USA CAN

ZOJIRUSHI

Máquina para pan *Home Bakery Virtuoso*® Plus

INSTRUCCIONES DE USO

BB-PPC20

ÍNDICE

ANTES DEL USO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....2
DATOS TÉCNICOS 5
NOMBRES Y FUNCIONES DE LAS PIEZAS.....6
CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ 9
TONOS DE ALERTA Y CÓMO CAMBIARLOS.....9
CONSEJOS PARA HACER PAN 10
INGREDIENTES A UTILIZAR.....11
LISTA DE MENÚS 12

CÓMO UTILIZAR

ELABORACIÓN DE VARIOS TIPOS DE PAN
CÓMO HACER PAN BÁSICO 14
CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR.....17
OTRAS FUNCIONES.....18
PREPARACIÓN DE MASA
CÓMO HACER MASA.....20
PREPARACIÓN DE MASA MADRE
CÓMO HACER MASA MADRE 21
CÓMO HACER PAN DE MASA MADRE 22
PREPARACIÓN DE OTROS ALIMENTOS
CÓMO HACER PASTELES 23
CÓMO HACER MERMELADA.....26
PREPARACIÓN DE PAN CON SUS PROPIAS RECETAS
RESUMEN DEL MENÚ PAN CASERO.....28
ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO.....29

CONSEJOS PARA EL USO DEL PRODUCTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....34
PIEZAS DE REPUESTO.....35
PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE CÓMO HORNEAR PAN.....36
CUANDO LOS RESULTADOS NO SON SATISFACTORIOS 37
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....39

ZOJIRUSHI CORPORATION

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Asegúrese de seguir las instrucciones.

AL UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

1 Lea todas las instrucciones detenidamente.
2 Evite tocar superficies calientes, y bajo ninguna circunstancia cierre u obstruya la abertura de la salida de vapor. Las asas y perillas se proporcionan para su seguridad y protección.
3 Para evitar un funcionamiento peligroso o descargas eléctricas, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe eléctrico ni la máquina para hornear en agua ni en otros líquidos.
4 Se recomienda una estrecha supervisión cuando el aparato lo utilicen niños o esté cerca de ellos.
5 Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Antes de agregar o quitar piezas del aparato y antes de limpiarlo, deje que este se enfríe.
6 No utilice ni opere el aparato con un cable o enchufe dañado. Si el aparato no funciona correctamente o se ha dañado de cualquier manera, desenchúfelo y devuélvalo al centro de servicio técnico o distribuidor autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7 El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante del aparato podría ser peligroso o provocar una falla.
8 No lo utilice a la intemperie.
9 Mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes, y no deje que cuelgue del borde de mesas o encimeras.
10 No coloque el aparato sobre o cerca de una superficie caliente, como una estufa a gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
11 Tenga siempre mucho cuidado al mover aparatos que contengan líquidos o contenidos calientes.
12 Para desconectar, mantenga presionado CANCEL (CANCELAR) y retire el enchufe del tomacorriente de pared. Nunca tire del cable.
13 No utilice el aparato para fines distintos a los previstos o especificados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

AVISO:

A. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con él.
B. Se pueden utilizar extensiones eléctricas si se tiene cuidado al utilizarlas.
C. Cuando se utiliza una extension eléctrica:
   (1) la clasificación eléctrica marcada de la extension eléctrica debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y
   (2) el cable más largo debe colocarse de manera que no quede colgando sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con este sin querer.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe encajará en una toma polarizada de una manera solamente. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, busque a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad.

Estas ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES tienen como objetivo evitar daños a la propiedad o lesiones personales para usted y otras personas.

■El grado de peligro o daño por el uso incorrecto de este producto se indica a continuación:

⚠ **ADVERTENCIA** Indica riesgo de lesión grave o muerte.	⚠ **PRECAUCIÓN** Indica riesgo de lesiones o daños al hogar o a la propiedad si se manipula incorrectamente.

■Las acciones prohibidas o requeridas se indican a continuación:

⃠ Indica una operación prohibida.	❗ Indica un requisito o instrucción que debe seguirse.

⚠ ADVERTENCIA

⃠

No modifique el producto. Únicamente un técnico de reparación podrá desmontar o reparar este producto.

Intentar hacerlo podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones. Realice cualquier consulta de reparación al Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

No lo sumerja en agua, ni lo salpique con agua.

Si lo hace podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

No enchufe ni desconecte el enchufe eléctrico si tiene las manos mojadas.

Si lo hace podría recibir una descarga eléctrica o lesionarse.

No toque la salida de vapor.

Si lo hace, podría provocar quemaduras o lesiones. Tome precauciones especiales con niños y bebés.

No permita que los niños utilicen el producto sin supervisión. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

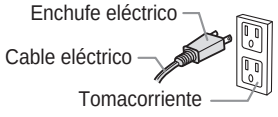
Los niños y menores corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.

No conecte el producto a una fuente de alimentación que no sea 120 V CA.

El uso de cualquier otro voltaje de alimentación podría provocar incendios o descargas eléctricas.

No utilice el producto si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado, o si el enchufe eléctrico está insertado de forma suelta en el tomacorriente.

Hacerlo podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.



No dañe el cable eléctrico. No doble, tire, tuerza, pliegue ni intente modificar el cable eléctrico. No lo coloque sobre o cerca de superficies o electrodomésticos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos.

Un cable eléctrico dañado puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.

❗

Utilice únicamente un tomacorriente con una capacidad mínima de 15 amperios y no conecte otros dispositivos a la misma toma.

Conectar otros dispositivos en el mismo tomacorriente puede provocar que esta se sobrecaliente y se genere un incendio.

Inserte el enchufe eléctrico completamente y de manera segura en el tomacorriente.

Un enchufe eléctrico mal insertado puede provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito, humo o incendio.

Deje de usarlo inmediatamente si nota alguno de los siguientes síntomas que indican una falla o daño.

El uso continuo del producto podría provocar humo, incendio, descarga eléctrica o lesiones.

- El enchufe eléctrico o el cable eléctrico se han calentado mucho.
- El cable eléctrico está muy dañado o deformado.
- Hay un olor a quemado.
- Una pieza está agrietada, traquetea o está suelta.
- Siente un hormigueo o una ligera descarga eléctrica.
- La electricidad se enciende y se apaga cuando se toca o se mueve el cable eléctrico.

Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, desconecte el producto inmediatamente y devuélvalo a Servicio al cliente de Zojirushi para que lo revisen o reparen.

Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el producto.

- Las ilustraciones utilizadas en estas instrucciones de uso podrían variar respecto del producto real que usted adquirió.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (continúa)

⚠ PRECAUCIÓN

No toque superficies calientes como el cuerpo principal, la bandeja para hornear, las paletas amasadoras, el interior del cuerpo principal o el interior de la tapa durante o un tiempo después de su uso.
Tocar las superficies calientes puede provocar quemaduras.

No utilice el producto cerca de paredes o muebles. Coloque el producto al menos a 2" (5 cm) de distancia de paredes o muebles.
El vapor o el calor podrían dañar, desteñir o deformar las paredes o los muebles.

No coloque ni utilice el producto sobre superficies inestables o que sean vulnerables al calor.
Si lo hace, podría provocar una lesión o un incendio.

Desconecte el enchufe eléctrico del tomacorriente cuando el producto no esté en uso.
Dejar el enchufe eléctrico en un tomacorriente podría ocasionar que el aislamiento se dañe, dando como resultado una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.

Siempre desconecte el producto sujetando el enchufe eléctrico, no jalando del cable eléctrico.
Jalar del cable eléctrico para desenchufar el producto podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.

Permita que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
Tocar las superficies calientes puede provocar quemaduras.

Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros.

IMPORTANTE

■ **Si las clavijas o la superficie del enchufe eléctrico se ensucian, límpielos.**
Un enchufe eléctrico sucio puede provocar un incendio.

■ **Dado que el cuerpo principal, la bandeja para hornear, el interior del cuerpo principal, las paletas amasadoras y el interior de la tapa se calientan una vez finalizado el horneado, asegúrese de usar guantes de cocina al retirar la bandeja para hornear.**
El no hacerlo podría provocar quemaduras o lesiones.

■ **Al retirar el pan de la bandeja para hornear, sujete firmemente la bandeja para hornear con ambas manos.**
Si no se sujeta firmemente la bandeja para hornear, esta podría resbalarse y provocar quemaduras.

■ **No utilice el producto en los siguientes lugares:**
- Donde se utilice fuego o en lugares húmedos.
  (El hacerlo podría provocar la deformación del producto).
- Bajo la luz solar directa.
  (El hacerlo podría ocasionar una avería).
- Donde se acumula vapor o calor en el interior, como en los gabinetes de almacenamiento de la cocina.
  (Si lo hace, podría causar deformación y decoloración del producto).

■ **No mueva el producto mientras esté en uso.**
Hacerlo podría provocar quemaduras o lesiones.

■ **No meta los dedos en el receptáculo de la bandeja para hornear.**
El hacerlo podría causar lesiones.

■ **No cubra la tapa ni la salida de vapor.**
Si lo hace, podría provocar que la tapa se deforme u ocasione una avería.

■ **Asegúrese de eliminar cualquier material extraño adherido al interior de la bandeja para hornear y a la superficie de las paletas amasadoras.**
El no hacerlo podría ocasionar una falla.

■ **Este producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.**

■ **No utilice el producto para ningún otro fin que no sea hacer pan, masa, masa madre, pastel, mermeladas y las recetas que aparecen en el libro de recetas y en zojirushi.com.**
El hacerlo podría ocasionar una falla.

■ **No coloque más ingredientes en el producto que permite la capacidad establecida.**
El hacerlo podría ocasionar una falla.

■ **No sumerja en agua la parte inferior de la bandeja para hornear donde se encuentra la tuerca mariposa de acoplamiento.**
Si lo hace, podría producirse corrosión o el eje giratorio podría no girar correctamente.

■ **Antes de su uso, asegúrese de que todas las piezas desmontables, como la bandeja para hornear, etc., estén bien sujetas.**

■ **Asegúrese de mantener limpio el interior del cuerpo principal.**
Dejar restos de comida y migajas dentro del cuerpo principal podría provocar quemaduras.

■ **No deforme la bandeja para hornear.**
El hacerlo podría ocasionar una falla.

■ **No coloque el producto sobre fuego directo (como una cocina a gas) ni encima de estufas eléctricas o de calentamiento por inducción (induction heating, IH).**
El hacerlo podría causar un incendio, averías o daños en el producto.

■ **No golpee la ventana de visualización con nada, ni raye el vidrio.**
Si lo hace, podría provocar una lesión o daños.

■ **Este producto está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares enumeradas a continuación.**
- Áreas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

※ Este producto no está diseñado para ser utilizado por muchas personas no especificadas por un tiempo prolongado.

Este producto no debe utilizarse en las siguientes áreas:
- Casas rurales
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- Entornos tipo alojamiento con desayuno

DATOS TÉCNICOS

Modelo N.°		BB-PPC20
Clasificación eléctrica		CA 120 V 60 Hz
Consumo eléctrico	**Calentador principal**	600 W
	Calentador de tapa	40 W
	Motor	100 W
Dimensiones externas	**<aprox. pulg.>**	18 (A) × 10-½ (L) × 12-⅞ (Alt)
	<aprox. cm>	45.5 (A) × 26.5 (L) × 32.5 (Alt)
Peso		Aprox. 24 libras (10.5 kg)
Temporizador		Máximo aprox. 13 horas
Medida del cable eléctrico		3’3” (1.0 m)

- Incluso cuando el producto no está en funcionamiento, se consumen aproximadamente 0.6 W de energía si el enchufe eléctrico está conectado a un tomacorriente.
- Es posible que este producto no funcione correctamente en determinados entornos o lugares con altitudes elevadas o condiciones climáticas extremas. Evite utilizar este producto en dichas áreas.
- Este producto no es adecuado para su uso en países o regiones con diferentes voltajes o frecuencias de suministro de energía.

⚠ ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE INGESTIÓN**: este producto contiene una pila de botón o tipo moneda.
- Si se ingiere, puede ser **MORTAL**.
- Una pila de botón o tipo moneda ingerida puede provocar **quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**.
- **Busque atención médica inmediata** si sospecha que alguien ingirió una pila o se insertó dentro de cualquier parte del cuerpo.

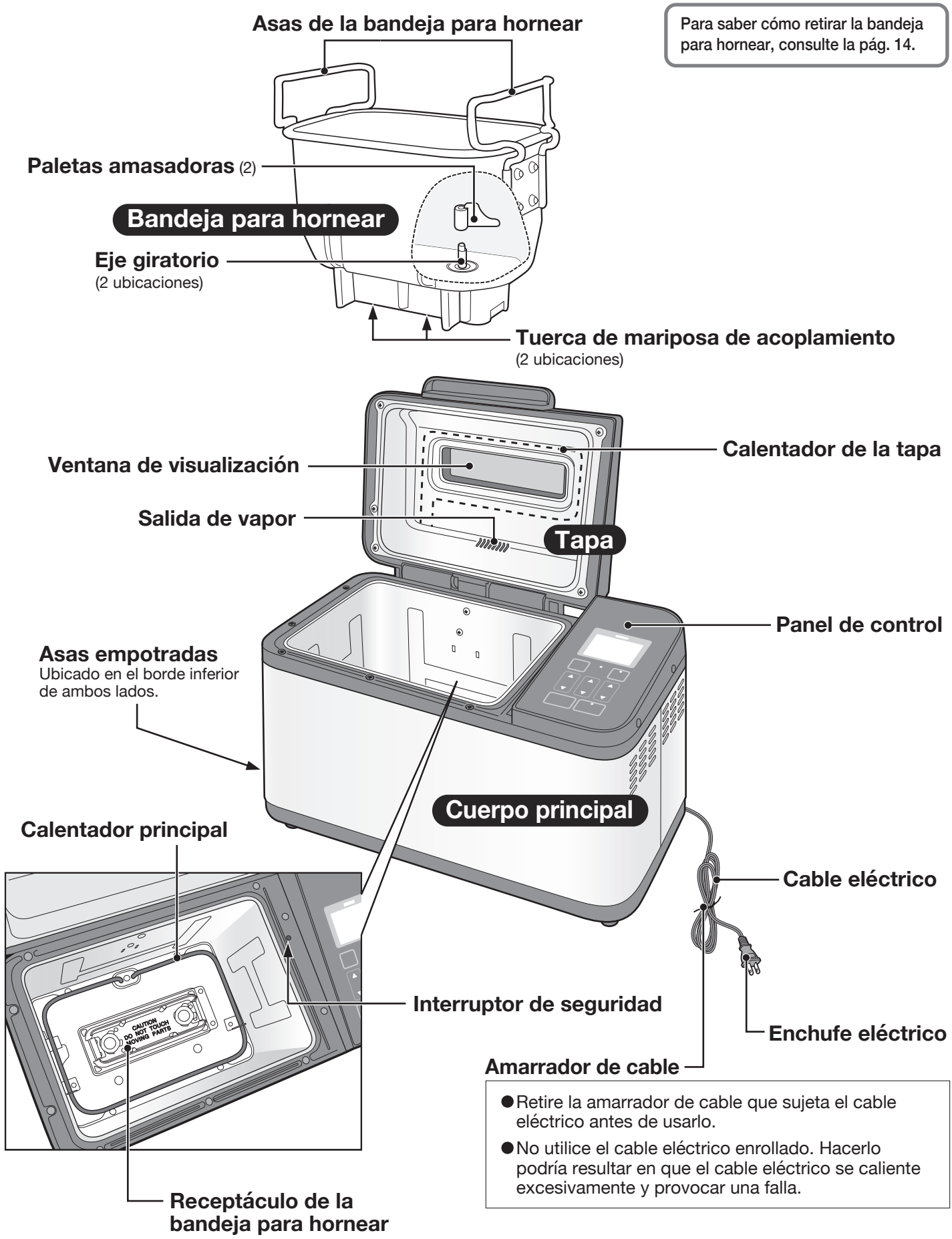


- Retire y recicle o deseche inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con las regulaciones locales, y manténgalas fuera del alcance de los niños. NO deseche las pilas en la basura doméstica, ni las incinere.
- Incluso las pilas usadas podrían provocar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro local de control de intoxicaciones para obtener información sobre su tratamiento.
- Pila compatible tipo CR2450.
- Voltaje nominal de la pila 3V.
- Las pilas no recargables no deben recargarse.
- No fuerce la descarga, recargue, desarme, caliente a más de 70 °C (158 °F) ni las incinere. Si lo hace, podrían sufrir lesiones debido a la emisión de gases, fugas o explosiones que provoquen quemaduras químicas.

