

MANUAL DE USUARIO  
**BREAD MAKER**



Modelo: BMP042

## **Precauciones Importantes**

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

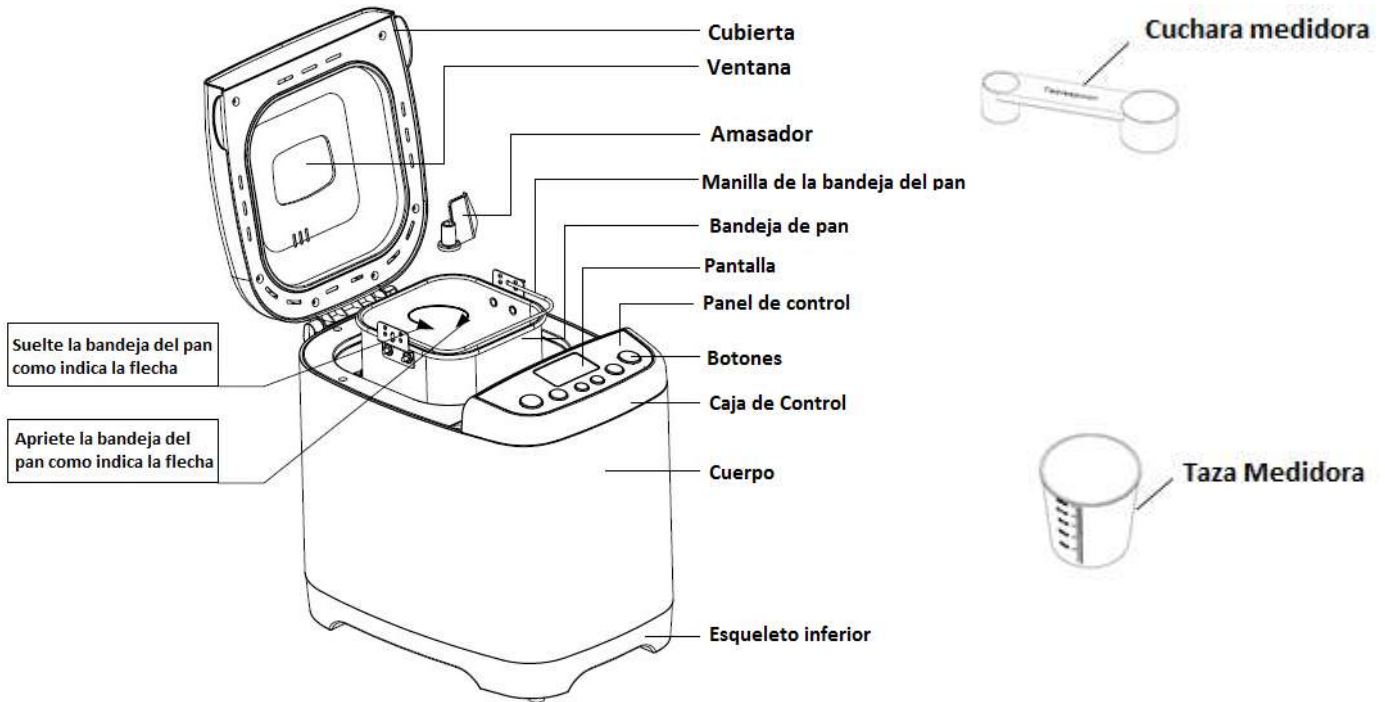
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico
17. No toque ninguna parte que se mueva o rote mientras la máquina está en funcionamiento.
18. Nunca golpee la bandeja de pan en la parte superior o el borde para retirar el pan, esto puede dañar la bandeja de pan.
19. Nunca inserte productos de metal dentro de la máquina ya que esto puede generar riesgo de incendio o un cortocircuito.
20. Nunca cubra la máquina de hacer pan con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor debe ser capaz de escapar libremente. Podrá causar un incendio si se cubre la máquina, o ésta entra en contacto con algún material combustible.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BMP042	220 V	50Hz	500 W

## Listado de Partes



## Conociendo las funciones



### Después de enchufar

Tan pronto como enchufamos, un pitido sonará y “2:50” aparecerá en la pantalla. Pero los 2 puntos entre “2” y “50” no parpadearán. Las flechas indicarán 750 g y medio. Esta es la configuración predeterminada.

### Comenzar/Detener

Para comenzar un programa, presione el botón “Comenzar/Detener”. Un corto pitido sonará y los 2 dentro de la pantalla comenzarán a parpadear. Es ahí cuando el programa ya ha comenzado. Cualquier otro botón se inactivará a excepción del botón “Comenzar/Detener” luego de que el programa haya comenzado.

Para detener el programa, presione “Comenzar/detener” por aproximadamente 2 segundos, hasta que un pitido confirme que el programa ha sido detenido. Esto ayudará a prevenir cualquier error de selección de programa.

