

BREAD MAKER

MAQUINA PARA HACER PAN MANUAL DE INSTRUCCIONES



MODELO: RMP-838

Lea cuidadosamente este manual antes de usar la máquina y guárdelo para consultas futuras.

TABLA DE CONTENIDOS

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CONOZCA LA MAQUINA PARA HACER PAN

INTRODUCCION DEL PANEL DE CONTROL

MANTENER EL PAN CALIENTE

MEMORIA

MEDIO AMBIENTE

DISPLAY DE ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES PARA OPERAR LA MAQUINA POR PRIMERA VEZ

COMO HACER PAN

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INGREDIENTES PARA PREPARAR PAN

MEDIDAS DE LOS INGREDIENTES

GUIA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

RECETAS

DISPOSICION AMBIENTAL SEGURA

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este aparato eléctrico, siempre siga las instrucciones básicas de seguridad que se indican a continuación:

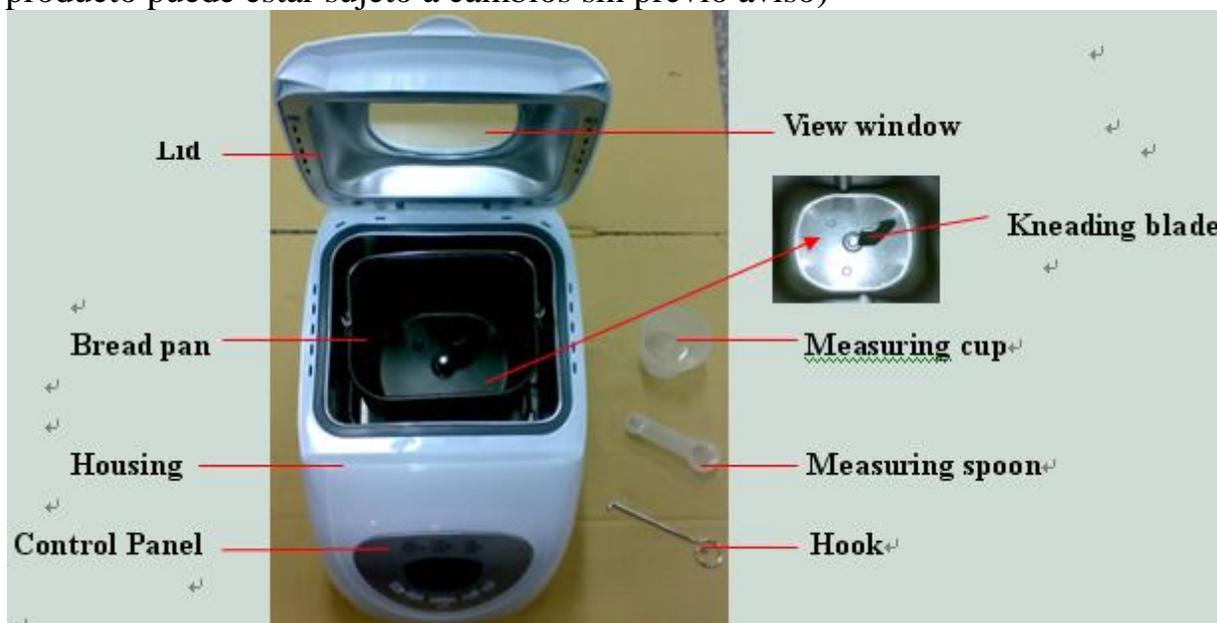
1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar la máquina, verifique que el voltaje del tomacorriente corresponda al indicado en la placa de identificación.
3. No opere la máquina si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si la máquina no funciona correctamente o ha sufrido algún golpe o se encuentra dañada de alguna manera. Lleve la máquina a un centro de servicio técnico autorizado para que la revisen, reparen o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios.
4. No toque las superficies calientes. Use las manillas o mangos.
5. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato dentro del agua u otro tipo de líquido.
6. Desenchufe la máquina del tomacorriente cuando no la utilice, antes de instalarla o de retirar piezas y antes de limpiarla.
7. No deje el cable colgando sobre la cubierta de una mesa ni sobre una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar accidentes.
9. Esta máquina no ha sido diseñada para ser utilizada por personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que cuenten con la debida supervisión o instrucción con respecto al uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad.
10. Los niños deben estar supervisados en todo momento si se encuentran cerca de la máquina para evitar que jueguen con ella.
11. No coloque la máquina sobre un quemador eléctrico o a gas o cerca de ellos, ni tampoco dentro de un horno que se encuentre caliente.
12. Se debe tener extremo cuidado al mover aparatos que contienen aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Durante el proceso de horneado, no toque ninguna de las piezas de la máquina que están en movimiento.
14. No encienda la máquina si no ha agregado los ingredientes adecuados dentro del bolo.
15. No agite la mezcla que está en la parte superior o en el borde de la máquina para sacar el pan, ya que puede dañar el bolo.
16. No introduzca papeles metálicos u otro tipo de materiales dentro de la máquina ya que esto puede producir riesgo de incendio o de cortocircuito.
17. No cubra la máquina con una toalla ni con otro tipo de material; el calor y el vapor deben salir libremente. Se puede producir un incendio si la máquina está tapada o entra en contacto con material combustible.

