

PANIFICADORA

CLASSIC COLLECTION



desde 1934

RECORD

MANUAL DE INSTRUCCIONES



ESPECIFICACIONES:

Modelo: REC-CLPNF200RJ

/ REC-CLPNF200NG

Voltaje: 230V / 50-60 Hz

Capacidad: 2.0Lb o 1000g

Potencia nominal: 550W



Carcasa de polipropileno



Tazón antiadherente



19 funciones programadas



Plantilla digital LCD



Incluye taza medidora, cuchara medidora y gancho

1. PARTES DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes. Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.

1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Tapa superior
2. Ventana
3. Cuchilla amasadora
4. Bandeja de pan
5. Panel de control
6. Cuerpo principal
7. Taza medidora
8. Cuchara medidora
9. Gancho para levantar la cuchilla amasadora



1.2 PANEL DE CONTROL



DESPUÉS DEL ENCENDIDO (POWER-UP)

Tan pronto como la panificadora esté conectada a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y se mostrará "15:00". Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente y "1" es el programa predeterminado. Las flechas apuntan a "750g" y "MEDIO" ya que son configuraciones predeterminadas.



INICIAR/ DETENER (START/STOP)

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

Para iniciar un programa, presione el botón **INICIAR/DETENER** una vez. Se escuchará un pitido corto, el indicador se iluminará y los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Cualquier otro botón se desactiva, excepto el botón **INICIAR/DETENER** después de que ha comenzado un programa.

Para detener el programa, presione el botón **INICIAR/DETENER durante aprox. 3 segundos**, luego se escuchará un pitido, significa que el programa se ha apagado. Esta función ayudará a evitar cualquier interrupción no intencionada del funcionamiento del programa.

MENÚ (MENU)

El botón **MENÚ** se usa para configurar diferentes programas. Cada vez que se presione (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón de manera discontinua, los 19 menús se ciclarán para mostrarse en la pantalla LCD. Seleccione su programa deseado. Las funciones de 19 menús se explicarán a continuación:

• FUNCIÓN No. 1: BÁSICO (BASIC)

Para los panes blancos y mixtos, se compone principalmente de harina de trigo o harina de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el color de la corteza del pan con el botón COLOR.

• FUNCIÓN No. 2: RÁPIDO (QUICK)

Amasa, crece y hornea el pan en menos tiempo que el pan básico (BÁSICO). Pero el pan horneado en esta configuración suele ser más pequeño y con una textura densa.

• FUNCIÓN No. 3: DULCE (SWEET)

Para panes con aditivos como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcares añadidos. Debido a que la fase de crecimiento es más larga, el pan será ligero y aireado.

• FUNCIÓN No. 4: FRANCÉS (FRENCH)

Para panes ligeros de harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es adecuado para recetas de repostería que requieran mantequilla, margarina o leche.

• FUNCIÓN No. 5: INTEGRAL (WHOLE WHEAT)

Para panes con variedades pesadas de harina que requieren una fase más prolongada de amasado y crecimiento (por ejemplo, harina integral y harina de centeno). El pan quedará más compacto y pesado.

• FUNCIÓN No. 6: PAN DE ARROZ (RICE BREAD)

Amasa, crece y hornea pan con la mezcla 1: 1 de arroz cocido y harina.

• **FUNCIÓN No. 7: SIN GLUTEN (GLUTEN FREE)**

Amasa, crece y hornea pan sin GLUTEN. Normalmente para: harina sin gluten, harina de arroz, harina de boniato, harina de maíz y harina de avena.

• **FUNCIÓN No. 8: POSTRE (DESSERT)**

Amasa y hornea aquellos alimentos con más grasas y proteínas.

• **FUNCIÓN No. 9: MEZCLA (MIX)**

Para hacer la harina y el agua o algunas otras bien se pueden mezclar.

• **FUNCIÓN No. 10: MASA (DOUGH)**

Amasa y crece, pero sin hornear. Retirar la masa y utilizar para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

• **FUNCIÓN No. 11: AMASAR (KNEAD)**

Configuración del tiempo de amasado por usuario con diferente cantidad.

• **FUNCIÓN No. 12: PASTEL (CAKE)**

Amasa, crece y hornea, pero levantar con soda o levadura en polvo.

• **FUNCIÓN No. 13: MERMELADA (JAM)**

Prepara mermeladas y manjares.

