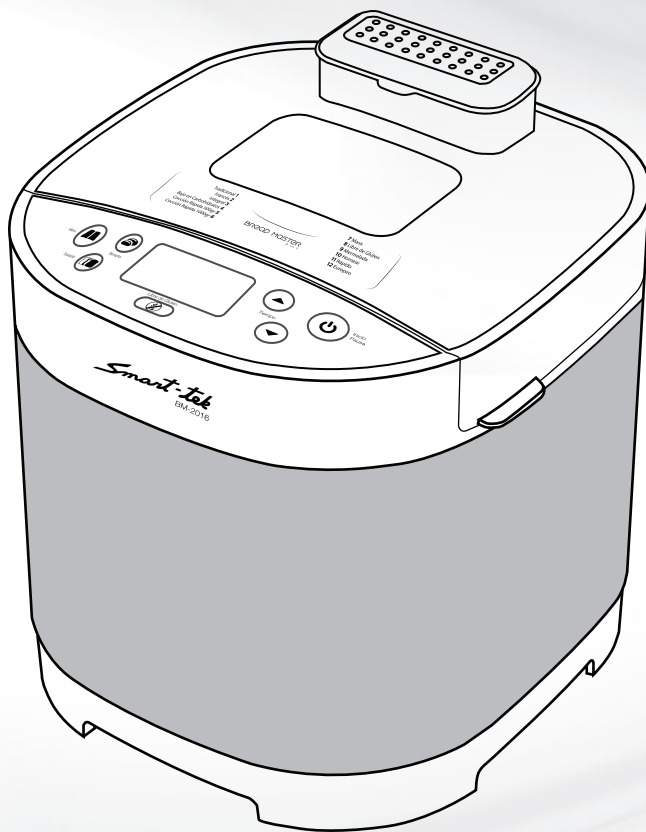


MANUAL DE INSTRUCCIONES

FÁBRICA DE PAN CON FUNCIÓN LIBRE DE GLUTEN



BREAD MASTER
2 in 1

Smart-tek
Simplifica tu hogar

ÍNDICE

BREAD MASTER GLUTEN FREE

Medidas de Seguridad	pág. 4
Conozca su Bread Master	pág. 5
Antes del Primer Uso	pág. 7
Modo de Uso	pág. 7
Panel de Control	pág. 8
Uso del Panel de Control	pág. 9
Recetas	pág. 11
Ingredientes	pág. 14
Datos Útiles	pág. 16
Limpieza y Mantenimiento	pág. 17
Ecología y Reciclado	pág. 17
Reparación	pág. 17
Solución de Problemas	pág. 18

MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

1. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con alimentos antes de utilizarlo.

Área de trabajo

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable .
2. Para evitar el sobrecalentamiento, no cubra el aparato .

Seguridad eléctrica

1. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados .
2. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincida con la tensión de red antes de conectar el aparato.
3. Conecte el aparato a un enchufe con una toma a tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.
4. No utilice ni guarde el aparato a la intemperie.
5. No deje el aparato en contacto con la lluvia o expuesto a la humedad. Si entra agua en el interior aumentará el riesgo de descarga eléctrica.
6. No utilice el aparato con las manos o pies mojados, tampoco descalzo.
7. No fuerce el cable de conexión eléctrica. Nunca use el cable eléctrico para levantar, mover o desenchufar el aparato.
8. Compruebe el estado del cable de conexión eléctrica. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
9. No toque el enchufe con las manos mojadas.

Seguridad personal

1. La temperatura de las superficies visibles

puede ser alta cuando el aparato está en uso.

Uso y cuidado

1. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes de cada uso.
2. No utilice su Bread Master Gluten Free cuando está vacía.
3. No use el aparato si el interruptor de Inicio / Pausa no funciona.
4. No fuerce la capacidad del aparato.
5. Desconecte del enchufe cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.
6. Esta máquina es solamente para uso doméstico, no es apta para uso profesional o industrial.
7. Solo puede ser utilizada por adultos. Mantener lejos del alcance de niños o discapacitados.
8. No guarde el aparato si todavía está caliente. Asegúrese de que la rejilla del ventilador no esté bloqueada por polvo, suciedad u otros objetos extraños.
9. Asegúrese de que el service sea realizado por personal especializado. Chequee que los repuestos sean originales y se utilicen para reemplazar partes o accesorios existentes.
10. Si no sigue las instrucciones de este manual y produce daños en el aparato, tanto la garantía como la responsabilidad del fabricante quedan anuladas.

