



www.yelmo.com.ar

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HP 3502 MÁQUINA DE PAN

**ROGAMOS LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD.****INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Antes de poner en marcha un aparato eléctrico observe detenidamente las normas básicas de seguridad. En este manual, además de estas indicaciones, le damos también instrucciones de seguridad importantes.

LUGAR DE COLOCACIÓN

- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
- Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
- El aparato no se puede utilizar al aire libre.

CABLE DE CONEXIÓN A LA RED

- El cable de conexión a la red debe extenderse desde el tomacorriente hasta el aparato, sin quedar demasiado tensado.
- No deje colgando nunca el cable por el borde de la placa de trabajo, para que esté fuera del alcance de los niños.
- No deje el cable suelto en una habitación, por ej., entre un tomacorriente instalado bajo y una mesa.
- No deje pasar el cable sobre una cocina, un tostador, o cualquier superficie caliente que pudiera dañarlo.

SU SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA:** No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
- **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no ponga el aparato nunca en agua u otros líquidos.
- Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
- No utilice el horno de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
- Nunca toque en el aparato con las manos mojadas o húmedas.

NIÑOS

No permita nunca que los niños trabajen con este aparato, pues pueden herirse fácilmente en la cocina, especialmente cuando están sin vigilancia y cuando hay aparatos en marcha o se está cocinando.

Explique a sus niños los peligros que encierra una cocina, adviértalos de peligros como por ej., tocar con la mano en calientes que ellos no pueden aún ver exactamente o donde no llegan.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación se dañara no intente repararlo usted mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el horno de pan.
- No ponga el aparato directamente encima o al lado de una cocina a gas o de una cocina eléctrica, de quemadores o de otras fuentes de calor.
- No ponga ni el molde ni objetos sobre el aparato para evitar que su horno de pan se dañe.
- No limpie el aparato con esponjas aceradas o virulanas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
- Proteja el aparato y el cable de fuentes de calor, de los rayos solares directos, de la humedad, de bordes cortantes o de cosas semejantes.
- Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
- Saque siempre el enchufe del tomacorriente, cuando no esté utilizando el aparato, cuando se monten accesorios, cuando limpie el aparato o siempre que ocurra una falla. Desenchufe, tirando siempre por la ficha y no por el cable.

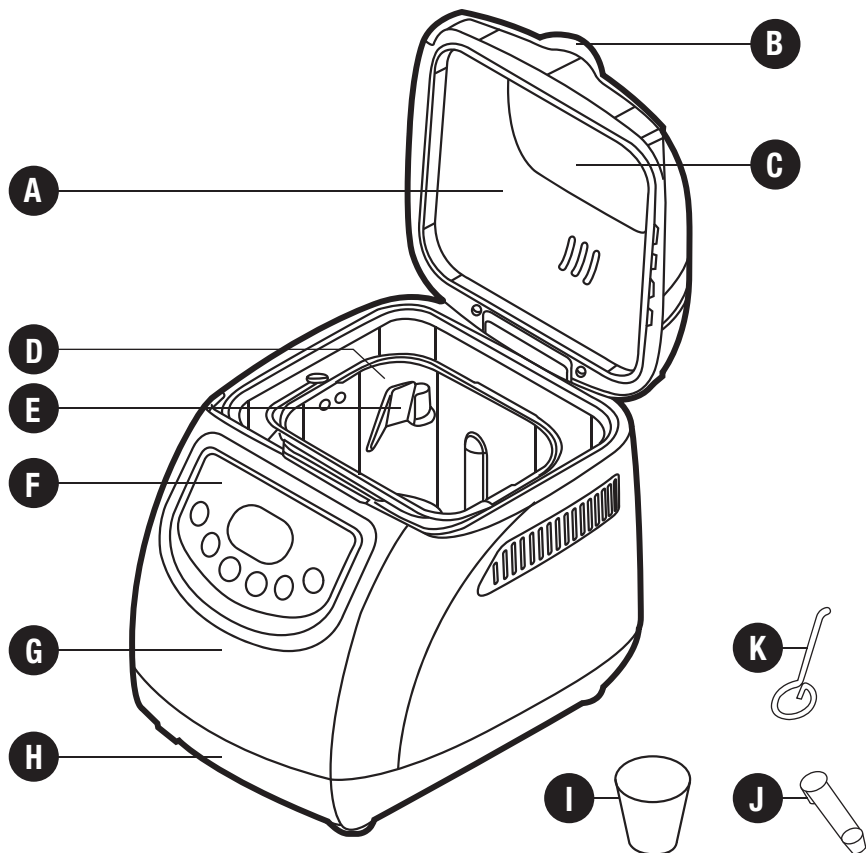


MÁQUINA PARA PAN HP-3502

Modelo: HP-3502

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo: 650W



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

A - Tapa**B** - Asa de tapa**C** - Ventana**D** - Molde para pan**E** - Elemento amasador**F** - Panel de control**G** - Cuerpo principal**H** - Base**I** - Vaso medidor**J** - Cuchara medidora**K** - Gancho



