



Manual de Instrucciones, Garantía
y Servicios Técnicos Autorizados

***Active su Garantía Original
Ingresa en www.garantiaatma.com.ar
y participe del sorteo de un DVD***



HORNO DE PAN

HP 4030

Modelo: **230V ~ 50Hz 600W**

ROGAMOS LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS
INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	.Pág. 4
INTRODUCCIÓN	.Pág. 6
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	.Pág. 6
SOBRE ESTE HORNO DE PAN	.Pág. 7
SOBRE LAS RECETAS	.Pág. 7
COMPONENTES	.Pág. 8
PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES	.Pág. 9
DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS	.Pág.10
COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN	.Pág.12
USO DEL TEMPORIZADOR	.Pág.14
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	.Pág.15
CONOZCA SUS INGREDIENTES	.Pág.16
TIEMPOS DE PROCESO DE COCCIÓN	.Pág.22
¿NECESITA AYUDA?	.Pág.23
BUSCA DE AVERIAS / FALLOS	.Pág.26
LISTADO DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS PARA LA REPUBLICA ARGENTINA	.Pág.29
CERTIFICADO DE GARANTIA	.Pág.31

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de poner en marcha un aparato eléctrico observe detenidamente las normas básicas de seguridad.

En primer lugar mencionamos el peligro de daño personal y en segundo, el peligro de causar daños o de dañar el aparato. Estos peligros están señalados en el texto a través de las indicaciones:

ADVERTENCIA: Peligro de daño personal.

IMPORTANTE: Daño del aparato.

En este manual, además de estas indicaciones, le damos también instrucciones de seguridad importantes.

LUGAR DE COLOCACIÓN

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

CABLE DE CONEXIÓN A LA RED

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

SU SEGURIDAD

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

NIÑOS

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

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

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

INTRODUCCIÓN

El olor a pan acabado de hacer en casa es un olor maravilloso. Pan fresco acabado de salir del horno con la manteca derretiéndose, es una sensación para el paladar inolvidable. El horno de pan ATMA puede ayudarle a vivir esta sensación todos los días.

El tiempo que el panadero invertirá en hacer pan es muy corto, porque el horno de pan ATMA es un aparato con una técnica muy desarrollada comandado por microprocesador y es quien le hace el trabajo.

Simplemente uno-dos-tres:

1. Echar los ingredientes.
2. Seleccionar el programa en el listado de menús y oprimir la tecla de inicio.
3. Esperar a que esté hecho el pan.

Pero cocinar pan, no es todo lo que este aparato hace. Además de poder hacer todas las especialidades de pan, incluso pan integral, usted también podrá preparar diferentes tipos de masa para panecillos, pizza y tortas, así como hacer mermelada. Todo de una manera fácil y con el sabor exclusivo de hecho en casa, pues así es!

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmente las instrucciones de seguridad.

1. Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
2. Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
3. Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, utilizando de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice una esponja acerada o detergentes agresivos.
4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, manteca o margarina y deje cocinar durante todo el ciclo con el molde vacío (debe seleccionar el programa "Cocción extra").
5. Vuelva a limpiar.
6. Encaje el amasador sobre el eje motriz en el molde.

Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas.

Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.

SOBRE ESTE HORNO DE PAN

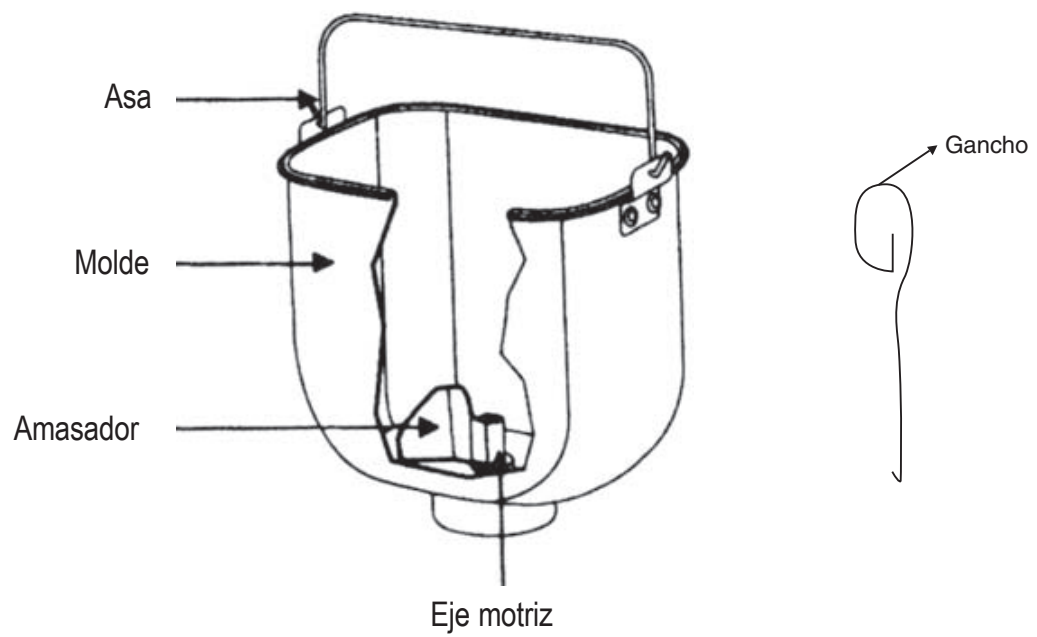
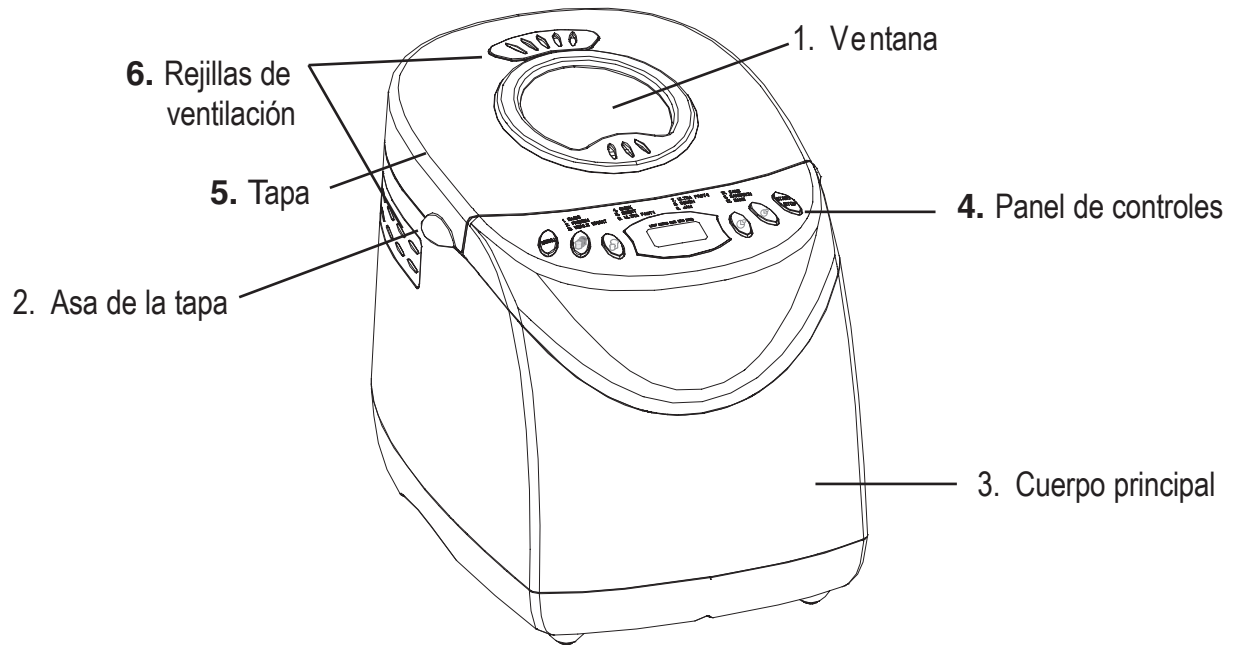
- Hay dos tipos de regulación, uno para cocinar un pan pequeño de 680g y otro para cocinar un pan de 900g (pesos aproximados – dependiente de la receta).
- Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes - sin que el amasador los corte.
- Los dos tamaños de pan son cocinados con la regulación de 900g.
- El aparato dispone de una regulación del grado de tostado con la cual también se puede cocinar pan con una corteza especial (sólo con determinados programas).

