

PANADERA
TMP002910CT



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

Antes de usar el electrodoméstico, las siguientes precauciones básicas deberán seguirse siempre:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños desde 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se le ha dado supervisión o instrucciones con respecto al uso del aparato de forma segura y entienden los peligros que involucran. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizado por niños excepto si son mayores de 8 años y bajo supervisión.
2. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. Si el cable de suministro se daña, debe ser substituido por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas con el fin de evitar riesgos.
4. **ADVERTENCIA:** Superficies calientes. No toque las superficies calientes, utilice manijas o perillas y no deje colgando el cable cerca del borde de la mesa o de una superficie caliente.
5. Los aparatos no están destinados a ser utilizados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
6. Limpie las superficies que están en contacto con la comida.
7. Antes de usar, asegúrese que la toma de corriente de la pared corresponda a la que se muestra en la placa de clasificación.
8. Para protegerse contra una descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufes, o la estructura en agua u otro líquido.
9. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar.
10. No colocar sobre o cerca de gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno caliente.
11. Extrema precaución debe ser aplicada cuando se mueva un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. No toque ninguna pieza de la máquina que se mueva o gire cuando se esté horneando.
13. Nunca encienda el aparato sin colocar todos los ingredientes en la bandeja de pan apropiadamente.
14. Nunca golpee el pan en la parte superior o el borde para remover la bandeja, esto puede dañarlo.
15. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego conecte el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, gire cualquier control a OFF, luego remueva el enchufe de la toma de corriente.
16. El aparato no está destinado para ser utilizado mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
17. No utilice la unidad sin la bandeja de pan colocado en la cámara para evitar dañar el aparato.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Indicador LCD controlado con Microordenador.
2. Fabricación automática de pan, arroz glutinoso, pastel, amasado, mermelada, pastelería.
3. Múltiple selección de gustos incluye pan dulce, pan francés, etc.





Gancho

Explicación sobre la Taza de Medición

Una taza con líquido. (Ver el gráfico de la derecha)

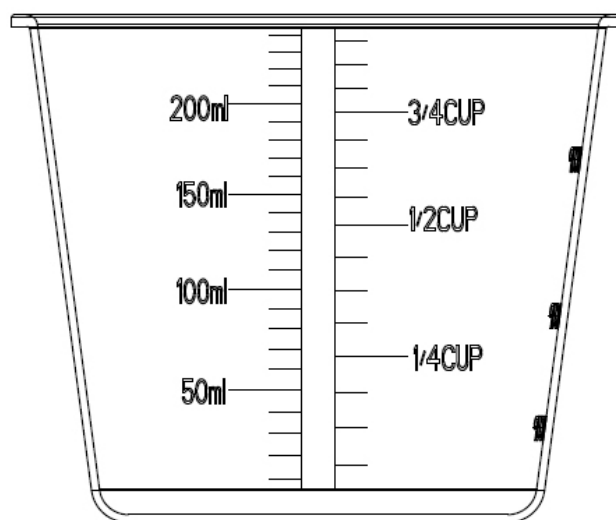
1. Cuando tome un poco de líquido con la taza transparente e intente medir la cantidad que desea, coloque la taza de medición sobre una mesa plana al nivel de sus ojos. Si necesita agregar un huevo o leche, tendrá que mezclarlos en agua antes de leer la escala.
2. Medida sólida de harina: Mantenga la harina que desee con esta taza de medición transparente, sacuda la taza ligeramente para aplanar la superficie de harina, y luego lea la escala correcta. Por favor no sacudir la taza por mucho tiempo o bruscamente, de lo contrario la harina puede descender a una escala menor que la cantidad solicitada.

Consejos: Peso aproximado de una taza de harina 160g

Cuchara de Medición: Cuchara pequeña y grande, utilizados para medir ingredientes.

- Gancho: Utilizado para sacar la varilla agitadora del pan.