18. Gire la perilla de control a la posición OFF (Apagado) y luego desenchufe la máquina del tomacorriente.
19. Utilice la máquina sólo para los fines para los que fue diseñada.
20. Esta máquina incluye un enchufe con conexión a tierra. Verifique que el tomacorriente de su hogar cuente con la debida conexión a tierra.
21. No use la máquina a la intemperie.
22. Guarde estas instrucciones.

SOLO PARA USO DOMESTICO

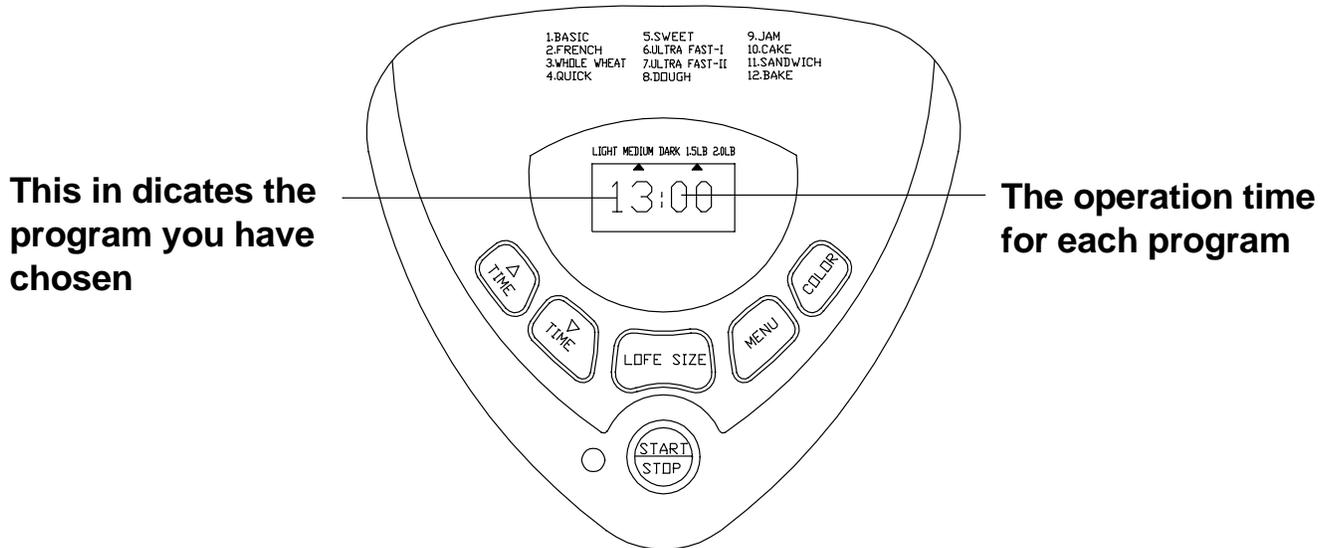
PIEZAS DE LA MAQUINA PARA HACER PAN

(Este producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)



Lid	Tapa	View Window	Visor
Bread Pan	Bolo	Kneading Blade	Paleta de Amasado
Housing	Carcasa	Measuring Cup	Taza Medidora
Control Panel	Panel de Control	Measuring Spoon	Cuchara Medidora
		Hook	Gancho

INTRODUCCION DEL PANEL DE CONTROL



**Indica el programa
seleccionado**

**Tiempo de operación
de cada programa**

Instrucciones de Encendido

Inmediatamente después de enchufar la máquina a la red de suministro eléctrico, se escuchará un bip y luego aparecerá “1 3:00” en el display. Los dos puntos entre los números “3” y “00” no parpadean constantemente; “1” es el programa por defecto. Las flechas apuntan hacia “2.0LB” y “MEDIUM” (Medio) debido a que esta es la configuración por defecto.

