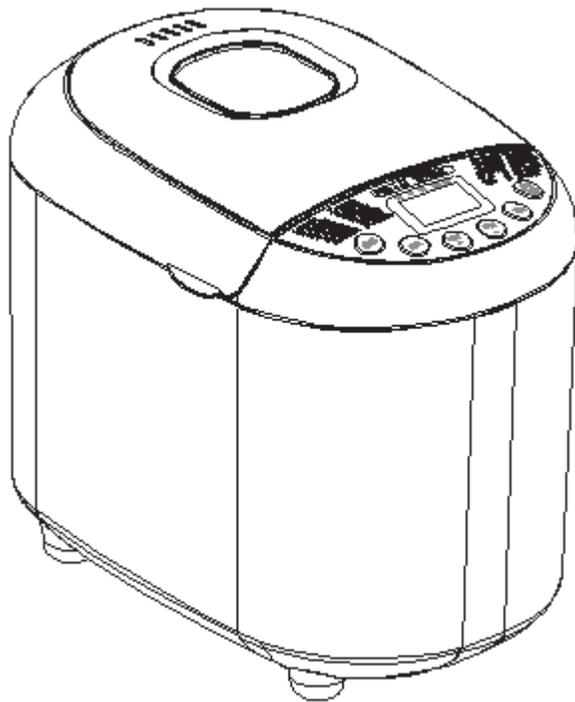


MANUAL DE INSTRUCCIONES

BREAD MAKER



BBM065

PRECAUCIONES IMPORTANTES

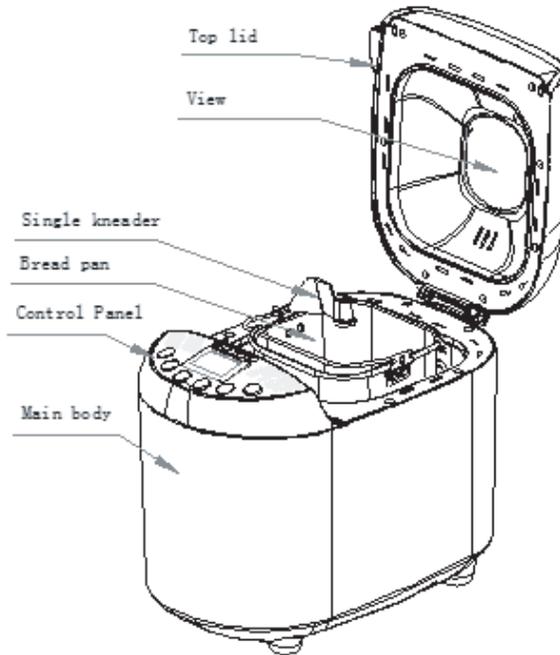
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar, asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya supervisado o instruido sobre el uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.
4. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
5. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas. Utilice guantes para manejar el pan caliente.
6. No introduzca la mano en la máquina después de quitar el molde. La unidad de calentamiento todavía estará caliente.
7. Para protegerse contra incendios y 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, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
9. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No utilice este aparato en exteriores.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
13. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
14. Nunca encienda el electrodoméstico sin agregar correctamente los ingredientes a la bandeja de pan.
15. Nunca golpee la bandeja de pan en la parte superior o el borde para retirar el pan, esto puede dañar la bandeja de pan.
16. Para desconectar, apague todos los controles (COMENZAR / DETENER); luego retire el enchufe de la toma de corriente.

17. Nunca inserte productos de metal dentro de la máquina ya que esto puede generar riesgo de incendio o un cortocircuito.
18. En caso de que se rompa el cristal de seguridad, no coloque los ojos o la cara cerca de la ventana de visualización de vidrio templado.
19. Este 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 al hornear.
21. No utilice el aparato para un uso diferente al previsto.
22. Limpie el interior del horno con cuidado. No raye ni dañe el tubo del elemento calefactor.
23. Nunca cubra la máquina de hacer pan con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor debe ser capaz de escapar libremente. Podrá causar un incendio si se cubre la máquina, o ésta entra en contacto con algún material combustible.
24. El producto no está diseñado para ser operado por un temporizador externo.
25. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio técnico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARTES DE LA MÁQUINA