CONOZCA SU BREAD MASTER

Smart-tek
Simplifíca tu hogar

Partes del Producto

A. Tapa

B. Panel de control

B1. LCD Display

B2. Menú

B3. Programa Libre de Gluten

B4. Selector de niveles de tostado

B5. Selector de peso

B6/B7. Selector de tiempo

B8. Inicio / Pausa

C. Recipiente interior

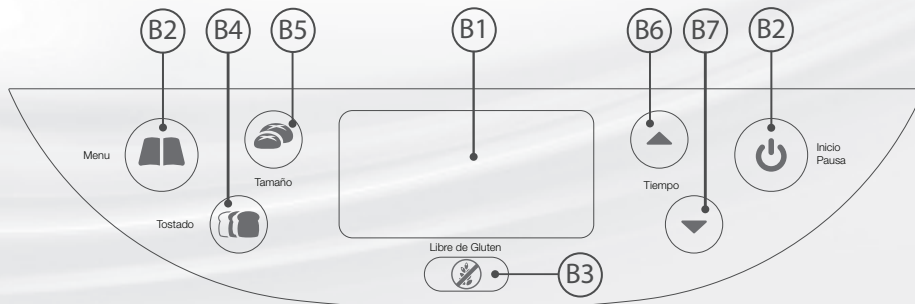
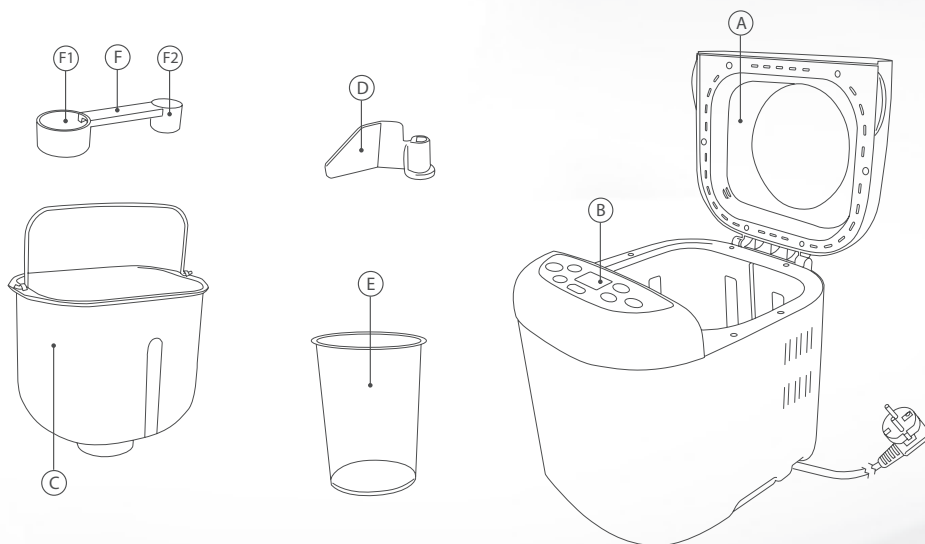
D. Paletas mezcladoras

E. Taza medidora

F. Cuchara medidora

F1. Cucharada sopera

F2. Cucharada de té



CONOZCA SU BREAD MASTER

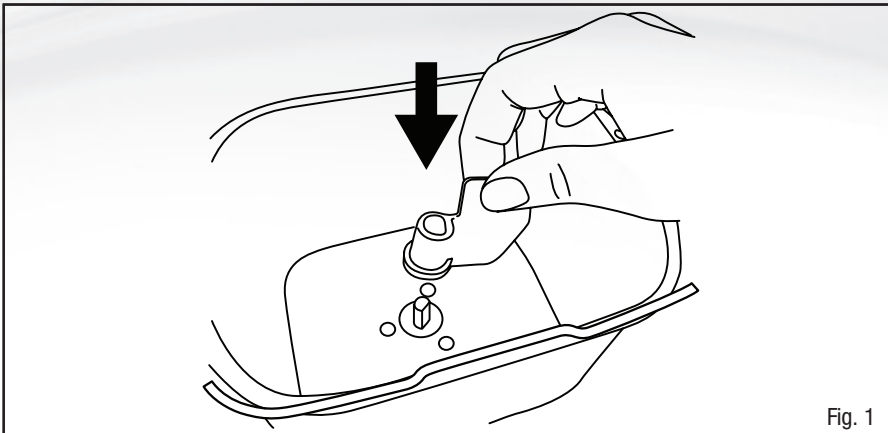


Fig. 1

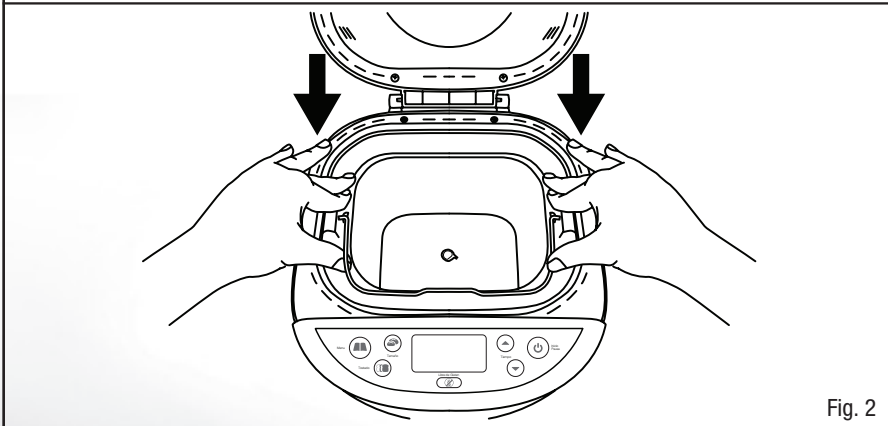


Fig. 2

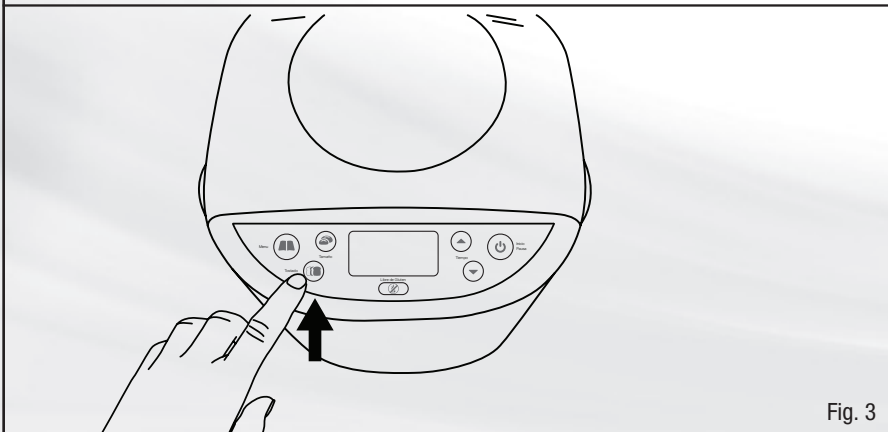


Fig. 3

ANTES DEL PRIMER USO

Las primeras veces es posible que el pan no adquiera la apariencia deseada, pero con la práctica le encontrará el punto justo.

