

Busca este producto en [gatoo.es](https://www.gatoo.es)

www.gatoo.es

Índice

Características generales.....	página 18
Instrucciones de seguridad.....	página 18
Partes & dibujos.....	página 3,19
Panel de control.....	página 3,19
Descripción del panel de control.....	página 19
Funciones de la máquina de pan.....	página 20
Operación inicial y secuencia de programas de la máquina de pan	página 20
Temporización de las fases de los programas.....	página 21
Limpieza y mantenimiento.....	página 22
Preguntas & respuestas sobre la cocción.....	página 22
Preguntas & respuestas sobre la máquina de pan.....	página 23
Preguntas & respuestas sobre las recetas.....	página 24
Comentarios sobre las recetas.....	página 24
Recetas.....	página 26
Datos técnicos.....	página 30

Características generales

¡Nos complace felicitarle por haber comprado el modelo de máquina de pan BBA 2865. Acaba de adquirir un aparato basado en un nuevo concepto revolucionario:

- La masa del pan se amasa por medio de dos varillas, lo que contribuye a su mejor moldeado.
- Algunos programas de la máquina incluyen dos niveles para cocer cantidades grandes y pequeñas de pan.
- La máquina de pan ofrece 10 programas prefijados con 31 opciones de configuración diferentes. Hay un programa completamente nuevo que le permitirá calentar una pieza de pan fresca o dorar una que ya ha sido cocida.
- Con algunos programas podrá retrasar el tiempo de cocción del pan, es decir, puede programar la secuencia de cocción hasta con 13 horas de antelación.

El aparato es automático y de fácil manejo. Amasa el pan en dos direcciones diferentes lo que permite que la masa quede perfectamente mezclada. También encontrará las recetas de las siguientes especialidades:

- Pan blanco, pan moreno, pan fermentado, pan ligero de trigo y centeno, pan integral;
- Pasteles, para el programa de levadura en polvo;
- Masas que necesitan ser modeladas más tiempo del habitual;
- Mermeladas que se pueden cocinar.

Instrucciones de seguridad

Lea y siga con atención todas las instrucciones

1. No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice paños. La máquina está muy caliente después de haber cocido el pan.
2. No sumerja nunca el cable de conexión ni el aparato en agua u otro líquido.
3. Aviso, puede haber peligro de fuego. El aparato sólo debería ser utilizado bajo nuestra supervisión. Si está usando la función de cocción con retardo, programe el temporizador de manera que el aparato sea supervisado durante el proceso.
4. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Desenchufe el aparato si no está siendo usado y cuando lo limpie. Antes de extraer partes del aparato, deje que se enfríe.
5. Nunca utilice el aparato si el cable de conexión no está en buenas condiciones, si no funciona bien o si existe cualquier tipo de defecto en el aparato. Si esto ocurriera, utilice el Servicio del Cliente para que lo reparen si fuera necesario. Nunca intente repararlo ud mismo. La garantía se anularía en tal caso.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el aparato. Utilice el aparato exclusivamente para lo que ha sido diseñado.
7. Asegúrese de que el aparato se encuentra firme en una superficie para evitar posibles caídas durante el proceso de amasamiento de una masa espesa. Esto hay que tenerlo especialmente en cuenta en los casos en que se utiliza la función de preprogramación y el aparato no está siendo supervisado por nadie. En caso de superficies extremadamente lisas el aparato debería colocarse encima de una alfombrilla fina de goma para evitar que se caiga.
8. La máquina de pan debería situarse a una distancia mínima de 10 cm. de cualquier objeto cuando está en funcionamiento. El aparato sólo puede ser utilizado dentro de casa.
9. Asegúrese de que el cable de suministro eléctrico no está en contacto con ninguna superficie caliente y que no quede colgado para evitar, por ejemplo, que los niños puedan agarrarlo.
10. Nunca coloque el aparato cerca o sobre una cocina (de gas o eléctrica) o un horno caliente.
11. Maneje el aparato con sumo cuidado, especialmente cuando se halle lleno de líquidos calientes (mermeladas).
12. Nunca extraiga el plato de cocción mientras el aparato esté todavía en funcionamiento.
13. Nunca llene el plato de cocción con cantidades mayores de las que se indican en las recetas. Si optara por hacerlo, el pan no se cocería de manera uniforme o la pasta se derramaría. Por favor, tenga en cuenta estas observaciones.
14. El papel de aluminio u otros materiales similares no debe introducirse en el aparato ya que podrían ocasionar un pequeño fuego o corto circuito.
15. Nunca cubra el aparato con una toalla o cualquier otro material. El calor y el vapor que genera el aparato deben ser expulsados del mismo

libremente. Se podría provocar un incendio si el aparato estuviera cubierto con material inflamable o en contacto con, por ejemplo, cortinas.

El fabricante no se hará responsable si el aparato se utiliza con objetivos comerciales o de cualquier otra forma que no se ajuste a lo que en estas instrucciones se expone.

Partes y dibujos

A Tapa extraíble	G Recipiente de cocción
B Asa	H Panel de control
C Ventana	I Carcasa
D Rejilla de ventilación	J Rejilla de ventilación lateral
E Plato de cocción	K Cable
F Varilla de amasamiento	L Interruptor de encendido/apagado

Accesorios (no hay dibujos)

1 gancho para extraer las varillas de amasamiento,
1 cuchara para medir, 1 probeta para medir

Panel de control

1. **Visualizador LED** – muestra el tiempo restante para que finalice el programa.
2. **Botón START/STOPP** – para activar y desactivar los programas.
3. **Botón FARBE** – para fijar el grado deseado de dorado.
4. **Botón TAIGMENGE** – para fijar 2 niveles de peso como se describe más adelante.
5. **Botón AUSWHAL** – para seleccionar los programas descritos en el apartado “Temporización de las fases del programa”.
6. **Botones ZEIT** – para fijar el programador.

Descripción del panel de control

Conecte el aparato a la red eléctrica enchufándolo a una toma de corriente debidamente instalada a 230V/50Hz y encienda el aparato con el interruptor (L).

1. VISUALIZADOR

AJUSTES BÁSICOS

El visualizador nos indica cuando el aparato está listo para ser utilizado. Corresponde al programa normal y muestra los dígitos “13:30” en la pantalla visualizadora.

El 1 especifica el programa elegido y “3:30” la duración del mismo.

La posición de las flechas indica el nivel de dorado seleccionado y el peso.

El ajuste básico después de encender el aparato es: “peso superior” y “nivel de dorado medio”.

Durante el proceso, el desarrollo del programa puede ser leído en la pantalla visualizadora. Según avance el programa los dígitos del tiempo fijado irán decreciendo progresivamente.

2. Botón START/STOPP

Se utiliza para activar y desactivar los programas.

