

Manual de uso e instrucciones panificadora 8695 serie Onix



Elementos

1. Carcasa del aparato con ranuras de ventilación, horno, tapa, asa y panel de control luminoso.
2. Molde.
3. Recipiente medidor.
4. Pala amasadora.
5. Cuchara medidora.
6. Gancho.

Descripción del panel de control

Los botones pueden ser activados sólo cuando el aparato está conectado a la red eléctrica y pulsan el botón EIN = conectado / AUS = desconectado, situado a la derecha de la máquina. La función de este interruptor es suministrar o no corriente eléctrica a la panificadora. Cuando no utilicen la máquina debería estar siempre en la posición de apagado.

- Display (pantalla de cristal líquido). Indica el programa seleccionado o el primer programa que tiene en memoria.
- Botón color / intensidad de la corteza = **Kruste**, pulsándolo seleccionamos el color / intensidad de la corteza (hell = **clara**, mittel = **media**, dunkel = **oscura**)
- Botón temporizador = **Zeitwahl**. Programación de la máquina (máximo 13 horas)
- Botón tamaño del pan (**Stufe I** = pequeño, **Stufe II** = grande) válido sólo con algunos programas.
- Botón seleccionador de los diferentes menús = **Menü**.
- Botón inicio / fin o interrupción = **Start / Stop**
- Botones (**Eigenprogramm**) para crear su programación individualizada **Abschnitt** y **Zeit**



Accesorios

- * 1 pala amasadora recubierta de Quantanium ® (antiadherente)
- * Recipiente medidor y cuchara medidora (pequeña = TL, grande = EL) Las cantidades indicadas en las recetas de azúcar, miel, sal, aceite, etc., se basan en estas medidas.
- * Gancho para sacar las palas amasadoras del pan, si es necesario.
- * Manual de instrucciones (incluye recetario)

Datos técnicos de panificadora 8695 Serie Onix

Potencia	600 W – 230 V – 50 Hz
Medidas	38 × 29,5 × 29,5 cm. (largo, ancho, alto)
Peso	4,9 kilos
Molde	14,5 × 14,3 × 14,5 mm. antiadherente = Quantanium ®.
Capacidad	750 g – 1kg
Cable de alimentación y enchufe	100 cm. (fijo)
Exterior	Acero inoxidable y polipropileno
Tapa	Polipropileno visor (ventana)
Equipamiento	9 programas 1 programa individualizado Botón para elección del tamaño del pan Botón para la elección del color de la corteza Botón de programación (hasta 13 horas más tarde) Calentador automático

Reservado el derecho de hacer modificaciones técnicas necesarias. Reservados todos los derechos de las recetas y diseño, etc.

Instrucciones de seguridad

Lean todas las instrucciones suministradas en este manual antes de comenzar a utilizar su maquina. Ténganlas siempre a mano.

- La utilización incorrecta y el mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso domestico. No se puede asumir la responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje corresponden a los indicados en este manual de instrucciones y / o en la propia maquina.
- No colocar el aparato o el enchufe en agua o en cualquier otro liquido. En el caso de que el aparato caiga accidentalmente al agua, desconecten el enchufe inmediatamente, hagan verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente. **La no observancia de ésta regla podría causar una descarga eléctrica.**
- No intentar abrir el alojamiento interior sin la ayuda de un experto.
- No colocar ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo mojado o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de ellos este dañado, tendrá que ser sustituido por el fabricante o persona cualificada para evitar riesgos.
- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable y/ o el enchufe presentan daños. En ese caso pónganse en contacto con el servicio técnico autorizado. No deberían de tratar de repararlo Vds. mismos. Perderán la garantía. Puede recibir una descarga eléctrica.
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados, manténgalo apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte el enchufe de la pared o alargador solamente cogiéndolo por el propio enchufe. No debe dejar que el cable cuelgue, en esquinas etc., los niños podrían tirar de él y hacerlo caer al suelo.
- Verifique que no exista peligro de que el cable de la unidad o el cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda tropezar con ellos mientras está en uso.
- Si se utiliza cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, de lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para ser utilizado al aire libre.
- Los niños no pueden reconocer los peligros que implica la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, nunca permita que los niños utilicen aparatos domésticos sin su supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no este en uso o cuando se disponga a limpiarlo.
- **¡Atención!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato está conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No tocar la superficie caliente del electrodoméstico, usar agarradores. La panificadora se calienta mucho durante el funcionamiento.
- Los accesorios que no sean suministrados o recomendados por Unold pueden afectar o dañar el buen funcionamiento de la maquina. Utilizar la maquina únicamente para las funciones descritas en este manual.
- **Pongan el aparato en una superficie estable y segura, nunca en una rugosa o deslizable, especialmente cuando se programa para que comience a funcionar con posterioridad, ya que con masas pesadas como el centeno, etc., durante el proceso de amasado podría perder el equilibrio , caer o resbalar**
- La panificadora debe de estar a una distancia mínima de 10 cm. de cualquier otro aparato, electrodoméstico, pared, armario de cocina, etc., ya que la parte externa alcanza se calienta bastante.
- La maquina no debe estar nunca cerca de una cocina eléctrica, de gas, horno, etc.
- Mucho cuidado al cambiar de lugar el electrodoméstico, sobre todo cuando este lleno de algún líquido caliente, por ejemplo confituras o mermeladas.
- No deberían sacar el molde del horno, cuando esté en funcionamiento.

- No poner en el molde más ingredientes de los indicados en las recetas, especialmente con las harinas blancas, la masa podría rebosar el borde o bien quedar cruda.
- Cuando prueben una receta nueva tendrían que estar cerca del aparato y ver como va funcionando.
- Nunca pongan en marcha el electrodoméstico cuando el molde no esté perfectamente sujeto y/ o cuando no se haya introducido ingrediente alguno.
- Para sacar el pan no deben dejar el molde en una esquina, canto de la encimera o del lugar donde estén utilizándolo.
- Objetos metálicos, papel de aluminio u otros materiales no deben introducirse en el electrodoméstico, ya que se corre el riesgo de que ardan o se produzca un cortocircuito.
- No tapen nunca el electrodoméstico con un paño de cocina o cualquier otro tipo de material. Con el calor podría arder. La maquina está dotada de ranuras de ventilación para que el aire caliente y vapor sobrantes puedan salir al exterior. Tampoco debe dejarse el electrodoméstico cerca o en contacto con objetos inflamables como los paños de cocina, etc.
- Antes de que programen su maquina para que funcione, por ejemplo, durante la noche, tendrían que probar la receta y asegurándose de que los ingredientes no sobresalen del molde suministrado.

El fabricante y los distribuidores declinan cualquier responsabilidad, derivadas de un uso inadecuado del electrodoméstico (panificadora) o no es utilizado de acuerdo a las normas e instrucciones de seguridad descritas en este manual, si es utilizado para otros fines distintos a los descritos en el manual o se utiliza industrialmente.



Aplicaciones de la panificadora

Este aparato puede:

- ♦ Elaborar panes con una sola harina o mezclas de ellas.
- ♦ Podrá cocer pan siguiendo las instrucciones de algunas de las recetas suministradas, las que Ud. mismo cree o las recogidas en publicaciones especializadas.
- ♦ Esta maquina está preparada para amasar, fermentar y cocer los ingredientes de las recetas elegidas.
- ♦ La panificadora puede preparar mezclas de pizza, pasta, pasteles o panecillos, mermeladas y confituras...
- ♦ La capacidad del pan será de 1 Kg. como máximo. No introduzca en el molde una cantidad mayor de ingredientes o líquidos de los indicados en las recetas.

Puesta en servicio

- Por favor comprueben que todos los elementos suministrados se encuentran en la caja y no han sufrido deterioro alguno durante el transporte.
- Antes del primer uso deben de sacar del horno todos los materiales que se han utilizado para el embalaje y los accesorios suministrados como; cuchara vaso medidor y gancho.
- Laven con agua templada y una solución suave de lavavajillas el molde y la pala amasadora antes del primer uso. No los froten con estropajos duros o metálicos.
- Para limpiar el exterior del electrodoméstico utilicen un paño húmedo sin productos químicos.
- Nunca deberán poner la panificadora en agua.
- Sequen bien el molde y la pala amasadora y colóquenlos en el interior de la panificadora, ver sección de **limpieza y cuidados**.
- Enchufen el electrodoméstico a la red eléctrica y pulsen el botón **Ein/Aus**, la maquina está preparada para ser utilizada.
- La primera vez puede ser que desprenda humo o un ligero olor, se trata de residuos del embalaje o polvo. Recomendamos que antes de utilizarla por primera vez, hagan un programa en vacío para eliminar esos posibles residuos. Pongan el molde vacío de ingredientes y sin la pala amasadora, seleccionen el programa **Backpulver**, pulsen **inicio / fin** (Start / Stop). Durante la fase de horneado (**Backen**) observaren que sale humo por las rejillas. Es normal, se queman los residuos del embalaje y polvo.

Les deseamos mucho éxito con su panificadora.