### Menú

Es usado para seleccionar los diferentes programas. Cada vez que es presionado el programa cambiará. Presione el botón continuamente y los 19 programas circularán en la pantalla. Seleccione el programa deseado. Las 19 funciones serán explicadas a continuación.

1. Básico (3:00 para 1 kg): amasar, fermentar y hornear pan normal. Puedes agregar diferentes ingredientes para agregar sabor.
2. Francés (3:40 para 1 kg): Amasar, fermentar y hornear con un mayor tiempo de fermentación. El pan horneado en este programa debiera tener una corteza crujiente y clara.
3. Integral (3:32 para 1 kg): Amasar, fermentar y hornear el pan integral. Este programa tiene un mayor tiempo de pre-calentamiento para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No es recomendable programarlo, ya que puede empobrecer los resultados.
4. Pan de Arroz (2:55 para 1 kg): Amasar, fermentar y hornear el pan de arroz. Puedes agregar arroz para aumentar el sabor.
5. Rápido (1:20): Amasar, fermentar y hornear con polvos de hornear. Pan horneado es normalmente más pequeño, y de textura densa.
6. Sin Gluten (2:50): Amasar, fermentar y hornear pan sin gluten. Será un pan de mayor densidad y de menor volumen.
7. Pan Dulce (2:50): Amasar, fermentar y hornear pan dulce.
8. Sandwich (2:55): Hornear, pero sin el amasado.
9. Masa (0:15): Amasar, pero sin hornear. Saque la masa y dele la forma que desee para hacer pizza, donuts, etc.
10. Masa fermentada (1:30): Amasar y fermentar, sin hornear.
11. Torta (2:00): Amasar, fermentar y hornear con polvos de hornear.

12. Mermelada (1:20): Hervir mermeladas
13. Yogurt (4:30): Calienta la leche hasta que se convierte en yogurt.
14. Hornear (00:10): Solamente hornea, sin amasado ni fermentación. Puedes poner tus empanadas dentro o volver a calentar pan frío.
15. Ultra Rápido I (00:58): Función corresponde a la cocción de medio kilo en ultra rápido.
16. Ultra Rápido II (00:58): Función corresponde a la cocción de 1 kilo en ultra rápido.
17. Descongelar (00:30): Calienta lentamente
18. Revolver y Hornear (00:58): Revuelve y calienta cualquier contenido dentro de la bandeja de pan.
19. Hecho en casa (2:46): puedes tú mismo seleccionar el tiempo

### Tamaño del pan

Presiona este botón para seleccionar el tamaño del pan que irás a necesitar. Notar que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan a cocinar.

### Color

Con este botón puedes seleccionar los colores de la corteza CLARO, MEDIO Y OSCURO. Presione este botón para seleccionar el color deseado.

### Programación

Si quieres que el aparato no comience a funcionar de inmediato, puedes usar este botón de programación.

Tú debes decidir cuan largo será antes de que tu pan esté listo, presionando “+” o “-“. Notar que el tiempo de programación debiera incluir el tiempo de cocinado. Eso es, que cuando se complete el tiempo de programación, tu pan estará listo para consumir. En un principio el programa y sus características deben ser seleccionadas, luego presionar “+” o “-“ para aumentar o disminuir el tiempo de programación, moviéndose en 10 minutos. El máximo de programación son 13 horas.

Ejemplo: Ahora son las 8:30 pm, y quieres tu pan recién horneado para la mañana siguiente a las 7:00 am, serán 10 horas y 30 minutos de programación. Selecciona tu programa, color, tamaño del pan y luego presiona “+” o “-“ para agregar hasta que aparezca 10:30 en la pantalla. Luego presiona “Comenzar/Detener” para activar la programación. Puedes ver que los 2 puntos estarán parpadeando, y que la cuenta irá disminuyendo. Tendrás pan recién horneado a las 7:00 am. Si no quieres sacar el pan de inmediato, el tiempo de mantener tibio comenzará y funcionará durante 1 hora.

*Nota: Para un horneado programado, nunca use alimentos perecibles tales como huevo, leche fresca, frutas, cebolla, etc.*

### Operación para Hecho en Casa

Paso 1: Presione “Menu” para seleccionar el programa N° 19.

Paso 2: Presione el botón del tamaño del pan, y establezca el tiempo de amasado, moviendo el ícono "▲", trabajará el tiempo y los 2 puntos parpadearán.

Paso 3: Establezca el tiempo de mezclado/amasado con los botones + y -.

Paso 4: Presione el botón del tamaño del pan, y establezca el tiempo de fermentación, moviendo el ícono "▲", trabajará el tiempo y los 2 puntos parpadearán.

Paso 5: Establezca el tiempo de fermentación con los botones + y -.

