

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Máquina automática compacta para hacer pan

CBK-110

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

2. No toque las superficies calientes; agarre la unidad por la base de plástico.
Siempre tenga puestos guantes para el horno/manoplas para manipular materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfrien antes de limpiarlas. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de instalar/sacar piezas.
3. Desenchufe el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de ensamblar/desensamblarlo.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni la clavija en agua ni en ningún otro líquido.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños o personas discapacitadas.
6. No deje que nada descansa sobre el cable eléctrico. No enchufe el cable en un lugar donde pueda causar tropezones. Desenchufe el aparato cuando no está en uso o si no lo va a usar por un largo período, p. ej., cuando viaje.
7. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie inestable o cubierta con alguna tela.

9. Evite el contacto con las piezas móviles.
10. Solo use accesorios recomendados por el fabricante. Usar otros accesorios presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, o puede dañar la unidad e invalidar la garantía.
11. No lo utilice en exteriores, ni a fines comerciales.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
13. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes del aparato. Tampoco coloque ningún objeto inflamable en ellas.
14. Deje un espacio de al menos 2 pulgadas (5 cm) entre el aparato y la pared o cualquier otro objeto.
15. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
16. Tenga cuidado de no tocar las patas del enchufe al conectar/desconectar el cable de la toma de corriente.
17. Antes de desenchufar el aparato: mantenga oprimido el botón START/STOP por 1 a 3 segundos para apagarlo. Luego, agarre el cable por el enchufe y jale este de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
18. Uso de extensiones: el cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica, con cuidado. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Coloque el cable sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalar o tropezar con este. Si el cable del aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, la extensión también debe serlo.
19. Procure no conectar y hacer funcionar al mismo tiempo varios aparatos al mismo circuito eléctrico; esto puede provocar una sobrecarga y hacer que el aparato no funcione correctamente. Le aconsejamos que enchufe el aparato en una toma de corriente operada por un circuito eléctrico independiente.

-
20. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
21. Este aparato se debe precalentar.
22. Para uso doméstico solamente.
23. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
24. No permita que los niños jueguen con este aparato.
25. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

AVISO

El cable de este aparato está dotado de un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, invíértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Antes del primer uso	3
Piezas y características	4
Panel de control	4
Instrucciones de operación	5
Memoria en caso de interrupción del suministro eléctrico	7
Tipos de panes y programas	8
Opciones de programación/tiempo	10
Medición de los ingredientes	12
Adición de los ingredientes al molde.	12
Tabla de equivalencia (sistema imperial).	12
Limpieza y mantenimiento	13
Consejos y sugerencias	13
Ingredientes básicos/Ingredientes sin gluten	15
Resolución de problemas.	19
Garantía	21

ANTES DEL PRIMER USO

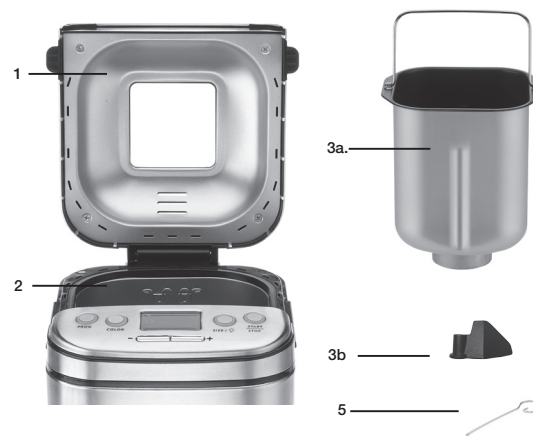
Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas incluidas en la sección “Piezas y características” están incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño humedecido para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte. Limpie el interior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente humedecidos. Lave la paleta amasadora y el molde en agua jabonosa tibia y séquelos bien.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Tapa**
Tapa con ventanilla transparente
2. **Panel de control con pantalla LCD**
Véase los detalles a continuación
3. **Cámara de horneado**
 - a. **Molde removible con asa**
Diseño vertical; revestimiento antiadherente
 - b. **Paleta amasadora**
Paleta antiadherente removible
 - c. **Resistencia** (no ilustrada)

4. **Cable** (no ilustrado)
5. **Gancho**
Ayuda a levantar el asa del molde



PANEL DE CONTROL

- A. **Pantalla LCD** – Muestra el programa, la opción de dorado y el tamaño de la barra de pan elegidos. También muestra el tiempo de horneado y el tiempo de inicio diferido.
- Botón PROG** – Permite elegir un programa entre la lista de programas en la tapa.
- C. **Botón COLOR** – Permite elegir el grado de dorado del pan: claro, medio u oscuro.
- D. **Botón SIZE /** –
 - a. Permite elegir el tamaño de la barra de pan: 1 libra (455 g), 1½ libras (680 g) o 2 libras (910 g).
 - b. Enciende la luz interior.
- E. **Botón START/STOP** – Enciende y apaga el ciclo de preparación del pan. También controla la función de pausa.
- F. **Botones “-” y “+”** – Permiten ajustar el tiempo de horneado y fijar el inicio diferido.



Claro: Medio: Oscuro:

NOTA: algunos programas limitan las opciones de grado de dorado y de tamaño. La pantalla LCD mostrará las opciones disponibles. Véase las combinaciones disponibles en la sección “Opciones de programación/Tiempo” en la página 9-10.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Saque el molde de la cámara de horneado, agarrando el asa, girando el molde en sentido antihorario y levantándolo (Fig. 1a). Nota: si no logra agarrar el asa, intente hacerlo con el gancho. Instale la paleta amasadora en el molde, introduciéndola sobre el eje. Nota: la base ancha de la paleta debe apuntar hacia abajo (Fig. 1b).

1a.



1b.



2. Mida cuidadosamente los ingredientes y colóquelos en el molde, en el orden indicado en la receta. Siempre agregue los líquidos primero, luego los ingredientes secos, y la levadura de último. La levadura no debe tocar los ingredientes líquidos. Consulte las secciones “Medición de los ingredientes” y “Adición de los ingredientes” en la página 12 para más información.
3. Coloque el molde en la cámara de horneado, girando el molde en sentido horario para sujetarlo.
4. Cierre la tapa y enchufe el cable en una toma de corriente estándar.

