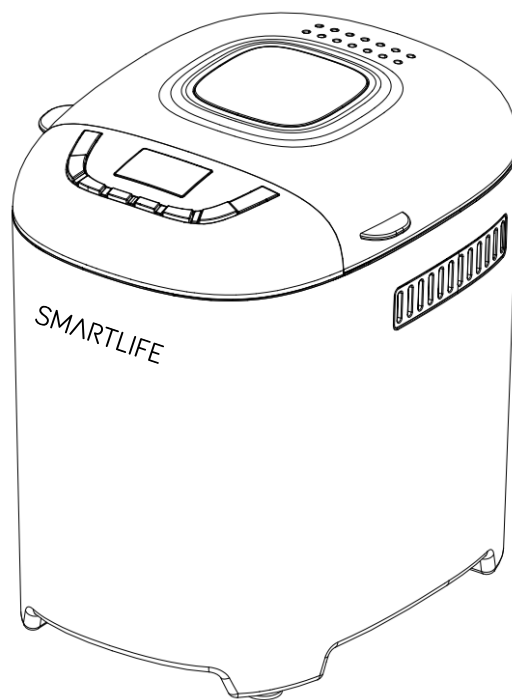


SMARTLIFE



FÁBRICA DE PAN
MODELO SL-BM1349

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

CONOZCA SU FABRICA DE PAN

PANEL DE CONTROL

FUNCIÓN KEEP WARM (Mantener caliente)

MEMORIA

AMBIENTE

PANTALLA DE ADVERTENCIA

PRIMER USO

COMO HACER PAN

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MEDIO AMBIENTE

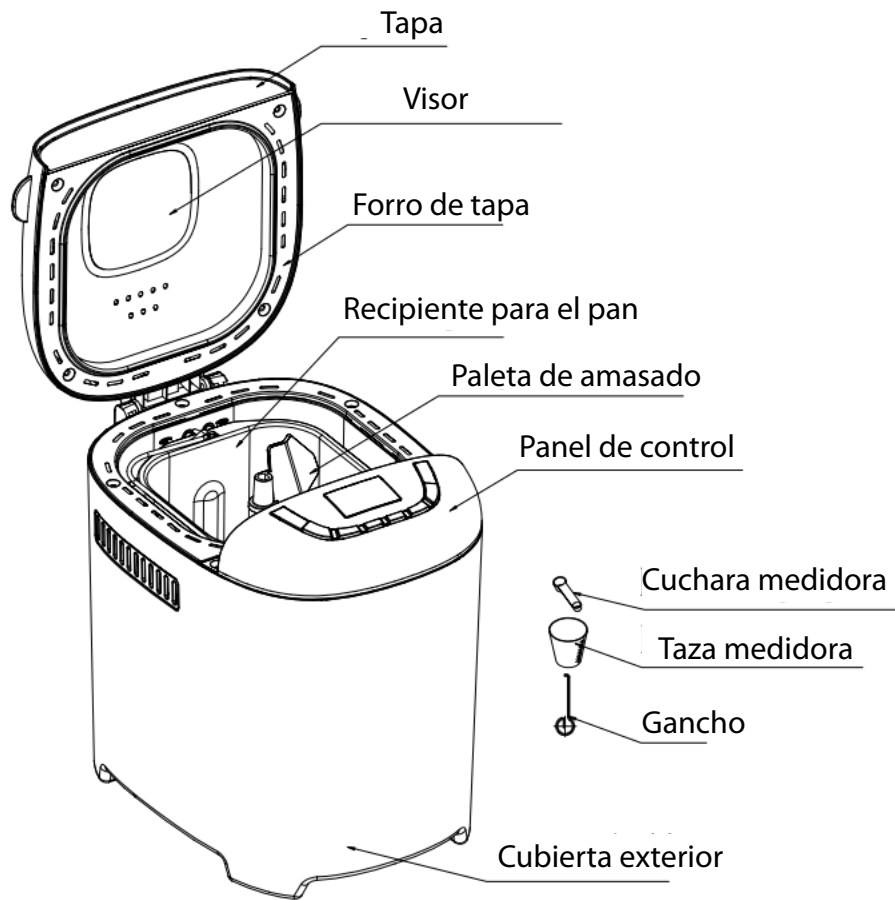
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de usar su electrodoméstico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