Una taza



3. IDEAS RÁPIDAS PARA HACER PAN

Pan suave hecho a 1.5 LB y color medio:

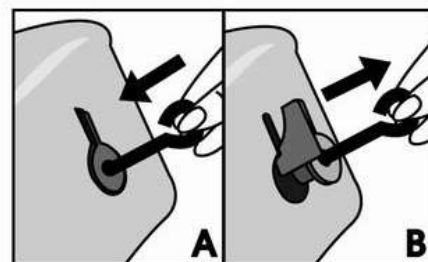
1. Limpie el barril del pan, la varilla agitadora, la taza y la cuchara de medición.

2. Alinee el orificio oblato en la varilla agitadora a la posición correspondiente del eje giratorio en el barril del pan y fije en la posición adecuada.
3. Como se recomienda en el libro de recetas "Soft Bread" -1.5LB, agregue los ingredientes en orden. Asegúrese de agregar levadura en polvo encima de la harina y no permita que la levadura toque el agua.
4. Coloque el barril del pan en el contenedor y fíjelo en posición cubriendo la tapa.
5. Después de enchufar la máquina para hornear pan a la toma de corriente, en la pantalla se muestra inmediatamente el menú predeterminado: 1.5LB/Color Medio/ Pan Suave
6. Al apretar "Comenzar/Detener" un zumbido y un indicador de luz parpadeante, la máquina para hornear pan empieza a amasar.
7. El pan está listo en cuanto la cuenta atrás haya acabado. En este punto, el programa empieza automáticamente a "Conservar Caliente"
8. Al apretar "Comenzar/Detener" por 3 segundos seguido por un zumbido, "Conservar Caliente" se detiene.
9. Después de que el pan está listo, utilice guantes para levantar y retirar el barril del pan, girando el barril boca abajo para sacar el pan.

Consejos

Puede suceder que la varilla agitadora se quede estancada en el pan cuando se desmolde. En este caso, utilice el gancho como se muestra.

- 1) Inserte el gancho en el eje de la varilla agitadora(A).
- 2) Empuje suavemente para liberar la varilla agitadora(B).



4. INTRODUCCIÓN AL PANEL DE CONTROL



1. "Menú"

Cuando seleccione uno de los menús 1-15 mostrados en el Panel de Control (vea el gráfico de arriba), el indicador LCD mostrará el ajuste correspondiente.

1. Pan Suave
2. Pan Dulce
3. Pan Natural; de masa fermentada
4. Francés
5. Integral
6. Rápido
7. Libre de azúcar
8. Multigrano
9. Pan lechoso
10. Pastel
11. Masa cruda

2." LOAF" (Rebanada) En el estado de configuración, elija una opción como el peso del pan 1.0LB/1.5LB/2.0LB. Excepto de 1 a 9 "loaf" (rebanada) no puede ser ajustado y tiene tres opciones de peso 1.0LB/1.5LB/2.0LB.

3. "COLOR" Seleccione el color de pan presionando Light/Medium/Dark (Ligero/Medio/Tostado) uno a uno en círculo para Pan Integral, Pan Francés... Cuando seleccione un color, la parte superior mostrará la señal correspondiente.

4. "START/STOP/PAUSE" (COMENZAR/DETENER/PAUSAR) Presione este botón para empezar o detener el trabajo de la máquina para hacer pan, el cual da un zumbido. Cuando el pan se empieza a trabajar, para evitar contacto o colisión excepcional, esta comenzará a desempeñar "Exceptional Stop" (Parada Excepcional) como un rendimiento de protección. Cuando se presione este botón por un segundo hasta que escuche un sonido de "Zumbido" rápido, la unidad deja de funcionar inmediatamente.

NOTA: Entre un breve segundo de pulsación está "Pausar", el programa detiene el conteo regresivo, la máquina toma la acción en estado de "Pausa", puede agregar algunos ingredientes, etc., presione de nuevo para salir de la "pausa" y todos los programas continúan con su acción original. Para "Detener" es requerido presionar por 3 segundos o más.

