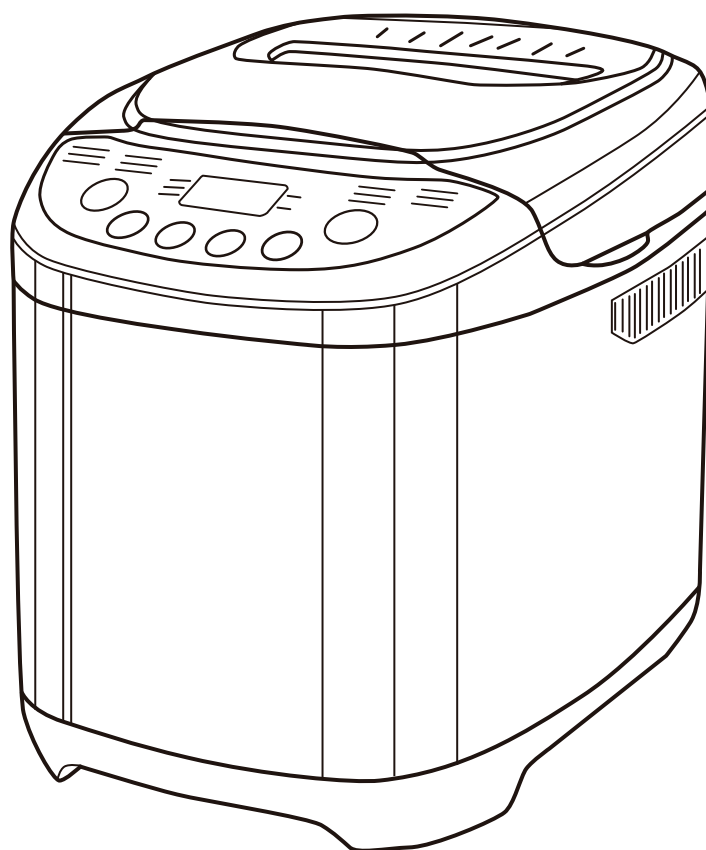




HORNO DE PAN

MANUAL DE INSTRUCCIONES



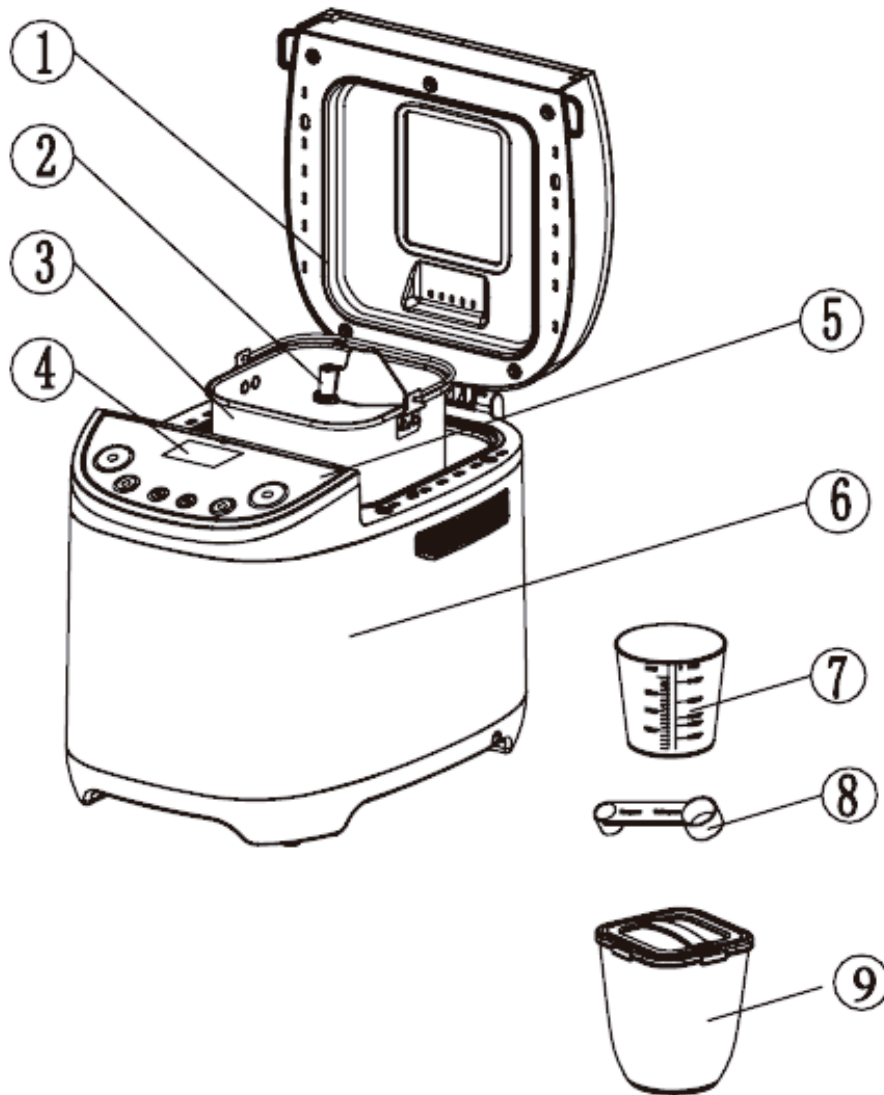
MODELO: MPE-101

Por favor lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras referencias.
Las imágenes son a modo ilustrativo.

Instrucciones de seguridad

- 1.** Verificar, al desembalar el producto, que no haya sufrido algún daño causado por el transporte. Si fuera necesario contacte el fabricante.
- 2.** Coloque el artefacto sobre una superficie estable, seca y resistente al calor.
- 3.** Aleje la máquina de pan de hornallas, hornos u otras fuentes de calor.
- 4.** No coloque el artefacto cerca de materiales inflamables o explosivos.
- 5.** Asegúrese que las ventilaciones del artefacto no estén cubiertas.
- 6.** Antes de enchufar el artefacto, verifique que la tensión y el voltaje del tomacorriente, correspondan con la potencia de la máquina indicada en la placa.
- 7.** Para evitar daños en el aislamiento del cable de alimentación, aléjelo de bordes afilados y superficies calientes.
- 8.** El producto posee un cable corto, para evitar que alguien se tropiece con el mismo.
- 9.** Si necesita usar un cable de extensión, asegúrese que la potencia máxima del mismo, corresponda con la potencia requerida por la Máquina de hacer Pan.
- 10.** Para evitar accidentes, coloque el cable de extensión de manera tal que nadie pueda tirar de él o tropezarse con el mismo.
- 11.** El artefacto no está pensado para funcionar por medio de un temporizador externo o un control remoto.
- 12.** El pan más grande que se puede realizar con este artefacto es de 1 kg, por ende siga las recetas de este manual para saber las máximas cantidades de harina y levadura permitidas. De igual manera, no supere el límite de agua de 800 g o la misma desbordará.
- 13.** Este artefacto no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisadas o hayan sido instruidas en el uso del artefacto por parte de un responsable.