5. Seleccione el programa deseado, presionando el botón PROG. Para más información acerca de cada programa, véase las páginas 10-11.
6. Elija el grado de dorado deseado (claro, medio u oscuro), presionando el botón COLOR. Nota: si no elige ninguna opción, la máquina elegirá “oscuro”, la opción por defecto.
7. Elija el tamaño de barra, presionando el botón SIZE/ . Puede elegir entre: 1 libra (455 g), 1½ libras (680 g) y 2 libras (910 g). Nota: si no elige ninguna opción, la máquina elegirá 1½ libras (680 g), la opción por defecto.
8. Si desea que el proceso de preparación empiece inmediatamente, presione el botón START/STOP; el indicador luminoso se encenderá para indicar que la máquina está encendida.
9. Para cancelar el proceso en cualquier momento, mantenga oprimido el botón START/STOP por 3 segundos.

Temporizador/función de inicio diferido

La máquina automática para hacer pan compacta Cuisinart® permite programar la horneada con hasta 13 horas de antelación. Por ejemplo, puede programar la máquina a las 8 de la noche para que el pan esté listo a las 9 de la mañana. Utilice el temporizador para programar la hora de fin de ciclo, es decir, la hora a la cual desea que el pan esté listo.

NOTA: no use ingredientes perecederos tales como leche, huevos, queso o yogurt si usa la función de inicio diferido.

Para fijar la hora de inicio diferido:

1. Agregue los ingredientes.
2. Seleccione el programa, el grado de dorado de la corteza y el tamaño de la barra de pan deseados.
3. Presione los botones + o – para fijar la hora de fin de ciclo deseada, hasta 13 horas más tarde. Presione repetidamente el botón para subir/bajar en incrementos de 10 minutos, o mantenga el botón oprimido para desplazarse más rápido.
4. Oprima el botón START/STOP para empezar la cuenta regresiva del inicio diferido.

Durante el proceso de fabricación del pan

El proceso

Tras haber elegido el programa deseado, la unidad se encargará automáticamente de cada paso hasta que el pan esté listo. Un indicador en la pantalla LCD indicará el ciclo actual: KNEAD (amasado), RISE (leudado), BAKE (horneado) o KEEP WARM (mantener caliente).

KNEAD (amasado) – La mayoría de los panes requieren 2 ciclos de amasado. El primer ciclo de amasado mezcla rápidamente los ingredientes principales. El segundo ciclo de amasado es más largo y continúa el proceso. Se “aplata” la masa para desinflarla antes de que el ciclo más largo comience y antes de sacar la paleta amasadora.

RISE (leudado) – El ciclo de leudado ayuda los panes con levadura a conseguir la consistencia perfecta. Durante el ciclo de leudado, la máquina parecerá inactiva, pero la pantalla indicará que está en el ciclo de leudado.

BAKE (horneado) – La máquina ajustará el tiempo y la temperatura de horneado automáticamente dependiendo del programa elegido.

KEEP WARM (mantener caliente) – Permite dejar el pan horneado en la máquina y mantenerlo caliente por hasta 60 minutos. También evita que la corteza se ponga blanda si no saca el pan de la máquina inmediatamente después de hornearlo. Nota: algunas cortezas seguirán dorándose ligeramente durante el ciclo “mantener caliente”.

Opciones:

1. **Luz:** mantenga oprimido el botón SIZE/  por 3 segundos para

encender la luz interior en cualquier momento. La luz se apagará automáticamente después de 30 segundos. Para apagarla antes de este tiempo, mantenga oprimido el botón otra vez.

2. **Pausa:** puede suspender el programa por hasta 10 minutos en cualquier momento del ciclo. Para esto, presione simplemente el botón START/STOP. El tiempo y la luz de encendido parpadearán mientras el programa está suspendido. Para continuar el programa, presione el botón START/STOP.

3. **Adiciones:** la unidad emitirá 4 series de 5 pitidos largos para indicar en qué momento puede añadir ingredientes adicionales. Después de la señal, simplemente abra la tapa y agregue los ingredientes adicionales. Luego, cerciórese de cerrar la tapa. Por lo general, los ingredientes adicionales se añaden durante el segundo ciclo de amasado. Por si no escucha la señal, el mensaje “ADD-IN” (adición) aparecerá y permanecerá en la pantalla por varios minutos durante el ciclo de amasado.

4. **Señal para sacar la paleta amasadora:** antes de empezar el último ciclo de leudado, la unidad emitirá una serie de 10 pitidos cortos para indicar que el proceso de mezclado/amasado ha terminado. Por si no escucha la señal, el mensaje “PADDLE” (paleta) aparecerá y permanecerá en la pantalla por un minuto. En este punto del proceso de fabricación del pan, tiene la opción de sacar la paleta amasadora y volver a dar forma a la masa, aunque no es necesario. Para sacar la paleta amasadora:

- a. Oprima el botón START/STOP para poner el programa en pausa.
- b. Abra la tapa y retire el molde de la unidad, agarrándolo por el asa.
- c. Retire la masa del molde y saque la paleta amasadora.
- d. De forma de bola a la masa y colóquela de vuelta en el molde, en el centro.
- e. Coloque el molde en la máquina, girando en sentido horario para bloquearlo. Cierre la tapa.
- f. Oprima el botón START/STOP para continuar el programa.

NOTA: si prefiere hornear el pan en un horno convencional, también lo puede hacer cuando escuche esta señal. Cerciórese de oprimir el botón START/STOP para reiniciar la máquina, para que no continúe automáticamente el proceso de fabricación del pan después de 10 minutos.

Después de la fabricación del pan

Al final del ciclo de horneado, la unidad emitirá una serie de 10 pitidos para indicar que el ciclo de horneado ha terminado y “00:00” aparecerá en la pantalla. La máquina mantendrá el pan caliente por hasta 60 minutos. Al final del ciclo “mantener caliente”, la unidad emitirá un pitido largo y luego se

apagará. Para obtener resultados óptimos, le recomendamos que saque el pan tan pronto se haya completado el ciclo de horneado, y que lo deje enfriar sobre una rejilla.



Para sacar el pan del molde:

- Abra la tapa y alce el asa del molde usando el gancho. Usando guantes para el horno, gire el molde en sentido antihorario para sacarlo de la cámara de horneado.
- Aún con los guantes puestos, sostenga el molde por la parte inferior, mueva el asa a un lado y agite el molde para soltar el pan.
- Para conseguir mejores resultados, permita que el pan se enfríe sobre una rejilla por 20 a 30 minutos antes de cortarlo.