Measuring cup



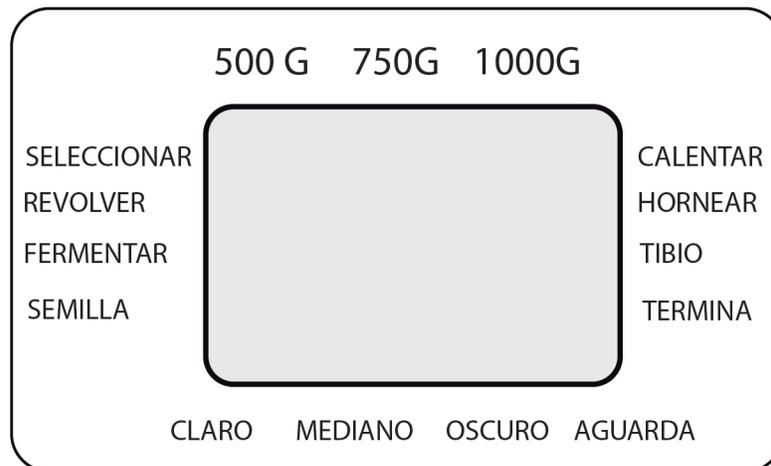
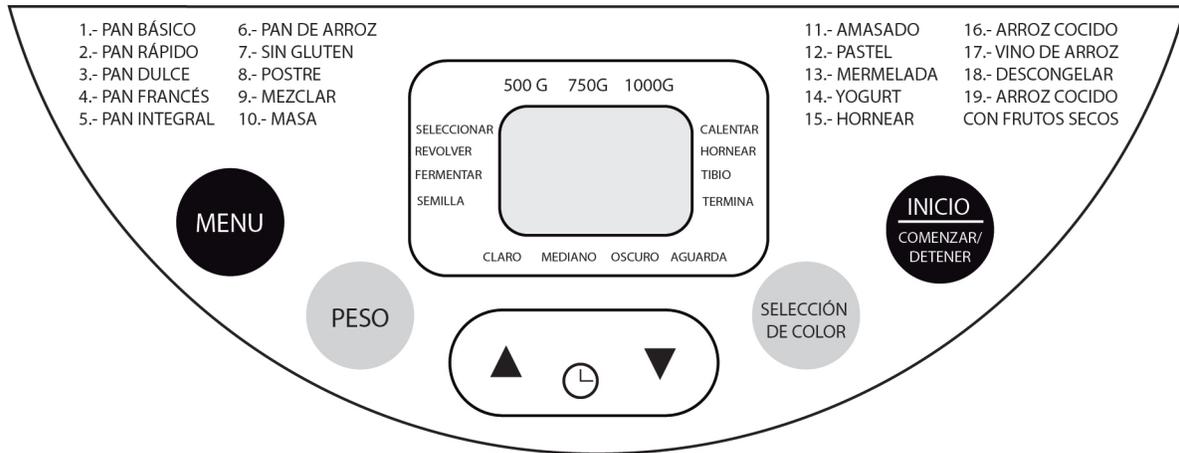
Measuring spoon



Hook
(Kneading paddle
remover)



Kneading paddle



DESPUÉS DE ENCHUFAR

Tan pronto como enchufamos, un pitido sonará y se mostrará "3:00" en la pantalla. Pero los dos puntos entre "3" y "00" no parpadean constantemente. Y "1" es el programa predeterminado. Las flechas apuntan a "750g" y "MEDIO" ya que son configuraciones predeterminadas.

BOTÓN COMENZAR / DETENER

Presione el botón COMENZAR / DETENER para comenzar el programa. El indicador se iluminará, y los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Cualquier otro botón se desactivará excepto el botón COMENZAR / DETENER después de que un programa haya comenzado.

Para cambiar al estado de pausa presione el botón COMENZAR / DETENER durante 0.5 segundos; si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el programa continuará procesando la unidad que había comenzado anteriormente.

Para cancelar el programa, finalizar el ciclo de horneado o quitar el pan presione el botón COMENZAR / DETENER durante 3 segundos, luego se escuchará un pitido, significa que el programa se ha apagado.

MENÚ PROGRAMADO

Presione el botón MENÚ para seleccionar los distintos programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un breve pitido) el programa cambiará. Presione el botón continuamente y los programas circularán en la pantalla.