1. Antes de utilizar el producto por primera vez, asegúrese de retirar todo el envoltorio.

2. Luego, limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos en la forma descrita en la sección de limpieza de este manual.

MODO DE USO

1. Retire el recipiente (C) tirando del asa.
2. Coloque la paleta de mezclado en su lugar (Fig. 1) .
3. Añada los ingredientes.
4. Ponga el recipiente en su lugar y presione ambos lados hasta que encajen correctamente (Fig. 2) .
5. Baje la tapa.
6. Desenrolle el cable por completo antes de enchufarlo.
7. Conecte el aparato.
8. Después del sonido “beep” aparecerá en el Display (1:P).
9. Pulse el botón de Menú (B2) para seleccionar el programa deseado.
10. Pulse el botón selector de programas (B4) para seleccionar el tostado de la corteza (claro, medio, oscuro o rápido) (Fig. 3) .
11. Pulse el botón selector de peso (B5) para seleccionar el peso deseado del pan (500g, 750g, 1000g) .
12. Encienda el aparato con el botón de Inicio / Pausa (B8).
13. El tiempo de cocción restante aparecerá en el display una vez finalizado el proceso.
14. Desenchufe el aparato.
15. Retire el recipiente tirando de la palanca, con un paño, ya que estará caliente.
16. Retire el pan.
17. Deje que se enfríe durante 15 minutos

antes de cortar.

18. Limpie profundamente el aparato antes de guardarlo.

Función Timer

* Utilizando los botones de ajuste (B6/B7) podrá programar el inicio de la cocción con hasta 13 horas de antelación.

* Utilizar los botones de ajuste para aumentar el tiempo en incrementos de 10 min. Si es necesario, también puede usarlos para disminuir el tiempo. Una vez configurado el tiempo de retardo deseado, asegúrese de pulsar el botón de Inicio / Pausa para confirmar el programa seleccionado para el tiempo elegido. El pan estará listo al concurrir el tiempo programado.

* Al trabajar con la función Timer no utilice ingredientes que no puedan conservarse fuera de la heladera por mucho tiempo.

* Considere el tiempo de cocción que será adicional al tiempo de inicio.

Recomendaciones

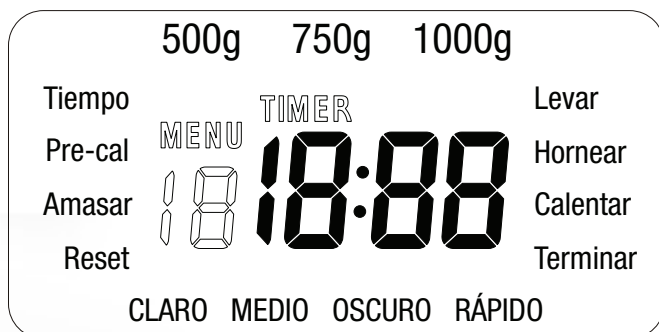
1. Utilice cantidades exactas. Para esto use la taza y las cucharas medidoras que vienen incluidas (E y F).
2. Usar ingredientes frescos y a temperatura ambiente.
3. Añadir los ingredientes en el orden correcto,

de acuerdo a la receta. Siempre utilice primero los ingredientes líquidos, luego los ingredientes secos y, por último, el polvo de hornear.

PANEL DE CONTROL

(Ver gráfico pág. 5)

1. LCD Display



2. Display

A. En la pantalla LCD visualizará las opciones de cocción elegidas: el tamaño del pan, las distintas opciones de color de la corteza y el proceso operativo que se lleva a cabo.

B. Menú

1. Tradicional
2. Francés
3. Integral
4. Bajo en Carbohidratos
5. Cocción rápida 500gr
6. Cocción rápida 1000gr
7. Rápido
8. Europeo
9. Masa

10. Libre de Gluten

11. Mermelada

12. Hornear

3. Botones del panel de control

B2. Menú

En el modo “stand-by”, pulse el botón Menú y elija la opción de programa de cocción que desee.

B4. Color

Pulse este botón para seleccionar el color de corteza que desee.

B5. Peso

Con este botón podrá elegir el peso del pan

PANEL DE CONTROL

que necesita, de acuerdo con la receta del programa seleccionado previamente.

B8. Inicio / Pausa

Presione este botón para encender o apagar su Bread Master Gluten Free.

B6/B7. Timer

Presione ▲ o ▼ para aumentar o disminuir

el tiempo. Cada vez que oprima ▲ el tiempo se encrimenta 10 min., lo mismo sucede con ▼ pero en sentido inverso.

F. Botón Libre de Gluten

Presione este botón para iniciar de manera rápida el programa de preparación de pan libre de gluten.

USO DEL PANEL DE CONTROL

1. Requerimientos previos

A. Alinee la cuchilla amasadora con el eje de rotación semicircular e inserte en el molde interior.

B. Añada los ingredientes de acuerdo con la receta elegida. Primero se ponen los líquidos y luego los sólidos. La levadura se ubica en la parte superior de los ingredientes sólidos para que no disminuya su actividad.