NOTA: si no ha sacado la paleta amasadora antes del horneado, cerciórese de hacerlo después del ciclo de horneado. Precaución: la paleta amasadora estará extremadamente caliente.

MEMORIA EN CASO DE INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Esta unidad cuenta con un sistema de respaldo que guardará en memoria el estado del ciclo de preparación en caso de interrupción del suministro eléctrico, y continuará automáticamente el ciclo cuando regrese la corriente. Este sistema de respaldo mantiene la memoria por hasta 15 minutos.

TIPOS DE PANES Y PROGRAMAS

1. **WHITE (pan blanco)** – Este programa está especialmente diseñado para hacer pan blanco, es decir pan que usa principalmente harina común o harina para hacer pan.
2. **FRENCH (pan francés)** – Este programa está especialmente diseñado para hacer pan francés, el cual requiere un tiempo y temperaturas especiales para conseguir su maravillosa corteza crujiente. Puesto que no contiene mucho azúcar y poca grasa, tiende a ser más claro.
3. **WHOLE WHEAT (pan de trigo integral)** – Este programa está especialmente diseñado para hacer pan integral (también conocido como pan de grano entero), un pan de levadura hecho con un 50 % o más de harina integral (en lugar de solo harina común o harina blanca para hacer pan). Los panes integrales son más nutritivos, porque la harina proviene de granos completos de trigo (es decir, granos que incluyen el salvado y el germen). La harina integral produce un pan de color café claro a oscuro. Los panes integrales tienen más sabor y son más saludables que los panes hechos con harinas blancas refinadas (incluso cuando se agregan nutrientes a las harinas blancas). Muchas veces, también son más densos que los panes blancos.
4. **ULTRA-FAST (pan ultrarrápido)** – Este programa está especialmente diseñado para hacer panes rápidos, es decir panes que llevan levadura de crecimiento rápido. Solo debe usarse con recetas que incluyen levadura de crecimiento rápido, o el pan no leudará ni se horneará adecuadamente. Casi cualquier receta puede ser modificada, sustituyendo la levadura estándar con una cantidad más grande de levadura de crecimiento rápido. **NOTA:** este programa no puede usarse con recetas sin gluten.
5. **SWEET (pan dulce)** – Este programa está especialmente diseñado para hacer panes dulces, es decir panes con un alto contenido de azúcar, grasa y proteínas. Por lo general, estos ingredientes añadidos hacen que el pan leude más y sea más dorado.
6. **GLUTEN-FREE (pan sin gluten)** – Este programa está especialmente diseñado para hacer pan sin gluten. La mayoría de las harinas tradicionales para hacer pan contienen gluten. Por lo tanto, los ingredientes de los panes sin gluten son únicos. Si bien los panes sin gluten son “panes de levadura,” su masa es generalmente más húmeda y se aparenta a menudo a mezcla de pastel. Es importante no mezclar o amasar demasiado las masas sin gluten. **NOTA:** véase las páginas 16-18 para una lista de ingredientes sin gluten.
7. **ARTISAN DOUGH (pan artesanal)** – Este programa permite preparar panes artesanales perfectos. Cuenta con varios ciclos de leudado lentos, largos y menos calientes, para mejorar la textura, el sabor y la corteza del pan horneado. Este programa SOLO es un programa de amasado y leudado. Para hornear el pan, deberá elegir manualmente el programa de horneado (“BAKE”) u hornear el pan en un horno convencional.
8. **DOUGH (masa)** – Este programa activa la función de amasado y leudado solamente. La máquina para hacer pan ofrece dos opciones si desea hornear el pan en un horno convencional. La primera opción consiste en usar el programa “DOUGH” (masa). Este programa mezcla los ingredientes, amasa la masa y lleva a cabo dos ciclos de leudado. Este método es adecuado para la mayoría de las masas (excepto la masa sin gluten) y es ideal para la masa de pizza. Si usa este método, deberá dar forma manualmente a la masa y dejarla leudar 1 o 2 veces más fuera de la máquina. La segunda opción consiste en elegir un programa para un tipo de pan específico y sacar la masa de la máquina antes del último ciclo leudado, cuando escuche la señal que indica que hay que sacar la paleta amasadora. De esta manera, la masa leudará dos veces en la máquina. Este método es ideal para cualquier tipo de pan que tenga una forma alterna, tal como hogazas redondas, pancitos/panecillos, pan Jalá trenzado, etc. El último leudado ocurrirá fuera de la máquina para hacer pan.
9. **JAM (mermelada)** – La máquina para hacer pan proporciona el ambiente ideal para preparar mermeladas y compotas caseras. La paleta revuelve automáticamente los ingredientes durante el proceso y la ubicación de la resistencia evita que el contenido del molde se queme. **Nota:** el programa empieza con una fase de calentamiento; empezará el amasado después de aproximadamente 10 minutos. Incluimos algunas recetas en el libro de recetas. ¡Las mermeladas/compotas acompañan deliciosamente el pan fresco!

10. PACKAGED MIX (mezcla preparada) – Este programa está especialmente diseñado para hacer pan con mezclas preparadas para máquina para hacer pan. Es perfecto para panes de 1½ libras (680 g) y 2 libras (910 g).

11. CAKE (bizcocho) – Este programa está especialmente diseñado para hacer bizcochos, también llamados “panes rápidos”. Los bizcochos tienen una textura parecida a la de un pastel. Por lo general, son horneados en forma de “muffin” o barra/bollo. Su mezcla se parece a mezcla de pastel y leuda gracias a polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos. Los ingredientes adicionales deben ser agregados al principio del ciclo, junto con los ingredientes básicos. Si, al terminar el ciclo de horneado, el pan está un poco húmedo en la parte superior (esto dependerá de los ingredientes usados), déjelo en la máquina por 10 a 15 minutos adicionales, en el ciclo “mantener caliente”; seguirá horneándose (esto se llama el “post-horneado”).

12. BAKE (hornear solamente) – Este programa activa la función de horneado solamente. Es perfecta para hornear el pan durante unos minutos más, para conseguir una corteza más oscura (esto requiere poco tiempo, así cuide el pan), o para hornear masas compradas.