Para cualquier consulta relacionada con este aparato puede dirigirse a nuestro servicio de atención al cliente:

CONASI
Wolgemutstr. 4
81543 – Munich (Alemania)
Tfno / Fax: 0049 8962423603
Tfno: 619524895 España

Email: info@conasi.biz
Pedidos : www.conasi.biz
Servicio técnico: servicio@conasi.biz **Fax: 004989 62423603**

Como funciona la panificadora

Colocación del molde

Cojan el molde con las dos manos y colóquenlo en medio del horno(1) , encajándolo en el eje del motor, que se encuentra situado en la base de espacio que denominamos horno. Giren suavemente hacia la izquierda (2), para saber si está bien ajustado bastará con que traten de sacar el molde, si no es posible hacerlo es que ha quedado perfectamente fijado. A continuación inserten la pala amasadora (3) en el pivote de la base del molde. Comprueben que ha quedado fijada (al tratar de moverla hacia la derecha o izquierda ofrecerá resistencia) Finalizado el programa seleccionados procedan a sacar el molde girándolo hacia la derecha (4), cójanlo con sumo cuidado (5 está caliente y pueden quemarse)

Fotos 1, 2 y 3 indican como colocar el molde



Fotos 4 y 5 indican como retirar el molde



Ingredientes

Deben de ponerse en el molde, **en el orden indicado en las recetas.**

Elección del programa

Presionando el botón **menú** cambiarán de un programa al otro, hasta llegar al número del programa que hayan elegido. A continuación con el botón tamaño (**Stufe**) seleccionarán el tamaño del pan (no es operativo con todos los programas) Pan pequeño (**Stufe I**) pan grande (**Stufe II**). Por último pulsando el botón color / intensidad (**Kruste**) se elige el color de la corteza **hell** = clara, **mittel** = media, **dunkel** = oscura) Si desean programar la maquina en la página siguiente hay un ejemplo. Podrán programarla como máximo 13 horas. Pulsando el botón temporizador (**Zeitwahl**), sumaran intervalos de 10 minutos al tiempo inicial del programa, a continuación pulsen el botón START / STOP, la maquina comenzará la cuenta atrás y en la pantalla de cristal liquido podrán ver como van restándose minutos al tiempo programado. En caso de no programarse, la panificadora muestra el tiempo que resta hasta finalizar el programa. También pueden ver en el display la fase del programa en que se encuentra (amasado, horneado...)

- **Fase de mezcla y amasado de los ingredientes "Knead"** Las panificadora mueve y mezcla los ingredientes de forma automática hasta que se obtiene la consistencia exacta. Es normal que la maquina vibre un poco, a continuación comienza la fase de fermentación, generalmente la ventana se empañare ligeramente. En caso de que saliese humo de la panificadora, mantenga la tapa cerrada, desconéctela de la corriente eléctrica. **¡No vierta nunca agua sobre la masa que fermenta dentro del aparato!** El humo puede producirse entre otras razones, porque la masa aumente rebasando el borde del molde y entre en contacto con las resistencias de calentamiento o porque al introducir los ingredientes, alguno de ellos se ha derramado por fuera del molde y debido al calor sale el humo o ambas cosas a la vez.
- **Reposo "pause"** Después del primer amasado los ingredientes quedan en reposo para que el líquido puede penetrar en lo ingredientes (harina, levadura, etc)
- **Subida / Crecimiento de la masa "Rise 1-3"** Después de la primera fase de amasado, la maquina crea la temperatura optima para que la masa vaya subiendo gradualmente.
- **2º Amasado** (no todos los programas)
- **Cocción / horneado "Baking"** La maquina regula automáticamente el tiempo y la temperatura optima de cocción y horneado.
- **Mantenimiento del calor "Keeping warm"** El programa a finalizado. Saquen el molde del horno. La maquina lo indicará por medio de varios bips continuados. Pulsen el botón Start / Stop o automáticamente comenzará el mantenimiento de calor (máximo es de 1 hora, de forma intermitente va indicándolo por medio de bips)

Descripción e instrucciones del panel de control

Botón inicio / fin / apagado (Start / Stop)

Inicia o interrumpe cualquier programa. Con él pueden interrumpir cualquier programa en cualquier momento. Mantenga pulsado el botón hasta que oigan la señal acústica (bip) indicadora del comienzo o finalización del programa. Cuando conecten por vez primera la maquina, la pantalla el display muestra el primer programa que tiene en memoria. Cuando quieran elegir un programa distinto al mostrado en la pantalla, pueden moverse a dentro del display pulsando el botón **MENÚ**, seleccionen el tamaño del pan, color de la corteza (No todos los programas lo permiten) A continuación pulsen el botón encendido / apagado (Start /Stop)

Display (pantalla de cristal liquido)

Al conectar la maquina a la red eléctrica, de forma automática muestra el programa 1 Basis (básico) 3,30 horas, tamaño del pan (Stufe I = pan pequeño) intensidad o color de la corteza (Kruste) clara (Hell). También pueden verse las fases en que se encuentra el programa seleccionado.

Las indicaciones de las diferentes fases del programa dentro del display están en inglés.

- **Amasado** 1+2 = Knead 1+2 La pala amasadora comienza a moverse, mezclar y amasar los ingredientes, la mayoría de los programas tienen 2 fases de amasado.
- **Añadir** = ADD Por medio de bips la panificadora indica que pueden añadir semillas de girasol, calabaza, lino, frutos secos, sésamo, hierbas aromáticas, especias, etc.
- **Crecimiento** (1-3) = Rise (1-3) La masa sube y lo hace en tres fases diferentes y con distintas temperaturas.
- **Cocción de la masa** = Bake La masa se cuece y hornea.
- **Fin** = Complete Por medio de bips continuados indica que el programa ha finalizado. De forma automática comienza en ese momento la fase de mantenimiento de calor.
- **Mantenimiento del calor** = calor "Keeping warm" El pan está terminado y puede sacarse el molde del horno. La maquina lo indicará por medio de varios bips. En caso de que no se pulse el botón Start / Stop, comienza automáticamente el proceso de mantenimiento del calor. La duración es de 1 hora, de forma intermitente va indicándolo por medio de bips que se encuentra en ese proceso.



Fin del programa

Cuando la panificadora ha terminado el programa, tendrían que sacar el molde del interior de la maquina con mucho cuidado para que no quemarse, recomendamos utilizar guantes de horno o paños especiales contra el calor. A continuación coloquen el molde encima de una madera o base estable durante 10 minutos, **nunca deberían dejarlo en una esquina, encima de materiales que puedan inflamarse, quemarse o deteriorarse** (paños de cocina, toallas, plásticos, gomas, etc.) **Recomendamos que no dejen la panificadora al alcance de los niños.**

Transcurridos los 10 minutos (es posible dejarlo más tiempo pero la condensación del calor crea vapor dentro del molde y podría humedecerse la base del pan) volteen el molde y muevan el aspa que se encuentra en la base de derecha a izquierda y viceversa, el pan se soltará fácilmente del molde con un ligero movimiento del mismo. Si la pala amasadora hubiese quedado dentro del pan la saquenla inmediatamente con la ayuda del gancho suministrado. Por último, dejen enfriar el pan en una rejilla, plato o madera.

Almacenamiento del pan

El pan hecho en casa no contiene conservantes artificiales, por lo que recomendamos que una vez esté frío lo dividan en dos, envuelvan ambas partes en paños secos, pónganlos por separado, dentro de dos bolsas de plástico, una contendrá el pan que irán consumiendo y la otra pueden guardarla en el frigorífico. Se conservará entre 5 ó 7 días más. También puede congelarse, pero pierde gran parte de las propiedades nutritivas, para ello también deben esperar a que el pan se haya enfriado totalmente y colocarlo en una bolsa especial de las que se venden para congelar alimentos.

Temporizador (Zeitwahl)

La panificadora comenzará a funcionar de acuerdo a la programación que el usuario haya seleccionado y haya pulsado el botón Start /Stop. No es posible programarla con los siguientes programas:

Bizcochos con levadura de pastelería	= Backpulver
Ultra-rápido I	= Ultra-schnell I
Ultra rápido II	= Ultra- schnell II

A continuación describimos un ejemplo de programación:

Son las 20,00 horas y queremos tener un pan recién hecho y fresco mañana a las 7 de la mañana.

Podremos los ingredientes en el molde de la panificadora en el orden indicado en la receta, la levadura no debe estar nunca en contacto con el líquido. Tampoco pueden ponerse ingredientes que se estropeen como; huevos, leche, nata, yogurt, frutas, cebollas, etc.

Pulsando el botón menú nos moveremos dentro del display para seleccionar el programa. En nuestro ejemplo decidimos hacer un pan pequeño (**Stufe I**) con el programa básico (**Basis**), intensidad de la corteza media (**mittel**)

Dado que el programa básico necesita 3,30 horas y como queremos tenerlo terminado a las 7 de la mañana del próximo día, vemos que tenemos una diferencia de 11 horas. Pulsando el botón **temporizador (Zeitwahl)** sumaremos intervalos de 10 minutos, al tiempo que necesita la maquina para elaborar el pan (3,30 horas) así retrasamos el inicio del mismo. Es importante que se tenga en cuenta que el tiempo que aparece en el display es resta hasta el fin del programa. De esa forma la maquina comenzará a elaborar el pan a las 3,30 de la madrugada y a las 7,00 horas del día siguiente tendremos el pan terminado.