Inicio / Detención (Start / Stop)

El botón *START/STOP* se usa para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado. Para iniciar un programa, presione una vez el botón *START/STOP*. Se escuchará un beep corto, se iluminará el indicador de encendido, los dos puntos del display comienzan a parpadear y el programa se inicia. Una vez iniciado un programa, cualquier otro programa queda inactivo; sólo el botón *START/STOP* se mantiene activo.

Para detener el programa, presione el botón *START/STOP* por aproximadamente 2 segundos hasta escuchar un beep confirmando que el programa ha finalizado. Esta función evita que la operación de un programa sea interrumpida involuntariamente.

Menu

El botón *MENU* se usa para configurar diferentes programas. Cada vez que presiona este botón (acompañado de un corto beep), el programa cambia. Al presionar el botón de manera continuada, el ciclo de 12 menús aparece en el display. Seleccione el programa deseado. Las funciones de cada uno de los 12 menús aparecen explicadas más abajo.

Programa 1: *Basic* (Básico)

Para preparar panes blancos y mezclados, principalmente compuestos de harina blanca o de harina integral. Este pan tiene una consistencia compacta y se puede regular el tostado usando el botón *COLOR*.

Programa 2: *French* (Francés)

Para preparar panes más livianos de harina fina. Normalmente este pan es más esponjoso y con una corteza más crujiente. Este programa no es recomendable para recetas que utilizan mantequilla, margarina o leche.

Programa 3: *Whole Wheat* (Pan Integral)

Este programa se utiliza para preparar panes con diferentes variedades de harina y que necesitan de una fase más larga de amasado y leudado (por ejemplo, harina integral y harina de centeno). El pan es más compacto y pesado.

Programa 4: *Quick* (Rápido)

El proceso de amasado, leudado y horneado es menor que el proceso de preparación para pan básico. El pan horneado usando este programa comúnmente es de un tamaño menor y una textura más densa.

Programa 5: *Sweet* (Dulce)

Para preparar panes con agregados como jugo de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. Debido a que la fase de leudado es más larga, el pan será más liviano y contendrá más aire.

Programa 6: *Ultra fast-I* (Ultra Rápido I)

El proceso de amasado, leudado y horneado de un trozo de pan de aprox. 700 g (1,5 libras) es más corto. Comúnmente el pan preparado con este programa es más pequeño y rustico que el que se prepara usando el programa *Quick*.

Programa 7: *Ultra fast-II* (Ultra Rápido II)

El mismo que el Programa 6, pero para trozos de panes de aprox 900 g (2 libras).

Programa 8: *Dough* (Amasado)

Este programa se usa para amasar y leudar, pero no para hornear. La masa se retira del bolo y se usa para preparar rollos, pizza, pan al vapor, etc.

Programa 9: *Jam* (Mermelada)

Este programa se usa para hervir mermeladas y jaleas.

Programa 10: *Cake* (Queques)

Este programa se usa para amasar, leudar y hornear agregando bicarbonato o polvos de hornear.

Programa 11: *Sandwich*

Este programa se usa para amasar, leudar y hornear panes para preparar sandwiches. El pan horneado utilizando este programa tiene una textura liviana y una corteza delgada.

Programa 12: *Bake* (Hornear)

Este programa se usa para re-hornear panes que son demasiado livianos o no se han horneado completamente. Este programa no considera el proceso de amasado ni leudado.

Color

Al presionar este botón se puede seleccionar el color de la corteza del pan: suave, media u oscura.

***Loaf size* (Tamaño del Pan)**

Primero seleccione el peso bruto (1.5LB, 2.0 lb) (aprox. 500 o 700 g) y luego presione el botón *LOAF SIZE* para seleccionar el peso bruto deseado. Para seleccionar el peso bruto deseado, ver la marca que aparece sobre el peso.

