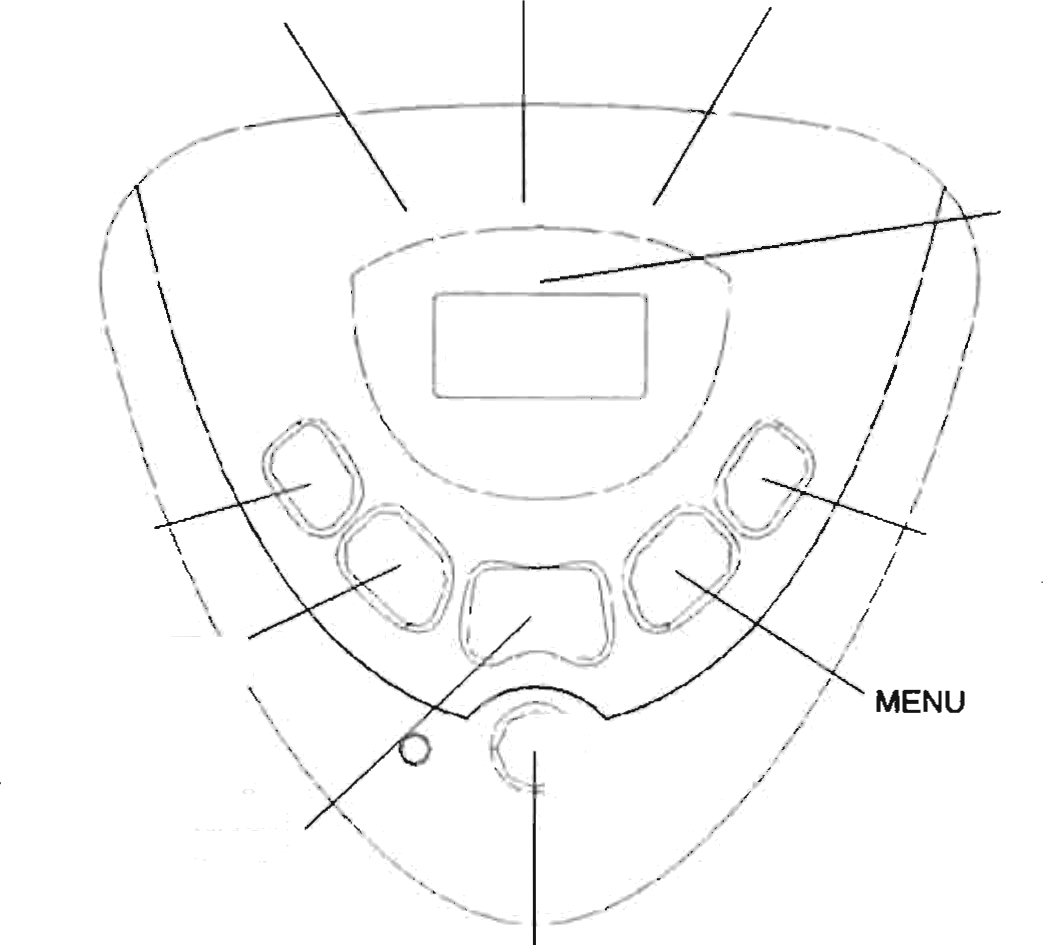
Ahora la máquina está Iista para operar y automáticamente se establece el programa “1” (posición normal), pero aún no ha partido.

**Funciones y Operación**

###### Panel de control

La máquina para hacer pan RMP-838 se hace funcionar mediante 6 botones, con una gran pantalla LCD.

* 1. **BASICO** 5. **DULCE 0. BOCADILLO**
  2. **FRANCES 6. ULTRA RAP 1 10. BZCOCHO**
  3. **INTEGRAL 7. ULTRA RAP.** 2 11. SANDV¥ICH
  4. **QUICK 8. PASTA 12. HORNEADO**

TOSTADO **TOSTADO** TOSTADO 490 650

**SUAVE MEDIO OSCURO** GRS. GRS.

**TIEMPOS**

**COLOR**

**TIEMPO**

TAMAÑO

**HOGAZA**

INICIO

**TERMINO**

Menú de programa

Este se usa para seleccionar el menú del programa de horneado. Cada vez que se oprime (acompañado de una corta señal sonora) cambia el programa. El programa seleccionado se muestra en la pantalla LCD. La máquina tiene 12 menús de programas. Vea el ciclo de operación de la máquina para hacer pan RMP-838.