C. Inserte el molde dentro de la máquina y empuje hacia abajo. Doble el mango hacia abajo y cierre la tapa.

D. Al encender, en la pantalla LCD aparecerá "MENÚ 1 TIMER 3:25". Pulse el botón MENU y observe la pantalla, seleccione el programa que desea según el número de opción (Tradicional, Francés, Integral, Bajo en Carbohidratos, Cocción Rápida 500gr, Cocción Rápida 1000gr, Rápido, Masa, Libre de Gluten, Mermelada, Hornear, Rápido, Europeo) .

E. Luego, oprima el botón Color para seleccionar la apariencia de la corteza del pan que prefiere. El ajuste predeterminado es "Medio".

F. Pulse el botón peso para elegir entre 500g,

750g y 1000g.

G. Si necesita ajustar el tiempo de inicio oprima la opción Timer (B6/B7). El tiempo de trabajo de la máquina se calcula de la siguiente manera:

Tiempo de trabajo= Tiempo del programa seleccionado + el tiempo que usted agregue.

H. Pulse el botón Inicio / Pausa para iniciar el programa, ":" parpadeará en el display.

I. Si desea cambiar el ajuste actual, pulse de nuevo el botón Inicio / Pausa durante más de 1s, el programa se detendrá y podrá elegir otro programa. Durante la cocción, no toque el panel de control.

J. Cuando en la pantalla aparezca 0:00, la alarma sonará 10 veces y comenzará el ciclo de calentamiento y las luces LED parpadearán.

Luego de una hora de calentamiento la alarma volverá a sonar una vez y las luces LED dejarán de parpadear. Si lo desea, presione "Pausa" durante 1s para suspender el calentamiento y volver al estado inicial.

K. La alarma sonará cuando el pan esté listo. Retire el molde con un paño y luego de 15 min. gírelo boca abajo y sacúdalo para desmoldar el pan. Asegúrese de retirar la cuchilla amasadora

USO DEL PANEL DE CONTROL

Si desea sacar el pan durante el proceso de cocción, pulse Inicio / Pausa durante 1s para detener la máquina y luego abra la tapa.

1. Instrucciones para el programa “Hornear” (10)

Este programa se utiliza para la cocción del pan. El tiempo de trabajo es de 1 hora y se procede de la siguiente manera:

- A. Coloque el molde dentro de la Bread Master.
- B. Coloque los alimentos dentro y cierre la tapa.
- C. Pulse el botón Menú y seleccione el programa “Horneado”.
- D. Pulse el botón Inicio / Pausa para iniciar la cocción del pan.
- E. La cocción termina cuando la pantalla muestra 0:00 y la alarma suena 10 veces.

Si antes de finalizar el programa detecta que el pan ya está cocido, pulse Inicio / Pausa para finalizar la cocción y vaya al menú principal.

2. Instrucciones para el programa “Mermelada” (9)

Coloque los ingredientes en el molde según lo indica la receta. Ponga el recipiente para pan en la panificadora, pulse el botón Menú, y observe la pantalla LCD. Seleccione el programa “Mermelada” y pulse el botón Inicio / Pausa para iniciar la cocción.

3. Instrucciones para el programa “Libre de Gluten” (8)

Presione el botón Libre de Gluten para iniciar rápidamente el programa. La pantalla LCD mostrará “Menú 10”, “Hora 02:45”. A continuación, pulse el botón Encender / Apagar para iniciar la cocción.

FUNCIONES ESPECIALES

1. Memoria

La Bread Master permite suspender el programa elegido hasta un máximo de 7 min. Luego retoma la cocción desde el punto donde se detuvo pero el tiempo total de trabajo se modifica. Es decir:

Tiempo de trabajo= Tiempo de suspensión + Tiempo de configuración inicial.

Si el tiempo de suspensión supera los 7 min. el programa puede no reanudarse.

1. Alarma de autoprotección ante anomalías

Si encuentra una anomalía en el funcionamiento de su Bread Master siga las siguientes instrucciones:

A. Comprobación del trabajo de la máquina
Si existe alguna anomalía en las características del programa del Menú que seleccionó, automáticamente la pantalla mostrará “E00” o “E01” y la alarma sonará de manera constante.

Si esto sucede, quite el molde del interior y espere hasta que la máquina se enfríe y llegue a la temperatura adecuada para el programa seleccionado. Si el inconveniente persiste y no puede usar su Bread Master normalmente, por favor, contacte al servicio técnico de Smart-Tek.

B. Comprobación de funciones
Su Bread Master puede detectar las irregularidades en las unidades de las opciones de cada uno de sus programas. Cuando el sensor de temperatura esté abierto la pantalla mostrará “EEE” y sonará la alarma. Cuando la temperatura del sensor es insuficiente la pantalla mostrará “HHH” y también sonará la alarma. En tal caso, por favor, contacte al servicio técnico de Smart-Tek.

USO DEL PANEL DE CONTROL

C. Alarma

1. Cuando resetee el equipo la alarma emitirá un sonido largo.
2. Durante el normal funcionamiento de los botones sonará una vez.
Si pulsa el botón de manera constante el sonido se mantendrá.
3. Al presionar Inicio / Pausa también se producirá un solo sonido.
4. En los programas que requieren el agregado de ingredientes durante la cocción la alarma

sonará 12 veces cuando usted deba hacer el agregado.

5. La alarma sonará 10 veces cuando el pan esté listo.

3. Conservar el calor

Algunos programas cuentan con esta opción una vez finalizado el programa de cocción del pan. Si no retira el pan, su Bread Master iniciará automáticamente el ciclo de calentamiento.