- Este producto contiene una pila no reemplazable.

NOMBRES Y FUNCIONES DE LAS PIEZAS

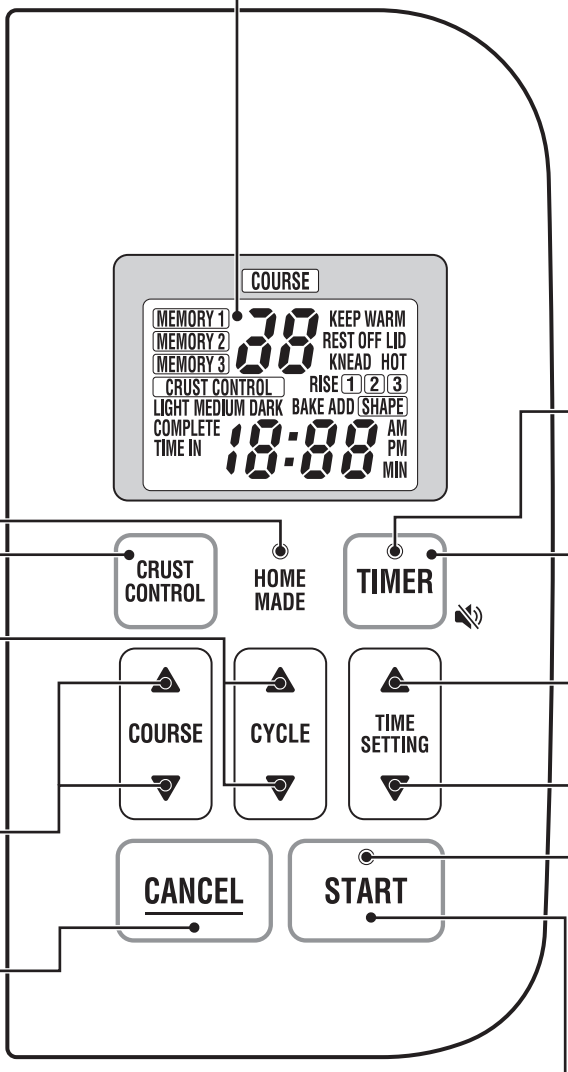
Para saber cómo retirar la bandeja para hornear, consulte la pág. 14.



- Retire la amarrador de cable que sujeta el cable eléctrico antes de usarlo.
- No utilice el cable eléctrico enrollado. Hacerlo podría resultar en que el cable eléctrico se caliente excesivamente y provocar una falla.

Panel de control

PANTALLA
Esta ilustración es para referencia solamente. La pantalla real no mostrará todas las funciones simultáneamente durante su uso.



Luz HOMEMADE (PAN CASERO)

Botón CRUST CONTROL (CONTROL DE LA CORTEZA)
Úselo para seleccionar el color de corteza deseado entre LIGHT (CLARO), MEDIUM (MEDIO), o DARK (OSCURO).

Botón CYCLE (CICLO) (▲ ▼)
Úselos para seleccionar los ciclos de la programación PAN CASERO.

Botón COURSE (MENÚ) (▲ ▼)
Úselo para seleccionar el menú.

Botón CANCEL (CANCELAR)
Úselo para cancelar los ajustes que ha realizado para una operación, o para detener una función que se está ejecutando.

Luz del TIMER (TEMPORIZADOR)

Botón del TIMER (TEMPORIZADOR)
Úselo para configurar el temporizador.

Botón TIME SETTING (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ ▼)
Úselo para configurar la hora actual, los tiempos de cada ciclo del menú PAN CASERO y la configuración del temporizador.

Luz de START (INICIAR)

Botón START (INICIAR)
Úselo para iniciar el menú o la operación del temporizador.

- Manténgalo presionado durante más de 1 segundo para cancelar un proceso mientras la máquina está en funcionamiento, mientras el pan se mantiene caliente una vez finalizado el horneado, o durante el funcionamiento del temporizador. (Presionar brevemente el botón CANCEL (CANCELAR) por accidente no cancelará las configuraciones ni detendrá el funcionamiento).

Lista de menús

Lista de menús que se pueden seleccionar mediante el botón **COURSE** (MENÚ).

COURSES

1 WHITE	2 WHOLE WHEAT	3 EUROPEAN	4 MULTIGRAIN	5 GLUTEN FREE	6 SALT FREE	7 SUGAR FREE	8 VEGAN
9 RAPID WHITE	10 RAPID WHOLE WHEAT	11 DOUGH	12 SOURDOUGH STARTER	13 CAKE	14 JAM	15 HOMEMADE (MEMORY 1/2/3)	

MENÚS

1 PAN BLANCO	2 PAN INTEGRAL	3 PAN TIPO EUROPEO	4 PAN MULTIGRANO	5 PAN SIN GLUTEN	6 PAN SIN SAL	7 PAN SIN AZÚCAR	8 PAN VEGANO
9 PAN BLANCO RÁPIDO	10 PAN INTEGRAL RÁPIDO	11 MASA	12 MASA MADRE	13 PASTEL	14 MERMELADA	15 PAN CASERO (MEMORIA 1/2/3)	

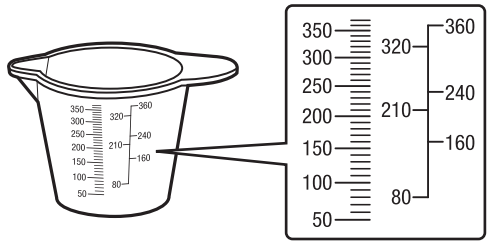
NOMBRES Y FUNCIONES DE LAS PIEZAS (continúa)

Accesorios

Taza medidora de líquidos: 1 pza.

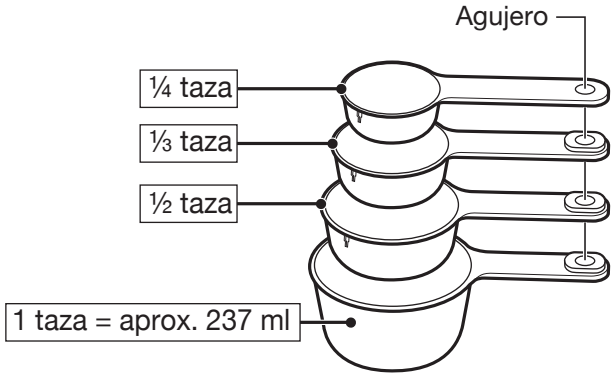
Úsela para medir agua y otros líquidos.

- No utilice la taza medidora de líquidos para medir harina u otros ingredientes secos.
- Mide en incrementos de aproximadamente 10 ml.



Set de tazas medidoras: 4 pzas.

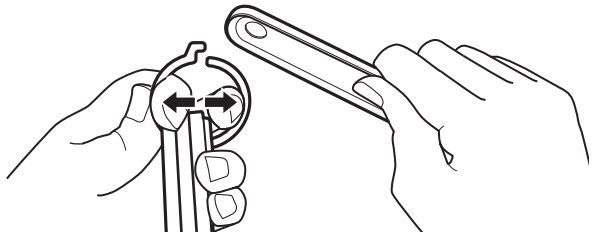
Úselo para medir ingredientes secos, como harina para pan.



Anillo: 1 pza.



Cómo remover Estire ligeramente el anillo con los dedos para retirar individualmente cada taza medidora.



- Coloque las tazas medidoras de la misma manera.

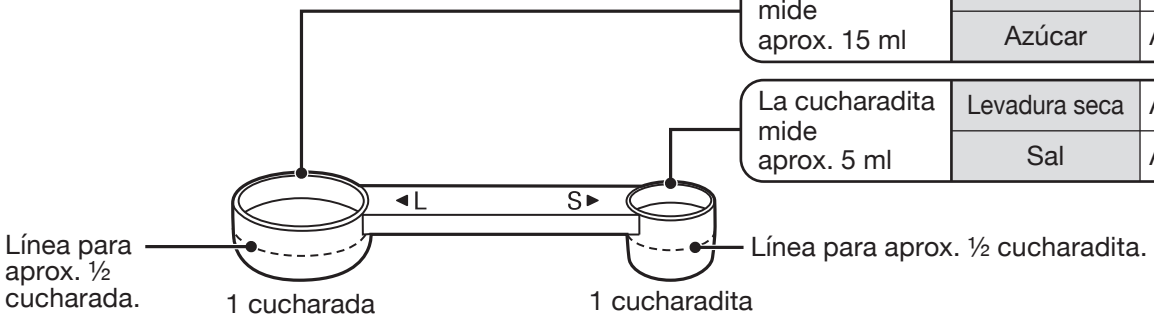
IMPORTANTE

No aplique fuerza excesiva al anillo, ni lo cuelgue de un gancho o algo similar. Si lo hace, podría provocar su deformación o daños.

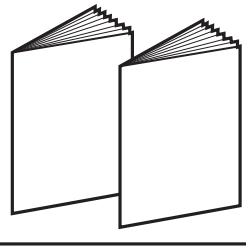
Cuchara medidora: 1 pza.

Úsela para medir levadura seca, sal, azúcar y otros ingredientes.

La cucharada mide aprox. 15 ml	Leche en polvo	Aprox. 4 g
	Azúcar	Aprox. 12 g
La cucharadita mide aprox. 5 ml	Levadura seca	Aprox. 3 g
	Sal	Aprox. 5 g



Libro de recetas: inglés, 1 unidad francés, 1 unidad



Para saber cómo utilizar la taza medidora de líquidos, el set de tazas medidoras y la cuchara medidora, consulte “SUGERENCIAS” (págs. 10-11).

CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ

1 Inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.

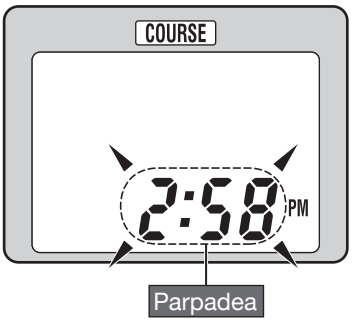
En la pantalla aparece la hora actual.

2 Presione el botón ▲ TIME SETTING ▼ (CONFIGURACIÓN DE HORA) para configurar la hora actual en la pantalla.

La hora comenzará a parpadear en la pantalla.

Botón ▲: cada vez que se presiona avanza en incrementos de 1 minuto.
Botón ▼: cada vez que se presiona retrasa el reloj 1 minuto.

- Mantenga presionado cualquiera de los botones para ajustar rápidamente en incrementos de 10 minutos.



3 La visualización de la hora dejará de parpadear después de 3 segundos, lo que indica que la hora se ha fijado.

- Si la pantalla muestra “7:00 AM” parpadeante cuando se inserta el enchufe eléctrico, la batería de litio incorporada se ha agotado. Puede seguir usando el producto y configurar el reloj cada vez que conecte el enchufe eléctrico. (Para reemplazar la batería → pág. 39)



TONOS DE ALERTA Y CÓMO CAMBIARLOS

- Este producto tiene una función de notificación que utiliza bips. Puede cambiar entre bips y silencio.

Tipos de tonos de alerta y cuándo los escuchará:

Cuando \ Tipo	Bip Tono de alerta predeterminado. Esta configuración es la predeterminada de fábrica.	Silencio *2
Cuando se inicia la operación	Bip corto	
Cuando se configura el temporizador	Bip corto	
Cuando se deben añadir ingredientes adicionales	Bips dobles cortos (durante 30 segundos) *1	Sin sonido de alerta
Cuando la masa esté lista para ser moldeada a mano (Menú PAN CASERO)	Bip corto x 10	Sin sonido de alerta
Cuando se complete la operación	Bip largo x 5	Sin sonido de alerta

*1: No hay sonido de alerta cuando se configura el temporizador.

*2: Silencio es útil para silenciar el tono de alerta cuando se agregan ingredientes adicionales, se da forma a la masa a mano y cuando finaliza el menú. Sin embargo, los botones seguirán emitiendo un bip al presionarlos.

Para cambiar:

①**Inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.**

②**Mantenga presionado el botón ○ TIMER (TEMPORIZADOR) durante más de 3 segundos.**

③**Cuando se reproduce el tono de finalización de configuración para el tono de alerta recién seleccionado, la configuración se completó.**

- El tono de alerta no se puede cambiar durante el funcionamiento.
- Si no puede cambiar el tono de alerta, vuelva a intentarlo desde el paso ①.

Configuración de tonos de finalización:

- Cada vez que se mantiene presionado el botón del **TIMER** (TEMPORIZADOR) durante más de 3 segundos, el tono de alerta cambiará.

Bip
Se escuchan tres bips largos cuando se completa la configuración.

→

Silencio
Se oye un bip largo cuando se completa la configuración.

- El tono de alerta que seleccione se almacena en la memoria, incluso después de desconectar el producto.

CONSEJOS PARA HACER PAN

La altura y la forma del pan terminado variarán cada vez, incluso cuando se utilice el mismo menú. Para obtener los mejores resultados, siga estas pautas.

POINT 1 Utilice ingredientes frescos.

