

Cuisinart®

INSTRUCCIÓN & FOLLETO DE RECETAS



Panificadora Automática Compacta

CBK-110C

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, siempre lea atentamente el libro de instrucciones antes de usarlo.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes: **1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA MÁQUINA DE PAN.**

2. No toque superficies calientes; llevar la unidad por base de plástico.
Utilice siempre guantes para horno cuando manipule material caliente y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Deje que la panificadora se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas.
3. Cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla, desconecte el pan fabricante del tomacorriente de pared. Deje que la panificadora se enfríe por completo antes de montarla o desmontarla.
4. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato ni los enchufes en agua u otros líquidos.
5. Siempre es necesaria una estrecha supervisión cuando este o cualquier aparato se utilice cerca de niños o personas incapacitadas.
6. No permita que nada se apoye sobre el cable de alimentación. no enchufar cable donde la gente pueda caminar o tropezar con él. Desenchufe esta máquina para hacer pan del tomacorriente de pared cuando no esté en uso, antes de salir de viaje o salir por un largo período de tiempo.
7. No opere este o cualquier otro aparato con un deshilachado o dañado cable o enchufe, o después de que el aparato funcione mal o se caiga o se dañe de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes. No lo coloque sobre una superficie inestable o cubierta de tela.
9. Evite el contacto con las piezas móviles.
10. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
Pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones, o pueden dañar la unidad y anular la garantía.
11. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
12. No coloque el aparato cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de la superficie caliente de esta panificadora. No coloque ningún objeto inflamable sobre la superficie caliente de esta panificadora.
14. Coloque esta máquina para hacer pan a una distancia mínima de 2 pulgadas de cualquier pared u otro objeto.
15. No use esta panificadora para otro uso que no sea el previsto.
16. Al enchufar o desenchufar esta panificadora, asegúrese de no tocar las clavijas del enchufe con los dedos.
17. Antes de desenchufar, mantenga presionado el botón START/STOP durante 1 a 3 segundos para cancelar cualquier programa, luego sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable.
18. Uso de cables de extensión: Se ha proporcionado un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de lesiones resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Los cables de extensión pueden usarse con cuidado. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
19. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su panificadora no funcione correctamente. Esta panificadora debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento.
20. No opere su electrodoméstico en un garaje para electrodomésticos o debajo de un gabinete de pared. **Cuando almacene en un garaje de electrodomésticos, siempre desenchufe la unidad del tomacorriente.** No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el electrodoméstico toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad cuando se cierra.
21. Es necesario precalentar el aparato.
22. Solo para uso doméstico.
23. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
24. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

25. Los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL JUEGO DE CORDONES ESPECIALES

AVISO Este

aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

CONTENIDO Medidas

de seguridad importantes	2
Antes del primer uso	3
Piezas y características	4
Panel de control	4
Instrucciones de funcionamiento	5
Respaldo por falla de energía	7
Tipos de Panes y Programas	7
Programas y Horarios	9
Medición de ingredientes	11
Carga de ingredientes en el molde para pan	11
Tabla de medidas/conversión	11
Limpieza y cuidado	12
Consejos y sugerencias	12
Dispensa para Panificadora/Ingredientes Sin Gluten	13
Resolución de problemas	17
Garantía	sesenta y cinco

ANTES DEL PRIMER USO Retire todo

el material de embalaje y cualquier etiqueta o calcomanía promocional de su panificadora. Asegúrese de que todas las partes de su nueva panificadora hayan sido desempacadas antes de desechar cualquier material de empaque. Es posible que desee conservar la caja y los materiales de embalaje para usarlos en una fecha posterior. Limpie la carcasa con un paño húmedo para eliminar el polvo del almacén o del envío. Lave el interior de la tapa con una esponja o un paño húmedo. Lave la paleta para amasar y el molde para pan con agua jabonosa tibia y séquelos por completo.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1.

Tapa Con ventana de

2. visualización **Panel de control con pantalla LCD** Ver detalles en la página siguiente 3.

Cámara de horneado a. Molde de pan extraíble

con asa Pan

vertical, revestimiento antiadherente **b.**

Pala para amasar Pala antiadherente extraíble

c. Elemento calefactor (no se muestra)

4. **Cable de alimentación** (no se muestra)

5. **Gancho de sartén**

Herramienta útil para levantar el asa del molde para pan

6. **Libre de BPA**

Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos están libres de BPA.

PANEL DE CONTROL A. Pantalla

LCD: muestra el programa,



selecciones del color de la corteza y del tamaño del pan.

También vea el ciclo y el tiempo de

inicio diferido.

B. Botón PROG – Seleccione el programa; consulte la lista de programas arriba del panel de visualización para conocer las opciones.

C. Botón COLOR: selecciona una corteza clara, media u oscura.

Luz:  Medio:  Oscuro: 

D. TAMAÑO

una. Seleccione una de 1 libra. (454 g), 1 ½ lb. (680 g) o 2 libras. pan.

b. Habilita la luz de la cámara interna.

E. Botón START/STOP: inicia y

detiene el proceso de elaboración del pan. También controla la función de pausa.

F. Botones -/+ – Ajuste el tiempo para el programa de horneado y el temporizador de inicio diferido.



NOTA: Algunas selecciones de programas están limitadas a ciertos colores de corteza y tamaños de pan.

La pantalla LCD se mostrará en consecuencia. Consulte Programas y tiempos en la página 9 para ver todas las combinaciones disponibles.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 1. Retire

el molde para pan de la cámara de horneado sujetando el asa, girando el molde en sentido contrario a las agujas del reloj y levantándolo. Puede ser útil levantar primero el asa del molde para pan usando el gancho para moldes (vea la figura 1a).

Para acoplar correctamente la paleta para amasar, insértela en el eje con la base ancha hacia abajo (vea la figura 1b).

1a.



1b.



2. Mida correctamente todos los ingredientes y colóquelos en el molde para pan en el orden exacto en que aparecen en la lista. Siempre ponga los líquidos primero, los ingredientes secos después y la levadura al final. La levadura no debe tocar los ingredientes húmedos. Consulte las secciones Medición y carga de ingredientes (página 11) para obtener instrucciones.
3. Vuelva a insertar el molde para pan en la cámara de horneado, girándolo en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su lugar.
4. Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación a un tomacorriente estándar.
5. Seleccione su programa presionando el botón PROG. Para obtener más información sobre cada programa, consulte las páginas 9–10.