Paso 6: Presione el botón del tamaño del pan, y establezca el tiempo de horneado, moviendo el ícono "▲", trabajará el tiempo y los 2 puntos parpadearán.

Paso 7: Establezca el tiempo de horneado con los botones + y -.

Paso 8: Todas las características ya están ingresadas. Ahora presione el botón “color” durante 3 segundos o hasta que la máquina suene. Y ahí quedarán grabados los tiempos ingresados. Ahora la pantalla mostrará el programa 19 con los tiempos ingresados, indicando un peso de pan de 750gr.

Paso 9: Ahora puedes seleccionar el peso, color y la programación.

Paso 10: Presiona el botón de “Comenzar/detener”.

### Mantener tibio:

El pan puede quedar tibio automáticamente durante 60 minutos después del horneado. Si quisiera sacar el pan, apague el programa con el botón “Comenzar/detener”.

### Memoria:

Si la corriente se corta durante el proceso, el proceso continuará automáticamente en 5 minutos, incluso sin presionar el botón “Comenzar/detener”. Si el tiempo sin corriente excede los 5 minutos de memoria, no se podrá continuar, a menos que el pan siga en su proceso de amasado, usted podrá continuar con el proceso de hacer pan, presionando el botón de “comenzar/detener”, donde el programa comenzará desde el comienzo.

### Ambiente:

La máquina funciona bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría existir una diferencia en el tamaño del pan entre un ambiente muy caluroso y uno muy frío. Sugerimos que la temperatura de la pieza debiera ser entre 15° y 34°.

### Señales de Advertencia:

1. Si la pantalla le muestra H:HH luego de que el programa ha comenzado, la temperatura de la máquina ha aumentado más de lo recomendable. El programa se habrá detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.

2. Si la pantalla le muestra E:EE, luego de haber presionado “comenzar/detener”, el censor de la temperatura ha sido desconectado. No revisar la máquina uno mismo, sino que llevar la máquina al servicio técnico.

### **Antes de usarlo por primera vez**

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad y no las deje cerca de niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Limpie todas las partes acorde a la sección “Limpieza y Mantenimiento”
- Ponga la máquina en modo hornear, y hornee con la máquina vacía durante 10 minutos. Luego de que la máquina esté fría limpie una vez más.
- Seque todas las partes cuidadosamente, para que la máquina esté lista para su uso.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

### **Puntos de Seguridad**

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

### **Como hacer pan:**

1. Ponga la bandeja de pan en posición, luego rotar en contra de las manijas del reloj, hasta que la bandeja esté correctamente puesta en la máquina. Ponga el amasador dentro de la máquina. De vuelta el amasador en contra de las manijas del reloj hasta que calze con la máquina. Es recomendable rellenar los espacios del amasador con margarina, así este será más fácil de remover del pan.
2. Vierta los ingredientes dentro de la bandeja del pan. Siga el orden que aparece en la receta. Normalmente los ingredientes líquidos son los primeros, luego agregar azúcar, sal y harina, y siempre agregar la levadura o polvos de hornear como el ingrediente final. En caso de masas muy pesadas con alto nivel de centeno, recomendamos revertir el orden de los ingredientes.

Nota: Las cantidades máximas de harina y levadura serán nombradas en la receta.

3. Con un dedo hacer una pequeña hendidura en un lado de la harina. Agregar levadura a esta hendidura. Asegúrese de que no entre en contacto con las sustancias líquidas o la sal.
4. Cierre suavemente la tapa y enchufe la máquina.

5. Presione el botón “Menu” hasta llegar al programa deseado.
  6. Presione el botón “Color” para seleccionar el color deseado del pan.
  7. Presione “Tamaño del pan” para seleccionar el tamaño del pan. (750gr o 900gr)
  8. Presione los botones de tiempo “+” o “-“. Puede saltarse este paso si quiere que el pan comience a hacerse de inmediato.
  9. Presione “Comenzar/detener” para que la máquina comience a funcionar.
  10. Para los programas “Básico”, “Francés”, “Integral” o “Dulce”, un pitido largo sonará durante la operación. Este es el aviso para agregar ingredientes. Abra la tapa y agregue los ingredientes correspondientes. Es posible que salga vapor de la máquina por la ventilación de la tapa durante el horneado. Esto es normal.
  11. Una vez que el proceso haya terminado, 10 pitidos sonarán. Puedes presionar “Comenzar/detener” durante 3 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa usando guantes gruesos de horno, agarre la manilla de la bandeja del pan y gírela en contra del sentido del reloj, y luego suavemente retire la bandeja de la máquina.
  12. Use espátulas que no sea de metal para suavemente despegar desde las orillas el pan de su bandeja.
- PRECAUCIÓN: EL PAN Y SU BANDEJA PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. SIEMPRE OPERE CON CUIDADO Y USE GUANTES DE HORNO.**
13. De vuelta la bandeja sobre una superficie limpia y mueva suavemente hasta que el pan caiga.
  14. Saque el pan cuidadosamente y deje enfriar durante unos 20 minutos antes de cortar.
  15. Si estas fuera de la pieza o no has presionado “comenzar/detener” al final de la operación, el pan de mantendrá tibio durante 1 hora y luego dejará de mantenerlo tibio.
  16. Cuando no use o finalice el proceso, desconecte la máquina.