Tan pronto como presione el botón, los números del visualizador comenzarán a parpadear. Utilice este botón para parar el programa en cualquier momento. Mantenga el botón pulsado hasta que escuche un pitido. La posición inicial del programa de encendido aparecerá en la pantalla. Si necesita otra posición, selecciónela con el botón AUSWAHL.

3. Botones ZEIT

Los programas que pueden programarse para empezar con retardo se incluyen en la tabla “Temporización de las fases de programa”. Los programas SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT y MARMELADE no tienen esta función. A la hora y minutos tras los cuales debería activarse el aparato ha de sumarse una hora más de tiempo de templado (después del proceso de cocción).

La diferencia máxima para el tiempo de programación es de 13 horas.

Ejemplo:

Son las 20:30 y el pan debe estar listo para las 07:00 de la mañana siguiente, esto es, en 10 horas y 30 minutos.

Presione el botón ZEIT hasta que los dígitos marquen 10:30, es decir, el periodo de tiempo entre ahora (20:30) y la hora a la que el pan ha de estar listo. Cuando utilice la función de retardo nunca use ingredientes que se puedan echar a perder: leche, huevos, fruta, yogurt, cebollas, etc.

4. Botón FARBE

El nivel de dorado deseado se fija con este botón:

HELL – MITTLE – DUNKEN
(CLARO – MEDIO – DORADO).

5. Botón TEIGMENGE

Sirve para las siguientes opciones en los diferentes programas (ver tabla):

STUFE 1 = para cantidades pequeñas de pan;

STUFE 2 = para cantidades grandes de pan.

En las recetas encontrará las cantidades recomendadas.

6. Botón AUSWAHL

Utilice este botón del menú para poner en marcha los programas que se detallan en la tabla de “Temporización de las fases del programa”. A continuación le indicamos qué programas están indicados para según qué especialidades:

1. **NORMAL** (NORMAL) – para la elaboración de pan blanco, de trigo y de centeno. Este es el programa que más se utiliza.
2. **SCHNELL** (RÁPIDO) – para la elaboración rápida de pan blanco, de trigo y de centeno.
3. **WEISSBROT** (PAN BLANCO) – para la elaboración de pan blanco especialmente ligero.
4. **SÜSSES BROT** (PAN DULCE) – para la elaboración de masa dulce de fermento.
5. **VOLLKORN** (INTEGRAL) – para la elaboración de pan integral.
6. **KUCHEN** (PASTEL) – para la elaboración de pasteles con levadura en polvo.
7. **TEIG** (MASA) – para preparar masas.
8. **BACKEN** (COCER) – para la cocción de pan o pasteles.
9. **MARMELADE** (MERMELADA) – para la elaboración de mermeladas.
10. **SANDWICH** (SANDWICH) – para la elaboración de pan claro de sándwich.

Funciones de la máquina de pan

Función del timbre

El timbre sonará:

- Cuando se presionen todas las teclas del programa
- Durante el segundo ciclo de amasamiento de los programas NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN y SANDWICH para indicar que los cereales, la fruta, los frutos secos u otros ingredientes se pueden añadir.
- Cuando el programa llegue a su fin.

Durante la fase de templado al final del proceso de cocción, la señal acústica suena varias veces.

Función de repetición

En caso de corte del suministro eléctrico, se debe encender la máquina de nuevo. Esto sólo será posible si el programa se paró antes de alcanzar la fase de amasamiento. De lo contrario, tendrá que comenzar desde el principio.

Funciones de seguridad

Si después de haber utilizado el aparato desea usarlo de nuevo, y la temperatura aún es muy alta (más de 40° C) para un nuevo programa, el mensaje H:HH aparecerá en la pantalla si presionamos el botón para comenzar de nuevo y se escuchará la señal acústica. Cuando esto ocurra,

presione la tecla START/STOP hasta que el mensaje H:HH desaparezca. En su lugar deben aparecer los caracteres normales. Extraiga el recipiente y espere hasta que el aparato se haya enfriado.

El programa BACKEN puede ser utilizado en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté aún caliente.

Operación inicial y secuencia de programas de la máquina de pan

Inserte el plato de cocción

El plato de cocción antiadherente debe agarrarse firmemente con las dos manos y colocarse en el centro del recipiente de cocción. Con precaución, presione el plato hacia abajo hasta que, oyendo un clic, vea que está en su sitio. A continuación, inserte las dos varillas de amasamiento en sus correspondientes ejes.

Añada los ingredientes

Los ingredientes se añadirán según se especifique en la receta en cuestión.

Encienda el aparato

Conecte el aparato a la red eléctrica enchufándolo a una toma de corriente debidamente instalada a 230V/50Hz y encienda el aparato con el interruptor (L).

Seleccione el programa

1. Seleccione el programa que desee con el botón AUSWHAL.
2. Si se requiere, seleccione el nivel de dorado deseado.
3. Si se requiere, seleccione la cantidad de masa deseada.
4. Con los botones ZEIT, puede retrasar el inicio del programa, si fuera necesario.
5. Presione el botón START/STOPP para comenzar.

Atención

Los programas:

- NORMAL
- SCHNELL
- WEISSBROT
- SÜSSESBRÖT
- VOLLKORN
- TEIG
- SANDWICH

Comienzan con el precalentamiento de los ingredientes. Durante este tiempo, el programa se activa sin que se mueva el gancho de amasamiento. Para una explicación más detallada por favor vea la tabla "Secuencia de programas".

Mezcla y amasamiento

La máquina mezcla y amasa el pan hasta alcanzar la consistencia óptima.

Aumento del volumen de la masa

Tras el último ciclo de amasamiento, la máquina de pan se calienta hasta alcanzar la temperatura óptima para incrementar el volumen de la masa.

Cocer

La máquina de pan fija la temperatura y el tiempo de cocción automáticamente. Si el pan está demasiado blanco al finalizar el programa de cocción, utilice el programa BACKEN para que adquiera un tono más dorado. Para hacer esto, presione primero el botón START/STOPP, después seleccione el programa BACKEN y póngalo en marcha. Cuando el grado de dorado que busca se haya alcanzado, detenga el proceso.

Fase de templado

Una vez que el proceso de cocción se ha alcanzado, el timbre sonará para indicar que el pan o pastel está listo para ser retirado. El tiempo de templado de 1 hora empieza inmediatamente después.

Fin de las fases del programa

Apague el aparato después de utilizarlo con el interruptor (L) y desenchúfelo. Cuando haya finalizado el programa, extraiga el plato de cocción usando un paño para el horno, póngalo sobre la mesa y si no puede sacar el pan con facilidad, mueva el eje de amasamiento de atrás hacia delante una cuantas veces hasta conseguirlo. Si una de las varillas de amasamiento aún permanece sujeta al pan, coja el gancho que se adjunta con la máquina, introdúzcalo bajo el pan caliente dentro de la abertura casi redonda de la varilla de amasamiento y calce el gancho en la borde más bajo de la varilla preferiblemente donde se encuentra la hoja de la misma. Podrá entonces cortar el pan fácilmente y extraer completamente la varilla.