- 1.- PAN BÁSICO: amasar, fermentar y hornear pan normal. Puedes agregar diferentes ingredientes para agregar sabor.
- 2.- PAN RÁPIDO: Amasar, fermentar y hornear con polvos de hornear. Pan horneado es normalmente más pequeño, y de textura densa.
- 3.- PAN DULCE: Amasar, fermentar y hornear pan dulce.
- 4.- PAN FRANCÉS: Amasar, fermentar y hornear con un mayor tiempo de fermentación. El pan horneado en este programa debiera tener una corteza crujiente y clara.
- 5.- PAN INTEGRAL: Amasar, fermentar y hornear el pan integral. Este programa tiene un mayor tiempo de pre-calentamiento para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No es recomendable programarlo, ya que puede empobrecer los resultados.
- 6.- PAN DE ARROZ: Amasar, fermentar y hornear el pan de arroz. Puedes agregar arroz para aumentar el sabor.
- 7.- SIN GLUTEN: Amasar, fermentar y hornear pan sin gluten. Será un pan de mayor densidad y de menor volumen
- 8.- POSTRE: Amasar y hornear aquellos alimentos con más grasas y proteínas.

- 9.- MEZCLAR: Revuelva para dejar que la harina y los líquidos se mezclen bien.
- 10.- MASA: Amasar, pero sin hornear. Saque la masa y dele la forma que desee para hacer pizza, donuts, etc.
- 11.- AMASADO: Amasado solamente, sin levantarse ni hornear. Utilizado para hacer masa para pizzas, etc.
- 12.- PASTEL: Se produce amasado, levantamiento y cocción, pero aumenta con la ayuda de refrescos o polvo de hornear.
- 13.- MERMELADA: Use esta configuración para hervir mermeladas. No aumente la cantidad ni permita que la receta hierva sobre la bandeja de pan en la cámara de cocción. En caso de que esto ocurra, detenga la máquina de inmediato y retire la bandeja de pan con cuidado. Deje que se enfríe un poco y limpie a fondo.
- 14.- YOGURT: Calienta la leche hasta que se convierte en yogurt.
- 15.- HORNEAR: Solamente hornea, sin amasado ni fermentación. Puedes poner tus empanadas dentro o volver a calentar pan frío.
- 16.- ARROZ COCIDO: Amasar y hornear la mezcla de arroz glutinoso pulido.
- 17.- VINO DE ARROZ: Levantando y horneando el arroz glutinoso pulido.
- 18.- DESCONGELAR: Para descongelar alimentos congelados antes de cocinar. Calienta lentamente.
- 19.- ARROZ COCIDO CON FRUTAS SECAS: Amasar y hornear algunas frutas secas, como maní, soja, etc.

COLOR DE LA CORTEZA

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: corteza clara, mediana u oscura. Este botón es ajustable en los programas del menú 1-8, 12 y 15.

PESO

Presione el botón de Peso para elegir su peso bruto deseado (500 g, 750 g y 1000 g).

Este botón es ajustable en los programas: Menú1-7.

PROGRAMACIÓN

Si quieres que el aparato no comience a funcionar de inmediato, puedes usar este botón de programación. Tú debes decidir cuan largo será antes de que tu pan esté listo, presionando “+” o “-“. Notar que el tiempo de programación debiera incluir el tiempo de cocinado. Eso es, que cuando se complete el tiempo de programación, tu pan estará listo para consumir. En un principio el programa y sus características deben ser seleccionadas, luego presionar “+” o “-“ para aumentar o disminuir el tiempo de programación, moviéndose en 10 minutos. El máximo de programación son 15 horas.

Ejemplo: Ahora son las 8:30 pm, y quieres tu pan recién horneado para la mañana siguiente a las 7:00 am, serán 10 horas y 30 minutos de programación. Selecciona tu programa, color, tamaño del

pan y luego presiona “+” o “-” para agregar hasta que aparezca 10:30 en la pantalla. Luego presiona “Comenzar/Detener” para activar la programación. Puedes ver que los 2 puntos estarán parpadeando, y que la cuenta irá disminuyendo. Tendrás pan recién horneado a las 7:00 am. Si no quieres sacar el pan de inmediato, el tiempo de mantener tibio comenzará y funcionará durante 1 hora.

Nota: Para un horneado programado, nunca use alimentos perecibles tales como huevo, leche fresca, frutas, cebolla, etc.

INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

En caso de un corte de energía, el proceso de hacer pan continuará automáticamente en 10 minutos, incluso sin presionar el botón COMENZAR / DETENER. 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 y comience nuevamente. Si la masa no ha entrado en la fase ascendente cuando el cable de alimentación se retira de la toma de corriente. Puede presionar el botón COMENZAR / DETENER para continuar el programa desde el principio.

