

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Bread Master
FABRICA DE PAN

Smart-tek
Simplifica tu hogar

ÍNDICE

BREAD MASTER: FABRICA DE PAN

Medidas de Seguridad.....	pag. 4
Antes del Primer Uso.....	pag. 5
Conozca su Bread Master.....	pag. 5
Menú y Recetas	pag. 8
Modo de uso	pag. 9
Recomendaciones	pag. 12
Ingredientes	pag. 13
Limpieza y Mantenimiento.....	pag. 15
Solución de Problemas.....	pag. 15

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. Antes de conectar la unidad, compruebe que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.
3. No es recomendable el uso de adaptadores múltiples, programador, minuterio o extensiones.
4. Utilice únicamente el enchufe incluido. Cualquier tipo de instalación que no se corresponda con las instrucciones descriptas, pueden comprometer la seguridad del equipo y cancelar la garantía.
5. En caso de mal funcionamiento, no intente abrir o reparar el producto. No haga funcionar nunca el aparato con el enchufe o el cable dañado, o después que el mismo hubiera funcionado mal o haya sido dañado de alguna forma. Ante cualquier duda, contacte al Servicio Técnico Autorizado Smart-tek para su correcta reparación.
6. Para evitar el riesgo de cortocircuito, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido. Manténgalo alejado de la lluvia y de la humedad.
7. Este aparato es sólo para uso doméstico. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea aquel para el que está destinado.
8. El uso de accesorios que no sean originales pueden perjudicar su funcionamiento y causar daños al usuario.
9. No toque el cable ni el adaptador si sus manos se encuentran húmedas.
10. No coloque el electrodoméstico sobre o cercano a superficies calientes.
11. Nunca limpie al producto mientras este enchufado. Desenchúfelo y limpie con un paño húmedo.
12. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
13. No coloque objetos sobre el producto, ni se siente sobre él.
14. No utilice este producto sobre superficies húmedas o mojadas.
15. No coloque el producto en lugares donde podría caerse, como mesas o sillas.
16. Después de la cocción de pan, utilice guantes de protección para manipular el producto, ya que las superficies de Bread Master pueden estar calientes.
17. No mueva ni cambie de lugar su Bread Master mientras esté funcionando ya que podrían volcarse los ingredientes.
18. No toque las piezas móviles o giratorias de la máquina mientras está funcionando.
19. No coloque cuchillas metálicas u otros materiales peligrosos en su Bread Master, ya que esto podría causar un cortocircuito.
20. No cambie ningún accesorio cuando su Bread Master está encendida.
21. No opere el producto en lugares de temperaturas extremas. Úselo siempre en ambientes entre 0 y 40°C.
22. Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.
23. Al momento del desmolde, manipule el pan cuidadosamente sin golpear el recipiente de amasado, ya que podría dañarlo y deteriorar el funcionamiento del equipo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN

Su Bread Master libera vapor a alta temperatura. NUNCA cubra la tapa con repasadores, textiles o cualquier otro material, ya que esto podría provocar un incendio.

Cuando retira el pan del recipiente de amasado (10), es posible que el eje de rotación (8) quede en la base del pan. Retírelo con el gancho incluido, utilizando guantes para protegerse del calor del pan.

No abra la tapa mientras su Bread Master esté funcionando, ya que afectaría la cocción del pan.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie completamente su Bread Master, lea la sección de Limpieza y Mantenimiento.
2. Para eliminar el olor de la resistencia y los componentes de su Bread Master, coloque el recipiente de amasado en su lugar, a continuación, programe la opción 12 del Menú de Horneado con el recipiente vacío durante unos 10 minutos.
3. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y luego de que su Bread Master se enfrió por completo, vuelva a limpiarlo como se indica en la sección de Limpieza y Mantenimiento.