*Nota: Antes de rebanar el pan, use el garfio para sacar el amasador escondido en el fondo del pan. El pan y su corteza están calientes, nunca use las manos para remover el amasador.*

## **Introducciones para panes rápidos**

Los panes rápidos están hechos con polvos de hornear, los cuales activan la humedad y calor. Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos estén en el fondo de la bandeja del pan, y los ingredientes secos estén arriba. Durante el inicio del amasado/mezclado, la masa y los ingredientes secos se pueden acumular en las esquinas de la bandeja, por lo que será necesario a ayudar a la máquina con una espátula, para evitar cúmulos de harina.

## **Introducción a los ingredientes del pan**

### Harina de fuerza

La harina de fuerza (que tiene un mayor contenido de proteínas), en la fermentación en el pan, la expansión del volumen de pan se puede mantener, la harina de fuerza contiene más gluten de lo común y puede hacer que el pan sea grande y con muy buena fibra interna. Tenga en cuenta que al hacer un pan debe usar harina de fuerza.



### Harina Ordinaria

La harina ordinaria se utiliza a menudo para hacer bollos y pan al vapor. Eso puede ser usado para la fermentación y la masa luego se usa para fabricar otros alimentos, pero no es que se utilizará para hacer pan.

### Harina de trigo integral

Harina de trigo integral está hecha de grano grueso de trigo de molienda, contiene la piel de trigo y gluten, y es más pesada que la harina ordinaria y tiene más nutrientes. Más pesado que el pan blanco hecho con pan de harina de trigo, de volumen más pequeño. Muchas fórmulas dicen que la mezcla entre la harina de trigo integral con la harina de fuera es la mejor combinación para hacer pan de calidad.

### Azúcar

La azúcar es muy importante para la entrega de los gustos y de color al pan. Al mismo tiempo, es la fermentación de levadura para soportar el pan. El azúcar blanco granulado puede ser útil en general, en comparación a los otros tipos de azúcar.

### Levadura

La levadura se utiliza para el proceso de fermentación de la masa. La levadura produce en el proceso de fermentación gas dióxido de carbono, haciendo que el volumen del pan aumente y que quede suave por dentro. La reproducción rápida de la levadura necesita de los carbohidratos en el azúcar y la harina para la alimentación. La máquina de pan suelen utilizar levadura instantánea.

La levadura se debe colocar en la nevera para mantenerla fresca y una temperatura demasiado elevada matará la levadura, usted debe revisar la fecha de producción y el tiempo de almacenamiento de su levadura antes de usar. Después de usarlo usted debe volverlo a poner en el refrigerador lo antes posible. Por lo general, el pan mala fermentación es causada por el fracaso de la levadura.

La cantidad de levadura se puede basar en su capacidad de fermentación y luego ajustar la cantidad de levadura en las recetas.

### Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y mejorar el color dorado al hornear.

Pero la sal inhibe la reproducción de la levadura, por lo que no se puede añadir demasiada sal en la receta. Si no te gusta la sal en la receta, puede ser omitido, pero la fermentación del pan puede ser un poco más grande de lo normal.

### Huevo

La adición de huevo en la harina puede mejorar el tejido fibroso pan, y puede hacer que el pan sea más rico en nutrición, donde el pan suele quedar más grandes y con una fragancia a huevo especial. Para unirse bien, deben ser pelados y se debe revolver para mezclar bien.

### Mantequilla y aceite vegetal

La adición de aceite puede hacer la textura del pan sea mucho más suave y puede prolongar el período de conservación. Cuando se utiliza la mantequilla, se recomienda sacarla de la nevera cortarla pequeños pedazos, ya que así será más fácil revolver hasta que se disuelva.

### Polvos de hornear

El polvo de hornear se utiliza principalmente para la fabricación de pan y pasteles rápida y sin tiempo de fermentación.

### Soda

Su acción principal es la misma que con los polvos de hornear. Se puede utilizar con los polvos de hornear al mismo tiempo, y cuando se calienta hace que la comida afloje por principio químico.

### Agua y otros ingredientes líquidos

El agua es el material indispensable en el pan. La temperatura del agua es generalmente adecuada entre 20-25 °C. Para pan express, la temperatura del agua requerida es 40-45 °C, con el fin de mejorar la velocidad de la fermentación.

