

CUK
by GADNIC

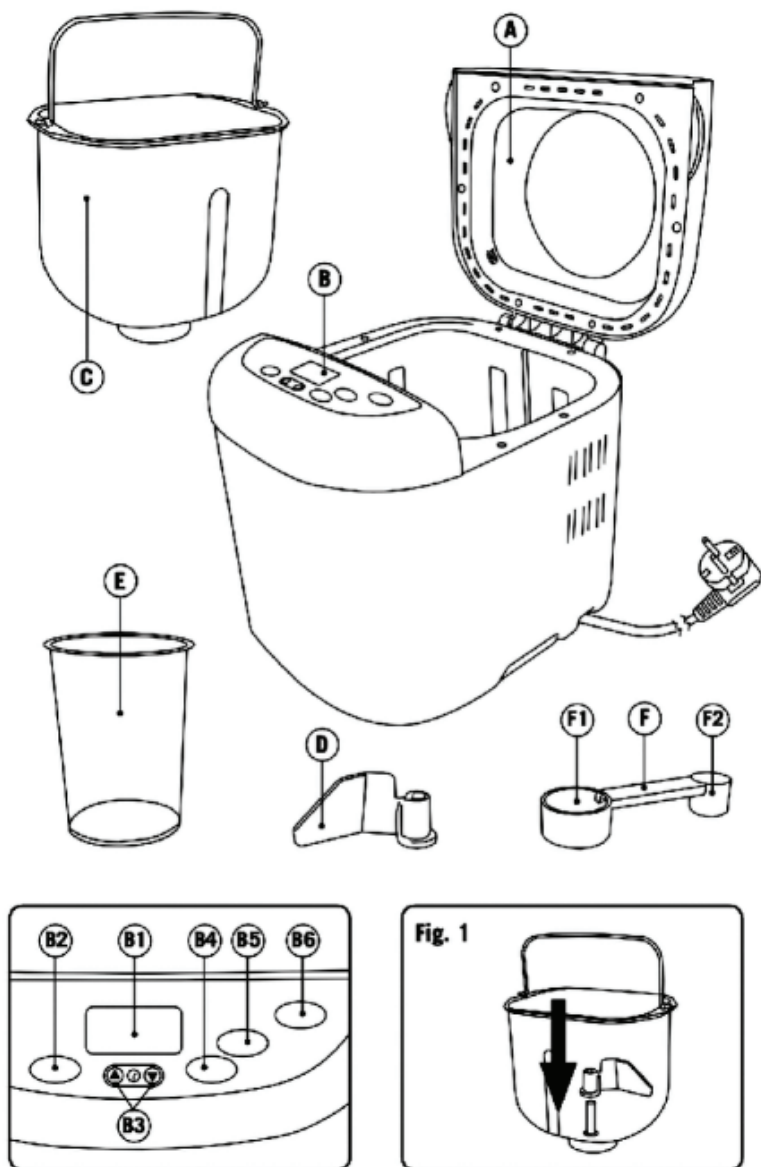
HORNO DE PAN
BRED1900



MANUAL DE USUARIO

HORPAN02

V DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Fig. I)



V DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A Tapa

B Panel de control

B1 Pantalla de visualización

B2 Botón selector de programas

B3 Botón de ajuste de tiempo

B4 Botón selector de navegación

B5 Botón selector de peso

B6 Botón ON / OFF

C Recipiente interior extraíble

D Paletas de mezcla

E Taza medidora

F Cuchara medidora

F1 Cuchara de sopa

F2 Cuchara de té

I INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su nueva máquina para hacer pan.

- La máquina para hacer pan ofrece 19 programas preinstalados.
- La función para hornear o recalentar dejando una corteza mas oscura es totalmente nueva.
- Casi todos los programas de horneado le ofrecen la posibilidad de elegir entre 2 configuraciones de peso para panes más pequeños o más grandes.
- Puede utilizar la máquina para hacer pan para hornear con un retraso, es decir, el final del programa se puede retrasar hasta 13 horas.
El aparato funciona de forma totalmente automática y es extremadamente fácil de usar.

II ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Parámetros de la fuente de alimentación: 220V-240V~, 50Hz, 700 W

Peso neto: 5,5 kg

Capacidad: Pan de un peso de 900g

III INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Pautas generales de Seguridad

Antes de utilizar este dispositivo, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo junto con el Certificado de garantía, el recibo de caja y, si es posible, el paquete original, incluido su embalaje interior. Si entrega el dispositivo a una tercera persona, incluya también el manual de usuario.

- Utilice el dispositivo solo para fines privados y para los fines previstos. El dispositivo no está diseñado para uso comercial.
- No utilice el dispositivo al aire libre. Protéjalo del calor, la luz solar directa, la humedad (no sumergir en líquidos bajo ninguna circunstancia) y los bordes afilados. No utilice el dispositivo con las manos mojadas. Si el dispositivo se moja, desconéctelo inmediatamente.

- Siempre apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no utilice el dispositivo, o cuando coloque accesorios, durante la limpieza o el mal funcionamiento.
- No deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento. Apague siempre el dispositivo al salir de la habitación. Desconecte el dispositivo.
- Compruebe periódicamente que el dispositivo y el cable no presenten signos de daños. No continúe operando el dispositivo en caso de daño.
- Utilice únicamente piezas originales.

Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas del embalaje (bolsas de plástico, cartón, espuma de poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

Precauciones de seguridad

- No deje el aparato sin supervisión. Para el inicio diferido del programa, configure la hora de inicio para que usted esté presente durante el funcionamiento.
- Mantenga al menos 10 cm de distancia de otros objetos durante el funcionamiento.
- No cubra el aparato con una toalla u otros materiales durante su funcionamiento. El calor y el vapor deben poder escapar. Riesgo de incendio si el aparato está cubierto o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas.
- No coloque papel de aluminio u otros materiales en el aparato; riesgo de cortocircuito e incendio.
- Riesgo de incendio si la masa se desborda del molde de cocción en la carcasa o en la resistencia.

ADVERTENCIA: ¡Riesgo de incendio!

- No agregue más ingredientes de los indicados en la receta.
- Asegúrese de que el peso de los ingredientes no supere los 750 g en el nivel I o 1000 g en el nivel II.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No opere el aparato con un temporizador externo o un sistema remoto similar.
- No repare el dispositivo usted mismo. Comuníquese con el personal autorizado. Para evitar peligros, un cable de red dañado debe ser reemplazado por un cable equivalente por el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente o cualquier otro especialista calificado.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo nivelada. Asegúrese de que el cable

de alimentación y el aparato no estén colocados sobre superficies calientes o fuentes de calor o cerca de ellas. Aleje el cable de alimentación de objetos afilados.

- Instale el aparato de forma estable y antideslizante. El aparato puede moverse al amasar una masa pesada. Coloque el aparato sobre una alfombra de goma si la superficie de trabajo está resbaladiza.
- No mueva ni levante el aparato durante el funcionamiento; Primero apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. ¡Lleve siempre el aparato con ambas manos!
- ¡No retire el molde para hornear durante el funcionamiento!
- El funcionamiento de los aparatos de calefacción eléctrica genera altas temperaturas que pueden provocar quemaduras (p. Ej., Molde para hornear, elemento calefactor).

ADVERTENCIA: ¡Riesgo de quemaduras! ¡Toque o retire los componentes calientes únicamente con guantes para horno!

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- Utilice este aparato solo para preparar alimentos, no lo utilice para otros fines. ¡No nos hacemos responsables de los daños debidos a un uso o funcionamiento incorrectos!

IV DESEMBALAJE Y CONTENIDO

Abra el embalaje y saque con cuidado el dispositivo. Asegúrese de que los componentes de plástico no estén agrietados y que el cable de alimentación no esté dañado. Si nota que alguna de las piezas está dañada o falta, no opere el dispositivo, comuníquese con el vendedor. Conserve el embalaje o deséchelo de acuerdo con las normativas locales. Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza".

¡Advertencia! Tenga en cuenta la seguridad de los niños, no deje piezas de embalaje desatendidas (bolsas de plástico, cartón, espuma de poliestireno, etc.). ¡Peligro de asfixia!

V DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A Tapa

B Panel de control

B1 Pantalla de visualización

B2 Botón selector de programas

B3 Botón de ajuste de tiempo

B4 Botón selector de navegación

B5 Botón selector de peso

B6 Botón ON / OFF

C Recipiente interior extraíble

D Paletas de mezcla

E Taza medidora

F Cuchara medidora

F1 Cuchara de sopa

F2 Cuchara de té

VI PANEL DE CONTROL (FIG. II)

1. **Pantalla LCD:** muestra información sobre el número de programa deseado, el dorado, el peso del pan (marcado con una flecha) y el tiempo de horneado.

2. **Botón de COLOR**

para configurar el dorado deseado.

3. **Botón de MENÚ**

para seleccionar los programas descritos en el capítulo “Secuencia de programas de la máquina de hacer pan”.

4. **Botón de TAMAÑO DEL PAN**

para configurar los 2 niveles de peso, como se describe más adelante.

5. **Botón del tiempo**

para ingresar a la configuración del temporizador del programa.

6. **Botón INICIAR / DETENER** para iniciar y finalizar el programa

7. Indicador de estatus

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. **Pantalla LCD**

CONFIGURACIÓN BÁSICA (imagen inicial)

Esto muestra el modo de espera. Corresponde al programa básico. La pantalla muestra "I 3:00". La "I" representa el programa seleccionado; "3:00" representa la duración del programa. Las posiciones de dos flechas muestran el dorado seleccionado y el peso. El ajuste básico después de encender el aparato es: “Mayor peso” (nivel II) y “Dorado medio” (MEDIO). Durante el funcionamiento, la pantalla muestra la duración del programa en cuenta regresiva.

2. BOTÓN DE COLOR

Presione este botón para configurar el dorado deseado: CLARO - MEDIO - OSCURO.

3. BOTÓN DE MENÚ

Presione el botón MENÚ para acceder a los programas individuales. Los programas se utilizan para los siguientes tipos de pan:

No.	Nombre del Programa	Duración en h: mm	Descripción	Sonido de timbre para agregar ingredientes
1	BÁSICO	3:00	Para pan blanco y moreno. Este programa se utiliza principalmente.	Sí
2	FRANCÉS	3:50	Para pan blanco especialmente ligero.	No
3	INTEGRAL	3:40	Para pan integral.	Sí
4	SIN GLUTEN	1:40	Para la preparación rápida de pan blanco y pan integral.	No

5	DULCE	2:55	Para preparar pan dulce con levadura.	No
6	RÁPIDO	0:58	Para amasar y hornear pan hasta 750 g.	No
7	PAN DE ITALIA	0:58	Para amasar y hornear pan hasta 1000 g.	No
8	MASA	1:30	Para la preparación de masa.	No
9	MERMELADA	1:20	Para cocinar mermeladas.	No
10	TORTA	2:50	Para pasteles que contienen levadura en polvo.	4
11	SÁNDWICH	3:00	Para la preparación de pan sándwich ligero.	Sí
12	HORNEAR	1:00	Para hornear pan o bizcocho.	No
13	Yogurt	8:00	Para hacer yogurt.	
14	Olla de huevos	0:15	Para hacer huevo.	
15	Batidor de huevos y olla	1:20	Para hacer sopa de huevo.	
16	Hacer pizza	0:45	Para hacer pizza, use una bandeja para pizza.	
17	Hacer pavo	2:00	Para hacer pavo.	
18	Tostadora	0:15	Para hacer pan tostado.	
19	Congee	2:00	Para hacer congee.	

5. BOTÓN DEL TIEMPO

Utilice la función de temporizador para establecer la hora de finalización de un programa seleccionado. Esta función está disponible para los siguientes programas: BÁSICO, FRANCÉS, TRIGO ENTERO, RÁPIDO, DULCE, MASA, PASTEL, SANDWICH, BAKE.

Los programas HORNEADO EXPRESS y MERMELADA no se pueden iniciar con retraso.

ADVERTENCIA: Cuando utilice la función de horneado retardado, asegúrese de que el aparato no quede desatendido durante su funcionamiento.

- Presione los botones para establecer la hora de finalización del programa.