*El sistema de calentamiento se enciende sólo si la temperatura de la

Nº de menú	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SÜSSES BROT	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH	
Nivel	1	2				1	2					1	2
Peso aprox. del pan en gramos	750	1300				750	1300					750	1300
Tiempo total - h	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Las siguientes indicaciones están especificadas en minutos													
Precalentar El motor está en reposo – Calentar on/off 5/25 s*	17	20	5	22	3	37	40		22		Calentar on/off 15 s/15 s	11	12
Remover (izquierda)	3		3	3	3	3		3,5	3		15	3	
1. Amasamiento (izquierda)	2		2	2	2	2			2			2	
2. Amasamiento (izq/dcha alternadas) Calentar on/off 5/25 s*	13		20	16	5	13		Batir 12,5 min. (o calentar.) 8 min. Calentar on/off 5/25 s	16			13	
Señal para añadir los ingredientes													
Tiempo visualizado	aprox 2:54	aprox 2:57	aprox 1:33			aprox 2:44	aprox 2:47	aprox 1:49				aprox 2:34	aprox 2:45
1. Fermentación Calentar on/off (5/25 s)*	45			45		45						45	
Ablandamiento de la masa	1		1	1		1						1	
2. Fermentación Calentar on/off (5/25 s)*	18		7	25	7	18			45			18	
Ablandamiento de la masa	1			1		1						1	
3. Fermentación Calentar on/off (5/25 s)*	45		25	50	27	35			22			39	
Cocer Calentar on/off (22/8 s), 8/22 s después de alcanzar la temperatura	55	62	55	65	65	55	62	80		60	45 Remover/Cocinar Derecha/izq. Calentar on/off 15s/15 s	56	
Fase de reposo (w/o calentar)								16			20		
Templar Calentar on/off	60		60	60		60						60	
Pre programación													
Temporizador (max)	13 h			13 h		13 h			13 h	13 h		13 h	

habitación donde cocinamos está por debajo de los 25° C. Si está por encima, los ingredientes ya se encuentran a la temperatura adecuada y no hay necesidad de precalentarlos. Para la primera y segunda fermentación, la temperatura de la habitación debe estar por encima de los 25° C o ser lo suficientemente alta como para permitir que la masa se forme sin necesidad de suministrar mas calor.

** El sistema de calentamiento se enciende sólo si la temperatura de la habitación donde cocinamos está por debajo de los 35° C. Una temperatura superior a 35° C es suficiente para hacer que la masa fermente sin necesidad de otra fuente de calor.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de utilizar el plato de cocción por primera vez, convendría enjuagarlo con agua y limpiar el gancho de amasamiento.
- Se recomienda untar el plato de cocción y las varillas de amasamiento con grasa resistente al calor antes de utilizarlas por primera vez y dejarlos calentar en el horno durante unos 10 minutos a 160° C. Una vez fuera y enfriados, limpie la grasa del plato con papel de cocina. Esto se realizará para proteger la capa antiadherente. La operación podrá repetirse con cierta regularidad.
- Después de utilizarlo, deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Tarda media hora en enfriarse totalmente y estar listo para cocer o amasar de nuevo.
- Antes de limpiarlo, desenchúfelo del suministro eléctrico y déjelo que se enfríe. Utilice un detergente que no sea muy fuerte. Nunca utilice productos químicos, gasolina, productos para limpieza de hornos o cualquier otro detergente que pueda arañar o dañar la capa.
- Deshágase de cualquier resto de ingredientes o migajas en la tapa, carcasa, y recipiente de cocción con un paño húmedo. **Nunca sumerja el aparato en agua o llene de agua el recipiente de cocción.** La tapa puede extraerse para una limpieza más cómoda. Póngala en posición vertical y presione la bisagra hacia atrás. Limpie la parte de afuera del plato de cocción con un paño húmedo. La parte interior del plato de cocción puede ser enjuagado con agua. Pero no deje el agua demasiado tiempo.
- Tanto las varillas de amasamiento como los ejes hay que lavarlos inmediatamente después de haberlos usado. Si las varillas permanecen en el plato, puede llegar a ser dificultoso extraerlas después. Si esto ocurriera, llene el recipiente con agua templada y déjela reposar durante 30 minutos. Acto seguido extraiga las varillas de amasamiento.
- El plato de cocción tiene una capa antiadherente. No utilice objetos metálicos que puedan arañar la superficie cuando lo limpie. Es normal que el color de la capa pueda cambiar con el paso del tiempo. Este cambio no altera su efectividad en lo más mínimo.
- Antes de guardar el aparato asegúrese de que se ha enfriado completamente, que está limpio y seco. Guarde entonces el aparato con la tapa puesta.

Preguntas y respuestas sobre la cocción

El pan se queda pegado al recipiente después de cocerlo

Deje que el pan se enfríe alrededor de 10 minutos después de haberlo cocido – déle la vuelta al recipiente. Si fuera necesario, mueva el eje de la varilla de amasamiento de atrás hacia delante. Engrase las varillas de amasamiento antes de cocer.

¿Cómo se puede evitar que se formen agujeros en el pan a consecuencia de las varillas?

Puede extraer las varillas con las manos cubiertas en harina antes de dejar que la masa fermente por última vez (ver “Temporización de las fases del programa” y los mensajes en el visualizador). Si no quiere hacerlo, utilice el gancho después de cocer. Con cuidado, podrá impedir que se formen agujeros.

La masa se derrama mientras fermenta

Esto ocurre sobre todo cuando se utiliza harina de trigo debido a su alto contenido en gluten.

Qué hacer:

- a) Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los otros ingredientes. Cuando el pan esté listo, todavía conservará un gran volumen.
- b) Ponga una cucharada de margarina líquida caliente sobre la harina.

El pan fermenta y se derrama

- a) Si un pequeño surco en forma de V se forma en el centro del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto quiere decir que el trigo contiene muy poca proteína (suele ocurrir durante veranos con abundancia de lluvias) o que la harina está demasiado húmeda.

Qué hacer: añada una cucharada de gluten de trigo por cada 500 gramos de trigo.

- b) Si el pan tiene forma de embudo en el centro, puede deberse a una de las siguientes causas:
 - la temperatura del agua era demasiado alta;
 - se utilizó demasiada agua
 - la harina era pobre en gluten

¿Cuándo podemos abrir la tapa de la máquina de pan mientras está en funcionamiento?

En general, sería posible abrirla en cualquier momento durante el proceso de amasado. Durante esta fase, todavía podemos añadir harina o líquido en pequeñas cantidades.

Si desea que el pan tenga una determinada forma después de haber sido cocido, haga lo que se explica a continuación: antes de que el volumen del pan aumente por última vez (vea la tabla de “Temporización de las fases del programa” y el mensaje en el visualizador), abra la tapa con cuidado e, de forma rápida, introduzca un cuchillo precalentado en la corteza del pan, esparza los cereales por encima o extienda una mezcla de harina de patata y agua en la corteza para darle un aspecto lustroso. Esta será la última vez que podremos levantar la tapa. De lo contrario el pan se deformará en el centro.

