

## Panetera



PK-6301 PA

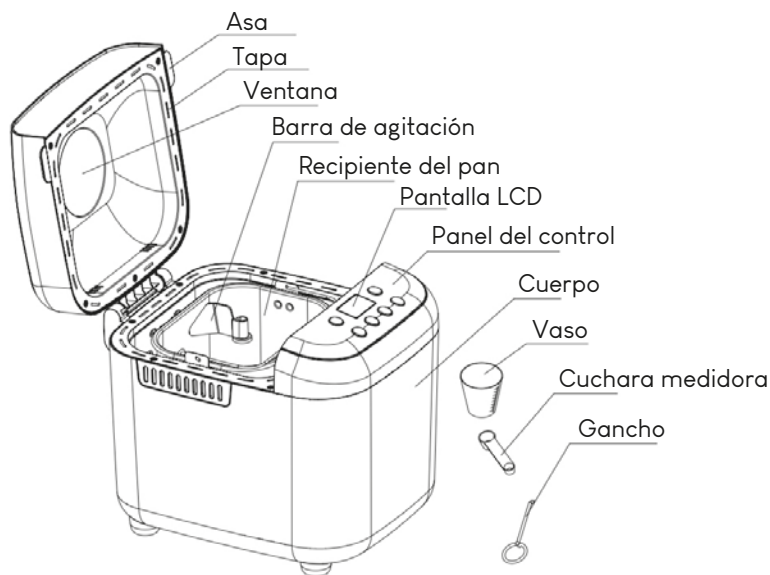
Gracias por  
Preferirnos

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, se deben seguir siempre las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todo y guarde estas instrucciones.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente de pared corresponda al que se muestra en la placa.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso de los electrodomésticos.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas. Siempre use guantes para horno para manipular la fuente de pan caliente o el pan caliente.
6. No ponga la mano dentro de la cámara del horno después de quitar el molde para pan. La unidad de calefacción seguirá estando caliente.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la máquina para hacer pan en agua u otro líquido.
8. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y limpieza. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiar el aparato.
9. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Pongase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre y solo para uso doméstico.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
14. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Nunca encienda el aparato sin los ingredientes llenos del molde para pan correctamente colocados.
16. Nunca golpee el molde para pan en la parte superior o en el borde para quitar el molde; esto puede dañar el molde para pan.
17. Para desconectar, apague todos los controles (START/STOP); luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
18. No coloque los ojos o la cara cerca de la ventana de visualización de vidrio templado, en caso de que se rompa el vidrio de seguridad.
19. Este aparato se ha incorporado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
20. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina cuando hornee.
21. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
22. Limpie el interior del horno cuidadosamente. No raye ni dañe el tubo del elemento calefactor.

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS



### DESPUÉS DEL ENCENDIDO

Conecte la panetera a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y "3:00" será mostrado. 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.

### BOTÓN INICIO/DETENER

Presione el botón START/STOP una vez para iniciar un programa. El indicador se encenderá y los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Cualquier otro botón se desactiva excepto el botón START/STOP después de que haya comenzado un programa.

Presione el botón START/STOP durante 0,5 segundos y cambie al estado de pausa, si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el programa continuará procesando hasta que se complete el programa de configuración.

Presione el botón START/STOP durante 3 segundos para cancelar un programa, luego se escuchará un pitido, lo que significa que el programa se ha apagado. Esta función ayudará a evitar cualquier interrupción no intencionada del funcionamiento del programa.

Para retirar el pan, presione el botón START/STOP para finalizar el ciclo de horneado.

### MENÚ PREPROGRAMADO

Presione el botón MENÚ para seleccionar los programas deseados. Cada vez que se pulsa (acompañado de un breve pitido) el programa variará. Presione el botón de forma discontinua, el número de programa correspondiente se alternará para mostrarse en la pantalla LCD.

## COLOR DE LA CORTEZA

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: Corteza clara, media u oscura. Este botón es ajustable en los menús de programas 1-7, 12 y 15.

## PESO

Pulse el botón Peso para elegir el peso bruto deseado (500 g, 750 g y 1000 g). Este botón es ajustable en los programas: Menú 1-7.

## TIMER DE RETARDO (" -o+ ")

Utilice la función TEMPORIZADOR DE RETARDO para iniciar la panetera en un momento posterior. Prensas "-o+" para aumentar el tiempo del ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Agregue hasta 15 horas, incluido el tiempo de espera y el programa de panificación.