5. ". +" En el estado de configuración, cada vez que se presione este botón añadirá 1,5 o 10 minutos de retraso. Si presiona este botón sin soltarlo, el programa agregaría rápidamente el tiempo de retraso hasta el tiempo máximo de retraso. En este punto el programa regresaría al tiempo mínimo de retraso original y continuaría avanzando así en círculo.

6. "-" En el estado de configuración, cada vez que presione este botón reducirá 1,5 o 10 minutos de retraso. Si presiona este botón sin soltarlo, el programa reduciría rápidamente el tiempo de retraso hasta el tiempo mínimo de retraso. En este punto el programa regresaría al tiempo máximo de retraso original y continuaría avanzando así en círculo.

7. El estado de trabajo incluye:

Reservación: si lo necesita—Precalentar—Amasar 1--Descanso—Amasar 2—Fermentar 1,2,3 --Hornear—Conservar Caliente—Completo.

5. GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

Tenga cuidado antes de usar:

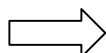
- Verifique que el cable de alambre, caja de enchufe y fusibles estén en orden; La caja nominal es superior a 3A.
- La máquina para hacer pan debe estar conectada a tierra. El cable de tierra y la línea cero deben estar separados, evitando que se enreden entre sí sobre el conector de tres clavijas.

Instrucción de operación para hacer pan

1. Saque el barril del pan desde adentro del contenedor y coloque la varilla agitadora en el barril.

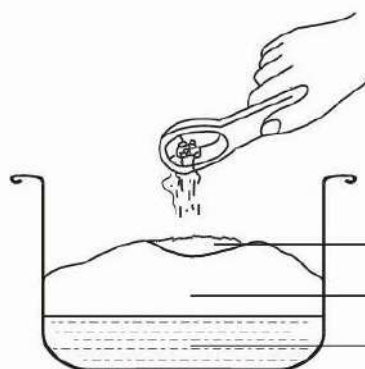


Sostenga el agarre del barril



Coloque el orificio semicircular de la varilla agitadora en la posición correcta en el eje giratorio.

2. Agregue la cantidad apropiada de agua, huevo y harina en el barril, y finalmente añada levadura en polvo.



Levadura en polvo
Harina u otro ingrediente
Mezcla de agua,
aceite, azúcar y sal

Asegure que la levadura en polvo sea añadida sobre la harina y no la mezcle con agua, azúcar y sal, de lo contrario la activación de la levadura se debilitará o no funcionará.

3. Coloque el barril sosteniendo la mezcla de los materiales en el contenedor y cierre la tapa superior.



1. Alinee el barril en el interior del contenedor.

Si encuentra una obstrucción con el barril al presionar hacia abajo, puede levantar el barril de nuevo y girar el eje en el fondo del barril hacia otro ángulo.



2. Después de colocar el barril dentro del contenedor, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y el barril quedará fijo.

4. Enchufe la máquina para hacer pan a la toma de corriente seguido de un zumbido y el indicador muestra lo siguiente:



El valor predeterminado después de iniciar la unidad es 2.0LB/Color Medio/Pan Suave

5. Seleccione la receta de pan que desee



PRESIONE

El número se moverá en círculo desde 1 a 15. Del 1 al 9 son recetas de pan.

6. Seleccione el color de pan y rebanadas que desee.



PRESIONE



PRESIONE

Marca Indicadora

7. Configure el tiempo de "Reserva" Si quiere hacer el pan ahora mismo, salte este paso.



Ajuste el tiempo que desee
Consulte las páginas de "Reserva" de la 15 a la 16
Función para contar Tiempo de Reserva

8. Inicie la unidad y empiece a hacer pan.



PRESIONE



Empieza el conteo regresivo

- Después de iniciar la máquina para hacer pan la unidad empieza a revolver la harina. Para evitar que la harina salpique, el programa puede establecer automáticamente el intervalo de agitación en los primeros 2 minutos. Después de 2 minutos, cambia automáticamente a una agitación continua.
- Después de configurar “Reservar” “:.” empieza a parpadear en el indicador LCD una luz y la unidad inicia. Cuando el conteo regresivo comienza, la agitación de la harina también comienza.

