

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO BM-2024

Fábrica de pan



Smart-tek

BREAD  MASTER

MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS.

1. Evite el contacto con el producto cuando esté en uso ya que el mismo podría estar caliente. Solo utilice la manija para retirar el molde.
2. Las superficies que no sean de agarre deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
3. Para protegerse de cortocircuitos, no sumerja el cable, enchufe, o el producto en agua u otro líquido.
4. No coloque el aparato sobre una superficie blanda o que se encuentre cubierta por telas. Asegúrese de colocarlo sobre una superficie rígida y estable.
5. No utilice la fábrica de pan con el cable o enchufe dañado, o luego de un mal funcionamiento, o cuando esté dañado. Lleve el aparato al servicio técnico de Smart-Tek más cercano.
6. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la superficie, o que toque superficies calientes.
7. No utilice sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas, o cerca de un horno encendido.
8. No traslade la fábrica de pan mientras se encuentre en funcionamiento.
9. Asegúrese que el molde esté colocado correctamente y trabado antes de cerrar la tapa.
10. Luego de hornear, tenga en cuenta que los elementos dentro se encuentran a altas temperaturas. Sea precavido al retirarlos.
11. Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, salvo que se haya otorgado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
12. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
13. Asegúrese de que el voltaje corresponda al voltaje establecido en la etiqueta de clasificación del producto.
14. No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
15. Para proteger contra fuego, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable, el enchufe, o la unidad en agua o cualquier otro líquido.
16. No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
17. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
18. No coloque ningún elemento encima del aparato.
19. Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Antes de desconectar, apague el equipo desde el panel.
20. Deje enfriar el producto antes de colocar o quitar piezas, o de limpiarlo.
21. El aparato necesita aproximadamente 20 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.

22. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede resultar en descargas eléctricas, fuego o personas lastimadas.

23. Para evitar posibles incendios, no ponga el aparato sobre o cerca de un material combustible, tal como un mantel o una cortina.

24. Limpie y seque el molde y la paleta antes de colocar los ingredientes dentro.

25. Mientras el aparato esté en funcionamiento, vapor caliente saldrá por las aberturas de expulsión de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia segura. Cuide sus manos y su cara al remover el molde del aparato.

26. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.

27. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar el molde del aparato.

28. No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.

29. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control remoto separado.

30. No utilice en el exterior.

31. Guarde el aparato en el interior para prevenir fallas en las partes electrónicas.

32. No utilice su fábrica de pan para otro propósito que no esté descrito en este manual.

33. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas.

34. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina al hornear.

35. Nunca encienda el aparato sin colocar correctamente el molde para pan lleno de ingredientes.

36. Nunca golpee el molde para pan en la parte superior o borde para quitarlo, ya que esto puede dañarlo.

37. No inserte láminas de metal u otros materiales en la panificadora, ya que esto puede dar lugar al riesgo de incendio o cortocircuito.

38. Este aparato cuenta con un enchufe conectado a tierra. Asegúrese de que el enchufe de pared de su casa esté bien conectado a tierra.

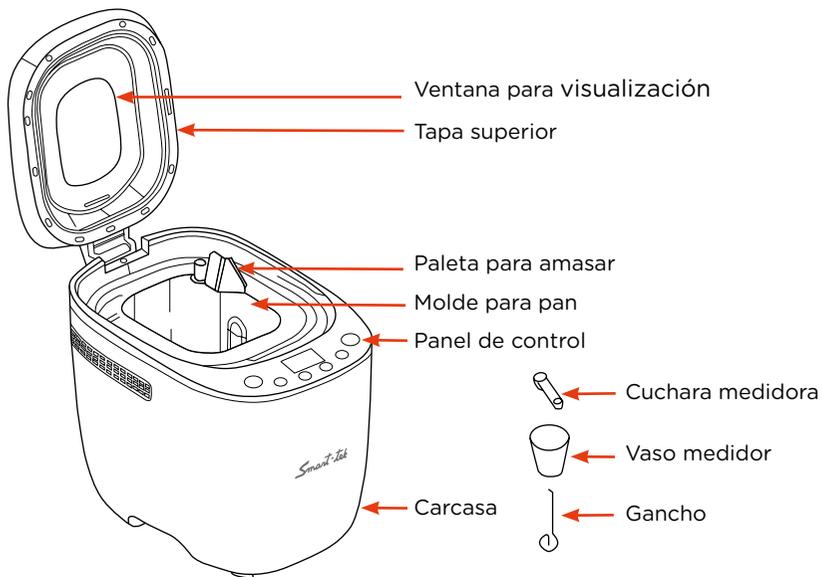
39. No opere la unidad sin colocar el molde de pan en la cámara para evitar dañar el aparato.