###### Color de la superficie

Esta función se usa para seleccionar un color, claro, término medio u oscuro para la superficie.

Tamaño de hogaza

Esta se usa para seleccionar una hogaza pequeña o grande en la salida final de pan.

**Botón INICIO/TERMINO**

Este inicia y detiene o finaliza el programa de horneo seleccionado.

**INICIO:** Para iniciar un programa. oprima el botón “INICIO/TERMINO” durante aproximadamente 1 segundo. Se escuchará una corta señal sonora, los dos puntos de la pantalla de tiempo comienzan a destellar y se inicia el programa, hasta el término del programa de homeo.

**TERMINO:** Para detener un programa, oprima el botón “INICIO/TERMINO” durante aproximadamente 2 segundos hasta que una señal sonora confirme que el programa se ha detenido.

###### ON/OFF

Dos puntos destellantes: El programa se ha iniciado Dos puntos continuamente encendidos: El programa está detenido

Retardo

Usted puede decidir cuánto tiempo transcurrirá antes que su pan esté Iisto presionando la señal “TIEMPO A “ o “TIEMPO T’”. AI principio el método de horneado y grado de tostado se debe poner en; ‘llecha apuntando hacia arriba” = +10 minutos, ‘flecha apuntando hacia abajo"= -10 minutos. El tiempo que aparece en el reloj después que se enciende automáticamente es el tiempo de horneado restante. El retardo máximo es de 13 horas.

**EJEMPLO:** Son las 8:30 pm y a usted le gustaría que su pan estuviera Iisto a la mañana siguiente a las 7 en punto, es decir en 10 horas y 30 minutos. Oprima la ’1Iecha que apunta hacia arriba" hasta que aparezca 10:30 como tiempo entre “ahora” (8:30 pm) y el tiempo en que el pan debe estar Iisto que es 10 horas y 30 minutos. Si opera la opción de retardo de tiempo, no use ningún ingrediente perecible como huevos, leche fresca, etc.

###### Mantener el pan caliente

Su pan se mantiene caliente durante 60 minutos después del horneado. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón “IhIICIO/TERMINO”.

###### Pantalla de Advertencia

Si la pantalla muestra “H:HH” después que ha oprimido II¥ICIO, la temperatura interior aún está demasiado alta. Oprima TERMINO, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.

Si la pantalla muestra “E:EE” después que ha oprimido IhIICIO, el sensor de temperatura se ha desconectado. Haga que un experto autorizado revise el sensor.

###### Arribiente

La máquina puede trabajar bien en una amplia gama de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño de la hogaza entre una habitación muy cálida y una muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiental esté entre los 15 °C y los 34 °C

El menú de programa

Máquina de hacer pan RMP-838 con menú de 12 funciones:

1. Básico Amasado y horneado de pan normal.
2. Francés Amasado y horneado con más tiempo.
3. Integral Amasado y horneado de pan integral.
4. Quick Amasado y horneado de hogaza con bicarbonato.
5. Dulce Amasado y horneado de pan dulce.
6. Ultra Rápido-1 Amasado y horneado de pan de 490 grs. en corto tiempo.
7. Ultra Rápido-2 Amasado y horneado de pan de 650 grs. en corto tiempo.
8. Pasta Amasado, sin horneo.
9. Bocadillo Amasado y horneo de bocadillo.
10. Bizcocho Amasado y horneado de bizcocho, liudado con polvos de hornear.
11. Sandwich Amasado y horneado de sándwich.
12. Horneado Sólo horneo, sin amasado.

**Inserción y remoción del depósito de pan**

Inserción: inserte el depósito de pan opnmiendo suavemente hasta que se fije en la posición correcta. Remoción: saque el depósito de pan tirándolo del asa; se deben usar guantes.

Cómo hacer pan

1. Saque el depósito de pan.
2. Ponga la barra amasadora en el eje.
3. Ponga los ingredientes en el depósito de pan. Todos los ingredientes, incluyendo los líquidos, deben estar a temperatura ambiente.