SEÑALES DE ADVERTENCIA

1. Si la pantalla le muestra H:HH luego de que el programa ha comenzado, la temperatura de la máquina ha aumentado más de lo recomendable. El programa se habrá detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla le muestra E:EE, luego de haber presionado “COMENZAR/DETENER”, el censor de la temperatura ha sido desconectado. No revisar la máquina uno mismo, sino que llevar la máquina al servicio técnico.

MANTENER CALIENTE

Después de completar el programa de horneado, la máquina de hacer pan emitirá un pitido 10 veces y cambiará a la configuración de Mantener caliente durante 1 hora. Se mostrará "0:00". Para cancelar el proceso “MANTENER CALIENTE”, presione el botón COMENZAR / DETENER por 3 segundos.

CONSEJO: Quitar el pan inmediatamente después de completar el programa de horneado evitará que la corteza se oscurezca.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembale cuidadosamente el aparato
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad y no las deje cerca de niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Limpie todas las partes acorde a la sección “Limpieza y Mantenimiento” – Ponga la máquina en modo hornear, y hornee con la máquina vacía durante 10 minutos.
- Luego de que la máquina esté fría limpie una vez más.
- Seque todas las partes cuidadosamente, para que la máquina esté lista para su uso.

- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.}

PUNTOS DE SEGURIDAD

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso. 6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

COMO HACER PAN

1. Ponga la bandeja de pan en posición, luego rotar en contra de las manijas del reloj, hasta que la bandeja esté correctamente puesta en la máquina. Ponga el amasador dentro de la máquina. De vuelta el amasador en contra de las manijas del reloj hasta que calce con la máquina. Es recomendable rellenar los espacios del amasador con margarina, así este será más fácil de remover del pan.

2. Vierta los ingredientes dentro de la bandeja del pan. Siga el orden que aparece en la receta. Normalmente los ingredientes líquidos son los primeros, luego agregar azúcar, sal y harina, y siempre agregar la levadura o polvos de hornear como el ingrediente final. En caso de masas muy pesadas con alto nivel de centeno, recomendamos revertir el orden de los ingredientes.

Nota: Las cantidades máximas de harina y levadura serán nombradas en la receta.

3. Con un dedo hacer una pequeña hendidura en un lado de la harina. Agregar levadura a esta hendidura. Asegúrese de que no entre en contacto con las sustancias líquidas o la sal.

4. Cierre suavemente la tapa y enchufe la máquina.

5. Presione el botón “Menu” hasta llegar al programa deseado.

6. Presione el botón “Color” para seleccionar el color deseado del pan.

7. Presione “Tamaño del pan” para seleccionar el tamaño del pan. (750gr o 900gr)

8. Presione los botones de tiempo “+” o “-“. Puede saltarse este paso si quiere que el pan comience a hacerse de inmediato.

9. Presione “Comenzar/detener” para que la máquina comience a funcionar.

10. Para los programas “Básico”, “Francés”, “Integral” o “Dulce”, un pitido largo sonará durante la operación. Este es el aviso para agregar ingredientes. Abra la tapa y agregue los ingredientes correspondientes. Es posible que salga vapor de la máquina por la ventilación de la tapa durante el horneado. Esto es normal.

11. Una vez que el proceso haya terminado, 10 pitidos sonarán. Puedes presionar “Comenzar/detener” durante 3 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa usando guantes gruesos de horno, agarre la manilla de la bandeja del pan y gírela en contra del sentido del reloj, y luego suavemente retire la bandeja de la máquina.

12. Use espátulas que no sea de metal para suavemente despegar desde las orillas el pan de su bandeja.

PRECAUCIÓN: EL PAN Y SU BANDEJA PUEDEN ESTAR MUY CALIENTE. SIEMPRE OPERE CON CUIDADO Y USE GUANTES DE HORNO.

13. De vuelta la bandeja sobre una superficie limpia y mueva suavemente hasta que el pan caiga.

14. Saque el pan cuidadosamente y deje enfriar durante unos 20 minutos antes de cortar.

15. Si estas fuera de la pieza o no has presionado “comenzar/detener” al final de la operación, el pan de mantendrá tibio durante 1 hora y luego dejará de mantenerlo tibio.

16. Cuando no use o finalice el proceso, desconecte la máquina. Nota: Antes de rebanar el pan, use el garfio para sacar el amasador escondido en el fondo del pan. El pan y su corteza están calientes, nunca use las manos para remover el amasador.