¿Qué significan los números del tipo de harina?

Cuanto más bajo sea el número, menos fibrosa y más ligera será la harina.

¿Qué es la harina integral?

La harina integral se hace con todo tipo de cereales, incluyendo el trigo. El término “integral” quiere decir que la harina se produjo como resultado de moler granos enteros, de ahí que su contenido en fibra sea más alto lo que, a su vez, da a la harina integral de trigo un tono más oscuro. Sin embargo, la harina de trigo integral no hace que el pan sea más oscuro, como se cree popularmente.

¿Qué debemos hacer cuando utilicemos harina de centeno?

La harina de centeno apenas contiene gluten y el volumen del pan a pena aumenta. Para hacerlo más digerible, debemos añadir fermento cuando cocinemos con este tipo de harina.

La masa sólo se formará si añadimos una parte de harina tipo 550 por cada 4 partes de harina de centeno sin gluten.

¿Cuál es la función del gluten en la harina?

Cuanto más alto sea el número del tipo de harina, menos gluten contiene y menos se formará la masa. La cantidad máxima de gluten es la que contiene el tipo de harina 550.

¿Cuántos tipos diferentes de harina hay y para qué se usa cada uno?

- a) Las harinas de maíz, arroz o patata son adecuadas para personas alérgicas al gluten o que sufren alguna enfermedad para la que se recomienda no tomarlo (enfermedad celiaca, etc.).
- b) La harina de espelta es muy cara pero no contiene aditivos ya que esta planta crece en suelos pobres que no requieren fertilizantes. Está especialmente indicada para personas alérgicas. Se puede usar en todas aquellas recetas descritas en el manual que requieren los tipos de harina 405, 550 o 1050.

- c) La harina de mijo se utiliza con personas con distintos tipos de alergias. Como se describe en el manual, puede utilizarse en todas las recetas que incluyen los tipos de harina 405, 550 o 1050.
- d) La harina dura de trigo está especialmente indicada para las baguettes gracias a su consistencia y puede reemplazarse por sémola de trigo duro.

¿Cómo podemos hacer que el pan recién hecho se digiera con más facilidad?

Esto se consigue añadiendo una patata cocida hecha puré a la harina y amasándola posteriormente.

¿Qué dosis de levadura debemos usar?

Si escoge levadura o fermento, siga las recomendaciones que aparecen en el paquete y adapte la dosis a la cantidad de harina que vaya a utilizar.

¿Qué se puede hacer si el pan sabe a levadura?

- a) A menudo se utiliza el azúcar para eliminar el sabor. El azúcar da al pan un color más blanco.
- b) Añada al agua media cucharada de vinagre para 1 pieza de pan pequeña, o 2 cucharadas para una pieza mayor.
- c) Sustituya el agua por suero de leche o kefir. Esto es válido para todas las recetas y se recomienda por el aspecto de pan recién hecho que proporciona.

¿Por qué el pan hecho en un horno sabe diferente al que está hecho con la máquina de pan?

Depende de la diferencia de humedad: la cocción del pan es más seca en el horno debido al mayor espacio de que se dispone, mientras que el pan de la máquina es más húmedo.

Preguntas & respuestas sobre la máquina de pan

Problema	Causa	Solución
El aparato o el visualizador no funcionan	No ha conectado el aparato a la red eléctrica	Revise el enchufe y el interruptor
	No ha encendido el aparato mediante el interruptor	
Sale humo de la zona de cocción o de las rejillas de ventilación	Hay restos de ingredientes en la zona de cocción o en la parte exterior del plato de cocción	Desenchufe el aparato y limpie los restos de ingredientes
El pan se deshace en el centro y está húmedo por debajo	Ha dejado el pan demasiado tiempo en el plato después de ser cocido y templado	Saque el pan del plato antes de que el proceso de templado haya terminado
Encuentra dificultad a la hora de extraer el pan del plato	La base de la barra se ha adherido a la varilla de amasamiento	Limpie la varilla y los ejes después del periodo de cocción. Si fuera necesario llene el plato de cocción de agua caliente durante 30 minutos. Después podrá retirar fácilmente las varillas para limpiarlas.
Los ingredientes no están bien mezclados o el pan no se ha cocido correctamente	Ajuste de programa incorrecto	Compruebe el menú seleccionado y demás ajustes
	El botón START/STOPP se presionó mientras que el aparato estaba en funcionamiento	Utilice nuevos ingredientes y comience toda la operación desde el principio
	La tapa se abrió varias veces mientras el aparato estaba en funcionamiento	No levante la tapa después del último aumento
	Hubo un corte del suministro eléctrico largo mientras el aparato estaba en funcionamiento	Utilice nuevos ingredientes y comience toda la operación desde el principio

	La varilla de amasamiento no puede rotar porque está bloqueada	Compruebe si las varillas están atascadas con granos de cereales, etc. Extraiga el plato de cocción y compruebe si giran los ejes. Si no lo hacen, remita el aparato al servicio de atención al cliente
El plato de cocción salta durante el proceso de amasar	Los muelles de la base de de la carcasa interior han perdido tensión	Presione START/STOPP e interrumpa el programa. Extraiga el recipiente y empuje los muelles ligeramente a un lado. Inserte el recipiente de nuevo y cierre la tapa. Comience el programa desde el principio.
	La masa es demasiado espesa. Las varillas de amasamiento están bloqueadas y el recipiente empuja hacia arriba	Abra la tapa. Añada algo de líquido a la masa y vuelva a cerrar la tapa
No puede encender el aparato. El visualizador muestra el mensaje H:HH	El aparato está aún caliente después del último ciclo de cocción	Presione el botón START/STOPP hasta que aparezcan los dígitos de encendido en el visualizador. A continuación, extraiga el plato de cocción y deje que el aparato se enfríe. Después vuelva a poner el plato en su sitio, fije el programa deseado y actívelo.