2. Antes de usar, verifique que el voltaje de la toma de corriente de corresponda con el que se muestra en la placa de características.
3. No opere ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal, o se caiga o dañe de alguna manera. Lleve el aparato al fabricante o al agente de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
10. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina al hornear.
11. Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente el molde para pan con sus ingredientes.
12. Nunca golpee el molde para pan en la parte superior o el borde para quitarlo, ya que podría dañarlo.
13. Las láminas metálicas u otros materiales no deben insertarse en la máquina para hacer pan, ya que esto puede aumentar el riesgo de incendio o cortocircuito.
14. Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato ni deben realizar la limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Nunca cubra la máquina para hacer pan con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor deben poder escapar libremente. Se puede provocar un incendio si está cubierto por, o entra en contacto con material combustible.
17. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
18. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada y segura.
19. No utilizer al aire libre.
20. Este aparato ha sido incorporado con un enchufe a tierra. Asegúrese de que el tomacorriente de su casa esté bien conectado a tierra.
21. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Personal de las áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes tipo residencial;
 - Entornos tipo bed and breakfast.
22. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
23. No opere la unidad sin la bandeja para cocción colocada en la cámara para evitar dañar el aparato.

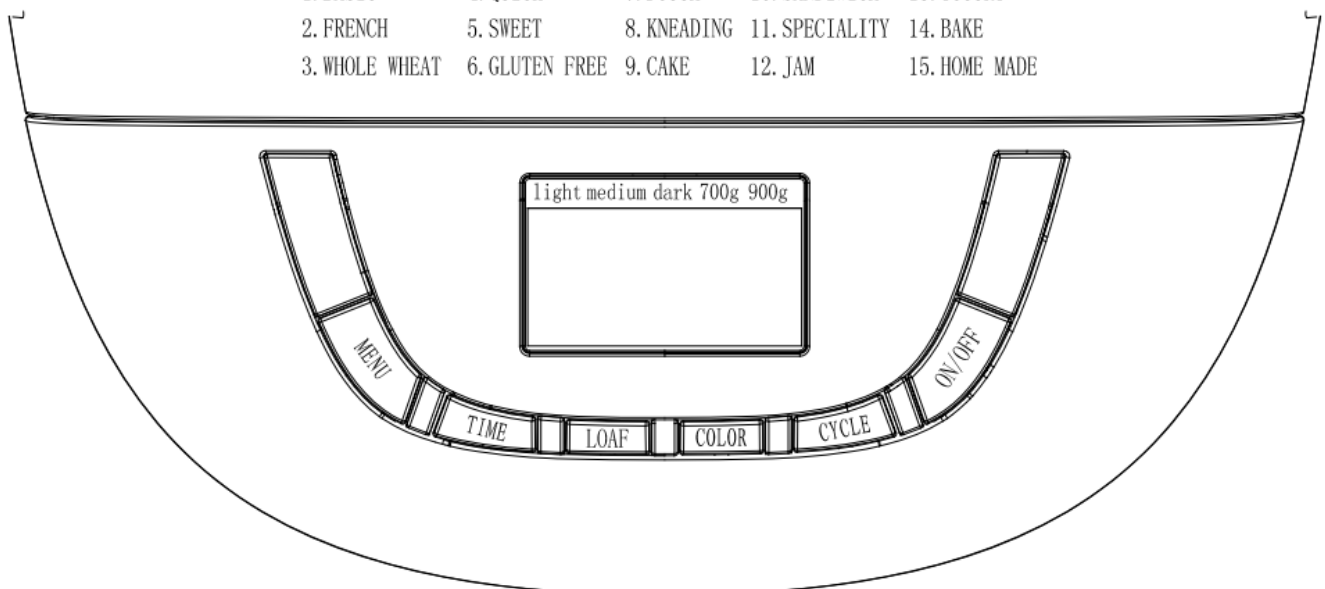
CONOZCA SU FÁBRICA DE PAN



PANEL DE CONTROL

(La imagen está sujeta a cambios sin previo aviso.)