• **FUNCIÓN No. 14: YOGURT**

Para horneado adicional de panes demasiado ligeros o no horneados. En este programa no hay amasado ni elevación.

• **FUNCIÓN No. 15: HORNEAR (BAKE)**

Levantando y horneando.

• **FUNCIÓN No. 16: ARROZ DULCE (STICKY RICE)**

Amasa y hornea la mezcla de arroz glutinoso pulido y arroz.

• **FUNCIÓN No. 17: VINO DE ARROZ (RICE WIN)**

Crece y hornea el arroz glutinoso pulido.

• **FUNCIÓN No. 18: DESCONGELAR (DEFROST)**

Descongela alimentos helados.

• **FUNCIÓN No. 19: SALTEADO (STIR-FRY)**

Amasa y hornea algunos frutos secos, como: maní, almendras, pecanas, etc.

FUNCIÓN GRADO DE COLOR (COLOR SETTING)

Con el botón puede seleccionar un tostado claro, medio u oscuro para la corteza.



NOTA: Este botón no es aplicable para el siguiente programa: Funciones 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18 y 19.

TAMAÑO DEL PAN (WEIGHT)

Seleccione el peso (500 g, 750 g, 1000 g) presionando el botón **PESO**, para elegir su peso bruto deseado, vea la marca debajo como referencia.



NOTA: Este botón solo es aplicable para las siguientes funciones: No. 1 al 7.

TIEMPO DE ESPERA O RETRASO (TIMER) (+▲ Y ▼-)

Si desea que el aparato no comience a funcionar inmediatamente, puede utilizar este botón para configurar el tiempo de retraso.



Debes decidir cuánto tiempo pasará antes de que tu pan esté listo presionando "▲" o "▼". Tenga en cuenta que el tiempo de espera debe incluir el tiempo de horneado de la función. Es decir, una vez finalizado el tiempo de espera, el pan estará listo para servirse.

Primero se debe seleccionar la función y el grado de tostado, luego presionar "▲" o "▼" para aumentar o disminuir el tiempo de espera en incrementos de 10 minutos. El tiempo de espera o retraso máximo es de 15 horas.

EJEMPLO: Ahora son las 08:30 p.m., si desea que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7:00 a.m. es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de pan y luego presione "▲" o "▼" para agregar el tiempo hasta que aparezca 10:30 en la pantalla LCD. Luego presione el botón



INICIAR/DETENER para activar este programa y el indicador se iluminará. Puede ver el punto parpadeando y la pantalla LCD hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Obtendrá pan fresco a las 7:00 a.m. de la mañana, si no desea sacar el pan inmediatamente, comienza el tiempo de mantenimiento de 1 hora.



NOTA: Para hornear con retraso, no use ningún ingrediente fácilmente perecedero como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER CALIENTE (KEEP WARM)

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 1 hora después de horneado. Durante el mantenimiento del calor, si desea sacar el pan, apague el programa presionando el botón **INICIAR/DETENER**.

MEMORIA (MEMORY)

Si el suministro de energía se ha interrumpido durante el proceso de elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón **INICIAR/DETENER**. Si el tiempo de interrupción excede los 10 minutos, la memoria no la guardará, debe desechar los ingredientes y agregar los ingredientes nuevamente al recipiente para pan, y debe reiniciar la máquina de pan. Pero si la masa no ha entrado en la fase de crecimiento cuando se interrumpió el suministro eléctrico, puede presionar el botón **INICIAR/DETENER** directamente para continuar el programa desde el principio.

AMBIENTE DE TRABAJO (ENVIRONMENT)

La máquina puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero puede haber alguna diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura de trabajo debe estar dentro del rango de 15 °C a 34 °C.

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES DEL PAN

1. HARINA DE PAN

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también se puede llamar harina de alto contenido de gluten que contiene proteínas), tiene buena elasticidad y puede evitar que el tamaño del pan se colapse después del crecimiento. Como el contenido de gluten es superior al de la harina común, se puede utilizar para hacer pan de mayor tamaño y mejor fibra interior. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

2. HARINA SIMPLE

Harina que no contiene levadura, es aplicable para hacer pan express.

3. HARINA DE TRIGO INTEGRAL

La harina de trigo integral se muele a partir de grano. Contiene piel de trigo y gluten. La harina de trigo integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan elaborado con harina integral suele ser de tamaño pequeño. Muchas recetas suelen combinar la harina integral o la harina de pan para lograr el mejor resultado.