- 14.** Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el artefacto.
- 15.** Controle las condiciones del cable y del enchufe frecuentemente. Si los mismos estuvieran dañados, deberán ser reparados por un centro de servicio autorizado o por una persona similarmente calificada para evitar peligros.
- 16.** Cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o estén cerca de los mismos, deberán siempre ser supervisados por un adulto responsable.
- 17.** Este aparato cumple con las normas básicas de seguridad; las tareas de inspección, reparación y manutención técnica, deben ser realizadas solo por personal especializado.
- 18.** No coloque ningún objeto en el aparato y no lo cubra durante el funcionamiento. ¡Peligro de incendio!
- 19.** Atención: La máquina de hacer pan se calienta durante el uso, sosténgala utilizando las manijas y emplee manoplas cuando retire o toque algún elemento.
- 20.** Antes de quitar o introducir accesorios, deje que el aparato se enfríe y desconéctelo de la red eléctrica.
- 21.** No mueva el equipo si el mismo contiene ingredientes calientes o líquidos.
- 22.** Evite el contacto con las paletas giratorias de amasado durante el funcionamiento. ¡Peligro de lesiones!
- 23.** Para desconectar de la fuente de alimentación eléctrica, apague el artefacto con el botón de APAGADO/ENCENDIDO. Luego, desconecte el enchufe del tomacorriente tirando cuidadosamente de él. No tire del cable.
- 24.** No utilice la máquina para hornear pan para almacenar alimentos o utensilios.
- 25.** Antes de realizar cualquier tarea de limpieza y cuando no esté en uso, desenchufe el artefacto como medida de seguridad.
- 26.** No sumerja la máquina de hacer pan debajo del agua ni debajo de otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- 27.** Para evitar peligro de descarga eléctrica, no limpie el artefacto con esponjas abrasivas o metálicas. Restos de las mismas, podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos causando daños severos.