PARA EL PRIMER USO

El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando lo enciende por primera vez, pero esto es normal y parará pronto. Asegúrese que el aparato cuente con suficiente ventilación.

1. Verifique si todas las piezas y accesorios están completos y sin daños.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”
3. Configure la máquina para hacer pan en modo HORNEAR y caliéntela sin nada adentro alrededor de 10 minutos, luego deje que se enfríe y limpie todas las piezas sueltas de nuevo.
4. Seque bien todas las piezas y júntelas, de esta manera el aparato estará listo para usar.

9. El acabado de la elaboración del pan.



Cuando la cuenta regresiva llegue a 0:00, el sonido de zumbido avisará de que el pan está listo.

1. Conservar Caliente Consulte la página 16 y 17 para “Conservar Caliente”

2. Sin calor

- presione “Comenzar/Detener” por 1 segundo
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente

10. Saque el pan



Al estar caliente el pan, utilice guantes y sacuda el pan ligeramente antes de sacarlo.

Instrucción para hacer un “Pastel”

Llevar a cabo un pastel es similar a cómo hacer pan y como lo dice en el Libro de Recetas de ingredientes para hacer pastel, puede seleccionar “pastel” y empezar a hacerlo.



"Pastel" -- Menú 10

El tiempo predeterminado es de 1 hora y 33 minutos.



PRESIONE

Instrucción para hacer "Masa cruda"

Para proceder a amasar la masa es similar a cómo hacer pan y como lo dice en el Libro de Recetas para amasar (sin sal, azúcar ni leche en polvo) puede seleccionar "masa cruda" y empezar.



Masa cruda -- Menú 11

El tiempo predeterminado es de 23 minutos



PRESIONE

No puede seleccionar Color ni Peso. Tan pronto "Amasar" haya terminado, se emite un zumbido.

Instrucción para hacer "Masa de levadura"

Puede hacer masa fermentada y como lo dice en el Libro de Recetas para amasar (sin sal, azúcar ni leche en polvo) puede seleccionar "Masa de levadura" y empezar.

Presione "Menú", seleccione el programa 12, y se trabaja la "Masa de Levadura" y su tiempo predeterminado es de 1 hora y 24 minutos.

No puede seleccionar Color ni Rebanada. Tan pronto "Amasar" haya terminado, se emite un zumbido.

Instrucción para hacer "Horneado"

Esta es una función con potente uso práctico. Una vez que haya comprendido cómo hacer pan, puede usar "Masa de Levadura" para controlar el tiempo de agitación y levadura necesaria e incluso hacer o inventar muchos nuevos tipos de pan que le guste con la opción "Hornear".



PRESIONE

Hornear -- Menú 14

El tiempo predeterminado es de 10 minutos, se puede ajustar entre 5 minutos y 1 hora y 30 minutos.

Instrucción para hacer "Yogurt"

Esta es una función con potente uso práctico y puede aumentar la masa o hacer yogurt.



PRESIONE

"Yogurt"— Menú 15

El tiempo predeterminado es de 8 horas, y se puede ajustar entre 5 horas y 13 horas.

6.DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESPECÍFICAS

Función de Reserva

El propósito de esta función es para que tenga pan fresco la mañana siguiente.

Por ejemplo, ahora son las 8:30 de la noche y desea tener ya hecho el pan de las 7:00 de la mañana.

1.Calcular el tiempo de reserva: Debería ser entre 10 horas y 30 minutos desde las 8:30 de la noche hasta las 7:00 de la mañana siguiente.

