

Descubre más productos
ingresando a nuestra web
www.allied.com.uy

Lea y siga todas las instrucciones de este manual, incluso si siente que está familiarizado con los productos, y busque un lugar para tenerlo a mano para futuras consultas.

- Lea todo y guarde estas instrucciones.

- Antes de usar verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponde al que se muestra en la placa de características.

- 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.

- Es necesaria supervisión cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.

- No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas. Utilice siempre guantes para horno para manipular el pan caliente.

- No meta la mano dentro de la cámara del horno después de retirar el molde para pan. La unidad de calentamiento aún estará caliente.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la máquina para hacer pan en agua u otro líquido.

- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y limpie. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas, o antes de limpiar el aparato.

- 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.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.

- No lo use al aire libre y solo para uso doméstico.

- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca encienda el electrodoméstico sin colocar correctamente los ingredientes rellenos del molde para pan.
- Nunca golpee la bandeja para pan en la parte superior o en el borde para quitar la bandeja, esto puede dañar la bandeja.
- Para desconectar, apague todos los controles (START-STOP); luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- 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.
- 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.
- No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina cuando hornee.
- No opere el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Limpie el interior del horno con cuidado. No raye ni dañe el tubo del elemento calefactor.

[illegible]

[illegible]

Diagrama de un procesador de alimentos con sus componentes etiquetados:

- Tapa
- Ventana de vista
- Dispensador de nueces
- Amasador
- Panel de control
- Base
- Taza medidora
- Cuchara medidora
- Gancho (removedor de paleta para amasar)
- Paleta para amasar

1. BÁSICO
2. RÁPIDO
3. DULCE
4. FRANCÉS
5. INTEGRAL

6. PAN DE ARROZ
7. LIBRE DE GLUTEN
8. POSTRE

9. MIX
10. MASA

11. AMASAR
12. PASTEL

13. JALEA
14. YOGURT
15. HORNEAR

16. STICKY RICE
17. VINO DE ARROZ
18. DESCONGELAR
19. SALTEADO

MENU

PREDET
REMOVER
DESCANSO
FERMENTAR

500G 750G 1000G

CALOR
HORNEAR
MANTENER CALIENTE
COMPLETO

CLARO MEDIO OSCURO FRUTA

TIEMPO +/-

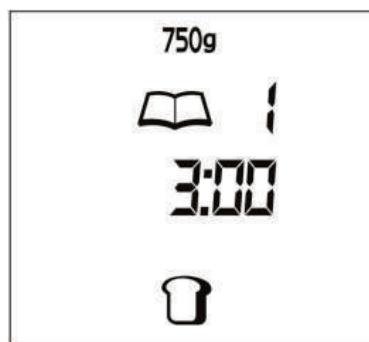
INICIO
PAUSA/PARAR

COLOR
CONFIGURACIÓN

PESO

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 parpadean constantemente. Y "1" es el programa predeterminado. Las flechas apuntan a "750g" y "MEDIO" ya que son configuraciones predeterminadas.



BOTÓN INICIO / PAUSA / PARAR

Iniciar un programa: Presione el botón (START / STOP) una vez. El indicador se iluminará, los dos puntos de la pantalla comenzarán a parpadear y el ciclo dará inicio. A partir de ese momento, todos los demás botones quedarán desactivados.

Pausar el programa: Mantenga presionado el botón durante 0,5 segundos para activar el modo de pausa. Si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos, el programa se reanudará automáticamente.

Cancelar un programa: Mantenga presionado el botón durante 3 segundos hasta escuchar un pitido, lo que confirmará que el programa se ha detenido. Esta función está diseñada para prevenir interrupciones accidentales.

Finalizar el ciclo: Presione este botón para concluir el ciclo de horneado al momento de retirar el pan.

MENÚ PREPROGRAMADO

Presione el botón MENÚ para seleccionar el programa deseado. Cada vez que lo pulse, escuchará un breve pitido y el programa cambiará de forma secuencial en la pantalla LCD.

COLOR DE CORTEZA

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: corteza clara, media y 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

1. ¿Cómo se calcula el tiempo?

El número que configuras en la pantalla LCD representa las horas y minutos totales desde el momento en que le das inicio hasta que el pan finaliza su horneado. Este tiempo incluye la duración del programa.

Ejemplo práctico: Si vas a usar el programa básico (que dura 3 horas) y son las 8:00 p.m., y quieres que el pan esté listo a las 7:00 a.m. de la mañana siguiente (es decir, en 11 horas), debes configurar el temporizador en 11:00. La máquina calculará automáticamente cuánto tiempo debe esperar en pausa antes de encenderse para terminar justo a la hora programada.