- | | | | | |
|----------------|----------------|-------------|----------------|---------------|
| 1. BASIC | 4. QUICK | 7. DOUGH | 10. SANDWICH | 13. YOGURT |
| 2. FRENCH | 5. SWEET | 8. KNEADING | 11. SPECIALITY | 14. BAKE |
| 3. WHOLE WHEAT | 6. GLUTEN FREE | 9. CAKE | 12. JAM | 15. HOME MADE |



DESPUÉS DE ENCENDIDO

Tan pronto como la máquina de hacer pan esté enchufada a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá "3:00" en la pantalla después de un breve periodo de tiempo. Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente. La flecha apunta a 900g y **MEDIUM**. Esta es la configuración por defecto.

INICIAR / DETENER (START/STOP)

El botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.

Para iniciar un programa, presione el botón **START / STOP** una vez. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a destellar, la luz de trabajo se encenderá y comenzará el programa. Cualquier otro botón se desactiva, excepto el botón de **START / STOP** después de que el programa haya comenzado. Esta característica ayudará a evitar cualquier interrupción involuntaria en el funcionamiento del programa.

Para detener el programa, presione el botón **START / STOP** por aprox. 2 segundos, luego se escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará, significa que el programa se ha apagado.

PAUSA

Después de que se inicie el procedimiento, puede presionar el botón **START / STOP** una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se detendrá, pero el ajuste se memorizará, el tiempo de trabajo se mostrará en la pantalla LCD. Vuelva a tocar el botón **START / STOP** para retomar el programa o dentro de 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.

MENU

Se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presiona este botón (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón continuamente y los 15 menús se mostrarán en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado.

Las funciones de los 15 menús se explicarán a continuación:

1. **Básico:** amasar, levar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para aumentar el sabor.
2. **Frances:** amasar, levar y hornear dentro de un tiempo de cocción más largo. El pan horneado en este menú usualmente tendrá una corteza crujiente y una textura ligera.
3. **Pan integral:** amasar, levar y hornear pan integral. No se recomienda utilizar la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados.
4. **Rápido:** amasar, levar y hornear pan en menor tiempo que el pan básico. Pero el pan horneado en ésta configuración es generalmente más pequeño con una textura densa.
5. **Sweet:** amasar, levar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
6. **Sin gluten:** amasar, subir y hornear pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
7. **Masa:** amasar y levar, pero sin cocer. Retire la masa y utilícela para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
8. **Amasar:** amasar la harina.
9. **Pastel:** amasar, levar y hornear, levántese con bicarbonato sódico o polvo para hornear.
10. **Sándwich:** sándwich amasando, leudado y horneando. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más fina.
11. **Especialidad:** (el tamaño de la barra no se puede ajustar, solo muestra el tamaño de barra predeterminado de 900g)
El ajuste de especialidad se utiliza para los tipos de pan que se requieren en un tiempo más corto. El pan horneado en esta configuración es más pequeño con una textura densa.
12. **Mermeladas:** Las frutas o verduras se deben picar antes de ponerlas en el molde para pan.
13. **Yogurt:** para hacer yogurt.

14. **Hornear:** solo hornear, no amasar ni levar. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción en configuraciones seleccionadas.

15. **Hecho en casa:** (el tamaño del pan no es aplicable).

El programa le permite tomar control total del proceso de cocción. Puede ajustar los tiempos para amasar, subir, hornear y mantener caliente. El rango de tiempo de cada programa de la siguiente manera:

Amasar 1: 0-8 minutos;

Levar 1: 20-60 minutos

Amasar 2: 0-15 minutos;

Levar 2: 0-35 minutos;

Levar 3: 0-60 minutos;

Hornear: 0-80 minutos

Mantener caliente: 0-60 minutos;

COLOR

Con el botón puede seleccionar un color CLARO, MEDIO o OSCURO para la corteza. Presione este botón para seleccionar el color deseado. Este botón no es aplicable para los programas Masa y Mermelada.

PAN (LOAF)

Pulse este botón para seleccionar el tamaño de la barra de pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Este botón no es aplicable para los programas 4, 7, 9, 12 y 14.

FUNCION INICIO DIFERIDO

Si desea que el aparato no comience a funcionar inmediatamente, puede usar este botón para establecer el tiempo que tardará en comenzar.

Debes decidir cuánto tiempo pasará antes de que el pan esté listo presionando el botón "TIME". Tenga en cuenta que el tiempo de demora debe incluir el tiempo de cocción del programa. Es decir, al finalizar el tiempo seleccionado de retraso, habrá pan caliente que puede ser servido. Al principio, se debe seleccionar el programa y el grado de dorado, luego presionar "TIME" para aumentar el tiempo de retardo en el incremento de 10 minutos. El retraso máximo es de 13 horas.