OPCIONES DE PROGRAMACIÓN/TIEMPO

Para cada programa, dos tiempos están indicados para añadir ingredientes y sacar la paleta: el “tiempo en la pantalla” es el tiempo indicado por el temporizador de cuenta regresiva; el “tiempo transcurrido” es el tiempo transcurrido desde que empezó el programa de preparación (le deja saber cuándo tiene que regresar).

1. WHITE (PAN BLANCO) Color:   					
Tamaño:	Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb (455 g)	3:18 AM	2:40	38 min	2:05	1 h 13 min
1½ lb (680 g)	3:25	2:45	40 min	2:10	1 h 15 min
2 lb (910 g)	3:30	2:50	40 min	2:15	1 h 15 min

2. FRENCH (PAN FRANCÉS)					
Tamaño:	Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb (455 g)	4:05	2:55	1 h 10 min	2:15	1 h 50 min
1½ lb (680 g)	4:15	3:00	1 h 15 min	2:20	1 h 55 min
2 lb (910 g)	4:20	3:05	1 h 15 min	2:25	1 h 55 min

3. WHOLE WHEAT (PAN DE TRIGO INTEGRAL) Color:   					
Tamaño:	Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb (455 g)	3:57	3:10	47 min	2:25	1 h 32 min
1½ lb (680 g)	4:05	3:15	50 min	2:30	1 h 35 min
2 lb (910 g)	4:10	3:20	50 min	2:30	1 h 35 min

4. ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) Color:   					
Tamaño:	Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb (455 g)	1:53	1:40	13 min	1:35	18 min
1½ lb (680 g)	2:03	1:50	13 min	1:45	18 min

NOTE: sacar la paleta amasadora es un paso opcional (véase la página 6 para más detalles).

5. SWEET (PAN DULCE) Color:   					
Tamaño:	Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1 lb (455 g)	3:15	2:45	30 min	2:05	1 h 10 min
1½ lb (680 g)	3:20	2:50	30 min	2:10	1 h 10 min

6. GLUTEN-FREE (PAN SIN GLUTEN) Color:   					
Tamaño:	Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta	
		Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido
1½ lb (680 g)	2:15	1:55	20 min	1:40	35 min

7. ARTISAN DOUGH (PAN ARTESANAL)					
Tiempo total:					
5:05					

8. DOUGH (MASA)					
Tiempo total:					
1:30					

9. JAM (MERMELADA)					
Tiempo total:					
1:20					

10. PACKAGED MIX (MEZCLA PREPARADA) Color:   					
Tiempo total:	Señal para añadir ingredientes		Señal para sacar la paleta		
	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	Tiempo en la pantalla	Tiempo transcurrido	
2:34	2:14	20 min	1:04	1 h 30 min	

11. CAKE (BIZCOCHO)					
Tiempo total:					
1:52					

12. BAKE (HORNEAR SOLAMENTE)					
Tiempo total:					
1:40					

MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

Importante: la regla MÁS importante para hacer pan es: medir precisamente los ingredientes. Esta es la clave para conseguir pan perfecto.

Para medir ingredientes líquidos, utilice solamente tazas/vasos para medir líquidos, con el volumen claramente marcado en el costado. Después de llenar la taza/el vaso, coloque esta/este sobre una superficie plana y mire el contenido al nivel de la vista para asegurarse de que la cantidad es exacta. La mayoría de las recetas requieren que los líquidos sean a temperatura ambiente.

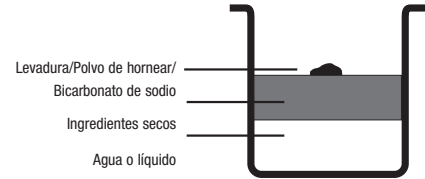
Para medir ingredientes secos, utilice preferiblemente una balanza. Si no tiene balanza, utilice un vaso medidor para ingredientes secos: llene el vaso con una cuchara y luego nivele el contenido con el filo de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la cantidad es exacta. Nunca utilice el vaso medidor para tomar los ingredientes directamente del envase (p. ej., harina); Al hacer esto, podría agregar una cucharada extra del ingrediente. No apisona los ingredientes, salvo indicación contraria en la receta.

ADICIÓN DE LOS INGREDIENTES AL MOLDE

Importante: la SEGUNDA regla MÁS importante para hacer pan es: hay que agregar los ingredientes en la máquina en el orden EXACTO indicado en la receta. En la mayoría de los casos, esto significa:

- PRIMERO, los ingredientes líquidos;
- SEGUNDO, los ingredientes secos;
- POR ÚLTIMO, la levadura, sin permitir que tenga contacto con los ingredientes líquidos/frescos ni la sal. Forme una abolladura en el centro de los ingredientes secos, usando su dedo o una cuchara, y coloque la levadura en ella. Nota: primero, asegúrese de que la levadura está fresca.

También cerciórese de que TODOS los ingredientes están a temperatura ambiente, o sea entre 75 °F (34 °C) y 90 °F (32 °C), salvo indicación



contraria en la receta. Temperaturas muy frías/calientes pueden afectar el leudado y el horneado. **NOTA:** no utilice agua caliente; esto afectará el leudado.

Finalmente, es imprescindible utilizar ingredientes frescos, especialmente harina fresca y levadura fresca.

Véase la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS en la página 19 para más información.

TABLA DE EQUIVALENCIA (SISTEMA IMPERIAL)

1½ cucharaditas	= ½ cucharada	8 cucharaditas	= ½ taza
3 cucharaditas	= 1 cucharada	12 cucharadas	= ¾ de taza
½ cucharada	= 1½ cucharaditas	16 cucharadas	= 1 taza
2 cucharadas	= ¼ de taza	¾ de taza	= ¼ de taza + 2 cucharadas
4 cucharadas	= ½ de taza	½ de taza	= ½ taza + 2 cucharadas
5 cucharadas + 1 cucharadita	= ¾ de taza	⅔ de taza	= ¾ de taza + 2 cucharadas

TABLA DE CONVERSIÓN

INGREDIENTE	VOLUMEN	PESO (G)	PESO (ONZA)
Huevo	1 grande	50 g	1¾ onzas
Harina (común, para hacer pan, o integral)	1 taza	125 g	4½ onzas
Azúcar granulado	1 cucharada	15 g	½ onza
Sal kosher	1 cucharadita	5 g	⅛ de onza
Mantequilla sin sal	1 cucharada	15 g	½ onza
el agua	1 taza (235 ml)	235 g	8 onzas
Levadura seca activa	1 cucharadita	5 g	⅛ de onza

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No coloque la máquina en agua o en el lavavajillas. No utilice limpiadores químicos o cepillo para restregar para limpiar la unidad; esto puede dañarla. Limpie la carcasa con un limpiador suave no abrasivo.