4

NOTA: Ponga la sal, el azúcar y la **levadura en forma separada en las esquinas del recipiente de la máquina.**

**Obtendrá así una mezcla homogénea y evitará grumos** al retirar el pan del molde.

1. Ponga el depósito de pan en la máquina.
2. Cierre la tapa.
3. Conecte la máquina a la electricidad. Vea las secciones Uso de la máquina por primera vez/conexión eléctrica.
4. Seleccione el menú de programa de horneo y el nivel de dorado.
5. Establezca el retardo de tiempo, si es necesario.
6. Oprima el botón INICIO/TERMINO, “:” destellan.

Si el menú de programas se fija en BASICO, FRANCES, INTEGRAL, DULCE, PAN DE SANDWICH; SE ESCUCHAN SEÑALES SONORAS DURANTE EL SEGUNDO PROCESO DE AMASADO. Estas le avisan

cuando se pueden agregar las frutas y las nueces.

Es posible que escape vapor a través de los orificios de ventilación de la tapa durante el homeo. Esto es normal.

1. Finalización

Al final del programa de homeo, se escucha 1 señal sonora y la máquina cambia automáticamente para mantener el calor durante 1 hora; luego se escuchan 10 señales sonoras las que indican que ha finalizado todo el programa. Si desea sacar antes el pan, detenga la función mantener caliente con el botón INICIO/TERMINO. Abra la tapa y saque el depósito de pan.

Es fundamental que use guantes de horno, utensilios u otro objeto ya que el pan está caliente.

Dé vuelta el depósito de pan y sacúdalo levemente hasta que salga el pan. Si la barra de amasar aún está adherida al pan, suéltela con un cuchillo u objeto similar. Deje que el pan se enfríe.

1. Desenchufe el anefacto.

#### Receta

METODO DE HORNEO

Agua Azúcar Aceite Sal

Leche en polvo Harina Levadura seca

BASIC

1 1/3 de taza 3 cucharadas

3 cucharadas

1. cucharaditas
2. cucharadas
3. tazas

3 cucharaditas

NOTA: Para los detalles de recetas, puede ver e! libro de recetas.

### Pan rápido

La preparación rápida de pan se hace con polvos de hornear y bicarbonato, los que se activan con la humedad y el calor. Para obtener pan rápido y perfecto sugerimos que todos lo líquidos se.pongan en el fondo del depósito de pan y los ingredientes secos arriba. Durante la mezcla inicial de batidos de pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del depósito. Puede ser necesario ayudar a la máquina a mezclar para evitar grumos de harina. Si lo hace, use un espátula de goma.

## Programa de menú ultra rápido

La máquina de hacer pan puede hornear hogazas en 1 hora con el programa ultra fast. La fijación de menú 2 puede hornear en 58 minutos. El pan tiene una textura un poco más densa con estos programas.

En las recetas con agua se debe usar agua caliente en un rango de 48 a 50 °C Se debe usar un termómetro de cocina para medir la temperatura.”

Use siempre una levadura de crecimiento rápido; no use levadura activa seca para estos programas.

**Limpieza y almacenamiento**

Desconecte la máquina de la electricidad y déjela enfnarse antes de comenzar a limpiarla.

1. Depósito de pan: Frótelo por dentro y por fuera con un paño húmedo. No use ningún elemento afilado ni abrasivo.
2. Barra para amasar: Si cuesta sacar la barra de amasar del eje, remoje el depósito de pan en agua previamente.
3. Tapa y ventana: La tapa se puede sacar para limpiarla. Limpie la tapa y la máquina por dentro y por fuera con un paño húmedo suave.

Este artefacto cumple con las normas de CE para eliminación de interferencia de radiofrecuencia y seguridad de bajo voltaje y ha sido fabricada cumpliendo con todos los requisitos de seguridad vigentes.

## Garantía

Nuestros artefactos están garantizados por un período de 12 meses desde la fecha de compra (boleta). Los aparatos defectuosos serán reparados o reemplazados sin cargo extra, si la falla se atribuye a defectos en el material o la fabricación. La garantía será invalidada si los artefactos han sido manipulados indebidamente. Para reparaciones con la garantía, le rogamos llevar el artefacto completo junto con la boleta de compra al Iugar donde lo adquirió.

6