6. Seleccione el color de su corteza (claro, medio u oscuro) presionando el botón COLOR. Si no se selecciona el color de la corteza, la unidad cambiará automáticamente a corteza oscura.
7. Seleccione el tamaño de su pan (1 lb [454 g], 1½ lb [680 g] o 2 lb) presionando el botón SIZE/. Si no se selecciona un tamaño de pan, la unidad automáticamente establecerá un tamaño predeterminado de 1½ lb. [680 g] tamaño de pan.
8. Si desea que el proceso de elaboración de pan comience de inmediato, presione el botón START/STOP ahora, el indicador se encenderá para mostrar que la panificadora está encendida.
9. Para cancelar el proceso en cualquier momento, mantenga presionado el botón START/STOP durante 3 segundos.

Temporizador de inicio

diferido La panificadora automática compacta Cuisinart® se puede programar con hasta 13 horas de anticipación. Por ejemplo, puede programar su panificadora a las 8 p. m. para que termine de hornear a las 9 a. m. Asegúrese de configurar el temporizador según cuándo desea que el pan esté listo.

NOTA: No use ingredientes perecederos como leche, huevos, queso y yogur con la función de inicio diferido.

Para configurar el temporizador de inicio

diferido: 1. Agregue los ingredientes. 2.

Seleccione el programa, el color de la corteza y el tamaño del pan.

3. Establezca la cantidad de horas por delante que desea que termine el pan. Al presionar los botones + o –, puede establecer el tiempo de finalización hasta 13 horas más tarde. Presione para aumentar o disminuir en incrementos de 10 minutos o mantenga presionado el botón para desplazarse más rápido.
4. Presione el botón START/STOP para comenzar la cuenta regresiva de inicio diferido.

Durante la elaboración del pan

El proceso

Una vez que inicie un programa, la unidad se encargará automáticamente de cada paso del proceso hasta que el pan esté listo. Un indicador en la pantalla LCD mostrará la función actual: amasar, subir, hornear o mantener caliente.


Amasar: la mayoría de los tipos de pan utilizan 2 ciclos de amasado. El primer ciclo de amasado mezcla rápidamente los ingredientes principales. El segundo ciclo de amasado es más largo y continúa el proceso de mezclado. La masa se "golpea" antes de que comience el ciclo más largo, antes de quitar la paleta de amasar.

Aumento: los ciclos de aumento ayudan a garantizar la consistencia perfecta de todos los panes de levadura. Durante los ciclos de subida, su panificadora parecerá estar inactiva. La pantalla mostrará que en realidad está en modo Rise.

Hornear: esta panificadora regulará constantemente tanto el tiempo de horneado como la temperatura de acuerdo con la receta que seleccione.

Mantener caliente: le permite dejar el pan terminado en la máquina para servirlo caliente hasta por 60 minutos. También ayuda a evitar que la corteza se ablande si el pan no se retira de la máquina inmediatamente después de hornearlo. Algunas costras se oscurecerán un poco en Keep Warm.

Opciones:

- Luz:** mantenga presionado **TAMAÑO**  durante 3 segundos para encender el interno luz de la cámara en cualquier momento. La luz se apagará automáticamente después de 30 segundos, o manténgala presionada nuevamente para apagarla.
- Pausa:** puede pausar el proceso hasta 10 minutos en cualquier momento presionando el botón INICIO/DETENER mientras la unidad está encendida. La luz de tiempo y encendido parpadeará mientras el programa está en pausa. Presione START/STOP para reanudar el programa.
- 3. Complementos:** sonará una señal audible de 4 conjuntos de 5 pitidos largos cada uno para recordarle que agregue cualquier ingrediente adicional que requiera su receta. Para hacerlo, abra la tapa y agregue ingredientes adicionales. Asegúrese de cerrar la tapa, una vez que haya terminado. Esto suele ocurrir durante el segundo amasado. La pantalla mostrará "add-in" durante unos minutos durante el ciclo de amasado en caso de que no escuche los pitidos iniciales.

4. Quitar la paleta de amasar:

Después de completar la mezcla/amasado, habrá una señal audible de 10 pitidos cortos antes del último ciclo de subida, indicando el punto en el que se completa la mezcla/amasado (la pantalla mostrará "paleta" durante un minuto en caso de que no escuche los pitidos iniciales). En este punto del proceso de elaboración del pan, tiene la opción de quitar la paleta de amasar y/o volver a dar forma a la masa, aunque ninguna de las dos es necesaria. Para hacerlo: a. Presione START/STOP para pausar el programa. b. Abra la tapa y retire el molde para pan por el asa. c. Tome la masa de la sartén y retire la paleta de amasar. d. Forme la masa en una bola ordenada y colóquela en el centro de la

bandeja de pan

mi. Vuelva a colocar el recipiente para pan en la máquina y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquear el molde para pan en la unidad. Cerrar la tapa. F.

Presione START/STOP para reanudar el programa.

NOTA: Si tienes pensado sacar la masa y darle forma en otro molde para hornear en tu horno convencional, este es el momento de hacerlo. Asegúrese de mantener presionado el botón START/STOP para reiniciar la máquina, de modo que no reanude automáticamente el proceso de elaboración del pan después de 10 minutos.

Después de hacer pan

Habrá 10 pitidos para indicar el final del ciclo de horneado; la ventana de la pantalla LCD mostrará 00:00. Su pan se mantendrá caliente durante 60 minutos en el ciclo para mantener caliente. Habrá un pitido largo al final del ciclo Keep Warm y luego la unidad se apagará. Para obtener resultados óptimos, recomendamos retirar el pan tan pronto como se complete el ciclo de horneado y dejar que se enfríe sobre una rejilla.

Para sacar el pan de la sartén: a. Abra la

tapa y use el gancho de la bandeja para levantar el asa de la bandeja para pan. Usando guantes para horno, retire el molde para pan girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.



b. Todavía usando los guantes para horno, sostenga el fondo del molde para pan, mueva el asa a un lado y sacúdalo hasta que se suelte el pan.



C. Para obtener los mejores resultados, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla durante 20 a 30 minutos antes de rebanarlo.

NOTA: Si no ha quitado la paleta para amasar antes de hornear, asegúrese de quitar la paleta para amasar del pan terminado. Con precaución; la paleta para amasar estará extremadamente caliente.

RESPALDO EN CASO DE FALLA DE ENERGÍA Esta unidad

está equipada con un sistema de respaldo en caso de falla de energía. En caso de interrupción del suministro de energía, la unidad almacenará en la memoria la etapa del ciclo de elaboración de pan y se reanudará una vez que se restablezca la energía. La función de respaldo de energía puede mantener la memoria para una falla de energía de hasta 15 minutos.

TIPOS DE PANES Y PROGRAMAS 1. Blanco: el programa Blanco utiliza principalmente

harina para todo uso o para pan.

2. Francés: los panes franceses requieren tiempos y temperaturas especiales para lograr esa maravillosa corteza crujiente. Debido a que tradicionalmente carecen de azúcares o grandes cantidades de grasa, tienden a ser de color más claro.