Programas

Pulsando el botón “**menú**” cambiarán de un programa a otro. Al final de ésta sección hay una tabla con la duración de cada fase en los distintos programas.

***Nota:** Una vez pulsado el botón de encendido y apagado (Start / Stop) ya no podrán pulsar el temporizador. Si ha olvidado programarla y han pulsado el botón Start / Stop bastará que lo pulse nuevamente durante 3 segundos y la máquina se parará, a continuación podrá volver a seleccionar de nuevo el programa y programar la panificadora. **No pueden programarla si la máquina ha comenzado la fase de amasado.**

- **Básico = Basis** Panes blancos y mezclas, es el programa standard para la elaboración de cualquier tipo pan, sirve por igual para panes blancos o morenos (integrales)
- **Pan blanco = Weissbrot** Específico para panes blancos.
- **Integral =Basis-Vollkorn** Específico para panes integrales o morenos.
- **Rápido = Schnell** Elaboración rápida de pan blanco o de centeno, puede utilizarse para otros tipos de panes, pero la consistencia interna del mismo será distinta (mas densa)
- **Bizcochos con levadura en polvo = Hefekuchen**
- **Utra-rápido I** Para todo los panes de tamaño pequeño (Stufe I) de los programas básico, pan blanco, rápido y pan de molde para tostadas. Con este programa los panes serán muy compactos, la elaboración de los mismo es rápida. No es posible programar la máquina con este programa.
- **Ultra rápido II** Igual que el programa anterior pero para panes de tamaño grande (Stufe II)
- **Masas = Teig** Para elaborar masas de pastelería, bollería, etc. con levadura de panadería (seca o fresca)
- **Confitura = Konfiture** Cocción de mermeladas y confituras.
- **Bizcochos con levadura de pastelería = Backpulver**
- **Pan para tostadas = Pan para tostadas** Pan con poca corteza.
- **Cocción / horneado = Backen** Para cocer u hornear masas hechas a mano o con el programa “masas”.
- **Programa individualizado =Eigenprograme** El usuario debe crearlo de acuerdo a su experiencia y gusto, aconsejamos hacerlo cuando se tenga bastante práctica con el resto de programas y conozcan a fondo la reacción de la harina y levadura que habitualmente utiliza. Las harinas son distintas en cada país, incluso harinas de un mismo país procedentes diversas regiones pueden dar resultados diversos. También es muy importante la molienda, el agua utilizada y si los granos han madurado en épocas húmedas o con demasiado sol.

Intensidad del color de la corteza = Kruste Con los programas básico, pan blanco, integral y pan de molde para tostadas puede seleccionarse la intensidad y color de la corteza:

Hell = clara
Mittel = media
Dunkel = tostada

Tamaño del pan =Stufe Stufe I = panes pequeños de 750 g.
Stufe II = panes grandes de 1000 g.



Funciones de la máquina panificadora

Sonidos acústicos (bips)

- Después de conectar y al desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Al pulsar el botón conectado / desconectado (Ein /Aus)
- Al presionar / pulsar cualquier botón.
- Durante el proceso de amasado, entonces es el momento óptimo para agregar semillas, frutos secos, etc.
- Al finalizar el programa seleccionado emite varios sonidos acústicos continuados y de forma intermitente durante la fase de mantenimiento de calor (máximo 1 hora)

La programación se mantiene si hay un fallo eléctrico

En caso de que hubiese un fallo en el suministro eléctrico no superior a 1 minuto, la máquina se pondrá de nuevo en funcionamiento. Si supera el 1 minuto, al reanudarse la alimentación eléctrica el display indicará el programa seleccionado, si el fallo tuvo lugar durante la fase de amasado pulsen nuevamente la tecla Start. **¡Atención!** Si se ha superado la fase de amasado debería programarse la máquina de nuevo teniendo en cuenta que no es posible obtener un óptimo resultado, recomendamos para estos casos seleccionar el programa rápido / Schnell o bien comenzar de nuevo con nuevos ingredientes y líquido.

Funciones de seguridad

Si se quiere utilizar la panificadora inmediatamente después de haber terminado cualquier programa, y si la temperatura de la máquina es superior o igual a 40° C, en la pantalla de cristal líquido podrán leer **H,HH** (caliente), deberán esperar a que ésta señal desaparezca para volver a utilizarla de nuevo.

Si al encender la máquina el display indicase **E,EE**, debe desconectarse y llevarse al servicio técnico ya que está indicando que tiene un defecto.

Duración total de los programas y de las fases de los mismos

Número del programa	1		2		3		4	5	
Nombre del programa	Basis Básico		Wissbrot Blanco		Vollkorn Pan integral		Schnel I Rápido	Hefekuchen Bizcocho con levadura pan	
Tamaño del pan	pe-queño	gran-de	peque-ño	grande	peque-ño	grande		peque-ño	grande
Programación
Color / intensidad de la corteza
Bips para añadir ingredientes
Duración total de los programas	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55
1er Amasado	Amasado con pausa 1s / 1s	2	2	2	2	2	2	2	2
	Amasado con pausa 29s / 1s	4	4	4	4	4	4	4	4
	Amasado sin pausa	3	4	10	12	3	4	5	4
Reposo 1ª subida 1ª fermentación	Con Calor 5s / 25s	20	20	40	40	25	25	5	5
2º Amasado	Amasado sin pausa 29s / 1s	5	5	2	2	5 ADD 2:53	5 ADD 3:00		
	Amasado sin pausa	4 ADD	5 ADD	12 ADD	15 ADD	8	10	8	10 ADD
	Amasado sin pausa	5	5	5	5	5	5		10
2º reposo 2ª subida 2ª fermentación	Con aumento temperatura 5s / 25s	20	20	20	20	20	20	20	20
	Cambio temperatura 0,5s / 4,5s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5
	Calor estable 5s / 25s	4,5	4,5	9,5	9,5	14,5	14,5		9,5
3ª subida Fermentación	Aumento de Calor 5s / 25S	45	45	50	50	70	70		55
Cocción / horneado	Con calor 5s / 25s	60	65	65	70	55	60	80	50
Mantenimiento calor	Temperatura 72º	60	60	60	60	60	60	60	60

Número del programa	6	7	8	9	10	11		12	
Nombre del programa	Ultra-rápido I	Ultra-rápido II	Teig Masas	Konfiture Mermeladas	Backpulver Bizcocho con levadura pastelería	Toastbrot Pan tostadas		Backen Cocción Horneado	
Tamaño del pan	pequeño	grande				pequeño	grande		
Programación			
Color / intensidad de la corteza						.	.		
ADD = bips para añadir ingredientes						.	.		
Duración de los programas	0:58	0:58	1:30	1:20	2:50	2:55	3:00	1:00	
1er amasado	Amasado sin pausa 1s / 1s	2	1	2		2	3	3	
	Amasado con pausa 29s / 1s	4	3	4		4	2	2	
	Amasado sin pausa	6	5	14		4	10	10	
1er reposo 1ª subida 1ª fermentación	Con calor 5s / 25s				15	5	40	40	
2º amasado	Amasado sin pausa 29s / 1s					5 ADD 2:30	1 ADD 1:59	1 ADD 2:04	
	Amasado sin pausa					15	2	2	
	Amasado sin pausa 29s / 1s						2	2	
2ª reposo 2ª subida 2ª fermentación	Con aumento temperatura			20		29	24	24	
	Eliminación gas sobrante 0,5s / 0,5s			0,5		0,5	0,5	0,5	
	Con aumento Temperatura 5s / 25 s			9,5		0,5	0,5	0,5	
3ª subida fermentación	Aumento del calor 5s / 25s	11	40	40	45	35	40	40	
Cocción / horneado	Con calor	35	40		20	70	50	55	60
Mantenimiento calor	Temperatura 72º	60	60		60	60	60	60	60

Limpieza y cuidados

Anteriormente ya les hemos indicado que antes del primer uso, recomendamos lavar el molde y la pala amasadora con una dilución suave de lavavajillas y agua. Para proceder a la limpieza de la maquina o molde, ésta debe estar desenchufada de la red eléctrica.

Después de cada uso, dejen que el molde y la pala se enfríen durante media hora, a continuación llenen el molde de agua para que se ablanden los residuos de masa, que pudiesen haber quedado adheridos a las paredes o en el fondo del molde. Transcurrida la media hora o más (a elección) si es necesario, pasarán por el interior del molde una esponja suave, retirando los residuos que aun estén adheridos (por lo general esto no es casi nunca necesario), lo aclararán con agua, secarán por dentro y por fuera. Es muy importante que antes de colocarlo de nuevo dentro de la panificadora comprueben que no hay agua ni dentro ni fuera.