### NOTAS:

- Establezca el tiempo de retardo después de seleccionar MENÚ DE PROGRAMA, PESO y COLOR DE LA CORTEZA.
- No use la función de temporizador con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.
- Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que su pan esté listo presionando el "-o+". Tenga en cuenta que el tiempo de demora debe incluir el tiempo de horneado del programa. Después de completar el programa de horneado, la máquina de pan cambiará a la configuración Mantener caliente durante 1 hora. Antes de comenzar a hacer pan, presione el menú de programas y el color de la corteza se selecciona primero, luego presione "-o+" para aumentar o disminuir el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos. El retraso máximo es de 15 horas.

## INTERRUPCIÓN DE ENERGÍA

En caso de un corte de energía, el proceso de hacer pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón INICIO/PARADA. Si el tiempo de interrupción es superior a 15 minutos, la unidad no seguirá funcionando y la pantalla LCD volverá a la configuración predeterminada. Si la masa ha comenzado a subir, deseche los ingredientes en el molde para pan y comience de nuevo. Si la masa no ha entrado en la fase ascendente cuando se retira el cable de alimentación de la toma de corriente. Puede presionar el botón START/STOP para continuar el programa desde el principio.

## PANTALLA DE EMERGENCIA

"HHH"-Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde para pan es demasiado alta. Presione el botón INICIO/DETENER (vea la figura 1 a continuación) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la tapa superior y deje que la máquina se enfríe por completo durante 10 a 20 minutos antes de reiniciar.

"EEO"-Esta advertencia significa que el sensor de temperatura está desconectado.

Presione el botón START/STOP (vea la figura 2 a continuación) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación. Verifique el sensor con el agente de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico/mecánico.



Fig. 1



Fig. 2

## MANTENER CALIENTE

Después de completar el programa de horneado, la máquina de pan emitirá un pitido 10 veces y cambiará a la configuración Mantener caliente durante 1 hora. Se mostrará "0:00". Para cancelar el proceso Keep Warm, presione el botón START/STOP durante 3 segundos.

CONSEJO: Retirar el pan inmediatamente después de completar el programa de horneado evitará que la corteza se oscurezca.

### 1. **pan basico**

Para panes blancos y mixtos, se compone principalmente de harina de pan básica.

### 2. **pan rápido**

El tiempo de amasado, leudado y horneado es más corto que el pan básico pero más largo que el pan ultrarrápido. El tejido interior del pan es más denso. Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activan con la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan; ingredientes secos en la parte superior, durante la mezcla inicial de masas de pan rápidas, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la sartén, puede ser necesario ayudar a mezclar a máquina para evitar grumos de harina.

Si es así, utilice una espátula de goma.

### 3. **Pan dulce**

Para panes con aditivos como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase más larga de fermentación, el pan será ligero y aireado.

### 4. **Pan francés**

Para panes ligeros elaborados con harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Esto no es adecuado para recetas de horneado que requieran mantequilla, margarina o leche.

### 5. **Pan integral**

Para hornear pan que contenga cantidades significativas de trigo integral. Esta configuración tiene un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados. El trigo integral generalmente produce una corteza gruesa y crujiente.

### 6. **Pan de arroz**

Mezcle el arroz cocido en la harina con 1: 1 para hacer el pan.

### 7. **Pan sin gluten**

Para el pan de harinas sin gluten y mezclas para hornear. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen propiedades de fermentación diferentes.

### 8. **Postre**

Amasar y hornear aquellos alimentos con más grasas y proteínas.

### 9. **Mix**

Revuelva para que la harina y los líquidos se mezclen bien.

### 10. **Masa**

Este programa prepara la masa de levadura para bollos, masa de pizza, etc., para hornear en un horno convencional. No hay horneado en este programa.

11. **Amasar**  
Solo amasar, sin leudar ni hornear. Se utiliza para hacer masa para pizzas, etc.
12. **Pastel**  
Se amasa, sube y hornea, pero sube con la ayuda de bicarbonato de sodio o polvo de hornear.
13. **Mermelada**  
Utilice este ajuste para hacer mermeladas de frutas frescas y naranjas. No aumente la cantidad ni permita que la receta hierva sobre el molde para pan en la cámara de horneado. Si esto sucede, detenga la máquina inmediatamente y retire el recipiente para pan con cuidado. Deje enfriar un poco y limpie a fondo.
14. **Yogur**  
Fermentar para hacer el yogur.
15. **Hornear**  
Para hornear panes adicionales, se necesita porque la carga es demasiado liviana o no está bien horneada. En este programa no hay amasado ni reposo.
16. **Arroz pegajoso**  
Amasado y horneado de la mezcla de arroz glutinoso pulido y arroz.
17. **Vino de arroz**  
Levantamiento y horneado del arroz glutinoso pulido.
18. **Descongelar**  
Para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.
19. **Salteado**  
Amasar y hornear algunos frutos secos, como maní, soja, etc.

## ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque el molde para pan y la paleta para amasar.

Nota: No use utensilios de metal en el molde para pan, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

¡PRECAUCIÓN! Peligro de caída de objetos. La panificadora puede tambalearse y caminar durante el ciclo de amasado. Colóquelo siempre en el centro del mostrador lejos del borde.

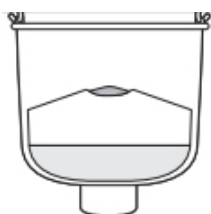
1. Compruebe si hay piezas faltantes o dañadas.
2. Limpiar todas las piezas según "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
3. Ponga la panificadora en el modo de horneado y hornee vacío durante unos 10 minutos. Luego deja que se enfríe y vuelve a limpiar todas las partes desprendidas. El aparato puede emitir un poco de humo y/u olor cuando lo encienda por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
4. Seque bien todas las piezas y móntelas, el aparato está listo para su uso.

## INSTRUCCIONES DETALLADAS

Utilizando el asa del recipiente para pan, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego sáquelo del aparato.



Empuje la paleta para amasar sobre el eje impulsor dentro del molde para pan. Agregue los ingredientes al molde para pan en el orden indicado en la receta. Primero, agregue los líquidos, el azúcar y la sal; luego la harina y por último la levadura.



ÚLTIMO: Levadura. Deberá separarse de los ingredientes húmedos

SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, harina)

PRIMERO: Ingredientes líquidos - a temperatura ambiente

Mida con cuidado y agregue los ingredientes al molde para pan en el orden EXACTO que se indica en la receta.



NOTA: Haga una pequeña muesca en la parte superior de la harina con el dedo, agregue la levadura en la muesca. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.

NOTA: recipiente para pan debe trabar en su lugar para mezclar y amasar correctamente.

Enchufe el aparato. Se escuchará un pitido y la pantalla LCD volverá al Programa 1 de forma predeterminada.

Presione el botón MENÚ DE PROGRAMA hasta que se muestre el programa deseado.

Presione el botón PESO para mover la flecha a 500 g, 750 g y 1000 g. (PESO no es una opción en el programa 8-19)

Presione el botón CORTEZA para mover la flecha al ajuste deseado: Corteza clara, media, oscura (la corteza no se puede ajustar en el programa 8-19).

Si lo desea, configure el botón DELAY TIMER. Prensa+ y – para aumentar el tiempo del ciclo que se muestra en la pantalla LCD. (La función de retraso no está disponible en el programa 11, 13-15, 17-19)

NOTA: No use la función cuando use productos lácteos, huevos, etc. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a funcionar de inmediato.

Presione el botón START/STOP una vez para iniciar el programa. La panificadora emitirá un pitido y "3:00" será mostrado. Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente y el indicador se iluminará. La paleta para amasar comenzará a mezclar los ingredientes. Si se activó el temporizador de retardo, la paleta de amasar no mezclará los ingredientes hasta que el programa esté configurado para comenzar.

Para complementos (frutas, nueces, pasas), la máquina emitirá diez pitidos. Abra la tapa y vierta sus complementos. (Esta función es ajustable en los programas: Menú 1-7). Este tiempo varía según el programa.

Una vez que se complete el proceso, se escucharán diez pitidos y cambiará a la configuración Mantener caliente durante 1 hora. Puede presionar el botón START/STOP durante 3 segundos para detener el proceso y finalizará la configuración Keep Warm. Desenchufe el cable de alimentación y luego abra la tapa con guantes para horno.

Deje que el molde para pan se enfríe un poco antes de mover el pan. Use guantes para horno, gire con cuidado el molde para pan en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y levante el asa para retirarlo de la máquina.

Precaución: ¡La bandeja para pan y el pan pueden estar muy calientes! Manipular siempre con cuidado.

Usando guantes para horno, voltee el molde para pan boca abajo (con el asa del molde para pan doblado hacia abajo) sobre una rejilla de enfriamiento de alambre o una superficie de cocción limpia y sacúdalo suavemente hasta que se caiga el pan. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde para pan.

Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de rebanarlo. Se recomienda cortar el pan con cortador eléctrico o cortador dentado, mejor no con cuchillo de frutas o cuchillo de cocina, de lo contrario el pan puede estar sujeto a deformación.

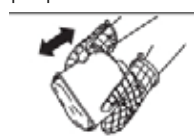
Si la paleta para amasar permanece en el pan, sáquela suavemente con una espátula o un utensilio pequeño. El pan está caliente; nunca use la mano para quitar la paleta de amasar. Cuando no lo use o cuando la operación esté completa, desenchufe el cable de alimentación.

Nota: Guarde el pan restante en una bolsa de plástico sellada hasta por tres días a temperatura ambiente. Para almacenar durante mucho tiempo, coloque la bolsa de plástico sellada en el refrigerador hasta por 10 días.

El molde para pan y la cámara para hornear estarán calientes y se deben usar guantes para horno. Retire el recipiente para pan levantando el asa y girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear y tirar del recipiente para pan directamente hacia arriba desde la base de la cámara.

Con cuidado, sacuda el pan boca abajo hasta que se caiga del recipiente para pan. Dejar enfriar en una rejilla de alambre durante 10 minutos antes de rebanar y cortar con un cuchillo de pan.

CONSEJO: Si la paleta para amasar se sale en el pan, retírela con una espátula o un utensilio pequeño.



Empuje la paleta para amasar sobre el eje impulsor dentro del molde para pan. Agregue los ingredientes al molde para pan en el orden indicado en la receta. Primero, agregue los líquidos, el azúcar y la sal; luego la harina y por último la levadura.

## Introducción a Ingredientes

### 1. Harina de Pan

La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan y se recomienda en la mayoría de las recetas de pan de levadura. Tiene un alto contenido de gluten y (por lo que también se puede llamar harina con alto contenido de gluten que contiene un alto contenido de proteínas) y evita que el tamaño del pan se colapse después de subir. La harina varía según la región. El contenido de gluten es superior al de la harina para todo uso, por lo que se puede utilizar para hacer pan de gran tamaño y con mayor contenido de fibra interna.

### 2. Harina para todo uso

Harina que no contiene polvo de hornear, apta para panes “rápidos” o panes elaborados con los ajustes Quick. La harina de pan es más adecuada para panes de levadura.

### 3. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se muele a partir del grano de trigo entero. El pan hecho con harina de trigo integral total o parcialmente tendrá un mayor contenido de fibra y nutrientes. La harina de trigo integral es más pesada y, como resultado, las hogazas pueden ser más pequeñas y tener una textura más pesada.

Contiene piel de trigo y gluten. Muchas recetas suelen combinarse con Harina de Trigo Integral o Harina de Pan para lograr el mejor resultado.

### 4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también llamada “harina de centeno”, es un tipo de harina rica en fibra y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el tamaño grande después de leudado, debe usarse en combinación con una alta proporción de harina de pan.

### 5. Harina leudante

Harina que contiene polvo de hornear, de uso especial para la elaboración de tortas. No use harina leudante en combinación con levadura.

### 6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen a partir de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos de la elaboración del pan áspero, que se utilizan para potenciar el sabor y la textura.

### 7. Azúcar

El azúcar es “alimento” para la levadura y también aumenta el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para hacer crecer el pan. Normalmente se utiliza azúcar blanco; sin embargo, en algunas recetas también se puede pedir azúcar moreno, azúcar en polvo o azúcar de algodón.

### 8. Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el frigorífico para mantenerse fresca. Necesita carbohidratos que se encuentran en el azúcar y la harina como alimento. La levadura utilizada en las recetas para panificadoras se venderá con varios nombres diferentes: levadura para panificadoras (preferida), levadura seca activa y levadura instantánea. Durante el proceso de levantamiento, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y suavizará la fibra interna.

1 cucharada de levadura seca = 3 cucharaditas de levadura seca

1 cucharada de levadura seca = 15 ml de levadura

1 cucharadita de levadura seca = 5ml

Antes de usar, verifique la fecha de vencimiento y el tiempo de almacenamiento de la levadura. Regrese al refrigerador inmediatamente después de cada uso, el hongo se matará a alta temperatura, por lo general, la falta de levadura del pan es causada por la mala levadura.

CONSEJO: Para comprobar si su levadura está fresca y activa:

(1) Vierta 1 taza (237 ml) de agua tibia (45-50°C) en una taza medidora.