NOTA:

- Presione repetidamente el botón de TIEMPO para mover la hora de finalización del programa en 10 minutos.
- El final del programa se puede retrasar un máximo de 13 horas.
- Al seleccionar otro programa, se eliminará la configuración anterior del temporizador.
- ¡No utilice la función de temporizador para recetas con ingredientes perecederos como leche, huevos, frutas, yogurt, cebollas, etc.!

Ejemplo: Ahora son las 8:30 p.m. y quiere que el pan esté listo a la mañana siguiente a las 7:00 a.m., en 10 horas y 30 minutos. Establezca este valor (10:30) en la pantalla. No es necesario calcular las horas entre el inicio y el final deseados del programa (por ejemplo, 3:00). El programa se iniciará automáticamente para que el pan esté listo a la hora programada.

- Presione el botón INICIAR / DETENER para activar la función del temporizador. Los puntos en la pantalla de tiempo parpadearán y el indicador de estado se iluminará.
- Para cancelar la función del temporizador, presione el botón INICIAR / DETENER nuevamente hasta que escuche un timbre.

6. Botón de INICIAR / DETENER para iniciar y finalizar el programa.

Después de presionar el botón INICIAR / DETENER, los puntos en la pantalla de tiempo comienzan a parpadear. Presione el botón INICIAR / DETENER en cualquier momento para cancelar el programa. Mantenga pulsado hasta que suene una señal acústica larga. El indicador de estado se apaga. La pantalla muestra la posición de inicio del programa de inicio anterior. Presione el botón MENÚ para seleccionar un programa diferente. Dependiendo del modo de funcionamiento, es posible que deba esperar a que el aparato se enfríe.

NOTA: Cuando se está ejecutando un programa, ¡no presione el botón INICIAR / DETENER si aún desea agregar ingredientes! De lo contrario, el programa terminaría.

VII FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

Conexión eléctrica

1. Confirme que su voltaje de red coincide con las especificaciones en la etiqueta de tipo antes de conectarlo a la fuente de alimentación de red.
2. Conecte el aparato a un tomacorriente de pared correctamente instalado.
3. Suena un zumbador y la pantalla muestra la configuración básica (consulte "Descripción del panel de control", "1 pantalla LCD"). Entonces, el aparato está listo para su uso.

Suena el timbre

El aparato emite diferentes zumbadores:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 sonido de timbre largo | - al conectar el aparato a la red.
- al finalizar manualmente un programa.
- al final de la función de mantenimiento del calor |
| 1 sonido de timbre corto | Al soltar un botón. |
| 5 timbres sonando en secuencia | La temperatura del aparato es demasiado alta e impide el inicio de un nuevo programa. La pantalla mostrará "HHH". |

El zumbador suena 10 veces en secuencia durante un programa

El zumbador suena 10 veces en secuencia al final de un programa

Comenzó el segundo amasado. Durante ciertos programas, puede agregar más ingredientes. (Semillas, frutas, nueces, etc.).

El programa se detuvo. Aparece "0:00" en la pantalla junto al número de programa. Para todos los programas, después de eso comenzará una fase de mantenimiento del calor de 1 hora.

Programa de memoria

El programa continúa después de un corte de energía de menos de 15 minutos. Después de un corte de energía prolongado, la máquina debe reiniciarse. Esto solo es práctico si la masa en ese momento todavía estaba en la fase de amasado. ¡Tiene que empezar desde el principio si ya has comenzado a hornear!

Función de seguridad

Una vez finalizado un programa, el aparato debe enfriarse antes de poder iniciar un nuevo programa de horneado o amasado (excepto los programas "9. MERMELADA" y "12. HORNEAR").

El aparato emitirá 5 sonidos de timbre y la pantalla mostrará "HHH", lo que indica que la temperatura en la cámara de horneado es demasiado alta.

1. Desenchufe el cable de red.

2. Use guantes de cocina para quitar el molde para hornear.

3. Deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo. El período de enfriamiento depende de la configuración del programa anterior.

Secuencia de programa de máquina

- Cuando agregue los ingredientes al comienzo de su cocción, nunca lo haga mientras el molde para hornear aún esté dentro del aparato.
- Cuando agregue ingredientes (semillas, frutas, nueces) durante el segundo amasado, asegúrese de que no caigan en la cámara de horneado del aparato.