CONOZCA SU BREAD MASTER

Partes del Producto

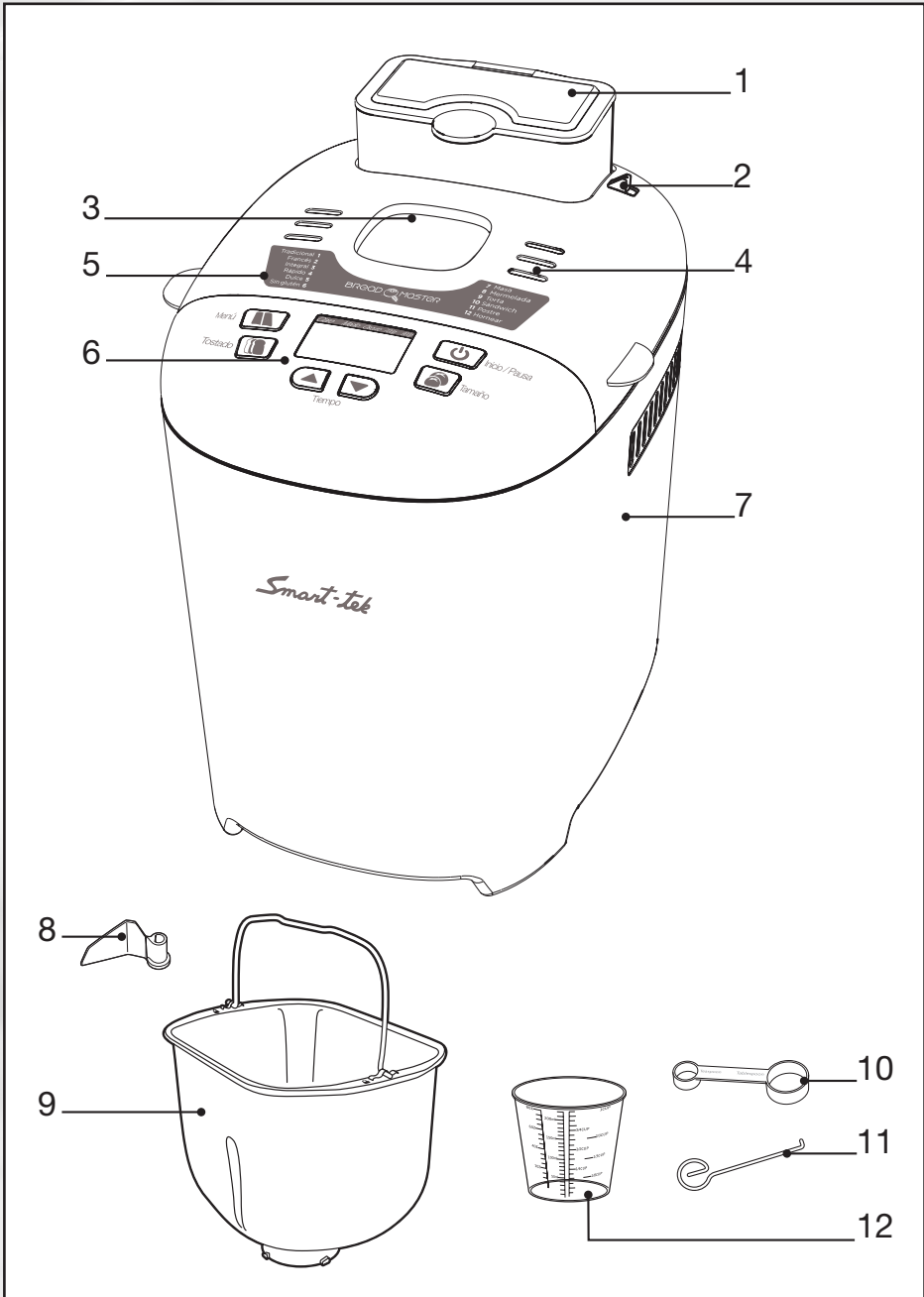
CUERPO EXTERIOR

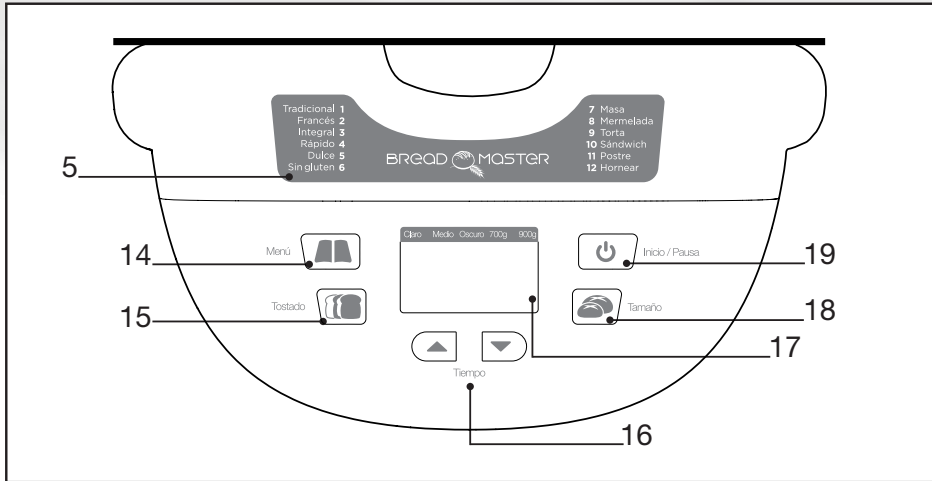
1. Compartimiento para Ingredientes
2. Boton expulsor de compartimiento (1)
3. Ventana.
4. Regillas de ventilación.
5. Menú de Horneado.
6. Panel de control.
7. Base.

INTERIOR Y ACCESORIOS DE MEDICIÓN

8. Amasador Rotatorio.
9. Recipiente de Amasado/Cocción.
10. Eje de rotación
11. Cuchara medidora.
12. Vaso medidor.
13. Gancho, sirve para sacar el recipiente de amasado y el amasador rotatorio.

CONOZCA SU BREAD MASTER





Panel de Control:

14. Menú

Esta tecla funciona para seleccionar entre los diferentes programas de cocción que figura en Menú.

- | | |
|----------------|--------------|
| 1. Tradicional | 7. Masa |
| 2. Francés | 8. Mermelada |
| 3. Integral | 9. Torta |
| 4. Rápido | 10. Sándwich |
| 5. Dulce | 11. Postre |
| 6. Sin gluten | 12. Hornear |

15. Tostado

Puede seleccionar el color de la corteza de pan: Claro, Medio u Oscuro.

16. Tiempo

Usted podrá programar el tiempo del inicio de cocción de su Bread Master. Por ejemplo si selecciona la opción Integral (3), su Bread Master tardará 3 horas y 40 min en hacer pan. Con la opción Tiempo, podrá seleccionar que el proceso comience más tarde, utilizando las teclas (▲▼).

El máximo de tiempo de inicio es 13 horas.

Nota: El tiempo mínimo de cocción siempre va a ser el requerido en el menú seleccionado.