Este botón solo se encuentra activo para los siguientes programas: *BASIC*, *FRENCH*, *WHOLE WHEAT*, *SWEET* and *SANDWICH*.

***DELAY* (▲ o ▼) (ESPERA)**

Si desea que la máquina no comience a operar inmediatamente, presione este botón para programar el tiempo de espera.

Presione ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo de espera antes de que el pan esté listo para servir.

Observe que el tiempo de espera debe incluir el tiempo de horneado del programa. En otras palabras, una vez finalizado el tiempo de espera, el pan estará caliente y listo para servir. Primero seleccione el programa y el grado de tostado, luego presione ▲ o ▼ para aumentar o disminuir el tiempo de espera en incrementos de 10 minutos. El tiempo máximo de espera es de 13 horas.

Ejemplo:

Si son las 8:30 pm y usted desea tener el pan listo para servir a las 7 am de la mañana siguiente, es decir en 10 horas y 30 minutos, seleccione el menú, color, tamaño y luego presione el botón ▲ o ▼ para ir agregando minutos hasta que las 10:30 aparezca en pantalla. Luego presione el botón *START/STOP* para activar el programa de espera y el indicador se iluminará. En el display los dos puntos parpadearán y se iniciará el conteo regresivo mostrando el tiempo restante. A las 7 de la mañana siguiente disfrutará de pan fresco. Si no desea sacar el pan inmediatamente, se activa el tiempo para mantener el pan caliente durante 1 hora.

Nota: Para el programa de horneado con tiempo de espera, no utilice ingredientes perecibles, por ejemplo, huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

***KEEP WARM* (MANTENER EL PAN CALIENTE)**

El pan se puede mantener caliente automáticamente por 60 minutos después de horneado. Si desea sacar el pan, desactive el programa presionando el botón *START/STOP*.

MEMORY (MEMORIA)

Si se produce un corte del suministro eléctrico durante el proceso de preparación del pan, el proceso continuará automáticamente hasta después de transcurridos 10 minutos, sin que sea necesario presionar el botón *START/STOP*. Si el tiempo de corte de electricidad es mayor a 10 minutos, el programa no queda almacenado en la memoria de la máquina y es necesario sacar los ingredientes que están dentro del bolo, volver a agregarlos y reiniciar la máquina. Sin embargo, si la masa no ha iniciado la fase de leudado cuando se produce el corte de

electricidad, presione directamente el botón *START/STOP* para continuar el programa desde el inicio.

MEDIO AMBIENTE

La máquina puede funcionar a diferentes temperaturas, sin embargo, se pueden producir diferencias en el tamaño del pan al usar la máquina dentro de una habitación muy tibia y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura de la habitación fluctúe entre 15 y 34°C.

DISPLAY DE ADVERTENCIA

1. Si en el display aparece “*H:HH*” después de presionar el botón *START/STOP* (ver la Figura 1 abajo), la temperatura adentro de la máquina aún es muy alta, por lo que es necesario detener el programa, abrir la tapa y dejar que la máquina se enfríe por unos 10 a 20 minutos.
2. Si en el display aparece *E:EE* después de presionar el botón *START/STOP*, (ver Figura 2 abajo) y el sensor de temperatura está desconectado, solicite a un experto autorizado revisar el sensor cuidadosamente.

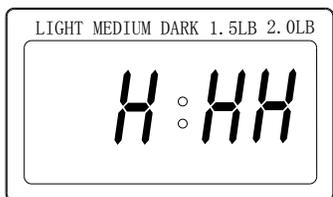


Figura 1



Figura 2

INSTRUCCIONES DE USO

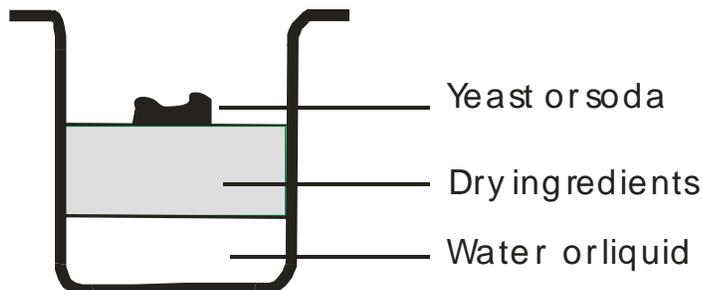
La máquina puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderla por primera vez. Esto es normal y pasará pronto. Asegúrese de que la máquina cuente con ventilación suficiente.