SOBRE LAS RECETAS

Las recetas presentadas en el recetario fueron ensayadas con todo el cuidado a modo de garantizar los mejores resultados. Estas recetas fueron creadas por ecónomas especialmente para este aparato. Por esta razón puede ocurrir que, trabajando con otros aparatos semejantes, los resultados no sean aceptables.

- Eche siempre los ingredientes según el orden indicado en la receta.
- **Trabaje exactamente con las cantidades de ingredientes indicadas, pues esto es decisivo. No trabaje con cantidades mayores.**

COMPONENTES



PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

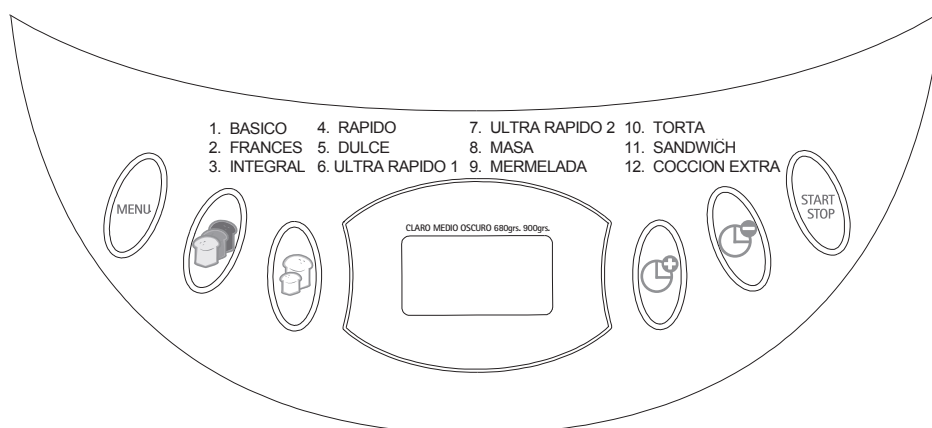
DISPLAY DIGITAL

Indica el grado de tostado seleccionado.

Indica el peso seleccionado.

Indica el número del programa.

Indica el tiempo restante hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, por ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos).



(TECLAS DE SELECCIÓN DEL TIEMPO)

Oprimir para programar el inicio del programa de cocción de pan (todos los programas exceptuando el de cocción rápida).



(TECLA DE GRADO DE TOSTADO)

Para seleccionar el grado de tostado de la corteza ... claro, medio u oscuro (sólo en determinados programas).

START
STOP

(INICIO / FIN)

Oprima esta tecla para iniciar el programa.

Suena un pitido, se enciende el símbolo (:) y el programa se inicia.

Oprima esta tecla y manténgala apretada por 2 segundos para detener el programa.

Como confirmación suena un pitido.

MENU

(TECLA MENÚ)

Para seleccionar entre 1 y 12 el programa de cocción de una lista.



(TECLA TAMAÑO DEL PAN)

Al encender el aparato, éste ya se encuentra preprogramado con el tamaño del pan y la corteza. Para seleccionar el tamaño entre 680g y 900g oprima la tecla una vez. En el display podrá visualizar el tamaño seleccionado.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

1. Pan normal y pan blanco (3:00 y 2:53)

Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas.

2. Pan francés (3:50 y 3:40)

Este programa se utiliza para cocinar pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa.

3. Integral (3:40 y 3:32)

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

4. Rápido (1:40)

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

5. Dulce (2:55 y 2:50)

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

6. Ultrarápido -1

Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 680g en poco tiempo.

7. Ultrarápido -2

Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 900g en poco tiempo.

8. Masa (1:30)

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

9. Mermelada (1:20)

Utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas o de naranjas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde del molde en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque el molde con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

10. Tortas (2:50)

Con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cocinan en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en recipientes separados (vea las recetas de cocina).

11. Sándwich (3:00 y 2:55)

Este programa se utiliza para cocinar pan muy poroso pero con una corteza blanda y gruesa.

12. Cocción extra (1:00)

Esta regulación se utiliza exclusivamente para cocinar tortas, pudiendo aumentarse el tiempo de cocción antes programado. Esto es muy útil para "gelificar" mermelada.

Esta regulación puede ser desconectado manualmente, oprimiendo la tecla de Stop. Aconsejamos cada 10 minutos, mirar por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan o de la mermelada.

COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN

1. Sacar el molde

Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y girándola ésta en sentido contrario de las agujas del reloj y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo. Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

2. Colocar y fijar el amasador

Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

3. Medir los ingredientes

Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado. (Vea el punto "Medición de los ingredientes".)

- Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente.
- Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C.

4. Volver a introducir el molde

Introduzca el molde otra vez en el horno de pan, girándolo en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaje. Después cierre la tapa.

5. Conectar el aparato

Introduzca el enchufe en el tomacorriente. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el horno de pan.

- Cada vez que Usted oprime una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.

6. Seleccionar el programa

Seleccione en la lista la regulación que desea, oprimiendo la tecla Menú.

7. Seleccionar el peso

Oprima la tecla Tamaño del pan para seleccionar pequeño o grande.

8. Tostado

Seleccione el tipo de tostado, oprimiendo la tecla GRADO DE TOSTADO.

Cuando enciende el horno de pan, el aparato ya está programado para crostoso.

9. Regular la selección del tiempo

Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando la selección del tiempo, como se describe en el punto siguiente.

10. Iniciar

Oprima la tecla Start/stop para la puesta en marcha del horno de pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.

11. Trabaja automáticamente

El horno de pan ejecuta automáticamente las fases de trabajo programadas individualmente, como se indica en el punto "Tiempos del proceso de cocción". Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasado, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.

- Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.

12. Terminar

Cuando el programa termina y el pan está cocido, se visualiza en el display 0:00 y suena un pitido de alarma.

13. Conservar caliente

La función de conservar caliente, que es automáticamente activada en casi todos los tipos de regulación, es utilizada para mantener el aire caliente circulando durante 60 minutos. Se obtienen mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa. Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

14. Sacar el molde

Oprima . Abra la tapa

ADVERTENCIA: Para sacar el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado el equipo está muy caliente).

15. Sacar el pan

Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla dando golpes, que se pueda enfriar mejor. Llène inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz. Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. La barra de pan está caliente; nunca utilice las manos para extraer el amasador.

16. Después de terminar el trabajo con el aparato, saque siempre el enchufe del tomacorriente.

- No abra la tapa mientras el horno de pan esté funcionando. Si lo hiciera, eso afectaría a la calidad del pan, en especial el pan no subiría adecuadamente. Sólo abra la tapa, si esto está indicado en la receta por ej., para añadir más ingredientes.

Temperatura ambiente



El horno de pan funciona correctamente a temperaturas diferentes. Sin embargo, si una habitación se encuentra muy caliente o muy fría, esto podrá influir en el tamaño final del pan. La temperatura ambiente recomendable puede variar entre 15° C y 34° C.

USO DEL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente.

Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas. Compruebe en el punto "Tiempos del proceso de cocción", si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como por ej., huevos, leche fresca, crema amarga o queso.

1. Piense bien cuando desea tener el pan terminado y calcule la diferencia de horas entre el momento actual y el momento en que desea disfrutar de su pan. Si necesita del pan terminado a las 8.00 horas de la mañana, y ahora son las 19.30 horas del día anterior, entonces la diferencia de horas es de 12-1/2 horas.

2. Ajuste la hora con las teclas "  " y "  ". Cada vez que oprime estas teclas, el tiempo se reduce o aumenta 10 minutos. Después de oprimir la tecla Inicio se visualiza el símbolo (:).

• Si se ha equivocado al seleccionar el tiempo, oprima la tecla Stop durante 2 segundos y luego repita los pasos 1 y 2. El temporizador regresará al tiempo del programa.

3. El tiempo máximo total de selección es de 13 horas. Es decir, tras 13 horas el pan tiene que estar terminado para sacarse del aparato.

PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:

- Cuando se ha oprimido una tecla.
- Durante la segunda fase de amasado en ciertos programas para indicar que en ese momento se pueden añadir los cereales, las frutas, las nueces u otros ingredientes.
- Cuando ha terminado el programa.
- Cuando ha terminado la fase de conservar caliente.

INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE (MEMORIA).

Si el suministro eléctrico es interrumpido durante el programa este será restablecido automáticamente si regresa el suministro eléctrico dentro de los 5 minutos sin tener que presionar el botón START/STOP.

Si la interrupción es mayor a 5 minutos y la pantalla regresa al inicio, entonces deberá desechar todos los ingredientes

CORTAR Y CONSERVAR EL PAN

Se logran los mejores resultados, cuando antes de cortar el pan, este se ha enfriado en una rejilla durante 15-30 minutos.

Sírvase de un cuchillo eléctrico o de un cuchillo de sierra muy cortante, pues así las lonjas de pan presentarán un aspecto uniforme.

El pan no cortado podrá ser guardado hasta tres días en una bolsa de plástico bien cerrada. Si el tiempo es caluroso y húmedo, ponga el pan por la noche en la heladera.

Para guardar su pan durante bastante tiempo (hasta un mes), podrá dejarlo en el freezer dentro de un recipiente bien cerrado.

Si ha guardado el pan en la heladera, no se olvide de sacarlo a tiempo para que, al servirlo, ya se encuentre a la temperatura ambiente.

Como al pan hecho en casa no se añaden conservantes, generalmente el pan casero se seca y envejece más rápidamente que el pan de las panaderías.

El pan ya medio endurecidos que ha sobrado podrá cortarse en cubitos de 1,3 cm ó de 2,5 cm y utilizarse para otras recetas, p. ej., para hacer tostones, budín de pan o rellenos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. CUIDADO: Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

2. Deje enfriar el aparato.

- **IMPORTANTE:** No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estropearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.

3. Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.

4. Por dentro: Lave el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.

5. Molde: Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en el aparato.

- No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.

- No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influenciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.

- Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.

- Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

Nunca limpie con los productos siguientes:

- diluyente
- bencina
- estopa de acero para ollas
- polvo para pulir
- paño para polvo con un producto químico

Cuidados especiales con la capa antiadherente

Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.

Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.

El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado.

- Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

Conservación del aparato

Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.

CONOZCA SUS INGREDIENTES

ENTENDER DE COCCIÓN

Se oye a menudo que cocinar es un arte que depende de la creatividad del jefe de la cocina, mientras que hacer pan es una ciencia. Esto significa que el procedimiento de mezclar la harina, el agua y una levadura conduce a una reacción de la que resulta el pan. Lo que Usted no puede olvidar es que los ingredientes al combinarse entre sí, dan un resultado específico. Lea las informaciones abajo con mucha atención para aprender a entender mejor el papel de cada ingrediente en la fabricación de su pan.

Indicación importante sobre las harinas

A pesar de que a primera vista las harinas se parecen mucho, pueden ser muy diferentes debido a las características del cultivo, de la molienda, del almacenaje característico, etc. Quizá usted tenga que cocinar pan con harinas de marcas diferentes, hasta encontrar la harina perfecta para su pan. Un punto importante también es el almacenaje, pues todas las harinas deberían ser almacenadas cerradas herméticamente.

La harina Tipo 000 / harina normal

Esta harina para todos los usos, es una mezcla de harinas duras y harinas blandas, muy empleada en la preparación de tortas/pasteles. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto Cocinar rápidamente Tortas/Pan.

La harina Tipo 0000 / harina de pan

La harina de pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje de gluten más alto que el de la harina normal, que a su vez depende del modo como ha sido molida y también puede ser alto. La harina Tipo 0000 o la harina de pan son las más recomendadas para trabajar con este aparato.

La harina integral de trigo/harina integral

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

Para superarse esto se mezcla la harina Tipo 0000 o harina de pan con la harina integral de trigo/harina integral, resultando un pan hecho con una estructura elástica.

La harina leudante

La harina leudante contiene de modo innecesario un fermento que va a influir en la preparación del pan o de las tortas. Su empleo no es recomendable.

El salvado

El salvado (no refinado) y los gérmenes son los componentes exteriores ásperos de los granos de trigo o de centeno los cuales quedan en la zaranda al tamizarse la harina normal.

Tanto el salvado como los gérmenes son añadidos muchas veces al pan en pequeñas cantidades con el fin de aumentarse el valor nutritivo, la energía y el sabor. También son usados para mejorar la calidad del pan.

La harina de avena

La harina de avena proviene de los copos de avena o la avena triturada gruesa.

La harina de avena, los copos de avena y la avena triturada gruesa son adicionadas con el fin de mejorarse el sabor y la calidad.

OTROS INGREDIENTES

La levadura (levadura seca activa)

Esta levadura produce gas (dióxido de carbono) a través de un proceso de fermentación. Este gas es necesario para hacer subir la masa del pan. Para producir este gas la levadura necesita como sustancias nutritivas azúcar e hidratos de carbono de la harina. Como productos básicos se consiguen tres tipos diferentes de levaduras: levadura fresca, levadura seca tradicional activa y levadura seca instantánea. **Recomendamos la utilización de levadura seca instantánea.** La levadura fresca o comprimida para la cocina no es recomendable porque su empleo da resultados insuficientes. Cuando guarde la levadura, siga siempre las instrucciones del fabricante. Cuando trabaje con levadura, compruebe siempre si es fresca, controlando la fecha de vencimiento del producto. Respecto a los paquetes de levadura ya parcialmente consumidos, es importante consumirlos rápidamente, cerrarlos herméticamente y volver a guardarlos en la heladera cuanto antes. Si el pan o la masa no suben, muchas veces la causa es que una levadura es vieja o está en mal estado. Para comprobar si la levadura es vieja o está inactiva, haga la siguiente prueba:

1. Eche media copa de medición con agua tibia en un recipiente pequeño o en una taza.
2. Disuelva 1 cucharadita de azúcar en el agua y después eche en este líquido 2 cucharaditas de levadura.
3. Ponga el recipiente o la taza en un rincón no frío y espere 10 minutos sin mover más el recipiente.
4. Si la levadura es fresca, verá que se forman burbujas y reconocerá el aroma fuerte de la levadura. Si no ve burbujas ni huele nada, eche la mezcla a la basura. Repita el procedimiento con otro paquetito de levadura seca.

El azúcar

El azúcar es importante para el tostado y el sabor del pan. También es una sustancia nutritiva para la levadura porque participa de modo importante en el proceso de fermentación. Los edulcorantes artificiales no pueden usarse como sustitutos del azúcar porque la levadura no reacciona bien con esos productos.