RECETAS

1. Tradicional

A. Cantidad: 500g Temp: 135°C T: 3:13 hs.

Agua 180ml

Aceite 1 y 1/2 cucharada

Sal 1/2 cucharadita de té

Azúcar 1 cucharada

Leche en Polvo 1 cucharada

Harina 2 tazas

Levadura Seca 1 cucharadita de té

B. Cantidad: 750g Temp: 135°C T: 3:18 hs.

Agua 270ml

Aceite 2 cucharadas

Sal 3/4 cucharadita de té

Azúcar 1 cucharada

Leche en Polvo 21 cucharadas

Harina 3 tazas

Levadura Seca 1 cucharadita de té

C. Cantidad: 1kg Temp: 135°C T: 3:25 hs.

Agua 350ml

Aceite 2 cucharadas

Sal 1 cucharadita de té

Azúcar 3 cucharadas

Leche en Polvo 2 cucharada

Harina 4 tazas

Levadura Seca 1 cucharadita de té

2. Francés

A. Cantidad: 500g Temp: 140°C T: 3:30 hs.

Jugo de limón 1 cucharadita de té

Agua 170ml

Aceite 1 cucharada

Sal 1 cucharadita de té

Azúcar 1 cucharada

Harina 2 tazas

Levadura Seca 1 cucharadita de té

B. Cantidad: 750g Temp: 140°C T: 3:32 hs.

Jugo de limón 1 cucharadita de té

Agua 260ml

Aceite 1 y 1/2 cucharada

Sal 1 y 1/2 cucharadita de té

Azúcar 1 y 1/2 cucharada

Harina 3 tazas

Levadura Seca 1 cucharadita de té

C. Cantidad: 1kg Temp: 140°C T: 3:35 hs.

RECETAS

Jugo de limón 1 cucharadita de té
Agua 330ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 2 cucharaditas de té
Azúcar 2 cucharadas
Harina 4 tazas
Levadura Seca 1 cucharadita de té

3. Integral

A. Cantidad: 500g Temp: 140°C T: 3:43 hs.
Agua 210ml
Aceite 1 y 1/2 cucharada
Sal 1 cucharadita de té
Azúcar 3 cucharadas
Leche en polvo 2 cucharadas
Harina 2 tazas
Harina Integral 1/4 taza
Levadura Seca 1 cucharadita de té

B. Cantidad: 750g Temp: 140°C T: 3:45 hs.
Agua 280ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 1 cucharadita de té
Azúcar 3 cucharadas
Leche en polvo 2 cucharadas
Harina 3 tazas
Harina Integral 1/4 taza
Levadura Seca 1 cucharadita de té

C. Cantidad: 1kg Temp: 140°C T: 3:48 hs.
Agua 350ml
Aceite 3 cucharadas
Sal 2 cucharaditas de té
Azúcar 3 cucharadas
Leche en polvo 3 cucharadas
Harina Integral 3 tazas
Levadura Seca 1 cucharadita de té

4. Bajo en Carbohidratos

A. Cantidad: 500g Temp: 130°C T: 3:17 hs.

Agua 190ml
Aceite 1 cucharada
Sal 1/2 cucharadita de té
Azúcar 1/2 cucharada
Leche en polvo 1 cucharada
Harina 2 tazas
Levadura Seca 1 cucharadita de té

B. Cantidad: 750g Temp: 130°C T: 3:22 hs.
Agua 270ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 3/4 cucharadita de té
Azúcar 1 cucharada
Leche en polvo 1 cucharada
Harina 3 tazas
Levadura Seca 1 cucharadita de té

C. Cantidad: 1kg Temp: 140°C T: 3:27 hs.
Agua 330ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 1 cucharadita de té
Azúcar 1 cucharada
Leche en polvo 2 cucharadas
Levadura Seca 1 cucharadita de té

5. Cocción Rápida 500gr

Temp: 150°C T: 1:20 hs.
(El agua debe tener una temp. de 45°C a 50°C)
Agua + Huevo 280ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 1 cucharadita de té
Azúcar 3 cucharadas
Leche en polvo 3 cucharadas
Harina 3 tazas
Levadura Seca 4 cucharaditas de té

6. Cocción Rápida 1000gr

Temp: 150°C T: 1:55 hs.
(El agua debe tener una temp. de 45°C a

50°C)

Agua + Huevo 370ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 1 cucharadita de té
Azúcar 3 cucharadas
Leche en polvo 3 cucharadas
Harina 4 tazas
Levadura Seca 4 cucharaditas de té

7. Rápido

Temp: 125°C T: 2:10 hs.
 (El agua debe tener una temp. de 45°C a 50°C)
Agua 330ml
Huevo 1 unidad
Aceite 3 cucharadas
Sal 1 cucharadita de té
Azúcar 3/4 taza
Leche en polvo 2 cucharadas
Harina 3 y 1/2 tazas
Levadura Seca 3 cucharaditas de té

8. Europeo

Temp: 135°C T: 3:25 hs.
Agua 350ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 1 y 1/2 cucharadita de té
Azúcar 4 cucharadas
Leche en polvo 3 cucharadas
Harina 4 tazas
Levadura Seca 1 cucharaditas de té

9. Masa

T: 3:30 hs.
Agua 290ml
Aceite 2 cucharadas
Sal 1 y 1/2 cucharadita de té
Azúcar 2 cucharadas
Leche en polvo 1 y 1/2 cucharada
Harina 3 y 1/2 tazas
Levadura Seca 1 y 1/2 cucharadita de té

10. Libre de Gluten

Cantidad: 1kg Temp: 135°C T: 2:45 hs.
 (El agua debe tener una temp. de 45°C a 50°C)
Agua 310ml
Aceite 3 cucharadas
Sal 1 y 1/2 cucharadita de té
Azúcar 3 cucharadas
Huevos 3 unidades
Vinagre 1 cucharadita de té
Mezcla de harinas sin gluten 450g
Xantana apta para celíacos 1 cucharada
Levadura Seca 1 y 1/2 cucharadita de té

11. Mermelada

Temp: 130°C T: 1:00 hs.