PANEL DE CONTROL

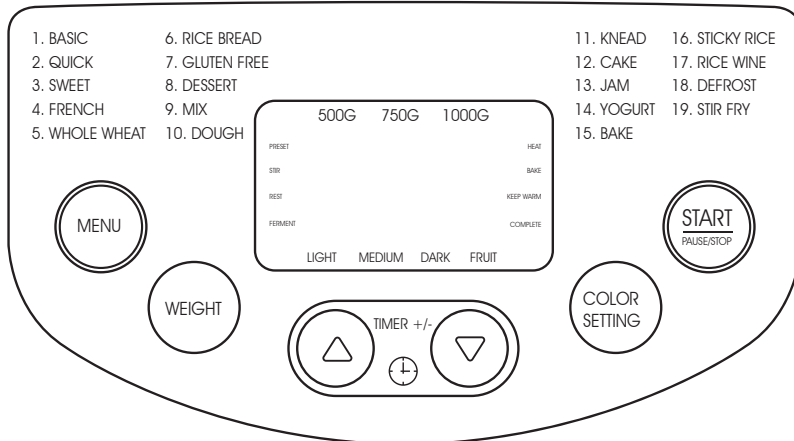
MENÚ: Indica el número del programa.

TIMER: Para la selección de tiempo

COLOR SETTING: Indica el grado de tostado seleccionado.

WEIGHT: Indica el peso seleccionado.

START/PAUSE/STOP: Inicia/Pausa/Detener



DESCRIPCIÓN PANEL DE CONTROL

Menú (Menú) / Weight (Peso) / Timer +/- (Tiempo +/-) / Color Setting (Selección de Color) / Start/Pause/Stop (Inicio/Pausa/Detener)

DESPUÉS DE ENCENDER

Enchufe la panificadora a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y se mostrará "3:00". Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente. Y "1" es el programa predeterminado. Las flechas apuntan a "750g" y "MEDIO" ya que son configuraciones predeterminadas.

BOTÓN START / STOP

Presione el botón START / STOP una vez para iniciar un programa. El indicador se iluminará, los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Cualquier otro botón se desactiva, excepto el botón START / STOP después de que ha comenzado un programa.

Presione el botón START / STOP durante 0,5 segundos y cambie al estado de pausa, si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el programa continuará procesando el programa de configuración completado.

Presione el botón START / STOP durante 3 segundos para cancelar un programa, luego se escuchará un pitido, significa que el programa se ha apagado. Esta función ayudará a evitar cualquier interrupción no intencionada del funcionamiento del programa.

Para quitar el pan, presione el botón START / STOP para finalizar el ciclo de horneado.



MENÚ DE PROGRAMAS

Presione el botón MENÚ para seleccionar los programas deseados. Cada vez que se presione (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón de manera alternada, el número de programa correspondiente se ciclará para mostrarse en la pantalla LCD.

COLOR DE LA CORTEZA

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: corteza clara, media u oscura. Este botón se puede ajustar en el menú de programas 1-7.

PESO

Presione el botón Peso para elegir el peso bruto deseado (500 g, 750 g, 1000 g). Este botón es ajustable en programas: Menú1-7.

TEMPORIZADOR DE RETRASO ("o")

Use la función DELAY TIMER para encender la panificadora en un momento posterior. Presione los botones "o" para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Agregue hasta 15 horas, incluido el tiempo de demora y el programa de preparación de pan.

NOTAS:



- Configure el tiempo de retardo después de seleccionar MENÚ DE PROGRAMA, PESO y COLOR DE LA CORTEZA.
- No utilice la función de temporizador con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.
- Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que su pan esté listo presionando "o". Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de horneado del programa. Después de completar el programa de horneado, la máquina para hacer pan cambiará a la configuración Keep Warm durante 1 hora. Antes de comenzar a hacer pan, presione el menú del programa y seleccione primero el color de la corteza, luego presione "o" para aumentar o disminuir el tiempo de demora en el incremento de 10 minutos. El retraso máximo es de 15 horas.

INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

En el caso de un corte de energía, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón START / STOP. Si el tiempo de interrupción es superior a 15 minutos, la unidad no continuará funcionando y la pantalla LCD se revertirá. Si la masa ha comenzado a subir, deseche los ingredientes en el molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha entrado en la fase de aumento cuando se retire el cable de alimentación del tomacorriente de la pared, puede presionar el botón START / STOP para continuar el programa desde el principio.