1. Saque la máquina de la caja junto con todas las piezas y accesorios y compruebe que no falte ninguno y que éstos se encuentren en buen estado.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con las instrucciones indicadas en la sección “**Limpieza y Mantenimiento**”.
3. Programe la máquina en modo de horneado y déjela funcionar vacía por aproximadamente 10 minutos. Una vez que se ha enfriado, limpie todas las piezas nuevamente.

4. Seque bien todas las piezas y luego arme la máquina para que quede lista para ser utilizada.

COMO HACER PAN

1. Coloque el bolo para hacer pan en la posición correcta, luego gírelo hacia la derecha hasta que escuche un click que indica que se encuentra correctamente instalado. Instale la paleta amasadora sobre el eje impulsor. Se recomienda colocar margarina resistente al calor dentro del orificio antes de instalar la paleta, esto evita que la masa se pegue debajo de la paleta y ayuda a que ésta se pueda separar del pan fácilmente.
2. Coloque los ingredientes dentro del bolo de acuerdo al orden indicado en la receta. Comúnmente, el agua o los ingredientes líquidos se deben agregar primero, después el azúcar, la sal y la harina; siempre deje la levadura o los polvos de hornear para el final.
Nota: consulte las recetas para determinar la cantidad de harina o polvos de hornear que se debe usar.



Yeast or soda – Levadura o Polvos de Hornear

Dry Ingredients – Ingredientes Secos

Water or Liquid – Agua o Líquidos

3. Con el dedo haga un pequeño agujero sobre la harina, luego agregue la levadura dentro del agujero; asegúrese de que la harina no esté en contacto con los ingredientes líquidos ni con la sal.
4. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable eléctrico al tomacorriente.
5. Presione el botón *MENU* hasta seleccionar el programa deseado.
6. Presione el botón *COLOR* para seleccionar el color de la corteza.
7. Presione el botón *LOAF SIZE* para seleccionar el tamaño del pan.
8. Seleccione el tiempo de espera presionando el botón ▲ o ▼. Se puede saltar este paso si desea que la máquina comience a funcionar inmediatamente.

9. Presione el botón *START/STOP* para que la máquina comience a funcionar; la luz indicadora se encenderá.

10. Para los programas *Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich* y *Cake* se escuchará un beep largo durante la operación. Este beep es para recordar al usuario que debe agregar los ingredientes. Abra la tapa e introduzca los ingredientes. Es posible que se escape vapor a través de los orificios de ventilación de la tapa durante el proceso de horneado. Esto es normal.

11. Una vez finalizado el proceso, se escuchará un beep. Presione el botón *START/STOP* por aproximadamente 3-5 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Colóquese unos guantes para horno y luego abra la tapa, gire el bolo hacia la izquierda y luego suavemente tírelo hacia arriba sacándolo de la máquina.

Precaución: Tanto el bolo como el pan pueden estar muy calientes. ¡Siempre tenga mucho cuidado al manipularlos!

12. Deje que el bolo se enfríe antes de retirar el pan. Use una espátula antiadherente para separar los bordes del pan del bolo.

13. Gire el bolo boca abajo sobre una bandeja/rejilla limpia y suavemente muévalo hasta que el pan caiga sobre ella.

14. Deje el pan enfriar por unos 20 minutos antes de rebanarlo. Se recomienda usar un cuchillo eléctrico o dentado para rebanar el pan ya que si se usa otro tipo de cuchillo el pan se puede desgranar o deformar al cortarlo.

15. Si no se encuentra en la cocina o no ha presionado el botón *START/STOP* una vez finalizado el proceso, automáticamente el pan se mantendrá caliente por 1 hora y luego se escucharán 10 beeps.

16. Cuando no utilice la máquina o ésta haya terminado de operar, desenchúfela.

Nota: Antes de rebanar un trozo de pan, use el gancho para sacar la paleta de amasado que está escondida debajo del trozo de pan. El pan está caliente, no retire la paleta con la mano.