El agua también puede utilizar leche fresca o 2% de leche en polvo para sustituir, que pueden mejorar el sabor y el color del pan. Algunos panes tienen como ingredientes jugo de fruta, como jugo de naranja, jugo de manzana, jugo de piña, jugo de limón, etc, que son principalmente con el fin de mejorar el sabor del pan.

*Aviso: desde La absorción de agua puede varias según la harina. Por lo tanto, sobre la base de las recetas de pan, el usuario puede ajustar la cantidad de agua por el efecto real del pan. Cuando la masa esté muy húmeda con fermentación desbordante, puede ser apropiado reducir la cantidad de agua. Si la masa es dura con harina seca, puede ser conveniente aumentar la cantidad de agua.*

### Pesando los ingredientes

Ingredientes de pesaje son el paso más importante de hacer pan. Se recomienda el uso de vaso medidor especializado y cucharillas de medición precisas. Al poner diferentes medidas a las indicadas, la fabricación del pan puede ser ineficaz.

### La ponderación de los ingredientes líquidos

Debe utilizar una taza de medir para medir el agua, la leche y otros solventes. Cuando se mide mantener los ojos fijos en la lectura línea de la escala de la taza de medir. Mantener la tasa de medir o la cucharita de medir limpia, que no quede con residuos de otros ingredientes.

### La cantidad de ingredientes secos

La densidad de ingredientes en polvo se debe mantener en su estado natural cuando se miden por una taza de medición o una cuchara de medición. El usuario podría raspar lo que sobra con un cuchillo para garantizar medida exacta.

### La colocación de ingredientes

Hay que poner atención al orden de los ingredientes. En general, primero vienen los ingredientes líquidos, huevo y sal, leche en polvo y otros ingredientes. No colocar toda la harina en contacto con los líquidos, y por último, poner la levadura en la harina seca.

## **Limpieza y mantenimiento**

Desconecte la máquina de la fuente de electricidad y deje enfriar previo al lavado.

1. Bandeja de pan: Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. No use elementos con filo o abrasivos para así proteger la superficie antiadherente. La bandeja debe secarse por completo antes de instalarla.
2. Amasador: Si esta es difícil de sacar del eje, llene la bandeja del pan con agua tibia, y deje remojando por aproximadamente 30 minutos. El amasador luego de esto será removible fácilmente para su limpieza. Límpialo cuidadosamente con un paño de algodón. Notar que tanto la bandeja del pan como el amasador pueden ser lavados en el lavavajillas.
3. Tapa y ventana: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño levemente húmedo.
4. Cuerpo: limpie cuidadosamente el cuerpo por fuera con un paño húmedo. No use paños abrasivos para no dañar la máquina. Nunca sumerja el cuerpo en agua para la limpieza.
5. Antes de guardar, asegúrese de que la máquina ya está fría, limpia y seca. Guarde el amasador dentro de la máquina, y guarde con la tapa cerrada.

## **Garantía**

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampollitas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo [serviciotecnico@topkitchen.cl](mailto:serviciotecnico@topkitchen.cl)