PANTALLA DE ADVERTENCIA

"HHH" -Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde para pan es demasiado alta. Presione el botón START / STOP (vea la figura 1 a continuación) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la tapa superior y deje que la máquina se enfríe completamente durante 10-20 minutos antes de reiniciar.

"EEO" -Esta advertencia significa que el sensor de temperatura está desconectado. Presione el botón START / STOP (vea la figura 2 a continuación) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación.

Verifique el sensor con el agente de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico / mecánico.

MANTENER CALIENTE

Una vez finalizado el programa de horneado, la máquina para hacer pan emitirá un pitido 10 veces y cambiará a la configuración Keep Warm durante 1 hora. Aparecerá "0:00". Después de 60 minutos, aparecerá en la pantalla LCD.

Para cancelar el proceso Keep Warm, presione el botón START / STOP durante 3 segundos.

SUGERENCIA:

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



Basic

MENÚ PROGRAMA

1 - Pan básico (Basic)

Para panes blancos y mixtos, se compone principalmente de harina de pan básica.

2 - Pan rápido (Quick)

El tiempo de amasado, lechado y horneado es más corto que el del pan básico, pero más largo que el del pan ultrarrápido. El tejido del interior del pan es más denso.

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activa con la humedad y el calor.

Para panes perfectos y rápidos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan; ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de batidos de pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la sartén, puede ser necesario ayudar a mezclar a máquina para evitar grumos de harina. si es así, use una espátula de goma.

3 - Pan dulce (Sweet)

Para panes con aditivos como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcares añadidos.

Debido a que la fase de leudación es más larga, el pan será ligero y aireado.

4 - Pan francés (French)

Para panes ligeros de harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es adecuado para recetas de repostería que requieran mantequilla, margarina o leche.

5 - Pan integral (Whole-Wheat)

Para hornear pan que contenga cantidades importantes de trigo integral. Esta configuración tiene un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de retardo, ya que puede producir resultados deficientes. El trigo integral generalmente produce una corteza gruesa y crujiente.

**6 - Pan de arroz (Rice Bread)**

Mezcle el arroz cocido con la harina con 1:1 para hacer el pan.

7 - Pan sin gluten (Gluten Free)

Para el pan de harinas sin gluten y mezclas de repostería. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades de ascenso.

8 - Postre (Dessert)

Amasar y hornear aquellos alimentos con más grasas y proteínas.

9 - Mezcla (Mix)

Revuelva para que la harina y los líquidos se mezclen bien.

10 - Masa (Dough)

Este programa prepara la masa de levadura para bollos, masa de pizza, etc., para el horno en un horno convencional. No hay horneado en este programa.

11 - Amasar (Knead)

Solo para amasar, sin levar ni hornear. Se utiliza para hacer masa para pizzas, etc.

12 - Pastel (Cake)

Se produce el amasado, leudado y horneado, pero levántelo con la ayuda de soda o levadura en polvo.

13 - Mermelada (Jam)

Utilice este ajuste para hacer mermeladas de frutas frescas y mermeladas de naranjas. No aumente la cantidad ni permita que la receta hierva sobre el molde para pan en la cámara de horneado. Si esto sucediera, detenga la máquina inmediatamente y retire el recipiente para pan con cuidado. Deje enfriar un poco y limpie bien.

14 - Yogur (Yogurt)

Eleva y hace el yogur.

15 - Hornear (Bake)

Para horneado adicional de panes o si se necesita una carga adicional. En este programa, no hay amasado ni reposo.

16 - Arroz meloso (Sticky Rice)

Amasar y hornear la mezcla de arroz glutinoso pulido y arroz.

17 - Vino de arroz (Rice Wine)

Levantando y horneando el arroz glutinoso pulido.

18 - Descongelar (Defrost)

Para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.

19 - Sofrito (Stir Fry)

Amasar y hornear algunas frutas secas, como maní, soja, etc.



ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque el molde para pan y la paleta para amasar.

Nota: No use utensilios de metal en el molde para pan, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

¡PRECAUCIÓN! Peligro de caída de objetos. La máquina de hacer pan puede tambalearse y caminar durante el ciclo de amasado. Colóquelo siempre en el centro del mostrador lejos del borde.

1. Compruebe si hay piezas faltantes o dañadas ...
2. Limpiar todas las piezas de acuerdo con "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
3. Ponga la panificadora en el modo de horneado y hornee vacía durante unos 10 minutos. Luego déjelo enfriar y vuelva a limpiar todas las partes desprendidas. El aparato puede emitir un poco de humo y / o olor cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
4. Seque bien todas las piezas y móntelas, el aparato está listo para su uso.