Tanto el interior del molde como la pala amasadora están recubiertos de una capa antiadherente de Quantanium® (metal precioso) que no presenta rechazos, ni los inconvenientes para la salud del usuario como el teflón. El antiadherente del molde y pala amasadora es más resistente que el Titanium. Es normal que con el uso la capa de Quantanium vaya aclarándose, esto no afecta su funcionamiento, ni función.

Nunca deben frotar la parte interna o externa del molde y palas amasadoras con materiales duros, metales, productos químicos o ponerlo en el lavavajillas.

Recuerden que nunca debe ponerse agua en el interior de la maquina o en la carcasa. Si la carcasa o el interior de la misma tienen manchas se limpian con una bayeta húmeda.

Es muy importante que no utilicen estropajos, ni estropajos metálicos, productos químicos, gasolina, limpia-hornos, productos abrasivos, desincrustantes, etc. ya que dañarian la superficie o el interior de la maquina.

Preguntas y respuestas más frecuentes

El motor no funciona cuando pulso el botón de encendido (Start/Stop)

No tiene porqué funcionar. Los programas comienzan con una primera fase de calentamiento, asegurando así que los ingredientes alcancen la temperatura optima antes del proceso de amasado.

La maquina emite sonidos acústicos (bips).

Los sonidos acústicos (bips) indican el momento de agregar otros ingredientes como frutas, frutos secos, etc. Algunas recetas incluyen ingredientes adicionales.

El pan se ha hundido en el centro.

Normalmente lo que ocurre es que la masa crece bien y se hunde cuando comienza la fase de cocción. La mayoría de las veces, esto se produce porque la masa no era lo suficientemente consistente. Mientras que la levadura produce gas, la masa floja mantiene su forma, pero cuando la levadura desaparece durante el proceso de cocción, el pan puede hundirse debido a su propio peso. La mezcla estaba demasiado mojada o húmeda y la masa quedo sin consistencia. Tendrían que reducir la cantidad de agua. También puede ser debido a un exceso de levadura.

La masa será más firme con un poco más de harina o con menos agua.

Probablemente tendrá que ajustar la cantidad de ingredientes con algunas marcas de harinas ya que algunos tipos de harinas absorben menos agua que otros.

Está utilizando harina común y no la adecuada para amasar pan.

Las burbujas de gas producidas durante la fermentación se escapan.

Una masa sin gluten es como el agua sin jabón, no se pueden producir burbujas.

Probablemente, la harina blanca que está utilizando no tiene suficiente gluten para que la masa suba / fermente correctamente, no es harina panificable. Si está utilizando harina integral es mejor que utilice el programa **integral básico** ya que necesitará tiempo adicional para el amasado y así el gluten podrá soltarse más fácilmente.

Añada a la mezcla levadura madre fermento (sólo si utiliza harinas integrales o mezclas)

La levadura no surte el efecto normal.

Si utiliza agua templada, puede que la fermentación de la levadura se acabe antes que la fase de fermentación / crecimiento. El agua o líquido templado hace que la levadura fermente demasiado rápido. Pongan especial cuidado para que la levadura no entre en contacto con el líquido de la mezcla.

Compruebe la fecha de caducidad del sobre de levadura. Si está a punto de caducar y no está en sobres especiales contra humedad es mejor que compre otra levadura.

No utilice levadura de sobres ya abiertos, de botes, barras, etc., una vez han estado en contacto con el aire pierden parte de su fuerza.

El pan no crece.

Anteriormente hemos dado algunos motivos por los que el pan no crece. Primero eliminaremos los obvios:

Las harinas integrales rara vez crecen como las blancas. En algunas harinas blancas pueden haber eliminado el gluten debido al proceso de refinamiento. Son harinas no panificables, sirven para hacer rebozados, etc.

¿Han puesto la cantidad de levadura adecuada? Es fácil olvidarla.

A veces es necesario utilizar menos sal, las recetas que ofrecemos tienen una cantidad mínima de sal que puede aumentarse, pero si al aumentarla observan que el pan pierde volumen tendrían que reducirla nuevamente. Los panes industriales utilizan aditivos, bastante sal y gasificantes, por eso a pesar de tener un gran contenido de sal, aumentan considerablemente el tamaño. La sal podría inhibir parte del proceso de la levadura. Tanto la harina como la levadura deben estar en buenas condiciones.

La mezcla era muy seca. Agregue una cucharada de agua a la mezcla si fuese necesario. Si cree que la levadura va a seguir creciendo agregue sólo media cucharada de agua.

El pan a crecido demasiado y ha llegado hasta la tapa.

Normalmente es debido a que la mezcla tiene **demasiada levadura, agua o harina** o ha olvidado agregar sal. La cantidad adecuada de sal mantiene el crecimiento regular de la levadura.

El pan se ha quedado pegado al molde.

El pan debe dejarse enfriar dentro del molde durante 10 minutos, encima de una base estable (ver indicaciones en página 4 “fin del programa”), transcurrido este tiempo, pondrán boca abajo el molde, muevan de derecha a izquierda las aspas que se encuentran en la parte exterior de la base del molde, con un ligero movimiento el pan se desprenderá fácilmente. Comprueben que las palas amasadoras no han quedado dentro del pan, si ese fuese el caso, sáquenlas con la ayuda del gancho suministrado. Tanto los orificios de las palas amasadoras como los pivotes de anclaje del molde después de limpiarse pueden engrasarse con un poco de aceite. Nunca deben engrasar el molde, sólo los orificios de las palas amasadoras y los pivotes de sujeción de las mismas. No deben de hacerlo cada vez que utilicen su panificadora, solamente de vez en cuando. Si a pesar de haber actuado como hemos descrito anteriormente el pan se pega al molde es debido a que hay residuos de masa y deben consultar la sección de “Errores con la panificadora”

La masa sube tanto que se derrama por fuera del molde.

Puede pasar especialmente con harinas blancas.
Reduzcan la cantidad de harina e igualen los ingredientes de la receta.
Añadir una cucharada (EL) de margarina líquida a la harina.
Seleccionen un programa corto, por ejemplo Schnell (rápido)

El pan sube y durante la cocción baja.

Anteriormente ya hemos indicado el motivo, si se forma una **V**, está fallando el gluten de la harina, eso puede pasar cuando el trigo a madurado en una época lluviosa o bien la harina está húmeda.
Seleccionen el programa Schnell (rápido)
Añadir a 500 g de harina una cucharada de gluten.

Cuando el pan forma de embudo en el medio puede ser debido a que:

- El agua estaba muy caliente.
- Tenía demasiada agua o líquido.
- Falla el gluten en la harina.
- Demasiada levadura.

¿Puede abrirse la tapa de la panificadora mientras está en funcionamiento?

Si, puede abrirse un momento la tapa durante la fase de amasado para añadir algo más de harina o líquido. Antes de la última subida de la masa “Rise 3”, también abrirse la tapa si se desea hacer un dibujo con un cuchillo que previamente habrán calentado, o en el caso del modelo 8658, con los tapones de adorno que se suministran como accesorios. También es el momento de esparcir semillas por encima, “pintarlo” con aceite, huevo mezclado con nata, etc. En cualquier otra fase del programa no debería abrirse la tapa ya que la masa perdería el volumen.

El pan no está suficientemente tostado por encima.

No significa que el pan no esté cocido, por seguridad está prohibido poner resistencias en la tapa de la panificadora, por lo que, en general la parte superior del pan tendría que ser más clara y no estar tostada. Si se quiere que tenga más color, se puede mezclar la yema de un huevo con una cucharada de nata agria o dulce (al gusto), durante la última fase de amasado o pintar el pan con ella (ver indicaciones del apartado anterior)

¿Qué significado tienen los tipos y números de las harinas?

Los números bajos indican que la harina tiene menos fibras vegetales y más gluten, por consiguiente la harina es más blanca. Cada país tiene su propia numeración, en la pagina 13 del manual de instrucciones alemán, puede consultarse una tabla de las numeraciones de los distintos tipos de harina de Alemania, Suiza y Austria. En España aun no es obligatorio indicarlo, por lo que es difícil saber el tipo de harina que están utilizando.

¿Qué significa “harina integral”?

Durante la molienda se eliminan únicamente las capas no digeribles del grano entero. Así, mantiene toda la fibra y sustancias nutritivas. Por lo general la harina integral es un poco más oscura, por consiguiente, el pan será más oscuro pero no negro. Para que el pan sea mas saludable, tenga mejor sabor y sea más esponjoso recomendamos utilizar, además de la levadura en polvo, levadura madre (fermento)

¿Qué hay que tener en cuenta cuando se utiliza harina de centeno?

El grano de centeno tiene muy poco gluten, por lo que el pan casi no sube, tampoco deberían hacer panes de centeno 100%, el centeno no es fácilmente asimilable por nuestro organismo, por lo que para la digestión se consumen bastantes vitaminas, que le son necesarias (al centeno) para realizar la digestión. Lo ideal es poner 1/3 de harina de centeno y el resto harina de trigo, espelta o una mezcla de las 3. El centeno es un cereal cuya harina es bastante húmeda, el pan siempre da la sensación de estar húmedo o crudo, pero no es así. Si se quiere que aumente el volumen se mezclara por lo menos ¼ parte de harina nº 550 a la indicada en la receta.