4. HARINA DE TRIGO NEGRO

La harina de trigo negro, también denominada "harina en bruto", es una especie de harina con alto contenido de fibra, y es similar a la harina integral. Para obtener el gran tamaño después de la lechada, debe usarse en combinación con alta proporción de harina de pan.

5. HARINA CON LEVADURA

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

6. HARINA DE MAÍZ Y HARINA DE AVENA

La harina de maíz y la harina de avena se muelen de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos para hacer pan toscos, que se utilizan para realzar 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 blanca se utiliza en gran medida. El azúcar rubia, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón pueden llamarse por requisito especial.

8. LEVADURA

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

EQUIVALENCIAS DE MEDIDAS

- 1 cucharada de levadura seca = 3 cucharaditas de levadura seca
- 1 cucharada de levadura seca = 15 ml
- 1 cucharadita de levadura seca = 5 ml

La levadura debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo que contiene morirá a alta temperatura, antes de usar, verifique la fecha de producción y la vida útil de su levadura. Guárdelo nuevamente en el refrigerador lo antes posible después de cada uso. Por lo general, la falta de levadura del pan se debe a la mala levadura.

Las formas que se describen a continuación verificarán si su levadura es fresca y activa

1. Vierta 1/2 taza de agua tibia (45 - 500 ml) en una taza medidora.
2. Ponga 1 cucharadita de azúcar blanca en la taza y revuelva, luego espolvoree 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.
3. Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 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 evitar que la levadura suba. 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 mayor tamaño, el huevo se debe pelar y revolver uniformemente.

11. GRASA, MANTEQUILLA Y ACEITE VEGETAL

La grasa puede ablandar el pan y retrasar la vida útil. La mantequilla debe derretirse o cortarse en pequeñas partículas antes de usar.

12. POLVO DE HORNEAR

El polvo de hornear se utiliza para crecer el pan y queques. Como no necesita tiempo de subida y puede producir aire, el aire formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando un principio químico.

13. BICARBONATO DE SODIO

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 un ingrediente fundamental para la elaboración del pan. En términos generales, la temperatura del agua entre 200 °C y 250 °C es la mejor. El agua se puede reemplazar con leche fresca o agua mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede realzar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo con el propósito de realzar el sabor del pan. Por ejemplo, jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES



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

1. INGREDIENTES LÍQUIDOS

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo deben medirse con tazas medidoras. Observe el nivel de la taza medidora con los ojos en posición horizontal. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza medidora a fondo sin ningún otro ingrediente.

2. MEDIDAS DE INGREDIENTES SECOS

La medición en seco debe hacerse echando suavemente los ingredientes en la taza medidora y luego, una vez llena, nivelar con un cuchillo. Sacudir o golpear la taza medidora las veces que sean necesarias. Esta cantidad extra podría afectar el saldo de la receta. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes secos, debe usarse la cuchara medidora. Las medidas deben estar niveladas, no apiladas, ya que esta pequeña diferencia podría desechar el equilibrio crítico de la receta.

3. SECUENCIA DE INGREDIENTES

Se debe respetar la secuencia de adición de ingredientes, en general, la secuencia es: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar el ingrediente, la harina no se puede mojar completamente con líquido. La levadura solo se puede colocar sobre la harina seca. Y la levadura no se puede tocar con la sal. Después de que la harina haya sido amasada durante algún tiempo y un

pitido le indicará que agregue los ingredientes de frutas a la mezcla. Si los ingredientes de la fruta se agregan demasiado pronto, el sabor disminuirá después de mezclar durante mucho tiempo. Cuando utilice la función de **TIMER** durante mucho tiempo, nunca agregue los ingredientes perecederos como huevos, ingrediente de fruta.