Advertencia:

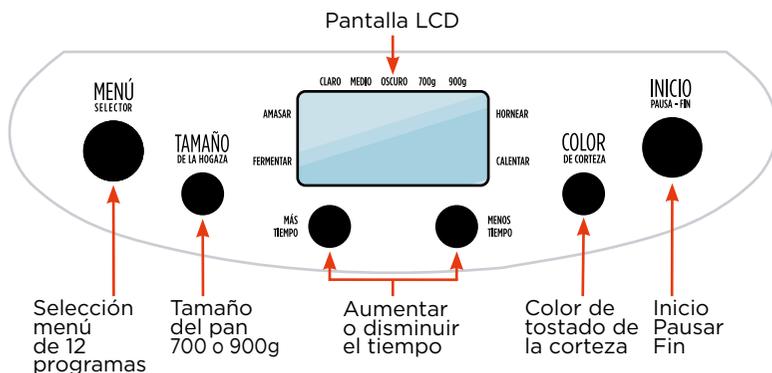
Por favor, abra la tapa para el primer uso, luego elija el menú de HORNEADO y presione **“INICIO/PAUSA”**. En este proceso, puede liberarse humo, esto es normal. Detenga la acción de horneado después de aproximadamente 10 minutos. La emisión de humo es un fenómeno normal, el uso posterior no producirá dicho humo.

CONOZCA SU FÁBRICA DE PAN

1. Partes principales



2. Panel de control



MENÚ:

Se utiliza para acceder al menú de 12 programas.

Cada vez que presione (se escuchará una breve alerta sonora) cambiará de programa, podrá visualizar dichos cambios en la pantalla. Seleccione el programa que desee.

Las 12 funciones se explicarán a continuación:

N°	Programa	Detalle	Observación
01	Básico	Amasa, leuda y hornea pan normal.	Puede agregar ingredientes extras para darle sabor.
02	Francés	Amasa, fermenta y hornea (mayor fermentación).	El resultado será una corteza más crujiente y textura ligera.
03	Integral	Amasa, fermenta y hornea pan integral.	No utilizar la función de retardo ya que produce malos resultados.
04	Rápido	Amasa, leuda y hornea, en menos tiempo que el pan básico.	El resultado es un pan más pequeño con una textura más densa.
05	Dulce	Amasa, leuda y hornea preparaciones dulces.	Puede agregar ingredientes extras para darle sabor.
06	Masa	Amasa y leuda, sin hornear.	Retire la masa y utilícela para hacer pizzas, panecillos, etc.
07	Sin Gluten	Amasa, leuda y hornea pan sin gluten.	Puede agregar ingredientes extras para darle sabor.
08	Tortas	Amasa, leuda y hornea.	Leudar con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.
09	Pan Sandwich	Amasa, leuda y hornea pan sandwich.	Obtiene un pan de textura ligera de corteza delgada.
10	Pan Lactal	Amasa, leuda y hornea pan lactal.	Masa con leche, yogurt, aceite, manteca u otro medio graso.
11	Amasar	Solo amasa (no leuda ni hornea).	Retire la masa y utilícela para hacer fideos, ñoquis, tacos, etc.
12	Hornear	Sólo hornea (no amasa ni leuda).	También se utiliza para aumentar el tiempo de horneado.

TAMAÑO DE LA HOGAZA DE PAN:

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan (el tiempo puede variar según el tamaño elegido). No aplica para los pan Rápido, Masa, Tortas, Amasado y Hornear.

COLOR DE LA CORTEZA:

Presione el botón para seleccionar el color deseado entre CLARO, MEDIO u OSCURO. Este botón no es aplicable para los programas Masa y Amasar.