Instrucciones detalladas

- ① Con el asa del recipiente para pan, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo del aparato.
- ② Empuje la paleta de amasar en el eje de transmisión dentro del molde para pan.
- ③ Agregue los ingredientes al molde para pan en el orden indicado en la receta. Primero, agregue los líquidos, el azúcar y la sal; luego la harina; y por último la levadura.
- ④ Mida con cuidado y agregue los ingredientes al molde para pan en el orden EXACTO que se indica en la receta.
- ⑤ **NOTA:** Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo, agregue levadura en la hendidura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.
SUGERENCIA: Mida todos los ingredientes, incluidos los complementos (nueces, pasas), antes de comenzar.
- ⑥ Coloque el molde para pan en la ranura y asegúrese de que esté firmemente bloqueado en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa.
- ⑦ **NOTA:** El molde para pan debe bloquearse en su lugar para mezclar y amasar correctamente.
- ⑧ Enchufe el electrodoméstico. Se escuchará un pitido y la pantalla LCD pasará por defecto al Programa 1.
- ⑨ Presione el botón MENÚ DE PROGRAMAS hasta que se muestre el programa deseado.
- ⑩ Presione el botón PESO para mover la flecha a 500 g, 750 g, 1000 g. (PESO no es una opción en el programa 8-19.)
- ⑪ Presione el botón CRUST para mover la flecha al ajuste deseado: corteza clara, media, oscura (la corteza no se puede ajustar en el programa 8-19).
- ⑫ Si lo desea, configure el botón DELAY TIMER. Presione los botones + y - para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. (La función de retraso no está disponible en el programa 13)
- ⑬ **NOTA:** No utilice la función cuando utilice productos lácteos, huevos, etc. Este paso puede omitirse si desea que la panificadora comience a funcionar inmediatamente.
- ⑭ Presione el botón START / STOP una vez para iniciar el programa. La máquina de pan pitará una vez y se mostrará "3:00". Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente y el indicador se iluminará. La paleta de amasado comenzará a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador de retardo, la paleta de amasado no mezclará los ingredientes hasta que se configure el programa empezar.
- ⑮ Para complementos (frutas, nueces, pasas), la máquina emitirá diez pitidos. Abra la tapa y vierta sus complementos. (Esta función se puede ajustar en los programas: Menú 1-7.) Este tiempo varía según el programa.
- ⑯ Una vez que se complete el proceso, se escucharán diez pitidos y cambiarán a la configuración Keep Warm durante 1 hora. Puede presionar el botón START / STOP durante 3 segundos para detener el proceso y la configuración Keep Warm terminará. Desenchufe el cable de alimentación y luego abra la tapa con guantes de cocina.



⑰ Deje que el recipiente para pan se enfríe un poco antes de mover el pan. Utilice guantes de cocina, gire con cuidado el recipiente para pan en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y levante el asa para sacarlo de la máquina.

Precaución: ¡el molde para pan y el pan pueden estar muy calientes! Manipule siempre con cuidado.

⑱ Con guantes de cocina, coloque la bandeja para pan boca abajo (con el asa de la bandeja doblada hacia abajo) sobre una rejilla de alambre para enfriar o una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan se caiga. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde para pan.

⑲ Deje enfriar el pan durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda rebanar el pan con cortador eléctrico o cortador dentado, mejor no con cuchillo de fruta o cuchillo de cocina, de lo contrario el pan puede sufrir deformaciones.

⑳ Si la paleta de amasar permanece en el pan, sáquela suavemente con una espátula o un utensilio pequeño. El pan está caliente, nunca use la mano para quitar la paleta de amasar. Cuando no la use o cuando la operación esté completa, desenchufe el cable de alimentación.

Nota: Guarde el pan restante en una bolsa de plástico sellada hasta por tres días a temperatura ambiente. Para almacenar durante mucho tiempo, coloque la bolsa de plástico sellada en el refrigerador hasta por 10 días.

QUITAR EL PAN

El recipiente para pan y la cámara de horneado estarán calientes y se deben usar guantes de cocina. Quite el recipiente para pan levantando el asa y girándola en sentido antihorario para desbloquear y tirar del recipiente hacia arriba desde la base de la cámara.

Agite con cuidado el pan boca abajo hasta que el pan se caiga del molde para pan. Deje enfriar sobre una rejilla de alambre durante 10 minutos antes de cortarlo en rodajas y cortarlo con un cuchillo para pan.

CONSEJO: Si la paleta de amasar se sale del pan, retírela con una espátula o un utensilio pequeño.

INTRODUCCIÓN DE INGREDIENTES

1. Harina de pan

La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan y se recomienda en la mayoría de las recetas de pan de levadura. Tiene un alto contenido de gluten y (por lo que también se puede llamar harina de alto contenido de gluten que contiene alta proteína), y mantiene el tamaño de la el pan no se derrumbe después de levantarse. La harina varía según la región. El contenido de gluten es más alto que el de la harina para todo uso, por lo que se puede utilizar para hacer pan con un tamaño grande y una fibra interna más alta.