Por lo tanto, al seleccionar 3 horas de tiempo y opción Integral, su pan estará listo en 6 horas y 40 minutos.

Esta función sirve para todos los programas menos para Rápido (4).

17. Display Digital

En esta pantalla usted podrá ver la siguiente información:

- El grado de tostado seleccionado.
- El peso seleccionado.
- El menú seleccionado.
- El tiempo restante para terminar la cocción.

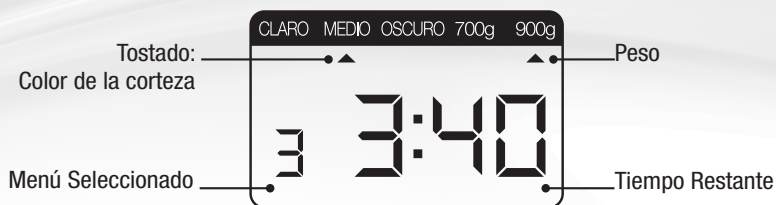
18. Tamaño

Usted podrá seleccionar el tamaño de Pan, 700g o 900g.

19. Inicio / Pausa

Luego de configurar Menú, Tostado, Tiempo y Tamaño, pulse esta tecla para comenzar la cocción.

MENÚ Y RECETAS



IMPORTANTE:

Para todas las preparaciones, siga las instrucciones a continuación:

- Para sacar el recipiente de amasado/cocción, abra la tapa y sáquelo elevando el asa y girándola en sentido contrario de las agujas del reloj.

- Asegure el amasador rotatorio, encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

- Mida los ingredientes e introdúzcalos en el molde siguiendo el orden indicado en cada receta.

ATENCIÓN: Cuando coloque los ingredientes en el recipiente, hágalo fuera del aparato, de modo que si ocurre un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

- Para colocar el recipiente en el interior del cuerpo principal, deberá girarlo en sentido de las agujas del reloj, hasta escuchar un click y luego cierre la tapa.

- Al enchufar su Bread Master a la toma corriente, estará configurado el menú de cocción de pan tradicional.