- Seleccione ingredientes con las fechas de fabricación más recientes, y úselos lo antes posible después de abrirlos.
- Siempre guarde la levadura en el refrigerador.



POINT 2 Mida los ingredientes con precisión.

- Los ingredientes se miden con mayor precisión por peso. Si es posible, recomendamos utilizar una báscula de cocina.
- Recomendamos utilizar una báscula digital (que mide en incrementos de 0.1 g).
- No utilice la taza medidora de líquidos proporcionada para medir harina u otros ingredientes secos. La taza medidora de líquidos proporcionada es para líquidos solamente.
- Al utilizar el set de tazas medidoras y la cuchara medidora proporcionados, asegúrese de llenarlas hasta el borde con el ingrediente y nivelarlas.
  No golpee ni apelmace los ingredientes en la cuchara.
  Si lo hace, obtendrá una medición inexacta.



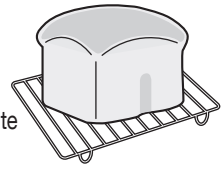
POINT 3 Ajuste la temperatura del agua según la estación o la temperatura ambiente.

- Si el pan sube demasiado o se colapsa (provoca una abolladura en el centro) debido a las altas temperaturas ambiente (77 °F/25 °C o más), use agua más fría (aproximadamente a 41 °F/5 °C).
  (Utilice agua enfriada en el refrigerador.)
- Si el pan no sube como se desea debido a las bajas temperaturas ambiente (50 °F/ 10 °C o menos), use agua más caliente (aproximadamente 68 °F/20 °C).



POINT 4 Retire el pan de la bandeja para hornear de inmediato después de terminar de hornear.

- Asegúrese de usar guantes de cocina para retirar el pan y colocarlo sobre una rejilla para enfriar o algo similar para levantarlo, y permitir que el exceso de calor y humedad escape por su parte inferior.
  Si no se retira el pan inmediatamente después de terminar de hornearse, los costados del pan podrían colapsar o la corteza podría volverse gruesa u oscura.
- Dado que es difícil cortar el pan inmediatamente después de hornearlo, córtelo con un cuchillo para pan después de que se enfríe.



■Asegúrese de respetar la capacidad máxima y el tamaño de los ingredientes que van en la bandeja para hornear. Si se excede, los ingredientes podrían desbordarse de la bandeja para hornear, provocando que el calentador los queme y produzca olor a quemado o humo.

■Si coloca ingredientes grandes y duros en la bandeja para hornear, podría dañar el revestimiento antiadherente de la bandeja para hornear y las paletas amasadoras.

SUGERENCIAS

Mida los ingredientes utilizando una báscula de cocina.

- Una báscula de cocina mide los ingredientes con precisión para obtener mejores resultados de horneado.
- Recomendamos utilizar una báscula digital (que mide en incrementos de 0.1 g).



Siga las recetas del libro de recetas proporcionado. Los resultados podrían no ser los esperados si no se utilizan los ingredientes indicados y sus cantidades.

Si no tiene una báscula de cocina:

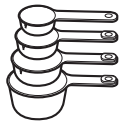
Para medir líquidos (como agua):

Utilice la taza medidora de líquidos proporcionada.



Para medir ingredientes secos (como harina):

Utilice el set de tazas medidoras siministradas. (1 taza = aprox. 237 ml)

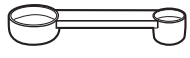


No mida los ingredientes secos utilizando la taza medidora de líquidos.



Para medir cantidades pequeñas:

Utilice la cuchara medidora proporcionada.
(Se puede utilizar tanto para ingredientes líquidos como secos).



INGREDIENTES A UTILIZAR



La levadura seca se activa cuando se agregan las cantidades adecuadas de agua y azúcar a una temperatura adecuada, y el dióxido de carbono que produce es lo que hace que el pan suba. La levadura seca está viva, por lo que debe usarse antes de la fecha de caducidad recomendada por el fabricante y almacenarse en el refrigerador en un recipiente sellado después de abrir el paquete. El estado de la levadura seca afectará en gran medida los resultados de horneado.



La harina de fuerza o panadera es un tipo de harina que se obtiene moliendo harina dura, y contiene una gran cantidad de proteínas. Para hacer pan, utilice harina para pan con alto contenido de proteínas en lugar de harina común.

Cuando se agrega agua a la harina y se amasa la masa, se forma **gluten** a partir de la proteína de la harina. El gluten es pegajoso y elástico a la vez. El gluten actúa atrapando las burbujas de dióxido de carbono producidas durante la fermentación en la masa. Esto lo convierte en un componente muy importante en los panes elaborados con levadura.



La harina de trigo integral se muele a partir del grano de trigo entero, y se puede utilizar para hacer panes sustanciosos y nutritivos.



La harina de trigo multiuso es una mezcla de harina de trigo refinada.



La harina sin gluten se puede elaborar moliendo diversos ingredientes que carecen de gluten, como el arroz integral y el almidón de papa.



El gluten vital de trigo o gluten de trigo es un aditivo en polvo útil para mejorar la elasticidad de harinas bajas en proteínas, como la harina de trigo integral. Ayuda a que el pan suba.



El azúcar ayuda a que la levadura fermente, mejora el color y el sabor y mantiene el pan suave.
Las recetas del libro de recetas utilizan azúcar granulada. No sustituya el azúcar granulada con azúcar en polvo, azúcar morena u otros edulcorantes artificiales, a menos que se indique lo contrario.



La sal añade sabor y estabiliza el gluten en la masa. También evita que la masa fermente demasiado.



La mantequilla hace que el pan sea suave y brillante. Pésela y córtela en trozos pequeños.
Las recetas del libro de recetas utilizan mantequilla sin sal.



Los productos **lácteos**, como **la leche** y **la leche en polvo**, mejoran el sabor y mantienen el pan suave.



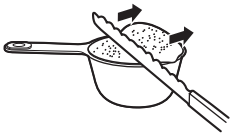
Los huevos añaden riqueza y textura aterciopelada a la masa de pan. Las recetas del libro de recetas utilizan huevos de tamaño grande.

Cuando utilice el set de tazas medidoras proporcionado:

① Llene la taza medidora ligeramente, sin apelmazar el ingrediente.



② Nivele con el dorso de un cuchillo, etc.



No la golpee.



No la agite.

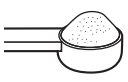


No mida el ingrediente directamente con la taza medidora.

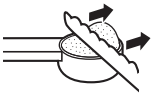


Al utilizar la cuchara medidora proporcionada:

① Saque una cucharada colmada.



② Nivele con el dorso de un cuchillo, etc.

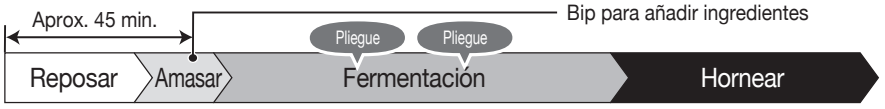
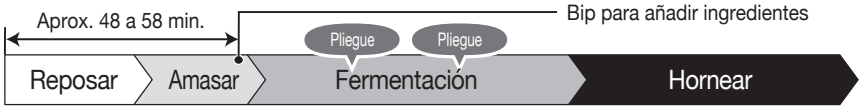
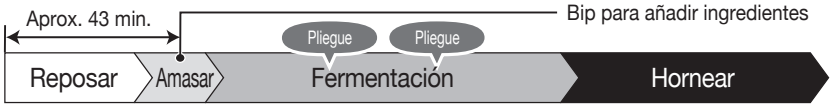
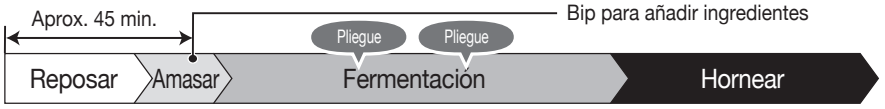
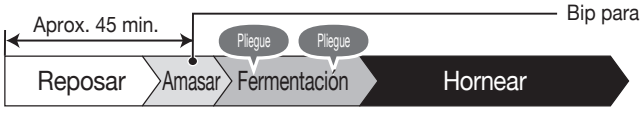
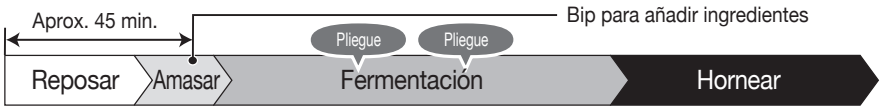
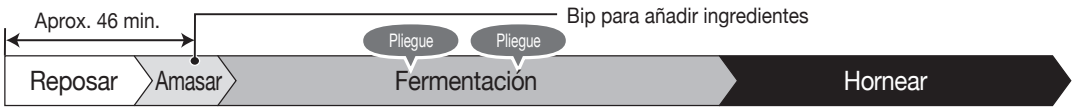
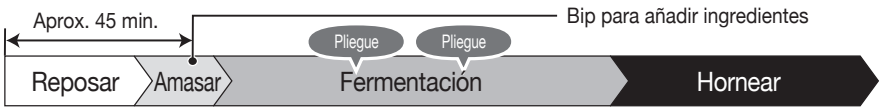
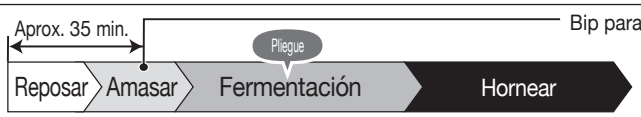
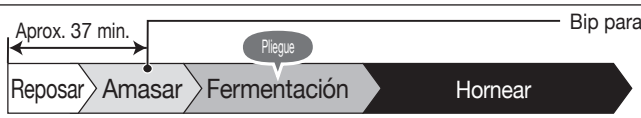
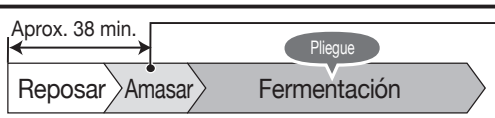


LISTA DE MENÚS

Menú		Menú Núm.	Reposo apagado	Temporizador	Control de corteza	
PAN	BLANCO	1	●	●	●	
	INTEGRAL	2	●	●	—	
	TIPO EUROPEO	3	—	●	—	
	MULTIGRANO	4	—	●	●	
	SIN GLUTEN	5	●	—	●	
	SIN SAL	6	—	●	●	
	SIN AZÚCAR	7	—	●	—	
	VEGANO	8	—	—	●	
	BLANCO RÁPIDO	9	●	—	●	
	INTEGRAL RÁPIDO	10	●	—	—	
MASA		11	●	—	—	
OTRO	MASA MADRE	12	●	—	—	
	PASTEL	13	—	—	●	
	MERMELADA	14	—	—	—	
PAN CASERO		15	—	● (Cuando el ciclo **SHAPE** [FORMA] está configurado en "**OFF** [APAGADO]").	—	

¿Qué es el “Bip para añadir ingredientes”? | El bip para añadir ingredientes le avisa cuando es momento de agregar ingredientes adicionales durante el funcionamiento.

- El “tiempo requerido”, indica el tiempo necesario cuando se selecciona MEDIUM (MEDIO) para el color de la corteza.
- El tiempo entre paréntesis indica el tiempo necesario cuando se selecciona REST OFF (REPOSAR APAGADO). (→ pág. 19)

Descripción del menú	Tiempo requerido	Mantener caliente
	3:25 (2:54)	1:00
	3:20 (2:49)	1:00
	3:15	1:00
	3:25	1:00
	2:25 (1:52)	1:00
	3:25	1:00
	4:15	1:00
	3:25	1:00
	2:25 (2:07)	1:00
	2:25 (2:10)	1:00
	1:50 (1:27)	—
	2:10 (2:05)	—
	1:50	—
	1:20	—

- Permite personalizar los ciclos de elaboración del pan.
- Puede programar hasta 3 configuraciones de memoria de menú pan casero (1, 2, 3).
- Consulte la pág. 28.

CÓMO HACER PAN BÁSICO

Aprenda a hornear un pan blanco básico utilizando el menú PAN BLANCO como ejemplo.

Pan blanco básico

Ingredientes		
320 g (aprox. 320 ml)		Agua
553 g	4-¼ tazas	Harina de fuerza o panadera
48 g	4 cucharadas	Azúcar
8 g	2 cucharadas	Leche en polvo
10 g	2 cucharaditas	Sal
35 g	2-½ cucharadas	Mantequilla sin sal
6 g	2 cucharaditas	Levadura Rapid Rise (instantanea)

Para saber cómo medir los ingredientes, consulte las páginas 10-11.

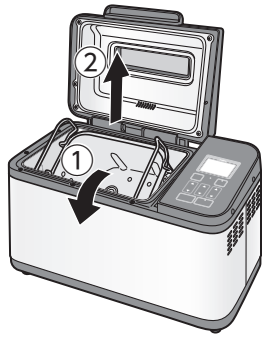
● Para otros tipos de panes y para panes que utilizan ingredientes adicionales, consulte el libro de recetas.

Cómo preparar

1 Retire la bandeja para hornear del cuerpo principal.

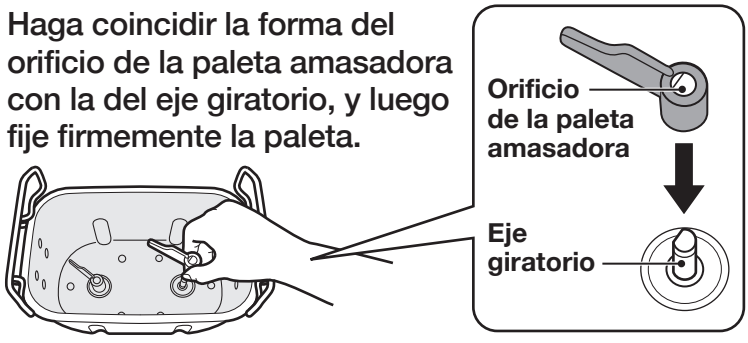
① Sujete las asas de la bandeja para hornear, y luego incline la bandeja hacia usted para destrabarla.

② Luego, levante la bandeja para hornear para retirarla.



2 Coloque las paletas amasadoras en los ejes giratorios de la bandeja para hornear.

Haga coincidir la forma del orificio de la paleta amasadora con la del eje giratorio, y luego fije firmemente la paleta.

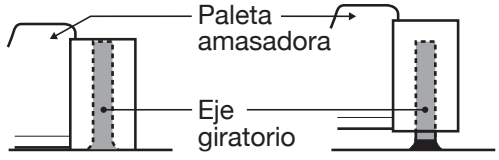


Es normal que las paletas se muevan libremente en cualquier dirección.

Nota

Confirme que las paletas amasadoras se hayan colocado correctamente.