3. Trigo Integral – El pan integral es un pan de levadura que se hace con una porción significativa de harina de trigo integral (50 % o más), en lugar de 100 % de harina común o blanca. Los panes elaborados con harina de trigo integral son más nutritivos porque la harina se muele a partir de la baya de trigo entera (incluido el salvado y el germen). El uso de harina de trigo integral produce un pan de color marrón a marrón oscuro, y los panes son más sabrosos y saludables que los panes elaborados con harinas blancas refinadas (aunque los nutrientes "perdidos" se vuelven a agregar a las harinas blancas). Muchas veces son más densos que los panes 100% blancos.

4. Ultra-Rápido: el programa Ultra-Rápido debe usarse con una receta que use levadura de crecimiento rápido, o el pan no se levantará y se horneará correctamente. Casi cualquier receta se puede modificar reemplazando la levadura estándar con una cantidad igual o mayor de levadura de crecimiento rápido. **NOTA:** Este programa no se puede utilizar con las recetas sin gluten.

-
- 5. Dulce:** el programa de pan dulce está diseñado específicamente para hornear panes con altas cantidades de azúcar, grasas y proteínas. Estos ingredientes agregados tienden a aumentar la altura y el dorado de los panes terminados.
- 6. Sin gluten:** dado que el gluten se encuentra en la mayoría de las harinas utilizadas en la cocción tradicional del pan, los ingredientes para crear panes sin gluten son únicos. Si bien son "panes de levadura", las masas generalmente están húmedas y, a menudo, tienen una consistencia similar a la masa. También es importante no mezclar ni amasar demasiado las masas sin gluten. **NOTA:** Para ver la lista de ingredientes sin gluten, consulte las páginas 15 y 16.
- 7. Masa Artesanal** – Este programa permite la preparación de masas artesanales. Hay varios leudados largos, lentos y fríos que mejorarán el desarrollo de la textura, el sabor y la corteza en el pan moldeado y horneado final. Este es un programa **SOLAMENTE** para masa. La masa se puede hornear con el programa Hornear o darle forma y hornearla en un horno convencional.
- 8. Masa:** hay dos formas de preparar la masa en la panificadora si desea hornearlo en un horno convencional. Una forma es usando nuestro programa Dough. Mezcla ingredientes, amasa y lleva la masa por las dos subidas. Es apropiado para casi cualquier receta de masa (excepto sin gluten) e ideal para masa de pizza. Se pretende que la masa sea removida y moldeada a mano y se deje crecer 1 o 2 veces más fuera de la panificadora. Alternativamente, puede elegir un programa de pan específico de las opciones del menú y retirar la masa cuando suene la señal Remove Paddle. Esto lo llevará a través de dos ciclos de subida. Este método es adecuado para cualquier forma de pan alternativa, panecillos, pan jalá trenzado, etc.
- La última subida se realizará fuera de la panificadora.
- 9. Mermelada:** la panificadora es un excelente entorno de cocción para mermeladas y compotas caseras. La paleta mantiene automáticamente los ingredientes revolviendo durante el proceso. El elemento calefactor se coloca de manera que el contenido no se queme. El programa se inicia en una fase de calentamiento por lo que parecerá estar inactivo. Comenzará a mezclarse unos 10 minutos después del programa. Te ofrecemos recetas para que empieces. ¡Son un maravilloso complemento para el pan recién horneado!



- 10. Mezcla envasada:** este programa está diseñado para mezclas de pan de levadura preenvasadas destinados a las máquinas de pan. Mezclas para 1½ y 2 lbs. (680 y 907 g) funcionan mejor.
- 11. Torta:** con una textura similar a la de una torta, y a menudo denominadas "panes rápidos", las recetas para este programa generalmente se hornear en un molde con forma, como un molde para pan o un molde para muffins. Son un tipo de pan rebosado en lugar de una masa de levadura, y obtienen su levadura del polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y los huevos.
- Los complementos deben agregarse al comienzo del ciclo con otros ingredientes básicos. Si el pan terminado está un poco húmedo en la parte superior cuando se completa la cocción (la humedad dependerá de los ingredientes del pastel), déjelo en la panificadora en Mantener caliente durante 10 a 15 minutos y continuará horneándose; esto se llama "después de cocinar."
- 12. Hornear:** este programa activa la panificadora solo para la función de horneado. Puede usar esta configuración si desea que el pan terminado tenga un color de corteza más oscuro (esto solo requerirá unos minutos adicionales, así que vigile el pan). Solo se debe usar la función Hornear para hornear masas compradas en la tienda.

PROGRAMAS Y HORARIO




Para cada programa, hay dos tiempos enumerados en COMPLEMENTOS y QUITAR PALETA. El tiempo mostrado es lo que verá en la ventana del temporizador de cuenta regresiva.

El tiempo transcurrido en COMPLEMENTOS y ELIMINAR PALETA es la cantidad de minutos que han pasado desde que presionó iniciar. Los tiempos transcurridos se enumeran para informarle cuándo debe regresar.


1. BLANCO Color:   					
Tamaño:	Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta	
		Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido
1 libra. (454 gramos)	3:18 2:40		38 minutos	2:05	1 h 13 min
1½ libras (680 gramos)	3:25 2:45		40 minutos	2:10	1 h 15 min
2 libras (907 gramos)	3:30 2:50		40 minutos	2:15	1 h 15 min


3. TRIGO INTEGRAL Colorante:   					
Tamaño:	Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta	
		Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido
1 libra. (454 gramos)	3:57	3:10	47 minutos	2:25	1 h 32 min
1½ libras (680 gramos)	4:05	3:15	50 minutos	2:30	1 h 35 min
2 libras (907 gramos)	4:10	3:20	50 minutos	2:35	1 h 35 min

2. FRANCÉS					
Tamaño:	Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta	
		Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido
1 libra. (454 gramos)	4:05 2:55		1 hora 10 minutos	2:15	1 h 50 min
1½ libras (680 gramos)	4:15 3:00		1 h 15 min	2:20	1 h 55 min
2 libras (907 gramos)	4:20 3:05		1 h 15 min	2:25	1 h 55 min

4. ULTRA-RÁPIDO Color:   					
Tamaño:	Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta	
		Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido
1 libra. (454 gramos)	1:53	1:40	13 minutos	1:35	18 minutos
1½ libras (680 gramos)	2:03	1:50	13 minutos	1:45	18 minutos

NOTA: Quitar la paleta para amasar es un paso opcional. Consulte la página 6 para obtener más detalles.