¿Qué significa “gluten” en la harina?

Cuanto más alta es la numeración de la harina, más dificultades tiene el gluten para liberarse de las capas de fibra. Las harinas de trigo más ricas en gluten son las 405, 550, la 630 espelta y 1150 centeno.

¿Qué tipos de harina hay y como se pueden utilizar?

Maíz, arroz, quinoa, amaranto, alforfón y patatas son las adecuadas para personas alérgicas, celíacos o aquellos que presentan intolerancias al gluten.

Espelta, algo más cara, pero está libre de productos químicos ya que la espelta no los admite y no presenta tantas intolerancias como el trigo. También es la mejor para algunas personas alérgicas. Antiguamente este tipo de trigo se cultivaba en el norte de España. Con la llegada de otras semillas de crecimiento rápido o manipuladas genéticamente, además del uso de plaguicidas y productos químicos el cultivo de espelta desapareciese casi por completo de España, sólo en algunas aldeas de Cantabria siguió cultivándose.

Harina de trigo duro. Tiene la consistencia ideal para baguettes.

Harinas de trigo candeal.

¿Cuál es la relación óptima de levadura, levadura madre (fermento) y levadura de pastelería?

Hay diferentes calidades tanto de levadura como de fermento y cada fabricante tiene su propia relación harina / levadura /fermento, generalmente está indicado en el sobre.

¿Qué se puede hacer para que el pan no tenga sabor a levadura?

Dejen de utilizar azúcar, pero entonces el pan será bastante más claro.

Añadir al agua un poco de vinagre de vino, la relación es 1 ½ cucharadas de vinagre para un pan pequeño, 2 cucharadas de vinagre para un pan grande.

Añadir un sustitutivo del agua, por ejemplo “butter milch” (crema de leche batida), yogurt, kefir, mezclas de todas ellas, leches vegetales, esto puede hacerse en todas las recetas el pan se mantiene más fresco. (N.T. en España no es fácil obtener la “butter milch” pueden obtener algo parecido, mezclando leche con yogurt y batiéndolo bien, es importante que encuentren la mezcla adecuada, tengan en cuenta que “butter milch” no es nata) Las levaduras Bio Vegan no presentan ese inconveniente ya que los ingredientes de las mismas es trigo.

¿Por qué el pan en el horno tienen un sabor diferente al de la panificadora?

En el horno convencional el pan se cuece en un espacio mucho más grande y seco (de hecho se recomienda que cuando se hagan panes en los hornos convencionales, se ponga en la bandeja inferior del mismo, un recipiente con agua para que el pan se cueza y hornee con la cantidad de humedad necesaria) con las panificadoras no ocurre lo mismo, se ha calculado la cantidad de humedad necesaria para cada tipo de harina, por lo que siempre obtendremos panes con más cantidad de humedad que los del horno.

Errores con las recetas

Error	Causa	Solución
El pan sube demasiado.	Han puesto demasiada levadura, harina o poca sal. También puede ser debido a una mezcla de estas tres cosas.	a / b
El pan no sube o no sube suficientemente.	Ninguna o poca levadura. Levadura húmeda o caducada. Líquido demasiado caliente. Levadura en contacto con el líquido. Harina errónea o caducada. Mucho o poco líquido. Poco azúcar.	a / b e c d e a / b / g a / b
La masa sube demasiado y sale fuera del molde.	La levadura fermenta demasiado deprisa debido a que el agua es blanda. Se ha agregado demasiada leche.	f / k c
El pan pierde volumen.	El volumen del pan es mayor que el molde suministrado.	a / f
El pan después de la cocción tiene una abolladura.	Ha subido demasiado rápido porque el agua estaba caliente. Demasiado líquido. Poco gluten en la harina	c / h / i a / b / h m
Estructura rara o con grumos.	Demasiada harina o poco líquido. Poco azúcar o poca levadura. Demasiados frutos secos, semillas, cereales o una mezcla de todo ello. Harina de mala calidad, antigua o caducada.	a / b / g a / b b e
En el medio el pan no se ha cocido.	Demasiado o poco líquido. Humedad alta. Receta con ingredientes húmedos, por ejemplo yogurt.	a / b / g h g
La superficie tiene forma de seta y no se ha cocido.	El volumen es más grande que el molde. Demasiada cantidad de harina, suele ocurrir especialmente con harinas blancas. Demasiada levadura o poca sal. Demasiado azúcar. Ingredientes adicionales dulces.	a / f f a / b a / b b
Rebanadas de pan irregulares o con grumos.	El pan no se ha enfriado suficientemente.	j
Restos de harina en la corteza del pan.	La harina no se ha mezclado bien durante la fase de amasado en los lados.	g / l

Soluciones a los errores

- a) Midan los ingredientes correctamente.
- b) Ajustar la cantidad de ingredientes y controlar si han olvidado alguno de ellos.
- c) Utilicen otro liquido o dejen que se enfríe hasta alcanzar la temperatura de ambiente.
- d) Coloquen los ingredientes en el molde en el orden indicado en la recetas. Hagan un pequeño agujero en medio de la harina y pongan dentro la e) Levadura desmenuzada o seca pero eviten que entre en contacto con el liquido.
- f) Utilicen únicamente los ingredientes recomendados y frescos.
- g) Poner menos ingredientes, 1/3 menos por ejemplo, no poner más harina de la recomendada.
- h) Corrijan la cantidad de liquido. Si han añadido ingredientes húmedos (yogurt, kéfir) deben reducir la cantidad de agua o leche.
- i) En épocas del año muy húmedas, o en lugares donde la humedad es muy alta, debe de ponerse un poco menos de cantidad de liquido (entre 1 ó 2 cucharadas menos)
- j) En épocas de mucho calor no programar la maquina y utilizar líquidos fríos.
- k) Saquen el pan enseguida del molde y déjenlo enfriar 15 minutos antes de cortarlo.
- l) Disminuir la cantidad de levadura o las cantidades de otros ingredientes en ¼.
- m) No engrasen nunca el molde.
- n) Añadan a la masa una cucharada de gluten de trigo.

Errores causados por un uso inadecuado de la panificadora

Error	Causa	Solución
Sale humo del horno o por las rejillas de ventilación.	Ha caído alguno / s de los ingredientes dentro del horno. La primera vez que lo utilizemos puede ocurrir si han quedado residuos del empaque o hay polvo en el interior.	Desenchufar la panificadora, esperar a que esté frío, sacar el molde y limpiar el interior del horno y el exterior del molde, siguiendo las instrucciones dadas en la página nº 7 "Limpieza y cuidados" Antes del primer uso seguir las instrucciones descritas en la página 3 "puesta en servicio"
Una parte del pan pierde volumen y la parte inferior está húmeda.	Después haber finalizado el programa seleccionado o bien después de la fase de "mantenimiento de calor" el pan a permanecido demasiado tiempo en el molde.	El pan no debe permanecer más de 10 minutos en el molde una vez finalizado el programa seleccionado o bien después de la fase de mantenimiento de calor.
Cuesta mucho sacar el pan del molde.	La base del pan se ha pegado al molde.	Proceder a la limpieza del molde poniéndolo en agua caliente durante 30 minutos junto con las palas amasadoras.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no está suficientemente cocido.	Se ha elegido un programa erróneo. Se ha pulsado la tecla Start / Stop durante el funcionamiento. Se abrió la tapa una vez o varias veces durante el funcionamiento. Hubo un fallo eléctrico superior a un minuto, durante el funcionamiento. La rotación de las palas amasadoras está bloqueada.	Prueben de nuevo seleccionando el programa correcto o bien uno nuevo. Tiren todos los ingredientes y comiencen de nuevo. La tapa sólo debería abrirse un corto periodo de tiempo cuando en la pantalla de cristal liquido se puede leer ADD (añadir) o RISE 2 (2ª fase en la que la masa aumenta de volumen) Después no debería abrirse. Tiren los ingredientes y comiencen de nuevo. Compruebe si las palas amasadoras se han bloqueado por excesiva cantidad de cereales enteros u otros ingredientes. Comprueben si las palas amasadoras está correctamente ancladas en sus pivotes. Puede verse fácilmente porque estos deben sobresalir de las palas unos 2mm. Comprueben que las aspas de la base exterior del molde se mueven hacia derecha-izquierda y viceversa. Si no es ninguno de los motivos anteriormente descritos póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente (Pág. 3)
El molde se mueve o levanta.	Los resortes de presión y sujeción del molde han perdido tensión. La masa es demasiado espesa lo que motiva que las palas amasadoras se bloqueen y el recipiente se mueva hacia arriba.	Pulsar Start / Stop, abrir la tapa de la maquina, sacar el molde y presionar los resortes de sujeción hacia afuera, colocar de nuevo el molde. Si ha transcurrido más de 1 mto deben actuar como si hubiese habido un fallo eléctrico superior a 1 minutos. Abrir la tapa, añadir liquido a la masa y cerrarla de nuevo.