No.	Problema	Causa	Solución
1	Sale humo por la ventilación durante el horneado	Algunos ingredientes se adherieron a la fuente de calor, o en el primer uso, quedo aceite en la superficie de la fuente de calor	Desconecte la máquina y limpie la fuente de calor, pero cuidado con quemarse.
2	Corteza inferior es muy grueso	Se mantiene tibio y luego mantenemos el pan dentro de su bandeja durante mucho tiempo, por lo que el pan pierde mucha agua	Saque el pan luego de que el proceso haya finalizado, sin mantener dentro para que quede tibio
3	Es muy difícil sacar el pan	Amasador está firmemente adherido a el eje de la bandeja de pan	Luego de sacar el pan, ponga agua caliente dentro de la bandeja del pan y sumerja el batidor durante 10 minutos, luego sáquelo, límpielo y séquelo.
4	No amasa bien, y hornea mediocremente	Programa seleccionado no es el indicado	Seleccione el programa indicado
		Durante la operación abrimos la tapa varias veces	No abra la tapa hasta el final del proceso
5	Me aparece "HHH" luego de presionar "Comenzar/Detener"	Hay mucha resistencia al batido, por lo que el amasador apenas puede rotar y batir adecuadamente	Revise el hoyo del amasador, saque la bandeja de pan y opere la máquina sin la bandeja. Si no hay movimiento normal, lleve a servicio técnico
		La temperatura dentro de la máquina es muy alta para hacer pan	Presiones "Comenzar/Detener" y desenchufe la máquina, luego saque la bandeja de pan, y deje enfriar la máquina con la tapa abierta
6	Escucho ruidos en motor, pero la máquina no está amasando	La máquina de pan tiene desperfectos, o la masa es muy densa para ser amasada.	Revise si la receta utilizada es la correcta, según cantidades de ingredientes y otros. Revise si el amasador da vueltas sin masa alguna.
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la cubierta	Mucha levadura, mucha harina, mucha agua, o temperatura es muy alta.	Vea que factor puede ser que esté causando esto, y reduzca las cantidades como corresponda
8	Tamaño del pan es muy pequeño o el pan nunca subió	Muy poca levadura o sin levadura, o la levadura tiene mala reacción a causa del alta temperatura del agua, o la levadura se mezcló con la sal, o la temperatura del ambiente es muy bajo	Vea la cantidad y calidad de la levadura, aumente la temperatura de la pieza hasta un nivel razonable.
9	Masa es tan grande que sobrepasa el borde de la bandeja de pan	La cantidad de líquidos es mucho para que la masa quede suave, o la cantidad de levadura también es excesiva	Disminuya la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa
10	Pan colapsa en las partes del medio durante el horneo	Harina usada no es harina de fuerza y no puede hacer que la masa suba	Use harina de fuerza o harina de pan
		La levadura actua muy rápido o la temperatura de levadura es muy alta	Levadura actua según la temperatura del ambiente
11	El pan es muy pesado y además es muy denso	Exceso de agua hace que la masa quede demasiado húmeda y suave	Ajuste la cantidad de agua en la receta
		Mucha harina o poca agua	Reduzca harina o aumente agua
12	Partes centrales del pan son huecos al cortar el pan	Muchos frutos o mucha harina integral	Reduzca el ingrediente que corresponda, o aumente levadura
		Exceso de agua o levadura, o sin sal	Reduzca agua o levadura, revise la cantidad de sal
13	La superficie del pan tiene un polvo seco	La temperatura del agua es muy alta	Revise la temperatura del agua
		Hay ingredientes ricos en gluten tales como mantequilla o plátano	No agregue ingredientes ricos en gluten
14	Corteza es muy gruesa y el color es muy oscuro para hacer tortas o comidas dulces	no bate adecuadamente por poca cantidad de agua	Revise la cantidad de agua
		Diferentes recetas o ingredientes tiene grandes resultados haciendo pan, el color se volverá oscuro a causa del exceso de azúcar	Si el color de demasiado oscuro para la receta de alto nivel de azúcar, presiones "Comenzar/Detener" para interrumpir el programa. Antes de remover el pan, mantengalo dentro de la bandeja de pan durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.

## Recetas

### 1. PAN BÁSICO (3:00)

#### Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua tibia
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de leche descremada
- 2 cucharadas de aceite
- 2 ½ tazas de harina (600 gr)
- 1 ½ cucharaditas de levadura

#### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 1. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan es un pan esponjoso, de corteza crujiente, donde el pan debiera crecer hasta casi el tope de la bandeja de pan.

### 2. PAN FRANCÉS (3:50)

#### Ingredientes (1 kilo):

- 380 ml de agua tibia
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de sal
- 3 tazas de harina (750 gr)
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura

#### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la

máquina, y seleccione el programa 2. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado será un pan muy esponjoso, con una corteza dura y crujiente.

### **3. PAN INTEGRAL (3:40)**

#### Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua tibia
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 taza de harina sin polvos de hornear (260 gr)
- 1 taza de harina integral (260 gr)
- 2 cucharaditas de levadura

#### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 3. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan es un pan integral esponjoso, perfecto para tomar un desayuno saludable.

### **4. PAN DE ARROZ (3:00)**

#### Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua donde fue cocinado el arroz
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 50 gr de arroz sin cocinar
- 2 tazas de harina de arroz (460 gr)
- 1 ½ cucharaditas de levadura

### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 3. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan es un pan de arroz, una alternativa para personas intolerantes al gluten.

## **5. PAN RÁPIDO (1:40)**

### Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua tibia
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de sal
- 2 ½ tazas de harina con polvos de hornear (640 gr)
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura

### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 6. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan rápido será un pan de menor tamaño, y con una mayor densidad.

## **6. SIN GLUTEN (3:00)**

### Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua tibia
- 4 cucharadas de leche descremada
- 5 cucharadas de aceite
- 500gr de harina de maíz sin gluten
- 6 cucharadas de maicena

- 1 ½ cucharaditas de levadura sin gluten

Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 6. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda. El resultado es un pan denso, un poco más seco que el pan corriente, y totalmente saludable para personas intolerantes al gluten.

## **7. PAN DULCE (2:55)**

Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua tibia
- 200 gr de yogurt natural
- 1 cucharadita de sal
- 2 ½ tazas de harina (650 gr)
- 6 cucharadas de almendras molidas
- 6 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura
- 50 gr de nueces picadas
- 75 gr de frutos del bosque deshidratados
- 1 cucharada de miel

Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 7. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan es un pan esponjoso, de corteza crujiente, donde el pan debiera crecer hasta casi el tope de la bandeja de pan.