Descripción general



- 1. Tapa
- 2. Paletas de Amasado
- 3. Recipiente de amasado y cocción
- 4. Pantalla LCD
- 5. Panel de control

- 6. Carcasa
- 7. Vaso medidor
- 8. Cuchara medidora (medida de té y sopera)
- 9. Recipiente de yogurt

Modo de uso

Nota:

- 1. Utilice la máquina de hacer pan, para su uso específico, en un ambiente doméstico.
- 2. No lo utilice para secar alimentos ni otros objetos.
- 3. No utilice la máquina de hacer pan al aire libre.
- 4. Utilice solo accesorios recomendados por el fabricante, de otra manera, dichos elementos podrían dañar el artefacto.

Antes del primer uso

> Desecho del material de embalaje: Desembale el aparato y deseche el material de embalaje según las normas vigentes.

> Limpie el recipiente de amasado y cocción, las paletas de amasado y la superficie exterior de la máquina de hacer pan con un paño limpio y húmedo, antes de ponerlo en fun-

ción. No utilice ninguna esponja abrasiva, ni tampoco productos de limpieza abrasivos.
> Remueva el film protector del panel de control y la carcasa.

Panel de control



1. Pantalla LCD

- > Visor para la selección del peso del pan.
- > Tiempo restante de cocción en minutos y tiempo del programa.
- > Color de la corteza del pan seleccionado: claro, medio u oscuro.
- > Número de programa seleccionado.
- > Icono indicador de proceso.

2. Menú

Seleccione el programa de cocción deseado. El número de programa y el tiempo de horneado correspondiente aparecerán en la pantalla LCD.

Nota: Cuando presione los botones oirá una señal acústica, a menos que el artefacto esté en función.

3. Color

Seleccione el color de la corteza (claro, medio, oscuro). Presione el botón de color hasta seleccionar la opción deseada.

4. Tiempo

Ajuste de "Inicio retrasado".

Presione continuamente los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 10 minutos.

5. Pan de molde

Seleccione el peso del pan (750 gr o 1000 gr). Pulse el botón hasta que la señal en la pantalla aparezca en el peso deseado.

6. Comenzar/Detener

Para comenzar, detener o finalizar la operación, presione el botón de Comenzar/Detener durante 2 segundos hasta que oiga una señal acústica.

Nota: No presione el botón Comenzar/Detener si solo quiere controlar el estado de su pan.

7. Número de programa

El número de programa aparece en la pantalla LCD en la esquina superior izquierda.

8. Función de Memoria

Cuando el artefacto se encienda nuevamente después de un corte energético de aproximadamente 10 minutos, el programa continuará desde el mismo punto donde estaba antes del corte. Esto, en cambio, no sucederá, si usted detiene el proceso de cocción presionando el botón Comenzar/Detener durante dos segundos.

9. Ventana

Puede controlar el proceso de horneado a través de la ventana.

10. Programas de horneado

Seleccione el programa deseado presionando el botón "Menú". El número del programa correspondiente será mostrado en la pantalla LCD. El tiempo de horneado dependerá de las combinaciones de programas seleccionados. Vea la "Tabla de tiempos de los procesos de cocción".

> Programa 1: Básico

Para panes blancos y mixtos preparados esencialmente con harina de trigo o de centeno. Ideal para panes con una consistencia compacta.

> Programa 2: Francés

Para panes blancos hechos de harina fina. Normalmente el pan resulta esponjoso con una corteza crujiente. Este programa no es adecuado para hornear recetas que contengan manteca, margarina o leche.

> Programa 3: Integral

Para panes con variedades de harina más pesadas que requieran mayor tiempo de amasado y leudado (por ejemplo harina integral y harina de salvado). El pan resultará más compacto y pesado.

> Programa 4: Rápido

Amasar, leudar y hornear pan con bicarbonato de sodio o polvo de hornear. El pan preparado con este programa generalmente es más pequeño y con una estructura más densa.

> Programa 5: Dulce

Para panes con ingredientes como jugos de frutas, coco rallado, pasas de uva, frutos secos, chocolate o agregado de azúcar. Debido a una fase de levado más larga el pan resulta ligero y aireado.

> Programa 6: Súper Rápido

Este programa amasa, eleva y hornea en un modo ultra rápido, aunque de todos los programas, es con el que se obtiene un pan menos suave.

> Programa 7: Postre

Amasado y horneado. Este programa no tiene la fase de elevado.

> Programa 8: Pasta

Utilice este programa para preparar masa de pasta, en este programa no se realiza ninguna cocción.

> Programa 9: Masa

Este programa se utiliza para preparar masa, en esta configuración no se realiza ninguna cocción.

> Programa 10: Mermelada

Este programa se utiliza para preparar mermeladas.

> Programa 11: Torta

Este programa es ideal para preparar y hornear tortas.