La sal

La sal da sabor al pan y a las tortas y tiene un papel importante en el tostado de la corteza que se forma durante la cocción. La sal frena el crecimiento de la levadura por eso no deberá aumentar la cantidad de sal en las recetas. Por razones dietéticas podrá reducir el consumo de sal, pero cuando cocine con el aparato los resultados podrán ser poco agradables.

Los líquidos / la leche

Los líquidos como la leche, o la mezcla de leche en polvo con agua, están permitidos en la elaboración de pan. La leche da más sabor al pan. Le da una estructura y una calidad más finas y una corteza más blanda, mientras que empleando sólo agua la corteza queda más tostada. En algunos líquidos se añade jugos (de naranja, de manzana, etc.) para mejorarse el sabor.

Observación: En la mayoría de las recetas proponemos usar leche descremada en polvo.

Los huevos

Los huevos aumentan la duración del pan, le dan una estructura fina y aumentan la calidad de las masas del pan y de las tortas.

El aceite de girasol

En los panes con levadura, el aceite de girasol les da una calidad más blanda.

También se puede emplear manteca o margarina. No aconsejamos trabajar con manteca o margarina aún fría de la heladera. Espere que queden blandas para que se pueda trabajar mejor con los ingredientes.

La levadura química

La levadura química es un fermento muy utilizado en la preparación de las masas para tortas. Este tipo de levadura no necesita de reposo para subir la masa porque tiene lugar una reacción química al mezclarse con ingredientes líquidos.

El bicarbonato de soda

El bicarbonato de soda es otro fermento que no debe confundirse ni tampoco sustituye a la levadura química.

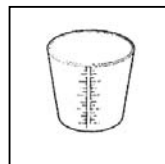
No necesita tiempo de reposo para subir la masa porque durante el proceso de cocción tiene lugar la reacción química.

MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

La clave y el paso más importante en la utilización de su horno de pan es sin duda la medición exacta y correcta de los ingredientes. Es muy importante medir cada ingrediente líquido o seco correctamente, de otro modo los resultados de la cocción serán insuficientes o inaceptables. Los ingredientes también tienen que ser añadidos por el orden indicado en la receta. Los ingredientes líquidos y los secos se miden de un modo un poco diferente, como se indica abajo:

Medición de ingredientes líquidos

Utilice siempre la copa de medición suministrada. Cuando mida las cantidades, ponga la copa en una superficie horizontal y lisa al nivel de los ojos (y no desde un ángulo). El nivel de líquido tiene que coincidir con la línea de la marca de la cantidad. Medir "aproximadamente" no es suficiente, pues el resultado podrá ser la falta de equilibrio en la receta. El equilibrio de una receta es decisivo.

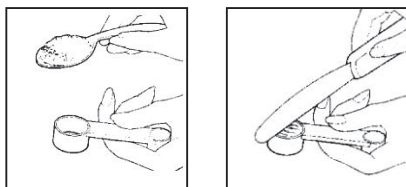


Medición de ingredientes secos

Los ingredientes secos (en especial las harinas) tienen que medirse siempre con la copa suministrada. La copa de medición se basa en la copa de medición estándar americana de 8 oz líq. (227 ml) – la copa de medición británica corresponde a 10 oz líq. (284 ml). Haga la medición del modo siguiente:

Introduzca primero los ingredientes con cuidado en la copa con la ayuda de una cuchara, y cuando la copa esté llena, aplane el contenido con un cuchillo. Si introduce directamente la copa de medición en los ingredientes, éstos se compactarán demasiado, con lo que al final habrá tomado más ingredientes de lo necesario. De la cantidad en exceso puede resultar un desequilibrio en la receta.

No tamice la harina, si no lo piden en la receta.



Para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel, melaza) **hay que utilizar la copa de medición**. La cuchara de medición tiene que estar llena y plana, y el ingrediente no puede estar apilado porque esta pequeña diferencia en la cantidad podrá influenciar negativamente y de modo decisivo en el equilibrio de la receta.

Su horno de pan produce panificados maravillosos, sin ningún problema. Este aparato sólo exige que Usted siga las instrucciones de las recetas con exactitud. Cuando se cocina, generalmente "un poquito de esto y de aquello" son permitidos, pero el horno de pan no lo permite. El uso de un horno de pan exige que Usted mida exactamente cada ingrediente para después lograr los mejores resultados.

TEMPERATURAS DE LOS INGREDIENTES

Todos los ingredientes, incluido el aparato y el molde, y en especial los líquidos (agua o leche) tendrán que estar a la temperatura ambiente de 21°C. Si los ingredientes se encuentran demasiado fríos, a temperaturas inferiores a 10°C, no podrán activar la levadura. Los líquidos muy calientes, a temperaturas superiores a 40°C, podrán matar los hongos de la levadura.

Haga Usted misma su pan de levadura

Con el horno de pan incluso el panadero o panadera sin la mínima experiencia podrán lograr muy buenos resultados al hacer un pan. No hay misterios ni trabajo pesado. En este aparato especial con un cerebro electrónico, los ingredientes son mezclados hasta obtenerse una masa que después es amasada y cocinada sin que Usted esté presente. El horno de pan también sólo puede hacer la masa y cuando está terminada, Usted la podrá formar, dejarla subir e introducirla en el horno de su cocina. Las recetas indicadas en el recetario son las más "adecuadas" para el horno de pan. Cada receta contiene los ingredientes

que van bien con cada tipo de pan. Estas recetas fueron probadas en nuestros aparatos.

Es muy importante no exceder las cantidades de harina mencionadas en las recetas porque de otro modo los resultados podrán ser insuficientes. Si Usted misma crea sus recetas de pan de levadura o si hace su torta preferida según una receta antigua, utilice las recetas de este libro como referencia para convertir las cantidades de su receta en las cantidades necesarias de su horno de pan.

PANES DE LEVADURA UNTADOS DE MODO ESPECIAL

Dé a su pan recién hecho una "nota especial" de profesionalidad. Seleccione una de las posibilidades de abajo para untar su pan y con este paso, mejorar su sabor.

Huevo

Mezclar bien 1 huevo grande y 1 cucharada de agua y untar generosamente.

Observación: Sólo untar las masas antes de la cocción.

Manteca derretida

Untar el pan acabado de hacer con manteca derretida para que el pan adquiera una corteza blanda y suave.

Leche

Para que el pan acabado de hacer quede con la corteza blanda y brillante, untarlo con leche o crema.

Glaseado de azúcar en polvo

Mezclar 1 copa de medición de azúcar en polvo tamizado con 1 o 2 cucharas grandes de leche hasta resultar un glaseado grueso. Con este glaseado salpicar los panes de pasas o los panes dulces.

Semillas de amapola / sésamo / comino / harina de avena

Disperse las semillas que le gustan y según la cantidad que desea sobre un pan recién cocinado y untado con huevo, manteca o leche.

OTROS CONSEJOS

- Introduzca todos los ingredientes de la receta en el molde de modo que la levadura no esté en contacto con ningún líquido.
- Después de preparada la masa en su aparato horno de pan y si desea que la masa suba fuera del aparato en otro lugar, regule éste para 30 minutos o espere hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tras untar la masa y cubrirla con papel de hornear o con una toalla seca, coloque la masa en un lugar caliente y sin corriente de aire.
- La humedad puede causar problemas. Por esta razón, donde hay mucha humedad en el aire y en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) es necesario hacer ajustes. Si el aire está muy húmedo, añada una cucharada más de harina para mejorar la consistencia de la masa. En especial en las regiones de gran altitud, hay que reducir la cantidad de levadura en aprox. 1/4 de cucharadita y también un poco el azúcar y/o agua o leche.
- El programa MASA es ideal para mezclar, amasar y compactar, permitiendo esto que la masa suba. Utilice el horno de pan para preparar esta masa. Usted puede después darle la forma deseada y hornearla según su receta.
- Cuando las recetas exigen una "superficie espolvoreada con poca harina", reparta 1 a 2 cucharadas de harina sobre la superficie. Quizá desee también espolvorear sus dedos o su rodillo para pasta con un poco de harina para poder trabajar mejor con la masa.