4. RECETARIO

Función N°	Menú	N° Pasos	Ingredientes	Según el tamaño del pan se escoge la receta			Observaciones
				Cantidad I	Cantidad II	Cantidad III	
1	Básico		Peso del Pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	320ml	260ml	180ml	
		[2]	Sal	2 cucharas	1.5 cucharas	1 cuchara	Poner en un costado
		[3]	Azúcar	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	Poner en un costado
		[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	
		[5]	Harina con alto contenido de gluten	3.5 tazas / 500g	2.75 tazas / 400g	2.25 tazas / 300g	
		[6]	Levadura instantánea	1.5 cucharas	1.25 cucharas	1.0 cuchara	Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido
2	Rápido		Peso del Pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	320ml	260ml	180ml	Temperatura del agua 40-50 °C
		[2]	Sal	2 cucharas	1.5 cucharas	1 cuchara	Poner en un costado
		[3]	Azúcar	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas	Poner en un costado
		[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	
		[5]	Harina con alto contenido de gluten	3.5 tazas / 500g	2.75 tazas / 400g	2.25 tazas / 300g	
		[6]	Levadura instantánea	3.5 cucharas	3 cucharas	2.5 cucharas	Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido
3	Dulce		Peso del Pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	300ml	240ml	160ml	
		[2]	Sal	1 cuchara	0.5 cuchara	0.5 cuchara	Poner en un costado
		[3]	Azúcar	0.4 taza	0.3 taza	0.2 taza	Poner en un costado
		[4]	Aceite	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1 cucharadas	
		[5]	Harina con alto contenido de gluten	4 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas	
		[6]	Harina de trigo integral	3.5 tazas / 500g	2.75 tazas / 400g	2.25 tazas / 300g	
		[7]	Levadura instantánea	1.5 cucharas	1.25 cucharas	1 cuchara	Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido

4	Francés		Peso del pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	320ml	260ml	180ml	
[2]	Sal	3 cucharas	2.5 cucharas	2 cucharas		Poner en un costado	
[3]	Azúcar	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas		Poner en un costado	
[4]	Aceite	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1.25 cucharadas			
[5]	Harina con alto contenido de gluten	3.5 tazas / 500g	2.75 tazas / 400g	2.25 tazas / 300g			
[6]	Levadura instantánea	1.5 cucharas	1.25 cucharas	1 cucharas		Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido	
5	Integral		Peso del pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	320ml	260ml	180ml	
[2]	Sal	1.5 cucharas	1 cucharas	0.5 cucharas		Poner en un costado	
[3]	Azúcar	3.5 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas		Poner en un costado	
[4]	Aceite	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas			
[5]	Harina con alto contenido de gluten	1.75cups/ 250g	1.5cups/ 210g	1.25cups/ 160g		No use harina preparada porque la levadura es un ingrediente adicional	
[6]	Harina de trigo integral	1.75 tazas / 250g	1.5 tazas / 210g	1 tazas / 140g			
[7]	Levadura instantánea	2.0 cucharas	1.5 cucharas	1.25 cucharas		Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido	
6	Pan de Arroz		Peso del pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	200ml	160ml	100ml	
[2]	Sal	2 cucharas	1.5 cucharas	1 cucharas		Poner en un costado	
[3]	Azúcar	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas		Poner en un costado	
[4]	Aceite	4 cucharas	3 cucharas	2.5 cucharas			
[5]	Arroz cocido	2 tazas	1.5 tazas	1 taza		Use arroz cocido frío	
[6]	Harina con alto contenido de gluten	2 tazas / 280g	1.5 tazas / 210g	1 taza / 140g			
[7]	Levadura instantánea	2 cucharas	1.5 cucharas	1.25 cucharas		Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido	
7	Sin Gluten		Peso del Pan	1000g	750g	500g	
		[1]	Agua	240ml	180ml	120ml	
[2]	Sal	1.5 cucharas	1 cucharas	0.5 cucharas		Poner en un costado	
[3]	Azúcar	3.5 cucharadas	3 cucharadas	2.5 cucharadas		Poner en un costado	
[4]	Aceite	3 cucharadas	2.5 cucharadas	2 cucharadas			
[5]	Harina sin gluten	2 tazas / 280g	1.5 tazas / 210g	1 tazas / 140g			