Preguntas & respuestas sobre las recetas

Problema	Causa	Solución
El volumen del pan aumenta demasiado de prisa	Demasiada levadura, demasiada harina, poca sal	a/b
	Varias de las causas de arriba	
El volumen del pan no aumenta nada o muy poco	Nada de levadura o muy poca	a/b
	Levadura vieja o en mal estado	e
	Líquido demasiado caliente	C
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
	Tipo de harina inadecuado o rancia	e
	Demasiado líquido o muy poco	a/b/g
	Poca azúcar	a/b
La masa crece demasiado y se sale del plato	Si el agua es muy blanda, la levadura fermenta más	f
	Un exceso de leche afecta la fermentación de la levadura	c
El pan se deshace en el centro	El volumen de la masa es mayor que el del plato y el pan se deshace	a/f
	La fermentación es muy corta o muy rápida debido a una temperatura excesiva del agua o de la habitación, o a la humedad excesiva del ambiente	c/h/i

El pan tiene un desnivel una vez que se ha cocido	Harina con poco gluten	k
	Demasiado líquido	a/b/h
Estructura pesada y grumosa	Demasiada harina o poco líquido	a/b/g
	Poca azúcar o levadura	a/b
	Demasiada fruta, harina integral o un exceso de otro de los ingredientes	b
	Harina vieja o rancia	e
El centro del pan no se ha cocido	Demasiado o poco líquido	a/b/q
	Demasiada humedad	h
	Receta con ingredientes húmedos	g
Estructura abierta o basta o demasiados agujeros	Exceso de agua	g
	Ausencia de sal	b
	Mucha humedad, agua muy caliente	h/i
	Demasiado líquido	c
Superficie sin cocer con forma de champiñón	Volumen del pan demasiado grande para el plato	a/f
	Demasiada harina, especialmente cuando se trata de pan blanco	f
	Demasiada levadura o poca sal	a/b
	Demasiada azúcar	a/b
	Ingredientes dulces aparte del azúcar	b
Las rebanadas de pan son desiguales y grumosas	Pan que no ha sido enfriado lo suficiente (el vapor se ha quedado dentro)	j
Depósitos de harina en la corteza del pan	La harina no fue moldeada bien por los lados durante el periodo de amasado	g/i

Soluciones para los problemas

- a) Mida los ingredientes correctamente.
- b) Añada la cantidad adecuada de cada ingrediente y compruebe que no falta ninguno.
- c) Utilice otro producto líquido o déjelo que se seque a temperatura ambiente. Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. Haga un pequeño surco en el centro de la harina y ponga dentro la levadura suelta o seca. Evite que el líquido y la levadura entren en contacto directo.

- d) Utilice sólo ingredientes frescos y correctamente conservados.
- e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no use más harina de la que se indica. Reduzca un tercio los ingredientes.
- f) Corrija la cantidad de líquidos. Si se usan ingredientes que contienen agua, la dosis de líquido debe ser debidamente reducida.
- g) En caso de que el ambiente sea muy húmedo, reduzca 1-2 cucharadas de agua.
- h) En caso de ambiente cálido no utilice la función del temporizador. Use líquidos fríos.
- i) Extraiga el pan del plato en cuanto se haya cocido y déjelo enfriar en la parrilla durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j) Reduzca la cantidad de levadura o de las dosis de todos los ingredientes $\frac{1}{4}$.
- k) Añada una cucharada sopera de gluten de trigo a la masa.

Comentarios sobre las Recetas

1. Ingredientes

Como cada ingrediente cumple una función específica en la elaboración del pan, las dosis de cada uno serán tan importantes como el orden en que los añadamos.

- Los ingredientes más importantes: líquido, harina, sal, azúcar y levadura (seca o fresca) afectan la correcta elaboración de la masa y el pan. Utilice siempre las cantidades indicadas en la proporción indicada.
- Use ingredientes que hayan sido templados si necesita hacer la masa rápidamente. Si desea activar la función temporizadora de las fases del programa, se aconseja usar ingredientes fríos para evitar que la levadura empiece a fermentar demasiado pronto.
- La margarina, la mantequilla y la leche influyen en el sabor del pan.
- La cantidad de azúcar puede reducirse un 20% para que la corteza sea más fina y ligera sin que influya en la correcta cocción del pan. Si prefiere una corteza aún más suave y blanda sustituya el azúcar por miel.
- El gluten que se produce en la harina durante el proceso de amasado asegura la consistencia del pan. Las cantidades ideales para la mezcla de harina son 40% de harina integral y 60% de harina blanca.
- Si desea añadir cereales, déjelos en agua la noche anterior. Reduzca la cantidad de harina y líquido (hasta $\frac{1}{5}$ menos).
- El fermento es indispensable cuando utilizamos harina de centeno ya que contiene leche y acetobacterias que hacen que el pan sea más ligero y fermente por completo. Puede preparar su propio fermento pero lleva tiempo. Por esta razón se usa polvo concentrado en las recetas que se detallan más abajo. El concentrado se vende en paquetes de 15g (cantidad recomendada para 1kg de harina). Siga las instrucciones que se indican en las recetas ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ o 1 paquete). Si se usa menos fermento del que se indica, el pan se deshará.
- Si se usa polvo de fermento con una concentración diferente (paquetes de 100 g por cada Kg. de harina), la cantidad de harina debe reducirse a 80 g por 1 Kg. de harina.

- También podemos usar fermento líquido de bolsa. Añada las dosis que se especifican en el paquete. Llene la probeta para medir y ponga encima los demás ingredientes líquidos en las dosis correctas como se indica en la receta.
- El fermento de trigo, normalmente seco, hace que se pueda trabajar mejor la masa y favorece la frescura y el sabor de la misma. Es más suave que el de centeno.
- Use los programas NORMAL o VOLLKORN cuando cueza fermentado.
- El fermento se puede sustituir por el que se forma cuando cocemos. La única diferencia es el sabor. La máquina de pan lo acepta sin problemas.
- El salvado se añade a la masa cuando se quiere obtener un pan ligero rico en fibra. Ponga una cucharada sopera por cada 500 g de harina e incremente la cantidad de líquidos $\frac{1}{2}$ cucharada.
- El gluten del trigo es un aditivo natural que se obtiene de las proteínas del trigo. Hace que el pan sea más ligero y tenga mayor volumen. El pan rara vez se deshace y es más fácil de digerir. Este proceso se observa cuando se cuece harina integral u otros productos de panadería hechos con harina molida casera.
- La malta negra que se utiliza en algunas recetas es malta tostada de cebada. Se utiliza para obtener una corteza más oscura y una parte interior más suave (por ejemplo en el pan moreno). La malta de centeno también puede ser usada, sólo que no es tan oscura. Puede comprar la malta en tiendas dietéticas o herbolarios.
- El polvo puro de lecitina es un emulsionante natural que aumenta el volumen del pan, hace la parte interior más blanda y ligera y lo mantiene fresco más tiempo.

2. Ajuste las dosis

Si necesita reducir o aumentar las dosis asegúrese de que las proporciones iniciales de la receta se siguen mantienen. Para obtener un resultado satisfactorio siga las recomendaciones básicas para el ajuste de las dosis de los ingredientes:

- líquidos/harina: la masa debe estar suave (aunque no demasiado suave) y fácil de amasar sin llegar a estar viscosa. Se debe formar una bola si la amasa ligeramente, exceptuando los casos en que se utilizan masas pesadas como la de centeno integral o la de pan con cereales. Compruebe el estado de la masa 5 minutos después del primer amasamiento. Si está muy húmedo añada un poco de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia adecuada. Si la masa está muy seca, añada cucharadas soperas de agua durante el amasamiento.
- Sustitución de líquidos: cuando se utilicen ingredientes ricos en líquidos (requesón, cuajada, yogurt, etc.), la cantidad de líquido debe reducirse. Cuando utilice huevos, bátalos en la probeta y llénela con los demás líquidos que se requieran hasta la cantidad prevista.