5. DULCE Color: 					
Tamaño:	Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta	
		Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido
1 libra. (454 g)	3:15 2:45		30 minutos	2:05	1 hora 10 minutos
1½ libras (680g)	3:20 2:50		30 minutos	2:10	1 hora 10 minutos

6. SIN GLUTEN Colorante: 					
Tamaño:	Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta	
		Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido
1½ libras (680g)	2:15	1:55	20 minutos	1:40	35 minutos

7. MASA ARTESANAL	
Tiempo Total:	
5:05	

8. MASA	
Tiempo Total:	
1:30	

9. Mermelada	
Tiempo Total:	
1:20	

10. MEZCLA ENVASADA Color: 					
Total Tiempo:	Complementos		Quitar paleta		
	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo mostrado	Tiempo transcurrido	Tiempo transcurrido
2:34	2:14	20 minutos	1:04		1 h 30 min

11. PASTEL	
Tiempo Total:	
1:52	

12. HORNEAR	
Tiempo Total:	
1:40	

MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

Nota importante: La regla MÁS importante para hacer pan: Usar medidas exactas. Esta es la clave para hornear pan con éxito.

Cuando mida ingredientes húmedos, use solo tazas medidoras de líquidos con las tazas/onzas marcadas claramente en el costado. Después de llenar el vaso medidor, colóquelo sobre una superficie plana y mírelo a la altura de los ojos para asegurarse de que la cantidad de líquido sea exacta. La mayoría de las recetas requieren que los líquidos estén a temperatura ambiente.

Cuando mida ingredientes secos, llene una taza medidora seca con una cuchara y luego nivele la medida con el dorso de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la medida sea exacta. Nunca use la taza para sacar los ingredientes directamente del recipiente (por ejemplo, harina). Al sacar, puede agregar hasta una cucharada (15 ml) de ingredientes adicionales. No empacar, a menos que sea de otra manera

señalado.

CÓMO CARGAR LOS INGREDIENTES EN LA PANERA Nota

importante: La **SEGUNDA** regla **MÁS** importante para hacer

pan: Coloque los ingredientes en la panificadora en el orden EXACTO indicado en la receta. Esto significa, en la mayoría de los casos: — PRIMERO, ingredientes líquidos — SEGUNDO, ingredientes secos — ÚLTIMO, levadura — La levadura debe estar separada de los ingredientes húmedos y la sal. Cree un pequeño cráter en los ingredientes secos con el dedo o una cuchara y coloque la levadura dentro del cráter. Asegúrate de que la levadura esté fresca.

Además, asegúrese de que **TODOS** los ingredientes estén a temperatura ambiente, a menos que se indique lo contrario (es decir, entre 75 °F y 90 °F [23 °C y 32 °C]). Las temperaturas demasiado frías o demasiado altas pueden afectar la forma en que el pan sube y se hornea. **NOTA:** El agua no debe estar caliente o afectará el aumento.

Por último, es una buena idea comenzar con ingredientes frescos. La harina fresca y la levadura fresca son fundamentales.

Consulte la sección Solución de problemas (página 17) para obtener más información.

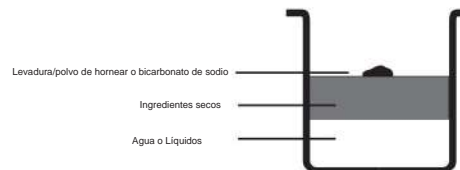


TABLA DE MEDIDAS/CONVERSIÓN

1½ cucharaditas (7,5 ml)	= ½ cucharada	8 cucharadas (120 ml)	= ½ taza
3 cucharaditas (15 ml)	= 1 cucharada	12 cucharadas (2,8 litros)	= ¾ taza
1½ cucharaditas (7,5 ml)	= 1½ cucharaditas	16 cucharadas (3,7 litros)	= 1 taza
2 cucharadas (30 ml)	= ⅞ taza	⅞ taza (88 ml)	= ¼ taza + 2 cucharadas
4 cucharadas (60ml)	= ¾ taza	5 ⅞ taza (147 ml)	= ½ taza + 2 cucharadas
5 cucharadas + 1 cucharadita (75 ml) = ⅞ ¾ taza	= ⅞ ¾ taza	7 ⅞ taza (207 ml)	= ¾ taza + 2 cucharada

TABLA DE CONVERSIÓN DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	VOLUMEN	EN PESO GRAMOS	EN PESO ONZAS
Huevo (sin cáscara)	1 grande	50 gramos	1¾ onza
Harina (Todo Uso, Pan o Trigo Integral)	1 taza (237ml)	126 gramos	4½ onzas
Azúcar granulada	1 cucharada (15ml)	14 gramos	½ onza
Sal kosher	1 cucharadita (5ml)	6 gramos	1/8 onza _
Mantequilla sin sal	1 cucharada (15 ml)	14 gramos	½ onza
Agua	1 taza (250 ml)	237 gramos	8 onzas
Levadura activa seca	1 cucharadita (5ml)	4 gramos	1/8 onza _

LIMPIEZA Y CUIDADO Precaución:

Desenchufe la máquina antes de limpiarla. No ponga la panificadora en agua o en un lavavajillas. No utilice cepillos para fregar ni limpiadores químicos, ya que dañarán la máquina. Utilice únicamente un limpiador suave no abrasivo para limpiar el exterior de la panificadora.

Molde para pan y paleta para amasar: el molde y la paleta para amasar deben lavarse a mano con agua tibia y jabón. No use utensilios de metal ya que dañarán la superficie antiadherente.

Cámara de horneado: retire todas las migas de pan frotándolas con un paño ligeramente húmedo o una brocha de repostería limpia. NO doble el elemento calefactor, que se encuentra en el interior de la panificadora.

Tapa: limpie el interior de la tapa con una esponja o un paño húmedo. La tapa no debe sumergirse en agua.

Carcasa exterior: use solo un limpiador suave no abrasivo para limpiar el exterior de la panificadora.

Panel de control: limpie con un paño ligeramente húmedo según sea necesario. Tenga cuidado de no dejar agua ni líquidos de limpieza debajo de los botones del panel de control.

Mantenimiento: cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Mantenga su panificadora limpia en todo momento.

No se preocupe si el color del exterior del molde para hornear cambia con el tiempo.

El cambio de color es el resultado del vapor y otra humedad y no afecta el rendimiento de la máquina.

Si tiene problemas para quitar la paleta para amasar del molde para pan, ponga agua tibia y jabón en el molde para pan durante 10 a 15 minutos; esto aflojará la paleta.

CONSEJOS Y CONSEJOS

Importante: Utiliza ingredientes de primera calidad para elaborar tus panes de panificadora

La temperatura de los ingredientes es importante en el horneado en máquina de pan. Las temperaturas ideales están entre 75°F y 90°F (23°- 32°C). Use un termómetro de lectura instantánea para verificar las temperaturas. Se debe permitir que los ingredientes fríos alcancen la temperatura ambiente.