2. Harina para todo uso

Harina que no contiene polvo de hornear, adecuada para panes “rápidos” o panes elaborados con los ajustes rápidos. La harina para pan es más adecuada para panes con levadura.

3. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se muele a partir del grano de trigo entero. El pan hecho con harina de trigo integral o en parte contiene más fibra y contenido nutricional. La harina de trigo integral es más pesada y, como resultado, los panes pueden ser más pequeños y tener una textura más pesada.

Contiene piel de trigo y gluten. Muchas recetas suelen combinarse con harina de trigo integral o harina de pan para lograr el mejor resultado.



4. Harina de trigo negro

La Harina de Trigo Negro, también denominada "Harina de Centeno", es un tipo de harina con alto contenido de fibra, y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el gran tamaño después de la lechada, debe usarse en combinación con alta proporción de harina de pan.

5. Harina con levadura

Harina que contiene polvo de hornear, utilizar especialmente para hacer pasteles. No usar harina con levadura en combinación con levadura.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen a partir de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos para hacer pan toscos, que se utilizan para realzar el sabor y la textura.

7. Azúcar

El azúcar es un "alimento" para la levadura y también aumenta el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para hacer que el pan se eleve. Normalmente se usa azúcar blanca; sin embargo, el azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón también pueden ser requerido en algunas recetas.

8. Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el refrigerador para que se mantenga fresca. Necesita los carbohidratos que se encuentran en el azúcar y la harina como alimento. Levadura seca y levadura instantánea. Después del proceso de levadura, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y hará que la fibra interna se ablande.

1 cucharada de levadura seca = 3 cucharaditas de levadura seca

1 cucharada de levadura seca = 15 ml de levadura

1 cucharadita de levadura seca = 5 ml

Antes de usar, verifique la fecha de vencimiento y el tiempo de almacenamiento de la levadura. Regrese al refrigerador inmediatamente después de cada uso, el hongo se matará a alta temperatura. Por lo general, la falta de levadura del pan es causada por la mala levadura.

SUGERENCIA: Para comprobar si su levadura está fresca y activa:

(1) Vierta 1 taza (237 ml) de agua tibia (45-50°C) en una taza medidora.

(2) Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanca en la taza y revuelva, luego 1 cucharada (15 ml) de levadura sobre el agua.

(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No revuelva el agua.

(4) La levadura activa fresca comenzará a burbujear o "crecer". Si no se dosifica, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se usa para restringir la actividad de la levadura. Nunca use demasiada sal en una receta. Pero el pan sería más grande si no tuviera sal.

10. Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y de mayor tamaño. El huevo debe mezclarse con los otros ingredientes líquidos.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede ablandar el pan y retrasar la vida útil. La mantequilla debe derretirse o cortarse en trozos pequeños antes de agregarla al líquido.

12. Polvo de hornear

El polvo de hornear se utiliza para aumentar el pan y el pastel ultrarrápidos. Como no necesita tiempo de subida y puede producir aire, el aire formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando un principio químico.



13. Bicarbonato de sodio

Es similar con la levadura en polvo. También se puede utilizar en combinación con levadura en polvo.

14. Agua y otros líquidos (siempre agregue primero)

El agua es un ingrediente fundamental para la elaboración del pan. En términos generales, el agua debe estar a temperatura ambiente entre 20°C y 25°C. Algunas recetas pueden requerir leche u otros líquidos con el propósito de realzar el sabor del pan. Nunca use productos lácteos con la opción Delay Timer.

UTILICE UNA MEDICIÓN EXACTA

CONSEJOS: Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan es la medición adecuada de los ingredientes.

Mida cada ingrediente con cuidado y agréguelo a su molde para pan en el orden que se indica en la receta.

Se recomienda encarecidamente que utilice una taza medidora o una cuchara medidora para obtener la cantidad exacta; de lo contrario, el pan se verá afectado en gran medida.

Agregar secuencia

Siempre agregue los ingredientes en el orden indicado en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

La levadura solo debe colocarse sobre la harina seca y nunca entrar en contacto con el líquido o la sal.

Cuando utilice la función Delay Timer durante mucho tiempo, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos o leche.

Después de que la harina esté completamente amasada por primera vez, se escuchará un pitido y se agregarán los ingredientes de la fruta a la mezcla. Si los ingredientes de la fruta se agregan demasiado pronto, el sabor disminuirá después de un largo tiempo de agitación.

Ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca u otros líquidos deben medirse con tazas medidoras con marcas claras y un pico. Coloque la taza sobre la encimera y bájese para verificar el nivel del líquido. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza medidora a fondo sin ningún otro ingrediente.