Si usted vive en un lugar a más de 750 m de altitud, la masa se forma antes. La levadura puede reducirse en estos casos $\frac{1}{4}$ ó $\frac{1}{2}$ cucharadita para reducir

proporcionalmente su formación. Lo mismo ocurre cuando el agua es muy blanda.

Añada y mida las cantidades e ingredientes

- Ponga siempre los líquidos primero y la levadura al final. Para evitar que la levadura actúe demasiado deprisa (en particular cuando usemos la función temporizadora), evite que entren en contacto directo.
- Utilice las unidades de medida para medir, es decir, utilice la cuchara de medida que acompaña al aparato u otra cuchara que tenga en casa para recetas que incluyan medidas en cucharadas soperas o cucharaditas.
- Las cantidades en gramos deben ser medidas con precisión.
- Para las indicaciones de milímetros puede utilizar la probeta que se adjunta que tiene una escala graduada de 50 a 300 ml

Las abreviaturas utilizadas en las recetas:

EL = cucharada grande (o cuchara de medida)

TL = cucharadita (o cucharadita de medida)

g = gramos

ml = mililitro

Paquete = 7 gramos de levadura seca por 500 gramos de harina – corresponde a 20 gramos de levadura fresca.

- Fruta, frutos secos o cereales: si desea añadir otros ingredientes, puede hacerlo siguiendo los programas para ello provistos (ver la tabla de “Temporización de las fases del programa”), cuando oiga la señal acústica. Si añade los ingredientes demasiado pronto, serán machacados durante el proceso de amasamiento.

4. Recetas para la máquina de pan tipo BBA 2865

Las siguientes recetas son para piezas de pan de distintos tamaños. En algunos programas (ver la tabla de “Temporización de las fases del programa”) hay una diferencia con respecto a los pesos. Se recomienda usar:

Nivel 1 para una pieza de pan de 750 g y

Nivel 2 para una pieza de pan entre 1000 y 1300 g.

Si no se especifica ningún nivel en la receta, significa que no se incluyen en los programas de la máquina y que, por lo tanto, se pueden usar cantidades grandes y pequeñas.

5. Pesos y volúmenes del pan

- En las siguientes recetas encontrará indicaciones precisas en cuanto al **peso del pan**. Observará que el peso del pan blanco puro es inferior al del pan integral. Esto se debe al hecho de que el pan blanco adquiere un volumen mayor, ocupando un espacio superior al que se dispone.

- A pesar de las indicaciones precisas del peso puede haber pequeñas diferencias. El peso del pan depende en gran medida de la humedad del aire de la habitación donde usemos el aparato en el momento de su elaboración.
- Todos los panes con una buena cantidad de trigo alcanzan un gran volumen y, en el caso de los más pesados, sobresalen por el borde del recipiente tras la última fermentación. Pero el pan no cae fuera del recipiente. La parte de pan que sobresale se dora más fácilmente que la que está en el plato.
- Cuando utilice el programa SCHNELL para panes dulces, puede usar los ingredientes en menores cantidades; también con el programa SÜSSES BROT, para hacer un pan más ligero.

6. Resultados de la cocción

- El resultado de la cocción dependerá de las condiciones del momento (agua blanda, humedad alta del aire, altitud de la habitación donde se encuentre el aparato, consistencia de los ingrediente, etc.). Así pues, las indicaciones de las recetas pueden ser adaptadas si el caso lo requiere. Si una receta no sale a la primera, no se desanime e intente descubrir la causa variando las proporciones.
- Si el pan está demasiado blanco después de cocerlo, puede dejar que se dore con el programa para cocer.
- Se recomienda cocer un pan de prueba antes de programar la función temporizadora la noche antes para que pueda hacer las modificaciones oportunas si fueran necesarias.

Recetas de pan clásico

Pan blanco

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	740 g	1080 g
Agua	350 ml	500 ml
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Sémola de trigo duro	150 g	200 g
Harina tipo 550	350 g	500 g
Levadura	¾ paquete	1 paquete
Programa: WEISSBROT		

Pan de nueces y pasas

Nota: añada las nueces y las pasas después de escuchar la señal acústica durante la segunda fase de amasamiento.

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del</i>	900 g	1180 g

<i>pan</i>		
Agua o leche	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	30 g	40 g
Sal	½ cucharadita	¾ cucharadita
Azúcar	1 cucharada	2 cucharada
Harina tipo 405	500 g	650 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Pasas	75 g	100 g
Nueces machacadas	40 g	60 g
Programa: SCHNELL o SÜSSES BROT		

¡Atención!: cuando utilice el programa SÜSSES BROT el pan será más ligero. Use las cantidades del nivel I para reducir el volumen.

Pan de semillas de amapola

Nota: antes de que el volumen del pan crezca por última vez, abra la tapa rápidamente y añada un poco de agua a la masa (extienda después las semillas de amapola). Presione las semillas con cuidado con la mano.

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	850 g	1380 g
Agua	375 ml	570 ml
Harina tipo 550	500 g	670 g
Sémola de maíz	75 g	130 g
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Semillas de amapola integrales o molidas	50 g	75 g
Mantequilla	15 g	20 g
Nuez moscada molida	1 pizca	2 pizcas
Queso parmesano rayado	1 cucharada	1 ½ cucharada
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: SCHNELL o SÜSSES BROT		

¡Atención!: cuando utilice el programa SÜSSES BROT el pan será más ligero. Use las cantidades del nivel I para reducir el volumen.

Pan blanco basto

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	750 g	950 g
Leche	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	25 g	30 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita

Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina tipo 1050	500 g	650 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: NORMAL		

Pan blanco italiano

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	900 g	1300 g
Agua	375 ml	570 ml
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada	1 ½ cucharada
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina tipo 550	475 g	650 g
Sémola de maíz	100 g	150 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: SANDWICH		

Pan de avena

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	800 g	1200 g
Agua	350 ml	500 ml
Margarina o mantequilla	25 g	30 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar moreno	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Rollos de avena– “Tender Flakes”	150 g	200 g
Harina tipo 1050	375 g	550 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: NORMAL		

Pan con suero de leche

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	860 g	1150 g
Suero de leche	375 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina tipo 1050	500 g	760 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: WEISSBROT		

Pan dulce

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>750 g</i>	<i>1080 g</i>
Leche fresca	275 ml	400 ml
Margarina o mantequilla	25 g	35 g
Huevos	2	4
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Miel	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina tipo 550	500 g	700 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: SCHELL o SÜSSES BROT		

¡Atención!: cuando utilice el programa SÜSSES BROT el pan será más ligero. Use las cantidades del nivel I para reducir el volumen.