1. Retirar el molde para hornear

Abre la tapa. Gire ligeramente el molde para hornear en sentido antihorario hasta que se desbloquee. Tire del molde para hornear hacia arriba por el asa y colóquelo sobre una superficie plana.

2. Insertar gancho para amasar

Coloque la abertura semicircular del gancho amasador sobre el eje de transmisión dentro del molde para hornear. La brida de la abertura debe mirar hacia abajo. El gancho para amasar se encuentra nivelado en el fondo del molde para hornear.

3. Insertar ingredientes

Asegúrese de que los ingredientes se llenen en el molde para hornear de acuerdo con la secuencia determinada por la receta.

4. Insertar el molde para hornear

Coloque el molde para hornear en el eje de la cámara de horneado mientras sostiene el molde para hornear en diagonal. Gire ligeramente el molde para hornear en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee. Cerrar la tapa.

5. Iniciar un programa

1. Presione el botón MENÚ para seleccionar el programa deseado.
2. Presione el botón TAMAÑO DEL PAN para seleccionar el peso total de sus ingredientes.
3. Presione el botón COLOR para seleccionar un dorado claro, medio u oscuro.
4. Presione los botones para usar la función de temporizador para hornear con retraso.
5. Presione el botón INICIAR / DETENER. Los dos puntos parpadeantes indican que el programa se ha iniciado. Se enciende el indicador de estado.

6. Deje que la masa suba

Después del último amasado, la panificadora establece la temperatura óptima para que la masa suba. Se calienta hasta 25 ° C si la temperatura ambiente es menor.

7. Horneando

Seleccione el programa HORNEAR para extender el proceso de horneado en caso de que el pan aún esté demasiado pálido después de hornear.

8. Mantener caliente (excepto para los programas “8. MASA” y “9. MERMELADA”)

El zumbador suena repetidamente una vez finalizado el programa de horneado y se puede sacar el pan o los alimentos. Al mismo tiempo comienza la fase de calentamiento de 1 hora. El indicador de estado sigue encendido. Aparece “0:00” junto al número de programa en la pantalla. Los dos puntos “:” parpadean. Después de 1 hora suena el zumbador y finaliza la fase de calentamiento. El indicador de estado se apaga. La pantalla mostrará la imagen de inicio. Desconecte de la red eléctrica.

9. Programa “12. HORNEANDO ”(horneado prolongado)

1. Cuando la fase de “mantenimiento del calor” aún esté en funcionamiento, presione el botón INICIAR / DETENER hasta que escuche un zumbador. El indicador de estado se apaga.
2. Inicie el programa “12. HORNEAR”.
3. Cuando se haya logrado el dorado deseado, detenga el programa presionando el botón INICIAR / DETENER. El indicador de estado se apagará.
4. Desconecte de la red eléctrica.

10. Fin del programa

Tenga una red lista y desconéctela de la red eléctrica. Retirar el molde con guantes de horno una vez finalizado el programa, darle la vuelta y agitarlo ligeramente. Gire el mando del gancho amasador en la parte inferior si el pan no sale inmediatamente. Utilice el gancho suministrado en caso de que el gancho de amasar se atasque dentro del pan. Insértelo a través de la abertura semicircular del gancho para amasar en la parte inferior del pan caliente y enganche en el borde inferior (en el ala del gancho para amasar). Tire con cuidado del gancho de amasar hacia arriba con el gancho. Puede ver en qué parte del pan está pegada el ala del gancho amasador. Corte el pan en esa posición y quite fácilmente el gancho para amasar.