Medidas en seco

Mida los ingredientes secos echando harina, etc., en la taza medidora y luego, una vez llena, nivele con un cuchillo. Nunca use la taza medidora para sacar los ingredientes secos directamente de un recipiente, ya que esto podría agregar hasta una cucharada de ingredientes adicionales. No golpee el fondo de la taza medidora ni empaque.

SUGERENCIA:

Antes de medir, revuelva la harina para airearla. Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, como sal o azúcar, use una cuchara medidora, asegurándose de que esté nivelada.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa en ningún líquido. Deje que la máquina para hacer pan se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Para limpiar la paleta para amasar: Si la paleta para amasar es difícil de quitar del pan, agregue agua al fondo del molde para pan y déjela en remojo hasta por 1 hora. Limpie la paleta con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tanto el molde para pan como la paleta para amasar son componentes aptos para lavar platos.
2. Para limpiar el molde para pan: Retire el molde para pan girándolo hacia la izquierda, luego levante el asa. Limpie el interior y el exterior de la sartén con un paño húmedo, no utilice agentes cortantes o abrasivos para proteger el revestimiento antiadherente. La bandeja para pan debe secarse completamente antes de la instalación.
Nota: La bandeja para pan y la paleta para amasar se pueden lavar en el lavavajillas. El exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.
3. Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de su uso, deje que la unidad se enfríe. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de horneado y el interior de la ventana de visualización. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar, ya que esto degradará el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
Nota: Se sugiere no desmontar la tapa para limpiarla.
4. Antes de empacar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca y que la tapa esté cerrada.

AMBIENTE DE USO

La máquina puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero habrá alguna diferencia en el tamaño de la barra entre una habitación muy cálida y una habitación fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar dentro del rango de 15°C a 34°C.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<p>Olor a quemado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se han derramado harina u otros ingredientes en la cámara de horneado. - Detenga la panificadora y deje que se enfríe por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel.
<p>Los ingredientes que no se mezclan pueden hacer trabajar forzando el motor</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Es posible que el molde para pan o la paleta para amasar no estén instalados correctamente. - Demasiados ingredientes. - Asegúrese de que la paleta de amasar esté colocada completamente en el eje. - Mida los ingredientes con precisión.
<p>Aparece "HHH" cuando se presiona el botón START / STOP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura interna de la máquina de hacer pan es demasiado alta. - Deje que la unidad se enfríe entre programas. - Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el molde para pan. Deje enfriar de 15 a 30 minutos antes de comenzar nuevos programas.
<p>La ventana está turbia o cubierta de condensación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Puede ocurrir durante programas de mezcla o aumento. - La condensación generalmente desaparece durante los programas de horneado. - Limpiar bien la ventana entre usos.
<p>La paleta amasadora sale con el pan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Corteza más gruesa con ajuste de corteza oscura. - No es raro que la paleta de amasar salga con el pan, una vez que el pan se enfríe, retire la paleta con una espátula.
<p>La masa no se mezcla bien; la harina y otros ingredientes se acumulan en los lados del molde; la barra de pan está cubierta con harina</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Es posible que el molde para pan o la paleta de amasar no estén instalados correctamente. - Demasiados ingredientes. - La masa sin gluten suele estar muy húmeda, por lo que es posible que necesite ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma. - Asegúrese de que la bandeja para pan esté bien colocada en la unidad y que la paleta de amasar esté firmemente en el eje. - Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y se agreguen en el orden correcto. - El exceso de harina se puede quitar del pan una vez horneado y enfriado. - Agregue agua, una cucharada a la vez, hasta que la masa se forme en una bola.
<p>El pan se elevó demasiado o se levantó la tapa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes no medidos correctamente (demasiada levadura, harina). - La paleta de amasar no está en el molde para pan. - Olvidé agregar sal. - Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que se hayan agregado azúcar y sal. - Intente reducir la levadura en 1/4 de cucharadita (1,2 ml). - Verifique la instalación de la paleta amasadora.