Ejemplo: ahora son las 8:30 p.m., si desea que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7:00, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de barra y luego presione "+" para agregar el tiempo hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla LCD. Luego presione el botón STOP / START para activar este programa de retardo. Puede ver el punto destellado y la pantalla LCD hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Recibirá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quiere sacar el pan de inmediato, comienza la función de mantener la temperatura durante 1 hora.

Nota: 1. Este botón no es aplicable a los programas 8, 12, 13 y 14.

2. Para hornear con retraso, no utilice ingredientes fácilmente perecederos, como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER LA TEMPERATURA (KEEP WARM)

El pan se mantendrá caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón START / STOP.

MEMORIA

Si la fuente de alimentación se ha interrumpido durante el proceso de elaboración del pan, el proceso continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón STAR/STOP. Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, no se puede conservar la memoria y se debe reiniciar la

máquina de hacer pan, pero si la masa no está más allá de la fase de amasado cuando se corta la fuente de alimentación, puede presionar "START / STOP" directamente para continuar el programa desde el principio.

AMBIENTE

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño de la barra entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar entre 15 °C y 34 °C.

PANTALLA DE ADVERTENCIA

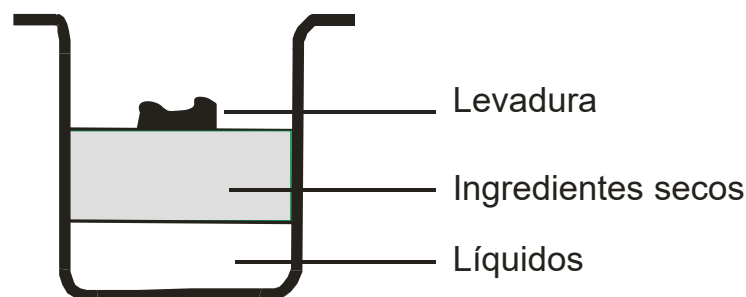
1. Si la pantalla muestra "HHH" después de que se haya iniciado el programa, la temperatura interior sigue siendo demasiado alta (acompañada por 5 pitidos). Entonces el programa tiene que ser detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra "LLL" después de presionar el botón START / STOP (excepto los programas BAKE), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañada por 5 pitidos), pare el sonido presionando el botón START / STOP, cierre la tapa y deje que la máquina descanse durante 10 a 20 minutos para volver a la temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "EE0" después de presionar START / STOP, el sensor de temperatura está desconectado, verifique cuidadosamente el sensor por un experto autorizado.

PRIMER USO

1. Por favor, compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con la última sección "Limpieza y mantenimiento"
3. Coloque la panificadora en el modo de horneado (14) y hornee por unos 10 minutos. Después de enfriarlo limpie una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y ensamble, para que el aparato esté listo para usar.

COMO HACER PAN

1. Coloque la bandeja en posición y gírela hacia la derecha hasta que encaje en la posición correcta. Inserte la cuchilla amasadora en el eje de transmisión. Se recomienda rellenar los orificios con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue por debajo de las amasadoras y las amasadoras podrían retirarse del pan fácilmente.
 2. Coloque los ingredientes en el molde para pan. Por favor, siga el orden mencionado en la receta. Por lo general, el agua o la sustancia líquida se deben poner primero, luego agregue azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura fresca o en polvo como último ingrediente.
- Nota: las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden usar se refieren a la receta.



NOTA: La cantidad máxima de harina y levadura por separado es de 490 g y 6 g.

3. Con el dedo, haga un pequeño hoyo en un lado de la harina. Añadir la levadura. Asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.