- Si la receta indica que la masa tiene que "reposar" o "subir", deje la masa trabajar en un lugar caliente, sin corriente de aire. La masa tiene que doblar su volumen, de otro modo no resultará un producto blando y delicado.
- Si la masa se encoge al trabajarse con el rodillo para pasta, déjela reposar aún cubierta durante algunos minutos antes de desenrollarla.
- Si Usted desea usar la masa más tarde, métala en una bolsa de plástico y póngala en el freezer.
- Tras 5 minutos de amasado, abra la tapa para comprobar la consistencia de la masa. La masa debe tener el aspecto de una bola blanda y maleable. Si está demasiado seca, añada líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (cada vez 1/2 hasta 1 cucharada).

TIEMPOS DEL PROCESO DE COCCIÓN

SECUENCIA DE FASES DE PREPARACIÓN Y DE TIEMPOS

Programa N° Tipo de pan y tamaño	Amasar 1	Fermentar1	Amasar 2 (°)	Fermentar 2	Fermentar3	Cocción	Tiempo total Horas:Minutos	Mantener caliente
Tiempo en minutos								
1. Regulación normal	9	20	14·	25	45	60	2:53	60
Normal, crostoso	10	20	15·	25	45	65	3:00	60
2. Francés	16	40	19·	30	50	65	3:40	60
Francés, crostoso	18	40	22·	30	50	70	3:50	60
3. Integral	9	25	18·	35	70	55	3:32	60
Integral, crostoso	10	25	20·	35	70	60	3:40	60
4. Rápido	7	5	8			80	1:40	60
5. Dulce	10	5	20·	30	55	50	2:50	60
Dulce, crostoso	10	5	20·	30	55	55	2:55	60
6. Ultrarápido-1	12				11	35	0:58	
7. Ultrarápido-2	9				9	40	0:58	
8. Masa	20			30	40		1:30	
9. Mermelada		15**	45**Mix			20	1:20	20
10. Tortas	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11. Sándwich	15	40	5·	25	40	50	2:55	60
Sándwich, crostoso	15	40	5·	25	40	55	3:00	60
12. Cocción						60	1:00	60
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)		

(°) Diez pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes.*

(1) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando.

(2) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 25° C.

(3) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando; el elemento térmico también puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 30° C.

(4) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 32° C. Después se desconecta.

(5) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 38° C.

(6) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 121° C.

El tiempo puede ser seleccionado en todos los programas. El tiempo máximo que es posible seleccionar es de 13 horas.

• Estos pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes, sin que el amasador los corte.

• El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a la temperatura indicada (esto depende del programa):

** El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a 121° C.

¿NECESITA AYUDA?

PREGUNTAS SOBRE CAPACIDAD Y OPERACIÓN

Pregunta 1

¿Cuando saco el pan del molde, sale también el amasador. ¿Qué debo hacer?

Antes de partir el pan, saque el amasador con una pinza plástica. Como el amasador no está unido fijo al molde, puede soltarse y salir agarrado al pan. Esto es normal.

Pregunta 2

¿Por qué sale mi pan a veces en la corteza lateral con residuos de harina?

En algunos casos la masa de harina puede quedar pegada al molde. Si esto ocurre, Usted puede comer el pan como siempre, o bien simplemente cortar esta parte de la corteza con un cuchillo bien afilado.

Pregunta 3

¿Por qué el aparato no amasa? Oigo que el motor funciona.

Quizá Usted no haya introducido bien el amasador o el molde. Introduzca siempre el molde correctamente y cuide de que quede bien encajado y en el fondo del aparato.

Pregunta 4

¿Cuánto tiempo dura hacer el pan?

En la página anterior puede ver los tiempos de regulación del programa.

Pregunta 5

¿Por qué no puedo utilizar el temporizador al hacer pan con leche fresca ?

La leche se pone mala si queda demasiado tiempo en el aparato. Por eso no se debe utilizar ingredientes frescos - como p. ej. huevos o leche - al trabajarse con la función de preselección.

Pregunta 6

¿ Por qué tengo que añadir los ingredientes por un orden determinado?

De esta manera el aparato puede mezclar los ingredientes revolviéndolos del modo más eficiente. Además esto impide que la levadura entre en contacto con el líquido, antes de mezclar la masa revolviéndola del modo correcto. Si se ha seleccionado el tiempo, entonces esto es muy importante.

Pregunta 7

Si programo el temporizador para la mañana siguiente, ¿por qué el aparato hace ruido por la noche?

El aparato tiene que empezar a preparar la masa cuando alcanza el punto de arranque del programa después de seleccionado el tiempo, para que la cocción del pan termine en punto. Durante la fase de amasamiento el motor trabaja produciendo ruido. Esto es normal y no significa que algo está averiado.

Pregunta 8

El amasador queda pegado al molde. ¿Cómo puedo sacar el amasador después de cocido el pan?

El amasador puede quedar "pegado" después de la cocción. Poniendo el amasador bajo agua corriente caliente o fría, se despegará y Usted ya lo podrá sacar. Si sigue pegado, póngalo a remojar en agua caliente durante apróx. 30 minutos.

Pregunta 9

¿Puedo lavar el molde en el lavaplatos?

No. El molde y el amasador tienen que ser lavados a mano.

Pregunta 10

¿Qué pasa, si no saco el pan del molde después de la cocción?

Si Usted deja el pan cocido todavía una hora en el aparato después de terminada la fase de cocción, él se "mantiene caliente" y no se "pegará". Pero si Usted deja el pan en el aparato más tiempo que el tiempo que corresponde a la fase de conservar caliente, puede ocurrir que el pan se "pegue" debido al exceso de vapor que no pudo escapar. Si desea un resultado óptimo, saque el pan cocido del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Pregunta 11

¿Por qué sólo una parte de la masa está amasada? ¿Por qué la masa no ha quedado totalmente amasada?

Posiblemente la masa estaba muy pesada y muy seca. O quizá el amasador no estaba encajado correctamente en el molde. O quizá los ingredientes tampoco habían sido añadidos en el orden correcto.

Pregunta 12

¿Por qué el pan no ha subido?

Posiblemente la levadura estaba estropeada, quizá ya había excedido la fecha de vencimiento o Usted no ha añadido la levadura. Si la masa no se encuentra bien revuelta, también podrán ocurrir problemas con la subida del pan.

Pregunta 13

¿Por qué se ha limitado la selección del tiempo sólo a 13 horas? ¿Cuál es el tiempo de selección mínimo posible?

El tiempo máximo total de selección es de 13 horas, incluso el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. Por ejemplo, la regulación 1 (regulación normal, baja) corresponde al tiempo de 3:20. Es decir, el inicio del programa es retardado por un periodo máximo de 9:40 horas. El tiempo de selección mínimo posible es de 10 minutos. El temporizador trabaja en intervalos de 10 minutos y puede ser ajustado antes del modo.

PREGUNTAS SOBRE INGREDIENTES Y RECETAS

Pregunta 14

¿Cómo sé cuándo puedo añadir las pasas, las nueces, etc. a la masa?

Un pitido le indica cuándo puede añadir las pasas, las nueces, etc. durante la segunda fase de amasamiento. Observación: Vea la tabla de los "Tiempos del proceso de cocción". Aquí podrá ver en que momento podrá añadir las nueces y las pasas.