VIII INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- **ADVERTENCIA:** Desconecte siempre de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- **ADVERTENCIA:** No sumerja el aparato y el molde para hornear en agua. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica e incendio, no llene con agua la cámara de horneado.
- **PRECAUCIÓN:** No use un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos para limpiar.
- **PRECAUCIÓN:** No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos.
- Retire todos los ingredientes y las migas con un paño húmedo de la tapa, la carcasa y la cámara de horneado.
- Limpie el exterior del molde para hornear con un paño húmedo. El interior se puede limpiar con agua y un agente limpiador suave.
- Limpie los ganchos de amasado y los ejes de transmisión inmediatamente después de su uso. Los ganchos para amasar pueden ser difíciles de quitar más tarde si se dejan en el molde para hornear. En este caso, llene con agua tibia durante aprox. 30 minutos en lata. Los ganchos para amasar se pueden quitar fácilmente.
- **NOTA:** El molde para hornear tiene un revestimiento antiadherente. Es normal si el color del recubrimiento cambia con el tiempo, esto no afecta la función.

Almacenamiento

- Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco y se haya enfriado por completo antes de guardarlo. Guarde el aparato con la tapa cerrada.
- Recomendamos guardar el aparato en su embalaje original cuando no lo utilice durante un período de tiempo prolongado.
- Guarde el aparato fuera del alcance de los niños y en un lugar seco y bien ventilado.

IX GARANTÍA

El dispositivo está destinado exclusivamente para uso privado en hogares domésticos, no es adecuado para uso profesional o industrial. Está prohibido utilizar el dispositivo para fines distintos a los originalmente previstos. Además, la garantía quedará anulada si el dispositivo no se utiliza correctamente. Los daños evidentemente resultantes de la sobrecarga de la transmisión, que pueden aparecer como consecuencia del procesamiento de grandes trozos de frutas y verduras duras, dan lugar a la anulación de la garantía.

XI SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se encuentran irregularidades en el funcionamiento del dispositivo durante el uso, utilice la siguiente información para identificar la causa y resolver el problema.

Problema	Causa	Solución
Sale humo del compartimento de horneado o de las rejillas de ventilación	Los ingredientes se adhieren al compartimento para hornear o al exterior del molde para hornear	Desconecte de la red eléctrica, deje que el aparato se enfríe y limpie el exterior del molde o del compartimento de cocción.
El pan baja en el medio y está húmedo en la parte inferior	El pan se deja demasiado tiempo en el molde después de hornear y calentar	Saque el pan del molde para hornear antes de que finalice la función de calentamiento.
Es difícil sacar el pan del molde para hornear	La parte inferior del pan se adhiere a los ganchos de amasar	Limpiar los ganchos y los ejes de amasado después de hornear. Si es necesario, llene el molde para hornear con agua tibia durante 30 minutos. Luego, los ganchos para amasar se pueden quitar y limpiar fácilmente.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente	Ajuste de programa incorrecto	Compruebe el menú seleccionado y los demás ajustes.
	Se tocó el botón INICIAR / DETENER mientras la máquina estaba funcionando (el programa se terminó antes)	No use los ingredientes y comience de nuevo
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando	No abra la tapa después de la última subida (si se muestra al menos "1:30" en la pantalla). Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada después de abrirla.
	Fallo de energía prolongado mientras la máquina estaba funcionando	No use los ingredientes y comience de nuevo.
	La rotación de los ganchos de amasado está bloqueada	Compruebe si los ganchos de amasado están bloqueados por granos, etc. Saque el molde para hornear y compruebe si giran los ejes de transmisión. Si este no es el caso, póngase en contacto con el cliente.
El aparato no arranca. El zumbador suena 5 veces. La pantalla muestra "HHH".	El aparato todavía está caliente después del último ciclo de horneado	Saque el enchufe. Saque el molde y déjelo enfriar a temperatura ambiente. Luego inserte el enchufe y comience de nuevo.

CUK
by GADNIC

HORNO DE PAN
BRED1900



RECETARIO

Preguntas frecuentes & Recetario

Recomendaciones:

- **El pan se pega en el contenedor despues de horneado**

Dejar el pan enfriar por 10 minutos despues de hornear, volcar el contenedor hacia abajo. Mover el gancho de amasado para adelante y atras. Si es necesario enmantecar el gancho antes de hornear

- **¿ Cuando puedo abrir la tapa del horno de pan durante el horneado?**

Generalmente siempre se puede abrir la tapa mientras el amasado este en proceso. Durante esta fase pequeñas cantidades de harina o liquido pueden ser agregadas.