## **8. SANDWICH (3:00)**

### Ingredientes (1 kilo):

- 1 huevo
- 180 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 2 ½ tazas de harina (640 gr)
- 1 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de leche en polvo
- 1 cucharaditas de levadura

### Preparación:

Rompa el huevo dentro del vaso medidor, y agregue agua hasta llegar a 180 ml. Agregue el agua junto al huevo a la bandeja de pan, y luego los siguientes ingredientes en el mismo orden de aparición. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 8. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a ½ kilo), y finalmente encienda. Saque cuidadosamente el pan de la bandeja luego de que el tiempo haya finalizado.

## **9. MASA (0:15)**

Esta función es para amasar cualquier tipo de masa, como por ejemplo:

Pizza: (2 pizzas de 20 cm)

### Ingredientes:

- 140 ml de agua tibia
- 1 cucharadas de aceite
- 1 cucharaditas de sal
- 1 taza de harina (225 gr)
- ½ cucharadas de azúcar
- ½ cucharaditas de levadura

### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura

procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 9. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a ½ kilo), y finalmente encienda.

Luego de que el tiempo haya finalizado, presione “comenzar/detener”, y saque la masa. Procure que la masa no contenga dentro el amasador. Luego ponga la masa sobre una mesa con un poco de harina, y corte la masa en 2, para finalmente darle forma a cada una de estos pedazos en masa de pizza, donde los bordes queden un poco más abultados y altos para evitar el desborde de alimentos. Luego prenda el horno a 200° C, enmantequille las bandejas del horno e introduzca la pizza ya rellena con ingredientes a gusto. Retirar cuando la masa ya esté cocida y el queso ya derretido.

### **10.MASA FERMENTADA (1:30)**

Esta función es para amasar y luego fermentar cualquier tipo de masa.

### **11. TORTA (Torta de chocolate y nuez) (2:00)**

- Compruebe que la mezcla se está mezclando adecuadamente. Raspe las orillas de la bandeja para incorporar restos a la mezcla.

#### Ingredientes:

- 150 ml de agua aceite
- 150 ml de leche
- 150 gr de azúcar morena
- 4 cucharaditas de miel líquida
- 2 huevo
- 230 gr de harina
- ½ cucharaditas de polvos de hornear
- 50 gr de cacao
- 50 gr de chips de chocolate
- 100 gr de nueces molidas

#### Preparación:

Ingresa el aceite, leche azúcar y miel y el huevo dentro de la bandeja. Aparte tamizar junto la harina, los polvos de hornear y el cacao, y luego agregue a la bandeja. Arriba de esto reparta uniformemente las nueces y chips de chocolate. Cierre la tapa y seleccione el

programa 11. El color a seleccionar debe ser claro, y el tamaño de 1 kg. Encienda la máquina presionando “comenzar/detener”. Fíjese que los ingredientes se estén revolviendo bien, y raspa la orilla en el caso de haber masa o harina pegada en la orilla. Cuando la máquina deje de funcionar, abra la tapa y saque la torta ya cocinada. Deje enfriar por completo antes de rellenar o bañar con mas ingredientes.

## **12.MERMELADA (1:20)**

Uno puede hacer de todo tipo de mermeladas con esta función, pero en esta oportunidad entregaremos la receta para hacer mermelada de mora. Uno puede cocinar cualquier mermelada con la misma receta pero modificando la fruta a usar.

### Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharadas de Pectina (se encuentra en reposterías)
- 4 tazas de moras
- unas gotas de jugo de limón

### Preparación:

Primero ingrese el azúcar, luego la pectina y las moras, y finalizar con las gotas de jugo de limón. Procure que el amasador esté correctamente instalado, y luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 12 correspondiente a mermelada.

## **13.PAN DE YOGURT (4:30)**

### Ingredientes (1 kilo):

- 1 1/8 tazas de agua tibia
- 2/3 tazas de yogurt natural
- 1 ½ tazas de harina
- 2 ¾ tazas de harina integral
- 2 ½ tazas de harina (640 gr)
- 4 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 2 ¼ cucharaditas de levadura

Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 13. Luego seleccione el nivel de dorado claro, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

**14.HORNEAR (0:10)**

Esta función es para hornear masas o panes que solamente necesitan tiempo de horneado, ya que aún está crudo.

El tiempo determinado de esta función es de 10 minutos, y se puede volver a usar cuantas veces sea necesario.

**15.ULTRA RÁPIDO I (1:40)**

Ingredientes (750 gr):

- 150 ml de agua tibia
- 1 ½ cucharadas de aceite
- 1 cucharaditas de sal
- 1 ¼ tazas de harina con polvos de hornear (320 gr)
- 1 ½ cucharadas de azúcar
- 1 cucharaditas de levadura

Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 15. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1/2 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan rápido será un pan de menor tamaño, y con una mayor densidad.