Usted podrá configurar el Menú y los tiempos que prefiera. Cada vez que oprima una tecla, sonará una alarma de confirmación.

- Presionando la tecla Menú, podrá seleccionar el programa de cocción deseado.

- Presione la tecla Tamaño del pan para seleccionar entre un pan pequeño de 700gr o un pan grande de 900gr.

- Seleccione el color de la corteza, utilizando el botón de Tostado.

- Usted podrá dejar preparados los ingredientes y programar su Bread Master para que haga el pan más tarde. Ver la sección Panel de Control, 16. Tiempo.

- Iniciar: Presione la tecla Inicio / Pausa para la puesta en marcha del horno de pan. Entre procesos puede tener 1 minuto en tiempo de espera.

ATENCIÓN: Durante la cocción es posible que salga vapor, no tape las Rejillas de ventilación.

Terminar:

- Cuando el programa finalice y el pan este cocido, el display indicará 0:00 y escuchará un pitido.

- Si no retira el pan en el corto plazo, su Bread Master mantendrá la temperatura del mismo por una hora.

- Para sacar el pan, deberá abrir la tapa, y con el gancho retirar el recipiente de amasado.

ATENCIÓN: Para sacar el producto cocido del molde, utilice siempre guantes de cocina porque el equipo estará caliente.

MENÚ Y RECETAS

- Desmoldar el pan:

Deje enfriar el pan 15 minutos en el recipiente, haga salir el pan del recipiente dando vuelta el recipiente y golpee suavemente para desmoldar.

Después de retirar el pan llene el recipiente con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz.

Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. ATENCIÓN: El pan estará caliente; nunca utilice las manos sin guantes de protección para extraer el amasador.

- Conservar caliente:

La función de conservar caliente, se activa automáticamente en la mayoría de los Programas de cocción. Se utiliza para mantener el aire caliente circulando en su Bread Master durante 60 minutos.

Para un mejor pan, saque el molde y el pan en este intervalo de tiempo o inmediatamente después de terminar el programa.

Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

- Después de terminar el trabajo siempre desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Recetas:

1. Tradicional:

Este programa se utiliza para pan blanco, si lo desea podrá agregar ingredientes para saborizar.

Para 700g
Agua: 250ml, Aceite de girasol: 1,5 Cuch Grandes, Sal: 1,5 Cuch Chicas, Azúcar: 1,5 Cuch Grandes, Leche en Polvo: 2 Cuch Grandes, Harina 000 o 0000: 500g
Levadura Seca: 1,5 Cuch Chicas

Para 900g

Agua: 300ml, Aceite de girasol: 2 Cuch Grandes, Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 2 Cuch Grandes, Leche en Polvo: 2,5 Cuch Grandes
Harina 000 o 0000: 600g,
Levadura Seca: 1,5 Cuch Chicas

2. Francés:

El pan obtenido posee por lo general tienen una corteza más crujiente y textura ligera.

Para 700g

Agua: 250ml, Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 1 Cuch chica, Harina 000: 450g,
Levadura Seca: 1 Cuch Chicas

Para 900g

Agua: 330ml, Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 1 Cuch chica, Harina 000: 600g,
Levadura Seca: 0,5 Cuch Grande

3. Integral:

Este programa se utiliza para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas ya que tiene una fase de levar más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes.

Para 700g

Agua: 270ml, Aceite de girasol: 0,5 Cuch Grande, Sal: 1,5 Cuch Chica, Azúcar: 1 Cuch Grande, Leche en Polvo: 1,5 Cuch Grande, Harina 0000: 180g, Harina Integral: 330g, Levadura Seca: 1 Cuch Chica
Para 900g

Agua: 380ml, Aceite de girasol: 1 Cuch Grande, Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 1,5 Cuch Grande
Leche en Polvo: 2 Cuch Grandes, Harina 0000: 230g, Harina Integral: 450g,
Levadura Seca: 1,5 Cuch Chicas

MODO DE USO

4. Rápido:

Este programa se utiliza para cocinar pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco aireado.

*Agua: 400ml, Aceite de Maíz: 2 Cuch Chicas
Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 1 Cuch Grande
Leche en Polvo: 4 Cuch Chicas, Harina 000 o
0000: 600g, Levadura Seca: 1,5 Cuch Chica*

5. Dulce:

Este programa se utiliza para cocinar panes dulces. Su corteza resulta mejor tostada que con la regulación normal. La corteza bien tostada es el resultado de que el azúcar dora.