(2) Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanco en la taza y revuelva, luego 1 cucharada (15 ml) de levadura sobre el agua.

(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos. No revuelvas el agua.

(4) La levadura fresca y activa comenzará a burbujear o "crecer". Si no se dosifica, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se utiliza para restringir la actividad de la levadura. Nunca use 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 debe batirse con los demás ingredientes líquidos.

11. Grasa, Mantequilla y Aceite Vegetal

La grasa puede ablandar el pan y retrasar la vida útil. La mantequilla se debe derretir o picar en trozos pequeños antes de agregarla al líquido.

12. Polvo para hornear

El polvo de hornear se usa para leudar el pan y los pasteles ultra rápidos. 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 (añadir siempre primero)

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, el agua debe estar a temperatura ambiente entre 20 y 25 °C. Algunas recetas pueden requerir leche u otros líquidos para mejorar el sabor del pan. Nunca use productos lácteos con la opción de temporizador de demora.

## USA LA MEDIDA EXACTA

CONSEJOS: Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan es la correcta medición de los ingredientes. Mida cada ingrediente con cuidado y agréguelo a su molde para pan en el orden indicado en la receta.

Se recomienda encarecidamente utilizar una taza medidora o una cucharadita medidora para obtener la cantidad exacta, de lo contrario, el pan se verá afectado en gran medida.

Adición de secuencia

Agregue siempre los ingredientes en el orden indicado en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

La levadura solo debe colocarse sobre la harina seca y nunca entrar en contacto con el líquido o la sal.

Cuando utilice la función de temporizador diferido durante mucho tiempo, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos o leche.

Después de que la harina esté completamente amasada por primera vez, se escuchará un pitido y se pondrán ingredientes de frutas en la mezcla. Si los ingredientes de frutas se agregan demasiado pronto, el sabor disminuirá después de un largo tiempo de agitación.

### Ingredientes Líquidos

El agua, la leche fresca u otros líquidos deben medirse con tazas medidoras con marcas claras y un pico. Coloque la taza en el mostrador y bájese para verificar el nivel del líquido. Cuando mida aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien la taza medidora sin ningún otro ingrediente.

### Medidas secas

Mida los ingredientes secos echando suavemente una cucharadita de harina, etc., en la taza medidora y luego, una vez llena, nivele con un cuchillo. Nunca use la taza medidora para verter cucharadas de ingredientes secos directamente de un recipiente, ya que esto podría agregar hasta una cucharada de ingredientes adicionales. No golpee el fondo de la taza medidora ni la empaque.

PISTA: Antes de medir, remover la harina para airearla. Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, como sal o azúcar, use una cucharadita medidora y asegúrese de que esté nivelada.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la alimentación antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Deje que la panificadora se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Para limpiar la paleta para amasar: Si es difícil quitar la paleta para amasar del pan, agregue agua al fondo del molde para pan y déjelo en remojo hasta por 1 hora. Limpie la paleta con cuidado con un paño húmedo de algodón. Tanto el molde para pan como la paleta para amasar son componentes aptos para el lavado de platos.

2. Para limpiar el molde para pan: Quite el molde para pan girándolo hacia la izquierda y luego levante la manija. Limpie el interior y el exterior de la sartén con un paño húmedo, no use agentes afilados o abrasivos, para proteger el revestimiento antiadherente. El molde para pan debe estar completamente seco antes de la instalación.

Nota: El molde para pan y la paleta para amasar son aptos para lavavajillas. El exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.

3. Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de usar, deje que la unidad se enfríe. Use un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de horneado y el interior de la ventana de visualización. No use limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que esto degradará el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

Nota: Se sugiere no desmontar la tapa para su limpieza.

4. Antes de empaquetar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

### ENTORNO DE USO

La máquina puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero habrá alguna diferencia en el tamaño de la hogaza entre una habitación muy cálida y una habitación fría.