DE NARANJA

Naranjas 3
Limón 1
Azúcar 2 cucharadas
Jalea de Pectina 1 y 1/4 taza
 DE FRUTILLA
Frutillas 1 y 1/2 taza
Limón 2 cucharaditas de té
Azúcar 1 taza
Jalea de Pectina 1 cucharada

12. Hornear

Este programa sólo se utiliza para cocinar alimentos. El procedimiento está explicado en la pág. 10.

INGREDIENTES

Equivalencias

- 1 taza = 165 g de harina 000, 0000 o integral fina
- 1 taza = 130 g de harina de centeno
- 1 taza = 200 g de azúcar impalpable
- 1 taza = 230 g de azúcar
- 1 cda. = 12 g de azúcar
- 1 cdita. = 4 g de azúcar
- 1 cdita. = 5 g de sal
- 1 ½ cda. = 10 g de leche en polvo
- 1 cda. de aceite = 10 ml
- 1 cda. = 10 g de polvo de hornear
- 1 huevo = 50 ml de líquido (se recomienda pesar el huevo, ya que dependiendo de su tamaño varía la cantidad de líquido).

Incorporar en el bowl primero los ingredientes líquidos y luego los ingredientes secos.

La sal debe colocarse sobre un extremo del bowl, la manteca pomada (si la receta lo requiere) en el extremo opuesto, el azúcar en otro extremo y la levadura se colocará directamente sobre la harina en el centro de la preparación. Verificar que esta no tenga contacto con la sal.

Los ingredientes agregados, como por ejemplo avena, semillas, chips de chocolate, etc, pueden incorporarse al sonar el timbre, junto con los líquidos o los ingredientes secos según se indique en cada receta.

Tanto el agua, como los huevos y la crema de leche deben estar a temperatura ambiente y la manteca a punto pomada.

Al utilizar los medidores de ingredientes (taza y cucharas) suministrados junto con la Bread Master, se recomienda asentar el contenido dando suaves golpecitos sobre la mesada para que el ingrediente quede correctamente nivelado en el medidor.

Harina 000

Esta harina tiene un alto porcentaje de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se pueda amasar más fácilmente. Posee también un alto contenido de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten.

Harina 0000

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proviene de trigos duros y usualmente es empleada en la preparación de tortas.

Harina integral

La harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo. Contiene salvado y germen de trigo, por eso es más pesada y más rica en sustancias nutritivas que la harina blanca. Los panes hechos con esta harina son, en general, más pequeños y más pesados que los panes blancos.

Usualmente se mezcla la harina 0000 con la integral, para lograr un pan con una estructura más elástica.

Salvado

El salvado (no refinado) y el germen de salvado, son las partes exteriores ásperas de los granos de trigo o de centeno.

Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. También se utiliza como alimento para la levadura.

Harina leudante

La harina leudante contiene un fermento que va a influir en el levado de la preparación del pan o

de las tortas. Su empleo no es recomendable, ya que es preferible utilizar levadura.

Levadura

La levadura es un cultivo rápido que necesita como alimento carbohidratos (azúcar y harina). Cuando la levadura reacciona con el azúcar produce dióxido de carbono. Este hace expandir la masa, ablandando así la fibra interior.

Para comprobar que la levadura esta fresca y en buen estado para utilizarse, realice este proceso en un vaso medidor:

1. Agua: 1/2 taza de agua tibia (45-50°C).
2. Azúcar (1 cucharada y 1/2 cucharadita). Revuelvalo.
3. Espovoree levadura seca (1 cucharada y 1/2 cucharadita). No mezcle.
4. Coloque el vaso medidor en un lugar calido durante 10 minutos.
5. La espuma debe ser de 1 taza. De lo contrario, la levadura está inactiva.

Sal

Es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza pero también puede restringir el levado de la masa. Nunca utilice demasiada sal en una receta.

Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y de mayor tamaño. Es necesario batir el huevo antes de utilizarse. Se recomienda pesar el huevo ya que dependiendo de su tamaño varía la cantidad de líquido que contiene.

Componentes grasos

La grasa, la manteca y los aceites.

La grasa puede ablandar el pan y alargar su

vida útil.

La manteca debe estar a punto pomada o en pequeños pedacitos antes de ser utilizada en la mezcla.

Polvo para hornear

La levadura en polvo se utiliza para el levado de pan y tortas. No necesita tiempo de subida porque el aire que produce formará burbujas dentro de la masa y suavizará su textura.

Bicarbonato de sodio

Es similar con el polvo de hornear. También puede ser utilizada en combinación con este.

Agua y líquidos

El agua es un ingrediente esencial para la elaboración del pan. La temperatura debe estar entre 20°C y 25°C. El agua se puede sustituir por leche fresca o agua mezclada con 2% de leche en polvo, para mejorar el sabor de pan y el color de la corteza.

Algunas recetas pueden agregar jugos (de manzana, naranja, limón), ya que estos mejoran el sabor del pan.