Para 700gr

Agua: 60 ml, Huevos: 2, Esencia de Vainilla: media cuch chica, Agua de azahar: media cuch chica, Miel: 2 cuch chicas, Manteca: 60 gr, Ron: 2 cuch chicas, Leche en polvo: 4 cuch chicas, Azúcar: 90gr, Harina 000: 300gr, Levadura seca.: 4 cuch chicas, Fruta abrillantada: 60gr, Nueces: 30gr, Almendras: 30gr, Pasas de Uva: 60gr

Para 900gr

Agua: 80 ml, Huevos: 2, Esencia de Vainilla: media cuch chica, Agua de azahar: media cuch chica, Miel: 3 cuch chicas, Manteca: 80 gr, Ron: 2,5 cuch chicas, Leche en polvo: 5 cuch chicas, Azúcar: 110gr, Harina 000: 400gr, Levadura seca.: 1.5 cuch soperas, Fruta abrillantada: 80gr, Nueces: 40gr, Almendras: 40gr, Pasas de Uva: 80gr

Es importante respetar el orden de incorporación de los ingredientes, añada sucesivamente: agua, huevos, esencia de vainilla, agua de azahar, miel, manteca (cortada en trozos pequeños), ron, sal, leche en polvo, azúcar, harina 000, levadura seca. Atención: La levadura seca no debe entrar en contacto con la sal.

Alrededor de 20 minutos a partir del inicio, la máquina emitirá una señal indicando el momento de agregar las frutas y frutos secos. Una vez terminada la preparación, la señal se volverá a emitir. Espere 10 minutos antes de desmoldar.

6. Sin gluten:

Tiene un tiempo de amasado especial para harinas sin gluten. Sólo se leva una vez, por el alto contenido de agua, el tiempo de cocción es largo.

Para 700gr

Agua: 165 ml, Huevos: 1, Aceite de girasol: 1 cuch chica, Leche en polvo: 100 gr, Sal: 1,5 cuch chicas, Azúcar: 1,5 cuch chicas, Harina Sin Gluten: (Mezclar: 117gr de harina de mandioca, 117 gr de harina de arroz, 156 gr de fécula de maíz), Levadura seca.: 2 cuch chicas.

Para 900gr

Agua: 220 ml, Huevos: 2, Aceite de girasol: 1,5 cuch chicas, Leche en polvo: 135 gr, Sal: 2 cuch chicas, Azúcar: 2 cuch chicas, Harina Sin Gluten: (Mezclar: 117gr de harina de mandioca, 117 gr de harina de arroz, 156 gr de fécula de maíz), Levadura seca.: 2 cuch chicas.

Es muy importante respetar el siguiente orden de incorporación: agua, huevos, aceite de girasol, leche en polvo, sal, azúcar, harina sin gluten (respetar las proporciones indicadas en la tabla, mezclar bien las 3 harinas antes de incorporarlas a la cuba) y levadura seca (Atención: la levadura no debe entrar en contacto con la sal).

- Seleccionar con la tecla menú el programa.
- Elegir el peso (700g - 900g).
- Seleccionar si se desea, el color de la corteza que puede ser claro, medio, oscuro (sugerencia: dorado mediano).
- Presionar el botón de puesta en marcha. Al finalizar la cocción, la máquina emitirá una

señal sonora indicando que la cocción llegó a su fin. Desconectar, retirar la cuba, esperar 15 ´aproximadamente antes de desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

7. Masa:

Con esta regulación solo se hace la masa, no se cocina pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, la pizza, etc. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1 kg.

8. Mermeladas:

Utilice esta opción para hacer mermeladas a partir de frutas frescas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas.

ATENCIÓN: Si el contenido desborda del recipiente, apague inmediatamente el equipo. Saque el molde utilizando guantes ya que la superficie puede estar caliente, déjelo enfriar y luego límpielo completamente.

Manzanas (peladas y cortadas en cubos): 3 vasos medidores, Azúcar: 1 vaso medidor Jugo de limón: 3 Cuch Grandes

NOTA: Si desea usar otra fruta, reemplace en estos casos el jugo de limón por 1 cucharada de agua.

9. Torta:

Obtiene una masa tipo bizcochuelo.