Programa individualizado para panificadoras 8695 Onix

La nueva generación de panificadoras Backmeister incluye un nuevo programa denominado **programa individualizado**. Está preparado para que él propio usuario, pueda crear un programa que se adapte a sus necesidades o gustos. Además, este programa amplía las posibilidades para aquellas personas que sufren alergias a determinados cereales, gluten, celíacos, etc. Con este programa (individualizado) pueden variar algunos de los periodos de tiempo de las fases del programa base o ejemplo. El programa base es el denominado “**básico**” “**Basis**”

El programa individualizado ofrece las siguientes posibilidades:

- Elegir el color de la corteza; claro, medio, oscuro (hell, mittel, dunkel)
- Añadir ingredientes cuando suena la señal acústica (bip)
- Programación (máximo 13 horas)
-

No es posible seleccionar el tamaño del pan

Duración total del programa individualizado inicialmente = 3 horas 10 minutos

- ◊ **1er amasado:** 12 minutos pueden variarlo de 0 a 15 minutos.
- ◊ **1ª fermentación / subida** de 18 minutos pueden variarlo de 0 a 100 minutos (1,40 horas)
- ◊ **2º amasado:** 15 minutos pueden variarlo de 0 a 15 minutos (no en todos los programas)
- ◊ **2ª fermentación / subida:** 85 minutos pueden variarla de 0 a 100 minutos.
- ◊ **3º fermentación / subida:** 0 minutos pueden variarla de 0 a 120 minutos.
- ◊ **Cocción y horneado:** 60 minutos pueden variarlo de 0 a 70 minutos.
- ◊ **Mantenimiento del calor** de 60 minutos puede anularse.

Como variar el programa individualizado

- Seleccionar el programa individualizado con el botón “**Eigenprogramm**”.
- Pulsar el botón “**fases de programación**” “**Programmabschnitt**”. En el display aparecerá el nombre de la 1 fase y la duración (en minutos) de la misma.
- Si lo que desean es variar una fase posterior a la **1ª (amasado = Kneten)**, pulsen nuevamente el botón **Programmabschnitt** para validar la **no** variación.
- Si desean variar ese periodo inicial de amasado, una vez pulsado el botón “**Programmabschnitt**” pulsen el botón “**tiempo**” = “**Zeit**”, así aumentarán minutos al tiempo inicial o aparecerá “**OFF**” = “**anulado / cancelado**”. A continuación pulsen de nuevo “**Programmabschnitt**” para validar el cambio elegido.
- Ya han variado la primera fase del programa (amasado). Para proceder a la variación de las siguientes fases (fermentación / subida, 2º amasado, horneado, etc.) actúen de la forma descrita en el párrafo anterior, tanto si desean aumentar la duración, disminuirla o cancelarla. No olviden validar cada cambio con el botón “**Programmabschnitt**”.
- Una vez hayan diseñado el programa que se adapte mejor a sus necesidades, pulsen el botón “**Start / Stop**” la maquina comenzará a funcionar. **El programa quedará memorizado mientras no desenchufen la maquina de la red eléctrica, en caso de que la hayan desenchufado volverá a la programación inicial.** Así pueden realizar todas las variaciones que deseen hasta encontrar la más adecuada a los ingredientes que sean de su agrado.

A continuación incluimos 2 recetas con las que pueden iniciar las prácticas con el programa individualizado.

Bizcocho de queso fresco

Peso aproximado	700 g
Huevo	1
Queso fresco	125 g
Ron	2 ½ cucharadas
Aceite de almendras amargas	2 gotas
Limón; piel rallada y zumo	½
Mantequilla desleída	90 g
Harina 550 (trigo) 630 (espelta)	250 g
Pasas de corinto	60 g
Avellanas rallada	60 g
Almendras rallada	60 g
Levadura de pastelería	¾ paquete
Sal	2 pizcas
Azúcar de vainilla	15 g
Azúcar	100 g

Programa individualizado:	1er amasado = 15 minutos
	1ª fermentación / subida = OFF
	2º amasado = 5 minutos
	2ª fermentación / amasado = OFF
	3ª fermentación / amasado = OFF
	Horneado / Cocción = OFF
	Mantenimiento del calor = OFF

Una vez ha terminados los dos amasado, sacar la masa del molde y ponerla en un molde de horno, ponerlo en el horno a 180°, si utilizan aire seleccionen 160° durante 40 minutos (aproximadamente)

Pan blanco con corteza crujiente

Peso aproximado	680 g
Agua	250 ml
Harina 1050 (integral)	500 g
Mantequilla	20 g
Sal	1 cucharadita
Levadura seca	1 ½ cucharadita

Programa: **Programa base del programa individualizado**

Ingredientes

La parte más importante en el proceso de elaboración del pan es una adecuada selección de los ingredientes. Aplique una sencilla regla:

**A mejores ingredientes, mejores resultados,
a menor la calidad en los ingredientes, peor será el resultado.**

Para que no se pierda tiempo incluimos información acerca de los ingredientes que se utilizan más a menudo. Tengan en cuenta que cada ingrediente juega un papel importante en la elaboración, por lo que es fundamental que las cantidades sean las indicadas y sigan el orden de la receta.

Consejos preliminares

- **Ingredientes importantes como líquido, harina, sal, azúcar y levadura (tanto la seca como la fresca) influyen en el resultado final, procure que sean frescos y de calidad.**
- Cuando programe la maquina los ingredientes deben estar siempre fríos.
- Margarina, mantequilla y leche cambian el sabor del pan.
- Puede reducirse la cantidad de azúcar en un 20%, de acuerdo al color de corteza que se desee (menos azúcar más clara) si quieren tener una corteza aun más clara puede sustituirse el azúcar por miel.
- El gluten de la harina liberado durante la fase de amasado da estructura y suaviza el pan. La mezcla ideal es 40% de harina integral y 60% de harina blanca.
- Cuando quieran poner cereales enteros, deben tenerlos en remojo por lo menos una noche y disminuir la cantidad de harina y líquido.

Harina. Una de las partes más importantes de la harina es su proteína, llamada **gluten y las capas que lo envuelven o fibras**, que a su vez es el agente natural que hace que la masa mantenga su forma y retenga el dióxido de carbono que produce la levadura.

El termino "harina fuerte" significa que tiene un alto contenido de gluten (en general las harinas procedentes de países cálidos; norte de África, Sur de Francia, Italia y España son harinas fuertes o duras no aptas para panificar, pero si para sémolas, pasta, etc.) por lo general, viene indicado el grado en los paquetes. Las numeraciones más bajas 405 y 550 corresponden a las harinas de trigo ricas en gluten y poca fibra, la 630 corresponde a la harina de espelta también rica en gluten. 1150 es harina blanca de centeno. Estas harinas son las adecuadas para hacer panes convencionales (blancos) Si desean hacer panes integrales, mezclas de diferentes harinas y los de centeno, además de la levadura debe añadirse fermento (levadura madre) para ayudar a que sean más digeribles.

Harina integral. Este tipo de harina contiene todos los nutrientes y capas digeribles del grano original. El salvado (fibras) son las cáscaras exteriores (del trigo, espelta, etc.) El salvado / fibra evita que el gluten se libere durante el amasado. Éste es el motivo de que los panes integrales sean más pequeños, apelmazados y densos.

Si utilizan una mezcla de harina integral y harina 1150, 550, 630 o harina semintegral (1050) obtendrán resultados óptimos, también solemos recomendar la utilización del fermento (levadura madre) para ayudar a que el gluten se libere totalmente de la capa de fibra (salvado), de esa forma es posible utilizar harinas integrales 100%, el pan será más digerible y sano. Tengan en cuenta que con harinas integrales nunca se obtendrán panes tan esponjosos como los de harina blanca.

Levadura. Es un organismo vivo que se multiplica en la masa. Produce burbujas de dióxido de carbono que hacen que la masa crezca. Es mejor utilizar levadura en polvo / seca (cuya fermentación es alcohólica) y a ser posible de origen biológico. Las otras levaduras suelen tener aditivos e ingredientes manipulados genéticamente.

Para que la levadura fermente, el azúcar no es un obstáculo, sólo influye en el color de la corteza (más o menos oscura) por lo que si reducimos un poco la cantidad de azúcar, el resultado será un pan menos tostado. Puede sustituirse por miel. La sal podría influir en el desarrollo de la función de la levadura. No utilice levaduras que estén en tubos, latas o en barras ya que una vez abiertas han quedado expuestas al aire y han comenzado a oxidarse. Los sobres de levadura son muy sensibles a la humedad, no los almacene en el frigorífico o en lugares húmedos. Procure utilizar levaduras en sobres especiales contra la humedad como las Bio-Vegan. La levadura en polvo Bio Vegan es de remolacha azucarera, por lo que utilizándola evitarán el fuerte sabor de la levadura. Da una textura y sabor adecuados a cualquier tipo de harina y además está recomendada para personas con alergias, celíacos o intolerantes al gluten.