5. Presione el botón Menú hasta que se seleccione el programa deseado.
 6. Presione el botón COLOR para seleccionar el color de corteza deseado.
 7. Presione el botón LOAF para seleccionar el tamaño deseado.
 8. Ajuste el tiempo de inicio presionando el botón TIME. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a trabajar de inmediato.
 9. Presione el botón START / STOP para comenzar a trabajar, y la luz de trabajo se encenderá.
 10. Presione el botón de CYCLE para diseñar su propio programa.
 11. Para el programa de Básico, Francés, Integral, Rápido, Dulce, Sin Gluten, Pastel y Sándwich, se escucharán 10 pitidos durante la operación. Esto es para pedirle que agregue ingredientes. Abra la tapa y coloque algunos ingredientes. Es posible que el vapor escape a través de las ranuras de ventilación en la tapa durante la cocción. Esto es normal.
 12. Una vez que se haya completado el proceso, se escucharán 10 pitidos, y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar el botón START / STOP durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y, mientras usa guantes para horno, agarre firmemente el asa del molde para pan. Gire la bandeja hacia la izquierda y tire suavemente de la bandeja hacia arriba y hacia afuera de la máquina.
 13. Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.
- Precaución:** ¡el pan y el molde pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes para horno.
14. Ponga el molde para pan boca abajo sobre una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 15. Retire el pan con cuidado del molde y enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
 16. Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón START / STOP al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora, si desea sacar el pan, apague el programa con el botón START / STOP.
 17. Cuando no lo use, desenchufe el cable de alimentación.

Nota: antes de cortar el pan, use el gancho para retirar la cuchilla amasadora oculta en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca use la mano para retirar la cuchilla amasadora.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

Para panes rápidos

Los panes rápidos se hacen con levadura en polvo y bicarbonato de sodio que se activan por la humedad y el calor. Para obtener panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan, con los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de pan rápido, los batidos y los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la sartén, puede ser necesario ayudar a la mezcla de la máquina para evitar grumos de harina. Si es así, utilice una espátula de goma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarla.

1. Molde: Frote por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice agentes afilados o abrasivos para conservar la protección del revestimiento antiadherente. El recipiente debe secarse completamente antes de la instalación.
2. Cuchilla amasadora: si la barra amasadora es difícil de quitar del eje, en tal caso, llene el recipiente con agua tibia y deje que se remoje durante aproximadamente 30 minutos. La amasadora puede retirarse fácilmente para su limpieza. También limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que el recipiente para el pan (molde) como la cuchilla amasadora son componentes seguros para utilizar lavavajillas.
3. **Tapa y ventana:** limpie la tapa interior y exterior con un paño ligeramente húmedo.

4. Exterior: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar, ya que esto degradaría la superficie.

Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

5. Antes de que la panificadora se guarde para su almacenamiento, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y coloque la cuchara y la cuchilla amasadora en el molde, y la tapa esté cerrada.

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES

1. HARINA PANADERA

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también puede denominarse harina que contiene alto contenido de proteínas), tiene un buen elástico y puede evitar que el tamaño del pan se derrumbe después de su aumento. Como el contenido de gluten es más alto que el de la harina común, se puede usar para hacer pan de gran tamaño y mejor fibra interior. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

2. HARINA SENCILLA

Harina que no contiene polvo de hornear.

3. HARINA INTEGRAL

La harina integral es molida de grano. Contiene piel de trigo y gluten. La harina integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan hecho con harina de trigo integral es generalmente pequeño en tamaño. Muchas recetas generalmente combinan la harina integral de trigo o harina de pan para lograr el mejor resultado.

4. HARINA DE TRIGO NEGRO

La harina de trigo negro, también llamada "harina rugosa", es un tipo de harina con alto contenido de fibra y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el tamaño grande después del levantamiento, debe usarse en combinación con una alta proporción de harina panadera.

5. HARINA LEUDANTE

Un tipo de harina que contiene polvo de hornear, se utiliza para hacer pasteles especialmente.

6. HARINA DE MAÍZ Y HARINA DE AVENA.

La harina de maíz y la harina de avena se muelen del maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos de la fabricación de pan duro, que se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

7. AZÚCAR

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. Y también se considera como alimento en el pan de levadura. El azúcar blanco se utiliza en gran medida. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón se pueden solicitar por requerimiento especial.

8. LEVADURA

Después del proceso de levadura, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y ablandará la fibra interna. Sin embargo, la reproducción rápida de levadura necesita carbohidratos en azúcar y harina como alimento.

1 cucharadita levadura seca activa = 3/4 cucharadita de levadura instantánea

1.5 cucharaditas levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantánea

2 cucharaditas levadura seca activa = 1.5 cucharaditas de levadura instantánea

La levadura debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo que contiene se eliminará a alta temperatura, antes de usarla, verifique la fecha de producción y la vida útil de almacenamiento de la levadura. Guárdelo de nuevo en el refrigerador tan pronto como sea posible después de cada uso. Por lo

general, la falta de pan se debe a la mala levadura.