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

El pan no sube; la hogaza está corta.	<ul style="list-style-type: none">- Medición inexacta de ingredientes o levadura inactiva.- Levantar la tapa durante los programas.- Mida todos los ingredientes con precisión- Verifique la fecha de vencimiento de la levadura y la harina.- Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.
El pan tiene un cráter en la parte superior del pan una vez horneado.	<ul style="list-style-type: none">- La masa ha subido demasiado rápido.- Demasiada levadura o agua.- Programa incorrecto elegido para la receta.- No abra la tapa durante el horneado.- Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado claro	<ul style="list-style-type: none">- No abra la tapa durante el horneado.- Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado oscuro	<ul style="list-style-type: none">- Demasiada azúcar en la receta.- Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar.- Seleccione una opción de corteza más clara
La hogaza de pan está torcida.	<ul style="list-style-type: none">- Demasiada levadura o agua.- La paleta de amasar empujó la masa hacia un lado antes de levantarla y hornearla.- Mida todos los ingredientes con precisión.- Disminuir levemente la levadura o el agua.- Es posible que algunos panes no tengan una forma uniforme, especialmente con harina integral.
Los panes hechos tienen diferentes formas.	<ul style="list-style-type: none">- Varía según el tipo de pan.- El pan integral o multigrano es más denso y puede ser más corto que un pan blanco básico.
La parte inferior está hueca o perforada por dentro.	<ul style="list-style-type: none">- Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal.- Agua demasiado caliente.- Mida todos los ingredientes con precisión- Disminuya ligeramente la levadura o el agua. Verifique la medida de sal.- Utilice agua a temperatura ambiente.
Pan de masa poco horneado o pegajoso.	<ul style="list-style-type: none">- Demasiado líquido; se eligió un programa incorrecto.- Disminuya el líquido y mida los ingredientes con cuidado.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El pan se aplasta al cortarlo.	<ul style="list-style-type: none"> - El pan está demasiado caliente. - Deje enfriar sobre una rejilla de alambre durante 15-30 minutos antes de cortar.
El pan tiene una textura espesa y pesada.	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiada harina, harina vieja. - No hay suficiente agua. - Intente aumentar el agua o disminuir la harina. - Los panes integrales tendrán una textura más espesa.
La base del molde para pan se ha oscurecido o tiene manchas.	<ul style="list-style-type: none"> - Después de lavar en lavavajillas. - Esto es normal y no afectará al molde para pan.

ELIMINACIÓN AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Tú puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las normativas locales: entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

RECETAS PARA EL MENÚ DE PROGRAMAS

Menus		Ingredientes	Volumen	Volumen	Volumen	Observaciones
1 Pan Básico		Peso	1000g	750g	500g	
	Secuencia					
	[1]	agua	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sal	2 cucharadas	1.5 cucharada	1 cucharada	colocar en un costado del molde
	[3]	azucar	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas	2 cucharaditas	colocar en un costado del molde
	[4]	aceite	4 cucharaditas	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas	
	[5]	Harina de alto contenido de gluten	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g	
[6]	Levadura instantánea	1.2 cucharadas	1 cucharada	0.8 cucharada	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido	



RECETAS PARA EL MENÚ DE PROGRAMAS

2	Pan Rápido	Peso	1000g	750g	500g	
		[1]	agua	320ml	260ml	180ml
[2]	sal	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1 cucharada	colocar en un costado del molde	
[3]	azucar	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas	2 cucharaditas	colocar en un costado del molde	
[4]	aceite	4 cucharaditas	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas		
[5]	Harina de alto contenido de gluten	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g		
[6]	Levadura instantánea	3.5 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido	

3	Pan Dulce	Peso	1000g	750g	500g	
		[1]	agua	300ml	240ml	160ml
[2]	sal	1 cucharada	0.5 cucharada	0.5 cucharada		
[3]	azucar	0.4 taza	0.3 taza	0.2 taza	colocar en un costado del molde	
[4]	aceite	2 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1 cucharadita		
[5]	Harina de alto contenido de gluten	4 cucharaditas	3 cucharaditas	2.5 cucharaditas		
[6]	Harina integral	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g		
[7]	Levadura instantánea	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	1 cucharada	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido	

4	Pan Francés	Peso	1000g	750g	500g	
		[1]	agua	320ml	260ml	180ml
[2]	sal	3 cucharadas	2.5 cuacharadas	2 cucharadas	colocar en un costado del molde	
[3]	azucar	2 cucharas	1.5 cucharas	1.25 cucharas	colocar en un costado del molde	
[4]	aceite	2 cucharas	1.5 cucharas	1.25 cucharas		
[5]	Harina de alto contenido de gluten	3.5 tazas/ 500g	2.75 tazas/ 400g	2.25 tazas/ 300g		
[6]	Levadura instantánea	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	1 cucharada	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido	



RECETAS PARA EL MENÚ DE PROGRAMAS

5	Pan Integral	Peso	1000g	750g	500g	
		[1]	agua	320ml	260ml	180ml
[2]	sal	1.5 cucharas	1 cuchara	0.5 cuchara	colocar en un costado del molde	
[3]	azucar	3.5 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	colocar en un costado del molde	
[4]	aceite	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas		
[5]	Harina de alto contenido de gluten	1.75 tazas/ 250g	1.5 tazas/ 210g	1.25 tazas/ 160g		
[6]	Harina integral	1.75 tazas/ 250g	1.5 tazas/ 210g	1 taza/ 140g		
[7]	Levadura instantánea	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido	