> Programa 12: Horneado

Este programa sirve como cocción extra, para hornear panes que estén demasiado claros o no cocidos lo suficiente, en esta configuración no hay ni amasado ni elevado.

> Programa 13: Yogurt

- *Preparación:*

1. Limpie minuciosamente el recipiente de la máquina de hacer pan con agua caliente y séquelo con un trapo suave.

2. Prepare los ingredientes para la elaboración del yogurt. Seleccione una fuente de cultivo iniciador de bacterias Lácticas, vendida en los supermercados y almacenes. Necesitará leche fresca o pasteurizada. Para un mejor resultado, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Puede agregar una gran variedad de ingredientes, tales como frutas, chocolates, nueces, mermelada, azúcar y otros.

Atención: Si usted utiliza un yogurt como cultivo iniciador, asegúrese que en el envase especifique que contiene cultivos vivos.

3. Mezcle el yogurt con leche fresca en la proporción 1:10 (100 ml. De Yogurt, 1 l de Leche). Primero utilice una pequeña cantidad de leche, gradualmente aumente la cantidad. La mezcla debe resultar homogénea.

4. Coloque el recipiente con los lácteos en el artefacto. Gentilmente cierre la tapa y encienda la máquina para que caliente lentamente.

5. Presione el botón Menú en el panel de control, para seleccionar el programa "Yogurt". Deje que la unidad se caliente. El proceso de fermentación será de 8-10 horas. Si la temperatura de la leche y del ambiente es baja, la fermentación demorará más tiempo. A medida que el tiempo avance la preparación se volverá más densa.

6. Presione el botón Comenzar/Detener para la preparación inicial, la pantalla mostrará el tiempo regresivo. Después de preparar el yogurt, guárdelo en la heladera.

Importantes medidas de seguridad

7. El recipiente de yogurt debe utilizarse solo para dicho programa, de otro modo, la unidad podría sobrecalentarse ocasionando daños y mal funcionamiento.

- *Consumo:*

1. El Yogurt resultante de la fermentación de bacterias lácticas puede ser consumido casi inmediatamente después de la preparación.

2. Después de la preparación del yogurt, puede agregarle otros sabores. Pruebe agregando jugo de fruta, fructosa, bebidas, chocolate, azúcar y otros ingredientes a su discreción.

3. Al finalizar la preparación, conserve el yogurt en la heladera.

Productos que pueden usarse en el artefacto

1. Harina
2. Harina Blanca
3. Harina de salvado trigo
4. Harina Integral
5. Harina para pan y tortas
6. Harina de maíz y harina de avena
7. Polvo de hornear
8. Azúcar
9. Sal
10. Huevos
11. Manteca y aceite vegetal
12. Bicarbonato de Sodio
13. Agua y otros líquidos

Funcionamiento

Configuración de tiempo

La función del temporizador permite realizar una cocción retardada. Si desea que el artefacto no empiece a trabajar inmediatamente usted puede utilizar esta opción.

Deberá decidir cuánto tiempo pasará antes que su pan esté listo, presionando el botón "Tiempo+". Tenga en cuenta que el tiempo de retardo debe incluir el tiempo de cocción del programa. Al finalizar el tiempo de cocción retardada, tendrá el pan recién horneado listo para servir.

Primero seleccione el programa y el grado de tostado deseado, luego presione "Tiempo +" para configurar el tiempo de retardo, el tiempo máximo de ajuste es de 13 horas.

- Ejemplo: Si ahora son las 8:30 p.m y quiere que el pan esté listo a las 7 de la mañana, o sea dentro de 10 hs y 30 minutos. Seleccione menú, color, tamaño y luego presione "Tiempo+" hasta que en la pantalla LCD aparezca 10:30.

Luego presione "Comenzar/Detener" para activar la función tiempo retrasado. En el visor comenzará la cuenta regresiva mostrando el tiempo restante. Usted tendrá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quiere quitar el pan inmediatamente la función mantener caliente se activará, manteniendo el pan como recién horneado durante 1 hora como máximo.

Nota: No utilice la opción de tiempo de retardo con ingredientes perecederos como leche, huevos, crema o queso.

Antes de hornear

Para un proceso de horneado exitoso, por favor considere los siguientes factores: ingredientes.

1. Retire el "Recipiente de amasado y cocción" del artefacto, antes de poner en él los ingredientes.

Nota: Si los ingredientes alcanzan los elementos calefactores, un incendio podría causarse al calentarlos durante el proceso de cocción.