2. Configurar el tiempo de reserva:

Presione el "+" y el "-" y establezca el tiempo, después de configurar el tiempo, presione el botón de "Comenzar". Nota: El tiempo mostrado en pantalla se configura a 10 horas y 30 minutos, este tiempo de visualización incluye el tiempo para hacer el pan, a las 7:00 ya puede comer el pan.

Consejos para la función de reserva:

1): Cuando utilice la función de reserva, no ponga huevos ya que los huevos se echan a perder por mucho tiempo y afectará el sabor del pan.

2): Cubra la levadura debajo de la harina, esto para mantener la actividad de la levadura.

El Sonido de Zumbido

- Un zumbido se emite cuando se conecta a la electricidad.
- Un zumbido se emite cuando se presiona Rebanada, Color

Menú o Configuración de tiempo.

- Un zumbido se emite cuando se cambia "Comenzar/Detener".
- En el proceso de amasar, un zumbido se emite continuamente para recordarle que debe añadir los ingredientes.
- Un zumbido se emite cuando el proceso haya acabado.
- Un zumbido intermitente se emite cuando se cierra "Conservar Caliente".

Función de Memoria para un Apagón Ocasional de Electricidad

1. Esta unidad tiene una capacidad de almacenamiento de memoria de 15 minutos para un apagón ocasional de electricidad: después de encender la máquina para hacer pan, si un apagón ocasional ocurre y su duración no es más de 15 minutos, la reconexión de electricidad hará que la máquina continúe el trabajo. Después de la reconexión de electricidad, el tiempo de trabajo podría cambiarse y no ser igual al tiempo original antes establecido:

Tiempo de Trabajo Real = Tiempo de Apagón de Electricidad + Tiempo de Trabajo Original Antes Establecido

2. Si la duración del apagón es más de 15 minutos, la máquina para hacer pan no puede continuar antes de la hora del trabajo.

Conservar Caliente

Para hacer su uso más sencillo este aparato cuenta con la función de preservación de calor. Cuando el pan u otros aperitivos terminan de hacerse y no fueron sacados a tiempo, "Conservar Caliente" puede mantenerlo fresco a cierta temperatura.

- Después de que el pan esté hecho el programa entra automáticamente a "Conservar Caliente" con ":" parpadeando. El tiempo máximo para preservar es una hora. "Conservar Caliente" terminará hasta que el zumbido se emita de forma intermitente.
- O directamente presione Encender/Apagar por 3 segundos hasta que el zumbido se emita y "Conservar Caliente" termine.

7.RECETAS RECOMENDADAS

• 1. Suave

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	160ml	240ml	290ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/2 cucharada pequeña	1/2 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña
Azúcar	1 cucharada grande	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes

Leche en polvo	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	5 cucharadas grandes
Harina	300g	400g	475g
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña

• **2. Dulce**

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	160ml	240ml	310ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/2 cucharada pequeña	1/2 cucharada pequeña	1/2 cucharada pequeña
Azúcar	4 cucharadas grandes	6 cucharadas grandes	6 cucharadas grandes
Leche en polvo	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes
Harina	300g	400g	500g
Levadura en polvo	1 cucharada grande	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña

• **3. Natural**

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	160ml	200ml	240ml
Mantequilla	1 cucharada grande	1 cucharada grande	2 cucharadas grandes
Sal de mesa	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes
Azúcar	1 cucharada grande	1 cucharada grande	2 cucharadas grandes
Leche en polvo	1/ 2 cucharada pequeña	3/ 4 cucharadas pequeñas	1 cucharada pequeña
Harina	275g	350g	400g
Levadura en polvo	1/ 3 cucharada pequeña	1/ 3 cucharada pequeña	1/ 3 cucharada pequeña

• **4. Francés**

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	200ml	260ml	320ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/ 2 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña
Leche en polvo	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes
Harina	300g	400g	500g
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña	1+1/ 4 cucharada pequeña