7	Sin Gluten		Peso del Pan	1000g	750g	500g	
		[6]	Harina de maíz	2 tazas / 280g	1.5 tazas / 210g	1 taza / 140g	
[7]	Levadura instantánea	1.5 cucharas	1.25 cucharas	1 cucharas		Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido	
8	Postre	[1]	Huevo	2 unidades			
		[2]	Leche	1 taza			
[3]	Arroz cocido	1.5 taza					
[4]	Azúcar	0.5 taza					
[5]	Pasas	0.5 taza					
9	Mezcla	[1]	Agua	330ml			
		[2]	Sal	1 cucharas			Poner en un costado
[3]	Aceite	3 cucharadas					
[4]	Harina con alto contenido de gluten	4 taza /560g					
10	Masa	[1]	Agua	330ml			
		[2]	Sal	1 cucharas			Poner en un costado
[3]	Aceite	3 cucharadas					
[4]	Harina con alto contenido de gluten	4 tazas/ 560g					
[5]	Levadura instantánea	1.5 cucharas				Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido	
11	Amasar	[1]	Agua	cantidad apropiada			
		[2]	Sal	1 cucharas			
[3]	Aceite	3 cucharadas					
[4]	Harina con alto contenido de gluten	cantidad apropiada					
12	Pastel	[1]	Agua	30ml			
		[2]	Huevo	3 unidades			
[3]	Azúcar	0.5 taza					
[4]	Aceite	2 cucharadas					
[5]	Harina con levadura (preparada)	2 tazas /280g					
[6]	Levadura instantánea	1 cucharas					
13	Mermelada	[1]	Pulpa	3 tazas			
		[2]	Almidón	0.5 tazas			Revuelva hasta que este blanda, puede poner un poco de agua si así lo desea
[3]	Azúcar	1 tazas				Hasta que le de sabor	

14	Yogurt	[1]	Leche	1000ml			
		[2]	(Fermento) Bacterias de ácido láctico	100ml			
15	Hornear	[1]	Ajuste la temperatura de horneado presionando grado de color: 100 °C (claro); 150 °C (medio); 200 °C (oscuro), por defecto 150 °C				
16	Arroz dulce	[1]	Agua	275ml	El arroz pegajoso se remoja en agua aproximadamente 30 minutos, luego se mezcla con agua en el barril. Puede agregar azúcar, nueces y sésamo al arroz según su sabor personal. Ponga la cantidad de ingredientes estrictamente como la receta, no ponga demasiado arroz pegajoso en caso de que afecte el sabor del pastel.		
		[2]	Arroz glutinoso	250g			
17	Vino de Arroz				1. Tome 500 g de arroz glutinoso limpio, luego colóquelo en el recipiente con 1500 g de agua, remoje 16 horas, hasta que pueda desmenuzarse el arroz en sus dedos fácilmente.		
		[1]	Arroz glutinoso	500g			
		[2]	Agua	1500g	3. Agregue 5 g de levadura de destilería y 200 g de agua fría, revuelva uniformemente, luego coloque el arroz glutinoso mezclado en un barril, presione y empareje. Elija el menú "Vino de arroz" para configurar la hora.		
		[3]	Levadura de destilería	1 cucharada (3g)			
18	Descongelar	[1]	30 minutos predeterminados; ajustable de 0:10 a 2:00, 10 minutos por cada pulsación.				
19	Salteado	[1]	Maní	300g			
		[2]	Predeterminado 0:30; ajustable de 0:10 a 2:00; + / - 1 min por cada pulsación corta; + / - 10 minutos por cada pulsación larga.				

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la panificadora (BREAD MARKER) RECORD por primera vez, siga los siguientes pasos.



NOTA: La panificadora puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y pronto se detendrá.

2.1 ANTES DEL PRIMER USO

PASO 1: Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.

PASO 2: Limpiar la bandeja de pan y accesorios con agua caliente, con un poco de lavavajillas líquido y un esponja no abrasiva. Estas piezas son seguras para lavarse.

PASO 3: Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño.

PASO 4: Coloque el producto sobre una superficie plana y estable resistente al calor.

PASO 5: Ponga la panificadora en modo horneado y hornee vacía durante unos 10 minutos. Luego déjelo enfriar y vuelva a limpiar todas las partes.

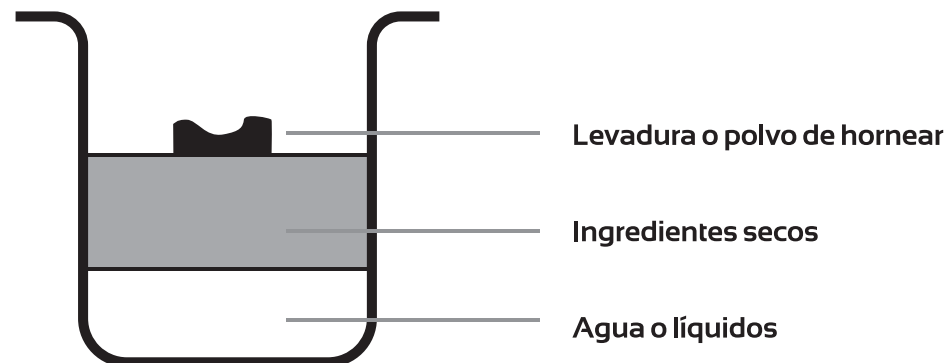
2.2 PREPARACIÓN PARA SU USO

PASO 1: Antes de ensamblar la panificadora, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado al red de alimentación.