2. Coloque siempre los ingredientes en el recipiente en el orden indicado.

3. Todos los ingredientes deben tener temperatura ambiente para obtener un óptimo resultado de leudado.

4. Mida los ingredientes de manera precisa. Incluso pequeñas variaciones en las cantidades especificadas en la receta, pueden afectar el resultado de cocción.

Nota: Nunca utilice mayores cantidades que aquellas especificadas. Demasiada masa podría elevar y derramarse fuera del recipiente, sobre los elementos calefactores y provocar riesgo de incendio.

Horneado del pan

Preparación

La cantidad máxima de harina y levadura permitida es de 900gr. No utilice cantidades mayores que esa.

Primero agregue el agua, aceite y otros líquidos, luego la sal, azúcar, harina y por último la levadura.

1. Tire del recipiente afuera del artefacto.

2. Empuje las paletas de amasado sobre los ejes en la máquina de hacer pan. Asegúrese que estén firmemente posicionadas.

3. Ponga los ingredientes en el recipiente siguiendo el orden indicado. Primero agregue los líquidos, el azúcar y la sal, luego la harina agregando la levadura como último ingrediente.

Nota: Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con sal o líquido.

4. Vuelva a colocar el "Recipiente de amasado y cocción" en el aparato. Verifique que esté posicionado correctamente.

5. Cierre la tapa del artefacto.

6. Conecte el enchufe en el tomacorriente. Oirá una señal acústica y en la pantalla LCD verá el número de programa y la duración del mismo.

7. Seleccione el programa deseado con el botón "MENU". Cada selección será confirmada con una señal acústica.

8. Presione el color deseado del pan, el visor en la pantalla mostrará su selección: claro, medio u oscuro.

9. En este momento tiene la posibilidad de seleccionar la finalización de su programa en “tiempo retardo”, donde el tiempo máximo de configuración son 13 horas.

Inicio de un programa

- > Inicie el programa utilizando el pulsante “Comenzar/Detener”.
 - > El programa ejecutará varias operaciones. Podrá ver el proceso a través de la ventana de su máquina de hacer pan, ocasionalmente la misma se empañará.
 - > Durante el proceso de amasado y horneado, la tapa se puede abrir.
 - Al iniciar un programa usted podrá visualizar en la pantalla LCD el progreso del programa en acto:
 - > El ícono de “amasado” se iluminará en la pantalla junto al dígito del tiempo mientras amase.
 - > El ícono de “levado” se iluminará con el dígito del tiempo mientras la masa eleve.
 - > Al hornear la masa, el ícono de “hornear” se iluminará con el dígito del tiempo.
- Nota: No abra la tapa del artefacto durante el proceso de horneado, el pan podría colapsar.

Finalizar un programa

- > Cuando el programa de cocción haya finalizado, oirá una señal acústica y en el visor verá la indicación 0:00.
 - > Al terminar el programa, la máquina de hacer pan automáticamente cambia al modo “Mantener caliente”, durante 60 minutos. En esta función aire caliente circula dentro del artefacto, si desea detenerla puede hacerlo presionando el botón Comenzar/Detener hasta que oiga una señal sonora.
- Nota: > Antes de abrir la tapa de la máquina de hacer pan, desenchufe el artefacto.
- > Cuando no esté en uso, el artefacto nunca debería estar enchufado.

Cómo sacar el pan

- > Cuando saque el pan del horno, utilice siempre agarraderas o guantes de horno.
 - > Sostenga el recipiente de cocción sobre una rejilla y agítelo ligeramente hasta que el pan se deslice fuera del mismo. Si el pan no se separa de las paletas de amasado, quítelas cuidadosamente con el removedor de paletas.
- Nota: No utilice ningún objeto de metal, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente. Luego de quitar el pan, enjuague inmediatamente el recipiente con agua caliente. Esto previene que las paletas se peguen al eje motriz.
- Consejo: Si usted remueve las paletas luego de la última fase de amasado, el pan permanecerá intacto al removerlo del recipiente de cocción, una vez finalizado el programa.
- 1.** Presione brevemente el botón Comenzar/Detener, para interrumpir el proceso de cocción y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
 - 2.** Abra la tapa del artefacto y retire el recipiente de amasado y cocción. Podrá sacar la masa con las manos enharinadas y retirar, así, las paletas de amasado.
 - 3.** Coloque nuevamente la masa en el recipiente y cierre la tapa de la máquina de hacer pan.
 - 4.** Enchufe el artefacto y presione el botón Comenzar/Detener. El programa de cocción continuará. Deje enfriar el pan durante 15-30 minutos antes de consumir. Antes de cortar el pan, asegúrese que las paletas de amasado no se encuentren en su interior.