INTRODUCCIÓN A LOS INGREDIENTES PARA HACER PAN

Harina de fuerza:

La harina de fuerza (que tiene un mayor contenido de proteínas), en la fermentación en el pan, la expansión del volumen de pan se puede mantener, la harina de fuerza contiene más gluten de lo común y puede hacer que el pan sea grande y con muy buena fibra interna. Tenga en cuenta que al hacer un pan debe usar harina de fuerza.

Harina Ordinaria:

La harina ordinaria se utiliza a menudo para hacer bollos y pan al vapor. Eso puede ser usado para la fermentación y la masa luego se usa para fabricar otros alimentos, pero no es que se utilizará para hacer pan.

Harina de trigo integral:

Harina de trigo integral está hecha de grano grueso de trigo de molienda, contiene la piel de trigo y gluten, y es más pesada que la harina ordinaria y tiene más nutrientes. Más pesado que el pan blanco hecho con pan de harina de trigo, de volumen más pequeño. Muchas fórmulas dicen que la mezcla entre la harina de trigo integral con la harina de fuera es la mejor combinación para hacer pan de calidad.

Azúcar:

La azúcar es muy importante para la entrega de los gustos y de color al pan. Al mismo tiempo, es la fermentación de levadura para soportar el pan. El azúcar blanco granulado puede ser útil en general, en comparación a los otros tipos de azúcar.

Levadura:

La levadura se utiliza para el proceso de fermentación de la masa. La levadura produce en el proceso de fermentación gas dióxido de carbono, haciendo que el volumen del pan aumente y que quede suave por dentro. La reproducción rápida de la levadura necesita de los carbohidratos en el azúcar y la harina para la alimentación. La máquina de pan suelen utilizar levadura instantánea. La levadura se debe colocar en la nevera para mantenerla fresca y una temperatura demasiado elevada matará la levadura, usted debe revisar la fecha de producción y el tiempo de almacenamiento de su levadura antes de usar. Después de usarlo usted debe volverlo a poner en el refrigerador lo antes posible. Por lo general, el pan mala fermentación es causada por el fracaso de la levadura. La cantidad de levadura se puede basar en su capacidad de fermentación y luego ajustar la cantidad de levadura en las recetas.

Sal:

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y mejorar el color dorado al hornear. Pero la sal inhibe la reproducción de la levadura, por lo que no se puede añadir demasiada sal en la receta. Si no te gusta la sal en la receta, puede ser omitido, pero la fermentación del pan puede ser un poco más grande de lo normal.

Huevo:

La adición de huevo en la harina puede mejorar el tejido fibroso pan, y puede hacer que el pan sea más rico en nutrición, donde el pan suele quedar más grandes y con una fragancia a huevo especial. Para unirse bien, deben ser pelados y se debe revolver para mezclar bien.

Mantequilla y aceite vegetal:

La adición de aceite puede hacer la textura del pan sea mucho más suave y puede prolongar el período de conservación. Cuando se utiliza la mantequilla, se recomienda sacarla de la nevera cortarla pequeños pedazos, ya que así será más fácil revolver hasta que se disuelva.

Polvos de hornear:

El polvo de hornear se utiliza principalmente para la fabricación de pan y pasteles rápida y sin tiempo de fermentación.

Soda:

Su acción principal es la misma que con los polvos de hornear. Se puede utilizar con los polvos de hornear al mismo tiempo, y cuando se calienta hace que la comida afloje por principio químico. Agua y otros ingredientes líquidos El agua es el material indispensable en el pan. La temperatura del agua es generalmente adecuada entre 20-25 °C. Para pan express, la temperatura del agua requerida es 40-45 °C, con el fin de mejorar la velocidad de la fermentación. El agua también puede utilizar leche fresca o 2% de leche en polvo para sustituir, que pueden mejorar el sabor y el color del pan. Algunos panes tienen como ingredientes jugo de fruta, como jugo de naranja, jugo de manzana, jugo de piña, jugo de limón, etc, que son principalmente con el fin de mejorar el sabor del pan .

Aviso: desde La absorción de agua puede varias según la harina. Por lo tanto, sobre la base de las recetas de pan, el usuario puede ajustar la cantidad de agua por el efecto real del pan. Cuando la masa esté muy húmeda con fermentación desbordante, puede ser apropiado reducir la cantidad de agua. Si la masa es dura con harina seca, puede ser conveniente aumentar la cantidad de agua.