6	Pan de Arroz	Peso	1000g	750g	500g	
		[1]	agua	200ml	160ml	100ml
[2]	sal	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1 cucharada	colocar en un costado del molde	
[3]	azucar	3 cucharas	2.5 cucharas	2 cucharas	colocar en un costado del molde	
[4]	aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas		
[5]	arroz cocido	2 tazas	1.5 tazas	1 tazas	use arroz cocido frio	
[6]	Harina de alto contenido de gluten	2 tazas/ 280g	1.5 tazas/ 210g	1 taza/ 140g		
[7]	Levadura instantánea	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido	



RECETAS PARA EL MENÚ DE PROGRAMAS

7 Pan libre de Gluten		Peso	1000g	750g	500g	
	[1]	agua	270ml	210ml	150ml	
	[2]	sal	1.5 cucharadas	1 cucharada	0.5 cucharada	colocar en un costado del molde
	[3]	azúcar	3.5 cucharas	3 cucharas	2.5 cucharas	colocar en un costado del molde
	[4]	aceite	3 cucharas	2.5 cucharas	2 cucharas	
	[5]	Harina libre de gluten	2 tazas / 280g	1.5 tazas/ 210g	1 tazas/ 140g	
	[6]	Harina de maíz	2 tazas/ 280g	1.5 tazas/ 210g	1 taza/ 140g	puede reemplazarse con harina de avena
	[7]	Levadura instantánea	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas	1 cucharada	Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido

8 Postre				/	/	
	[1]	huevos	2 unidades			
	[2]	leche	1 taza			
	[3]	arroz cocido	1.5 tazas			
	[4]	azúcar	0.5 taza			
	[5]	pasas de uva	0.5 taza			

9 Mix						
	[1]	agua	330ml			
	[2]	sal	1 cuchara			colocar en un costado del molde
	[3]	aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina de alto contenido de gluten	4 tazas/560g			

10 Masa			1000g	750g		
	[1]	agua	330ml	260ml		
	[2]	sal	1 cuchara	1 cuchara		colocar en un costado del molde
	[3]	aceite	3 cucharadas	2.5 cucharadas		
	[4]	Harina de alto contenido de gluten	4 tazas/ 560g	2.75 tazas/ 400g		
	[5]	levadura instantánea	1.5 cucharas	1.5 cucharas		Colocarla en la harina seca, no tocarla con ningún líquido



RECETAS PARA EL MENÚ DE PROGRAMAS

11 Amasado	[1]	agua	Cantidad necesaria			
	[2]	sal	1 cuchara			
	[3]	aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina de alto contenido de gluten	Cantidad necesaria			

12 Torta	[1]	agua	30ml			disuelva el azúcar en el huevo y el agua, mezcle bien con un batidor de huevos eléctrico a granel, luego coloque los otros ingredientes en el molde de pan y luego comience este menú.
	[2]	huevos	3 unidades			
	[3]	azúcar	0.5 taza			
	[4]	aceite	2 cucharadas			
	[5]	harina con levadura	2 tazas/280g			
	[6]	Levadura instantánea	1 cuchara			

13 Mermelada	[1]	pulpa de fruta	3 tazas			Revuelva hasta que quede blanda, puede agregar un poco de agua o no coloque a gusto
	[2]	almidón	0.5 taza			
	[3]	azúcar	1 taza			

14 Yogurt	[1]	leche	1000ml			
	[2]	bacterias de ácido láctico	100ml			

15	Hornear	[1]	ajuste la temperatura de horneado presionando el botón de costra: 100 ° C (claro); 150 ° C (medio); 200 ° C (oscuro), por defecto 150 ° C			
----	---------	-----	---	--	--	--

16 Arroz	[1]	agua	275ml			con las funciones de hornear y revolver, remojar el arroz glutinoso 30 minutos antes de usarlo.
	[2]	arroz glutinoso	250g			

17 Vino de arroz	[1]	arroz glutinoso	500g			remojar en agua 30 minutos antes de usar
	[2]	agua	cantidad necesaria			
	[3]	levadura de destilería	1 cuchara(3g)			



RECETAS PARA EL MENÚ DE PROGRAMAS

18 Descongelar						
	[1]					
	[2]	30 minutos predeterminados ; ajustable de 0:10 a 2:00, 10 minutos por cada pulsación				
	[3]					

19 Salteado						
	[1]	maní	300g			
	[2]	predeterminado 0:30 ; ajustable de 0:10 a 2:00 , +/- 1 minuto por cada pulsación corta , +/- 10 minutos por cada pulsación larga				



NOTAS:

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



NOTAS:

A large rectangular area with a black border, containing 20 horizontal dotted lines for writing notes.



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



MÁQUINA PARA PAN

Modelo: HP-3502

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo: 650W

Origen: China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA

FIRST RATE S.A.

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA

REPÚBLICA ARGENTINA

Tel: (54-11) 6379-4100 y 3526-0003



www.yelmo.com.ar