Para 700g

Huevos 3, Manteca: 80g, Ralladura y jugo de 1 naranja, Azúcar: 200g, Sal: pizca, Harina 0000: 300g, Polvo de Hornear: 2 cuch Chicas.

Para 900g

Huevos 4, Manteca: 120g, Ralladura y jugo de 2 naranjas, Azúcar: 300g, Sal: pizca, Harina 0000: 450g, Polvo de Hornear: 2 cuch Chicas.

Es muy importante respetar el siguiente orden de incorporación de ingredientes: huevos, manteca (cortada en rulos o trozos, pequeños), ralladura y el jugo de naranja, azúcar, sal, harina 0000, polvo de hornear.

- Seleccione el programa.

- Al finalizar la cocción, la máquina emitirá una señal sonora, indicando que la cocción llegó a su fin. Desconecte, retire la cuba, espere 15 ´aproximadamente antes de desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

10. Sandwich:

Con esta opción obtiene pan poroso pero con una corteza blanda y gruesa.

Para 700g

Agua: 270ml, Sal 2 cuch chicas, Harina 000: 450gr, Levadura seca: 1 cuch chica.

Para 900g

Agua: 360ml, Sal 2,5 cuch chicas, Harina 000: 600gr, Levadura seca: 0,5 cuch grande.

Es muy importante respetar el siguiente orden de incorporación de ingredientes: Agua, sal harina 000, levadura seca (atención: la levadura no debe entrar en contacto con la sal)

- Elegir el peso.

- Seleccionar el color de la corteza que puede ser claro, medio, oscuro (sugerencia: dorado oscuro).

- Al finalizar la cocción, la máquina emitirá una señal sonora, indicando que la cocción llegó a su fin. Desconecte, retire la cuba, espere 10 ´aproximadamente antes de desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

11. Postre:

Utilice esta opción para mezclar, levar y hornear postres.

Postre de Naranja, Almendras y Chocolate

Para 700g: *Huevos: 3, Manteca: 80g, Ralladura y jugo de Naranja: 1, Azúcar: 200g, Sal: pizca, Harina 0000: 300g, Polvo de hornear 2 cuch chicas, Almendras: 75g, Chocolate: 75g*

RECOMENDACIONES

Es muy importante respetar el siguiente orden de incorporación de ingredientes:

Huevos, manteca (cortada en rulos o trozos pequeños), ralladura y el jugo de naranja azúcar, sal, harina 0000, polvo de hornear.

- Presione el botón de puesta en marcha.
- A los 5 minutos de iniciar, la máquina emitirá una señal sonora que indicará el momento de incorporar las almendras y los trozos de chocolate. Al finalizar la cocción, la máquina emitirá nuevamente la señal, indicando el fin de la cocción. Desconecte, retire la cuba, espere 15 minutos antes de desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.

12. Hornear:

Sólo cocción. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción de algunas opciones seleccionadas.

CONSEJOS PARA CONSERVAR MEJOR LAS PREPARACIONES:

- Si desea almacenarlo, una vez frío, envuélvelo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo.

El pan se puede almacenar durante unos tres días a temperatura ambiente, si lo coloca en el refrigerador, el tiempo de almacenamiento es como máximo de diez días.

CONSEJOS PARA ADAPTAR O CREAR RECETAS PROPIAS EN EL HORNO DE PAN:

- Antes de realizar adaptaciones de recetas o crear recetas propias en el horno de pan conozca primero su aparato, 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 luego las cantidades correspondientes de los demás

ingredientes.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO DE PAN

- No es aconsejable abrir el horno de pan cuando el mismo se encuentra en etapa de fermentado o cocción.

- Si es necesario adicionar algún ingrediente abra la tapa para adicionar ingredientes únicamente durante la etapa de mezclado y amasado. Si la masa se pega mucho contra las paredes del molde puede espolvorearse levemente con harina. Se recomienda comprobar la consistencia de la masa durante el mezclado recordando que los hornos de pan requieren una masa más blanda que la que se obtiene amasando tradicionalmente.

PANES RAPIDOS

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, ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del recipiente.

Puede remover en la mezcla inicial con alguna varilla de madera o teflón plástico para evitar en el resultado final grumos de harina.

Nunca realice esta acción en el momento de levar o cocción de la masa.