Recomendaciones para medir los ingredientes

1. Medición de ingredientes líquidos.

El agua, leche fresca o solución de leche en polvo se deben medir con la taza de medidora. Observe la taza con los ojos paralelos a las líneas de nivel. Cuando se mide el aceite de cocina u otros ingredientes, limpiar la taza medidora a fondo.

2. Medición de ingredientes secos.

Debe llenar en exceso la cuchara y el el vaso medidor y luego una vez llena, eliminar el sobrante con un cuchillo pasándolo por el borde.

DATOS ÚTILES

* Para conservar en buen estado sus elaboraciones

Desmolde el pan horneado sobre una rejilla de alambre y espere 15 min antes de cortarlo. Utilice un cuchillo específico para pan. Si desea almacenarlo, una vez frío, envuélvalo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo. El pan se puede almacenar durante tres días aproximadamente a temperatura ambiente. Si lo coloca en el refrigerador, el tiempo de almacenamiento es de diez días.

* Consejos para adaptar recetas existentes o crear propias.

Antes de realizar adaptaciones de recetas o crear recetas propias en el horno de pan conozca primero su aparato. Es recomendable que realice varias elaboraciones del recetario antes de empezar a experimentar. Utilice estas recetas para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y líquidos y poder así determinar las cantidades correspondientes de los demás ingredientes.

Al realizar sus recetas recuerde que el huevo aporta líquido a la preparación. Considere agregar o quitar el equivalente de líquido conforme a la cantidad de huevo agregada. Al utilizar recetas pensadas para hornos de gas será conveniente agregar líquido (entre un 7% y 10 % adicional sobre el total).

* Durante el funcionamiento de su Bread Master

No es aconsejable abrir la tapa cuando la máquina se encuentra en etapa de fermentado o cocción. Puede abrirse únicamente durante la etapa de mezclado y amasado para verificar si es necesario adicionar algún ingrediente.

Si la masa se pegase mucho contra las paredes

del molde puede espolvorearse levemente con harina.

Se recomienda comprobar la consistencia de la masa durante el mezclado. Recuerde que la Bread Master requiere una masa más blanda que la que se obtiene amasando de manera tradicional.

* ¿Levadura fresca o seca? ¿Cuándo utilizar cada una?

La levadura fresca tiene la propiedad de incorporarse y activarse con mayor velocidad en las masas, mientras que la levadura seca, una vez incorporada en la masa, deberá hidratarse para luego comenzar a activarse. Esto se traduce en un mayor volumen del producto elaborado con levadura fresca ya que en un mismo período de tiempo la levadura fresca se activará antes y en consecuencia tendrá un mayor tiempo de fermentación que la levadura seca.

Es muy importante dosificar correctamente la levadura fresca para utilizarla en el horno de pan. Una sobredosificación podría provocar que la masa crezca por fuera de la capacidad del bowl dañando el equipo.

Para la elaboración programada no es posible utilizar la levadura fresca ya que la misma debe conservarse en la heladera hasta el momento de ser utilizada.

* Panes rápidos

Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todo el líquido se coloque en la parte inferior de la bandeja de pan, y los ingredientes secos en la parte superior.

Durante la mezcla inicial de pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del recipiente. Es posible ayudar en la mezcla inicial con alguna varilla de mandera,

DATOS ÚTILES

teflón o plástico para evitar la formación de grumos. Nunca realice esta acción en el momento de levado o cocción de la masa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato del enchufe y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Si el mezclador queda atrapado en el bowl déjelo en remojo antes de retirarlo.
3. Limpie el equipo colocando unas gotas de detergente sobre un paño húmedo y luego séquelo.
4. No utilice disolventes ni productos abrasivos o con ph ácido.
5. Para evitar daños a las partes internas del aparato no deje que el agua o cualquier otro líquido se meta en las rejillas de ventilación.
6. Nunca sumerja su Bread Master en agua o cualquier otro líquido. Tampoco la coloque bajo el agua.
7. Se recomienda limpiar con regularidad y eliminar los restos de alimentos.
8. Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie se puede degradar y afectarse así su vida útil.

ECOLOGÍA Y RECICLADO

1. El embalaje de este aparato está compuesto por materiales incluidos en un sistema de recolección, clasificación y reciclaje. Es recomendable, utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
2. El producto no contiene sustancias que podrían considerarse perjudiciales para el medio ambiente.
3. Si desea desechar su Bread Master una vez que su vida útil ha terminado, llévela a un agente de residuos autorizado que realice una separación selectiva de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

REPARACIÓN

1. Si surge algún problema. Lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado. No intente desmontar o reparar sin ayuda, ya que esto puede ser peligroso.
2. Si la conexión eléctrica se ha dañado, debe reemplazarla y consultar con el servicio técnico de Smart-Tek.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no funciona cuando presiona el botón de Inicio / Pausa.

La máquina está muy caliente y en la pantalla del display aparece "E01".

SOLUCIÓN: espere aproximadamente una hora para que la máquina se enfríe.

1. Desde las rejillas de ventilación sale humo durante la cocción.

Ante todo lea la sección "Antes del primer uso" (pag.7), si esto no soluciona el problema, es posible que algunos ingredientes se hayan derramado sobre el generador de calor.

SOLUCIÓN: desenchufe la Bread Master y espere que esté totalmente fría. Limpie la resistencia y el interior del equipo, según lo recomendado en la sección "Limpieza y mantenimiento" (pag.16).

2. La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.

Es posible que haya mantenido el pan dentro del horno caliente durante mucho tiempo y esto genero que pierda mucha agua.

SOLUCIÓN: retire el pan antes del tiempo que lo deja habitualmente.

3. Tiene dificultades para retirar el amasador del recipiente.

Esto ocurre porque el amasador se adhirió firmemente al eje en el recipiente.