O CORRECTO **X INCORRECTO**



3 Agregue los ingredientes a la bandeja para hornear.

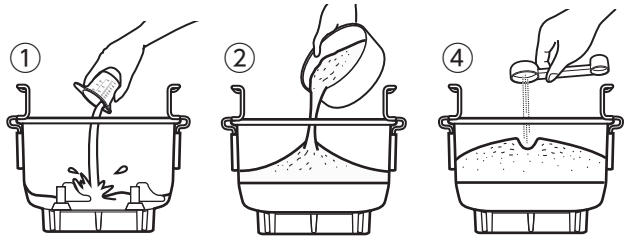
Mida los ingredientes con cuidado y precisión, y agréguelos en el orden indicado.

① Agua (líquidos).

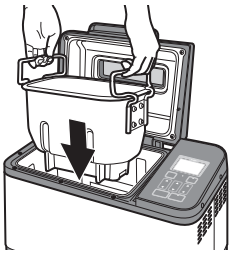
② Harina de fuerza o panadera.
- Agréguelos a la bandeja para hornear apilados en el centro.

③ Azúcar, leche en polvo, sal y mantequilla sin sal.

④ Haga una depresión en el centro de la harina para pan, y vierta la levadura seca en su interior.
- Haga una depresión en el centro de la harina y espolvoree la levadura en ella, de manera que la levadura no entre en contacto con el agua ni con ningún líquido. Si la levadura seca entra en contacto con agua (líquidos), es posible que el pan no salga como se espera.

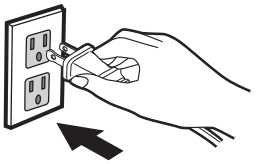


4 Coloque la bandeja para hornear en el cuerpo principal, y cierre la tapa.

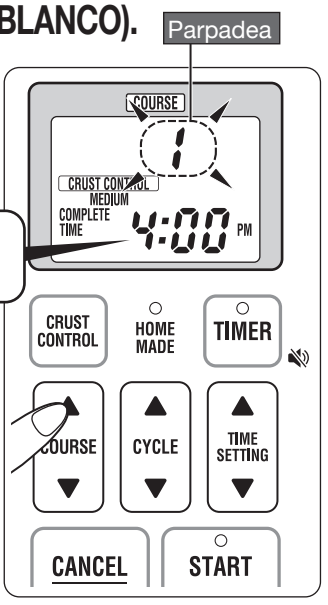


Sujete las asas de la bandeja para hornear, empuje la bandeja para hornear completamente dentro del receptáculo hasta que encaje en su lugar, y luego cierre la tapa.

5 Inserte el enchufe eléctrico en tomacorriente.



6 Presione el botón ▲ COURSE ▼ (MENÚ), y seleccione el menú 1 (menú PAN BLANCO).



Cada pulsación de ▲ o ▼ cambia el número del menú, y se mostrará el número del menú y su tiempo de finalización.

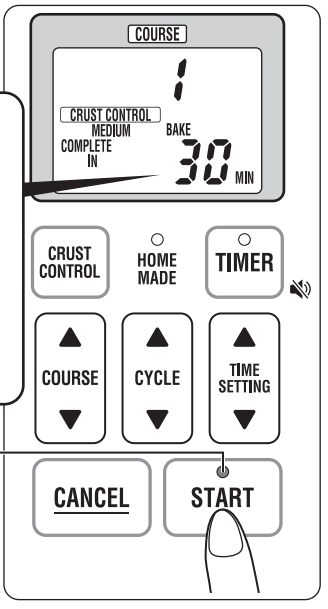
▲ 1→2→3 ·····15 MEMORY 2 →15 MEMORY 3

▼ 1→15 MEMORY 3 →15 MEMORY 2 ·····3→2

- El último menú utilizado se almacenará en la memoria, incluso después de desconectar el producto.

Para cambiar el color de la corteza Presione el botón CRUST CONTROL CONTROL DE LA CORTEZA (→ pág. 18)

7 Presione el botón START (INICIAR).



- La luz de START (INICIAR) se encenderá y se mostrará el primer ciclo "**REST** (REPOSAR)".
- La pantalla mostrará primero el hora de finalización, luego, 30 minutos antes de la hora de finalización, el tiempo restante hasta la finalización en incrementos de 1 minuto.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. El interruptor de seguridad se activará si la tapa no está bien cerrada. Esto hará que "**LID** (TAPA)" parpadee en la pantalla, y la operación no se iniciará.
- El producto dejará de funcionar mientras la tapa esté abierta. Dejar la tapa abierta durante un período prolongado podría retrasar la finalización.
- Dependiendo de la temperatura ambiente, la ventana de visualización podría empañarse y resultar difícil ver a través de ella.
- Durante BAKE (HORNEAR), el cuerpo principal y la tapa se calentarán mucho. Tenga cuidado de no quemarse.

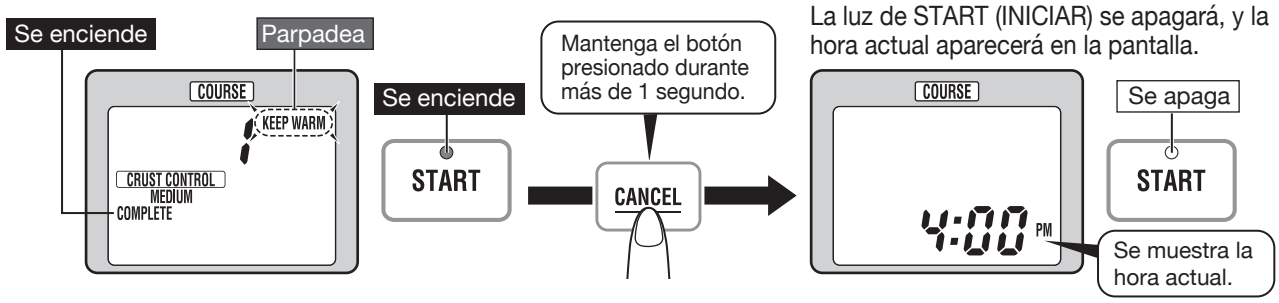
- Cuando suene el bip para añadir ingredientes y "**ADD** (AGREGAR INGREDIENTES)" parpadee en la pantalla, abra la tapa y agregue los ingredientes adicionales según la receta. El bip para añadir ingredientes sonará durante 30 segundos.

Para cancelar durante el funcionamiento Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo. (En la pantalla aparecerá la hora actual).

CÓMO HACER PAN BÁSICO (continúa)

8

Cuando suene el bip de completado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo para terminar el funcionamiento.



- Si no se presiona el botón **CANCEL** (CANCELAR), el producto mantiene automáticamente el pan caliente por 1 hora. Si no se retira el pan inmediatamente después de terminar de hornearse, los costados del pan podrían colapsar o la corteza podría volverse gruesa u oscura. Para evitar esto, presione el botón **CANCEL** (CANCELAR) lo más rápido posible y retire el pan de la bandeja para hornear inmediatamente después de finalizar el horneado.
  ("**COMPLETE** (FINALIZADO)") se encenderá y "**KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE)" parpadeará en la pantalla mientras el pan se mantiene caliente una vez finalizado el horneado).
- Cuando haya transcurrido el período de mantener caliente (1 hora), "**KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE)" se apagará y solo se mostrará "**COMPLETE** (FINALIZADO)" . Mantenga presionado el botón **CANCEL** (CANCELAR) durante más de 1 segundo, hasta que aparezca la hora actual en la pantalla.

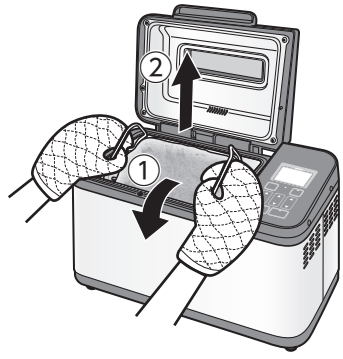
9

Abra la tapa y retire la bandeja para hornear.

① Sujete las asas de la bandeja para hornear, y luego incline la bandeja hacia usted para destrabarlo.

② Luego, levante la bandeja para hornear para retirarla.

- El cuerpo principal, la bandeja para hornear, el interior del cuerpo principal y otras partes estarán extremadamente calientes. Tenga cuidado de no quemarse al abrir la tapa.
- Al retirar la bandeja para hornear, asegúrese de usar guantes para horno, etc.



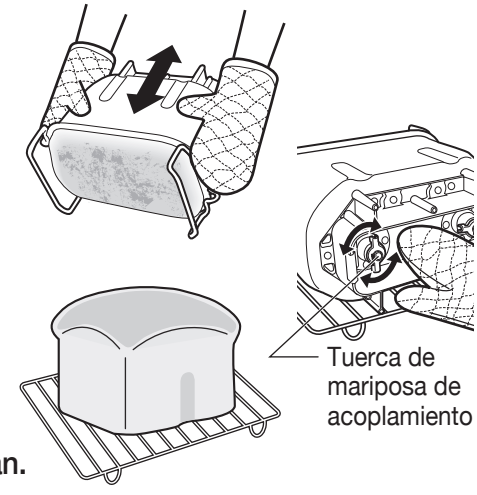
10

Retire el pan de la bandeja para hornear.

① Déle la vuelta a la bandeja para hornear, y sacuda el pan para sacarlo.

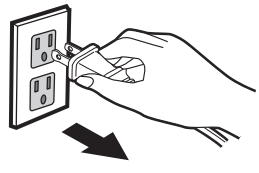
- Si resulta difícil sacar el pan, mueva un poquito las tuercas mariposa de acoplamiento ubicadas en la parte inferior de la bandeja para hornear hacia adelante y hacia atrás unas cuantas veces. (Si las mueve demasiado, es posible que se forme un agujero grande en la parte inferior del pan).
- Si una o ambas paletas amasadoras quedan en el fondo del pan deje que el pan se enfríe y luego retire la(s) paleta(s) con una cuchara de plástico o una espátula de silicón.
  No utilice utensilios rígidos como cuchillos o tenedores.
- Tenga cuidado de no quemarse.

② Coloque el pan sobre una rejilla para enfriar o algo similar para enfriar y liberar la humedad de la parte inferior del pan.



11

Después de usar la máquina, desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente.



Para configurar el temporizador, consulte "Temporizador" (pág. 17).

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

- La función de temporizador le permite configurar el tiempo de finalización hasta 13 horas en el futuro en incrementos de 10 minutos.
- No utilice la función de temporizador si la receta utiliza ingredientes que pueden echarse a perder fácilmente, como leche, jugo, verduras o huevos.
- El bip para añadir ingredientes no sonará cuando esté configurada la función de temporizador .

1 Prepare los ingredientes y seleccione el menú y color de corteza deseado.

■Menús para los que se puede configurar la función de temporizador:

PAN	BLANCO, INTEGRAL, TIPO EUROPEO, MULTIGRANO, SIN SAL, SIN AZÚCAR, PAN CASERO*

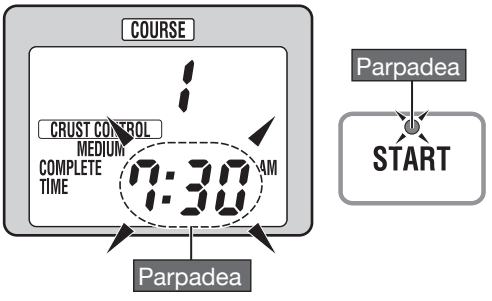
* Cuando el ciclo **SHAPE** (FORMA) está configurado en "**OFF** (APAGADO)".

Para cambiar el color de la corteza	Pulse el botón CRUST CONTROL CONTROL DE LA CORTEZA (→ pág. 18)

2 Presione el botón TIMER TEMPORIZADOR.

El tiempo mínimo requerido para completar el proceso y la luz de START (INICIAR) parpadeará.

3 Presione el botón TIME SETTING (CONFIGURACIÓN DE HORA) para establecer la hora a la que desea que finalice el horneado.



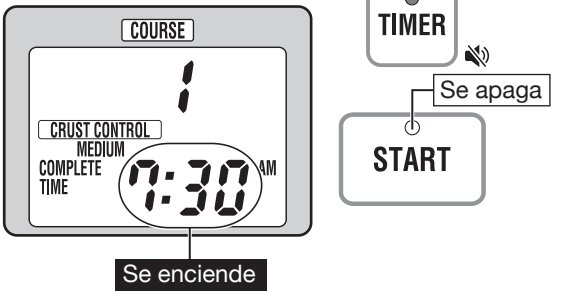
Botón ▲ : cada vez que se presiona avanza el tiempo en incrementos de 10 minutos.
Botón ▼ : cada vez que se presiona mueve el reloj hacia atrás 10 minutos.

- Mantenga presionado cualquiera de los botones para ajustar rápidamente en incrementos de 10 minutos.

4 Presione el botón START (INICIAR).

La luz del TIMER (TEMPORIZADOR) se enciende, la luz de START (INICIAR) se apaga, y el tiempo de finalización del menú aparece en la pantalla.

- Asegúrese de presionar el botón **START** (INICIAR). De lo contrario, la función de temporizador no se activará.



OTRAS FUNCIONES

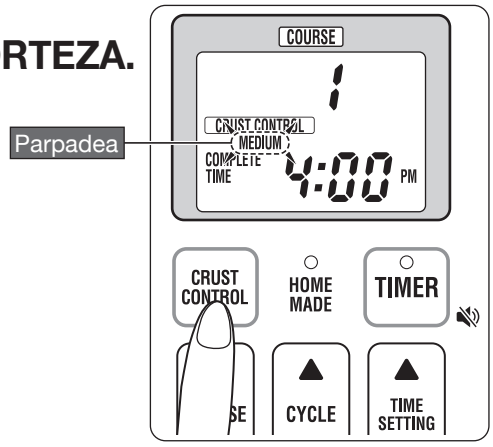
■Configuración del color de la corteza

Después de seleccionar un menú, ajuste su configuración antes de presionar el botón **START (INICIAR)**.

CONTROL DE LA CORTEZA

Para cambiar el color de la corteza del pan

Pulse el botón CRUST CONTROL **CONTROL DE LA CORTEZA.**



Cada vez que se oprime el botón **CRUST CONTROL** (CONTROL DE LA CORTEZA), el indicador cambia entre "**LIGHT** (CLARO)", "**MEDIUM** (MEDIO)" y "**DARK** (OSCURO)" en la pantalla.

- El color de la corteza predeterminado es "**MEDIUM** (MEDIO)".



■Menús en los que se puede cambiar el color de la corteza a "DARK (OSCURO)" y "LIGHT (CLARO)":

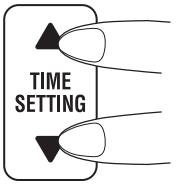
PAN	BLANCO, MULTIGRANO, SIN GLUTEN, SIN SAL, VEGANO, BLANCO RÁPIDO
OTRO	PASTEL

- El color de la corteza no se puede cambiar para los menús INTEGRAL, TIPO EUROPEO, SIN AZÚCAR, INTEGRAL RÁPIDO y PAN CASERO.