Molde y paleta amasadora – Lave el molde y la paleta amasadora en agua jabonosa tibia. Nunca utilice utensilios de metal, los cuales podrían dañar la superficie antiadherente del molde.

Cámara de horneado – Quite las migajas con un paño ligeramente humedecido o una brocha limpia. Tenga cuidado de NO doblar la resistencia ubicada en la cámara de horneado.

Tapa – Limpie el interior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente humedecido. No sumerja la tapa en agua.

Carcasa – Limpie la parte externa de la carcasa con un limpiador suave no abrasivo.

Panel de control – De ser necesario, limpie el panel de control con un paño ligeramente humedecido. Tenga cuidado de no permitir que agua o limpiadores penetren debajo de los botones.

Mantenimiento – Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Siempre mantenga la máquina limpia.

Puede que el color del exterior del molde cambie con el tiempo; esto es normal (está causado por el vapor y la humedad) y no afectará el rendimiento de la máquina, ni la calidad del pan.

Si no puede sacar la paleta amasadora del molde, vierta un poco de agua jabonosa tibia en este y deje remojar por 10 a 15 minutos; esto aflojará la paleta.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Importante: utilice ingredientes de la mejor calidad para hacer pan en su máquina.

La temperatura de los ingredientes es importante. La temperatura ideal es entre 75 °F (34 °C) y 90 °F (32 °C). Utilice un termómetro instantáneo/termómetro de cocina para averiguar la temperatura. Deje que los ingredientes fríos se entibien a temperatura ambiente antes de usarlos.

Mida todos los ingredientes con precisión y téngalos listos. Esta técnica, conocida como “mise en place” asegura que los ingredientes están medidos correctamente y evita llegar al final de la receta solo para darse cuenta que no tiene el/los últimos(s) ingredientes(s).

Utilice utensilios de medición de volumen para medir los líquidos y utensilios de medición de peso para medir los ingredientes secos. Revuelva la harina antes de medir/pesarla. Si no tiene balanza, utilice un vaso medidor para ingredientes secos: llene el vaso con una cuchara y luego nivele el contenido con el filo de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la cantidad es exacta. No apise/compacte la harina.

Siempre agregue los ingredientes al molde en el orden siguiente: líquidos, mantequilla derretida o suave, sal y azúcares/edulcorantes (incluso miel, melaza, jarabe de cebada), hierbas, harinas, leche en polvo, gluten de trigo

(si lo usa) y levadura. No permita que la levadura tenga contacto con los ingredientes líquidos/frescos. Véase la página 12 para más información.

Engrase ligeramente la paleta amasadora con spray vegetal o aceite vegetal para facilitar su retiro si no la saca antes del ciclo de horneado.

La temperatura y el nivel de humedad del aire pueden afectar la textura de la masa y el resultado final. En un día húmedo, puede que necesite añadir harina a la receta. Póngale atención a la masa durante el proceso de amasado; si está pegajosa, agregue harina, una cucharadita a la vez. Por otro lado, si está muy seca, puede agregar más líquido. Por el general, la masa debe estar suave y no colgar de los dedos. Si es necesario agregar más harina o líquido, haga esto una cucharadita a la vez.

Raspe el interior del molde si hay ingredientes pegados en los lados.

Si la receta incluye ingredientes frescos perecederos, tales como productos lácteos, huevos, frutas o vegetales picados, no use la opción de inicio diferido. Algunos productos lácteos y huevos pueden ser sustituidos con ingredientes secos tales como huevos en polvo, suero de leche en polvo, o leche en polvo. Agregue el agua a la máquina primero, luego la harina, y por último el sustituto seco, para mantenerlo separado del agua. Si sustituye todos los ingredientes frescos perecederos de esta manera, puede usar la opción de inicio diferido sin peligro.

Es imprescindible mantener la levadura separada de la sal cuando usa la opción de inicio diferido. Agregue la sal junto con los líquidos, y la levadura de último, por encima de la harina.

Las nueces y semillas, pasas y frutas secas, quesos rallados, chispas de chocolate y cualquier otro ingrediente extra deben agregarse cuando suene la señal de la opción para añadir ingredientes, excepto cuando usa el programa “CAKE” (bizcocho).

Para conseguir resultados más uniformes, saque la masa del molde cuando escuche la señal para sacar la paleta amasadora, luego de forma manualmente a la masa. Esto resultará en un pan más uniforme, particularmente con las barras más pequeñas de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g).

Utilice el programa “WHOLE WHEAT” (pan integral) para hornear no solo panes hechos con harina integral, sino también panes hechos con otros tipos de harina pesadas que requieren tiempos de amasado y leudado más largos, p. ej., el pan de centeno.

Todos los panes son más fáciles de cortar cuando se les deja enfriar por un mínimo de 30 minutos (preferiblemente más tiempo) antes de cortar.

Para preparar bizcochos y panes sin levadura, rocíe el fondo y las paredes del molde con spray vegetal antes de agregar los ingredientes, para que se le haga más fácil desmoldar el pan. Suelte el pan con una espátula plástica a prueba de calor antes de desmoldarlo.

Si el asa está cubierta con pan cocido, permita que el pan se enfríe antes de desmoldarlo.

Cantidades/Tamaños/Ingredientes

Utilice harina común para preparar pan blanco o cualquier receta que incluya harina blanca de trigo. Para hacer panes con el programa “ARTISAN” (pan artesanal), utilice harina panera/harina para hacer pan, la cual contiene más proteína.

Por lo general, un pan de 1½ libras (680 g) lleva: 3 tazas (375 g) de harina, 1 a 1¼ tazas (235 ml a 295 ml) de líquido, 1 a 1½ cucharaditas de sal, 1 a 2 cucharaditas de azúcar y 1 a 1½ cucharaditas de levadura. Utilice estas proporciones como base y haga los ajustes partiendo de allí.

Por lo general, una receta que lleva 2 tazas (275 g) de harina produce una barra de aproximadamente 1 libra (455 g); una receta que lleva 3 tazas (410 g) de harina produce una barra de aproximadamente 1½ libras (680 g); y una receta que lleva 4 tazas (550 g) de harina produce una barra de aproximadamente 2 libras (910 g). Algunas recetas incluirán más o menos harina para cada tamaño de barra y, con las adiciones, pueden rendir barras más pesadas de lo indicado.