2. Pasos para configurarlo correctamente

Prepara los ingredientes: Coloca los ingredientes en el molde respetando el orden correcto (líquidos abajo, secos en medio y la levadura seca arriba, sin tocar los líquidos ni la sal).

Selecciona los parámetros previos: Primero debes configurar el MENÚ del programa, el PESO del pan y el COLOR de la corteza. (Ten en cuenta que el temporizador no está disponible para el programa 13 de mermelada).

Ajusta el tiempo: Utiliza los botones de flecha (▲ / ▼) para aumentar o disminuir el tiempo en pantalla en incrementos de 10 minutos, hasta alcanzar el tiempo total deseado (con un máximo de 15 horas).

Inicia el proceso: Presiona el botón (START/STOP). Los dos puntos de la pantalla comenzarán a parpadear, lo que indica que la cuenta regresiva ha comenzado y el temporizador está activo.

15. HORNEAR / BAKE

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 / 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 / RICE WINE

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 / DEFROST

Tiempo de duración **0:30h**

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

19. SALTEADO / STIR-FRY

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.

11. AMASAR / KNEAD

Tiempo de preparación predeterminado 0.08h.

Tiempo ajustable de 0.08h hasta 0.45h.

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

12. PASTEL / CAKE

Tiempo de preparación 2:20h

- 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 / JAM

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 / YOGURT

Tiempo de preparación 8:00h

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

3. Precauciones importantes al usar el temporizador

Ingredientes perecederos: No utilices la función de temporizador en recetas que incluyan productos lácteos frescos u otros ingredientes perecederos (como huevos, leche fresca, crema o queso). Al pasar varias horas a temperatura ambiente antes de que la máquina comience a amasar, estos ingredientes podrían dañarse o arruinar la masa.

Modo mantener caliente: Una vez que el temporizador finaliza el ciclo y el pan está listo, la máquina emitirá unos pitidos y pasará automáticamente al modo de Mantener Caliente durante 1 hora. Se recomienda retirar el pan poco después de terminar para evitar que la base o la corteza absorban humedad excesiva.

INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

- Si ocurre un corte de energía menor a 10 minutos, el proceso continuará automáticamente sin necesidad de presionar el botón START / STOP.
- Si la interrupción supera los 15 minutos, la unidad se detendrá y la pantalla LCD regresará a la configuración predeterminada.
- Si la masa ya ha comenzado a subir, deberá desechar los ingredientes del molde y comenzar de nuevo.
- Si la masa aún no ha comenzado a subir, puede presionar el botón START / STOP para reiniciar el programa desde el principio.

PANTALLA DE ADVERTENCIA

- "HHH": Indica que la temperatura dentro del molde es demasiado alta. Presione START / STOP, desconecte el cable de alimentación, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe por completo durante 10 a 20 minutos antes de reiniciar.
- "EE0": Indica que el sensor de temperatura está desconectado. Presione START / STOP, desconecte el cable de alimentación y acuda al agente de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

H H H E E 0

MANTENER CALIENTE

Al finalizar el programa de horneado, la máquina emitirá 10 pitidos y activará automáticamente la función de mantenimiento de calor durante 1 hora, mostrando "0:00" en la pantalla LCD.

Para cancelar este proceso de manera manual, mantenga presionado el botón START / STOP durante 3 segundos.

Consejo: Retire el pan inmediatamente al terminar el ciclo de horneado para evitar que la corteza se oscurezca en exceso.

ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque minuciosamente la bandeja para pan y la paleta de amasar.

Nota: Evite utilizar utensilios metálicos en el molde, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

¡PRECAUCIÓN! Peligro de caída u objetos en movimiento. La máquina puede vibrar y desplazarse durante el ciclo de amasado, por lo que siempre debe colocarse en el centro del mostrador, lejos del borde.

1. Verifique que no falte ninguna pieza y que ninguna esté dañada.

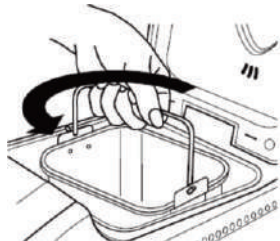
2. Limpie todos los componentes de acuerdo con las indicaciones de la sección de limpieza y mantenimiento.

3. Configure la panificadora en el modo de horneado y déjela funcionar vacía durante unos 10 minutos. Una vez que se enfríe, limpie nuevamente las piezas desmontables. Es completamente normal que emita un leve humo u olor en su primer encendido, el cual desaparecerá tras el primer o segundo uso siempre que el área cuente con suficiente ventilación.