• 5. Integral

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	200ml	260ml	320ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/ 2 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña
Leche en polvo	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes
Harina	300g	400g	500g
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña	1+1/ 4 cucharada pequeña
Levadura en polvo	1/ 3 cucharada pequeña	1/ 3 cucharada pequeña	1/ 3 cucharada pequeña

• 6. Rápido

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua (40-50°C)	180ml	240ml	300ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/ 2 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña	1/ 2 cucharada pequeña
Harina	280g	375g	450g
Azúcar	1 cucharada grande	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Leche en Polvo	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes
Levadura en Polvo	2 cucharadas pequeñas	2 cucharadas pequeñas	2 cucharadas pequeñas

• 7. Sin Azúcar

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	120ml	180ml	240ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/ 2 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña	1+1/4 cucharada pequeña
Harina	280G	375g	450g
Huevo	Uno	Uno	Uno
Xilitol	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes	5 cucharadas grandes
Leche en polvo	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña

• 8. Pan multigrano

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	120ml	170ml	210ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/ 2 cucharada pequeña	3/4 cucharadas pequeñas	1 cucharada pequeña
Harina Integral	50g	75g	100g
Avena	50g	75g	100g
Harina	200g	250g	300g
Huevo	Uno	Uno	Uno
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña

• 9. Pan lechoso

Material	1LB	1.5LB	2LB
Leche	120ml	180ml	240ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Azúcar	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	4 cucharadas grandes
Harina	280g	375g	450g
Sal	1/ 2 cucharada pequeña	3/4 cucharadas pequeñas	1 cucharada pequeña
Huevo	Uno	Uno	Uno
Leche en polvo	2 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	5 cucharadas grandes
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña

• 10. Pastel

Material	
Huevo	4
Mantequilla	100g
Azúcar	150g
Harina de pastel (Harina floja)	380g
Sal de mesa	1 cucharada pequeña
Soda en polvo	3.5g

• 11. Masa Cruda

Material	
Agua	280ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes
▲Huevo	2
▲Sal de mesa	1+1/3 cucharada pequeña
▲Azúcar	1 cucharada grande
Harina	4 tazas
Nota: Seleccione los ingredientes marcados con "▲" a su gusto.	

• 12. Masa Levadura

Material	
Agua	240ml
Mantequilla	2 cucharadas grandes
Sal de mesa	1+1/2 cucharada pequeña
Azúcar	1 cucharada grande
Harina	3 tazas
Levadura en polvo	1+1/2 cucharada pequeña

• 13. Libre de gluten

Material	1LB	1.5LB	2LB
Agua	120ml	180ml	240ml
Azúcar	2.5 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes	3.5 cucharadas grandes
Sal de mesa	1/2 cucharada pequeña	1 cucharada pequeña	1.5 cucharada pequeña
Aceite vegetal	2 cucharadas grandes	2.5 cucharadas grandes	3 cucharadas grandes
Harina libre de gluten	140g	210g	280g
Harina de maíz	140g	210g	280g
Levadura en polvo	1 cucharada pequeña	1.25 cucharada pequeña	1.5 cucharada pequeña

• 13. Yogurt

Material	
Leche	350ml
Yogurt	50ml
Azúcar	3 cucharadas grandes

Precauciones sobre las recetas de pan

Harina

No piense que cualquier tipo de harina puede hacer el pan perfecto. Si no puede comprar harina de pan en su zona, reemplácela con "Harina de Gluten" o "Harina de Fideos".