## **16. ULTRA RÁPIDO II (0:58)**

### Ingredientes (1 kilo):

- 300 ml de agua tibia
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de sal
- 2 ½ tazas de harina con polvos de hornear (640 gr)
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura

### Preparación:

Ingrese los ingredientes en el mismo orden que aparecen, dentro de la bandeja del pan. Para agregar la levadura, haga una pequeña hendidura en la harina, y agregue la levadura procurando que esta no tenga contacto con los líquidos. Luego cierre la tapa, enchufe la máquina, y seleccione el programa 16. Luego seleccione el nivel dorado, seleccione el tamaño del pan (esta receta corresponde a 1 kilo), y finalmente encienda.

El resultado de este pan rápido será un pan de menor tamaño, y con una mayor densidad.

## **17. DESCONGELAR (0:30)**

Esta función es para descongelar alimentos al interior de su máquina de pan. Procure lavar con agua hirviendo antes de usar. Ingresar pan previamente congelado dentro de su máquina de pan, y active la función 17, correspondiente a descongelar.

## **18. REVOLVER Y HORNEAR (0:58)**

Esta función es para descongelar alimentos al interior de su máquina de pan. Procure lavar con agua hirviendo antes de usar. Ingresar pan previamente congelado dentro de su máquina de pan, y active la función 17, correspondiente a descongelar.

## **19. HECHO EN CASA**

Esta función es para descongelar alimentos al interior de su máquina de pan. Procure lavar con agua hirviendo antes de usar. Ingresar pan previamente congelado dentro de su máquina de pan, y active la función 17, correspondiente a descongelar.

Programa	1. Básico		2. Francés		3. Integral		4. Pan de Arroz		5. Rápido		6. Sin Gluten		7. Pan Dulce	
	Claro	Medio/Oscuro	Claro	Medio/Oscuro	Claro	Medio/Oscuro	Claro	Medio/Oscuro	Claro	Medio/Oscuro	Claro	Medio/Oscuro	Claro	Medio/Oscuro
Color	500gr	750gr	500gr	750gr	500gr	750gr	500gr	750gr	500gr	750gr	500gr	750gr	500gr	750gr
Peso	2:46	3:00	3:30	3:40	3:24	3:32	3:40	2:50	3:00	1:00	1:20	1:40	2:40	3:00
Tiempo Total (horas)	9	10	16	18	9	9	9	10	10	7	7	7	9	10
Amasar 1 (mins)	20	20	40	40	25	25	25	25	25	5	5	5	20	20
Aumentar 1 (mins)	12	12	19	22	18	18	20	20	20	8	8	8	14	15
Aumentar 2 (mins)	25	25	30	30	35	35	35	25	25	N/A	N/A	N/A	25	25
Aumentar 3 (mins)	45	45	50	50	65	65	70	50	50	N/A	N/A	N/A	45	45
Hornear (mins)	53	56	65	70	52	55	60	40	45	40	60	80	46	65
Mantener Tibio (mins)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Agregar ingredientes (mins)	2:12	2:15	2:32	2:42	2:45	2:53	3:00	2:10	2:15	0:48	1:08	1:28	2:10	2:30
Tiempo de retraso	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	N/A	N/A	N/A	13h	13h

Programa	8. Sandwich		9. Masa		10. Masa Fermentada		11. Torta		12. Mermelada		13. Yogurt		14. Hornear		15. Ultra Rápido I		16. Ultra Rápido II		17. Descongelar		18. Revolver y Hornear		19. Hecho en Casa		
	Claro	Medio/Oscuro	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr	1kg	500gr	750gr
Color	2:50	2:55	3:00	3:00	0:15	1:30	2:00	2:00	1:20	4:30	0:10-0:59	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:30	0:58	N/A	N/A	2:46	2:50
Tiempo Total (horas)	15	15	15	15	15	20	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	9	10
Amasar 1 (mins)	40	40	40	40	N/A	N/A	5	5	15	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20	20	
Aumentar 1 (mins)	5	5	5	5	N/A	N/A	20	20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	12	12	
Aumentar 2 (mins)	25	25	25	25	N/A	N/A	30	20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	25	25	
Aumentar 3 (mins)	35	40	40	40	N/A	40	25	25	45	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	45	45	
Hornear (mins)	50	50	55	55	N/A	N/A	40	40	20	4:30	0:10-0:59	35	40	35	40	40	40	40	30	58	58	53	56	65	
Mantener Tibio (mins)	60	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	60	
Agregar ingredientes (mins)	1:55	2:00	2:05	2:05	N/A	N/A	1:45	1:45	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2:12	2:15	
Tiempo de retraso	13h	13h	13h	13h	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	13h	13h



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.  
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Omelette Maker



Deshidratador de Alimentos



Waffle Bowl Maker



Frozen Fruit Maker



Sandwich Maker



Macarons Set



Popcorn Maker



Brownie Maker



Mini Blender