SOLUCIÓN: Después de retirar el pan del recipiente, vierta agua caliente en el recipiente del pan durante 10 minutos. Luego podrá retirar el amasador y limpiar cada parte según lo recomendado en la sección "Limpieza y mantenimiento" (pag.16).

4. Los ingredientes no se mezclan de manera uniforme y el horneado no es del

todo apropiado.

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

A. El bowl o las paletas mezcladoras no están en su lugar.

SOLUCIÓN: asegurese de que las paletas y el bowl estén ubicados correctamente.

B. Los ajustes del menú no fueron bien seleccionados.

SOLUCIÓN: compruebe si los ingredientes coinciden con el programa que eligió.

C. Al iniciar el proceso, pulsó el botón Encender / Apagar, por lo tanto el programa se interrumpió.

SOLUCIÓN: si el tiempo de la masa es demasiado largo, vuelva a configurar los ingredientes, reinicie su Bread Master para hacer pan nuevamente. Si el tiempo es de 30 minutos, el programa se puede iniciar directamente.

D. Al iniciar el proceso y abrió varias veces la tapa, el pan está seco y el color de la corteza es muy claro.

SOLUCIÓN: No abra la tapa durante la última hora de levado de la masa.

E. El amasador presenta resistencia y casi no puede girar y mezclar adecuadamente.

SOLUCIÓN: compruebe si el amasador está dañado, límpielo según lo recomendado en la sección "Limpieza y mantenimiento" (pag.14). Luego utilice su Bread Master, en el programa Tradicional (sin agregar ingredientes) por unos minutos y observe el giro, si sigue persitiendo el problema contáctese con el servicio técnico autorizado de Smart-Tek.

6. Se escucha el motor funcionando pero la mezcla no está en movimiento.

El recipiente de pan está mal ubicado o la cantidad de ingredientes es demasiado grande para ser mezclada.

SOLUCIÓN: compruebe si el recipiente de mezclado está correctamente ensamblado y si las cantidad de los ingredientes coincide con la receta seleccionada.

7. La masa creció y desborda el recipiente.

La cantidad de líquidos y de levadura es excesiva.

SOLUCIÓN: reduzca la cantidad de líquidos para mejorar la rigidez de la masa.

8. El pan levó demasiado y se abre la tapa.

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

1. Es posible que haya utilizado mucha levadura.
2. La cantidad de harina o de agua es excesiva.
3. La temperatura ambiente es demasiado alta.

SOLUCIÓN: compruebe los factores anteriores, reduzca la cantidad de el/los ingredientes.

9. El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no levó.

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

1. La levadura está vencida o la cantidad de levadura no fue suficiente.
2. La levadura puede no levar si la temperatura del agua es demasiado alta
3. La levadura se mezcló junto con la sal.
4. La temperatura ambiente es muy baja.

SOLUCIÓN: compruebe la cantidad y la calidad de la levadura. Verifique también la temperatura ambiente.

10. El pan se hunde en el medio durante la cocción.

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

1. La harina utilizada no es eficiente, por lo tanto no puede hacer crecer la masa.

SOLUCIÓN: utilice una harina de pan con más fuerza.

2. La levadura es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es excesiva.

SOLUCIÓN: bajar la temperatura ambiente.

3. El exceso de agua hace que la masa este demasiado húmeda y suave.

SOLUCIÓN: de acuerdo a la capacidad de absorción de agua de la harina, ajuste el agua en la receta.

11. El pan pesa mucho y la miga es demasiado densa

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

1. Utilizo demasiada harina o hay escasez de agua.

SOLUCIÓN: reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua.

2. Utilizó demasiados ingredientes frutales.

SOLUCIÓN: reduzca la cantidad de ingredientes frutales y aumente la cantidad de levadura.

3. Utilizó demasiada harina de trigo integral.

SOLUCIÓN: reduzca el agua o la levadura y compruebe la cantidad de sal.

12. Al cortar el pan se encuentra un hueco en el medio.

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

1. Hay exceso de agua o escasez de sal.

SOLUCIÓN: reduzca la cantidad de agua y compruebe la cantidad de sal.

2. La temperatura del agua es demasiado alta.

SOLUCIÓN: disminuya la temperatura del agua.

13. En la superficie del pan se ve adherido polvo seco.

Esto puede suceder por los siguientes motivos:

1. Hay fuertes ingredientes aglutinantes en el pan, como por ejemplo manteca o banana.

SOLUCIÓN: reduzca la cantidad de ingredientes aglutinantes en la mezcla.

2. La mezcla no fue bien realizada debido a

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

escasez de agua

SOLUCIÓN: compruebe la cantidad de agua.

14. Al hacer tortas o panificados con azúcar la corteza del alimento queda demasiado gruesa y su color es muy oscuro.

El exceso de azúcar genera una corteza gruesa y de color más oscuro que el habitual.

SOLUCIÓN: antes de finalizar el proceso de cocción presione el botón de “Inicio/Pausa” de 5 a 10 minutos para interrumpir el programa.

Recuerde, antes de desmoldar la preparación

déjela reposar en el recipiente durante 20 minutos con la tapa cerrada.

15. El pan no está bien dorado.

Esto puede suceder debido a que levantó la tapa repentinamente.

SOLUCIÓN: asegúrese de que la tapa esté bien cerrada durante el proceso de cocción. Si el problema persiste, pruebe seleccionando otro punto de dorado.

Smart-tek
Simplifjca tu bođer

Smart-tek
Simplifíca tu hogar

www.smart-tek.com.ar