PESANDO LOS INGREDIENTES

Ingredientes de pesaje son el paso más importante de hacer pan. Se recomienda el uso de vaso medidor especializado y cucharillas de medición precisas. Al poner diferentes medidas a las indicadas, la fabricación del pan puede ser ineficaz.

LA PONDERACIÓN DE LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS

Debe utilizar una taza de medir para medir el agua, la leche y otros solventes. Cuando se mide mantener los ojos fijos en la lectura línea de la escala de la taza de medir. Mantener la tasa de medir o la cucharita de medir limpia, que no quede con residuos de otros ingredientes.

LA CANTIDAD DE INGREDIENTES SECOS

La densidad de ingredientes en polvo se debe mantener en su estado natural cuando se miden por una taza de medición o una cuchara de medición. El usuario podría raspar lo que sobra con un cuchillo para garantizar medida exacta.

LA COLOCACIÓN DE INGREDIENTES

Hay que poner atención al orden de los ingredientes. En general, primero vienen los ingredientes líquidos, huevo y sal, leche en polvo y otros ingredientes. No colocar toda la harina en contacto con los líquidos, y por último, poner la levadura en la harina seca.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la fuente de electricidad y deje enfriar previo al lavado.

1. Bandeja de pan: Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. No use elementos con filo o abrasivos para así proteger la superficie antiadherente. La bandeja debe secarse por completo antes de instalarla.
2. Amasador: Si esta es difícil de sacar del eje, llene la bandeja del pan con agua tibia, y deje remojando por aproximadamente 30 minutos. El amasador luego de esto será removible fácilmente para su limpieza. Límpialo cuidadosamente con un paño de algodón. Notar que tanto la bandeja del pan como el amasador pueden ser lavados en el lavavajillas.
3. Tapa y ventana: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño levemente húmedo.
4. Cuerpo: limpie cuidadosamente el cuerpo por fuera con un paño húmedo. No use paños abrasivos para no dañar la máquina. Nunca sumerja el cuerpo en agua para la limpieza.
5. Antes de guardar, asegúrese de que la máquina ya está fría, limpia y seca. Guarde el amasador dentro de la máquina, y guarde con la tapa cerrada.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto. Ante consultas o comentarios llamar al 226180716, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl

N°	Problema	Causa	Solución
1	Sale humo por la ventilación durante el horneado	Algunos ingredientes se adherieron a la fuente de calor, o en el primer uso, quedo aceite en la superficie de la fuente de calor	Desconecte la máquina y limpie la fuente de calor, pero cuidado con quemarse.
2	Corteza inferior es muy grueso	Se mantiene tibio y luego mantenemos el pan dentro de su bandeja durante mucho tiempo, por lo que el pan pierde mucha agua	Saque el pan luego de que el proceso haya finalizado, sin mantener dentro para que quede tibio
3	Es muy difícil sacar el pan	Amasador está firmemente adherido a el eje de la bandeja de pan	Luego de sacar el pan, ponga agua caliente dentro de la bandeja del pan y sumerja el batidor durante 10 minutos, luego sáquelo, límpielo y séquelo.
4	No amasa bien, y hornea mediocremente	Programa seleccionado no es el indicado	Seleccione el programa indicado
		Durante la operación abrimos la tapa varias veces	No abra la tapa hasta el final del proceso
		Hay mucha resistencia al batido, por lo que el amasador apenas puede rotar y batir adecuadamente	Revise el hoyo del amasador, saque la bandeja de pan y opere la máquina sin la bandeja. Si no hay movimiento normal, lleve a servicio técnico
5	Me aparece "H:HH" luego de presionar "Comenzar/Detener"	La temperatura dentro de la máquina es muy alta para hacer pan	Presiones "Comenzar/Detener" y desenchufe la máquina, luego saque la bandeja de pan, y deje enfriar la máquina con la tapa abierta
6	Escucho ruidos en motor, pero la máquina no está amasando	La máquina de pan tiene desperfectos, o la masa es muy densa para ser amasada.	Revise si la receta utilizada es la correcta, según cantidades de ingredientes y otros. Revise si el amasador da vueltas sin masa alguna.
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la cubierta	Mucha levadura, mucha harina, mucha agua, o temperatura es muy alta.	Vea que factor puede ser que esté causando esto, y reduzca las cantidades como corresponda
8	Tamaño del pan es muy pequeño o el pan nunca subió	Muy poca levadura o sin levadura, o la levadura tiene mala reacción a causa del alta temperatura del agua, o la levadura se mezcló con la sal, o la temperatura del ambiente es muy bajo	Vea la cantidad y calidad de la levadura, aumente la temperatura de la pieza hasta un nivel razonable.
9	Masa es tan grande que sobrepasa el borde de la bandeja de pan	La cantidad de líquidos es mucho para que la masa quede suave, o la cantidad de levadura también es excesiva	Disminuya la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa
10	Pan colapsa en las partes del medio durante el horneo	Harina usada no es harina de fuerza y no puede hacer que la masa suba	Use harina de fuerza o harina de pan
		La levadura actua muy rápido o la temperatura de levadura es muy alta	Levadura actua según la temperatura del ambiente
		Exceso de agua hace que la masa quede demasiado húmeda y suave	Ajuste la cantidad de agua en la receta
11	El pan es muy pesado y además es muy denso	Mucha harina o poca agua	Reduzca harina o aumente agua
		Muchos frutos o mucha harina integral	Reduzca el ingrediente que corresponda, o aumente levadura
12	Partes centrales del pan son huecos al cortar el pan	Exceso de agua o levadura, o sin sal	Reduzca agua o levadura, revise la cantidad de sal
		La temperatura del agua es muy alta	Revise la temperatura del agua
13	La superficie del pan tiene un polvo seco	Hay ingredientes ricos en gluten tales como mantequilla o plátano	No agregue ingredientes ricos en gluten
		no bate adecuadamente por poca cantidad de agua	Revise la cantidad de agua
14	Corteza es muy gruesa y el color es muy oscuro para hacer tortas o comidas dulces	Diferentes recetas o ingredientes tiene grandes resultados haciendo pan, el color se volverá oscuro a causa del exceso de azúcar	Si el color de demasiado oscuro para la receta de alto nivel de azúcar, presiones "Comenzar/Detener" para interrumpir el programa. Antes de remover el pan, mantengalo dentro de la bandeja de pan durante unos 20 minutos con la tapa cerrada