Pan de pasas

Nota: añada las pasas o cualquier otro tipo de fruto seco después de escuchar la señal acústica durante la segunda fase de amasamiento.

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>850 g</i>	<i>1100 g</i>
Agua	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	30 g	40 g
Sal	½ cucharadita	¾ cucharadita
Miel	1 cucharada	2 cucharadas
Harina tipo 405	500 g	650 g
Canela	¾ cucharadita	1 cucharadita
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Pasas / frutos secos	75 g	100 g
Programa: SCHNELL o SÜSSES BROT		

¡Atención!: cuando utilice el programa SÜSSES BROT el pan será más ligero. Use las cantidades del nivel I para reducir el volumen.

Pan basto

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>780 g</i>	<i>980 g</i>
Agua	300 ml	450 ml
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Fermento seco de trigo*	25 g	40 g
Harina tipo 1050	500 g	750 g
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: WEISSBROT		

* El fermento de trigo mejora la consistencia, la frescura y el sabor de la masa. Es más blanda que la de centeno.

Pan de cebolla

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	860 g	1180 g
Agua	350 ml	500 ml
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 cucharadita
Cebollas a la parrilla	50 g	75 g
Harina tipo 1050	540 g	760 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: SCHNELL		

Pan de centeno

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	780 g	1050 g
Agua	350 ml	450 ml
Fermento seco *	½ paquete	¾ paquete
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	½ cucharadita	¾ cucharadita
Malta de centeno	10 g	15 g
Harina de centeno	300 g	400 g
Harina tipo 1050	200 g	260 g
Levadura	1 paquete	1 ½ paquete
Programa: VOLLKORN		

* El concentrado y viene en paquetes de 15 gramos.

Pan de patata

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	1000 g	1400 g
Agua o leche	300 ml	400 ml
Margarina o mantequilla	25 g	30 g
Huevos	1	1
Puré de patatas	150 g	200 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina tipo 1050	630 g	780 g
Levadura seca	1 paquete	1 ½ paquete
Programa: SCHNELL		

Pan fermentado

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	740 g	1050 g
Fermento seco *	½ paquete	¾ paquete
Agua	350 ml	450 ml
Especias	½ cucharadita	¾ cucharadita
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina de centeno	250 g	340 g
Harina tipo 1050	250 g	340 g
Levadura seca	1 paquete	1 ½ paquete
Programa: NORMAL		

* El concentrado viene en paquetes de 15 gramos.

Panes integrales bastos

Pan integral bávaro

Nota: aparte de alcaravea, también puede usar ½ cucharadita (5g) de cilantro, hinojo o anís.

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	850 g	1180 g
Agua	300 ml	360 ml
Harina integral de trigo	400 g	570 g
Harina integral de centeno	125 g	150 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Alcaravea	1 cucharada	2 cucharadas
Una patata de tamaño medio hecha puré	100 g	150 g
Fermento seco	½ paquete	¾ paquete
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: VOLLKORN		

Pan de cereales

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	960 g	1350 g
Agua	450 ml	650 ml
Harina integral de trigo	175 g	250 g
Harina integral de centeno	175 g	250 g
Harina basta de centeno	50 g	70 g
Harina de grano de espelta verde	50 g	70 g
Harina de alforfón	50 g	70 g

Pipas de girasol	35 g	50 g
Pipas de calabaza	35 g	50 g
Semillas de lino/linaza	1 cucharada	1 ½ cucharada
Sésamo	1 cucharada	1 ½ cucharada
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Miel	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Fermento seco	½ paquete	¾ paquete
Levadura seca	1 paquete	1 ½ paquete
Programa: VOLLKORN		

Pan de espelta

Nota: abra rápidamente la tapa del aparato antes de que el pan crezca por última vez, mójelo con agua templada, extienda la espelta o avena enrollada y presiónelos ligeramente con la mano.

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>940 g</i>	<i>1350 g</i>
Suero de leche	400 ml	500 ml
Harina integral de espelta	230 g	280 g
Harina integral de centeno	180 g	230 g
Harina basta de espelta	180 g	180 g
Pipas de girasol	75 g	100 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Fermento seco	¾ paquete	1 paquete
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: NORMAL		

Pan Pollard

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>850 g</i>	<i>1350 g</i>
Agua	350 ml	570 ml
Margarina o mantequilla	30 g	40 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Trigo pollard	75 g	100 g
Germen de trigo	50 g	70 g
Vinagre	1 cucharada	1 ½ cucharada
Harina integral de trigo	400 g	650 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: VOLLKORN		

Pan moreno

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>920 g</i>	<i>1080 g</i>
Agua	400 ml	450 ml
Harina basta de centeno	180 g	180 g
Harina integral de centeno	180 g	180 g
Harina integral de trigo	230 g	280 g
Malta negra (hecha con malta de cebada tostada – de venta en herbolisterías – que aporta un color oscuro a la parte interior del pan.)	10 g	15 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Pipas de girasol	75 g	100 g
Jarabe de remolacha negra	¾ cucharada	1 cucharada
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Fermento seco	¾ paquete	1 paquete
Programa: VOLLKORN		

Pan puro integral de trigo

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>860 g</i>	<i>1150 g</i>
Agua	350 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada	1 ½ cucharada
Miel	¾ cucharadita	1 cucharadita
Jarabe de remolacha	¾ cucharadita	1 cucharadita
Harina integral de trigo	500 g	760 g
Gluten genuino de trigo	¾ cucharada	1 cucharada
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: VOLLKORN		

Recetas de bases de pasteles

La máquina de pan también se puede usar para preparar deliciosos pasteles mixtos. Como el aparato funciona con varillas de amasamiento (en lugar de con un mezclador), el pastel es más consistente, pero el sabor es el mismo.

Por favor, recuerde lo siguiente:

- La función de cocción de pastel no se puede programar;
- Puede añadir otros ingredientes a la base del pastel. Libere su fantasía, pero asegúrese de que no se exceden las cantidades indicadas ya que podría no hacerse bien. Si la corteza es muy oscura, presione el botón START/STOPP después de unos 60 minutos.
- Si el pastel está ya hecho, saque el plato de cocción del aparato y colóquelo sobre un paño húmedo. Déjelo ahí para que el pastel se enfríe durante unos 15 minutos. Puede utilizar un rascador de plástico para ayudar a sacar el pastel del plato sin romperlo.

Receta base para pastel mixto

	Nivel I	Nivel II
<i>Ingredientes para un pastel de</i>	<i>1000 g</i>	<i>1200 g</i>
Huevos	4	6
Mantequilla extra suave	150 g	250 g
Azúcar	150 g	250 g
Azúcar de vainilla	1 paquete	2 paquete
Harina tipo 405	450 g	550 g
Levadura en polvo	1 paquete	1 paquete + 1 cucharadita
Programa: KUCHEN		

Otros ingredientes para variar la base de la receta:

	Nivel I	Nivel II
<i>Ingredientes para un pastel de</i>	<i>1000 g</i>	<i>1200 g</i>
Nueces trituradas	70 g	100 g
o: chocolate chips	70 g	100 g
o: copos de cacao	70 g	100 g
o: dados de manzana pelados (1 cm)	70 g	100 g

Preparación de la masa

Puede preparar la masa fácilmente con el programa TEIG de su máquina de pan. La masa se trabaja y se cuece en el horno.