Sugerimos que la temperatura ambiente esté dentro del rango de 15 a 34°C

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NO.	PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
1	Olor u olor a quemado	*Se ha derramado harina u otros ingredientes en la cámara de horneado.	* Detenga la panificadora y deje que se enfríe por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel.
2	Los ingredientes que no se mezclan pueden escuchar el motor ardiendo	*La bandeja para pan o la paleta para amasar pueden no estar instaladas correctamente. *Demasiados ingredientes.	*Asegúrese de que la paleta para amasar esté colocada completamente en el eje. * Medir los ingredientes con precisión.
3	Aparece "HHH" cuando se presiona el botón START/STOP.	*La temperatura interna de la panificadora es demasiado alta.	*Permita que la unidad se enfríe entre programas. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el molde para pan. Deje que se enfríe de 15 a 30 minutos antes de comenzar nuevos programas.
4	La ventana está turbia o cubierta con condensación.	*Puede ocurrir durante la mezcla o los programas ascendentes.	*La condensación generalmente desaparece durante los programas de horneado. Limpie bien la ventana entre usos.
5	La pala de amasar sale con el pan.	* Corteza más gruesa con ajuste de corteza oscura.	*No es raro que la paleta de amasar se salga con la hogaza de pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la paleta con una espátula.
6	La masa no se está mezclando completamente; la harina y otros ingredientes se acumulan en los lados de la sartén; la hogaza de pan está cubierta con harina	*La bandeja para pan o la paleta para amasar pueden no estar instaladas correctamente. *Demasiados ingredientes. *La masa sin gluten suele estar muy húmeda. Es posible que necesite ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma.	*Asegúrese de que el recipiente para pan esté bien colocado en la unidad y que la paleta para amasar esté firmemente en el eje. *Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y se agreguen en el orden correcto. *El exceso de harina se puede quitar del pan una vez horneado y enfriado. Agregue agua, una cucharada a la vez, hasta que la masa se haya convertido en una bola.
7	El pan sube demasiado o se levantó la tapa.	*Ingredientes mal medidos (demasiada levadura, harina). *La paleta de amasar no está en el molde para pan. * Se olvidó de agregar sal.	*Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que se hayan agregado azúcar y sal. *Intente disminuir la levadura en 1/4 de cucharadita (1,2 ml). *Compruebe la instalación de la paleta amasadora.
8	El pan no sube; pan corto.	*Medición inexacta de ingredientes o levadura inactiva. * Levantamiento de la tapa durante los programas.	*Mide todos los ingredientes con precisión *Revisa la fecha de caducidad de la levadura y la harina. *Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.
9	El pan tiene un cráter en la parte superior del pan una vez horneado.	*La masa ha subido demasiado rápido. * Demasiada levadura o agua. *Programa incorrecto elegido para la receta.	*No abra la tapa durante la cocción. *Seleccione una opción de corteza más oscura.
10	El color de la corteza es demasiado claro.	*Abrir la tapa durante el horneado.	*No abra la tapa durante la cocción. *Seleccione una opción de corteza más oscura.

11	El color de la corteza es demasiado oscuro.	*Demasiada azúcar en la receta.	*Disminuir ligeramente la cantidad de azúcar. *Seleccione una opción de corteza más ligera
12	La hogaza de pan está torcida.	* Demasiada levadura o agua. *La paleta para amasar empujó la masa hacia un lado antes de levantarla y hornearla.	* Mida todos los ingredientes con precisión. *Disminuya ligeramente la levadura o el agua. *Algunos panes pueden no tener una forma uniforme, particularmente con harina integral.
13	Los panes hechos son de diferentes formas.	*Varía según el tipo de pan.	*El pan integral o multigrano es más denso y puede ser más corto que un pan blanco básico.
14	El fondo está hueco o perforado por dentro.	* Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal. *Agua demasiado caliente.	*Mida todos los ingredientes con precisión *Reduzca ligeramente la levadura o el agua. Verifique la medida de sal. *Utilice agua a temperatura ambiente.
15	Pan de masa poco cocido o pegajoso.	*Demasiado líquido; programa incorrecto elegido.	*Disminuya el líquido y mida los ingredientes con cuidado. *Consultar el programa elegido para la receta.
dieci seis	El pan se aplasta al rebanarlo.	* El pan está demasiado caliente.	* Deje enfriar sobre una rejilla de alambre durante 15-30 minutos antes de rebanar.
17	El pan tiene una textura pesada y espesa.	*Demasiada harina, harina vieja. * No hay suficiente agua.	* Intente aumentar el agua o disminuir la harina. *Los panes integrales tendrán una textura más espesa.
18	La base del molde para pan se ha oscurecido o tiene manchas.	*Después de lavar en lavavajillas.	*Esto es normal y no afectará el molde para pan.