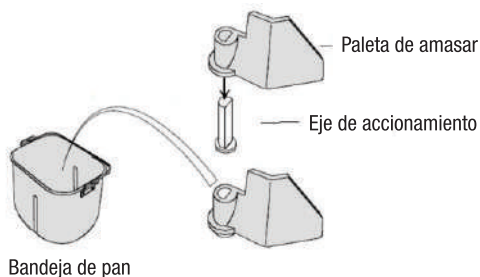
4. Seque muy bien todas las piezas, móntelas correctamente y el aparato estará listo para funcionar.

INSTRUCCIONES DETALLADAS

Sujete el molde por el asa, gírelo en sentido antihorario y extraígallo del aparato.

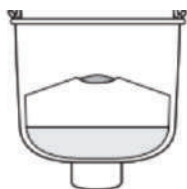


Encaje firmemente la paleta de amasar sobre el eje impulsor ubicado en el interior de la bandeja para pan.

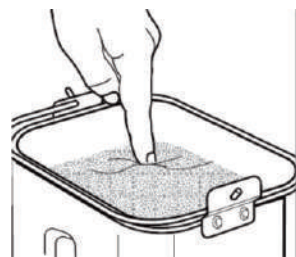


Mida y agregue los ingredientes en la bandeja respetando rigurosamente el orden indicado en la receta.

- 1.° PRIMERO: Incorpore los ingredientes líquidos a temperatura ambiente.
- 2.° SEGUNDO: Añada los ingredientes secos (azúcar, sal, manteca y harina).
- 3.° ÚLTIMO: Coloque la levadura. Esta debe permanecer completamente separada de los ingredientes húmedos.



Nota: Haga una pequeña hendidura en el centro de la harina con el dedo y deposite allí la levadura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto directo con la sal ni con los líquidos.



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

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

NOTA: La bandeja de pan debe encajar correctamente para garantizar una mezcla y un amasado adecuados.

CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA Y PUESTA EN MARCHA

- Al conectar el aparato a la corriente, este emitirá un pitido y la pantalla LCD mostrará por defecto el programa 1. Presione el botón MENÚ de forma sucesiva hasta que aparezca el programa deseado.
- Presione el botón PESO para seleccionar el tamaño del pan (500g, 750g o 1000g). Nota: El peso no es ajustable en los programas del 8 al 19.
- Presione el botón COLOR para elegir el nivel de tostado de la corteza (Claro, Medio u Oscuro). Nota: El color de la corteza no es ajustable en los programas del 8 al 19.
- Si lo desea, puede configurar el temporizador de retardo (DELAY TIMER) utilizando los botones ▲ ▼ para aumentar el tiempo que se muestra en la pantalla LCD. Nota: La función de temporizador no está disponible en el programa 13.
- **NOTA IMPORTANTE:** No utilice la función de temporizador si la receta incluye ingredientes perecederos (como lácteos, huevos, etc.). Este paso puede omitirse si desea que la panificadora comience a funcionar de inmediato.

8. POSTRE / DESSERT

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 / 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 / DOUGH

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)

7. PAN LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

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

Presione el botón START / STOP una vez para iniciar el programa. La panificadora emitirá un pitido, el indicador se iluminará y los dos puntos en la pantalla parpadearán mientras la paleta comienza a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador de retardo, la máquina permanecerá en espera y la paleta no mezclará los ingredientes hasta que el programa esté configurado para comenzar.

USO DEL DISPENSADOR DE NUECES Y EXTRACCIÓN DEL PAN

Uso del dispensador: Abra la tapa y coloque los ingredientes adicionales (frutos secos, nueces, granos, pasas, etc.). Esta función está disponible en los programas del 1 al 7. El tiempo de liberación varía según el programa seleccionado. Al finalizar el ciclo, la máquina emitirá 10 pitidos y activará automáticamente la función de mantenimiento de calor durante una hora.

Finalización y apagado: Mantenga presionado el botón START / STOP durante 3 segundos para detener el proceso y cancelar el modo de mantenimiento de calor. Desenchufe el cable de alimentación y abra la tapa utilizando guantes de cocina.

Retirada del molde: Permita que el molde se enfríe ligeramente antes de moverlo. Utilice guantes para horno, gire con cuidado la bandeja en sentido anti-horario para desbloquearla y levante el asa para retirarla de la máquina.

Precaución: La bandeja de pan y elabore piezas calientes, por lo que deben manejarse con suma precaución.

Desmoldado: Con guantes de cocina, coloque la bandeja para pan boca abajo sobre una rejilla de enfriamiento o una superficie limpia y agite suavemente hasta que el pan se desprenda. Utilice una espátula antiadherente para aflojar con cuidado los laterales del pan si es necesario.