Configuración de reposar apagado

El ciclo REST (REPOSAR) está diseñado para estabilizar la temperatura de los ingredientes antes de amasar. Si selecciona REST OFF (REPOSAR APAGADO), es posible que la masa no suba bien porque la temperatura de los ingredientes no se habrá estabilizado.

Primero seleccione el menú, y luego mantenga presionados los botones de TIME SETTING (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ y ▼) durante al menos 3 segundos.



En la pantalla aparecerá "REST OFF (REPOSAR APAGADO)".

- Una vez que se presiona el botón **START** (INICIAR), "**REST OFF** (REPOSAR APAGADO)" desaparecerá de la pantalla, y comenzará el menú.
- Para volver a activar el ciclo REST (REPOSAR), mantenga presionados los botones de **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ y ▼) durante al menos 3 segundos, hasta que "**REST OFF** (REPOSAR APAGADO)" desaparezca de la pantalla.
- La configuración de "reposar apagado" se guardará una vez establecida.

Para los menús para los cuales se puede configurar REST OFF (REPOSAR APAGADO), consulte la pág. 12.

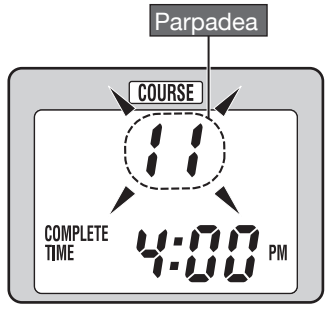
CÓMO HACER MASA

Cómo preparar

●La función de temporizador no está disponible para el menú MASA.

Para los pasos *1 a 7*, consulte “CÓMO HACER PAN BÁSICO” (págs. 14-15).

- **En el paso *3*, al agregar los ingredientes, asegúrese de añadirlos en el orden indicado, ya que algunas recetas requieren que se agregue primero la harina.**
- **En el paso *6*, presione el botón COURSE (MENÚ)(▲ o ▼) para seleccionar el menú 11 (menú MASA).**
  - ●En la pantalla aparece la hora de finalización de la masa.



Para cancelar durante el funcionamiento	Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo. (En la pantalla aparece la hora actual).

8

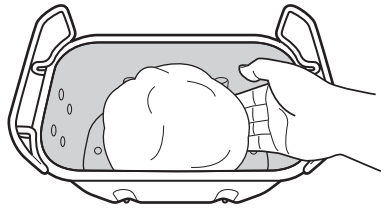
Cuando suene el bip de completado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo; luego, abra la tapa y retire la bandeja para hornear.

9

Retire la masa de la bandeja para hornear.

① Enharine ligeramente la superficie de trabajo.

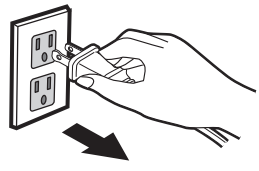
② Acomode la masa en el centro de la bandeja para hornear; luego, retírela y colóquela sobre la superficie de trabajo.



- ●Retire la masa con cuidado colocando la mano debajo de esta y levantándola suavemente de la bandeja para hornear.
- ●Si las paletas amasadoras se salen junto con la masa, retire las paletas amasadoras.

10

Después de usar la máquina, desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente.



11

Utilice la masa preparada para hacer pan, etc., a su gusto.

- ●Dele forma a la masa como desee, déjela leudar y luego hornéela.

CÓMO HACER MASA MADRE

Prepare rápidamente pan de masa madre sencilla después de haber preparado la masa madre.

Masa madre

Ingredientes		
360 g (aprox. 360 ml)		Agua
260 g	2 tazas	Harina de fuerza o panadera
6 g	2 cucharaditas	Levadura seca activa

- Al preparar masa madre, limpie la bandeja para hornear y el área de preparación lo más posible.

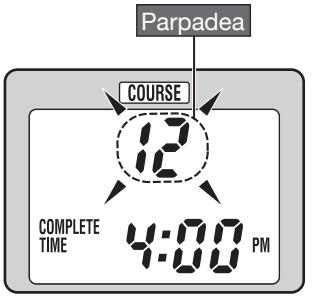
Cómo preparar

- La función de temporizador no está disponible para el menú MASA MADRE.

Para los pasos *1 a 5*, consulte "CÓMO HACER PAN BÁSICO" (págs. 14-15).

6 **Presione el botón ▲ COURSE ▼ (MENÚ), y seleccione el menú 12 (menú MASA MADRE).**

- En la pantalla aparece la hora de finalización de la masa madre.



7 **Presione el botón START (INICIAR).**

- La luz de START (INICIAR) se encenderá y se mostrará el primer ciclo "**REST** (REPOSAR)" .
- La pantalla mostrará primero el tiempo de finalización, luego, 30 minutos antes de la hora de finalización, el tiempo restante hasta la finalización en incrementos de 1 minuto.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. El interruptor de seguridad se activará si la tapa no está bien cerrada. Esto hará que "**LID** (TAPA)" parpadee en la pantalla, y la operación no se iniciará.



Para cancelar durante el funcionamiento: Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo. (En la pantalla aparece la hora actual).

8 **Cuando suene el bip de completado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo; luego, abra la tapa y retire la bandeja para hornear.**

- Tanto la masa madre como el pan de masa madre son muy sensibles. Los resultados de horneado podrían variar según la temperatura ambiente y la ubicación.

Para aprender a hacer pan de masa madre, consulte "CÓMO HACER PAN DE MASA MADRE" (pág. 22).

CÓMO HACER PAN DE MASA MADRE

Pan de masa madre sencilla

Ingredientes adicionales		
38 g (aprox. 38 ml)	2-½ cucharadas	Vinagre de sidra de manzana *
23 g (aprox. 23 ml)	1-½ cucharadas	Jugo de limón
390 g	3 tazas	Harina de fuerza o panadera
24 g	2 cucharadas	Azúcar
7.5 g	1-½ cucharaditas	Sal
6 g	2 cucharaditas	Levadura seca activa

* Si el contenido se ha asentado, agite primero toda la botella.

Cómo preparar

● Al preparar pan de masa madre, no utilice la función de temporizador.

Para los pasos *1* a *8*, prepare la masa madre según las instrucciones de "CÓMO HACER MASA MADRE" (pág. 21).

9 **Agregue los (Ingredientes adicionales) a la bandeja para hornear con la masa madre en el orden indicado.**

10 **Coloque la bandeja para hornear en el cuerpo principal, y cierre la tapa.**

Sujete las asas de la bandeja para hornear, empuje la bandeja para hornear completamente dentro del receptáculo hasta que encaje en su lugar, y luego cierre la tapa.

11 **Presione el botón ▲ COURSE ▼ (MENÚ), y seleccione el menú 1 (WHITE [BLANCO]).**

Para los pasos subsiguientes, consulte "CÓMO HACER PAN BÁSICO". (págs. 15-16)

CÓMO HACER PASTELES

Panqué

Ingredientes			
150 g	3	Huevos grandes (batidos)	
80 g (aprox. 80 ml)		Leche	
114 g	4.0 onzas	Mantequilla sin sal	
5 g (aprox. 5 ml)	1 cucharadita	Extracto de vainilla	
206 g	1 taza	Azúcar	
260 g	2 tazas	Harina de trigo multiuso	Ⓐ
10.5 g	3-½ cucharaditas	Polvo para hornear	Ⓐ

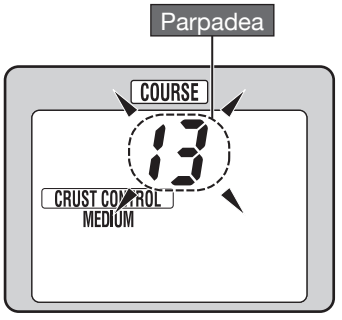
- Derrita la mantequilla sin sal, y déjela enfriar a temperatura ambiente.
- Tamice los ingredientes de Ⓐ juntos.
- Asegúrese de agregar los ingredientes en el orden indicado.

Cómo preparar

- La función de temporizador no está disponible para el menú PASTEL.

Para los pasos *1* a *5*, consulte “CÓMO HACER PAN BÁSICO” (págs. 14-15).

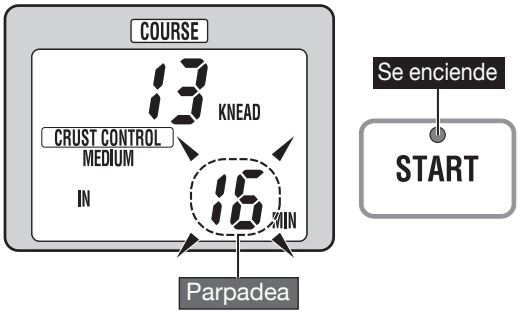
6 Presione el botón ▲ COURSE ▼ (MENÚ), y seleccione el menú 13 (menú PASTEL).



- El tiempo de finalización no aparece en la pantalla.

Para cambiar el color de la corteza: Precione el botón CRUST CONTROL (CONTROL DE LA CORTEZA) (→ pág. 18)

7 Presione el botón START (INICIAR).

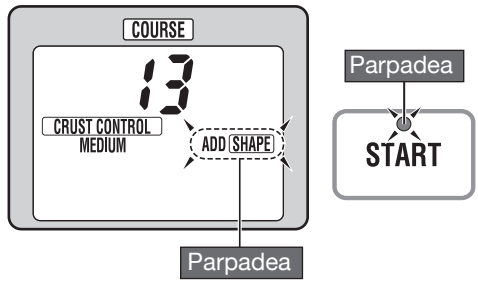


- La luz de START (INICIAR) se encenderá y se mostrará el primer ciclo “**KNEAD** (AMASAR)”.
- El tiempo restante hasta que suene el bip para añadir ingredientes adicionales (16 minutos) parpadeará en la pantalla.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. El interruptor de seguridad se activará si la tapa no está bien cerrada. Esto hará que “**LID** (TAPA)” parpadee en la pantalla, y la operación no se iniciará.

Para cancelar durante el funcionamiento: Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo. (En la pantalla aparece la hora actual).

CÓMO HACER PASTELES (continúa)

8 Cuando suene el bip para añadir ingredientes adicionales, abra la tapa y raspe la harina.



16 minutos después de presionar el botón START (INICIAR), sonará el bip para añadir ingredientes adicionales, la luz de START (INICIAR) parpadeará y "ADD (AGREGAR)" y "SHAPE (FORMAR)" parpadearán en la pantalla.

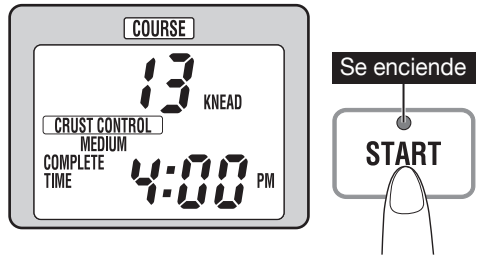
① **Abra la tapa.**

② **Raspe bien la harina y los demás ingredientes de los lados de la bandeja para hornear hasta el fondo usando una espátula de silicón u otro utensilio.**

- No utilice utensilios rígidos como espátulas de metal o cuchillos. (El uso de utensilios rígidos podría dañar el recubrimiento antiadherente de la bandeja para hornear).
- Primero, raspe la harina de los lados de la bandeja para hornear, y luego añada los ingredientes adicionales.
- Asegúrese de raspar bien la harina, para que los lados del pastel horneado tengan un acabado suave.

③ **Cierre la tapa.**

9 Después de raspar la harina y añadir ingredientes adicionales,



Presione el botón START (INICIAR) para reanudar el amasado.

- La luz de START (INICIAR) se enciende.
- Si no se presiona el botón **START** (INICIAR), el producto reinicia la operación automáticamente 20 minutos después de sonar el bip para añadir ingredientes adicionales. Sin embargo, el producto no reanudará su funcionamiento si la tapa está abierta.
- Cuando reinicie la operación, la pantalla mostrará primero el tiempo de finalización, luego, 30 minutos antes de la hora de finalización, el tiempo restante hasta la finalización en incrementos de 1 minuto.
- Durante BAKE (HORNEAR), el cuerpo principal y la tapa se calentarán mucho. Tenga cuidado de no quemarse.

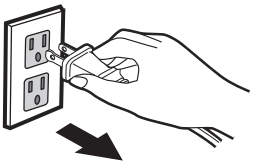
10 Cuando suene el bip de completado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo; luego, abra la tapa y retire la bandeja para hornear.

- El cuerpo principal, la bandeja para hornear, el interior del cuerpo principal y otras partes estarán extremadamente calientes. Tenga cuidado de no quemarse al abrir la tapa.
- Al retirar la bandeja para hornear, asegúrese de usar guantes para horno, etc.

11 Retire el pastel de la bandeja para hornear.

- Retire cuidadosamente el pastel de la bandeja para hornear. Si se agita con fuerza, el pastel podría romperse o desmoronarse.
- Si las paletas amasadoras permanecen en el fondo del pastel, deje que el pastel se enfríe y luego use una cuchara de plástico o una espátula de silicón para retirar las paletas.
- Tenga cuidado de no quemarse.
- Coloque el pastel sobre una rejilla para enfriar o algo similar para levantarlo, y permitir que el exceso de calor y humedad escape por su parte inferior.

12 Después de usar la máquina, desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente.



CÓMO HACER MERMELADA

Mermelada de fresa

Ingredientes		
300 g	3 tazas	Fresas * (peso neto)
137 g	⅔ taza	Azúcar
15 g (aprox. 15 ml)	1 cucharada	Jugo de limón

* Retire el tallo, corte las fresas en cuartos o por la mitad, y luego tritúrelas ligeramente antes de agregarlas a la bandeja para hornear.

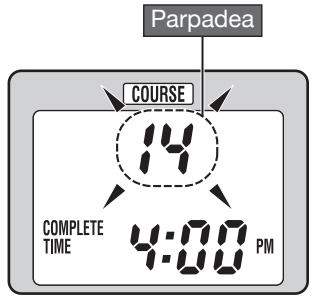
Cómo preparar

- La función de temporizador no está disponible para el menú MERMELADA.

Para los pasos *1* a *5*, consulte "CÓMO HACER PAN BÁSICO" (págs. 14-15).

6 **Presione el botón COURSE (MENÚ) para seleccionar el menú 14 (menú MERMELADA)**

- En la pantalla aparece la hora de finalización de la mermelada.



7 **Presione el botón START (INICIAR).**

- La luz de START (INICIAR) se enciende.
- La pantalla mostrará primero la hora de finalización, luego, 30 minutos antes de la hora de finalización, el tiempo restante hasta la finalización en incrementos de 1 minuto.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. El interruptor de seguridad se activará si la tapa no está bien cerrada. Esto hará que "**LID** (TAPA)" parpadee en la pantalla, y la operación no se iniciará.
- Durante el menú MERMELADA, el cuerpo principal y la tapa se calentarán mucho. Tenga cuidado de no quemarse.