INGREDIENTES

EQUIVALENCIAS

1 Vaso = 165 g DE HARINA 000, 0000 ó INTEGRAL FINA
1 Vaso = 130 g DE HARINA DE CENTENO
1 Vaso = 200 g DE AZÚCAR IMPALPABLE
1 Vaso = 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).

HARINA TIPO 000

La Harina de Pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de la harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje más alto de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten.

HARINA TIPO 0000

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proveniente de trigos duros, muy empleada en la preparación de tortas. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto cocinar rápidamente tortas.

HARINA INTEGRAL

La harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo que también contiene el salvado y el germen, siendo por eso 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. Para superarse esto se mezcla la harina Tipo 0000 con la harina integral, resultando un pan hecho con una estructura elástica.

SALVADO

El salvado (no refinado) y el germen de salvado, son las partes exteriores ásperas de los granos de trigo o de centeno los cuales quedan separados de la harina al tamizar la harina normal.

AZÚCAR

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. Y también es alimento para la levadura. El azúcar blanca se utiliza sin muchos requerimientos, mientras que el azúcar morena, azúcar en polvo o azúcar de algodón pueden ser utilizadas con requerimientos especiales.

HARINA LEUDANTE

La harina leudante contiene un fermento que va a influir en 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 carbohidratos en azúcar y harina como alimento. Cuando la levadura reacciona con el azúcar produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá la masa y hace que se ablande la fibra interior. Sin embargo, la levadura de cultivo rápido necesita carbohidratos en azúcar y harina como alimento. Antes de utilizar este ingrediente, verifique la fecha de vencimiento para comprobar que esta fresca, sino su pan puede no levar.

SAL

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal también puede restringir que la levadura se eleve. Nunca utilice demasiada sal en una receta.

HUEVO

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer un pan más nutritivo y de mayor tamaño.

INGREDIENTES

Es necesario batirlo antes de utilizar. Recuerde se recomienda pesar el huevo ya que dependiendo de su tamaño varía la cantidad de líquido.

COMPONETES GRASOS

La grasa, la manteca y los aceites.

La grasa puede ablandar el pan y alargar la vida útil del pan.

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

POLVO PARA HORNEAR

La levadura en polvo se utiliza para el aumento del pan y tortas. Como no necesita tiempo de subida ya que produce aire, este aire formará burbujas para suavizar la textura del pan.

AGUA Y LIQUIDOS

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 con 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 mencionar Jugos. Esto sirve para mejorar el sabor del pan, por ejemplo, jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón.

RECOMENDACION PARA MEDIR LOS INGREDIENTES

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Se sugiere el uso de la taza de medición y de la cuchara de medición para obtener la cantidad exacta.

1. Medición de ingredientes líquidos. El agua, leche fresca o solución de leche en polvo se deben medir con la taza de medición. Observe la taza de medición con los ojos paralelos a las líneas de nivel. Cuando mide

el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza de medir a fondo sin ningún otro ingrediente.

2. Mediciones de ingredientes secos.

Para la medición de ingredientes secos, debe llenar en exceso la cuchara y el vaso medidor y luego una vez llena, elimine el sobrante con un cuchillo pasándolo por el borde, garantizar la medición es exacta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de empezar la limpieza parcial o total de su Bread Master, deberá desconectar el equipo de la toma eléctrica y dejar enfriar.
2. Recipiente de amasado: para limpiar el interior y el exterior del producto, hágalo con un paño húmedo, no utilice ningún producto abrasivo, ya que esto dañaría la superficie antiadherente.
3. Amasador Rotatorio: Si resulta difícil de sacar del recipiente, sumerja el recipiente en agua caliente por alrededor de 30 minutos. Luego utilice solo un paño húmedo para limpiarlo. No utilice ningún producto abrasivo, ya que esto dañaría la superficie antiadherente.
4. Tapa y ventana de visualización: utilice solamente un paño húmedo para limpiar la superficie interior y exterior de la tapa, nunca sumerja la tapa en agua para su limpieza.
5. Base: utilice un paño suave, humedecido con agua y un poco de detergente neutro. Sáquelo con un paño. Nunca sumerja la base en agua.
6. Antes de guardar su Bread Master, asegúrese que todo el equipo y los accesorios estén limpios, secos y ensamblados en su lugar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Lea la sección “ANTES DEL PRIMER USO”, si esto no soluciona el problema, es posible que algunos ingredientes se pudieron haber derramado sobre la resistencia que genera calor.