## Recetas

Menús		Ingrediente	Volumen	Volumen	Volumen	Observación
<b>1</b> <b>Pan Básico</b>	secuencia	peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	210ml	260ml	320ml	
	[2]	sal	1/2 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	poner en la esquina
	[3]	azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	[4]	aceite	1+1/2 cucharada	2+1/2 cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina alta en gluten	2+1/3tazas/ 320g	3 tazas/ 420 g	3+1/2tazas/ 500g	
<b>2</b> <b>pan rapido</b>		peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	140ml	190ml	230ml	temperatura del agua 40-50°C
	[2]	sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita	poner en la esquina
	[3]	azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas	poner en la esquina
	[4]	aceite	2 cucharadas	2+1/2 cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina alta en glutenr	2 tazas/ 290g	2+1/2tazas/ 360g	3 tazas/ 435g	
<b>3</b> <b>Pan dulce</b>		peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	120ml	160ml	220ml	
	[2]	sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	poner en la esquina
	[3]	huevo	1 PC	1 PC	1 PC	
	[4]	azúcar	2cucharada	3cucharada	4cucharada	poner en la esquina
	[5]	aceite	1+1/2 cucharada	2 cucharadas	2+1/2 cucharadas	
	[6]	leche en polvo	1/4 taza	1/3 taza	1/2 taza	
	[7]	harina alta en gluten	2 tazas/ 290g	2+3/4tazas/ 380g	3+1/2tazas/ 500g	
	[8]	levadura instantanea	3/4 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	poner la harina seca, no tocar con ningún líquido.

<b>4</b> <b>Pan francés</b>		peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	180ml	260ml	320ml	
	[2]	sal	2 cucharaditas	2+1/2 cucharadita	3 cucharaditas	poner en la esquina
	[3]	azúcar	1+1/2 cucharada	1+1/2 cucharada	2 cucharadas	poner en la esquina
	[4]	aceite	1 cucharada	1+1/2 cucharada	2 cucharadas	
	[5]	harina alta en gluten	2+1/4tazas/ 300g	2+3/4tazas/ 400g	3+1/2tazas/ 500g	
	[6]	levadura instantanea	3/4 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	poner la harina seca, no tocar con ningún líquido
<b>5</b> <b>Pan integral</b>		peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	180ml	220ml	270ml	
	[2]	sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita	poner en la esquina
	[3]	azúcar	1+3/4 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas	poner en la esquina
	[4]	aceite	2 cucharadas	2+1/2 cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina alta en gluten	1 tazas/145 g	1+1/2tazas/ 180g	2 tazas/220 g	
	[6]	harina de trigo integral	1 tazas/145 g	1+1/2tazas/ 180g	2 tazas/220 g	
<b>6</b> <b>pan de arroz</b>		peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	150ml	190ml	240ml	
	[2]	sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita	poner en la esquina
	[3]	huevo	1 PC	1 PC	1 PC	
	[4]	azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	[5]	aceite	2 cucharaditas	2+1/2 cucharadita	3 cucharaditas	
	[6]	arroz cocido	1/4 taza	1/3 taza	1/2 taza	use arroz cocido enfriado
	[7]	harina alta en gluten	2 tazas/290 g	2+1/2tazas/ 360g	3 tazas/435g	
	[8]	levadura instantanea	3/4 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Poner la harina seca, no tocar con ningún líquido.

<b>7</b> <b>pan sin</b> <b>gluten</b>		peso del pan	500g	750g	1000g	
	[1]	agua	140ml	190ml	230ml	
	[2]	sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita	poner en la esquina
	[3]	azúcar	2 cucharadas	2+1/2 cucharadas	3 cucharadas	poner en la esquina
	[4]	aceite	2 cucharadas	2+1/2 cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina sin gluten	1+3/4tazas/ 255g	2 tazas/290g	2+1/4tazas/ 325g	
	[6]	Harina de maíz	1/4tazas/35g	1/2tazas/70g	3/4 tazas/110 g	puede reemplazar de harina de avena
	[7]	levadura instantanea	3/4 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	poner la harina seca, no tocar con ningún líquido
<b>8</b> <b>Postre</b>		tiempo	<b>1:40</b>	/	/	
	[1]	huevo	2 piezas			
	[2]	leche	1 tazas			
	[3]	arroz cocido	1+1/2 tazas			
	[4]	azúcar	1/2 tazas			
	[5]	pasa	1/2 tazas			
<b>9</b> <b>Mezcla</b>		tiempo	<b>0:15</b>			
	[1]	agua	330ml			
	[2]	sal	1 cucharadita			poner en la esquina
	[3]	aceite	3 cucharadas			
	[4]	harina alta en gluten	4 tazas/560g			
<b>10</b> <b>Masa</b>		tiempo	1:30 750g	1:30 1000g		
	[1]	agua	260ml	330ml		
	[2]	sal	1 cucharadita	1 cucharadita		poner en la esquina
	[3]	aceite	2+1/2 cucharadas	3 cucharadas		
	[4]	harina alta en gluten	2+3/4tazas/ 400g	4 tazas/ 560g		
	[5]	levadura instantanea	1+1/2 cucharadita	1+1/2 cucharadita		poner la harina seca, no tocar con ningún líquido.