Para cancelar durante el funcionamiento	Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo. (En la pantalla aparece la hora actual).

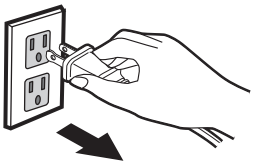
8 **Cuando suene el bip de completado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo; luego, abra la tapa y retire la bandeja para hornear.**

- El cuerpo principal, la bandeja para hornear, el interior del cuerpo principal y otras partes estarán extremadamente calientes. Tenga cuidado de no quemarse al abrir la tapa.
- Al retirar la bandeja para hornear, asegúrese de usar guantes para horno, etc.

9 Retire la mermelada de la bandeja para hornear.

Retire la mermelada de la bandeja para hornear con cuidado usando una espátula de silicón u otro utensilio de plástico o goma.

10 Después de usar la máquina, desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente.



SUGERENCIAS

- Después de lavar la fruta, limpie todo el exceso de humedad.
- Para almacenar: colóquela en un recipiente limpio y guárdela en el refrigerador. Consúmase dentro de una semana.
- La mermelada terminada podría ser más líquida que la que se encuentra en las tiendas. Para obtener una mermelada más espesa, agregue pectina de frutas o cítrica con los demás ingredientes.

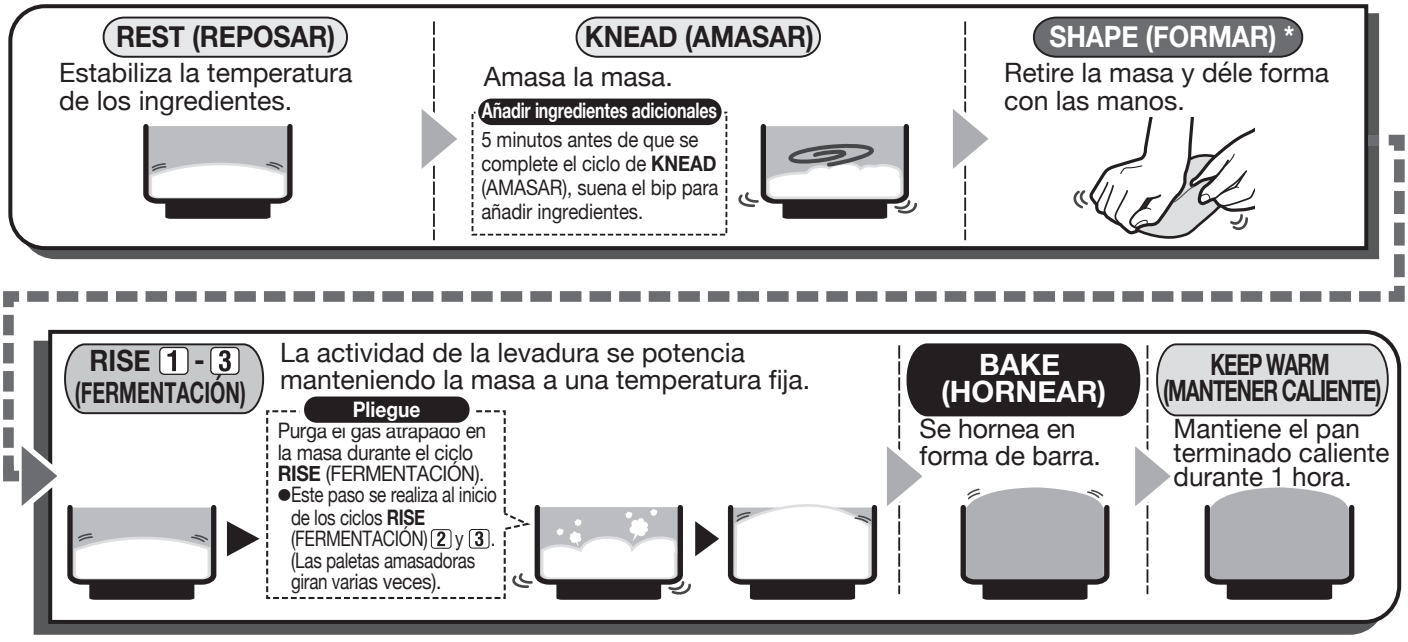
¿Qué es la pectina?
La pectina es un tipo de azúcar contenido en las frutas que gelifica la mermelada (le añade espesor).

RESUMEN DEL MENÚ PAN CASERO

Menú PAN CASERO

- Permite personalizar los ciclos de elaboración del pan.
- Puede programar hasta 3 configuraciones de memoria de menú pan casero (1, 2, 3).

Acerca del menú PAN CASERO



■Acerca de cada ciclo

	Tiempo mínimo y máximo
REST (REPOSAR)	OFF (APAGADO) o 1 a 30 min
KNEAD (AMASAR)	OFF (APAGADO) o 5 a 30 min
SHAPE (FORMAR)	OFF (APAGADO) o 1 h
RISE (FERMENTACIÓN) 1	OFF (APAGADO) o 1 min a 12 h
RISE (FERMENTACIÓN) 2	OFF (APAGADO) o 1 min a 2 h
RISE (FERMENTACIÓN) 3	OFF (APAGADO) o 1 min a 2 h
BAKE (HORNEAR)	OFF (APAGADO) o 1 min a 1 h 30 min
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	OFF (APAGADO) o 1 h

SHAPE (FORMAR) *

Cuando se activa el ciclo **SHAPE** (FORMAR), la operación de elaboración del pan se interrumpe temporalmente una vez finalizado el amasado, lo que le permite retirar la masa de la bandeja para hornear y darle forma antes de que leude.
Una vez terminada la formación, devuelva la masa a la bandeja para hornear y presione el botón **START** (INICIAR) de nuevo. Los ciclos restantes (**RISE** [FERMENTACIÓN] a **BAKE** [HORNEAR]) ya programados se realizan automáticamente.

- Para dar forma a la masa a mano, configure el ciclo **SHAPE** (FORMAR) en "**1:00**".
  - 1:00 … **Ciclo de SHAPE (FORMAR) ON (ACTIVADO)**
  - OFF … **Ciclo de SHAPE (FORMAR) OFF (APAGADO)**

  El producto reanudará automáticamente su funcionamiento después de 1 hora.
- Si no va a dar forma a la masa con la mano, configure el ciclo **SHAPE** (FORMAR) en "**OFF** (APAGADO)" .

■Al utilizar sus propias recetas:

- Tenga en cuenta que no podemos garantizar los resultados de recetas no incluidas en estas instrucciones de uso o en el libro de recetas, incluidos los cambios realizados en la cantidad de ingredientes o las sustituciones de ingredientes. Esto también se aplica al menú PAN CASERO en el que se pueden modificar los tiempos de ciclo.
- Tenga cuidado en las siguientes situaciones, ya que hacerlo podría sobrecargar el motor. Un motor sobrecargado provocará una falla.
  - Se reduce la cantidad de humedad.
  - Se aumenta la cantidad de harina.
- Si coloca ingredientes grandes y duros en la bandeja para hornear, podría dañar el recubrimiento antiadherente de la bandeja para hornear y de las paletas amasadoras.
- El uso de leche y huevos como sustituto del agua oscurecerá el color de la corteza, y los resultados podrían no ser satisfactorios.
- Usar mucha azúcar oscurecerá el color de la corteza.
- El uso de frutas crudas con enzimas fuertes que descomponen las proteínas, como el higo, el kiwi, la piña, etc., hará que el pan no levante bien.

ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO

Uso del menú PAN CASERO por primera vez (configuración de los tiempos del ciclo)

Primero, aprenda a hornear un pan blanco básico recreando el menú PAN BLANCO al programar los tiempos del ciclo.

- Dado que no hay tiempos de ciclo preprogramados para el menú PAN CASERO, el producto no funcionará incluso si selecciona el menú PAN CASERO.

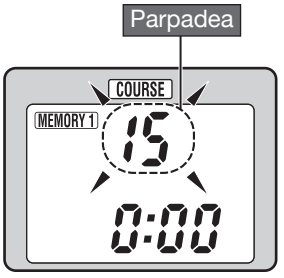
Recreación de los tiempos de ciclo para un menú de pan blanco básico para el menú PAN BLANCO

REST (REPOSAR)	KNEAD (AMASAR)	SHAPE (FORMAR)	RISE (FERMENTACIÓN) 1	RISE (FERMENTACIÓN) 2	RISE (FERMENTACIÓN) 3	BAKE (HORNEAR)	KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	TOTAL
0:30	0:20	APAGADO	0:35	0:20	0:40	1:00	APAGADO	3:25

1 Prepare los ingredientes.

Consulte los pasos 1 a 5 sobre “CÓMO HACER PAN BÁSICO” (págs. 14-15).

2 Presione el botón ▲ COURSE ▼ (MENÚ), y seleccione el menú 15 (Menú PAN CASERO, MEMORY 1 [MEMORIA 1]).



▲ 1 → ····· 15 MEMORY 1 → 15 MEMORY 2 → 15 MEMORY 3

▼ 1 → 15 MEMORY 3 → 15 MEMORY 2 → 15 MEMORY 1 ·····

En la pantalla aparece el tiempo total del menú “**0:00**”, que es el valor predeterminado al momento de la compra, y se enciende la luz HOMEMADE (PAN CASERO).

Para cancelar la configuración

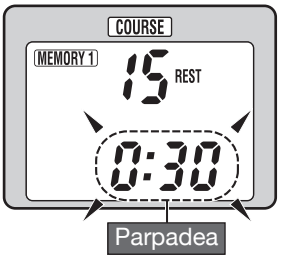
Presione el botón CANCEL (CANCELAR).
(En la pantalla aparece la hora actual).

- El menú PAN CASERO dispone de 3 memorias programables. Puede programar tiempos de ciclo en estas memorias seleccionando PAN CASERO MEMORY 2 (MEMORIA 2) o MEMORY 3 (MEMORIA 3).

3 Establezca el tiempo (0:30) para “REST (REPOSAR)”.

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo “**REST** (REPOSAR)”.

② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o ▼) para cambiar el tiempo a “**0:30**”.

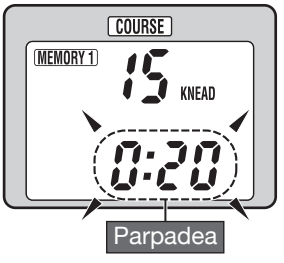


- Cada vez que preciona del botón **CYCLE** (CICLO) (▲ o ▼) cambia el ciclo en la pantalla.

4 Establezca el tiempo (0:20) para “KNEAD (AMASAR)”.

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo “**KNEAD** (AMASAR)”.

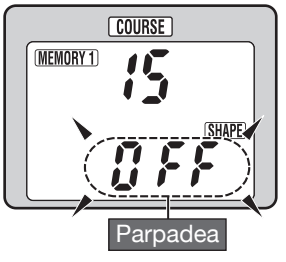
② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o ▼) para cambiar el tiempo a “**0:20**”.



5 Establezca el ciclo “SHAPE (FORMAR)” en “OFF (APAGADO)”.

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo “**SHAPE** (FORMAR)”.

② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o ▼) para poner el ciclo **SHAPE** (FORMAR) en “**OFF** (APAGADO)”.



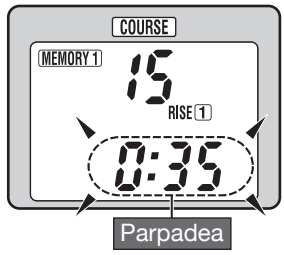
- La configuración predeterminada del ciclo **SHAPE** (FORMAR) es “**OFF** (APAGADO)”.
- El ciclo **SHAPE** (FORMAR) se puede configurar en “**1:00**” u “**OFF** (APAGADO)”.

ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO (continúa)

6 Establezca el tiempo (0:35) para "RISE 1 (FERMENTACIÓN)".

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo **"RISE 1** (FERMENTACIÓN 1)".

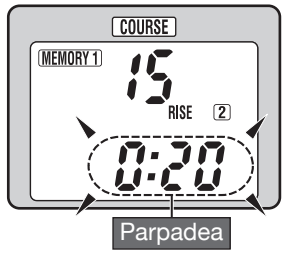
② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o▼) para cambiar el tiempo a "**0:35**".



7 Establezca el tiempo (0:20) para "RISE 2 (FERMENTACIÓN)".

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo "**RISE 2** (FERMENTACIÓN 2)".

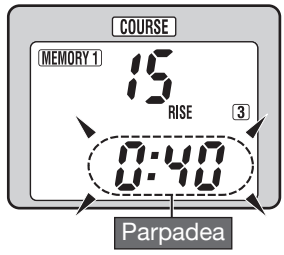
② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o▼) para cambiar el tiempo a "**0:20**".



8 Establezca el tiempo (0:40) para "RISE 3 (FERMENTACIÓN)".

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo "**RISE 3** (FERMENTACIÓN 3)".

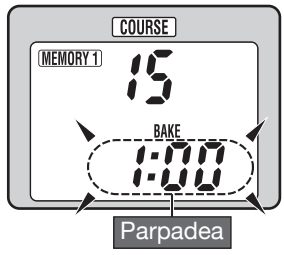
② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o▼) para cambiar el tiempo a "**0:40**".



9 Establezca el tiempo (1:00) para "BAKE (HORNEAR)".

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo "**BAKE** (HORNEAR)".

② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o▼) para cambiar el tiempo a "**1:00**".

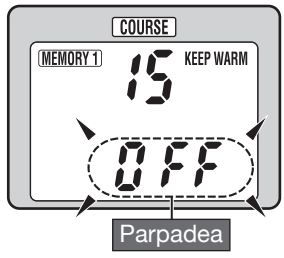


10 Establezca el ciclo "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" en "OFF (APAGADO)".

① Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Aparece el ajuste de tiempo "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)".

② Presione el botón **TIME SETTING** (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o▼) para poner el ciclo **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) en "**OFF** (APAGADO)".

● El ciclo **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE) se puede configurar en "**1:00**" u "**OFF** (APAGADO)".

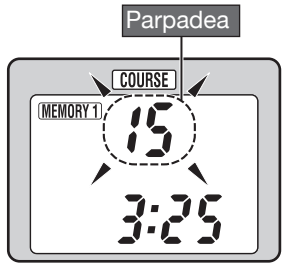


11 Consulte el tiempo total del menú (3:25).

Presione el botón ▲ CYCLE (CICLO). Se muestra el tiempo total del menú que acaba de configurar.

Si la pantalla muestra "**3:25**", las configuraciones se ingresaron correctamente.

● Si la pantalla no muestra "**3:25**", presione el botón **CYCLE** (CICLO) (▲), nuevamente y vuelva a intentarlo desde el ciclo **REST** (REPOSAR).



12 Presione el botón START (INICIAR).

La luz de START (INICIAR) se enciende, y el menú empieza.