Si el pan debe tener un aspecto particular despues de horneado por favor seguir lo siguiente:

Antes de llegar a la ultima fase (la pantalla debera mostrar el tiempo restante aproximadamente 1:30 horas, dependiendo del programa), abrir la tapa brevemente con precaucion y tallar la corteza del pan cuando aun se esta formando con un cuchillo precalentado esparcir cereales o bien mezclar harina y agua sobre la corteza para darle una terminacion mas brillante.

Este es el ultimo momento que la tapa puede abrirse, de otra forma el pan descendera de tamaño a la mitad.

- **¿Cuando debe usarse levadura?**

Para leudar la masa, revisar cada receta recomendada

- **¿Que puedo hacer si el pan tiene gusto a levadura?**

- a) Usualmente agregando azucar elimina ese sabor. Agregar azucar hace que el color del pan sea mas blanco.
- b) Agregar 1 ½ una cucharadita de vinagre al agua para rodajas mas pequeñas o 2 cucharadas para grandes rodajas

ERRORES CON LAS RECETAS

Problema	Posibles causas	Solucion
El pan se eleva rapido	Mucha levadura, mucha harina, no suficiente sal o mezcla de estas variables	a b
El pan no se eleva suficiente	No leuda nada o poco la masa	a
	La levadura estaba vieja	d
	Liquido muy caliente	c
	La levadura estuvo en contacto con el liquido	c
	Tipo de harina incorrecta o en mal estado	d
	Mucho o poco liquido	a/b/g
	Insuficiente Azucar	a
La masa se eleva mucho y desborda del contenedor	Si el agua es muy suave la levadura fermenta mas	f/ k
	Mucha leche afecta la fermentacion de la levadura	c
El pan descende su tamaño a la mitad	El volume de la masa es mas grande de lo esperado	a
	La fermentacion es muy corta o muy rapida debida a la excesiva temperatura del agua o el recipiente de horneado tiene excesiva humedad.	c/h/l
	No tiene sal o muy poca	a
	Mucho liquido	f/
Estrutura pesada o grumosa	Mucha harina o poco liquido	a/b/g
	Poca levadura o azucar	a
	Muchas frutas, trigo o algun otro ingrediente	b
	Mal estado de la harina	d
El pan no esta cocido en el centro	Mucho o poco liquido	a/b/g
	Mucha humedad	g
	Recipiente con ingredientes humedos como yogurt	f
Estructura abierta o con muchos huecos	Mucha agua	f/
	Sin sal	b
	Mucha humedad, agua muy caliente	f/
	Mucho liquido	c

Soluciones

- a) Medir correctamente los ingredientes
- b) Ajustar la dosis de los ingredientes y verificar que todos hayan sido agregados
- c) Utilizar otro liquido o dejar enfriar a temperatura ambiente. Agregar los ingredientes detallados en el orden que indica la receta. Hacer una pequeña mueca en el medio de la harina y poner la levadura seca. Evitar que la levadura entre en contacto directo con los liquidos.
- d) Utilizar solo ingredientes que hayan sido correctamente almacenados y esten frescos.
- e) Reducir la cantidad total de ingredientes, no usar mas cantidad de harina de lo detallado. Reducir los ingredientes 1/3.
- f) Corregir la cantidad de liquido. Si los ingredientes contienen agua, la cantidad de liquido debe reducirse.
- g) En el caso de que el dia este muy humedo, remover 1-2 cucharas de agua.
- h) En el caso de un dia caluroso no utilice la funcion timer. Utilice liquidos frios.
- i) Retire el pan del recipiente inmediatamente de horneado y dejar sobre un grill para que se enfrie por lo menos 15 minutos antes de cortar.
- j) Reducir la cantidad de levadura o reducir ¼ la cantidad de ingredientes
- k) No engrasar el recipiente de pan
- l) Agregar una cucharada de gluten de trigo a la masa

1. Ajustando las cantidades

Si ud necesita aumentar o reducir las cantidades, asegurese que la proporcion siga siendo igual a la receta. Para obtener un resultado perfecto, les sugerimos las siguientes reglas basicas:

- Liquidos/Masa: La masa debe estar suave (no muy suave) y facil para su amasado sin ser fibrosa. Una bola se puede obtener con una amasado liviano. Verificar la masa despues de 5 minutos de amasado. Si esta muy humeda, agregar algo de harina hasta que la masa alcance la consistencia adecuada. Si la masa esta muy seca agregar una cucharada de agua mientras se esta amasando.
- Reemplazando liquidos: Cuando este utilizando ingredientes que contengan liquidos en una receta por ejemplo yogurt, la cantidad de liquidos debe ser reducida.