Advertencia:

- > No intente poner en marcha la máquina de pan, antes de que se haya enfriado.
- Si en la pantalla aparece la sigla “HHH” al comenzar un programa, significa que la temperatura dentro del artefacto es demasiado alta. Deberá apagar y desenchufar el mismo inmediatamente. Luego, abrir la tapa y dejar que la máquina se enfríe completamente antes de volver a utilizar.
- > Si en cambio, en la pantalla aparece la sigla “LLL” al iniciar un programa, significa que la temperatura dentro del aparato es demasiado baja. Deberá posicionar la máquina de hacer pan en un ambiente más cálido.
 - > Si el visor muestra la sigla “EEO” luego de presionar el botón Comenzar/Detener, significa que el circuito del sensor de temperatura está abierto, por favor haga controlar el artefacto por una persona autorizada.
 - > Finalmente, si el visor muestra la sigla “EE1” significa que el sensor está en cortocircuito.

Tabla de tiempos de los procesos de cocción

Programa	1. BÁSICO		2. FRANCÉS		3. INTEGRAL		4. RÁPIDO	
	1000GR	750GR	1000GR	750GR	1000GR	750GR	1000GR	750GR
Proceso	2:50H	2:48H	3:20H	3:18H	3:30H	3:28H	1:58H	1:55H
AMASADO 1	10MIN	10MIN	14MIN	14MIN	11MIN	11MIN	8MIN	8MIN
LEVADO 1	20MIN	20MIN	30MIN	30MIN	30MIN	30MIN	5MIN	5MIN
AMASADO 2	13MIN	13MIN	12MIN	12MIN	15MIN	15MIN	15MIN	15MIN
LEVADO 2	25MIN	25MIN	29MIN	29MIN	42MIN	42MIN	20MIN	20MIN
LEVADO 3	40MIN	40MIN	40MIN	40MIN	50MIN	50MIN	N/A	N/A
HORNEAR	62MIN	60MIN	75MIN	73MIN	62MIN	60MIN	70MIN	67MIN
MANTENER CALIENTE	60MIN		60MIN		60MIN		60MIN	
AGREGADO DE FRUTAS	2:12H	2:10	2:29H	2:27H	2:44H	2:42H	1:35H	1:32H
TIEMPO DE RETARDO	13:00H		13:00H		13:00H		13:00H	

Programa	5. DULCE		6. SUPER RÁPIDO		7. POSTRE	8. PASTA
	1000GR	750GR	1000GR	750GR	1:20H	0:15H
Proceso	2:53H	2:51H	1:58H	1:56H		
AMASADO 1	11MIN	11MIN	9MIN	9MIN	20MIN	15
LEVADO 1	25MIN	25MIN	10MIN	10MIN	N/A	N/A
AMASADO 2	14MIN	14MIN	15MIN	15MIN	N/A	N/A
LEVADO 2	27MIN	27MIN	N/A	N/A	N/A	N/A
LEVADO 3	40MIN	40MIN	24MIN	24MIN	N/A	N/A
HORNEAR	56MIN	54MIN	60MIN	58MIN	60MIN	N/A
MANTENER CALIENTE	60MIN		60MIN		60MIN	N/A
AGREGADO DE FRUTAS	2:12H	2:10H	1:29H	1:27H	N/A	N/A
TIEMPO DE RETARDO	13:00H		N/A	N/A	N/A	13:00H

Programa	9. MASA	10. MERMELADA	11. TORTA	12. HORNEAR
	1:30H	1:20H	1:18	0:10
AMASADO 1	20MIN	N/A	3	N/A
LEVADO 1	N/A	15MIN	N/A	N/A
AMASADO 2	N/A	N/A	N/A	N/A
LEVADO 2	30MIN	N/A	N/A	N/A
LEVADO 3	40MIN	65MIN	75MIN	N/A
HORNEAR	N/A			0:10-1:00H
MANTENER CALIENTE	N/A	N/A	60	60
AGREGADO DE FRUTAS	N/A	N/A	N/A	N/A
TIEMPO DE RETARDO	13:00H	N/A	N/A	N/A

Recetas

PAN BLANCO BÁSICO		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	200g	255g
Aceite	15g	20g
Sal	4g	5g
Azúcar	15g	20g
Leche en polvo	7g	10g
Harina	320g	420g
Levadura	3g	4g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Básico.

PAN DE SÉSAMO		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	200g	255g
Aceite	20g	28g
Sal	5g	6g
Azúcar	15g	20g
Leche en polvo	15g	20g
Harina	320g	420g
Levadura	3g	4g
Sésamo	18g	24g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado (a excepción del sésamo que será incorporado posteriormente) y accione el programa Básico.