Nota: Si no se ha consumido todo el pan preparado, se recomienda guardarlo dentro de bolsas o envases plásticos sellados. El pan puede conservarse en buen estado por aproximadamente tres días a temperatura ambiente. Si desea guardar el pan por más días, envuélvalo dentro de una bolsa o envase plástico y luego colóquelo dentro del refrigerador; el tiempo de conservación es de unos diez días. Debido a que el pan preparado en casa no

contiene preservantes, el tiempo de conservación no es mayor a la duración del pan comprado en el supermercado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina y déjela enfriar antes de limpiarla.

1. Bolo y Doble Bolo: retire el bolo tomándolo de la manilla, limpie el interior y el exterior con un paño húmedo. No use utensilios afilados ni agentes abrasivos para proteger la capa anti-adherente. El bolo debe estar completamente seco antes de volver a instalarlo.

Nota: Introduzca el bolo y presiónelo hasta que calce en la posición correcta. Si no puede introducirlo, ajústelo levemente para que pueda calzar en la posición correcta y luego presione hacia abajo.

2. Paleta de Amasado: Si es difícil retirar la barra de amasado del pan, use el gancho. Limpie la paleta cuidadosamente con un paño húmedo de algodón. Tanto el bolo como la paleta se pueden lavar en el lavavajillas.

3. Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ya que dañan el pulido de la superficie. No sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

Nota: Se sugiere no desmontar la tapa para limpiar.

4. Antes de guardar la máquina, asegúrese de que se ha enfriado completamente, que se encuentra limpia y seca y que la tapa está correctamente cerrada.

INGREDIENTES PARA PREPARAR PAN

1. Harina para Pan

La harina para hacer pan tiene un alto contenido de gluten (también conocida como harina alta en gluten con un alto porcentaje de proteínas). Este tipo de harina tiene buenas propiedades elásticas y ayuda a evitar que el tamaño del pan baje una vez que ha subido. Debido a que el contenido de gluten es más alto que el de la harina común, se puede usar para preparar panes de tamaño más grande con una mejor fibra interior. La harina para pan es el ingrediente más importante en la preparación del pan.

2. Harina Corriente

Este tipo de harina no contiene polvos de hornear y se usa para preparar panes rápidamente.

3. Harina Integral

La harina integral se prepara moliendo trigo integral y contiene la piel del trigo y gluten; este tipo de harina es más pesada y contiene más nutrientes que la harina común. El tamaño del pan preparado con este tipo de harina comúnmente es más pequeño. Muchas recetas combinan harina integral con harina blanca para pan para lograr mejores resultados.

4. Harina de trigo negro o sarraceno

La harina de trigo negro también conocida como trigo sarraceno es un tipo de harina con un alto contenido de fibra, similar a la harina integral. Para obtener un pan de buen tamaño una vez que ha subido, se recomienda combinar este tipo de harina con una harina con un alto contenido de harina blanca para pan.

5. Harina con Polvos de Hornear

Este tipo de harina contiene polvos de hornear y se usa especialmente para la preparación de tortas.

6. Maicena y Harina de Avena

La maicena y la harina de avena se obtienen al moler trigo y avena separadamente. Estos ingredientes se utilizan para preparar pan de campo y ayudan a intensificar los sabores y las texturas.

7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante para agregar un sabor dulce y color al pan y sirve para la levadura. Generalmente se utiliza azúcar blanca, sin embargo, el azúcar rubia, azúcar en polvo o el algodón de azúcar se pueden usar en recetas especiales.

8. Levadura

Una vez terminado el proceso de leudado, la levadura produce dióxido de carbono lo que hace que el pan se expanda y que la fibra interior se suavice. Sin embargo, para que el proceso de leudado se acelere, se necesita del carbohidrato obtenido del azúcar y de la harina como nutriente.

1cta. levadura seca activa = 3 cdtas. de levadura instantánea

1 cda. levadura seca activa = 15 ml de levadura instantánea

1 cdta. levadura seca activa = 5 ml de levadura instantánea

La levadura se debe guardar en el refrigerador ya que su calidad se ve afectada a altas

temperaturas. Antes de usarla, verifique la fecha de vencimiento. Una vez usada, guárdela inmediatamente en el refrigerador. Comúnmente cuando el pan no sube es debido a que la levadura no se encuentra en buenas condiciones. A continuación se entregan algunas formas para comprobar si la levadura está en buen estado (fresca y activa).