Sal. Da sabor al pan, pero en exceso puede inhibir o reducir la fermentación de cualquier tipo de levadura.

Mantequilla, margarina y aceites. Potencian el sabor del pan y lo suavizan. No utilice otros ingredientes grasos que no sean estos, ni tampoco estos mismos bajos en grasas, ya que el resultado no sería el mismo.

Azúcar. Da sabor y hace que la corteza se tueste más o menos. Si no se quiere consumir azúcar, pueden sustituirlo por miel, pero tengan en cuenta que el color de la corteza será bastante más claro.

Agua. Si pueden utilicen agua blanda, la maquina está preparada para trabajar con aguas duras, pero el resultado final no será el deseado, ya que la dureza del agua elimina parte de las funciones de la levadura y gluten. En cuanto a la temperatura del agua hay diferentes opiniones al respecto. Si introduce la mano en ella y nota que está fría, es la temperatura correcta.

No es necesario templar el agua. Si cree que el agua del grifo (en caso de que sea la que utiliza) **está demasiado fría, déjela en un recipiente**

durante dos hora en la cocina antes de utilizarla, así tomará la temperatura de ambiente (18° a 20°)

Si calienta el agua es posible que la levadura suba antes de tiempo y pierda fuerza durante la fase final y la masa perderá volumen.

Fermento (Levadura madre). Se utiliza con centeno para que el pan resultante sea más digerible, con mezclas de harina, espelta, centeno, harinas integrales, etc. y cualquier tipo de harina integral. Contiene fermentos lácticos y bacterias del vinagre, lo que hace que el pan sea más esponjoso. Pueden hacer su propia levadura madre, pero debido a que es un proceso largo y no siempre exitoso, en nuestras recetas recomendamos **fermento concentrado en polvo Bio-Vegan**. Si lo desean pueden adquirir el fermento a través de nuestra www.conasi.biz o fax. La relación de nuestro fermento BIO-VEGAN es de 30 g. (un sobre x 1 ½ kilo de harina)

Espicias para el pan.

Existen mezclas de hierbas aromáticas, especias o mezclas de ambas, tanto enteras como en polvo, dan un sabor y aroma especial al pan, experimenten con ellas. Si lo desean podemos suministrarles una mezcla adecuada de cultivo biológico molida de Sonnentor.

Recomendamos no abrir el aparato mientras se encuentre en funcionamiento, pueden abrirlo durante el segundo amasado para observar si la bola de masa tiene la consistencia correcta, agregar ingredientes como semillas, frutos secos, etc., también para rectificar la cantidad de agua y / o harina, después no deberían abrirla si desean obtener un horneado óptimo. Observen el estado de cocción / horneado a través de la ventana de la tapa. Antes de la 3ª subida pueden abrirla para poner semillas o pintar la superficie.

Garantía y servicio al cliente

Antes de ser entregado a nuestros clientes, los aparatos se someten a un estricto control de calidad.

En caso de que a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro distribuidor.

La garantía de este aparato es la vigente en cada país de distribución. La garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por lo general la garantía en los países de la CE es de 2 años. Durante este periodo subsanaremos cualquier defecto que se detecte bien en el material o los posibles errores de fabricación, mediante reparación o sustitución. **Los gastos de envío de cualquiera de nuestros electrodomésticos al servicio técnico serán a cargo del cliente y los de retorno, una vez reparado el aparato a cargo de servicio técnico.**

Los defectos ocasionados por la manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores, la incorporación de piezas no originales o recomendadas por Unold no se incluyen en la garantía y se pierde la vigencia de la misma.

Recetas clásicas

Hemos seleccionado algunas recetas teniendo en cuenta el tipo de harinas e ingredientes que pueden encontrarse en España o que pueden solicitarse a través de nuestro **servicio de atención al cliente**:

www.conasi.biz

info@conasi.biz

Fax: 0049 89 62423603

Tfno: 619524895

Recuerden: es muy importante poner los ingredientes en el molde en el **orden indicado** en las recetas, las **cantidades** han de ser lo más **exactas** posible.

Las personas que no puedan o no quieran utilizar **productos lácteos** pueden sustituirlos por **leches vegetales** o **agua**, tendrán que experimentar un poco hasta encontrar la cantidad adecuada, el grado de humedad del agua es distinto al de la leche, yogurt, etc.

También pueden sustituir la **margarina o mantequilla por aceite vegetal**, el sabor variará sobretodo con aceites con aromas fuertes como los de oliva, para las recetas dulces recomendamos utilizar un aceite de sabor más neutro, por ejemplo el de **girasol**.

Las numeraciones de las harinas y sus equivalentes en España pueden encontrarse en tiendas de dietética, productos naturales, biológicas, etc.

Tengan en cuenta:

Las harinas tipo 405 y 550 son harinas de trigo blancas, las que tienen más gluten, por lo tanto las adecuadas para panes dulces y mezcladas con harinas con poco gluten (integrales)

Harina tipo 1050, harina trigo semi-integral.

Harina tipo 630, harina blanca de espelta, no integral.

Harina 1150, centeno blanca.

Fermento (levadura madre Sauerteig Bio-Vegan) ayuda a que los panes de centeno e integrales sean más digeribles, sanos, suban más compensa la fermentación alcohólica de las levaduras frescas o en polvo.

Levadura polvo (Bio Vegan) Es una levadura desecada sin emulsionantes, de remolacha azucarera, por lo que la equivalencia entre la fresca (que se encuentra en las panaderías españolas) y ésta es distinta. Si utilizan levadura fresca comiencen a experimentar con una cantidad igual al tamaño de una nuez para un pan 350gr.

Al principio aconsejamos experimenten con panes del tamaño pequeño.

Muy importante: Cada sobre de levadura en polvo Bio Vegan contiene 10 g, y son 3 cucharaditas de la medida que incluye la maquina.

Las hierbas aromáticas y especias recomendadas son de Sonnentor, biológicas y de una calidad excelente.

Cuando hablamos de **“cucharadita o cucharada”** nos referimos siempre a la suministrada como accesorio con todas nuestras maquinas. Las cantidades indicadas pueden variar dependiendo del clima (calor / frío) y humedad en más o en menos.

Las levaduras y fermento que siempre hemos utilizado en las recetas son Bio-Vegan.



Pan blanco clásico

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	500 g.	750 g.
Agua	230ml.	350 ml.
Sal	¼ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	¼ cucharadita	1 cucharadita
Sémola de trigo duro	100 g.	150 g.
Harina tipo 550	230 g.	350 g.
Levadura en polvo	1 ½ cucharadita	1 ¾ cucharadita

Programa: Schnell (4) o Weissbrot (2)

Pan payes blanco

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	500g.	750g.
Leche	180 ml	275 ml
Margarina / mantequilla	15 gr.	25 gr.
Sal	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	½ cucharadita	1 cucharadita
Harina tipo 1050	330 g.	500 g.
Levadura en polvo	1 ¼ a 1 ½ cucharadita	1 ¾ a 2 cucharaditas
Levadura madre (fermento)	2 cucharada	2 ½ cucharada

Programa: Basis (1) o Weissbrot (2)

Pan con pasas de corinto

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	560 g.	850 g.
Agua	200 ml.	300 ml.
Margarina o mantequilla	20 g.	30 g.
Sal	1 pizca	½ cucharita
Harina tipo 405	330 g.	500 g.
* Especias para pan	(opcional 1 cucharadita)	
Levadura en polvo	1 ¼ cucharadita	1 ¾ cucharadita
Levadura de pastelería	¾ sobre	1 sobre
Pasas o frutas secas	50 g.	75 g.
* Cardamomo	al gusto	

Programa: Hefekuchen (5) o Backpulver (10) o schnell (4)

¡Atención! Con los programas **Hefekuchen y Backpulver** el pan crece bastante más que con los otros programas. Recomendamos no hacer nunca un pan grande con estos programas. **Si utilizan el programa Hefekuchen o Backpulver es recomendable utilizar levadura de pastelería o una mezcla de ambas:** ½ cucharadita de levadura en polvo y 1 sobre levadura de pastelería. Si sustituyen la harina blanca por harina integral o semi-integral añadan 2 / 2 ½ cucharadas de fermento (levadura madre)
Las pasas o frutas secas (orejones, higos, ciruelas, etc.) se agregarán cuando nos lo indique la maquina por medio de sonidos acústicos.