NOTA: pasados los 15 minutos abra la máquina de pan y añada el sésamo.

PAN DE NUEZ		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	180g	220g
Aceite	20g	28g
Sal	4g	5g
Azúcar	15g	20g
Leche en polvo	15g	20g
Harina	320g	400g
Levadura	3g	4g
Nueces	36g	20g
Huevos	1	1

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado (a excepción de las nueces que deberán ser incorporadas al oír la señal acústica) y accione el programa Básico. Para un mejor resultado corte las nueces antes de utilizarlas.

PAN FRANCÉS		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	210g	270g
Aceite	7g	10g
Sal	5g	6,5g
Azúcar	10g	12g
Harina	320g	430g
Levadura	4g	5g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Francés.

PAN DE MAÍZ		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	190ml	250g
Aceite	15g	20g
Sal	4g	5g
Azúcar	10g	12g
Leche en polvo	10g	12g
Harina de maíz	80g	100g
Harina	240g	320g
Levadura	4g	5g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Francés.

PAN INTEGRAL		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	200g	255g
Aceite	15g	28g
Sal	6,5g	8g
Azúcar negra	15g	20g
Leche en polvo	10g	15g
Harina integral	210g	280g
Harina	120g	160g
Levadura	4g	5g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Integral.

SUPER RÁPIDO		
RECETA	750GR	1000GR
Agua 40-45°C	185ml	230ml
Huevo	1	1
Aceite	20g	30g
Sal	6g	7g
Azúcar	18g	22g
Harina	300g	420g
Levadura	7g	10g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Super rápido.

PAN DULCE		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	175g	225g
Aceite	20g	30g
Sal	5g	6g
Azúcar	45g	56g
Leche en polvo	7g	10g
Harina	300g	400g
Levadura	3g	4g
Huevo	1	1

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Dulce. Puede suplantar la leche en polvo y el agua por leche fresca, manteniendo las mismas cantidades.

PAN DE CAFÉ		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	160ml	190ml
Aceite	16g	20g
Sal	3g	4g
Azúcar	32g	36g
Leche en polvo	6,5g	8g
Café instantáneo	2 ctda.	3 ctda.
Harina	240g	320g
Levadura	4g	4g
Huevo	1	1

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Dulce.

PAN DE PASAS DE UVA		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	160ml	190ml
Aceite	20g	28g
Sal	3g	5g
Azúcar	32g	40g
Leche en polvo	5g	6g
Pasas de uva	22g	30g
Harina	280g	335g
Levadura	3g	3g
Huevo	1	1

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado (a excepción de las pasas de uva que deberán ser incorporadas al oír la señal acústica) y accione el programa Dulce. Puede suplantar la leche en polvo y el agua por leche fresca, manteniendo las mismas cantidades.

PAN DE BANANA		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	160ml	185ml
Aceite	22g	28g
Sal	3g	5g
Azúcar	32g	40g
Leche en polvo	36g	48g
Harina	240g	320g
Levadura	4g	4g
Huevo	1	1
Banana	1/2	2/3

Procedimiento: Agregue el huevo en el agua, corte la banana en trozos pequeños, luego agréguelo al recipiente. Continúe según el orden indicado y accione el programa Dulce.

PAN DE COCO		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	175ml	225ml
Aceite	20g	28g
Sal	4g	5g
Azúcar	32g	40g
Leche en polvo	36g	48g
Harina	290g	360g
Levadura	4g	4g
Huevo	1	1
Coco	45g	60g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado (a excepción del coco rallado que deberá ser incorporadas al oír la señal acústica) y accione el programa Dulce. Puede suplantar la leche en polvo y el agua por leche fresca, manteniendo las mismas cantidades.

PAN DE CALABAZA		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	65ml	180ml
Aceite	20g	24g
Sal	4g	5g
Azúcar	32g	38g
Leche en polvo	15g	16g
Harina	240g	305g
Levadura	3g	4g
Calabaza	170g	200g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado. Corte la calabaza en rodajas, hiérvalo y aplástelo con un tenedor o pisapapa. Luego accione el programa Dulce.

POSTRE CRUJIENTE DE MANZANA	
Manzanas medio cocidas	480g
Jugo de limón	15g
Azúcar negra	80g
Harina	50g
Avena	60g
Manteca blanda	50g

POSTRE DE ARROZ	
Huevos batidos	2
Leche	160g
Arroz cocido	250g
Azúcar	70g
Pasas de uva	60g
Vainilla	4g
Canela	4g

MERMELADA DE FRUTILLA	
Frutilla	900g
Almidón de maíz	30g
Azúcar	500g
Jugo de limón	15g

Procedimiento: Corte las frutillas y agregue los ingredientes en el orden indicado. Luego accione el programa Mermelada.