Si estos ingredientes se encuentran en la masa durante la primera fase de amasado, se partirían. En cada receta indicamos cual es el mejor momento para añadir las pasas y las nueces a la masa.

Pregunta 15

¿Por qué sale mi pan muy húmedo del horno de pan? ¿Cómo puedo evitarlo?

La humedad del aire puede influenciar mucho la masa. Añada una cucharada más de harina. Se produce el mismo efecto en los lugares a gran altitud (gran altitud sobre el nivel del mar). Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita y reduzca también un poco el azúcar y/o el agua o la leche.

Pregunta 16

¿Por qué se forman burbujas arriba en el pan?

Esta formación de burbujas puede tener como causa el exceso de levadura.

Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Pregunta 17

¿Por qué sube el pan y después se desinfla totalmente o en ciertos puntos presenta la forma de un embudo?

Posiblemente el pan ha subido demasiado. Para eliminar ese efecto, reduzca la cantidad de levadura y/o aumente la cantidad de sal.

Pregunta 18

¿Con mi horno de pan puedo hacer mis recetas preferidas de pan (pan corriente de levadura)?

Sí, pero tendrá que ir experimentando con las cantidades de los ingredientes, hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Nunca use cantidades superiores a la cantidad total de 3 copas de medición de ingredientes secos (incluida la cantidad de harina, avena, harina de avena, salvado). Utilice las recetas de este libro para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla "Tiempos del proceso de cocción".

Pregunta 19

¿Es importante que los ingredientes se encuentren a la temperatura ambiente, antes de ponerlos en el molde?

Sí, también al utilizarse la función de selección. (El agua tiene que estar a una temperatura entre 21°C y 28°C.)

Pregunta 20

¿Por qué salen los panes con altura y peso diferentes? El pan integral de trigo o el pan integral siempre salen más bajos. ¿Hago algo mal?

No, es normal que los panes integrales de trigo o los panes integrales sean más bajos y más pesados que los panes normales o los panes franceses. La harina integral de trigo o la harina integral es más pesada que la harina blanca, por eso los panes no suben tanto durante la cocción. Lo mismo ocurre con los panes que contienen frutas, nueces, avena y salvado.

Pregunta 21

¿Puedo preparar antes la levadura con agua?

No, la levadura tiene que estar seca y ser añadida a la harina en último lugar en el molde. Este paso es muy importante, cuando se trabaja con la función de preselección.

Pregunta 22

¿Por qué hay un agujero grande abajo en el centro del pan?

Este agujero es debido al amasador. A veces tiene un tamaño superior al normal.

La razón está en la masa, después de amasada por segunda vez, cae del lado donde está el amasador. Usted debería haber distribuido la masa en el molde de modo uniforme.

BUSCA DE AVERÍAS / FALLOS

CAUSAS POSIBLES

SOLUCIONES

El pan se ha desinflado

Demasiado líquido o el líquido estaba demasiado caliente.

Mida los ingredientes con exactitud. Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C.

No ha añadido sal, por eso el pan primero sube mucho y después se desinfla.

Mida los ingredientes con exactitud.

Ha añadido demasiada levadura.

Mida los ingredientes con exactitud. Si el problema sigue, reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan acabando este por desinflarse.

Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.

En especial en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) el pan puede hincharse mucho y después desinflarse durante la cocción.

Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Tapa abierta durante la fase de cocción.

Durante la fase de cocción no se puede abrir la tapa.

El pan no ha subido

Ha añadido poca levadura.

Mida los ingredientes con exactitud.

La levadura ya era vieja o estaba inactiva.

Nunca use levadura con fecha de vencimiento no válida. Guarde siempre la levadura en un lugar fresco y oscuro.

Ha añadido poco azúcar.

Mida los ingredientes con exactitud.

Ha añadido demasiada sal, por eso la actividad de la levadura está reducida.

Mida los ingredientes con exactitud.

El agua estaba demasiado fría y mató los hongos de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C.

Activar la levadura antes de iniciar el programa

Antes de iniciar el programa, cuide de que la levadura no esté en contacto con líquidos.

El pan está demasiado hinchado

Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan.

Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.

Demasiada levadura.

Mida los ingredientes con exactitud.

Demasiado líquido.

Mida los ingredientes con exactitud.

Los líquidos calientes aceleran la actividad de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21°C y 28° C.

Demasiada harina o poca sal.

Mida los ingredientes con exactitud.

El pan está seco y muy duro

No ha añadido líquido suficiente.

Mida los ingredientes con exactitud.

La fecha de vencimiento de la harina quizá estaba excedida, o quizá la masa estaba demasiado seca.

Si hay desequilibrio entre las cantidades secas/húmedas intente aumentar la cantidad de líquido en 1 cucharada.

El pan no está bien cocido, en el centro no está cocido

Demasiada agua de la fruta fresca o de la fruta enlatada.

Deje escurrir siempre muy bien el agua de acuerdo con la indicaciones de la receta. Posiblemente tendrá que reducir un poco la cantidad de agua.

Grandes cantidades de ingredientes como p. ej., nueces, manteca, fruta seca, jarabes y granos hacen la masa pesada. Por eso el pan sube despacio y no llega a cocinar.

Mida los ingredientes con exactitud. No exceda nunca las cantidades indicadas en una receta.

El pan está demasiado tostado

Demasiado azúcar.

Mida los ingredientes con exactitud.

Grado de tostado regulado muy alto.

Regule el grado de tostado para más claro.

El pan presenta grandes agujeros en su estructura

El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21°C y 28° C

Demasiada agua

Mida los ingredientes con exactitud.

Demasiada levadura

Mida los ingredientes con exactitud.

Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden aumentar la actividad de la levadura.

Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.

El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21°C y 28° C.

El pan no está cocido por fuera

El pan ha quedado demasiado tiempo en el aparato y ha absorbido el agua condensada en el molde.

Posiblemente el equilibrio entre los ingredientes húmedos/secos no era correcto.

Si es posible, antes de terminar la fase de conservación del calor saque el pan del molde y déjelo enfriar.

Mida los ingredientes con exactitud.

H: Indicación HH en el display

Temperatura demasiado alta en aparato.

Oprima la tecla de Paro. Saque el molde, deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se enfríe. Después de enfriado introduzca el molde otra vez, regule el programa y vuelva a iniciar el programa.

E:Indicación EE en el display

El sensor térmico está averiado.

Llame al número del servicio técnico autorizado mas cercano a su domicilio.

Dificultad en sacar el pan del molde

El pan está pegado al molde.

Antes de utilizarse el molde diariamente, engráselo con un poco de aceite. Lave el molde con agua caliente y seque éste muy bien. Engrase la parte interior del molde con aceite, manteca o margarina.

Siga las instrucciones de la página 8 "Operación de su horno de pan". Después de terminar el programa de cocción y de sacar el molde del aparato, deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, antes de sacarlo y ponerlo en una rejilla.

Corte siempre el pan después de enfriar completamente tras 20-40 minutos.