- (1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45 - 50⁰C) en una taza medidora
- (2) Coloque 1 cucharadita de azúcar blanca dentro de la taza y revuélvala, luego vierta 2 cucharaditas de levadura en el agua
- (3) Coloque la taza en un lugar templado por aproximadamente 10 minutos. No revuelva el agua.
- (4) La espuma debería subir y cubrir hasta el nivel de 1 taza. De lo contrario, la levadura está vencida.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, la sal también puede limitar el proceso de leudado. Nunca use demasiada sal en un receta. El tamaño del pan aumenta cuando no se agrega sal.

10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo, aumentar su tamaño y darle un sabor especial. Los huevos se deben revolver bien antes de agregarlos (sin cáscara).

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede darle suavidad al pan y extender su duración. La mantequilla se debe usar derretida o en pequeños trozos.

12. Polvos de Hornear

Los polvos de hornear se usan para hacer subir el pan Ultra Rápido y los queques. Debido a que los polvos de hornear no necesitan tiempo para hacer subir la masa y producen aire, éste forma burbujas que sirven para suavizar la textura del pan en base a principios químicos.

13. Bicarbonato

El mismo principio mencionado en el punto anterior. El bicarbonato se puede usar junto con los polvos de hornear.

14. Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. En general, la temperatura adecuada del agua debe fluctuar entre 20⁰C y 25⁰C. El agua puede ser reemplazada por leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo, lo que ayuda a mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. En algunas recetas se utiliza jugo para mejorar el sabor del pan, p.ej., jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

MEDIDAS DE LOS INGREDIENTES

Uno de los pasos importantes en la preparación de un buen pan es utilizar las cantidades adecuadas de ingredientes. Se sugiere encarecidamente utilizar una taza y una cuchara medidora para obtener cantidades exactas, ya que esto influye significativamente en la calidad del pan preparado.

1. Cómo pesar ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca o las preparaciones de leche en polvo se deben medir con una taza medidora. Para medir correctamente, coloque la taza medidora sobre una superficie nivelada y horizontal.

Al medir el aceite para cocinar u otros ingredientes, primero limpie bien la taza medidora antes de medirlos.

2. Cómo medir ingredientes secos en polvo

Para medir los ingredientes secos, éstos se deben agregar suavemente por cucharadas dentro de la taza medidora y una vez que está llena, nivelarlos con un cuchillo. Si no se sigue este procedimiento, la taza puede contener una cantidad mayor a la requerida y finalmente afectar el resultado de la receta. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes secos, use la cuchara medidora. Las medidas deben quedar bien niveladas ya que esta pequeña diferencia afecta el resto de la receta.

3. Secuencia de los ingredientes

Al agregar los ingredientes, siga la secuencia sugerida a continuación: ingredientes líquidos, huevos, sal, leche en polvo, etc. Al agregar los ingredientes, la harina no debe quedar completamente empapada por los ingredientes líquidos. La levadura sólo se debe colocar sobre la harina seca, y muy especialmente, no debe estar en contacto con la sal. Una vez que la harina se ha amasado después de transcurridos algunos minutos y después de que la

máquina emite una alarma, se pueden agregar frutas a la mezcla. Si las frutas se agregan con mucha anticipación, el sabor se verá afectado después de transcurrido mucho tiempo de mezclado. Al usar la función de espera por largo tiempo, no se deben agregar ingredientes perecibles como huevos ni frutas.