Corte: Deje enfriar el pan durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda rebanarlo con un cuchillo eléctrico o un cuchillo dentado para evitar que el pan sufra deformaciones.

Si la paleta de amasar queda atrapada dentro del pan, extráigala suavemente utilizando el gancho especializado.

Como el pan estará caliente, nunca intente retirar la paleta directamente con las manos.

Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso o al finalizar la operación.

Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso o al finalizar la operación.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Nota: Guarde el pan restante en una bolsa de plástico sellada por un máximo de 3 días a temperatura ambiente.

Para una conservación prolongada, almacene la bolsa de plástico sellada en el refrigerador por un periodo de hasta 10 días.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la corriente antes de limpiarlo.
- No sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa en ningún líquido.
- Permita que la máquina se enfríe por completo antes de iniciar la limpieza.

1. Limpieza de la paleta de amasar

- Si la paleta de amasar es difícil de retirar del pan, agregue agua en el fondo de la bandeja y déjela en remojo durante un máximo de 1 hora.
- Limpie la paleta con cuidado utilizando un paño húmedo de algodón.

2. Limpieza de la bandeja para pan

- Retire el molde girándolo en sentido anti-horario y levantando el asa.
- Limpie el interior y el exterior de la bandeja con un paño húmedo.
- No utilice objetos filosos ni limpiadores abrasivos para proteger el revestimiento antiadherente.
- La bandeja debe secarse por completo antes de volver a instalarla en el aparato.

Nota: El exterior del molde y la base pueden sufrir cierta decoloración, lo cual se considera normal.

3. Limpieza de la carcasa y la tapa superior

- Después de usar el aparato y una vez que se haya enfriado, limpie la tapa, la carcasa, la cámara de cocción y el interior de la ventana de visualización con un paño húmedo.
 - Evite el uso de limpiadores abrasivos, ya que pueden degradar el alto brillo de la superficie.
 - Nunca sumerja la carcasa en agua.
- Nota: Se sugiere no desmontar la tapa para realizar su limpieza.

4. Almacenamiento previo

Antes de empacar o guardar la panificadora, asegúrese de que se encuentre completamente fría, limpia, seca y con la tapa cerrada.

CONDICIONES AMBIENTALES

La máquina puede funcionar en un amplio rango de temperaturas, aunque el tamaño del pan puede variar entre un ambiente muy cálido y uno frío.

Se recomienda que la temperatura ambiente se mantenga dentro de un rango de 15°C a 34°C.

6. PAN DE ARROZ / RICE BREAD

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a quemado	La harina y 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 pala 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 de enfríe entre programas. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el molde para pan. Dejar enfriar por 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.
La pala de amasar sale con el pan.	Corteza más gruesa con ajuste de corteza oscura.	No es raro que la pala de amasar con la barra de pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la pala con el gancho.

5. PAN INTEGRAL / WHOLE-WHEAT

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
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 pala 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 incorrecta de ingredientes o levadura inactiva. Levantando la tapa durante los programas.	Mide todos los ingredientes con precisión. Revisa la fecha de vencimiento de la levadura y la harina. Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.
Pan elevado demasiado alto o empujado la tapa hacia arriba.	Ingredientes no medidos adecuadamente (demasiada levadura, harina). Pala de amasar no en la bandeja de pan. Olvide agregar sal.	Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que haya agregado azúcar y sal. Intente disminuir la levadura en 1/4 cucharadita (1.2 ml) Verifique la instalación de la pala de amasar.
Pan tiene un cráter en la parte superior del pan una vez horneado.	La masa ha subido demasiado rápido. Demasiada levadura o agua. Programa incorrecto elegido para la receta.	No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado claro.	Apertura de la tapa durante la cocción.	No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El color de la corteza es demasiado oscuro.	Demasiada azúcar en la receta.	Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar. Selecciona una opción de corteza más ligera.
La hogaza de pan está ladeada.	Demasiada levadura o agua. La paleta de amasar empujó la masa hacia un lado antes de subir y hornear.	Mida los ingredientes con precisión. Disminuir la levadura o el agua ligeramente.
Las hogazas hechas son de diferentes formas.	Varía según el tipo de pan.	El grano integral o multicereales 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.
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 agregó 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.

4. PAN FRANCÉS / FRENCH

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 pani?cadora.
2. Agregue todos los ingredientes en el orden anterior.
3. Vuelva a colocar la bandeja dentro de la pani?cadora 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

3. PAN DULCE / SWEET

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

INDICE DE RECETAS

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

1. PAN BÁSICO / BASIC

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

1. PAN RÁPIDO / QUICK

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