Listado de Servicios Técnicos Autorizados en la República Argentina

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Roque Pérez 3656 (C1430FBX) Capital Federal. Horario de atención de lunes a viernes de 9.00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	SERVICIO TECNICO	DIRECCION
Gran Bs. As.	Capital Federal	4784-6459 (+)	Microondas Belgarano	T. Garcia 2689
	Capital Federal	4958-2537	Cos. Sordella	Gastro Barros 598
	Capital Federal	4502-6201	Electrónica PSI	Av. F. Beltró 4215
	Capital Federal	4701-2828	C.E.S.	Av. Gálvez 4650
	Capital Federal	4644-2997	H. San Servicio Técnico	Av. Rivadavia 1059
	Capital Federal	4832-6075	ORVE	Paraguay 4371
	Avelandrea	4222-5292	Servicio Avelandrea	9 de Julio 96
	Berazategui	4256-9399	Electrónica Francia	calle 149 N° 1440
	Caseros	4759-2764	Logi-K	3 de Febrero 2984
	Escobar	4717-5313	JMB	Servicio a domicilio
	Florencio Varela	4255-5854	Casa Torres SA	Av. San Martín 254
	General Pacheco	4717-5313	JMB	Servicio a domicilio
	General Rodríguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
	La Plata	0221-4516021	Da Tics e hijo	calle 68 - 1532
	Laferrere	4457-8786	Auditel	Olegario Andrade 6117
	Lanús	4255-7399	TV color Lanús	9 de Julio 1981
	Lomas de Zamora	4245-8287	TV color Lomas	Bosch 639
	Luján	02329-422769	Electrónica Curi	P. Alberti 821
	Martínez	4717-5313	JMB	Av. Fleming 2221
	Merlo	0220-4821073	Servotronic Merlo	Juncael 486
Buenos Aires	Merlo	0220-4837177	Agnetronica	Montevideo 2181
	Monte Grande	4236-1152	L.E.S. electrónica	Independencia 254
	Morero	0237-4639500	Agnetronica	Bariloche Mitre 1008
	Morón	4483-3664	Electrolit	Alte. Brown 746
	Morón	4628-1587	Agnetronica	Rauch 1053
	Pilar	02322-480483	GB electrónica	Rivadavia 998
	Quilmes	4250-8148	Elec. Ser. S.D.S.	Av. 12 de Octubre 2301
	Ramos Mejía	4656-1789	ORVE	Avenida de Mayo 399
	San F. de S. Odo	641-6183	Centro Técnico SV	Calle 887 N° 4238
	San Isidro	4747-2285	Yoke service	Martín y Ortiz 22
	San Justo	4651-4230	Auditel	Dr. A. Illia 2323
	San Miguel	4664-4131	Servotronic	Belgrano 999
	Sarandí	4204-3125	Gdres TV	Av. Mitre 2919
	Temperley	4245-4761	Electrónica Mirage	Av. Pasco 850
	Villa Ballester	4768-5249	Servotronic	J. Hernandez 3101
	Wildes	4227-3666	Electrónica Ned	Av. Mitre 6578
	9 de Julio	02317-424051	Marcelo Milocco	E. Rios y Fournier
	Arcelites	02478-454884	Servi. Hogar Oscar	Av. Darco Roca 646
	Azul	02281-430795	Electrónica Butafalco	Bojano 960
	Bahía Blanca	0291-452-3487	Electrónica Dimato	Dmab 540
Misiones	Balcace	02626-420762	Tecno Service	Uriburu esquina 30
	Bragado	02342-424594	Hradio Cheverri	San Lorenzo 945
	Campagna	03489-427244	Promover S.H.	Jean Jaurès 906
	Coronel Pringles	02922-42245	Servicio Pringles	San Martín 780
	Chacabuco	02352-426918	Casa Dilello	Av. Gray 211
	Chivilcoy	02346-424129	Fa-Ma	Coronel Suarez 109
	Dolores	02245-443122	Casa Yanzibello	Buenos Aires 1342
	General Villegas	03888-420156	Gustavo Gargallo	Rivadavia 584
	Jurín	02362-430670	Morganit Walter	Gal Paz 483
	Las Flores	02244-453233	Sonitrac	Leandro N. Alem 484
	Lindero	02355-421816	Electrónica Lincoln	Avenida 25 de Mayo 298
	Lobos	02227-421748	J.C. Castellano	Supacha 344
	Mir. de Ajó	02257-421750	Tauco Electrónica	Catamarca 14
	Mir. del Plata	0223-4271639	Central Service	San Juan 2324
	Mir. del Plata	0223-4738855	FIM service	Belgrano 4477
	Miraflores	0220-477250	Centro Técnico	Bariloche Mitre 129
	Miraflores Acosta	0220-499-2829	Electrónica Ede TV	Suppi 605
	Morcedas	02334-423014	Morcedas Televisión	calle 16 N° 1000
	Necochea	02262-425020	Oricon TV	Calle 55 N° 280
	Necochea	02284-428807	SC TV	Homs 3056
Catamarca	Olaia	0228 41562108	Electrobest J.L.	Necochea 2012
	Pehuajó	02396-474952	Casa Laporta y Villamar	Av. Mitre 864
	Pergamino	02477-422500	Alejo service	Echeverría 924
	Pinar del Rio	02254-485588	La Casa de la Heladera	Del Milagro 170
	Punta Alta	02352-480128	Elec. Integrado	Albarr 428
	San Antonio de Areco	02326-454214	Laboratorio Areco	Belgrano 343
	San Nicolás	03461-428955	Servi. Hogar Oscar	Av. Luis de Vega 362
	San Pedro	03329-425523	Electrónica Mensale	Mitre 1699
	Tandil	02239-423640	José Luis Fríjón	9 de Julio 150
	Trenque Lauquen	02392-424409	HT electrónica	Belgrano 29
	Tres Arroyos	02983-427369	Elec. Los Molinos	Av. Belgrano 562
	Tres Arroyos	02983-426884	Americo Barcala	Av. Belgrano 725
	Zárate	03487-427353	Electrónica Spinazzi	Ituzaingó 1030
	Catamarca	03833-427235	Oricon S.R.L.	San Martín 225
	Alta Gracia	03547-420022	Solares Refrig.	Manuel Solares 1170
	Aroyito	03576-412899	Miguel Pisani	9 de Julio 368
	Bell Ville	03534-425477	Electrónica Moya	Belgrano 334
	Córdoba	0351-473478	Audiocontrol	M. Garcia 94
	Córdoba	0351-452441	Servicor	24 de Septiembre 1142