Mida todos los ingredientes con precisión y téngalos listos antes de agregarlos al molde para pan. Esto ayuda a garantizar que mida cada ingrediente correctamente y no encuentre que llega al último (o casi último) ingrediente y descubra que no está disponible en su despensa.

Cuando mida los ingredientes, use tazas medidoras de líquidos para líquidos y medidas secas para ingredientes secos. Revuelva todas las harinas primero, cuhare en medida seca y nivele con el lado plano de un cuchillo o una espátula, no comprima.

Agregue los ingredientes a la sartén en este orden: líquidos, mantequilla derretida o ablandada, sal y azúcares (incluyendo miel, melaza, jarabe), hierbas, harinas, leche en polvo, gluten de trigo vital (si se usa), levadura. No permita que la levadura toque los ingredientes húmedos. Consulte las instrucciones detalladas en la página 11.

Darle a la paleta de amasar una capa ligera con un spray antiadherente para cocinar o aceite vegetal puede hacer que sea más fácil de quitar si se hornea en una hogaza.

El horneado de la panificadora se ve afectado por la temperatura y la humedad del día; esto suele ser la causa de la consistencia y los resultados de la masa variados. En un día húmedo, es posible que necesite harina adicional. Preste atención a la masa durante el proceso de amasado y, si está pegajosa, agregue 1 cucharadita de harina (5 ml) a la vez. Alternativamente, si está especialmente seco, es posible que deba agregar líquido adicional. En la mayoría de los casos, la masa debe ser suave y no adherirse a los dedos al tocarla. Se deben agregar cantidades adicionales de harina o líquido, 1 cucharadita (5 ml) a la vez.

Raspe los lados de la sartén si los ingredientes se pegan a los lados.

Si utiliza ingredientes frescos y perecederos, como productos lácteos, huevos, frutas o verduras picadas, no utilice la función Temporizador de inicio diferido. Algunos productos lácteos y huevos se pueden sustituir con ingredientes deshidratados, como polvo de huevo deshidratado, suero de mantequilla deshidratado o leche deshidratada. Agregue el agua a la máquina primero, luego agregue la sustitución seca después de la harina para mantenerlos separados. Si usted

sustituya estos ingredientes secos y no tenga otros ingredientes frescos y perecederos en su receta de pan, entonces puede usar la función Temporizador de inicio diferido.

También es importante mantener la levadura separada de la sal si usa la función de temporizador de inicio diferido: agregue la sal con los líquidos y la levadura al final, encima de la harina y otros ingredientes secos.

Se deben agregar nueces y semillas, pasas y otras frutas secas, quesos rallados, bocados de chocolate y cualquier otra adición a la masa cuando suene la señal Add In, excepto para el programa Cake.

Para obtener una hogaza de pan más uniforme, retire la masa cuando escuche la señal de Quitar paleta, luego retire la paleta para amasar y vuelva a dar forma a la masa para obtener una hogaza ordenada. Esto asegurará una hogaza de pan con una forma más uniforme, particularmente con las hogazas más pequeñas de 1 y 1½ libras (454 y 680 g).

Use el programa Whole Wheat cuando hornee panes que contengan no solo harina de trigo integral, sino también otras harinas pesadas que requerirán un amasado y una leudación más prolongados, por ejemplo, pan integral.

Todos los panes se rebanan mejor cuando se dejan enfriar durante un mínimo de 30 minutos (preferiblemente más) antes de rebanarlos.

Para pasteles/panes rápidos, rocíe el fondo y la mitad de los lados del molde para pan con aceite en aerosol antes de agregar los ingredientes, para ayudar a que se suelten. Afloje el pan con una espátula de plástico resistente al calor antes de desmoldar.

Si el pan se hornea sobre el asa del molde para pan, déjelo enfriar y luego retire el pan del molde en la unidad.

Cantidades/Tamaños/Ingredientes

Para panes blancos y cualquier receta que requiera harina blanca, la mejor harina para usar es la harina para todo uso sin blanquear. Las masas hechas con el programa Artisan deben usar harina de pan, que tiene una mayor composición proteica.

Una fórmula general para una hogaza de pan de 1½ libras (680 g) es: 3 tazas (750 ml) de harina, 1 a 1½ tazas (250 a 300 ml) de líquido, 1 a 1½ cucharaditas (5 a 7,5 ml) de sal, 1 a 2 cucharaditas (5 ml a 10 ml) de azúcar, 1 a 1½ cucharaditas (5 a 7,5 ml) de levadura. Use esto como su fórmula básica y haga ajustes desde allí.

En general, una receta de 2 tazas (500 ml) de harina producirá una hogaza de aproximadamente 1 libra (454 g), una receta de 3 tazas (750 ml) de harina producirá una hogaza de aproximadamente 1½ libras (680 g), y una receta de harina de 4 tazas (1 L) producirá una hogaza de aproximadamente 2 libras (907 g). Algunas recetas tendrán un poco más grande o más pequeño

cantidades de harina para cada tamaño, y con mezclas, pueden pesar más que su peso especificado.

No debe usar más de 4½ tazas (1,06 L) de harina en total en la panificadora.

Si está adaptando una receta y sus medidas matemáticas se vuelven algo extrañas, como la mitad de un huevo, bata bien el huevo y luego mida la mitad. Un huevo grande generalmente equivale a aproximadamente ¾ de taza (60 ml).

Es importante medir los ingredientes con precisión; no caiga en la tentación de omitir cantidades pequeñas como 1/8 de cucharadita (0,5 ml). Horneadas químicas y cambiar la fórmula incluso en esta pequeña cantidad puede cambiar significativamente el producto final.

Para altitudes más altas

La harina es más seca a niveles de mayor altitud y absorberá más líquido, así que use menos harina en la receta. Preste atención a la masa mientras se mezcla y amasa; si parece seca, agregue más del mismo líquido utilizado en la receta.

Las masas preparadas y horneadas a mayor altitud tenderán a crecer más rápido; use aproximadamente 1/3 menos de levadura para ayudar a contrarrestar este fenómeno.

Agregar menos azúcar (cuando corresponda) también ayuda a producir la masa y el pan adecuados. Reduzca el azúcar o el edulcorante en aproximadamente ¼.

Además, agregar un poco más de sal retardará la acción de la levadura y promoverá un aumento más lento y uniforme. No agregue más de ¼ de cucharadita (1 ml) de sal adicional. Comience con uno de estos cambios para determinar los mejores resultados.

DESPENSA DE LA MÁQUINA DE PAN Para poder

preparar panes de forma rápida y sencilla en su Cuisinart®

Panificadora automática compacta, sugerimos tener a mano algunos elementos básicos.