RECETAS	ORDEN	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	NOTAS
1 PAN BASICO		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	03:05	03:00	02:55	
	[1]	AGUA	320ml	260ml	180ml	
	[2]	SAL	2 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	
	[5]	HARINA	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g	
	[6]	LEVADURA	1.5 cucharaditas	1.25 cucharaditas	1.0 cucharaditas	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
2 PAN RAPIDO		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	02:05	02:00	01:55	
	[1]	AGUA	320ml	260ml	180ml	El agua debe estar tibia (40-50°)
	[2]	SAL	2 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	
	[5]	HARINA	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g	
	[6]	LEVADURA	3.5 cucharaditas	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
3 PAN DULCE		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	03:50	03:45	03:40	
	[1]	AGUA	300ml	240ml	160ml	
	[2]	SAL	1 cucharadita	0.5 cucharadita	0.5 cucharadita	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	0.4 tazas	0.3 tazas	0.2 tazas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1 cucharadas	

	[5]	HARINA	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	
	[6]	HARINA INTEGRAL	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g	
	[7]	LEVADURA	1.5 cucharaditas	1.25 cucharaditas	1 cucharaditas	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
4 PAN FRANCÉS		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	04:05	04:00	03:55	
	[1]	AGUA	320ml	260ml	180ml	
	[2]	SAL	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas	2 cucharaditas	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	
	[5]	HARINA	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
	[6]	LEVADURA	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	
5 PAN INTEGRAL		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	04:05	04:00	03:55	
	[1]	AGUA	320ml	260ml	180ml	
	[2]	SAL	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	0.5 cucharaditas	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	3.5 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	HARINA	1.75 tazas/ 250g	1.5 tazas/ 210g	1.25 tazas/ 160g	
	[6]	HARINA INTEGRAL	1.75 tazas/ 250g	1.5 tazas/ 210g	1 tazas/ 140g	
	[7]	LEVADURA	2.0 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1.25 cucharaditas	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
6 PAN DE ARROZ		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	02:50	02:45	02:40	
	[1]	AGUA	200ml	160ml	100ml	