PASO 2: Coloque la bandeja de pan en su lugar y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la posición correcta.

PASO 3: Fije la cuchilla amasadora en el eje de transmisión. Se recomienda rellenar el agujero con margarina resistente al calor antes de colocar la cuchilla amasadora para evitar que la masa se pegue a la cuchilla. Además esto hará que la cuchilla amasadora se pueda retirar fácilmente del pan.

PASO 4: Coloque los ingredientes en el bandeja de pan. Siga el orden mencionado en la receta. Por lo general, se debe poner primero el agua o la sustancia líquida, luego agregar azúcar, sal y harina, **siempre agregue levadura o polvo de hornear como último ingrediente.**



NOTA: Las cantidades de harina y levadura que se pueden utilizar es en base a la receta.

PASO 5: Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo, agregue levadura en la hendidura, asegúrese de que no entre en contacto con el líquido o la sal.

PASO 6: Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.

PASO 7: Presione el botón **MENÚ** hasta que se seleccione la función deseada.

PASO 8: Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado.

PASO 9: Presione el botón **PESO** para seleccionar el tamaño deseado.

PASO 10: Configure el tiempo de retardo presionando el botón "▲o▼". Este paso puede omitirse si desea que la panificadora comience a funcionar de inmediato.

PASO 11: Presione el botón **INICIAR/DETENER** una vez para comenzar a trabajar y el indicador se encenderá.

PASO 12: Para el programa del menú 1 al 7, se escucharán sonidos durante el funcionamiento. Esto es para indicarle que agregue ingredientes. Abra la tapa y ponga algunos ingredientes. Es posible que escape vapor a través de la rejilla de ventilación de la tapa durante la cocción. **Esto es normal.**

PASO 13: Una vez que se haya completado el proceso, se escucharán diez pitidos. Puede presionar el botón **INICIAR/DETENER** durante aprox. 3 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa usando guantes de cocina, gire la bandeja de pan en sentido antihorario y retírala.



ATENCIÓN: ¡La bandeja de pan y el pan pueden estar muy calientes! Manipule siempre con cuidado.

PASO 14: Deje enfriar la bandeja de pan antes de retirar el pan. Luego use una espátula de silicona para soltar suavemente los lados del pan de la bandeja.

PASO 15: Ponga la bandeja de pan boca abajo sobre una tabla de cortar para enfriar o una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan se caiga.

PASO 16: Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda rebanar el pan con cortador eléctrico o cuchillo dentado. **No cortar con cuchillo de fruta o cuchillo de cocina, de lo contrario el pan puede sufrir deformaciones.**



NOTA: Si está fuera de la cocina o no ha presionado el botón **INICIAR/DETENER** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora, cuando termine de mantener caliente, se escuchará un pitido.

PASO 18: Cuando no utilice o complete la operación, desenchufe el cable de alimentación.



ADVERTENCIA: Antes de cortar el pan, use el gancho para quitar la cuchilla amasadora escondida en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca use la mano para quitar la cuchilla amasadora.



NOTA: Si el pan no se ha comido por completo, le recomendamos que guarde el pan restante en una bolsa o recipiente de plástico sellado. El pan se puede almacenar durante aproximadamente tres días a temperatura ambiente, si necesita almacenarlo durante más días, empaquételo con una bolsa de plástico sellada o un recipiente y luego colóquelo en el refrigerador. El tiempo de almacenamiento es de diez días como máximo. Como el pan elaborado por nosotros mismos no aporta conservantes, por lo general, el tiempo de almacenamiento no es mayor que el del pan en el mercado.

PASO 19: Desconecte el producto después de usarlo, no jale el cordón.



NO coloque la bandeja de pan húmeda.
NO use elementos punzo cortantes en bandeja de pan.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

Acerca de la función RÁPIDO (QUICK)

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activa con la humedad y el calor. Para obtener panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo de la bandeja de pan; ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de batidos de pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, puede ser necesario para ayudar a mezclar los ingredientes y evitar que la máquina forme grumos de harina. Si es así, use una espátula de silicona.

3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe la olla arroceras de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

BANDEJA DE PAN: Retire la bandeja de pan girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, luego tirando del asa, limpie el interior y el exterior de la sartén con ropa húmeda.