Las formas descritas a continuación verifican si su levadura es fresca y activa.

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en una taza medidora.

(2) Poner 1 cucharadita de azúcar blanco en la taza y revuelva, luego espolvorear 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.

(3) Coloque el vaso medidor en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos. No revuelva el agua.

(4) La espuma debe ser de hasta 1 taza. De lo contrario la levadura está muerta o inactiva.

9. SAL

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal también puede impedir que la levadura crezca. Nunca uses demasiada sal en una receta. Pero el pan sería más grande si no tuviera sal.

10. HUEVO

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y de gran tamaño, el huevo debe ser pelado y revuelto uniformemente.

11. GRASA, MANTEQUILLA Y ACEITE VEGETAL

La grasa puede suavizar el pan y retrasar la vida de almacenamiento. La mantequilla debe ser derretida o cortada en pequeños trozos antes de usarla.

12. POLVO DE HORNEAR

El polvo para hornear se utiliza para el aumento de la torta. Como no necesita tiempo de subida, y puede producir aire, el aire formará una burbuja para suavizar la textura del pan utilizando el principio químico.

13. SODA

Es similar con el polvo de hornear. También se puede utilizar en combinación con levadura en polvo

14. AGUA Y OTROS LÍQUIDOS

El agua es ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, la temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la mejor. El agua puede reemplazarse con leche fresca o mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo con el propósito de mejorar el sabor del pan, por ej. Jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón y así sucesivamente.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Se recomienda enfáticamente que use una taza medidora o una cuchara medidora para obtener una cantidad precisa, de lo contrario, el pan se verá muy influenciado.

1. Pesando los ingredientes líquidos

La solución de agua, leche fresca o leche en polvo debe medirse con tazas medidoras. Observe el nivel de la taza de medir con sus ojos horizontalmente. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie el vaso medidor a fondo sin ningún otro ingrediente

2. Medidas en seco

La medición en seco se debe hacer con una cucharada de ingredientes en el vaso medidor y luego, una vez lleno, nivelar con un cuchillo. Recoger o golpear ligeramente cuando tiene más de lo necesario. Esta cantidad extra podría afectar el equilibrio de la receta. Cuando se miden pequeñas cantidades de ingredientes secos, se debe usar la cuchara medidora. Las mediciones deben ser niveladas, no apiladas,

ya que esta pequeña diferencia podría afectar el equilibrio de la receta.

3. Secuencia al añadir ingredientes

La secuencia de agregar ingredientes debe ser respetada, en general, la secuencia es: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar el ingrediente, la harina no puede humedecerse completamente con el líquido. La levadura solo se puede colocar sobre la harina seca. Y la levadura no se puede tocar con sal. Cuando use la función de retardo durante un tiempo prolongado, nunca agregue ingredientes perecederos, como los huevos, el ingrediente de frutas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

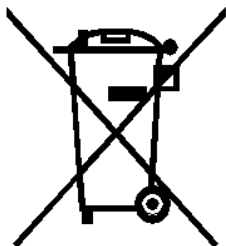
	Problema	Causa	Solución
Preguntas y respuestas	Sale humo del compartimiento para hornear o de las rejillas de ventilación.	Los ingredientes se adhieren al compartimiento para hornear o en el exterior de la bandeja para hornear	Desenchufe y limpie el exterior de la bandeja para hornear o el interior del compartimiento.
	El pan baja en el medio y está húmedo en el fondo.	El pan se deja demasiado tiempo en el compartimiento después de hornear y calentar.	Saque el pan de la bandeja para hornear antes de que termine la función de calentamiento.
	Es difícil sacar el pan de la bandeja para hornear.	La parte inferior del pan está pegada a la cuchilla amasadora.	Limpie la cuchilla amasadora y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la cuchilla amasadora se puede quitar y limpiar fácilmente.
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Configuración incorrecta del programa	Compruebe el menú seleccionado y las otras configuraciones.
		Se pulsó el botón START / STOP mientras la máquina estaba trabajando	No uses los mismos ingredientes y vuelve a empezar.
		La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba trabajando.	Nunca abra la tapa con frecuencia, solo si es necesario, como agregar ingredientes. Pero asegúrese de que la tapa se haya cerrado bien después de abrirse.
		Largo apagón mientras la máquina funcionaba.	No uses los mismos ingredientes y vuelve a empezar.
		La rotación de la cuchilla amasadora está bloqueada.	Verifique que la cuchilla amasadora no esté bloqueada por granos, etc. Saque la bandeja para hornear y verifique si los conductores giran. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.