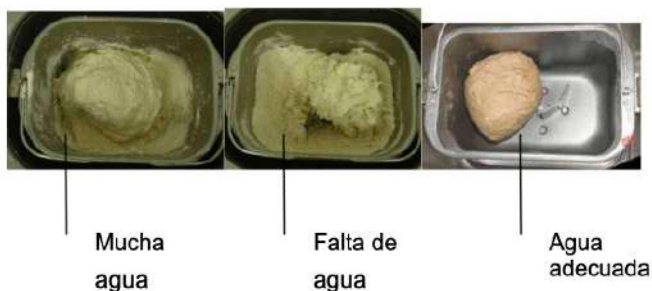
Levadura en polvo

No reemplace la levadura en polvo con soda en polvo. La levadura en polvo vencida o sin activación aparentemente afectará la textura suave y el aspecto del pan.

Consejos para probar la activación de la levadura en polvo antes de hacer pan: tome media taza de agua caliente (acerca de 40-50°C), agregue una cucharada pequeña de azúcar y agite, luego añada dos cucharaditas de levadura en polvo sobre la superficie del agua y guárdelo en un lugar caliente. Después de 10 minutos la mezcla en esta taza debería alzarse al nivel de una taza llena, de lo contrario compre levadura en polvo nueva en caso de hacer mal el pan.

Proporción de mezcla de agua y harina

- Las diferentes harinas tienen una absorción de agua diferente. Ajuste la cantidad de agua de acuerdo con el tipo de harina utilizada.



1. Cuando se agrega mucha agua, la masa se convertirá tan suave que no se podrá redondear e incluso se hará pegajosa. Si es así, el pan hecho estará muy duro y con una superficie plana o rugosa y una textura con poros más grandes y sin elasticidad. Un buen pan debería ser medio redondeado.

Si después de 5 minutos agregando agua a la masa aún sigue húmedo y pegajoso, continúe agregando una o dos cucharadas grandes de harina y amase hasta que considere que la cantidad de agua en la masa es el apropiado.

2. Si el agua añadida es escasa, después de 5 minutos mezclando notará que la harina seca se queda en el fondo del barril y la masa no se podrá fijar a una forma redonda. La masa estará con una superficie plana o rugosa y sin elasticidad. Si es así, el pan hecho también estará muy duro y mantendrá una textura con poros densos. Si después de 5 minutos agregando agua la masa aún sigue muy seca, continúe agregado una cucharada grande de agua y amase hasta que considere que la cantidad de agua de la masa es apropiada.

Otras recetas

El azúcar y los huevos harán que el pan quede más colorido. Añádalos como en la cantidad recomendada por el Libro de Recetas. Agregándolos libremente le dará al pan un color pesado o quemado e incluso finalmente resulte en tener que parar el avance del trabajo para evitar que el pan se queme. Además, si quiere añadir huevo, el huevo diluirá la mezcla, asegúrese de colocar solo un huevo batido en la taza de medida y agregue agua al nivel especificado.

8.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenga la superficie limpia

1. Desenchufe la unidad y desconecte la electricidad antes de limpiarla.
2. Aplique una pequeña cantidad de solución de limpieza neutra a un trapo limpio y suave y limpie la unidad, luego séquela cuidadosamente con otro trapo seco. No utilice aceite ni otro limpiador abrasivo o líquido corrosivo para limpiar.

Mantenga los accesorios limpios

1. Después de cada uso, limpie todos los accesorios utilizados para evitar la acumulación de suciedad.
2. Si la varilla agitadora se queda estancada en el barril y no sale, puede verter una cantidad de agua apropiada para remojar por un momento y luego sacar la varilla agitadora.
3. Si no usa la máquina por un largo tiempo, debe limpiar todos los accesorios, dejarlos enfriarse y guardarlos en el barril.

Entorno de Uso

1. La temperatura apropiada de uso es -10 40°C.
2. La humedad relativa del aire debe ser menor de 95% y la temperatura debe ser 25°C
3. La temperatura apropiada para guardarla es - 40°60°C.
4. No gas inflamable, gas corrosivo o polvo conductor en el aire.

**ENCUENTRE EL RECETARIO PARA
SU PANADERA TELSTAR INGRESANDO A**

www.telstarlatam.com



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.telstarlatam.com