INICIO:

Presione el botón **"INICIO/PAUSA"** para iniciar y detener el programa seleccionado, se escuchará una alerta sonora y se observarán dos puntos en el display, indicando que el programa comenzó.

Nota:

Quando la máquina este en funcionamiento los botones serán bloqueados, excepto el botón **"INICIO/PAUSA"**. Esto evitará cualquier interrupción involuntaria. Para detener el bloqueo presione **"INICIO/PAUSA"** por 2 segundos, se escuchará una alerta sonora y la luz se apagará, significando que el programa se ha detenido.

FUNCIONES

Programar:

Tenga su pan listo dentro de varias horas con esta función, en hasta 13 horas. Tenga en cuenta que debe incluir el tiempo de horneado, es decir, al finalizar el tiempo de retraso, se puede servir pan caliente.

1. Seleccione el programa, tamaño del pan y el color de la corteza.
2. Presione "+ TIEMPO" (aumenta el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos).
3. Para aceptar y dar inicio presione el botón "INICIO".

Ejemplo:

Son las 20:30, y querés tu pan a las 7:00 hs (en 10 horas y 30 minutos). Seleccione menú, color, tamaño y luego presione "+ TIEMPO" hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla. Presione "INICIO" para activar la función programar, en pantalla mostrará una cuenta regresiva. Y listo, tendrás pan fresco a las 7:00 de la mañana, (y hasta las 8.00 gracias a que mantiene el calor durante 1 hora).

Notas de la función programar:

1. No aplica al programa Hornear.
2. No utilice ingredientes percederos (huevos, leche fresca, frutas, cebollas, levadura fresca, etc).

Mantener caliente:

El pan se mantendrá caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Si desea sacar el pan, apague presionando el botón "INICIO/PAUSA".

Memoria:

Si se interrumpe la energía eléctrica mientras un programa está ejecutándose, se guardara en memoria el progreso del programa durante 10 minutos, luego de este tiempo tendrá que reiniciar el aparato. Sin embargo si el corte fue previo a la fase de amasado, puede presionar el botón "INICIO/PAUSA" para reiniciar el programa desde el principio.

Antes del primer uso:

1. Compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección "Limpieza y mantenimiento"
3. Utilice la función N°12 y hornee con la máquina vacía durante 10 minutos. Después de que se enfríe, límpielo y hornee de la misma forma una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y móntelas y su fábrica de pan estará lista para usar.

Empieza la cocción:



Nota:

El agua o sustancia líquida debe colocarse primero, luego agregar azúcar, sal y harina, y siempre agregar levadura o levadura en polvo como último ingrediente.

- La harina no se puede mojar completamente con el líquido.
- La levadura sólo se puede colocar sobre la harina seca y tampoco puede tocar la sal.
- No utilice la función programar durante un período prolongado si utiliza ingredientes percederos como huevos, leche fresca, levadura fresca, cebollas o frutas.

Medición de cantidades:

La clave para un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Utilice la taza o la cuchara medidora para obtener la cantidad exacta, de lo contrario el pan no saldrá como lo esperado.

Ingredientes líquidos: El agua, la leche fresca o leche en polvo se deben medir con la taza medidora. Cuando mida aceite u otros ingredientes líquidos, limpie bien para evitar rastros de otros ingredientes.

Ingredientes secos: Coloque los ingredientes en la taza medidora y luego, nivele con un cuchillo dando ligeros golpecitos. Utilice la cuchara dosificadora para medir pequeñas cantidades.

Hacer el pan:

- 1. Molde:** Coloque el molde girándolo en sentido horario hasta que encaje correctamente.
- 2. Paleta para amasar:** Antes de colocar la paleta untela con margarina (evitará que la masa se pegue a la paleta). Luego insertela en el eje del molde.
- 3. Ingredientes:** Coloque los ingredientes en el molde siguiendo el orden mencionado en el gráfico anterior. Utilice el recetario para ver las cantidades exactas a utilizar.
- 4. Levadura:** Con el dedo, haga un agujero en la harina, donde agregará la levadura (asegurese que no entre en contacto con los ingredientes líquidos ni con la sal).
- 5. Tapa y enchufe:** Cierre la tapa con cuidado y conecte el cable a un enchufe de pared.
- 6. Panel:** Presione el botón de **"MENÚ"** hasta seleccionar el programa deseado. Luego **"COLOR"** para elegir el color de la corteza y **"TAMAÑO"** para el tamaño de su pan.
- 7. Programar:** Ajuste el tiempo de retardo presionando el botón de **"+ TIEMPO"**. Este paso se puede omitir si desea que su fábrica de pan comience a funcionar al instante.
- 8. Comenzar:** Presione el botón **"INICIO/PAUSA"** para iniciar el proceso (la luz led se encenderá). En los programas de Básico, Francés, Integral, Dulce, Sin gluten, Sándwich y Pan lactal escuchará alertas sonoras durante la ejecución indicando que puede agregar ingredientes, abra la tapa e introdúzcalos. Es normal que durante la cocción salga vapor por las aberturas de ventilación.
- 9. Finalización:** Cuando se haya completado el proceso se escucharán 10 alertas sonoras conitnuas. Puede presionar el botón de **"INICIO/PAUSA"** por 2 segundos para detener la máquina y sacar el pan.
- 10. Retirar su pan:** Abra la tapa utilizando un repasador, con el mismo agarre firmemente la manija del molde. Gire la bandeja en sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente hacia arriba y afuera de la máquina.

Precaución:

El molde y el pan pueden estar calientes! Siempre utilícelos con cuidado utilizando una repasador o manopla de cocina.

Use una espátula para aflojar el pan del molde, luego voltee boca abajo sobre una superficie limpia y agite con cuidado hasta que el pan caiga sobre una rejilla. Deje enfriar por 20 minutos antes de cortar.

Al finalizar la operación, el pan se mantendrá caliente durante 1 hora. Si desea sacar el pan, apague presionando **"INICIO/PAUSA"**. Luego desenchufe el aparato.

Nota:

Antes de cortar el pan, use el gancho para quitar la pala de amasar. Nunca use las manos para quitar la pala de amasar ya que esta se encontrará caliente.

RECETARIO

Pan básico		700g	/ tiempo total 03:03hs	900g	/ tiempo total 03:10hs
1. Agua	280 ml	280g	320 ml	320g	
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g	
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 y 1/2 cucharaditas	10g	
4. Azúcar	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g	
5. Harina	3 tazas	420g	3 y 1/2 tazas	490g	
6. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3g	
Pan francés		700g	/ tiempo total 03:50hs	900g	/ tiempo total 04:00hs
1. Agua	280 ml	280g	320 ml	320g	
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g	
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10g	2 cucharaditas	14g	
4. Azúcar	1 y 1/2 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g	
5. Harina	3 tazas	420g	3 y 1/2 tazas	490g	
6. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3g	
Pan harina integral		700g	/ tiempo total 03:47hs	900g	/ tiempo total 03:55hs
1. Agua	280 ml	280g	320 ml	320g	
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g	
3. Sal	1 cucharadita	7g	2 cucharaditas	14g	
4. Harina integral	1 taza	110g	1 y 1/2 tazas	210g	
5. Harina	2 tazas	280g	2 tazas	280g	
6. Azúcar negra	2 cucharadas	18g	2 y 1/2 cucharadas	23g	
7. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	3 cucharadas	21g	
8. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3g	
Pan rápido		900g	/ tiempo total 02:25hs		
1. Agua (40°/ 50°)	320 ml	320g			
2. Aceite	2 cucharadas	24g			
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10g			
4. Azúcar	2 cucharadas	24g			
5. Harina	3 y 1/2 tazas	490g			
6. Levadura	1 y 1/2 cucharaditas	4,5g			
Pan dulce		700g	/ tiempo total 03:00hs	900g	/ tiempo total 03:05hs
1. Agua	280 ml	280g	320 ml	320g	
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g	
3. Sal	1 y 1/2 cucharadita	10g	2 cucharaditas	14g	
4. Azúcar	3 cucharadas	36g	4 cucharadas	48g	
5. Harina	3 tazas	420g	3 y 1/2 tazas	490g	
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	2 cucharadas	14g	
7. Levadura	1 cucharaditas	3g	3 cucharaditas	3g	

* Utilice la cuchara medidora y el vaso medidor que vienen con este producto.