	El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH	El aparato aún está caliente después del procedimiento de cocción anterior.	Levante la tapa, saque la bandeja para hornear y déjela enfriar a temperatura ambiente. Luego vuelva a cerrar la tapa y comience de nuevo.
Error con las prescripciones	El pan leva muy rápido	demasiada levadura, demasiada harina, poca sal	a/b
		o varias de estas causas	
	El pan no se levanta en absoluto o no lo suficiente.	Sin levadura en absoluto o muy poco	a/b
		levadura vieja o rancia	e
		líquido demasiado caliente	c
		La levadura ha entrado en contacto con el líquido.	d
		Tipo de harina incorrecto o harina rancio	e
		demasiado o no suficiente líquido	a/b/g
		no hay suficiente azúcar	a/b
	La masa sube demasiado y se derrama sobre el molde para hornear.	Si el agua es demasiado blanda la levadura fermenta más.	f
		Demasiada leche afecta la fermentación de la levadura.	c
	El pan desciende en el medio.	El volumen de la masa es más grande que el molde y el pan baja.	a/f
		La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o la cámara de cocción o la humedad excesiva.	c/h/i
	Estructura pesada y grumosa	Demasiada harina o poco líquido.	a/b/g
		No hay suficiente levadura o azúcar	a/b
		demasiada fruta, integral o de alguno de los otros ingredientes	B
		Harina vieja o pasada, los líquidos tibios hacen que la masa suba demasiado rápido y que la hogaza caiga antes de hornear.	e
		sin sal o sin suficiente azúcar	
		demasiado líquido	
	El pan no se cuece en el centro.	demasiado o no suficiente líquido	a/b/g
		demasiada humedad	h
Recetas con ingredientes húmedos, por ej. yogurt		g	
Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros.	demasiada agua	g	
	Sin sal	b	
	Grado de humedad, agua demasiado caliente.	h/i	
	demasiado líquido	c	
Suave, como	Volumen de pan demasiado	a/f	

superficie hornear	sin	grande para el molde.	
		Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	f
		demasiada levadura o no suficiente sal	a/b
		Demasiada azúcar	a/b
		Ingredientes dulces además del azúcar.	b
Las rodajas son desiguales o hay grupos en el medio		Pan no enfriado lo suficiente (el vapor no se ha escapado).	j
Depósitos de harina sobre la corteza del pan.		La harina no funcionó bien en los lados durante el amasado.	g/i

a) Medir los ingredientes correctamente.
b) Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos los ingredientes.
c) Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. agregue los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga una pequeña zanja en el medio de la harina y ponga la levadura desmenuzada o la levadura seca, evite que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
d) Use solo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
e) Reduzca la cantidad total de los ingredientes, no use más que la cantidad de harina especificada. Reducir todos los ingredientes en 1/3.
f) Corregir la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la dosis del líquido a agregar debe reducirse debidamente.
g) En caso de cualquier clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
h) En caso de clima cálido, no utilice la función de temporización. Utilizar líquidos fríos.
i) Saque el pan de la bandeja inmediatamente después de hornear y déjelo en la rejilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
j) Reducir la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
k) ¡Nunca engrasar el molde!
l) Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

Correcta eliminación de los desechos



¡Tú puedes ayudar a proteger el medio ambiente!
Recuerde respetar las regulaciones locales: entregue los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de residuos adecuado



SERVICIO TÉCNICO

Argentina: Si necesita información o tiene un problema, contáctese con el Centro de Servicio Autorizado al 0800-122-SMLF (7653) o por email: soporte@smartlife.com.ar

Uruguay: Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976. Para mas información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERÍSTICAS

Origen: China. Voltaje nominal: 220V~; 50Hz. Clase I. Potencia nominal: 550W

SMARTLIFE

En **Argentina:** Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martín 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. www.visuar.com.ar

En **Uruguay:** Importado, distribuido y garantizado por Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600, Canelones, Uruguay. RUT N° 216175440017. www.visuar.com.uy