<b>11</b>	<b>Amasar</b>		tiempo	<b>0:08</b>			ajustable de 0:08 a 0:45
		[1]	agua	cantidad apropiada			
		[2]	sal	1 cucharadita			
		[3]	aceite	3 cucharadas			
		[4]	harina alta en gluten	cantidad apropiada			
	<b>12</b>		tiempo	<b>2:20</b>			
	<b>Pastel</b>	[1]	agua	30ml			
		[2]	huevo	3 piezas			
		[3]	azúcar	1/2 tazas			
		[4]	aceite	2 cucharadas			
		[5]	harina con levadura	2 tazas/280 g			
		[6]	levadura instantanea	1 cucharadita			
			tiempo	<b>1:20</b>			
	<b>13</b>	[1]	pulpa	3 tazas			
	<b>Mermelada</b>	[2]	almidón	1/2 tazas			revuelva hasta que quede blando, puede poner un poco de agua o no
		[3]	azúcar	1 tazas			hasta sabor
	<b>14</b>		tiempo	<b>8:00</b>			
	<b>Yogur</b>	[1]	leche	1000ml			ajustable de 6:00 a 10:00
		[2]	bacterias de ácido láctico	100ml			
	<b>15 hornear</b>		Ajustable de 0:10 a 1:30				
		[2]	El aparato mantiene una temperatura alrededor de 150°. El tiempo es ajustable usando los botones "+" y "-".				
	<b>dieciséis</b>		tiempo	<b>1:20</b>			
	<b>Arroz pegajoso</b>	[1]	agua	275ml			
		[2]	arroz glutinoso	250g			El arroz pegajoso se remoja en agua unos 30 minutos, luego se pone junto con agua en el barril. Puede agregar azúcar, nueces y sésamo al arroz según su gusto personal. Ponga la cantidad de ingredientes estrictamente como receta, no ponga demasiado arroz pegajoso en caso de que afecte el sabor del pastel.

	<div> <div>tiempo</div> <div>36:00:00</div> <div>regulable de 24:00 a 48:00</div> </div>			
17 Vino de arroz	[1]	arroz glutinoso	500g	<p>1 .Tome 500 g de arroz glutinoso limpio, luego póngalo en el recipiente con 1500 g de agua, remoje 16 horas, hasta que pueda desmenuzar el arroz en sus dedos fácilmente.</p> <p>2 、coloque el arroz glutinoso empapado en la vaporera, cuyo fondo se pavimenta con una gasa, drene el agua, vapor a alta temperatura durante aproximadamente 15 minutos. Luego, deje que se enfríe (alrededor de 35 °C) para que los granos de arroz no se peguen.</p> <p>3 、 agregue 5 g de levadura de destilería y 200 g de agua fría, revuelva uniformemente, luego coloque el arroz glutinoso mezzclado en el barril, presione e incluso. Elija el Menú "Vino de Arroz" configurando la hora.</p> <p>4 、 cuando huele el aroma del vino, está completo. Puedes disfrutar del delicioso arroz glutinoso fermentado.</p>
	[2]	agua	1500g	
	[3]	levadura de destilería	1 cucharadita (5 g)	
18 Descongela r		tiempo	0:30	
	[1]	predeterminado 30 minutos; ajustable de 0:10 a 2:00, 10 minutos por cada presión		
19 Salteado		tiempo	0:30	
	[1]	misería	300g	
	[2]	predeterminado 0:30; ajustable de 0:01 a 2:00, +/- 1 min por cada pulsación corta, +/- 10 min por cada pulsación larga		

# PUNKTAL

## PK-6301 PA



Importador en Uruguay  
PUNKTAL S.A.  
SERVICIO OFICIAL  
Calle Cuareim 1544  
Montevideo – Uruguay  
Tel: 598 29003538  
[service@punktal.com.uy](mailto:service@punktal.com.uy)

Gracias por  
Preferirnos