Masa	con levadura	/ tiempo 01:30hs	sin levadura	/ tiempo 00:18hs
1. Agua	320 ml	320g	320 ml	320g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	2 cucharadas	24g
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10g	1 y 1/2 cucharaditas	10g
4. Harina	3 y 1/2 tazas	490g	3 y 1/2 tazas	490g
5. Azúcar	2 cucharadas	24g	2 cucharadas	24g
6. Levadura	1/2 cucharadita	1,5g	no utilizar.	-
Pan sin gluten	700g	/ tiempo total 03:30hs	900g	/ tiempo total 03:35hs
1. Agua	280 ml	280g	320 ml	320g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 y 1/2 cucharaditas	10g
4. Harina sin gluten	3 tazas	420g	3 y 1/2 tazas	490g
5. Azúcar	2 cucharadas	24g	2 cucharadas	24g
6. Levadura	1 y 1/2 cucharadita	4,5g	1 y 1/2 cucharadita	4,5g
Torta	700g	/ tiempo total 02:55hs		
1. Aceite de girasol	2 cucharadas	24g		
2. Azúcar	8 cucharadas	96g		
3. Huevos	6 unidades	270g		
4. Harina leudante	1 y 3/4 taza	250g		
5. Esencia de vainilla	1 cucharadita	2g		
6. Jugo de limón	1 y 1/4 cucharadas	10g		
7. Levadura	1 cucharaditas	3g		
Pan Sandwich	700g	/ tiempo total 03:10hs	900g	/ tiempo total 03:15hs
1. Agua	270 ml	270g	320 ml	320g
2. Manteca/margarina	1 y 1/2 cucharadas	18g	3 cucharadas	24g
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10g	2 cucharaditas	14g
4. Azúcar	1 y 1/2 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
5. Leche en polvo	1 y 1/2 cucharadas	10g	2 cucharadas	14g
6. Harina	3 tazas	420g	3 y 1/2 tazas	490g
7. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3g
Pan lactal	700g	/ tiempo total 03:10hs	900g	/ tiempo total 03:10hs
1. Leche	155 ml	155g	200 ml	200g
2. Agua	80 ml	80g	100 ml	100g
3. Manteca	2 y 1/2 cucharadas	40g	3 cucharadas	50g
4. Miel	2 cucharadas	30g	2 cucharadas	30g
5. Azúcar	2 y 1/2 cucharadas	40g	3 cucharadas	50g
6. Levadura	1 cucharadita	6g	1 y 1/2 cucharaditas	8g
7. Harina	3 tazas	440	3 y 1/2 tazas	500g
8. Sal	1 cucharadita	6g	1 y 1/2 cucharaditas	8g

INGREDIENTES

Equivalencias:

1 taza = 165g de harina 000, 0000 o integral fina

1 taza = 130g de harina de centeno

1 taza = 230g de azúcar

1 taza = 200g de azúcar impalpable

1 cda. = 12g de azúcar

1 cdita. = 4g de azúcar

1 cdita. = 5g de sal

1 cda. = 10g de leche en polvo

1 cda. de aceite = 10ml

1 cda. = 10g de polvo de hornear

1 huevo = 50ml de líquido (se recomienda pesarlo, ya que dependiendo de su tamaño varía).

Nota:

Utilice los elementos medidores para evitar márgenes de error.



Incorporar en el molde primero los ingredientes líquidos y luego los secos. La sal debe colocarse sobre un extremo del molde, la manteca en punto 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.

Tanto el agua, como los huevos y la crema deben estar a temperatura ambiente y la manteca a punto pomada. Al utilizar los medidores de ingredientes (taza y cucharas) se recomienda asentar el contenido dando suaves golpecitos sobre la mesa para que el ingrediente quede 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 más elástico.

Salvado:

El salvado (no refinado) y el germen de salvado, son los 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). Revuélvalo.
3. Espolvoree levadura seca (1 cucharada y 1/2 cucharadita). No mezcle.
4. Coloque el vaso medidor en un lugar cálido 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:

Se considera componente graso a 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:

El polvo para hornear se usa para el levado de pan y tortas. No necesita tiempo de subida porque el aire que produce forma burbujas dentro de la masa y suaviza su textura.