- Cuando comience el menú, aparecerá en la pantalla el tiempo de finalización (tiempo total del menú más el tiempo actual).
  (La ilustración de la derecha muestra el tiempo de finalización cuando el tiempo total del menú es de 3 horas y 25 minutos, y el menú comienza a las 9 en punto).



- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. El interruptor de seguridad se activará si la tapa no está bien cerrada. Esto hará que "**LID** (TAPA)" parpadee en la pantalla, y la operación no se iniciará.
- El producto dejará de funcionar mientras la tapa esté abierta. Dejar la tapa abierta durante un período prolongado podría retrasar la finalización.
- Durante BAKE (HORNEAR), el cuerpo principal y la tapa se calentarán mucho. Tenga cuidado de no quemarse.

- Se muestra el tiempo restante hasta la finalización, contando en incrementos de 1 minuto y comenzando 30 minutos antes del tiempo de finalización.
  (Cuando el tiempo total del menú es inferior a 30 minutos, el tiempo restante se muestra en incrementos de 1 minuto desde el comienzo de la operación).

- **Para conocer los pasos a seguir una vez finalizado el horneado, consulte los pasos 8 a 11 de "CÓMO HACER PAN BÁSICO" (pág. 16).**
- **Para conocer los pasos a seguir una vez finalizada la preparación de la masa, consulte los pasos 8 a 11 de "CÓMO HACER MASA" (pág. 20).**

Para cancelar durante el funcionamiento

Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante más de 1 segundo.
(En la pantalla aparece la hora actual).

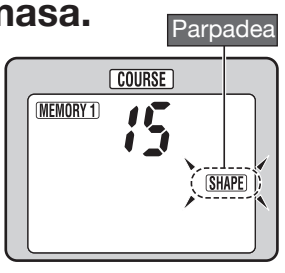
Para dar forma a la masa manualmente utilizando el ciclo SHAPE (FORMA):

Para los pasos *1* a *12*, consulte "ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO" (págs. 29-31).

- En el paso *5*, configure el ciclo **SHAPE** (FORMA) a "**1:00**" (ciclo **SHAPE** [FORMA] activado). Aunque el ciclo **SHAPE** (FORMA) esté configurado en "**1:00**", al presionar el botón **START** (INICIAR), podrá pasar al siguiente ciclo incluso si ha transcurrido menos de 1 hora.
- En el paso *11*, si aparece "**SHAPE** (FORMA)" en la pantalla, el ciclo **SHAPE** (FORMA) se ha programado correctamente (activado). Si "**SHAPE** (FORMA)" no aparece en la pantalla, reajuste la configuración.
- El tiempo total del menú no incluye el tiempo del ciclo **SHAPE** (FORMA).
- En el paso *12*, la pantalla mostrará el tiempo de cuenta regresiva hasta el ciclo **SHAPE** (FORMA).

13 Los bips de alerta SHAPE (FORMA) (10 bips cortos) le avisarán cuando el menú haya alcanzado el ciclo SHAPE (FORMA). Abra la tapa, retire la bandeja para hornear y dé forma a la masa.

En la pantalla comenzará a parpadear "**SHAPE** (FORMA)".



- **Cuando se programa el ciclo KNEAD (AMASAR), el bip para añadir ingredientes sonará con bips dobles cortos (durante 30 segundos) antes del bip de SHAPE (FORMA). Asegúrese de no confundir ambos.**

- No presione el botón **CANCEL** (CANCELAR) cuando suene el bip **SHAPE** (FORMA).
- Termine el proceso **SHAPE** (FORMA) en 1 hora. Una vez finalizado el proceso **SHAPE** (FORMA), presione nuevamente el botón **START** (INICIAR).
  (Si no se presiona el botón **START** (INICIAR), el producto reinicia la operación automáticamente después de 1 hora).
- Cierre la tapa después de retirar la bandeja para hornear.

14 Coloque la bandeja para hornear en el cuerpo principal, y cierre la tapa.

Presione el botón START (INICIAR) de nuevo.

Cuando se reinicia la operación, aparecerá en la pantalla el tiempo de finalización del menú.

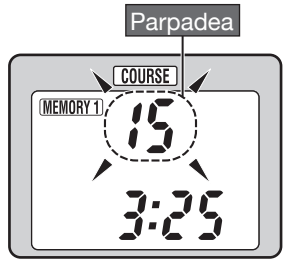
Para conocer los pasos a seguir una vez finalizado el horneado, consulte los pasos 8 a 11 de "CÓMO HACER PAN BÁSICO" (pág. 16).

ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO (continúa)

Configuración de tiempos de ciclo para uso futuro

1 **Prepare los ingredientes.**

Presione el botón ▲ COURSE (MENÚ), y seleccione el menú 15 (Menú PAN CASERO, MEMORIA 1).



- Al seleccionar el menú PAN CASERO MEMORIA 2 o MEMORIA 3, se mostrará el tiempo total del menú configurado previamente para esa memoria.

Para hornear pan usando la misma configuración que la última vez

2 **Presione el botón START (INICIAR).**

Para cambiar la configuración

2 **Establezca los tiempos de ciclo deseados.**

Consulte los pasos 3 a 11 de "ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO" (págs. 29-30) para configurar el tiempo deseado para cada ciclo.

- El producto almacenará en su memoria los tiempos de ciclo previamente programados, y recordará estas configuraciones cuando se seleccionen nuevamente.
  Para cambiar la configuración, programe nuevamente el tiempo deseado para todos los ciclos. Si hay un ciclo en particular cuyo tiempo no desea reprogramar, presione el botón **CYCLE** (CICLO) para pasar al siguiente ciclo.

3 **Presione el botón START (INICIAR).**

Cómo usar el temporizador

- Puede utilizar la función de temporizador solo cuando el ciclo **SHAPE** (FORMA) está configurado en "**OFF** (APAGADO)".



1-11 **Prepare los ingredientes y seleccione el tiempo deseado para cada ciclo.**

Consulte los pasos 1 a 11 de "ELEMENTOS BÁSICOS DE USO DEL MENÚ PAN CASERO" (págs. 29-30).

12 **Presione el botón TIMER (TEMPORIZADOR).**

Presione el botón TIME SETTING (CONFIGURACIÓN DE HORA) (▲ o ▼) para establecer la hora a la que desea que finalice el menú.

(Para obtener detalles sobre cómo configurar el temporizador, consulte la página 17).

- Presione el botón del **TIMER** (TEMPORIZADOR) cuando el tiempo total del menú se muestre en la pantalla.

13 **Presione el botón START (INICIAR).**

La luz del TIMER (TEMPORIZADOR) se encenderá y la luz de START (INICIAR) se apagará.
En la pantalla aparecerá el tiempo de finalización del menú.

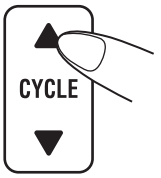
- Asegúrese de presionar el botón **START** (INICIAR). De lo contrario, la función de temporizador no se activará.

Para interrumpir el ciclo durante el funcionamiento:

① Presione el botón **COURSE** (MENÚ) (▲) y el ciclo actual y el tiempo restante aparecerán en la pantalla. Después de 5 segundos, la visualización volverá a la pantalla anterior.



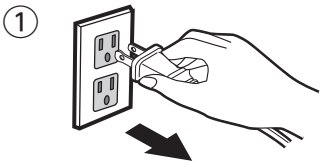
② Mientras se muestra el tiempo restante, presione y mantenga presionado el botón **CYCLE** (CICLO) (▲) para interrumpir el ciclo y pasar al siguiente ciclo.



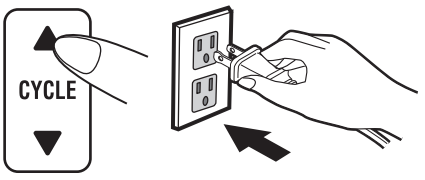
- Cuando se interrumpe el ciclo, esa configuración se guarda y la próxima vez el curso utilizará el ciclo acortado.

Para borrar completamente todas las configuraciones guardadas:

① Desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente



② Conecte el enchufe eléctrico al tomacorriente mientras presiona el botón **CYCLE** (CICLO) (▲). MEMORY 1 (MEMORIA 1), MEMORY 2 (MEMORIA 2) y MEMORY 3 (MEMORIA 3) del menú PAN CASERO se borrarán por completo, y el producto se restablecerá al estado predeterminado de fábrica.



Guías para el ajuste del tiempo de ciclo

- Cambiar el tiempo de cada ciclo le permite cambiar los resultados al hornear.

Disminuya el tiempo	Ciclo	Aumente el tiempo
—	**REPOSAR**	● Cuando desee estabilizar la temperatura de los ingredientes
● Cuando quiera un pan más bajito ● Cuando el pan sube demasiado debido a las altas temperaturas de la habitación o del agua	**AMASAR**	● Cuando desee aumentar el leudado del pan ● Cuando la temperatura ambiente o del agua es baja y el pan no leuda bien
● Cuando quiera un pan más bajito ● Cuando el pan sube demasiado debido a las altas temperaturas de la habitación o del agua	**FERMENTACIÓN** 1 - 3	● Cuando desee aumentar el leudado del pan ● Cuando la temperatura ambiente o del agua es baja y el pan no leuda bien
● Cuando quiera pan con una corteza de color más claro	**HORNEAR**	● Cuando quiera pan con una corteza de color más oscuro

- Esta tabla pretende servir únicamente como guía para ayudarle a ajustar los tiempos de ciclo. La forma en que se hornea un pan varía según los ingredientes utilizados y sus cantidades, así como la temperatura ambiente y del agua.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

● **Desconecte el enchufe eléctrico y deje que el cuerpo principal y la bandeja para hornear se enfríen antes de limpiarlos.**

IMPORTANTE

- Limpie el producto después de cada uso.
- No salpique el producto ni lo sumerja en agua. Si lo hace, podría provocar una descarga eléctrica o una falla.
- No utilice lo siguiente:
  - Productos distintos a los detergentes de cocina neutros, como disolventes y blanqueadores. El hacerlo podría provocar decoloración, grietas, degradación o corrosión.
  - Polvo para pulir, cepillos de nailon, cepillos para fregar, cualquier cosa hecha con metal, esponjas de melamina, esponjas de nailon duras y limpiadores abrasivos. Hacerlo podría causar corrosión.
- Cuando utilice paños tratados químicamente, no los frote con demasiada fuerza ni los deje sobre el producto durante mucho tiempo, ya que la superficie del producto podría dañarse por reacciones químicas.
- No lo lave en un lavavajillas ni en una secadora de platos.

Cuerpo principal y tapa

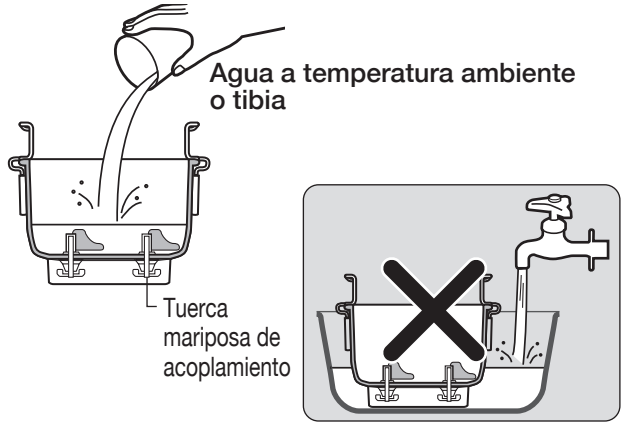
Limpie con un paño suave bien exprimido.

- Retire o limpie las migajas de pan o cualquier otro residuo que quede dentro del cuerpo principal lo más rápido posible.

Bandeja para hornear

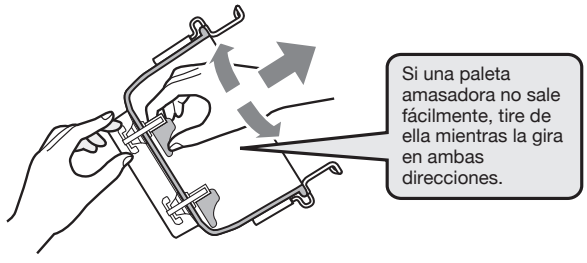
1 Llene la bandeja para hornear con agua a temperatura ambiente o tibia para ablandar la masa pegada al eje giratorio y a las paletas amasadoras.

- No deje agua dentro de la bandeja para hornear por demasiado tiempo, ni la sumerja en agua.
  (Si lo hace, podría producirse corrosión o provocar que las paletas amasadoras dejen de girar).



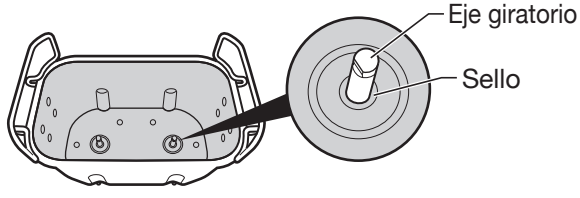
2 Deseche el agua y retire las paletas amasadoras.

- Si resulta difícil quitar una paleta amasadora, sostenga la tuerca mariposa de acoplamiento debajo de la bandeja para hornear, y tire de la paleta amasadora mientras la gira en ambas direcciones.



3 Use un detergente de cocina suave y una esponja suave.

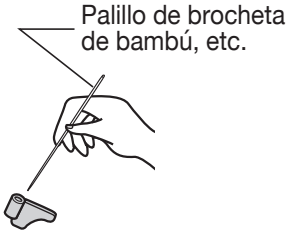
- No utilice esponjas ni cepillos de nailon duros para limpiar la bandeja para hornear.
- No sumerja en el agua la parte inferior de la bandeja para hornear donde se encuentran las tuercas mariposa de acoplamiento.
  (Hacerlo podría provocar corrosión o mal funcionamiento).
  Limpie las tuercas mariposa de acoplamiento con un paño suave bien exprimido.



4 Utilice una esponja suave para retirar con cuidado las migajas horneadas pegadas al eje giratorio. Asegúrese de no dañar el sello.

Paleta amasadora

Utilice un detergente de cocina neutro y una esponja suave para lavar las paletas amasadoras.



- No utilice esponjas o cepillos de nailon duros para limpiar las paletas amasadoras.
- Si el orificio está obstruido, sumérjalo en agua a temperatura ambiente o tibia, y retire los residuos con un palillo de brocheta de bambú o un utensilio similar.
- Asegúrese de colocar las paletas amasadoras en la bandeja para hornear después de cada limpieza para no perderlas.

Tazas medidoras y cuchara medidora

Utilice un detergente de cocina neutro y una esponja suave o un paño para lavar las tazas medidoras y la cuchara medidora.