2. Agregar y medir los ingredientes

- Siempre ponga primero los líquidos y al final la levadura. Para evitar que la levadura actúe muy rápido, en particular cuando usa la función timer. El contacto entre la levadura y los líquidos debe evitarse.
- Utilice los elementos para medir. Esto quiere decir que debe usar la cuchara provista para medir los ingredientes o el vaso medidor.
- Frutos secos, nueces, cereales. Si usted quiere agregar estos ingredientes, puede después que suene el timbre de acuerdo al programa seleccionado. Si los agrega demasiado antes puede hacer que el amasado no salga perfecto.

Las abreviaturas de las recetas:

tbs = Nivel la cucharada de medir grande

tsp = Nivel cucharada de medir pequeña

g = gramos

ml = mililitros

Paquete = 7 g levadura seca, para 500 g de harina – corresponde a 20 g of levadura fresca

3. Recetas para el horno de pan

Las siguientes recetas son para diferentes tamaños de pan. En algunos programas la diferencia está marcada en su peso. Nosotros recomendamos utilizar prog 6 para un pan de 750g y prog 7 para un pan de 1000gr

Recetas Clásicas de Pan

PAN BLANCO

Ingredientes

Agua o Leche	300 ml
Manteca o Margarina	1 ½ tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	1 tbs
Harina 000	540 g
Levadura seca	1 paquete
<u>Programa "BASICO"</u>	

PAN de NUECES & PASAS

Ingredientes

Agua o Leche	350 ml
Manteca o Margarina	1 ½ tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	2 tbs
Harina 0000	540 g
Levadura seca	1 paquete
Pasa de uvas	85 g
Nueces	3 tbs

Programa "BASICO"

Agregar las pasas y nueces después del primer amasado (sonará un timbre).

PAN INTEGRAL

Ingredientes

Agua	300 ml
Manteca o Margarina	1 ½ tbs
Huevos	1
Sal	1 tsp
Azucar	2 tsp
Harina 000	360 g
Harina Integral	180 g
Levadura seca	1 paquete

Programa "INTEGRAL"

Cuando utilice la funcion timer para demorar el comienzo agregue mas agua en vez de huevo.

BAGUETTE FRANCES

Ingredientes

Agua	300 ml
Miel	1 tbs
Sal	1 tsp
Azucar	1 tsp
Harina 000	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa "MASA"

Dividir la masa en 2-4 partes y darle la forma horizontal como un baguette. Dejar leudar 30-40 minutos. Hornear el horno

PAN DE CEBOLLA

Ingredientes

Agua	250 ml
Manteca o Margarina	1 tbs
Sal	1 tsp
Azucar	2 tbs
Cebolla cortada	1
Harina 000	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa "BASICO"

PAN CON SEMILLA GIRASOL

Ingredientes

Agua	350 ml
Manteca	1 tbs
Harina 000	540 g
Semillas de girasol	5 tbs
Sal	1 tsp
Azucar	1 tbs
Levadura seca	1 paquete

Programa "BASICO"

Mermeladas

Ingredientes

Frutas	500 g
Azucar	250 g
Jugo de limon	1 tbs

Programa "MERMELADA"

Corte y remueva los carozos antes de procesar las frutas.

Pizza

Ingredientes

Agua	300 ml
Sal	¾ tsp
Aceite de Oliva	1 tbs
Harina 000	450 g
Azucar	2 tsp
Levadura seca	1 paquete

Programa "MASA"

Llenar la mermelada en jarros, cerrar la tapa y coloque los frascos hacia abajo por 10 minutos (Asi se asegura que esta correctamente cerrada la tapa)



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

 **11 6260 1114 (sólo texto)**
serviciotecnico@servitech.com.ar