Añada los ingredientes cuando escuche la señal acústica durante la segunda fase de amasamiento.

En el programa TEIG no hay diferencias de nivel de cocción. A continuación se detallan las dosis que se pueden preparar para unas cuantas recetas:

Baguette

	Nivel I	Nivel II
<i>Peso aproximado del pan</i>	<i>850 g</i>	<i>1280 g</i>
Agua	375 ml	550 ml
Fermento seco de trigo	25 g	50 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina tipo 550	525 g	700 g
Harina de trigo duro	75 g	100 g
Levadura seca	¾ paquete	1 paquete
Programa: TEIG		

- Cuando la masa esté lista, divídala en 2 – 4 partes, haga con ellas barras alargadas y déjelas en reposo durante 30 – 40 minutos. Haga una serie de cortes diagonales en la parte de arriba de la barra y métala al horno para que se cueza.

Pastel de café

	Nivel I	Nivel II
<i>Ingredientes para un pastel de</i>	<i>22 cm</i>	<i>26 cm</i>
Leche	170 ml	225 ml
Sal	¼ cucharadita	½ cucharadita
Yema de huevo	1	1
Mantequilla o margarina	10 g	20 g
Harina tipo 550	350 g	450 g
Azúcar	35 g	50 g
Levadura seca	½ paquete	¾ paquete
Programa TEIG		

- Saque la masa del recipiente y moldéela.
- Déle una forma redonda o cuadrada y rellénela con los siguientes ingredientes:

Mantequilla derretida	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	75 g	100 g
Canela molida	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Nueces trituradas	60 g	90 g

Glaséelo tanto como guste

- Extienda la mantequilla sobre la masa.
- Mezcle el azúcar, la canela y las nueces en un bol y extienda la mezcla sobre la mantequilla.
- Deje que la masa se seque en un ambiente templado durante 30 minutos y dórelo después.

Galletas saladas (pretzels)

Ingredientes para las galletas	9 piezas	12 piezas
Agua	200 ml	300 ml
Sal	¼ cucharadita	½ cucharadita
Harina tipo 405	360 g	540 g
Azúcar	½ cucharada	¾ cucharada
Levadura seca	½ paquete	¾ paquete
Un huevo (ligeramente batido)		
Sal gorda		
Ponga todos los ingredientes en el recipiente – excepto la sal y el huevo		
Programa: TEIG		

- Cuando suene la señal acústica y el visualizador muestre 0:00, presione el botón START/STOPP.
- Caliente el horno a 230° C
- Divida la masa en bloques y haga un rollo fino con cada uno de ellos.
- Haga las galletas y póngalas en la bandeja de hornear engrasada.
- Cubra las galletas con el huevo batido y extienda la sal.
- Cueza las galletas a 200° durante 10 – 15 minutos en el horno precalentado.

Mermelada

No es nada difícil hacer diversos tipos de mermeladas con la máquina de pan. Incluso si nunca antes la ha hecho, merece la pena intentarlo. Puede estar seguro de que conseguirá las mermeladas más deliciosas.

Siga los siguientes pasos:

- Lave la fruta fresca y madura. Pele las manzanas, melocotones, peras y otras frutas de corteza dura.
- Utilice siempre las dosis indicadas, ya que son las que requiere el programa MARMELADE. Si no lo hace así, correrá el riesgo de que la mermelada se cueza demasiado deprisa o se derrame.
- Pese la fruta, córtela en pequeños trozos (de 1 cm. como máximo) o hágalas un puré y póngalas en el recipiente.
- Añada el caramelo de azúcar 2:1 en las cantidades indicadas. No utilice azúcar normal o caramelo 1:1, ya que la mermelada no estaría lo suficientemente espesa.
- Mezcle la fruta con el azúcar y active el programa automático.
- Después de 1'20" oirá la señal acústica. Ahora puede poner la mermelada en tarros de cristal. Asegúrese de que los tarros están bien cerrados.

Mermelada de fresa

Fresas lavadas y troceadas o hechas puré	900 g
2:1 caramelo de azúcar	500 g
Zumo de limón	1 cucharada

- mezcle bien todos los ingredientes en el recipiente con una rascador de plástico.
- Seleccione el programa MARMELADE y actívelo.
- Elimine los restos de azúcar de los lados del recipiente con una espátula.
- Cuando oiga la señal acústica, extraiga el recipiente del aparato con un paño.
- Deposite la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien.

Datos técnicos

Modelo:	BBA 2865
Voltaje:	230 V, 50 Hz
Potencia de entrada:	800 W
Clase protectora:	I
Capacidad:	3 litros (igual a aproximadamente 1.300 g de pan)

Este aparato ha superado las directrices pertinentes de la EC en la actualidad, tales como las relativas a compatibilidad electromagnética y normas de bajo voltaje. Asimismo, ha sido diseñado de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Sujeta a modificaciones técnicas sin aviso previo.

Garantía

El aparato tiene un periodo de garantía de 24 meses contados a partir del día de la compra (recibo).

Durante el periodo de garantía, cualquier defecto en el aparato o en alguno de sus accesorios (que se puedan atribuir a defectos de material o fabricación) será resuelto mediante la reparación o sustitución de los mismos de forma totalmente gratuita. El servicio de garantía no provee una extensión del periodo de la misma ni da derecho a una nueva.

El recibo de compra del aparato es prueba de la garantía del mismo. Sin recibo de compra, no se procederá a ningún tipo de reparación ni de sustitución.

Si desea hacer una reclamación dentro del periodo de garantía, por favor, lleve el aparato a su proveedor con el embalaje original y el recibo de compra.

Si algún accesorio está dañado no se procederá a la sustitución gratuita del aparato completo. Si se diera este caso, por favor contacte con nosotros en nuestro teléfono de información continua. Si hay roturas en cristales o en piezas de plástico, deberá abonar el importe correspondiente.

Defectos o fallos en materiales auxiliares o en partes que se desgastan por el uso o al limpiarlas (ej: los pistones del motor, las cuchillas de amasamiento, los ejes, mando a distancia de repuesto, las hojas de la sierra, etc.) así como su mantenimiento y recambio no están cubiertos por la garantía.

La garantía quedará inutilizada en caso de uso incorrecto del aparato.

Cuando la garantía vence/ha expirado

Cuando la garantía haya expirado las reparaciones oportunas pueden ser realizadas por un proveedor competente o un servicio de reparaciones contra pago de los costes oportunos.