Nunca coloque más de 4½ tazas (550 g) de harina en la máquina.

Si adapta una receta y sus medidas matemáticas son extrañas, como p. ej., “medio huevo”, utilice un huevo pequeño en lugar de medio huevo. Por lo general, un huevo grande equivale a ¼ taza.

Es importante medir los ingredientes de manera precisa. No omita pequeñas cantidades, tales como $\frac{1}{8}$ de cucharadita; esto puede cambiar significativamente el resultado final.

Ajustes para hornear a altas altitudes

La harina es más seca a altas altitudes y absorberá más líquido. Por lo tanto, deberá usar menos harina que la cantidad indicada en la receta. Preste atención a la masa durante el amasado. Si parece muy seca, agregue más líquido

Masas preparadas a altas altitudes suelen leudar más y más rápido. Por lo tanto, utilice aproximadamente $\frac{1}{3}$ menos levadura para ayudar a contrarrestar este fenómeno.

También puede ayudar reducir la cantidad de azúcar (si corresponde). Reduzca la cantidad de azúcar o edulcorante en aproximadamente un cuarto.

Otro truco es agregar un poco más de sal, el cual retardará la acción de la levadura y promoverá un leudado más lento y uniforme. Pero no agregue más de $\frac{1}{4}$ de cucharada de sal adicional. Empiece con solamente uno de estos cambios para determinar los mejores resultados.

INGREDIENTES BÁSICOS

Para poder preparar panes rápida y fácilmente en su máquina automática compacta para hacer pan Cuisinart®, le sugerimos mantener algunos ingredientes básicos a mano. Dependiendo del tipo de pan que usted y su familia prefieran, los siguientes artículos son aconsejables. Nota: no todos los ingredientes enumerados están incluidos en las recetas, pero pueden ser agregados para mejorar su sabor y textura.

Almacenaje de los ingredientes

Las harinas y algunos otros ingredientes para hacer pan tienden a ponerse rancios y por eso deben guardarse apropiadamente. Es preferible comprar pequeñas cantidades a la vez. Muchas harinas pueden conservarse a temperatura ambiente, pero es preferible congelar (en bolsas/recipientes herméticos) la harina de trigo integral y las harinas sin gluten. Siempre anote la fecha en la bolsa o el recipiente. Muchas veces, el congelador puede dar un sabor desagradable a los alimentos. Por lo tanto, cerciórese de que las harinas están debidamente selladas.

Harinas blancas (común, para hacer pan o de repostería): estas harinas se deben almacenar en un lugar oscuro y fresco. Pueden conservarse por hasta un año, pero es preferible referirse a la fecha de vencimiento en la bolsa. También las puede conservar en el congelador (por hasta un año también), pero cerciórese de envolverlas bien para que no adquieran sabores u olores desagradables.

Harina de trigo integral y la mayoría de las harinas sin gluten: guárdelas en un lugar fresco y oscuro, por hasta 3 meses, o en el congelador por hasta 6 meses.

Harinas de nueces: estas harinas pueden conservarse en el refrigerador por hasta 3 meses, o en el congelador por hasta 6 meses.

Féculas y gomas: más estables que las harinas, pueden conservarse en un lugar fresco y oscuro por al menos un año.

Levadura: siempre guárdela en el refrigerador y averigüe la fecha de vencimiento antes de usarla.

Harina común – La harina común, también conocida como “harina todo uso” o “harina multiusos”, puede ser blanqueada o no (preferimos la segunda) Por lo general, la harina común sirve para hacer panes de levadura y bizcochos/ panes rápidos.

Polvo de hornear – El polvo de hornear es una mezcla de bicarbonato de sodio y ácido. Por lo tanto, este agente leudante puede usarse en productos de panadería que no contienen ácido. Cerciórese de leer la etiqueta, ya que algunos polvos para hornear contienen féculas/almidones para ayudar a mantener el polvo seco, lo que puede afectar a las personas alérgicas al gluten.

Bicarbonato de sodio – El bicarbonato de sodio es un agente leudante químico que requiere un ingrediente ácido para activarse. Ejemplos de ingredientes ácidos incluyen el azúcar moreno, el suero de leche, el yogur, etc. El bicarbonato no solo ayuda a que el producto de panadería leude, sino también a que se dore.

Harina para hacer pan – La harina para hacer pan, también conocida como “harina panadera”, es una harina no blanqueada con alto contenido de proteínas y gluten Es la mejor harina para hacer panes artesanales. Puede usarse en vez de harina común, y darán más volumen a los panes.

Harina de repostería – La harina de repostería, también conocida como “harina pastelera”, es una harina muy suave y baja en proteínas. No utilice harina de repostería para hacer panes de levadura, a menos que la receta lo especifique. Por lo general, la harina de repostería se emplea para hacer pasteles/bizcochos y hojaldres suaves.

Huevos – Los huevos mejoran el sabor, la textura y el color del pan. Actúan como emulsionantes, ayudando a mantener los panes frescos y húmedos. También trabajan como agentes leudantes, ayudando a dar volumen al pan. Nunca utilice la opción de inicio diferido con huevos frescos; solamente con sustituto de huevo/huevo en polvo o clara en polvo (y añada estos con la harina). Algunas recetas que usan el programa DOUGH (masa) incluyen un barniz de huevo (huevo batido con agua o leche) que se cepilla en la masa antes del horneado para dar más color al producto final. Todas nuestras recetas usan huevos grandes.

Grasa (todos tipos) – Agrega sabor, nutrición y textura a los panes. Puede ser agregada a casi cualquier receta de pan, siempre que su sabor combine con el sabor del pan.

Leche descremada en polvo – Agréguela al mismo tiempo que la harina. Usar leche en polvo en vez de leche regular permite usar la opción de inicio diferido sin miedo que la leche se corte. La leche en polvo también puede ser agregada a la receta (junto con leche fresca/productos lácteos) para mejorar el valor nutritivo del pan.

Nueces, semillas, pasas, etc. – Estos ingredientes agregan sabor, nutrición y textura a los panes. Puede ser agregada a casi cualquier receta de pan, siempre que su sabor combine con el sabor del pan.