ATENCIÓN: No use agentes cortantes o abrasivos para proteger el revestimiento antiadherente. La sartén debe secarse completamente antes de instalar.



NOTA: Inserte la bandeja de pan y presione hacia abajo hasta que quede fijo en la posición correcta. Si no se puede insertar, ajuste la bandeja ligeramente para que esté en la posición correcta y luego gírela hacia la derecha.

CUCHILLA PARA AMASAR: Si la cuchilla para amasar es difícil de quitar del pan, utilice el gancho. También limpie la hoja con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tanto la bandeja de pan como la cuchilla amasadora son componentes aptos para lavavajillas.

CUERPO PRINCIPAL: Limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie.



NOTA: Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla. Se sugiere no desmontar la tapa para limpiarla. **Nunca use detergentes o abrasivos para limpiar la panificadora o sus accesorios, ya que esto podría causar daños. Si llegase a caer agua en el área del interruptor o sobre la placa panel de control, espere que el producto seque completamente antes de usarlo nuevamente.**

TENER EN CUENTA: Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que se haya enfriado por completo, esté limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

4. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Al usar **CUALQUIER** aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Desenchufe siempre la panificadora después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.
2. Asegúrese siempre de que la panificadora se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
3. Verifique que el voltaje del circuito principal se corresponda con la clasificación del aparato antes de operar.
4. Asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** antes de conectarlo a la red eléctrica.
5. Asegúrese de que el aparato se utilice en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
6. Mantenga el aparato alejado de cualquier otro aparato que emita calor.
7. **NO** sumerja cables, enchufes o cualquier parte del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
8. **NO** deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.
9. Los niños o las mascotas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, bajo la supervisión de un adulto.
11. Este aparato no es un juguete.
12. Desconecte en la toma de corriente y luego retire el enchufe de la toma inmediatamente después del uso o antes de limpiar.
13. **NO** se recomienda el uso de una extensión con el aparato.
14. **NO** opere ningún electrodoméstico con un cable / enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Busque el consejo del fabricante o de su agente de servicio o de una persona igualmente calificada.
15. **NO** use piezas / accesorios que no sean los suministrados con este aparato, ya que esto puede causar daños.
16. **NO** tire del cable para desenchufarlo, ya que esto puede dañar el cable y / o el cable.
17. **NO** utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. **NO** transporte el aparato por el cable de alimentación.
19. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
20. Este aparato es solo para uso doméstico.
21. Los aparatos eléctricos deben guardarse siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
22. **NO** opere con las manos mojadas.
23. **NO** guarde el aparato bajo la luz solar directa o en condiciones de humedad.
24. **NO** mueva el aparato mientras está en uso.
25. **NO** toque ninguna sección del aparato que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del aparato, ya que esto podría causar lesiones.
26. **NO** use artículos afilados o abrasivos con este aparato; utilice únicamente espátulas de madera o plástico resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
27. **NO** se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.
28. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe utilizarse con fines comerciales.
29. La superficie exterior del aparato puede calentarse durante el funcionamiento.



ADVERTENCIA: Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.

No tire el aparato con la basura doméstica, cuando esté hay cumplido su ciclo de vida, entréguelo en un tienda o local oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuyen a la protección del medio ambiente.



5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PANTALLA DE ADVERTENCIA

01. Si la pantalla muestra "HHH" después de haber presionado el botón INICIAR/DETENER, (vea la figura 1 a continuación), la temperatura interior sigue siendo demasiado alta. Entonces el programa debe detenerse. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.

H : HH

02. Si la pantalla muestra "EEO" después de haber presionado el botón INICIAR/DETENER, (vea la figura 2 a continuación) el sensor de temperatura está desconectado, por favor revise el sensor cuidadosamente por un experto autorizado. Llamar al 01 618-4100 Anexo 273.