SOLUCIÓN: Desenchufe la máquina para hacer pan, espere que esté totalmente fría. Limpie la resistencia y el interior del equipo, según lo recomendado en la sección “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

2. La Corteza inferior del pan es demasiado gruesa:

Es posible que haya dejado el pan mucho tiempo en la maquina una vez terminada la cocción y esto generó que pierda mucha agua.

SOLUCIÓN: Retire el pan antes.

3. Dificultad 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 de pan durante 10 minutos. De esta forma podrá retirar el amasador.

Limpie cada parte según lo recomendado en la sección “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esto puede ser por los siguientes motivos:

1. El Menú no fue bien seleccionado.

SOLUCIÓN: Compruebe que los ingredientes coincidan con el programa seleccionado.

2. 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.

3. 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". Luego utilice su Bread Master, sin ningún ingrediente en el programa Tradicional por unos minutos y observe el giro. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico autorizado Smart-tek más cercano.

5. En el Display, luego de presionar "INICIO/PAUSA" se visualiza "HHH"

La temperatura es demasiado alta para hacer pan.

SOLUCIÓN: Pulse el botón de "INICIO/PAUSA" y desenchufe su Bread Master, luego retire el recipiente de amasado y deje la tapa abierta hasta que la máquina este fría, para reiniciar el proceso.

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

El recipiente de pan está mal fijado o la cantidad de ingredientes es demasiada para mezclar.

SOLUCIÓN: Compruebe si el recipiente de mezclado está correctamente ensamblado y si las cantidad de los ingredientes está de acuerdo a la receta seleccionada.

7. La masa creció y desborda el recipiente.

La cantidad de líquidos y la cantidad de levadura es demasiada.

SOLUCIÓN: Reduzca la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de masa.

8. El pan levó demasiado y abre la tapa.

Esto puede ser por los siguientes motivos:

1. Es posible que haya utilizado mucha levadura.

2. La cantidad de harina o agua es excesiva .

3. La temperatura ambiente es demasiado alta.

SOLUCIÓN: Compruebe los factores anteriores, reduzca la cantidad de el/los ingredientes que corresponda.

9. Tamaño de pan es demasiado pequeño o el pan no levó

Esto puede ser por los siguientes motivos:

1. La levadura esta vencida o la cantidad de levadura no fue suficiente.

2. La levadura puede no levar si la temperatura del agua está demasiado alta

3. La levadura se mezcló junto con la sal.

4. La temperatura ambiente es muy baja.

SOLUCIÓN: Compruebe la cantidad, la calidad de la levadura y la temperatura ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

10. El pan se desploma en el medio al hornear la masa

Esto puede ser por los siguientes motivos:

1. La Harina utilizada es no fuerte y 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 está demasiado alta.

SOLUCIÓN: La temperatura ambiente es muy baja.

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 ser por los siguientes motivos

1. Utilizó demasiada harina o hay escasez de agua.

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

2. Utilizó demasiados ingredientes de frutas.

SOLUCIÓN: Reduzca la cantidad de ingredientes correspondiente 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 ser por los siguientes motivos:

1. Hay exceso de agua o sal.

SOLUCIÓN: Reduzca la cantidad de agua o la levadura 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 ser por los siguientes motivos:

1. Hay fuertes ingredientes glutinosos en el pan como la manteca y banana.

SOLUCIÓN: Reduzca la cantidad de ingredientes glutinosos en la mezcla.

2. la mezcla no fue bien realizada debido a escasez de agua

SOLUCIÓN: Compruebe la cantidad de agua.

14. La Corteza del pan es demasiado gruesa y su color de es demasiado oscuro al hacer Tortas o alimentos con azúcar.

En cada recetas el azúcar tiene un gran efecto en la elaboración del pan, hornear con dicho ingrediente en exceso volverá el color muy oscuro.

SOLUCIÓN: Si el color de cocción es demasiado oscuro para la receta seleccionada, presione el botón de "INICIO/PAUSA" de 5 a 10 minutos antes del finalizar el proceso para interrumpir el programa. Recuerde antes de desmoldar el pan debe tener el pan o el pastel en el recipiente durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.

Nota: Si alguno de estos problemas continúan por favor contáctese con el Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).

Smart-tek
Simplifjca tu boĝar

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar