

**ALLIED**

**ALLIED**

## Panetera AL-BM10

Voltaje: AC 230V - 50Hz  
Potencia: 650W



Manual de instrucciones

# MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todo y guarde estas instrucciones.
2. Antes de usar verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponde al que se muestra en la placa de características.
3. Éste electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos por parte de una persona responsable de su seguridad.
4. Es necesaria supervisión cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
5. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas. Utilice siempre guantes para horno para manipular el pan caliente.
6. No meta la mano dentro de la cámara del horno después de retirar el molde para pan. La unidad de calentamiento aún estará caliente.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la máquina para hacer pan en agua u otro líquido.
8. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y limpie. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas, o antes de limpiar el aparato.
9. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se cae o se daña de alguna manera. Devuelva el aparato al fabricante o al agente de servicio autorizado más cercano para su evaluación, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre y solo para uso doméstico.
12. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
14. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

## 15. HORNEAR / PROGRAMA HORNEAR

Ajuste la temperatura de cocción presionando el botón de corteza:

- 100 ° C (claro)
- 150 ° C (medio)
- 200 ° C (oscuro)
- predeterminado 150 ° C

## 16. ARROZ PEGAJOSO / PROGRAMA STICKY RICE

Tiempo de preparación **1:20h**

- 275ml de agua
- 250gr de arroz glutinoso

Con las funciones de hornear y remover, remoje el arroz glutinoso 30 minutos antes de usarlo.

## 17. VINO DE ARROZ / PROGRAMA VINO DE ARROZ

Tiempo de preparación **36:00h**

- 500gr de arroz glutinoso
- Cantidad apropiada de agua
- 1 cucharadita (3gr) de levadura de destilador

Remoje el arroz glutinoso 30 minutos antes de usarlo.

## 18. DESCONGELAR / PROGRAMA DESCONGELAR

Tiempo de duración **0:30h**

Predeterminados 30 minutos, ajustable de 0:10 a 2:00, 10 minutos por cada presión.

## 19. SALTEADO / PROGRAMA SALTEADO

Tiempo de duración 0:30h

- 300gr de maní

Por defecto 0:30 ajustable de 0:10 a 2:00 +/- 1min por cada pulsación corta +/- 10mins por cada pulsación larga.

15. Nunca encienda el electrodoméstico sin colocar correctamente los ingredientes rellenos del molde para pan.

16. Nunca golpee la bandeja para pan en la parte superior o en el borde para quitar la bandeja, esto puede dañar la bandeja.

17. Para desconectar, apague todos los controles (START / STOP); luego retire el enchufe de la toma de corriente.

18. No coloque los ojos o la cara cerca de la ventana de visualización de vidrio templado, en caso de que se rompa el vidrio de seguridad.

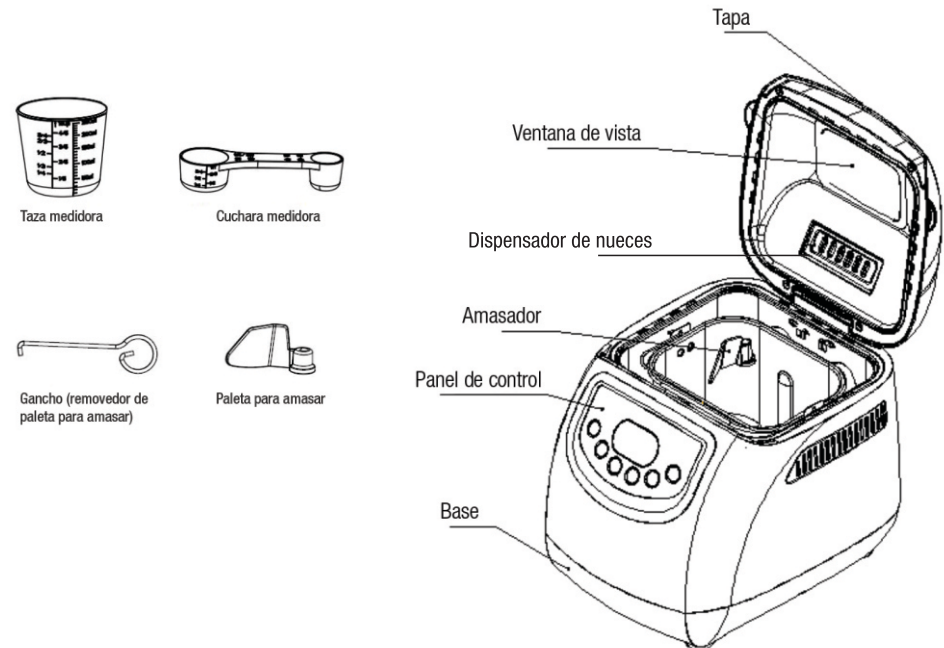
19. Éste electrodoméstico se ha incorporado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.

20. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina cuando hornee.

21. No opere el aparato para otro uso que no sea el previsto.

22. Limpie el interior del horno con cuidado. No raye ni dañe el tubo del elemento calefactor.

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS



## PANEL DE CONTROL



### DESPUÉS DEL ENCENDIDO

Conecte la máquina de hacer pan a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y se mostrará "3:00". Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadearan constantemente. Y "1" es el programa predeterminado. Las flechas apuntan a "750g" y "MEDIO" ya que son configuraciones predeterminadas.



## 11. AMASAR / PROGRAMA AMASAR

Tiempo de preparación **0:45h**

- Cantidad apropiada de agua
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite
- Cantidad apropiada de harina de trigo

## 12. PASTEL / PROGRAMA PASTEL

Tiempo de preparación **2:25h**

- 30ml de agua
- 3 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 2 tazas de harina leudante (280gr)
- 1 cucharadita de levadura instantánea

Disuelva el azúcar en huevo y agua, mezcle bien con un batidor eléctrico, luego junte los otros ingredientes en la bandeja de pan, y luego comience este menú.

## 13. MERMELADA / PROGRAMA JALEA

Tiempo de preparación **1:20h**

- Pulpa de fruta 3 tazas
- 1/2 taza de almidón
- 1 taza de azúcar

Revuelva hasta ablandar, puede poner un poco de agua o no.

## 14. YOGURT / PROGRAMA YOGURT

Tiempo de preparación **8:00h**

- 1000ml de leche
- 100ml de bacterias de ácido láctico

## 8. POSTRE / PROGRAMA POSTRE

Tiempo de preparación **1:40h**

- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1 y 1/2 taza de arroz cocido
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de uva pasa

## 9. MEZCLA / PROGRAMA MIX

Tiempo de preparación **0:15h**

- 330ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 4 tazas de harina de trigo (560gr)

## 10. MASA / PROGRAMA MASA

Para preparación de **750gr** - Tiempo de preparación **1:30**

- 260ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de aceite
- 2.75 tazas de harina de trigo (400gr)
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para preparación de **1000gr** - Tiempo de preparación **1:30**

- 330 ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 4 tazas de harina de trigo (560gr)
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

## BOTÓN INICIO / PAUSA / PARAR

Presione el botón START / STOP una vez para iniciar un programa. El indicador se iluminará, los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Cualquier otro botón está desactivado, excepto el botón START / STOP después de que un programa ha comenzado. Presione el botón START / STOP durante 0,5 segundos y cambie al estado de pausa, si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el programa continuará procesando la unidad, el programa de configuración completado.

Presione el botón START / STOP durante 3 segundos para cancelar un programa, luego se escuchará un pitido, lo que significa que el programa se ha apagado. Esta característica ayudará a prevenir cualquier interrupción involuntaria en la operación del programa. Para quitar el pan, presione el botón START / STOP para finalizar el ciclo de horneado.

## MENÚ PREPROGRAMADO

Presione el botón MENÚ para seleccionar sus programas deseados. Cada vez que se presiona (acompañado de un breve pitido) el programa variará. Presione el botón de forma discontinua, el número de programa correspondiente se ciclará para mostrar en la pantalla LCD.

## COLOR DE CORTEZA

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: corteza clara, media u oscura. Este botón es ajustable en el menú de programas 1-7.

## PESO

Presione el botón PESO para elegir el peso bruto deseado (500 g, 750 g, 1000 g).

## TEMPORIZADOR DE RETARDO

Use la función TEMPORIZADOR DE RETARDO para iniciar la máquina de hacer pan en otro momento. Presione los botones “o” para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Agregue hasta 15 horas, incluido el tiempo de retraso y el programa de panificación.

NOTA: Establezca el tiempo de retraso después de seleccionar MENÚ DE PROGRAMA, PESO Y COLOR DE CORTEZA.

No utilice la función de temporizador con recetas que incluyen productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.

Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que su pan esté listo presionando "o". Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de horneado del programa. Después de completar el programa, la máquina cambiará a la configuración MANTENER CALIENTE durante 1 hora.

Antes de comenzar a hacer pan, presione el botón menú del programa y el color de la corteza se selecciona primero, luego presione "o" para aumentar o disminuir el tiempo de retraso en un incremento de 10 minutos. El retraso máximo es de 15 hrs.

## INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

En el caso de un corte de energía, el proceso de hacer pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón START / STOP. Si el tiempo de interrupción es superior a 15 minutos, la unidad no continuará funcionando y la pantalla LCD volverá a la configuración predeterminada. Si la masa ha comenzado a subir, deseche los ingredientes en el molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha entrado en la fase ascendente cuando se retira el cable de alimentación de la toma corriente. Puede presionar el botón START / STOP para continuar el programa desde el principio.

## PANTALLA DE ADVERTENCIA

**"HHH"**: esta advertencia significa que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado alta. Presione START / STOP (vea la figura 1 a continuación) para detener el programa, desconecte el cable de alimentación, abra la tapa superior y deje que la máquina se enfríe por completo durante 10-20 minutos antes de reiniciar.

**"Ee0"**: esta advertencia significa que el sensor de temperatura está desconectado. Presione el botón START / STOP (vea la figura 2 a continuación) para detener el programa, desconecte el cable de alimentación. Verifique el sensor con el agente de servicio autorizado más cercano para su evaluación, reparación o ajuste eléctrico / mecánico.

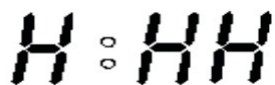


figura 1



figura 2

## 7. PAN LIBRE DE GLUTEN/ PROGRAMA LIBRE DE GLUTEN

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **2:55h**

- 150ml de agua
- 1/2 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de harina libre de gluten (140gr)
- 1 taza de almidón de maíz (140gr) (se puede reemplazar con harina de avena)
- 1 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **3:00h**

- 210ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de aceite
- 1 y 1/2 tazas de harina libre de gluten (210gr)
- 1 y 1/2 tazas de almidón de maíz (210gr) (se puede reemplazar con harina de avena)
- 1 y 1/4 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **3:05h**

- 270ml de agua
- 1 y 1/2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 3 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 2 tazas de harina libre de gluten (210gr)
- 2 tazas de almidón de maíz (210gr) (se puede reemplazar con harina de avena)
- 1 y 1/2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

## 6. PAN DE ARROZ / PROGRAMA PAN DE ARROZ

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **2:40h**

- 100ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz cocido (frío)
- 1 taza de harina de trigo (140gr)
- 1 y 1/4 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **2:45h**

- 160ml de agua
- 1 y 1/2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 1 y 1/2 taza de arroz cocido (frío)
- 1 y 1/2 tazas de harina de trigo (210gr)
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **2:50h**

- 200ml de agua
- 2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 4 cucharadas de aceite
- 2 tazas de arroz cocido (frío)
- 2 tazas de harina de trigo (280gr)
- 2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

## MANTENER CÁLIDO

Después de completar el programa de horneado, la máquina de pan emitirá un pitido 10 veces y cambiará a la configuración MANTENER CALIENTE durante 1 hora. Se mostrará "0:00". Después de 60 minutos se mostrará en la pantalla LCD. Para cancelar el proceso MANTENER CALIENTE, presione el botón START / STOP por 3 seg. CONSEJO: Quitar el pan inmediatamente después de completar el programa de horneado evitará que la corteza se oscurezca.

## ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque la bandeja de pan y la pala de amasar.

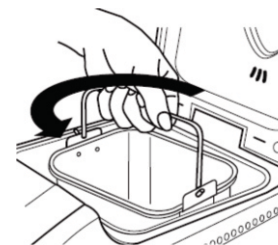
Nota: No use utensilios de metal en el molde para pan, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

**¡PRECAUCIÓN!** Peligro de caída de objetos. La máquina para hacer pan puede tambalearse y caminar durante el ciclo de amasado. Siempre colóquelo en el centro del mostrador, lejos del borde.

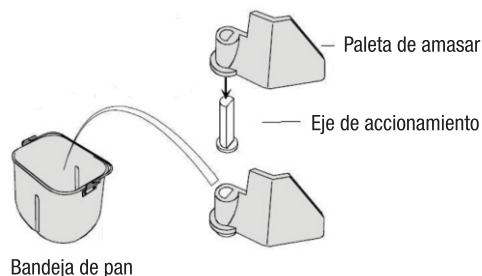
1. Compruebe si hay piezas faltantes o dañadas.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
3. Ajuste la máquina para hacer pan en el modo de horneado y hornee vacío durante unos 10 minutos. Luego, deje que se enfríe y vuelva a limpiar todas las partes separadas. El aparato puede emitir un poco de humo u olor cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
4. Seque bien todas las piezas y móntelas, el aparato está listo para usar.

## INSTRUCCIONES DETALLADAS

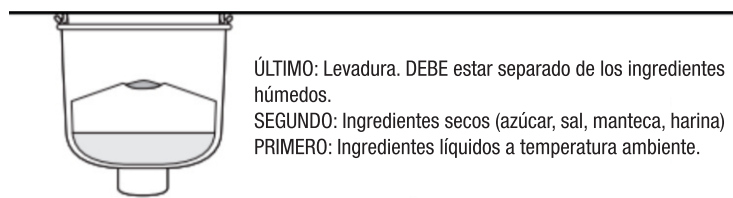
Con el asa del molde para pan, gire el molde de pan en sentido antihorario y luego extráigalo del aparato.



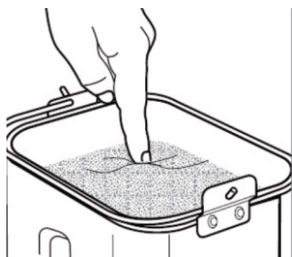
Empuje la paleta de amasar sobre el eje impulsor dentro de la bandeja de pan.



Agregue los ingredientes a la bandeja de pan en el orden indicado en la receta. Primero, agregue los líquidos, el azúcar y la sal; luego la harina; y la levadura. Mida y agregue cuidadosamente los ingredientes a la bandeja en el orden exacto que figura en la receta.



NOTA: Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo, agregue levadura en la hendidura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.



CONSEJO: Antes de comenzar, mida previamente todos los ingredientes, incluidos los complementos (nueces, pasas).

Coloque la bandeja de pan en la máquina para romper y asegúrese de que esté firmemente bloqueada en su lugar girándola en el sentido de las agujas del reloj. Cerrar la tapa.

NOTA: La bandeja de pan debe encajar en su lugar para mezclar y amasar adecuadamente.

## 5. PAN INTEGRAL/ PROGRAMA INTEGRAL

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **3:55h**

- 180ml de agua
- 1/2 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 2 Y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de aceite
- 1 y 1/4 de tazas de harina de trigo (160gr)
- 1 taza de harina integral (140gr)
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **4:00h**

- 260ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de aceite
- 1 y 1/2 tazas de harina de trigo (210gr)
- 1 y 1/2 tazas de harina integral (210gr)
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **4:05h**

- 320ml de agua
- 1 y 1/2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 3 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 1 y 3/4 tazas de harina de trigo (250gr)
- 1 y 3/4 tazas de harina integral (250gr)
- 2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

#### 4. PAN FRANCÉS / PROGRAMA FRANCÉS

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **3:55h**

- 180ml de agua
- 2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 1 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 1 y 1/2 cucharadas de aceite
- 2 y 1/4 de tazas de harina de trigo (300gr)
- 1 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **4:00h**

- 260ml de agua
- 2 y 1/2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 1 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 1 y 1/2 cucharadas de aceite
- 2 y 2/4 de tazas de harina de trigo (400gr)
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **4:05h**

- 320ml de agua
- 3 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de aceite
- 3 y 1/2 tazas de harina de trigo (500gr)
- 2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

Enchufe el pitido del aparato y se escuchará la pantalla LCD por defecto al programa 1. Presione el botón MENÚ PROGRAMA hasta que aparezca el programa deseado.

Presione el botón PESO para mover la flecha a 500g, 750g, 1000g. (PESO no es una opción en el programa 8-19).

Presione el botón COLOR SETTINGS para mover la flecha a la configuración deseada: Light, Medium, Dark. (La corteza no es ajustable en el programa 8-19). Si lo desea, configure el botón DELAY TIMER. Presione los botones + o - para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. (La función DELAY TIMER no está disponible en el programa 13).

NOTA: No use la función cuando use lácteos, huevos, etc. Este paso puede omitirse si desea que la máquina de hacer pan comience a funcionar de inmediato.

Presione el botón START / STOP una vez para iniciar el programa. La panificadora emitirá un pitido y se mostrará "3:00". Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente y el indicador se iluminará. La pala de amasar comenzará a mezclar tus ingredientes. Si se activó el temporizador de retraso, la pala de amasar no mezclará los ingredientes hasta que el programa esté configurado para comenzar.

#### USO DEL DISPENSADOR DE NUECES

Abra la tapa y vierta sus complementos (frutos secos, nueces, granos, pasas, etc) la máquina emitirá diez pitidos y liberará automáticamente el dispensador. (Esta función es ajustable en los programas: Menú: 1 - 7. Este tiempo varía según el programa. Una vez que se complete el proceso, se escucharán diez pitidos y se cambiará a la configuración Mantener caliente durante una hora.

Puede presionar el botón START / STOP durante 3 segundos para detener el proceso y finalizará la configuración Mantener caliente. Desenchufe el cable de alimentación y luego abra la tapa con guantes de cocina.

Una vez el programa termine, deje que el molde se enfríe un poco, antes de moverlo. Use guantes para horno, gire cuidadosamente la bandeja en sentido antihorario para desbloquear y levante el asa para retirarla de la máquina.

PRECAUCIÓN: La bandeja de pan y el pan deben estar muy calientes, manejar con cuidado.

Usando guantes de cocina, coloque la bandeja para pan boca abajo, sobre una rejilla de enfriamiento o superficie limpia, y agite suavemente hasta que el pan se caiga. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.

Deje enfriar el pan durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda rebanar el pan con un cuchillo eléctrico o un cuchillo dentado, de lo contrario, el pan puede estar sujeta a deformación.

Si la paleta de amasar permanece en el pan, sáquela suavemente con el gancho. El pan está caliente, nunca use la mano para quitar la pala de amasar. Cuando no lo use o cuando la operación esté completa, desconecte el cable de alimentación.

Nota: Almacene el pan restante en una bolsa de plástico sellada por hasta 3 días a temperatura ambiente. Para almacenar durante mucho tiempo, coloque una bolsa de plástico sellada en el refrigerador hasta por 10 días.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Deje que la máquina se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Para limpiar la paleta de amasar: Si la paleta de amasar es difícil de quitar del pan, agregue agua al fondo de la bandeja para pan y deje en remojo durante hasta 1 hora. Limpie la paleta con cuidado con un paño húmedo de algodón. Tanto la bandeja como la pala de amasar son componentes seguros para el lavavajillas.

2. Para limpiar la bandeja para pan: retire el molde para pan girándolo en sentido anti-horario y luego levante el asa. Limpie el interior y el exterior de la sartén con un paño húmedo, no utilice agentes afilados o abrasivos para proteger el revestimiento anti-adherente. La bandeja de pan debe secarse completamente antes de la instalación.

Nota: El exterior del molde y la base pueden decolorarse. Esto es normal.

3. Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de usar, deje que la unidad se enfríe. Use un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de cocción y el interior de la ventana de visualización. No utilice limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que esto degradará el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla. Nota: Se sugiere no desmontar la tapa para limpiarla.

4. Antes de empacar la máquina para hacer pan, asegúrese de que se haya enfriado por completo, que esté limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

### USO DEL ENTORNO

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero habrá alguna diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy cálida y una habitación fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar dentro del rango de 15° C a 34° C.

### 3. PAN DULCE / PROGRAMA DULCE

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **3:40h**

- 160ml de agua
- 1/2 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 3.2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 1 cucharada de aceite
- 2.5 cucharadas de leche en polvo
- 2 y 1/4 de tazas de harina de trigo (300gr)
- 1 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **3:45h**

- 240ml de agua
- 1/2 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 4.8 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 1 y 1/2 cucharada de aceite
- 3 cucharadas de leche en polvo
- 2 y 2/4 de tazas de harina de trigo (400gr)
- 1 y 1/4 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **3:50h**

- 300ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 6 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de leche en polvo
- 3 y 1/2 tazas de harina de trigo (500gr)
- 1 y 1/2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

## 2. PAN RÁPIDO / PROGRAMA RÁPIDO

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **1:55h**

- 180ml de agua (40° a 50° C de temperatura)
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de aceite
- 2 y 1/4 de tazas de harina de trigo (300gr)
- 2 y 1/2 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **2:00h**

- 260ml de agua (40° a 50° C de temperatura)
- 1 y 1/2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 2 y 2/4 de tazas de harina de trigo (400gr)
- 3 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **2:05h**

- 320ml de agua (40° a 50° C de temperatura)
- 2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 4 cucharadas de aceite
- 3 y 1/2 tazas de harina de trigo (500gr)
- 3 y 1/2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Olор u olor a quemado	La harina u otros ingredientes se han derramado en la cámara de cocción.	Detenga la máquina y deje que se enfríe completamente. Limpie el exceso de harina, etc; de la cámara de cocción con una toalla de papel.
Los ingredientes no se mezclan, se oye ruidos en el motor	La bandeja de pan o la pala de amasar pueden no estar instaladas correctamente.  Demasiados ingredientes	Asegúrese de que la paleta de amasar esté colocada correctamente en el eje.  Mide los ingredientes con precisión
Se muestra "HHH" cuando se presiona el botón START / STOP	La temperatura interna de la máquina es demasiado alta.	Permita que la unidad se enfríe entre programas. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el molde para pan. Dejar enfriar 15-30 minutos antes de comenzar nuevos programas.
La ventana está turbia o cubierta de condensación.	Puede ocurrir durante programas mixtos o ascendentes.	La condensación generalmente desaparece durante los programas de horneado. Limpie bien la ventana entre usos.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La paleta de amasar sale con el pan.	Corteza más gruesa con ajuste de corteza oscura.	No es raro que la pala de amasar salga con la barra de pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la paleta con el gancho.
La masa no se mezcla bien; la harina y los otros ingredientes se acumulan en los costados de la sartén; el pan está cubierto de harina	La bandeja o pala de amasar pueden no estar instaladas correctamente. Demasiados ingredientes. La masa sin gluten es típicamente muy húmeda. Es posible que necesite ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma	Asegúrese de que el molde esté firmemente colocado en la unidad y que la paleta de amasar esté firmemente en el eje. Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y se agreguen en el orden correcto. El exceso de harina se puede quitar del pan una vez horneado y enfriado.
El pan no sube; pan corto	Medición incurrida de ingredientes o levadura inactiva. Levantando la tapa durante los programas.	Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que se haya agregado azúcar y sal. Intente disminuir la levadura en 1/4 cucharadita (1.2ml) Verifique la instalación de la pala de amasar.

## 1. PAN BÁSICO / PROGRAMA BÁSICO

Para panes de **500gr** - tiempo de preparación **2:55h**

- 180ml de agua
- 1 cucharadita de sal (colocar en una esquina)
- 2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de aceite
- 2 y 1/4 de tazas de harina de trigo (300gr)
- 1 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **750gr** - tiempo de preparación **3:00h**

- 260ml de agua
- 1 y 1/2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 2 y 1/2 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de aceite
- 2 y 2/4 de tazas de harina de trigo (400gr)
- 1 cucharadita de levadura instantánea (colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

Para panes de **1000gr** - tiempo de preparación **3:05h**

- 320ml de agua
- 2 cucharaditas de sal (colocar en una esquina)
- 3 cucharadas de azúcar (colocar en una esquina)
- 4 cucharadas de aceite
- 3 y 1/2 tazas de harina de trigo (500gr)
- 1 y 1/2 cucharaditas de levadura instantánea colocar en la harina, que no toque ningún líquido)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Retire la bandeja de la panificadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la panificadora y bloquee correctamente
4. Seleccione el programa.
5. Seleccione el tamaño del pan (500gr, 750gr, 1000gr)
6. Escoja el color de la corteza.
7. Cierre la tapa.
8. Presione el botón INICIAR/PARAR