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	SERVICIO TECNICO	DIRECCION
Córdoba	Córdoba	0351-422-2513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
	Carlos Juárez	03472-424812	Orar Garis	Saenz Peña 1048
	Rio Cuarto	0358-463728	Geniama	Navybar 433
	Rio Cuarto	0358-4620419	Servimor Multiservice	San Martín 772
	Rio Tercero	03571-423330	Servicio Omega	Herrero Mare 149
	San Francisco	03564-435499	Electrónica Nudi Service	Gal Paz 123
	Villa Allende	03543-431236	Audiocontrol	Elpidio González 1060
	Villa Carlos Paz	03541-434939	Servicor	Avear 381
	Villa María	0353-452-3466	Video centro	San Juan 1799
	Corrientes	03783-44-1010	Electrónica San Javier	Cosquín y Crespo L. 10
Corrientes	Corrientes	03783-430719	Nordeste Electrónica	Mendoza 125
	Coya	03777-424242	Electrónica San José	España 325
	Paso de los Libres	03772-42-1016	Televisión Libres	Cón 915
	Paso de los Libres	03772-425021	Electrónica Beto	Amado Bompard 1090
	Resistencia	03722-420504	I.T.E.T.	Veda 412
	Resistencia	03722-426030	Jorge O. Freschi	Avenida Aelco 320
	Roque S. Peña	03732-424569	Carlos Miloff	J. N. J. Castelli N° 1269
	Roque Saenz Peña	03732-423888	Electrónica Norte	Av. 2. UN 439 e / 9 y 11
	Villa Ángela	03735-420000	Daniel Kopovoy	Rivadavia 46
	Villa Ángela	03737-4442990	Video Service	Ameñigo 1641
Craco	Esquel	02945-451457	Laboratorio Electronico	Mitre 738
	Resistencia	02965-450308	Serv. Sur	Jujuy 1427 Bp J.B. Justo
	Rawson	02965-483492	Sud Electrobest	Luis Costas 363
	Tirevel	02965-427935	Wimer	Ameñigo 749
	C. del Uruguay	03442-427877	Cappello TV	Justo J. de Urquiza 578
	Concordia	0345-4216975	HR H. Rodriguez	Laprida 1121
	Crespo	0343-4951863	Elec. Velizco	Rivadavia 922
	Chajarí	0376-4293948	Red Electrónica	9 de Julio 2774
	Galeaquel	03444-422357	Servicio Integral	San Antonio (s) 515
	Galeaquel	03444-425049	Electro Repuestos	Islas Malvinas 370
Chubut	Galeaquel	03446-428380	Centro Electrónico	Santiago Diaz 22
	Paraná	0343-4241985	Refrig. J. Fernandez	Rio Bosco 780
	San José	03447-47-0260	Servicio TV color	Gettau 1992
	Victoria	03436-421783	Electrónica Quinti	Basualdo y 3 de Febrero
	Formosa	03777-430114	Digitaltronic	Fotheringham 2170
	Jujuy	03888-4256847	Electrónica Sanbal	Av. Páramo Marshke 528
	Libartador San Martín	03886-425284	Servicio Fede	Mir 186 Ide 16 B P. Arg.
	San Pedro	03884-420369	Electrónica Coronel	Mitre 451
	General Pico	02302-42-5047	Electrónica MD	Calle 20 N°370
	Santa Rosa	02954-436191	Geneslec	Rivadavia 390
La Pampa	La Rioja	03622-428925	Telcolor	Dardo de la Vega 423
	General Avelar	02825-422295	Electrónica Fischer	Patricias Mendocinas 144
	Godoy Cruz	0261-4249601	Video Sistemas	Juan B. Justo 595
	San Rafael	02627-425620	Diger	Av. Mitre 575
	El Dorado	03751-480311	Tele-Son	Polonia 24
	Jardín América	03743-460195	Electro Service	Av. Libertador 593
	Obra	03755-424917	Serintel	9 de Julio 778
	Posadas	03752-42-5921	Electrónica CEJ O.S.H.	Cón 2532
	Puerto Rico	03743-421318	Casa Rodriguez	Alte Brown 75
	Neuquén	0299-420445	Casa Diten	Bouquet Rodón 197
Neuquén	S. M. de Los Andes	02972-428034	Polo Sur Reparaciones	Vélez 520
	Bariloche	02944-43-0219	H.C. electrónica	12 de Octubre 1575
	General Roca	02941-427200	Daniel Rodriguez	Av. Roca 1771
	Medina	02920-423420	Rado Andros	25 de Mayo 575
	Olán	03878-421433	Servicio Master	Eduardo Arias 175
	Salta	0387-4312150	Mendoza Refrig.	Urquiza 16
	Tartagal	03875-424138	Ortiz Hup Gabriel	20 de Febrero 90
	San Juan	0264-4214329	Tele Auto	Mitre 641 oeste
	San Luis	0256-476211	TecnoCuyo	Coronel Mercau 745
	San Luis	02652-420842	Electrónica Laser	Lavelle 1484
Santa Cruz	Villa Mercedes	02657-422980	Electrovision	Pringles 379
	Galeta Oliva	0297-4851159	Elec. Ordans	Rivadavia 437
	Rio Gallegos	02966-423766	Servicio SUN	Albarr 428
	Captán Bermúdez	0341-4916332	Lab. de Video	San Lorenzo 2971
	Gasilda	03464-423026	Garrin Vidia electrónica	San Martín 2420
	Esperanza	03496-421228	Ricardo Gonzalez	Saavedra 1501
	Firmat	03465-423562	Agustín Ardaca	Castelli 1679
	Rafada	03492-421006	Litoral Oeste	12 de Octubre 635
	Reconquista	03482-421523	Everest	Hobegger 1516
	Rosario	0341-4217700	Electrolit	Mijui 828
Santa Fe	Rosario	0341-464646+	Servicio Italia	Corrientes 3490
	Rufino	03382-429999	Electrónica España	Avenida España 516
	Santa Fe	0342-4533563	Litoral Service	9 de Julio 2785
	Venado Tuerto	03462-423621	Repostagor	San Martín 1060
	Venado Tuerto	03462-424061	Telmar sh	Hilgerson 1512
	Sop. del Estero	0385-4219989	Electrovision	Rivadavia 436
	T. del Fuego	02964-422566	Electrónica Sur	Laserna 670
	Ushuaia	02901-435456	Los Especialistas	Antártica Argentina 71
	Compañón	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
	Tucumán	0381-4363816	Electro NCA	Chidiana 1338
Tucumán	Tucumán	0381-423078	Edu. Mag SRL	M. Avelandrea 129

Este listado de Servicio Técnico Autorizado podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar

(+) Solo reparación de microondas.

CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELO: HP 4030

SERIE N°:

CORRESPONDIENTE
A LA UNIDAD

NEWSAN S.A. garantiza al comprador original que presente el Certificado de Garantía debidamente firmado y sellado por la Casa Vendedora junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. NEWSAN S.A. garantiza este producto de uso doméstico por el término de 12 meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de NEWSAN S.A. su buen funcionamiento. NEWSAN S.A. no esta obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.
2. Durante la vigencia de la garantía los gastos de traslado, etc. se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCI N°495/88.
3. NEWSAN S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
4. NEWSAN S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de entrada en sus talleres. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
5. Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto.
6. Las únicas personas autorizadas para contraer en nombre de NEWSAN S.A. obligaciones aquí consignadas son los Servicio Técnico Autorizado que se detallan en nómina adjunta.
7. La presente garantía no ampara defectos originados por:
 - a. deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
 - b. conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA.
 - c. inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
 - d. instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
 - e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
8. Quedan excluidos de la presente garantía: las fallas producidas por empastamiento por suciedad. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad. Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos informáticos.
9. En el caso que para reparar esta unidad fuera necesario la colocación de andamios, silletas o algún otro elemento, los gastos correrán por cuenta y cargo del usuario.
10. La presente garantía dejará de tener validez cuando:
 - a. personas no autorizadas por NEWSAN S.A. hayan revisado o reparado esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
 - b. se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las identificaciones que esta posee.
 - c. cuando presente enmiendas o falsedad de alguno de sus datos.
11. NEWSAN S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros.
12. Los accesorios legítimos que a criterio de NEWSAN S.A., no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

CUPON GARANTIA

N°

PARA SER PRESENTADO AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO UNICAMENTE EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO REQUIERA REPARACION DENTRO DEL PLAZO DE LA GARANTIA.

MODELO: HP 4030

SERIE N°:

DATOS DE LA CASA VENDEDORA: DOMICILIO:

LOCALIDAD: FECHA DE COMPRA: N° DE FACTURA:

DATOS DEL CLIENTE: DOMICILIO: TEL:

ACCESORIOS: OBSERVACIONES:

S.T.A.: FECHA:

DEFECTO:

REPARACION REALIZADA:

REPUESTOS CONSUMIDOS: Pc N°:

FECHA DE ENTREGA AL USUARIO: / / CONFORME DEL USUARIO: Aclaración:

IMPORTANTE: Agregue sus datos en el Certificado adjunto y en el talón para el Servicio Técnico, antes de remitir este último al Servicio técnico más cercano a su domicilio.

Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en:
Domicilio:
Localidad:
Fecha de compra: / /
Factura N°.....
Nombre del comprador:

SELLO Y FIRMA DE LA
CASA VENDEDORA

Importa, Distribuye y Garantiza


new san

Una Empresa del Grupo
SANYO Electric Co. Ltd.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX Cap. Fed.
República Argentina
www.atma.com.ar

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