Suero de leche en polvo – El suero de leche en polvo es una esencia de suero de leche que no contiene los sólidos de la leche. Actúa como conservante y retarda el crecimiento de bacterias y moho.

Sal – La sal es un componente esencial del pan de levadura. No solo realza el sabor, sino también controla la levadura y ayuda al leudado de la masa. Usamos sal kosher sin yodo en todas nuestras recetas.

Edulcorantes – Los edulcorantes (azúcar granulado, azúcar moreno, miel de abeja, melaza, jarabe de arce, jarabe de malta de cebada, jarabe de azúcar, etc.) estimulan el crecimiento y el desarrollo de la levadura.

Gluten de trigo – El gluten de trigo es una harina con alto contenido proteico, hecha con trigo duro y tratada para quitar la mayoría del almidón. El gluten de trigo es utilizado como aditivo en los panes de levadura, para mejorar las masas hechas con harina de centeno y otras harinas bajas en gluten. Cuando se usa para hacer panes ultrarrápidos, logra un mejor leudado en menos tiempo.

Harina de trigo integral – Contiene germen de trigo, dándole más fibra, contenido nutricional y contenido graso al producto final. Antiguamente, los panes integrales eran densos y pesados. Hoy en día, los panes hechos total o parcialmente con harina integral son los más nutritivos y pueden tener una textura suave y atractiva. Compre harina de trigo integral de buena calidad y consérvela en el refrigerador o en congelador para mantenerle fresca. A menos que use la opción de inicio diferido, llévela a temperatura ambiente antes de usarla.

Levadura – Le aconsejamos que use levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina de pan en la mayoría de las recetas de pan de levadura. La levadura instantánea es ligeramente más fina y crece a temperaturas más bajas, lo que resulta en menos células “muertas” (inactivas). Da excelentes resultados en la máquina para hacer pan. La levadura rápida (o levadura de crecimiento rápido) es ideal para los ciclos cortos (p. ej., para los panes rápidos/de último minuto) porque reduce la duración del leudado; agregar gluten de trigo a la masa ayudará a que leude.

INGREDIENTES SIN GLUTEN

Hornear pan sin gluten es una ciencia aún más exacta que hornear pan regular, y tiene sus propias reglas. Para hacer pan sin gluten, es imprescindible usar harinas e ingredientes especiales que resultarán en un pan estable que se puede rebanar y tostar. Nuestras recetas incluyen un buen balance de proteína, grasa y fécula para producir deliciosos resultados.

Los ingredientes a continuación pueden encontrarse en las secciones “productos de panadería” o “productos sin gluten” de su supermercado local, o en las tiendas de productos naturales. También los puede encontrar en línea. Algunas marcas comerciales también ofrecen mezclas de harina sin gluten todo uso que producen excelentes resultados.

Harina de almendra – La harina de almendra añade un montón de proteína al pan, pero es preferible usarla para hacer bizcochos salados y dulces más que panes de levadura. Puede sustituirla con almendra en polvo/molida, siempre que sea muy finamente molida.

Polvo de hornear – El polvo de hornear es una mezcla de bicarbonato de sodio y ácido. Por lo tanto, este agente leudante puede usarse en productos de panadería que no contienen ácido. Cerciórese de leer la etiqueta, ya que algunos polvos para hornear contienen féculas/almidones para ayudar a mantener el polvo seco, lo que puede afectar a las personas alérgicas al gluten.

Bicarbonato de sodio – El bicarbonato de sodio es un agente leudante químico que requiere un ingrediente ácido para activarse. Ejemplos de ingredientes ácidos incluyen el azúcar moreno, el suero de leche, el yogur, etc. El bicarbonato no solo ayuda a que el producto de panadería leude, sino también a que se dore.

Harina de trigo sarraceno – El trigo sarraceno no es trigo, sino alforfón. La harina de trigo sarraceno tiene un alto contenido proteico y un agradable sabor a nuez. No es necesario mezclarla con otras harinas para producir productos de panadería con una buena estructura.

Maicena – La maicena, o harina/almidón de maíz, es una buena opción para agregar estructura y estabilidad a los panes sin gluten. Pero cerciórese de no añadir demasiado, o el producto final tendrá una textura muy harinosa y un sabor desagradable.

Linaza molida – La linaza molida (semillas de linaza molidas) es aún más nutritiva que las semillas de linaza enteras y actúa como aglutinante para ligar los ingredientes y producir una estructura estable.

Harina de garbanzo – La harina de garbanzo tiene un alto contenido proteico y da un sabor rico y dulce a los productos horneados. El sabor puede parecerle muy fuerte a algunas personas; por lo tanto, es preferible usarla para panes más salados.

Goma guar – La goma guar, similar e intercambiable con la goma xantana, es otro agente espesante que ayuda con la estructura del pan. Debe usarse con moderación, porque da a los productos horneados un sabor más harinoso que otras gomas o agentes espesantes.

Harina sin gluten – Hoy en día, hay muchas harinas sin gluten, y todas dan buenos resultados. Nos parece que el sabor de las harinas sin gluten con un porcentaje más alto de harina de arroz suele ser más neutro.

Leche descremada en polvo – La leche descremada en polvo actúa como emulsionante, ligando las harinas sin gluten con las grasas, para dar más estructura a los productos horneados sin gluten. Las proteínas de leche ayudan a que el producto final sea más dorado.

Cáscara de “psyllium” en polvo – La cáscara de “psyllium” (psilio) en polvo está llena de fibra y actúa de manera similar a una goma. Nos parece la mejor manera de agregar estructura y ligar ingredientes en las recetas sin gluten.

Harina de avena – La harina de avena tiene un contenido proteico muy alto. Es cara, pero puede hacer su propia harina de avena moliendo copos de avena en una procesadora de alimentos o una moladora de especias hasta que esté finamente molida. Esta harina da un ligero sabor a nuez a los panes.

Almidón de papa – El almidón de papa, o fécula de papa, es otra opción para dar estructura a los panes sin gluten. Un buen agente suavizante, es mejor para las masas más húmedas.

Harina de arroz integral – La harina de arroz integral se obtiene moliendo arroz integral (arroz con salvado). Es alta en fibra y tiene un sabor a nuez un poco más fuerte que la harina de arroz blanco. Procure comprar harina molida muy fina (debe tener una textura suave y arenosa). Esta harina es alta en proteína (contiene un 7.5 %) y, por lo tanto, es una buena base para los productos horneados sin gluten.