## ÍNDICE DE RECETAS

1. PAN BÁSICO / PROGRAMA BASIC.....	14
2. PAN RÁPIDO / PROGRAMA QUICK.....	15
3. PAN DULCE / PROGRAMA SWEET.....	16
4. PAN FRANCÉS / PROGRAMA FRENCH.....	17
5. PAN INTEGRAL / PROGRAMA WHOLE-WHEAT.....	18
6. PAN DE ARROZ / PROGRAMA RICE BREAD.....	19
7. PAN LIBRE DE GLUTEN / PROGRAMA GLUTEN FREE.....	20
8. POSTRE / PROGRAMA DESSERT.....	21
9. MEZCLAR / PROGRAMA MIX.....	21
10. MASA / PROGRAMA DOUGH.....	21
11. AMASAR / PROGRAMA KNEAD.....	22
12. PASTEL / PROGRAMA CAKE.....	22
13. MERMELADA / PROGRAMA JAM.....	22
14. YOGURT / PROGRAMA YOGURT.....	22
15. HORNEAR / PROGRAMA BAKE.....	23
16. ARROZ PEGAJOSO / PROGRAMA STICKY RICE.....	23
17. VINO DE ARROZ / PROGRAMA RICE WINE.....	23
18. DESCONGELAR / PROGRAMA DEFROST.....	23
19. SALTEADO / PROGRAMA STIR-FRY.....	23

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Pan elevado demasiado alto o empujado la tapa hacia arriba.	<p>Ingredientes no medidos adecuadamente (demasiada levadura, harina).</p> <p>Paleta de amasar no en la bandeja de pan.</p> <p>Olvidé agregar sal.</p>	<p>Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que se haya agregado azúcar y sal.</p> <p>Intente disminuir la levadura en 1/4 cucharadita (1.2ml)</p> <p>Verifique la instalación de la pala de amasar.</p>
Pan tiene un cráter en la parte superior del pan una vez horneado.	<p>La masa ha subido demasiado rápido.</p> <p>Demasiada levadura o agua.</p> <p>Programa incorrecto elegido para la receta.</p>	<p>No abra la tapa durante la cocción.</p> <p>Seleccione una opción de corteza más oscura.</p>
El color de la corteza es demasiado claro.	<p>Apertura de la tapa durante la cocción.</p>	<p>No abra la tapa durante la cocción.</p> <p>Seleccione una opción de corteza más oscura.</p>
El color de la corteza es demasiado oscuro.	<p>Demasiada azúcar en la receta.</p>	<p>Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar.</p> <p>Seleccione una opción de corteza más ligera.</p>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La hogaza de pan esta ladeada.	Demasiada levadura o agua.  La paleta de amasar empujó la masa hacia un lado antes de subir y hornear	Mida todos los ingredientes con precisión.  Disminuir la levadura o el agua ligeramente.  Algunos panes pueden no tener una forma uniforme, particularmente con harina integral.
Las hogazas hechas son de diferentes formas.	Varía según el tipo de pan.	El grano integral o multi-cereales es más denso y puede ser más corto que un pan blanco básico
La parte inferior es hueca o hueca por dentro.	Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal.  Agua muy caliente.	Mida todos los ingredientes con precisión  Disminuya ligeramente la levadura o el agua.  Verifique la medición de sal.  Use agua a temperatura ambiente.
Le faltó cocción al pan, pegajoso o masa.	Demasiado líquido  Programa incorrecto elegido.	Disminuya el líquido y mida los ingredientes con cuidado.  Consulte el programa indicado para la receta.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El pan se tritura al rebanar.	El pan está muy caliente.	Dejar enfriar sobre una rejilla de alambre durante 15-30 minutos antes de cortar.
El pan tiene una textura gruesa y espesa.	Demasiada harina, harina vieja.  No agrego suficiente agua.	Intente aumentar el agua o disminuir la harina.  Los panes integrales tendrán una textura más pesada.
La base del molde para pan se ha oscurecido o está manchada.	Después de lavar en lavavajillas.	Esto es normal y no afectará la bandeja de pan.

### ELIMINACIÓN AMIGABLE PARA EL MEDIO AMBIENTE

¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!  
Recuerde respetar las normativas locales: entregue los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de residuos apropiado.