GUIA PARA SOLUCION DE PROBLEMAS

No.	Problema	Causa	Solución
1	Sale humo por los orificios de ventilación durante el proceso de horneado	Algunos ingredientes se adhieren a las piezas calientes durante el primer uso; quedan restos de aceite sobre la superficie de las piezas calientes.	Desenchufe la máquina y limpie las piezas que se calientan, tenga cuidado de no quemarse. Al usar la máquina por primera vez, hágala funcionar en seco con la tapa abierta.
2	La corteza inferior del pan es demasiado gruesa	Al mantener el pan caliente y dejarlo en el bolo por mucho tiempo, se pierde mucha agua.	No deje el pan calentando por mucho tiempo.
3	Es muy difícil sacar el pan del bolo	La paleta de amasado se adhiere firmemente al eje dentro del bolo.	Después de sacar el pan, vierta agua caliente dentro del bolo y sumerja la paleta unos 10 minutos, luego sáquela y límpiela.
4	Los ingredientes no se mezclan en forma pareja y el proceso de horneado es deficiente	1. El menú del programa seleccionado no es el adecuado.	Seleccione el programa adecuado del menú.
		2. Después de operar, al abrir la tapa varias veces el pan está seco, y la corteza no es de color café.	No se debe abrir la tapa después de la última subida del pan.
		3. Hay mucha resistencia para mezclar por lo que la paleta prácticamente no puede girar y mezclar adecuadamente.	Revise el orificio para la paleta, luego saque el bolo y haga funcionar la máquina sin carga. Si no opera de manera normal, contáctese con un centro de servicio autorizado.
5	En el display aparece “H:HH” al presionar el botón START/STOP	La temperatura de la máquina es demasiado alta para hacer pan.	Presione el botón START/STOP y desenchufe la máquina; retire el bol y abra la tapa hasta que la máquina se enfríe.
6	Se escucha que el motor está funcionando, pero la masa no se mezcla	El bolo está instalado incorrectamente o la cantidad de masa es demasiada para que se pueda mezclar.	Revise si el bolo está instalado correctamente, si la masa se ha preparado de acuerdo a la receta y si los ingredientes han sido pesados exactamente.
7	El tamaño del pan es demasiado grande y empuja la tapa	Se ha agregado demasiada levadura, harina o agua, o la temperatura ambiente es muy alta.	Revise los factores indicados, reduzca correctamente las cantidades.
8	El tamaño del pan es demasiado pequeño o no sube	No se ha agregado levadura o la cantidad agregada es muy poca; la levadura no ha actuado correctamente porque la temperatura del agua es muy alta, porque se ha mezclado con sal o porque la temperatura ambiental es baja.	Revise la cantidad y desempeño de la levadura; aumente la temperatura ambiental adecuadamente.

9	La cantidad de masa es tan grande que se desborda del bolo	Hay una cantidad grande de ingredientes líquidos por lo que la masa se hace blanda y la cantidad de levadura también es excesiva.	Reduzca la cantidad de ingredientes líquidos y mejore la rigidez de la masa.
10	El pan se parte en el medio al hornearlo	1. La harina utilizada no es de fuerza y no permite que la masa suba	Use harina para pan o harina de fuerza.
		2. La velocidad de leudado es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es muy alta	La levadura se debe usar a temperatura ambiente.
		3. El exceso de agua hace que la masa se humedezca y suavice demasiado.	De acuerdo con la capacidad de absorción de agua, ajuste la cantidad de agua de la receta.
11	El peso del pan es demasiado grande y los ingredientes son muy densos	1. Demasiada harina o poca agua	Reduzca la harina o aumente el agua.
		2. Demasiada cantidad de fruta o de harina integral.	Reduzca la cantidad de ingredientes y aumente la levadura.
12	El medio del pan está hueco al cortarlo	1. Exceso de agua o levadura; nada de sal	Reduzca correctamente el agua o la levadura y revise la cantidad de sal.
		2. La temperatura del agua es demasiado alta.	Revise la temperatura del agua.
13	La superficie del pan se adhiere al polvo seco	1. Hay muchos ingredientes aglutinantes en el pan, como mantequilla, plátanos, etc.	No agregue ingredientes demasiado aglutinantes en el pan.
		2. La mezcla no se revuelve bien debido a la falta de agua.	Revise la cantidad de agua y la instalación de las piezas mecánicas en la máquina.
14	La corteza es demasiado gruesa y el color de horneado muy oscuro al preparar queques o alimentos con demasiada azúcar	Dependiendo de las recetas o de los ingredientes, los efectos en la preparación del pan son diferentes; el exceso de azúcar oscurece mucho el color de horneado.	Si el color de horneado es muy oscuro para la receta con mucha azúcar, presione el botón START/STOP para interrumpir el programa 5-10 min antes del tiempo de término programado. Antes de retirar el pan, déjelo en el bolo por aprox. 20 minutos con la tapa cerrada.

RECETAS

DISPOSICION AMBIENTAL SEGURA



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las normativas locales: lleve los equipos eléctricos en desuso a un centro de disposición de residuos adecuado.