	[2]	SAL	2 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	4 cucharaditas	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas	
	[5]	ARROZ COCIDO	2 tazas	1.5 tazas	1 tazas	use arroz cocido frío
	[6]	HARINA	2 tazas/ 280g	1.5 tazas/ 210g	1 tazas/ 140g	
	[7]	LEVADURA	2 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1.25 cucharaditas	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
7 SIN GLUTEN		PESO DEL PAN	1000g	750g	500g	
		TIEMPO	03:05	03:00	02:55	
	[1]	AGUA	270ml	210ml	150ml	
	[2]	SAL	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	0.5 cucharaditas	poner en las esquinas
	[3]	AZUCAR	3.5 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	poner en las esquinas
	[4]	ACEITE	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	HARINA SIN GLUTEN	2 tazas/ 280g	1.5 tazas/ 210g	1 tazas/ 140g	
	[6]	MAIZ EN POLVO	2 tazas/ 280g	1.5 tazas/ 210g	1 tazas/ 140g	puede reemplazarse por harina de avena
	[7]	LEVADURA	1.5 cucharaditas	1.25 cucharaditas	1 cucharaditas	Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
8 POSTRE		TIEMPO	01:40	/	/	
	[1]	HUEVOS	2 unidades			
	[2]	LECHE	1 taza			
	[3]	ARROZ COCIDO	1.5 taza			
	[4]	AZUCAR	0.5 taza			
	[5]	PASAS	0.5 taza			
9 MEZCLAR		TIEMPO	00:15			
	[1]	AGUA	330ml			
	[2]	SAL	1 cucharadita			poner en las esquinas
	[3]	ACEITE	3 cucharadas			

	[4]	HARINA	4 tazas/560g			
10 MASA		TIEMPO	01:30	01:30		
			1000g	750g		
	[1]	AGUA	330ml	260ml		
	[2]	SAL	1 cucharaditas	1 cucharaditas		poner en las esquinas
	[3]	ACEITE	3 cucharadas	2.5 cucharadas		
	[4]	HARINA	4 tazas/ 560g	2.75 tazas/ 400g		Hacer un hoyo en el centro y poner la levadura, que no toque ningun liquido
	[5]	LEVADURA	1.5 cucharaditas	1.5 cucharaditas		
11 AMASADO		TIEMPO	00:08			
	[1]	AGUA	cantidad apropiada			
	[2]	SAL	1 cucharaditas			
	[3]	ACEITE	3 cucharadas			
	[4]	HARINA	cantidad apropiada			
12 PASTEL		TIEMPO	02:20			Disuelva el azúcar con el huevo y el agua, mezcle bien con un batidor eléctrico hasta lograr consistencia, luego coloque los otros ingredientes juntos en el barril de pan, luego inicie este menú.
	[1]	AGUA	30ml			
	[2]	HUEVOS	3 unidades			
	[3]	AZUCAR	0.5 taza			
	[4]	ACEITE	2 cucharadas			
	[5]	HARINA CON POLVOS	2 tazas/280g			
	[6]	LEVADURA	1 cucharaditas			
13 MERMELADA		TIEMPO	01:20			revuelva hasta que esté blanda, puede poner un poco de agua o no
	[1]	PULPA	3 tazas			
	[2]	ALMIDON	0.5 tazas			hasta obtener sabor deseado
	[3]	AZUCAR	1 tazas			
14 YOGURT		TIEMPO	08:00			
	[1]	LECHE	1000ml			

	[2]	BACTERIA DE ÁCIDO LÁCTICO	100ml			
15 HORNEAR	[1]	Ajuste la temperatura de horneado presionando el botón de la corteza: 100 ° C (claro), 150 ° C (medio), 200 ° C (oscuro), por defecto 150 ° C				
16 ARROZ COCIDO		TIEMPO	01:20			Con las funciones de cocción y remojo, remoje el arroz 30 minutos antes de usar.
	[1]	AGUA	275ml			
	[2]	ARROZ	250g			
17 VINO DE ARROZ		TIEMPO	36:00:00			
	[1]	ARROZ	500g			sumergir en agua 30 minutos antes de usar
	[2]	AGUA	cantidad apropiada			
18 DESCONGELAR	[3]	LEVADURA PARA DESTILERÍA	1 cucharadita (3g)			
		TIEMPO	00:30			
	[1]					
19 ARROZ COCIDO CON FRUTOS SECOS	[2]	predeterminado de 30 minutos; ajustable de 0:10 a 2: 00 ; 10 minutos para cada pulsación				
	[3]					
		TIEMPO	00:30			
19 ARROZ COCIDO CON FRUTOS SECOS	[1]	MANÍ	300g			
	[2]	valor predeterminado 0: 30; ajustable de 0:10 a 2:00, + / - 1 min para cada pulsación breve, + / - 10 min para cada pulsación larga				