Bicarbonato de sodio:

Es similar al polvo para 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. También pueden agregar jugos (naranja, limón, etc).

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, limpie la taza medidora a fondo.

2. Medición de ingredientes secos.

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

CONSEJOS

Conservar el pan:

Desmolde el pan horneado sobre una rejilla y espere 15 minutos antes de cortarlo (utilice un cuchillo específico para pan). Si desea guardarlo espere que se enfríe, envuélvalo con papel film así conservará la frescura y el sabor. El pan se puede almacenar durante tres días a temperatura ambiente o hasta diez días en la heladera.

Nuevas recetas:

Antes de realizar adaptaciones o crear recetas propias conozca primero su fábrica de pan. Realice varias elaboraciones de este recetario para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y líquidos. Así usted podrá determinar las cantidades correspondientes de los demás ingredientes.

Recuerde que el huevo aporta líquido, 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 extra (7% o 10 % adicional sobre el total).

Durante el funcionamiento:

No es aconsejable abrir la tapa cuando la máquina este fermentado u horneando. (solamente en las etapas de mezclado y amasado). Si la masa se pega contra las paredes del molde puede espolvorearlo levemente con harina. Recuerde comprobar la consistencia de la masa durante el mezclado, sabiendo que este máquina requiere una masa más blanda que la que se obtiene amasando de manera tradicional.

Levadura fresca o seca, cuál utilizar?

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, ya que un exceso podría provocar que la masa crezca por fuera del bowl dañando el equipo.

Temperatura:

Su fábrica de pan puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy cálida y una muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente sea entre 15°y 34°.

Nota:

La temperatura de su fábrica de pan es inferior a la temperatura ambiente si se coloca en una habitación fresca (como una sala con aire acondicionado, una cámara frigorífica). Coloquela en un lugar con temperatura ambiente normal (15°y 34°) si desea hacer pan.

Limpeza y Mantenimiento

Desconecte la máquina de la corriente y deje que se enfríe antes de limpiar.

Molde del pan:

Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. No utilice detergentes abrasivos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Antes de colocarla en su fábrica de pan, verifique que el molde este completamente seco.

Paleta de amasado:

Si la paleta de amasar es difícil de quitar del eje, en tal caso llene el recipiente con agua tibia y permita que repose durante aproximadamente 30 minutos, luego la paleta de amasar se podrá quitar fácilmente para la limpieza. También limpie la pala con cuidado con un paño húmedo de algodón.

Tapa y ventana:

Limpie el interior y exterior de la tapa con un paño ligeramente húmedo.

Carcasa:

Limpie suavemente la superficie externa de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo, ya que esto degradaría la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

Guardado:

Antes de guardar su fábrica de pan, asegúrese que esté completamente fría, limpia y seca. Coloque la cuchara y la pala de amasar en el molde y cierre la tapa, para que ningún elemento se pierda.

Solución de problemas:

En las siguientes páginas encontrarás 3 cuadros para diagnosticar errores en el proceso de fabricación de su pan. Verifique cada procedimiento según lo detalla el cuadro:

Mensajes en la pantalla LED:

Mensajes del display	Causa	Solución
HHH	La temperatura interior es alta.	Retire el molde y deje enfriar el aparato por 20 minutos.
LLL	La temperatura interior es baja.	Seleccione el programa de Horneado para aumentar la temperatura.
E RR	El sensor de temperatura está apagado.	Verifique el sensor con el servicio técnico autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Errores comunes en su máquina:

Problema	Causa	Solución
Sale humo del compartimiento de horneado o de la ventilación.	Los ingredientes se pegan en el compartimiento de horneado o en el exterior del molde.	Retire el molde y limpie su parte externa o limpie el compartimiento de horneado.
El pan se hunde en el medio y el fondo está húmedo.	Se dejó mucho tiempo el pan en el molde luego de su cocción y su calentamiento.	Saque el pan antes de que termine la función calentar.
Es difícil retirar el pan del molde.	El fondo se encuentra pegado a la paleta de amasar.	Limpie la paleta y los ejes de amasado después de hornear. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la paleta amasadora se podrá quitar y limpiar fácilmente.
Los ingredientes no están mezclados o el pan no está horneado correctamente.	Se eligió el programa incorrecto.	Revise que el programa seleccionado sea el correcto.
	El botón INICIO/PARAR se oprimió mientras la máquina estaba funcionando.	Retire los ingredientes, coloque nuevos e intente nuevamente.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	Nunca abra la tapa muchas veces, solo las necesarias para agregar ingredientes. Asegúrese que la tapa esté bien cerrada después de abrir.
	Se cortó la energía mucho tiempo antes de terminar el proceso.	Retire los ingredientes, coloque nuevos e intente otra vez.
	La rotación de la paleta de amasado está bloqueada.	Compruebe si la paleta amasadora está bloqueada por granos, etc. Saque el molde y compruebe si los mecanismos giran. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio técnico autorizado.
El equipo no funciona. En la pantalla se muestra "HHH".	El equipo todavía está caliente después del proceso de horneado anterior.	Desenchufe, saque el molde y déjelo enfriar a temperatura ambiente. Luego inserte el enchufe y comience de nuevo.

Errores en recetas:

Compruebe el siguiente cuadro, cuya última columna contiene las soluciones que figuran en la última página de este manual.

El pan leuda muy rápido.	Demasiada levadura, exceso de harina o poca sal.	a / b
	Varias de estas causas.	
El pan leuda poco o nada.	Sin levadura o muy poca.	a / b
	Levadura vencida o estropeada.	e
	Líquido demasiado caliente.	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido.	d
	Tipo incorrecto de harina o harina rancia.	e
	Demasiado o muy poco líquido.	a / b / g
	No hay suficiente azúcar.	a / b
La masa desborda del molde.	Si el agua es purificada (agua suave con menos minerales) la levadura fermenta más.	f
	Demasiada leche afecta la fermentación de la levadura.	c
El pan se hunde en el medio.	La masa es más grande que el molde y el pan se hunde.	a / f
	La fermentación es corta o rápida debido a la alta temperatura del agua o aparato, o a la humedad excesiva.	c / h / i
Textura de la masa densa y con grumos.	Demasiada harina o poco líquido.	a / b / g
	No hay suficiente levadura o azúcar.	a / b
	Demasiada fruta, harina integral u otros ingredientes.	b
	Harina rancia, líquido caliente leuda por demás.	e
	Sin sal o no hay suficiente azúcar.	
	Demasiado líquido.	
El pan no se hornea en el centro.	Demasiado o no suficiente líquido.	a / b / g
	Demasiada humedad.	h
	Recetas con ingredientes húmedos, como yogur.	g
Estructura abierta, gruesa o con demasiados agujeros.	Demasiada agua.	g
	Sin sal.	b
	Humedad excesiva o agua demasiado caliente.	h / i
	Demasiado líquido.	c
Pan con cabeza de "Horguito", o superficie sin hornear.	Volumen del pan demasiado grande para el molde.	a / f
	Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	f
	Demasiada levadura azúcar o sal insuficiente.	a / b
	Demasiados ingredientes dulces además del azúcar.	b
Rebanadas desiguales o grumos en el centro.	El pan no se enfrió lo suficiente.	j
Depósitos de harina en la corteza.	La harina no se distribuyó bien durante el amasado.	g / i

- a)** Mida los ingredientes correctamente.
- b)** Ajuste las cantidades de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos.
- c)** Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. Agregue los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga una agujerito en el medio de la harina y coloque la levadura desmenuzada o la levadura seca, evitando que esta entre en conatcto con el líquido.
- d)** Únicamente utilice ingredientes frescos que hayan sido almacenados correctamente.
- e)** Reduzca la cantidad total de ingredientes, no utilice más de la cantidad especificada de harina. Reduzca todos los ingredientes en 1/3.
- f)** Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, reduzca sus cantidades adecuadamente.
- g)** En caso de clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
- h)** En caso de clima muy cálido, no utilice la función de retardo. Use líquidos fríos.
- i)** Saque el pan del molde justo después de hornear y déjelo enfriar sobre la rejilla por al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j)** Reduzca la cantidad de levadura o todos los ingredientes en 1/4.
- k)** Nunca enmanteque el molde.
- l)** Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

Smart-tek
Simplifíca tu hogar

www.smart-tek.com.ar