Dependiendo de los tipos de pan que usted y su familia prefieran, es posible que también desee tener algunos de los otros artículos disponibles. No todos los ingredientes enumerados están en las recetas, pero se pueden agregar para mejorar el sabor y la textura.

Almacenamiento de

ingredientes Las harinas y otros ingredientes para hacer pan son propensos a enranciarse y deben almacenarse adecuadamente. Lo mejor es comprarlos en cantidades más pequeñas y comprar según sea necesario. Muchas harinas se pueden almacenar a temperatura ambiente, pero las harinas integrales y sin gluten se conservan mejor en el congelador (en bolsas/recipientes herméticos). Siempre marque la fecha en la bolsa/recipiente para que pueda realizar un seguimiento. Los congeladores a menudo pueden impartir sabores a lo que está congelado allí, así que asegúrese de que esté bien sellado.

Harinas blancas (para todo uso, pan y pasteles): deben almacenarse en un lugar oscuro y fresco hasta por 1 año (pero es mejor hacerlo antes de la fecha de caducidad que figura en la bolsa). Estos también se pueden poner en el congelador durante un año, pero asegúrese de envolverlos bien para que no absorban ningún sabor u olor del congelador.

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

Harinas de nueces: son muy propensas a estropearse, así que guárdelas en el refrigerador hasta por 3 meses o en el congelador hasta por 6 meses.

Almidones y gomas: más estables que las harinas, se pueden almacenar en un lugar fresco y oscuro durante al menos un año.

Levadura: siempre guárdela en el refrigerador y verifique la fecha de vencimiento antes de usar.

Harina para todo uso: puede ser blanqueada o sin blanquear; preferimos sin blanquear.

Para la máquina de pan, se usa harina para todo uso para la mayoría de los panes rápidos de levadura y pasteles.

Polvo de hornear: el polvo de hornear es una combinación de bicarbonato de sodio y ácido, por lo que esta levadura se puede usar en productos horneados donde no hay ácido existente. Asegúrese de leer la etiqueta porque algunos polvos para hornear usan almidones para mantener el compuesto seco, lo que puede afectar a las personas con alergias al gluten.

Bicarbonato de sodio: el bicarbonato de sodio es un fermentador químico que requiere un ingrediente ácido para activarse. Los ejemplos incluyen el azúcar moreno, el suero de leche, el yogur, etc. El bicarbonato de sodio no solo le da vida a su producto horneado, sino que también mejora el dorado.

Harina de pan: una harina sin blanquear rica en proteínas y gluten. Esto es mejor para panes de estilo artesanal. Esta harina se puede utilizar como sustituto de la harina común y le dará más volumen al pan horneado.

Harina para pasteles: una harina muy suave con poca proteína. No use harina para pasteles para panes de levadura a menos que una receta lo requiera específicamente. Se utiliza con mayor frecuencia para hacer tortas y pasteles muy tiernos.

Huevos: agregue sabor, riqueza y color a los panes. Actúan como emulsionantes y ayudan a mantener los panes frescos y húmedos. También funcionan como levadura y ayudan con el volumen del pan. Nunca lo use con la función de inicio diferido a menos que use huevo en polvo o clara de huevo en polvo y agregue harina. Los lavados de huevo (huevo batido con agua o leche) se usan con algunas recetas de solo masa para cepillar la masa con forma después de leudar, antes de hornear, para agregar color y brillo a los productos horneados terminados. Todas las recetas incluidas usan huevos grandes.

Grasas (variadas): agregan sabor, nutrición y textura a los panes. Se puede agregar a casi cualquier receta de pan donde tales sabores sean apropiados.

Leche en polvo sin grasa: al cargar los ingredientes, agregue leche en polvo junto con la harina. El uso de leche en polvo en lugar de leche fresca le permite usar la función de inicio diferido. La leche en polvo también se agrega a los panes (a menudo junto con leche fresca/productos lácteos) para producir una miga más suave.

Nueces, semillas, pasas: agregue sabor, nutrición y textura a los panes. Se puede agregar a casi cualquier receta de pan donde tales sabores sean apropiados.

Suero de mantequilla en polvo: un elemento básico de estantería, esta es la esencia del suero de leche sin los sólidos lácteos. Actúa como conservante y retarda el crecimiento de bacterias y moho.

Sal: la sal es una parte necesaria de una receta de pan de levadura: no solo agrega o mejora el sabor, sino que también controla la levadura y ayuda a que la masa suba. Usamos sal kosher no yodada en todas las recetas.

Edulcorantes: azúcar granulada, azúcar moreno, miel, melaza, jarabe de arce, jarabe dorado y otros, estimulan el crecimiento y desarrollo de la levadura.

Gluten de trigo vital: una harina muy rica en proteínas hecha de trigo duro y tratada para eliminar la mayor parte del almidón. Para hornear pan de levadura regular, el gluten de trigo vital se usa principalmente como un aditivo para mejorar las masas hechas con bajo contenido de gluten, como el trigo integral y otros granos. Al hacer panes ultrarápidos, el vital gluten de trigo puede proporcionar un mejor aumento en un tiempo de aumento más corto.

Harina de trigo integral: contiene el germen de trigo de la harina, lo que le otorga un mayor contenido de fibra, nutrientes y grasas. Los panes que alguna vez se consideraron "alimentos saludables", que eran pesados y densos, los panes elaborados con harina de trigo integral en su totalidad o en parte son los más nutritivos y pueden tener una textura liviana y ser atractivos. Compre harina de trigo integral de buena calidad y guárdela en un refrigerador o congelador para evitar que se vuelva rancia. Llevar a temperatura ambiente antes de usar para recetas de máquinas de pan.

Levadura: para la mayoría de las recetas de máquinas de pan, recomendamos levadura activa seca, instantánea o de máquina de pan. La levadura de tipo "Instant" se muele ligeramente más fina y se produce a temperaturas más bajas, lo que da como resultado menos células "muertas". Da muy buenos resultados en la panificadora. La levadura de crecimiento rápido o la levadura de crecimiento rápido es específicamente para los ciclos más cortos/rápidos/de última hora, ya que ayuda a acortar el ciclo de crecimiento; agregar gluten de trigo vital también ayudará en su aumento.

INGREDIENTES SIN GLUTEN Si pensabas que hornear con

regularidad era una ciencia, ¡la cocción sin gluten tiene sus propias reglas! Para hacer pan sin gluten, se necesita una variedad de harinas e ingredientes para desarrollar un pan estable y deseable que se pueda usar para rebanar, tostar y hacer sándwiches. Desarrollamos recetas que tienen un buen equilibrio de proteína, grasa y almidón para crear un resultado final delicioso.

Todos los siguientes ingredientes se pueden encontrar en la sección para hornear o sin gluten de su supermercado local o en su mercado local de alimentos naturales. También se pueden encontrar y pedir fácilmente en línea. Hay varias marcas comerciales de mezclas de harina para todo uso sin gluten que se pueden usar con éxito.

Harina de almendras: la harina de almendras agrega mucha proteína a su pan, pero es mejor dejarla para pasteles salados y dulces en lugar de panes de levadura. Puede usar harina de almendras o sémola de almendras, siempre que esté finamente molida.

Polvo de hornear: el polvo de hornear es una combinación de bicarbonato de sodio y ácido, por lo que esta levadura se puede usar en productos horneados donde no hay ácido existente. Asegúrese de leer la etiqueta porque algunos polvos para hornear usan almidones para mantener el compuesto seco, lo que puede afectar a las personas con alergias al gluten.

Bicarbonato de sodio: el bicarbonato de sodio es un fermentador químico que requiere un ingrediente ácido para activarse. Los ejemplos incluyen el azúcar moreno, el suero de leche, el yogur, etc. El bicarbonato de sodio no solo le da vida a su producto horneado, sino que también mejora el dorado.

Harina de trigo sarraceno: el trigo sarraceno no es trigo en absoluto. La harina de trigo sarraceno tiene un alto contenido en proteínas y un agradable sabor a nuez. Necesita combinarse con otras harinas para producir un producto horneado con buena estructura.

Almidón de maíz: el almidón de maíz es una forma de agregar estructura y estabilidad a un pan sin gluten que, de lo contrario, se proporciona con gluten. Asegúrese de no exagerar, o su pan terminado tendrá un sabor muy almidonado y desagradable.

Semillas de lino (molidas): cuando se muelen, las semillas de lino son aún más nutritivas y actúan como un aglutinante para producir una estructura estable en los productos horneados.

Harina de garbanzos: molida a partir de garbanzos (garbanzos) y rica en proteínas, la harina de garbanzos imparte un sabor rico y dulce a los productos horneados.

A algunos les resulta abrumador, por lo que es mejor usar esta harina con panes más sabrosos.

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

Mezcla de harina para todo uso sin gluten: ahora hay varias de estas mezclas en el mercado y todas funcionan bien. Hemos encontrado en nuestras pruebas que los que tienen el mayor porcentaje de harina de arroz tienden a ser los de sabor más neutro.

Leche en polvo sin grasa: la leche en polvo sin grasa agrega estructura a los panes al actuar como un emulsionante al vincular las harinas sin gluten con las grasas. Las proteínas de la leche también aumentan el dorado.

Cáscara de psyllium en polvo: llena de fibra, la cáscara de psyllium en polvo (o polvo de cáscara de psyllium) funciona de manera similar a una goma de mascar. Descubrimos que es la mejor manera de agregar estructura y unir ingredientes en recetas sin gluten.

Harina de avena: la harina de avena tiene un alto contenido de proteínas y es económica de comprar preparada, o puede hacerla usted mismo (procése los copos de avena en una licuadora, procesador de alimentos o molinillo de especias hasta que estén finamente molidos). Esta harina agregará un ligero sabor a nuez a los panes horneados.

Almidón de papa: otra opción de almidón para panes sin gluten para contribuir a la estructura del pan. También es un buen ablandador y se usa mejor con masas que tienen más humedad.

Harina de arroz integral: molida a partir del grano de arroz entero (todavía contiene salvado), la harina de arroz integral tiene un alto contenido de fibra y tiene un sabor más a nuez que la harina de arroz blanco. Desea utilizar una harina que esté lo más finamente molida posible; debe tener una textura suave y arenosa. Esta harina tiene un alto contenido en proteínas, un 7,5%, por lo que es una buena base para la repostería sin gluten.

Harina de arroz blanco: molida a partir de arroz blanco pulido (donde se han eliminado el salvado y el germen), la harina de arroz blanco se considera muy versátil para hornear sin gluten porque tiene un sabor bastante suave e indetectable. Es un poco más bajo en proteínas que la harina de arroz integral, más cerca del 5%, pero se combina bien con otras harinas.

Harina de arroz blanco dulce: una versión más almidonada de la harina de arroz blanco (en realidad no es dulce), se muele a partir de arroz glutinoso y es un mejor aglutinante que las harinas de arroz integral o blanco. Solo se necesita una pequeña cantidad y es una gran adición al hacer su propia mezcla de harina sin gluten.

Harina de sorgo: esta es una harina rica en proteínas y fibra y es un buen sustituto de la harina de avena. Busque harina de sorgo blanco "dulce" cuando compre.

Harina de teff: muy alta en proteínas, es una gran adición a los panes sin gluten. Tiene un sabor terroso, similar a la harina de trigo integral.

Almidón de tapioca (harina): este almidón es un gran aglutinante para panes sin gluten y le da una buena estructura a los panes terminados. No uses demasiado o el pan quedará demasiado elástico.

Goma xanthan: similar a la goma guar e intercambiable, la goma xanthan es un agente espesante y ayuda a estabilizar los panes sin gluten. Solo necesitas una pequeña cantidad para ver los efectos.

Levadura: crucial para la mayoría de los panes, la levadura es lo que le da vida a su pan. Hay muchos tipos, y en la mayoría de los casos llamamos levadura seca activa o levadura de máquina de pan, pero cuando se usa el programa Ultra-Rápido, es necesario usar levadura de crecimiento rápido. Guarde siempre la levadura en el refrigerador y verifique la fecha de vencimiento antes de usarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pregunta	Responder
¿Por qué mi masa/pan no subió bien?	Hay una serie de factores que podrían resultar en un pequeño aumento. Asegúrese de que la levadura esté fresca y que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente (75 °F a 90 °F [23 °C a 32 °C]). Si los líquidos están demasiado calientes o demasiado fríos, no activarán la levadura correctamente. Asegúrese de colocar los ingredientes en el molde para hornear en el orden correcto. La sal debe estar lo más alejada posible de la levadura. Tenga en cuenta que no todos los panes suben tanto como otros. Los panes integrales o integrales tienden a ser más cortos que los panes blancos. Además, los panes con más azúcar o edulcorantes, y los que están enriquecidos con huevos, serán más altos que los panes blancos normales.
¿Por qué mi pan está hundido/disperejo en la parte superior?	La humedad y la temperatura ambiente pueden afectar en gran medida los resultados de los panes de levadura horneados. Mantenga la panificadora alejada de la luz solar directa. Si la humedad es especialmente alta, agregue una cucharadita adicional por taza de harina utilizada en la receta.
¿Por qué mi pan de levadura tiene una textura poco horneada/gomosa?	La masa estaba demasiado húmeda, o posiblemente no tiene suficiente harina blanca (para el desarrollo del gluten). Agregue un poco más de harina, 1 cucharada (15 ml) (15 ml) por taza, o reduzca la cantidad de harina integral/granos en la receta y sustituya la harina blanca.
¿Por qué el interior de mi pan de levadura tiene demasiados agujeros?	Esto sucedería si el pan está demasiado húmedo o si se usó demasiada levadura. Vuelva a verificar la receta y, si es necesario, haga cambios agregando una pequeña cantidad de harina o reduciendo ligeramente la levadura.
¿Por qué mi pan de levadura es pesado y denso?	Este podría ser uno de algunos problemas diferentes. La mezcla puede estar demasiado seca como resultado de que no haya suficiente líquido o porque se usaron sustitutos con menos grasa. Otra razón puede ser no usar suficiente levadura. Si esto ocurre en el pan de trigo integral/grano, es posible que deba usar gluten de trigo vital para ayudar con la estructura del pan terminado.
¿Por qué las esquinas/bordes del pan están llenas de harina extra/no se mezclan uniformemente?	A veces, los ingredientes se pegan a las esquinas de la sartén, más comúnmente en el pastel/pan rápido o pan sin gluten (ambos tienen una consistencia más similar a la de una masa). Verifique el pan aproximadamente 10 minutos después del tiempo de amasado/mezclado y haga una pausa para raspar si es necesario. Recubrir ligeramente el molde para pan con spray antiadherente para cocinar también ayudará a evitar que esto suceda.
¿Cómo saco la paleta de amasar del pan?	Hay dos opciones. En la mayoría de los programas, puede quitar la paleta después de escuchar la señal de Quitar paleta (antes del ascenso final). Si esta no es una opción, o no estuvo presente para retirarlo, espere hasta que el pan se enfríe y luego saque la paleta con cuidado (tenga cuidado porque puede estar caliente).
¿Por qué la unidad echa humo o huele a quemado?	Lo más probable es que esto se deba a ingredientes que cayeron al fondo de la máquina de hacer pan o al elemento calefactor. Si es excesivo, desenchufe la unidad y una vez que se enfríe, limpie el interior de la unidad. Vuelva a enchufar la unidad y reanude el programa (el programa se almacenará en la memoria durante un máximo de 15 minutos). En la mayoría de los casos, el humo/olor será mínimo y se disipará.
¿Qué significan los códigos de error?	La pantalla muestra "HHH" (acompañado de pitidos): La temperatura interna de la unidad es demasiado alta. Esto suele ocurrir cuando se intenta hacer dos panes sucesivos. Abra la tapa y permita que la unidad se enfríe de 10 a 20 minutos. La pantalla muestra "LLL" (acompañado de pitidos): La temperatura interna de la unidad es demasiado baja para hornear pan. Detenga los pitidos presionando el botón START/STOP. La pantalla muestra "EEO" o "EEI" (acompañado de pitidos): Desenchufe la unidad y comuníquese con su centro de servicio más cercano.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Garantizamos que este producto Cuisinart estará libre de defectos en materiales o mano de obra bajo un uso doméstico normal durante 3 años a partir de la fecha de compra original. Esta garantía cubre los defectos de fabricación, incluidos los defectos mecánicos y eléctricos. No cubre daños por abuso del consumidor, reparaciones o modificaciones no autorizadas, robo, mal uso o daños debido al transporte o condiciones ambientales. Los productos con números de identificación eliminados o alterados no estarán cubiertos.

Esta garantía no está disponible para minoristas u otros compradores o propietarios comerciales. Si su producto Cuisinart resulta ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos o lo reemplazaremos si es necesario. Para fines de garantía, registre su producto en línea en www.cuisinart.ca para facilitar la verificación de la fecha de compra original y conserve su recibo original durante la duración de la garantía limitada. Esta garantía excluye los daños causados por accidente, mal uso o abuso, incluidos los daños causados por sobrecalentamiento, y no se aplica a rayones, manchas, decoloración u otros daños a las superficies externas o internas que no perjudiquen la utilidad funcional del producto. Esta garantía también excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes.

Su producto Cuisinart ha sido fabricado con las especificaciones más estrictas y ha sido diseñado para usarse únicamente en tomacorrientes de 120 voltios y solo con accesorios y piezas de repuesto autorizados. Esta garantía excluye expresamente cualquier defecto o daño causado por el intento de uso de esta unidad con un convertidor, así como el uso con accesorios, piezas de repuesto o servicio de reparación que no sean los autorizados por Cuisinart.

Si el aparato presenta algún defecto dentro del período de garantía, no lo devuelva a la tienda. Póngase en contacto con nuestro Centro de Atención al Cliente:

Número de teléfono gratuito: 1-800-472-7606

Dirección:
Cuisinart Canadá
Sendero 100 Parkway
Woodbridge, EN L4H 0L2

Correo electrónico: consumidor_Canada@conair.com

Modelo:
CBK-110C

Para facilitar la velocidad y precisión de su devolución, adjunte: • \$10.00 por envío y manejo del producto a Cuisinart Canadá • Dirección y número de teléfono de devolución • Descripción del defecto del producto • Código de fecha del producto*/copia del comprobante de compra original • Cualquier otra información pertinente a la devolución del producto

* El código de fecha del producto se puede encontrar en la parte inferior de la base del producto. El código de fecha del producto es un número de 4 o 5 dígitos. Ejemplo, 90630 designaría año, mes y día (30 de junio de 2009).

Nota: Le recomendamos que utilice un servicio de entrega asegurado y rastreeble para mayor protección. Cuisinart no se hace responsable por daños en tránsito o por paquetes que no nos sean entregados.

Para pedir repuestos o accesorios, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente al 1-800-472-7606. Para obtener más información, visite nuestro sitio web en www.cuisinart.ca

Cuisinart®



Alimento
Procesadores



exprimidores



Utensilios de cocina



Herramientas y
Artificio

Cuisinart™ ofrece una amplia variedad de productos de primera calidad para hacer la vida en la cocina más fácil que nunca.

Pruebe algunos de nuestros otros electrodomésticos de mostrador y utensilios de cocina y disfrute de la buena vida®.

www.cuisinart.ca

©2018 Cuisinart Canadá

100 conair parkway,
Woodbridge, EN L4H 0L2

Correo electrónico del centro de llamadas
del consumidor: Consumer_Canada@Conair.com

Impreso en China

18CC032650

Las marcas comerciales o marcas de servicio de terceros a las
que se hace referencia en este documento son marcas comerciales o
marcas de servicio de sus respectivos propietarios.

IB-14957-CAN