Recubrimiento antiadherente de la bandeja para hornear y las paletas amasadoras

Para proteger el revestimiento antiadherente contra daños:

- No utilice utensilios rígidos como espátulas de metal, cuchillos o tenedores.
- No utilice lo siguiente:
  - Productos distintos a los detergentes de cocina neutros, como disolventes y blanqueadores. El hacerlo podría provocar decoloración, grietas, degradación o corrosión.
  - Polvo para pulir, cepillos de nailon, cepillos para fregar, cualquier cosa hecha con metal, esponjas de melamina, esponjas de nailon duras y limpiadores abrasivos. Hacerlo podría causar corrosión.
- Asegúrese de limpiarla después de cada uso.
- No deje ingredientes horneados adheridos ni otros residuos dentro de la bandeja para hornear.

OBSERVACIONES:

El recubrimiento antiadherente podría desgastarse con el uso.

- El recubrimiento antiadherente podría desteñir o desprenderse eventualmente. Esto no afectará el desempeño del producto ni las propiedades sanitarias, y es inofensivo para su salud.
- Si el recubrimiento antiadherente de la bandeja para hornear o de las paletas amasadoras ha comenzado a desprenderse y prefiere reemplazarlas, hay piezas disponibles para comprar.

Para almacenar el producto

- Siempre cierre la tapa. No coloque ningún objeto sobre la tapa.
- Seque bien la bandeja para hornear y las paletas amasadoras antes de guardarlas.

PIEZAS DE REPUESTO

- Es posible que haya piezas de repuesto disponibles, con un cargo adicional. Reemplace las piezas dañadas únicamente con piezas nuevas.
- Al reemplazar piezas, registre de antemano el número de modelo y el nombre de la pieza. Las piezas se pueden comprar a través de Zojirushi.com, al comunicándose con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi o en la tienda donde compró el producto.

Nombres de las piezas	Núm. de piezas
Bandeja para hornear	BX227810A-00
Paleta amasadora	BX227083G-00
Taza medidora de líquidos	BX167086L-01
Set de tazas medidoras	BX167K04L-01
Cuchara medidora	BX167085L-01

Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi

1-800-733-6270 www.zojirushi.com

PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE CÓMO HORNEAR PAN

Resultados de horneado

Q1 ¿Por qué a veces los panes varían en altura y forma?

A1 El pan es muy sensible a su entorno, como la temperatura ambiente, el clima, la humedad, la altitud, el uso del temporizador y las fluctuaciones en el voltaje del hogar. La forma del pan también puede verse muy afectada si los ingredientes no son frescos o se miden incorrectamente. Para obtener más información, consulte “CONSEJOS PARA HACER PAN” (→ pág. 10).

Q2 ¿Por qué los resultados de la cocción del pan varían según la temporada?

A2 Si la temperatura ambiente es alta, a veces los panes podrían subir demasiado, agrietarse o colapsar, causando una depresión en el centro superior del pan horneado. Si la temperatura ambiente es baja, podría tener problemas para conseguir que el pan suba. Este problema se puede solucionar ajustando la temperatura del agua. (→ pág. 10)

Q3 ¿Por qué a veces la harina se pega a los costados del pan?

A3 Durante el período de amasado inicial, es posible que pequeñas cantidades de harina no se mezclen y se adhieran a los lados de la bandeja para hornear, horneándose sobre los costados del pan. Si esto sucede, raspe esa porción de la corteza exterior con un cuchillo afilado.

Q4 ¿Por qué a veces la harina se pega a los costados del pastel horneado con el menú PASTEL?

A4 Es posible que no haya agregado los ingredientes en el orden indicado. Cuando suene el bip para añadir ingredientes y sea momento de agregar ingredientes adicionales, asegúrese de raspar la harina que quedó a los costados de la bandeja para hornear con una espátula de silicón.

Q5 ¿Por qué a veces la masa queda muy pegajosa y es difícil de trabajar?

A5 Es posible que la masa a veces esté pegajosa (demasiado húmeda), dependiendo de la temperatura de la habitación y del agua. Intente utilizar agua más fría (aproximadamente a 41 °F/5 °C) al preparar la masa, y aplique harina en la superficie donde amasa y en las manos con más frecuencia.

Q6 ¿Por qué a veces la parte superior del pan parece rota?

A6 A veces la masa sube demasiado y la parte superior del pan puede desgarrarse. El pan terminado podría no tener una apariencia satisfactoria; sin embargo, tendrá una textura muy suave.

Q7 ¿Por qué el pan horneado con el menú PAN INTEGRAL es más bajo que el pan horneado con el menú PAN BLANCO?

A7 La harina de trigo integral no sube tan bien como la harina de fuerza o panadera. El pan horneado resultante del menú PAN INTEGRAL será más bajo y más pequeño que el del menú de PAN BLANCO.

Ingredientes

Q8 ¿Puedo utilizar harina molida en casa?

A8 Dependiendo de qué tan gruesa sea la molienda de la harina casera, los resultados de horneado podrían no ser satisfactorios. Para obtener mejores resultados, recomendamos harina de fuerza o panadera vendida comercialmente. Al moler harina, no la muela demasiado gruesa, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la bandeja para hornear y las paletas amasadoras.

Q9 ¿Por qué los ingredientes adicionales como pasas y nueces no se mezclan bien con la masa?

A9 Separe los ingredientes que puedan pegarse (como pasas u otras frutas). Al agregar estos ingredientes, distribúyalos dentro de la bandeja para hornear.

Q10 ¿Puedo utilizar azúcar para decorar o azúcar piedra como sustituto del azúcar?

A10 No utilice azúcar gruesa como azúcar para decorar o azúcar de roca. El uso de estos tipos de azúcar puede provocar que el revestimiento antiadherente de la bandeja para hornear y las paletas amasadoras se rayen o se despeguen.

Otros

Q11 ¿Puedo utilizar el producto para hornear recetas de pan que se encuentran en otros libros de cocina?

A11 Siga las cantidades de ingredientes indicadas para cada receta en el libro de recetas que acompaña a este producto los más posible. Si hornea pan usando cantidades de ingredientes no adecuadas para este producto, los resultados podrían no ser satisfactorios.

Q12 ¿Por qué no puedo configurar el temporizador por más de 13 horas?

A12 Si el producto se deja reposar durante un período prolongado, los resultados de la cocción podrían verse afectados negativamente debido a ingredientes en mal estado o a cambios en la calidad de la masa.

Q13 ¿Por qué a veces el pan tiene un olor extraño?

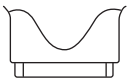
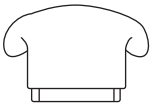
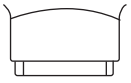
A13 Usar demasiada levadura seca o ingredientes viejos (harina o agua) podrían darle al pan un olor desagradable. Utilice siempre ingredientes frescos que haya medido usted con precisión.

Q14 ¿Puedo utilizar el producto de forma continua?

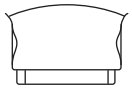
A14 Abra la tapa y deje que el interior del cuerpo principal se enfríe por aproximadamente 1 hora antes de volver a utilizar el producto. Los resultados de horneado podrían no ser satisfactorios si no se permite que el cuerpo principal se enfríe lo suficiente.

CUANDO LOS RESULTADOS NO SON SATISFACTORIOS

- Si encuentra alguno de los siguientes problemas al usar su producto, pruebe las soluciones que se enumeran a continuación, una por una, comenzando desde arriba.
- Si ninguna de estas soluciones le ayuda, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi para obtener asistencia adicional.

Resultados de horneado	Causas
El pan tiene una depresión en la parte superior **La parte exterior del pan ha subido, pero hay una depresión en el centro.** 	●¿Usó demasiada agua? ●¿Usó suficiente harina? ●¿Estaba vieja la harina que uso? ●¿Era correcto el tipo de harina? ●¿Usó demasiada levadura? ●¿Era vieja la levadura que usó? ●¿Fue correcto el tipo de levadura? ●¿Los ingredientes estaban calientes o la temperatura ambiente era demasiado alta? Utilice ingredientes fríos y agua (aprox. a 41 °F/5 °C) refrigerados en el refrigerador.
El pan sube demasiado **El pan sube demasiado** 	●¿Usó demasiada agua? ●¿Usó demasiada harina? ●¿Usó harina para pan con alto contenido de gluten? ●¿Usó demasiada azúcar? ●¿Usó suficiente sal? ●¿Usó demasiada levadura? ●¿Fue correcto el tipo de levadura? ●¿Los ingredientes estaban calientes o la temperatura ambiente era demasiado alta? Utilice ingredientes fríos y agua (aprox. a 41 °F/5 °C) refrigerados en el refrigerador.
El pan no sube lo suficiente **El pan no sube lo suficiente** 	●¿Usó suficiente agua? ●¿Usó suficiente harina? ●¿Estaba vieja la harina que uso? ●¿Era correcto el tipo de harina? ●¿Usó suficiente azúcar? ●¿Utilizó un edulcorante bajo en calorías (edulcorante artificial)? ●¿Usó suficiente levadura? ●¿Era vieja la levadura que usó? ●¿Fue correcto el tipo de levadura? ●Es posible que los menús PAN TIPO EUROPEO, PAN SIN GLUTEN, PAN SIN SAL, PAN SIN AZÚCAR y PAN VEGANO produzcan panes más pequeños que el menú de PAN BLANCO.
Pan bajo **El pan es bajo y pesado.** 	●¿Olvidó agregar la levadura? ●¿Se produjo un corte de energía de 5 minutos o más durante el funcionamiento?
Color de la corteza **El color de la corteza es demasiado claro.**	●¿Fue correcto el menú seleccionado? ●¿Seleccionó **LIGHT** (LIGERO)?
El color de la corteza es demasiado oscuro.	●¿Fue correcto el menú seleccionado? ●¿Seleccionó **DARK** (OSCURO)? ●¿Usó demasiada azúcar? Intente reducir la cantidad de azúcar o de ingredientes con contenido de azúcar. (Pasas, frutos secos, etc.) ●¿Retiró el pan de la bandeja para hornear inmediatamente después de hornearlo? Si el pan se mantiene caliente una vez finalizado el horneado, la corteza podría oscurecerse. Asegúrese de retirar el pan de la bandeja para hornear inmediatamente después de hornearlo.

CUANDO LOS RESULTADOS NO SON SATISFACTORIOS (continúa)

Resultados de horneado	Causas
Pan hundido	
Los costados de los panes están hundidos. 	●¿Retiró el pan de la bandeja para hornear inmediatamente después de hornearlo? Asegúrese de retirar el pan de la bandeja para hornear inmediatamente después de hornearlo.
Otros	
El producto no funcionó.	●El enchufe eléctrico está desconectado del tomacorriente.
Los ingredientes no estaban mezclados.	●Asegúrese de que la bandeja para hornear esté firmemente sujeta al cuerpo principal. ●Coloque firmemente las paletas amasadoras.
La textura de la superficie de las rebanadas del pan no es lisa.	●Dado que es difícil cortar el pan inmediatamente después de hornearlo, córtelo con un cuchillo para pan después de que se enfríe.

Otros

Resultados de pasteles y mermeladas	Causas
Pastel	
El pastel no sube lo suficiente.	●¿Usó la cantidad correcta de ingredientes? ●¿Usó polvo para hornear? ●¿Tamizó la harina? ●¿Uso demasiados ingredientes adicionales?
Mermelada	
La mermelada está aguada.	●La mermelada terminada puede ser más líquida que la que se encuentra en las tiendas. Para obtener una mermelada más espesa, agregue pectina de frutas o citrica con los demás ingredientes. (→ pág. 27)

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Áreas a revisar
“LID (TAPA)” está parpadeando en la pantalla.	● ¿Está abierta la tapa? → Cierre la tapa. (Si la tapa está abierta, el funcionamiento se interrumpirá. Si la interrupción es prolongada, la hora de finalización del menú podría retrasarse, o los resultados del horneado podrían no ser satisfactorios).
“HOT (CALIENTE)” aparece en la pantalla.	● La temperatura dentro del cuerpo principal es superior a 104 °F (40 °C). Esta indicación aparecerá si intenta utilizar el producto de forma continua. → Abra la tapa, y deje que el cuerpo principal se enfríe.
Las paletas amasadoras no se movieron durante el ciclo KNEAD (AMASAR).	● Si se utiliza el motor muchas veces para realizar de forma continua únicamente el ciclo de **KNEAD** (AMASAR), el dispositivo de seguridad se activará y detendrá el motor. Déle un descanso al motor deteniendo su funcionamiento durante aproximadamente una hora después de haberlo utilizado.
Los botones no funcionan.	● El enchufe eléctrico está desconectado del tomacorriente.
La luz de START (INICIAR) se enciende pero no comienza el amasado.	● El primer ciclo en la mayoría de los cursos es **REST** (REPOSAR), el cual estabiliza la temperatura de los ingredientes. El motor no funciona durante el ciclo **REST** (REPOSAR). → Esto no indica ninguna falla.
El producto hace ruido durante el funcionamiento.	● El motor hace ruidos durante el ciclo de **KNEAD** (AMASAR). → Esto no indica ninguna falla.
El producto vibra durante el funcionamiento.	● La bandeja para hornear no está instalada firmemente. → Instale firmemente.
Durante el funcionamiento, solo se muestra la hora actual.	● ¿Se interrumpió el suministro de energía por más de 5 minutos durante el funcionamiento debido a un corte de energía? → Empiece desde el principio con nuevos ingredientes.
Existe una discrepancia entre la hora de finalización mostrado y la hora de finalización real.	● Si el suministro de energía se interrumpe por aproximadamente 5 minutos o menos durante el funcionamiento debido a un corte de energía, la hora de finalización real se retrasará. (El producto reanudará automáticamente su funcionamiento después de recuperarse de un corte de energía, aunque los resultados de horneado podrían no ser satisfactorios). ● Si abre la tapa durante el funcionamiento, este se interrumpirá y el tiempo de finalización podría retrasarse.
“7:00 AM” parpadea en la pantalla cuando el enchufe eléctrico del producto está enchufado a un tomacorriente.	● La batería de litio incorporada se ha agotado. → Ajuste el reloj. Usted puede utilizar el producto de manera rutinaria. Para reemplazar la batería de litio, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi. La batería de litio debe reemplazarla personal de servicio autorizado. (Tendrá un costo).
Sale humo de la salida de vapor y hay un olor a quemado.	● Se han acumulado ingredientes o migajas en el calentador principal, o dentro del cuerpo principal. → Esto no indica ninguna falla. Asegúrese de limpiar el producto después de su uso. Asegúrese de desconectar el enchufe eléctrico y dejar que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
En la pantalla aparece “E01” o “E02” .	● Esto indica un mal funcionamiento. → Comuníquese con Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi para la reparación del producto.

www.zojirushi.com

PARA USO DE CALIFORNIA SOLAMENTE

Este producto contiene una batería CR de litio tipo botón que contiene material de perclorato: debe manejarse con atención. Consulte en www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate



Este icono en el producto significa “Advertencia: contiene batería de tipo botón” .