E : EO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Humo del orificio de ventilación al hornear.	Algunos ingredientes se adhieren, para el primer uso, el aceite permanece en la superficie.	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento de calor, que se encuentra por debajo de la bandeja de pan y a los costados, pero tenga cuidado de no quemarse, primero deje enfriar por unos 30 minutos.
La base del pan es demasiado gruesa.	Mantener el pan caliente y dejarlo en la bandeja de pan durante mucho tiempo.	Retire el pan pronto sin mantenerlo mucho tiempo en la bandeja de pan.
Es muy difícil sacar el pan.	La amasadora se adhiere firmemente al eje del molde para pan.	Después de sacar el pan, ponga agua caliente la bandeja de pan y sumerja la amasadora durante 10 minutos, luego sáquela y límpiela.
Mezcle los ingredientes de manera no uniforme y hornee mal.	El menú del función seleccionado es incorrecto.	Seleccione el menú de función adecuado.
	Después de usar el producto, abrí la tapa varias veces y el pan está seco, sin color de corteza marrón.	No abra la tapa cuando esté funcionando la panificadora.
	La resistencia a la agitación es demasiado grande, por lo que la amasadora casi no puede girar y mezclar los ingredientes adecuadamente.	Verifique el orificio de la amasadora, luego saque la bandeja de pan y ponga a prueba el producto sin la bandeja, si no es normal, comuníquese con el servicio técnico autorizado.
Muestra "HHH" después de presionar el botón INICIAR/DETENER.	La temperatura en la panificadora es demasiado alta para hacer pan.	Presione el botón INICIAR/DETENER y desenchufe la panificadora, luego saque la bandeja de pan y abra la tapa hasta que se enfríe.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Escuche los ruidos del motor, pero la masa no se revuelve.	La bandeja de pan no está bien fijado o la masa es demasiado grande para revolver.	Compruebe si la bandeja de pan está fijada correctamente y si la masa está hecha de acuerdo con la receta y los ingredientes han sido pesados correctamente.
El tamaño del pan es tan grande que empuja la tapa.	La levadura es demasiada o la harina es excesiva o el agua es demasiada o la temperatura ambiente es demasiado alta.	Verifique los factores anteriores, reduzca adecuadamente la cantidad según la receta.
El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no sube.	No hay levadura o la cantidad de levadura no es suficiente, además, la levadura puede tener una mala actividad debido a que la temperatura del agua es demasiado alta o la levadura se mezcla con sal, o la temperatura ambiente es más baja.	Verifique la cantidad y el rendimiento de la levadura, aumente la temperatura ambiente adecuadamente.
La masa es tan grande que desborda la bandeja de pan.	La cantidad de líquidos es tanto como para ablandar la masa y la levadura también es excesiva.	Reducir la cantidad de líquidos y mejorar la rigidez de la masa.
El pan se colapsa en las partes intermedias al hornear masa.	La harina usada no es un polvo fuerte y no puede hacer que la masa suba.	Use harina de pan o una mezcla consistente.
	La tasa de levadura es demasiado grande o la temperatura de la levadura es demasiado alta.	La levadura se usa a temperatura ambiente.
El tamaño del pan es muy grande y la estructura es demasiado densa.	El exceso de agua hace que la masa esté demasiado húmeda y suave.	Según la capacidad de absorber agua, ajuste el agua en la receta.
	Demasiada harina o poca agua.	Reducir la cantidad de harina o agua.
Las partes intermedias están huecas después de cortar el pan.	Demasiados ingredientes de frutas o demasiada harina de trigo integral.	Reducir la cantidad de ingredientes correspondientes y aumentar la levadura.
	Exceso de agua o levadura o falta de sal.	Reducir adecuadamente el agua o la levadura y controlar la sal.
La superficie del pan está adherida al polvo seco.	La temperatura del agua es demasiado alta.	Verifique la temperatura del agua.
	Hay ingredientes fuertes de glutinosidad en el pan como mantequilla y plátanos, etc.	No agregue ingredientes de glutinosidad fuerte al pan.
La corteza es demasiado espesa y el color de horneado es demasiado oscuro al hacer pasteles o alimentos con exceso de azúcar.	No agitar adecuadamente por falta de agua.	Verifique el agua y la construcción mecánica de la panificadora.
	Las diferentes recetas o ingredientes tienen un gran efecto en la elaboración del pan, el color de horneado se volverá muy oscuro debido a la cantidad de azúcar.	Si el color de horneado es demasiado oscuro para la receta con exceso de azúcar, presione INICIAR/DETENER para interrumpir el programa antes de 5-10 minutos del tiempo de finalización previsto. Antes de sacar el pan, debe mantener el pan o la queque en la bandeja de pan durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.

Campos electromagnéticos (EMF)



La panificadora cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Reciclaje de productos eléctricos.
Deseche el embalaje de manera responsable.
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

www.record.com.pe | servicioalcliente@record.com.pe
Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100
Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.
Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.
R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