* **Sonnentor**

100% pan integral

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	560 g.	850 g.
Agua	230 ml.	350 ml.
Sal	½ cucharadita	1 cucharadita
Miel	½ cucharadita	1 cucharadita
Harina integral	360 g.	540 g.
Levadura en polvo	1 ½ cucharadita	1 ¾ a 2 cucharaditas
Fermento (levadura madre)	2 cucharada	2 ½ cucharada

Programa: **Vollkorn (3)**



Pan integral

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	560 g.	850 g.
Agua	250 ml.	370 ml.
Margarina / mantequilla	15 g.	25 g.
Sal	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	½ cucharadita	1 cucharadita
Harina tipo 1050(semintegral)	180 g.	270 g.
Harina de trigo integral	180 g.	270 g.
Levadura en polvo	1 ½ cucharadita	1 ¾ a 2 cucharaditas
Fermento (levadura madre)	2 cucharada	2 ½ cucharadas
Especias pan	1 cucharadita	1 ½ cucharadita

Programa: **Vollkorn (3)**

* **Sonnentor**

Pan de espelta

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	660 g.	970 gr.
Agua o leche	350 ml.	470 ml.
Harina integral de espelta	150 g.	230 g.
Harina de centeno	120 g.	180 g.
*Copos de espelta	120 g.	180 g.
Semillas de girasol	50 g.	75 g.
Sal	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 cucharadita
Fermento	2 cucharadas	2 ½ cucharadas
Levadura en polvo	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas

Programa: **Vollkorn (3)**

* Pueden sustituirlos por la misma cantidad de harina de espelta

Pan de Pizza

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	610 g.	920 g.
Agua	250 ml.	375 ml.
Aceite vegetal	1 cucharadita	1 cucharada
Sal	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	½ cucharadita	1 cucharadita
*Orégano	½ "	¾ cucharadita
Parmesano rallado	1 ½ cucharadas	2 ½ cucharadas
**Sémola de maíz	65 g.	100 g.
Harina tipo 550	315 g.	475 g.
Levadura en polvo	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas

Programa: **Weissbrot (2) o Schnell (4)**

** Pueden sustituirla por harina de maíz o por la misma cantidad de harina 550 (blanca)

* **Sonnentor**

Pan de centeno

Tamaño	pequeño	grande
Peso aproximado	740 g.	1050 g.
Agua	350 ml	450 ml
*Especias pan	½ cucharadita	¾ cucharadita
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina de centeno	250 g	340 g
Harina 1050	250 g	340 g
Levadura en polvo	1 ¾ a 2 cucharaditas	2 ½ cucharaditas

Programa: **Basis (1) o Vollkorn (3)**

* **Sonnentor**

Confitura de fresas

Fresas frescas lavadas y cortadas a trozos pequeños (máximo 1 cm.) o bien en puré. 600 g.
Azúcar glasé (2:1) 400 g.
Zumo de limón ½ cucharada

Preparación: Poner todos los ingredientes en el molde. Cuando suene la señal acústica que nos indica el final del programa rellenar los tarros de cristal y cerrarlos y si se quiere pueden ponerse al "baño maría" para prolongar la duración de la misma, deben esperar a que estén fríos. Ésta confitura puede prepararse con cualquier tipo de frutas, moras, frambuesas, etc. Y variar el azúcar por fructosa, miel, etc.

Programa: Konfitüre (9)

Pizza integral

Ingredientes para **2 pizzas**
Agua 150 ml.
* Sal con hierbas ½ cucharadita
Aceite de oliva 2 cucharadas
Harina integral 300 g.
Levadura en polvo 1 ¼ a 1 ½ cucharadita

Programa: Teig (8) masas

Preparación: Una vez terminado el programa dividir la masa en dos o tres partes, con un rodillo estirla (untarlo de aceite para que la masa no se pegue al mismo) formar las bases, ponerlas en los moldes de pizzas, previamente untados de aceite o mantequilla, dejarlas en reposo 10 minutos. Precalentar el horno a 200°. Una vez transcurrido el tiempo de reposo de la masa, añadir los ingredientes elegidos, salsa de tomate, aceitunas, atún, verduras, salami, jamón, quesos, etc. Ponerlas en el horno, más o menos necesitan 20 minutos para estar en su punto.

* **Sonnentor**

Madalenas

Ingredientes para **12 madalenas**
Leche tibia 200 ml.
Huevos 2
Mantequilla 75 g.
Azúcar 75 g.
Harina de trigo 350 g.
Levadura en polvo o 1 ¾ cucharadita
Levadura de pastelería 1 paquete
Pasas o trozos pequeños de manzana o nueces cortadas a trocitos 80 g.
*Vainilla en polvo o canela en polvo al gusto

Existen múltiples recetas y variedades de magdalenas, les invitamos a que experimenten con su propia receta, lo único que deben tener en cuenta es que las cantidades de líquido: leche, yogurt, etc., sea la misma de la receta y lo mismo ocurre con la harina y resto de ingredientes.

Programa: Teig (8) masas

Añadir las pasas, trozos de manzana o nueces cuando suenen las señales acústicas. Una vez terminado la fase de amasado, dividir la masa en 12 porciones y ponerlas en los moldes de magdalenas (pueden ser metálicos o de papel a elección) Pueden pintar la parte superior de las magdalenas con la yema de un huevo o nata para que queden más doradas. Colocarlas en el horno en la bandeja del medio y dejarlas allí durante 30 minutos a 50° C, después de este tiempo subir la temperatura a 180° C con aire entre 15 ó 20 minutos. Para saber si están cocidas pincharlas con un cuchillo, si la hoja sale limpia están en su punto.

* **Sonnentor**

Mermeladas y confituras

Mermelada de naranja

Pelar y cortar las naranjas a dados pequeños (máximo 1 cm.) 900 g.
Pelar y cortar los limones 100 g.
Azúcar glasé (2:1) 500 g.

Programa: Konfitüre (9)

Una vez cortadas y lavadas las naranjas y los limones, mezclarlos con el azúcar y ponerlos en el molde. Cuando suene la señal acústica, sacar el molde del Backmeister y poner la mermelada en tarros de cristal y cerrarlos. Si se quiere prolongar la duración de la misma, esperar a que los tarros estén fríos y ponerlos al "baño maría"



Algunas recomendaciones más

* Recuerden que las mediciones están hechas con las cuchara / cucharita medidora suministrada. La cantidad de levadura puede variar en mas o en menos dependiendo de la estación del año y el grado de humedad.

* **Si desean hacer panes dulce o bizcochos integrales o de mezclas de harinas, recomendamos que pongan 1 cucharadita de levadura en polvo, ¼ paquete de levadura de pastelería y 1 ½ cucharada de fermento para 500g de harina**

* Medidas de la levadura en polvo Bio Vegan para panes pequeños es 1 ¼ de cucharadita x 350g de harina, 1 ¾ cucharadita x 500g de harina y 2 cucharaditas x 700g de harina. Estas medidas pueden variar dependiendo de la humedad, temperatura, etc.

* Medidas levadura madre (fermento- sauer Teig) es: 1 ½ a 2 cucharadas x 350 a 500g harina y 2 ½ a 3 cucharadas x 500 a 800g harina.

* Medida levadura pastelería 1 sobre para 500g de harina. Si se utiliza con harinas integrales hay que añadirle (1/2 kg de harina) ¾ cucharadita de levadura en polvo y de 1 a 1 cucharada de levadura madre (fermento)

* Aclaraciones sobre las harinas que figuran en las recetas (para España): Harina 550 = harina blanca de trigo

Harina 405 = harina blanca de trigo

Harina 1050 = harina semintegral de trigo

Harina 630 = harina blanca de espelta

Harina 1150 = harina de centeno blanca

* La cantidad de levadura y levadura madre a utilizar es variable, depende de muchos condicionantes; humedad de ambiente, la estación del año (verano menos cantidad, invierno más cantidad) la humedad de la propia harina, la temperatura del agua y resto de ingredientes, recomendamos que en invierno, los ingredientes a utilizar, 2 horas antes, se pongan en la encimera de la cocina o mesa, así tomaran la temperatura ambiente, +- 20°. No podemos dar una regla fija para la cantidad exacta, deben experimentar un poco y encontrar la más adecuada a su gusto.

Recuerden: es muy importante poner los ingredientes en el molde en el **orden indicado** en las recetas y que las **cantidades** sean lo más **exactas** posible.

Las personas que no puedan o no quieran utilizar **productos lácteos** pueden sustituirlos por **agua**, tendrán que un poco hasta encontrar la cantidad adecuada pues el grado de humedad del agua es distinto al de la leche, yogurt, etc.

También pueden sustituir la **margarina o mantequilla por aceite vegetal**, el sabor variará sobretodo con aceites con aromas fuertes como los de oliva, para las recetas dulces recomendamos utilizar un aceite de sabor más neutro, por ejemplo el de **girasol**.

Las numeraciones de las harinas (tal y como hemos explicado en la sección de preguntas y respuestas) corresponden a las harinas que pueden encontrarse en tiendas de dietética, productos naturales, biológicas, etc. o bien pueden solicitárnoslas directamente en la [www reseñada](http://www.conasi.biz) al principio de ésta misma página.

No recomendamos la utilización de los programas rápidos, sólo en ocasiones en las que precisan hacer panes que no tengan demasiado volumen, la duración de las fases de fermentación y amasado en los programas rápidos son sustancialmente inferiores, por lo que los panes, bizcochos, etc., resultantes son más densos y suben menos.

Más información en: www.conasi.biz

Email: info@conasi.biz