Harina de arroz blanco – Hecha de arroz blanco pulido y molido, la harina de arroz blanco también es considerada como una harina muy versátil para productos sin gluten porque tiene un sabor suave indetectable. Tiene un poco menos proteína que la harina de arroz integral (contiene un 5 %), pero se mezcla bien con otras harinas.

Harina de arroz glutinoso – La harina de arroz glutinoso (conocida como “sweet white rice flour” en inglés, o harina de arroz blanco dulce), contiene más almidón que la harina de arroz blanco y es un mejor aglutinante que la harina de arroz blanco o la harina de arroz integral. Se requiere solamente una pequeña cantidad y es perfecta para hacer su propia harina sin gluten.

Harina de sorgo – Esta harina alta en proteína y fibra es un buen sustituto de la harina de avena. Para obtener resultados óptimos, compre harina de sorgo blanco “dulce”.

Harina de tef – Muy alta en proteína, la harina de tef (o teff) es una excelente adición a los panes sin gluten.

Tiene un sabor orgánico similar al de la harina de trigo integral.

Almidón de tapioca – El almidón (o fécula) de tapioca es un excelente aglutinante para los panes sin gluten, que da una buena estructura a los productos finales. Procure no usar mucho, o el pan resultará demasiado elástico.

Goma xantana – La goma xantana (o xantano), similar e intercambiable con la goma guar, es un agente espesante que ayuda a estabilizar los panes sin gluten. Se requiere solamente una pequeña cantidad para ver los efectos.

Levadura – Esencial para la mayoría de los panes, la levadura es lo que “da vida” al pan.

Hay muchos tipos de levadura. En la mayoría de nuestras recetas, usamos levadura seca activa, pero cuando usa el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido), es necesario usar levadura rápida (o levadura de crecimiento rápido). Siempre guarde la levadura en el refrigerador y averigüe la fecha de vencimiento antes de usarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pregunta	Respuesta
¿Por qué mi masa/pan no se leudó?	Algunos factores pueden influir en que la masa no se leude correctamente. Cerciérese de que la levadura está fresca y de que los ingredientes están a temperatura ambiente (desde 75°F/24°C hasta 90°F/32°C). Si los líquidos están demasiado calientes o fríos, no activarán la levadura propiamente. Cerciérese de añadir los ingredientes en el orden correcto. La sal debe encontrarse lo más lejos posible de la levadura. Tenga presente que algunos panes no leudan tanto como otros. Por ejemplo, los panes de trigo integral y de granos enteros tienden a leudarse menos que los panes blancos. Los panes que contienen más azúcar/edulcorantes o huevos se leudan más que los demás panes.
¿Porque la parte superior de mi pan está hundida/desigual?	El nivel de humedad en el aire y la temperatura ambiente afectan grandemente los panes de levadura. Mantenga la máquina para hacer pan lejos de la luz directa del sol. Si la humedad es muy alta, agregue una cucharada adicional de harina por cada taza (125 g) de harina en la receta.
¿Por qué mi pan tiene una textura gomosa/medio cocida?	Puede que la masa haya sido demasiado húmeda, o que posiblemente no haya añadido suficiente harina blanca (necesaria para el desarrollo del gluten). Agregue un poco más de harina (1 cucharada por cada taza/125 g de harina) o reduzca la cantidad de harinas de trigo integral/granos enteros y sustitúyalas con harina blanca.
¿Por qué el interior del pan de levadura tiene una cantidad excesiva de “burbujas”?	Esto puede ocurrir cuando el pan está demasiado húmedo o cuando se usa demasiada levadura. Averigüe la receta y, de ser necesario, agregue una pequeña cantidad de harina o reduzca la cantidad de levadura.
¿Por qué mi pan de levadura está denso y pesado?	Esto puede deberse a varios factores. Puede que la masa haya sido demasiada seca, debido a una falta de líquido o porque se usó materia grasa con menos grasa de lo indicado en la receta. También puede que no haya usado suficiente levadura. Si esto pasa con panes de trigo integral/granos enteros, intente añadir gluten de trigo para mejorar la estructura del producto final.
¿Por qué las esquinas del pan están llenas de harina/no mezcladas uniformemente?	Esto puede pasar, especialmente cuando usa el programa CAKE (bizcocho) o GLUTEN FREE (pan sin gluten) para hornear panes cuya consistencia es más parecida a una mezcla que a una masa. Revise la masa después de aproximadamente 10 minutos de amasado, pausando el ciclo de preparación para raspar el molde si es necesario. Engrasar ligeramente el molde con spray vegetal también ayudará a evitar que esto ocurra.
¿Cómo se saca la paleta amasadora de la barra de pan?	Hay dos opciones: con la mayoría de los programas, puede sacar la paleta después de la señal que indica que lo puede hacer (antes del leudado final). Si esto no es una opción, o si no pudo hacerlo en este momento, permita que el pan se enfríe, y luego saque la paleta amasadora, con cuidado porque puede estar caliente.
¿Por qué la unidad emite humo o un olor a quemado?	Lo más probable, es que ingredientes que se cayeron en el fondo de la máquina o en las resistencias. Si el humeado/olor a quemado es excesivo, desenchufe la máquina, permita que se enfríe, y luego limpie el interior de la unidad. Vuelva a enchufar la unidad y continúe el programa. Nota: la máquina guardará el programa en la memoria por un máximo de 15 minutos. En la mayoría de los casos, el humo y el olor serán mínimos y se disiparán rápido.
¿Qué significan los códigos de error?	“HHH” (junto con pitidos) significa que la temperatura interna de la máquina está demasiado alta. Por lo general, esto ocurre cuando intenta hacer dos panes, uno tras otro. Abra la tapa y permita que la unidad se enfríe por 10 a 20 minutos. “LLL” (junto con pitidos) significa que la temperatura interna de la máquina está demasiado baja para hacer pan. Presione el botón START/STOP para parar el pitido. “EEO” (junto con pitidos) significa que la máquina tiene un problema; desenchúfela y comuníquese con el centro de servicio más cercano.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si posee un aparato Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato resulta ser defectuoso en materiales o mano de obra durante el período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Por favor incluya un cheque o giro postal a nombre de Cuisinart. **NOTA:** para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes enviados a una dirección equivocada. Los productos perdidos o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Esta garantía le otorga derechos específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

© 2018 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
18CE055438

IB-14957