MERMELADA DE NARANJA	
Naranjas peladas y cortadas	900g
Almidón de maíz	30g
Azúcar	500g
Jugo de limón	15g

Procedimiento: Pele y corte las frutillas y agregue los ingredientes en el orden indicado. Luego accione el programa Mermelada.

MASA		
RECETA	750GR	1000GR
Agua	240g	310g
Aceite	18g	24g
Sal	4g	6g
Azúcar	18g	24g
Harina	400g	550g
Levadura	4g	5g

Procedimiento: Agregue los ingredientes en el orden indicado y accione el programa Masa.

Limpieza y mantenimiento

> Desenchufe el artefacto mientras no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza, luego déjelo enfriar. Proteja el artefacto de salpicaduras de agua y humedad ya que podrían ocasionar una descarga eléctrica o cortocircuito.

> Importante: las partes y accesorios del artefacto no deben limpiarse en el lavavajilla.

Carcasa, tapa, cámara de horneado:

1. Retire todas las partículas dejadas dentro del área de horneado con un paño húmedo o una esponja suave humedecida.

2. Limpie la carcasa y la tapa del artefacto, utilizando también, un paño o una esponja suave ligeramente humedecida. Asegúrese que el área interior esté completamente seca.

Recipiente y paletas de amasado:

> La superficie del recipiente de amasado y de las paletas es antiadherente, cuando los limpie, no utilice detergentes abrasivos o elementos que puedan rayarlos.

> A causa de la humedad y el vapor, las superficies de varias partes pueden experimentar cambios en su apariencia en el tiempo. Esto no afectará el desempeño, ni la calidad o funcionamiento del artefacto.

> Antes de limpiar, retire el recipiente y las paletas de amasado del área de cocción.

> Limpie el exterior de la máquina de hacer pan con un trapo ligeramente húmedo.

Nota: Nunca sumerja el recipiente de amasado en agua u otros líquidos. Limpie el interior del mismo con agua tibia mezclada con algún jabón o detergente suave. Si las paletas de amasado estuvieran incrustadas y fuera difícil quitarlas, llene el recipiente de amasado con agua caliente y déjelo reposar durante aproximadamente 30 minutos. Si el soporte de las paletas estuviera atascado, usted podrá limpiarlo delicadamente con un palillo de madera. No utilice ningún producto químico de limpieza para limpiar la máquina de hacer pan.



Medio ambiente

Este símbolo indica que este producto no debe ser arrojado con la basura en general. Para evitar posibles daños al ambiente o a la salud humana, utilice los locales de recolección correspondientes. Comuníquese con su autoridad local para informarse acerca de los sistemas de recolección disponibles.

Resolución de problemas

¿Qué debo hacer si las paletas de amasado quedan atascadas en el recipiente de cocción?	Agregue agua caliente al recipiente y gire las paletas para quitar el material incrustado.
¿Qué sucede si el pan se deja dentro de la máquina una vez finalizado el proceso de cocción?	La función "Mantener caliente" mantendrá el pan caliente y lo protegerá de la humedad durante aproximadamente una hora. Si el pan permanece por más de una hora en el artefacto, podría humedecerse.
¿Se pueden lavar en el lavavajilla los recipientes y accesorios de la máquina de hacer pan?	No, por favor, lave los recipientes y las paletas de amasado a mano.
¿Por qué la masa no se mezcla, si bien el motor está en función?	Asegúrese que el recipiente y las paletas de amasado estén bien posicionadas.
¿Qué hago si las paletas de amasado quedan dentro del pan?	Quítelas con el removedor de paletas.
¿Qué sucede si se corta la luz mientras el artefacto está en función?	En caso de corte de luz que no supere los 10 minutos, el proceso continuará de forma automática.
¿Cuánto tarda en hornearse el pan?	Por favor consulte la tabla de tiempos de los procesos de cocción.
¿Qué medida de pan puedo hornear?	Con el recipiente de horneado más grande, obtendrá un pan hasta máx. 1 kg.
¿Por qué no puedo usar la función "inicio retrasado" cuando utilizo leche fresca?	Los productos frescos como leche o huevos se deterioran si permanecen en el artefacto durante mucho tiempo.
Las pasas de uva quedan aplastadas en el artefacto.	Las pasas de uva, frutas secas o abrigantadas, deben agregarse a la masa solo luego que suena la señal acústica.