

LQ LÜSQTOFF

THINKING ABOUT THE FUTURE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO DE PAN



LQ-MP100



INTRODUCCIÓN

Su nuevo horno de pan LÜSQTOFF le permite hacer recetas más saludables, sin conservantes ni aditivos, además de ahorrar tiempo en su elaboración.

Experimenta con una variedad de panes: desde el pan blanco básico, pan integral y pan de centeno hasta panes sin gluten y pasteles.

Con 19 programas preestablecidos y controles intuitivos, hornear tu pan casero nunca ha sido tan sencillo.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: LQ-MP100

Tensión nominal: 220-240V

Frecuencia nominal: 50/60Hz

Potencia: 600W

IMPORTANTE

Lea este manual del usuario antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar el artefacto, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto, las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

El uso contrario a las instrucciones absuelve al fabricante de toda responsabilidad.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto, las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
2. El artefacto es sólo para uso doméstico y no comercial.
3. Antes del uso, verifique que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad. Siempre verifique el producto antes de enchufarlo.
4. Controle que los niños no jueguen con el artefacto ni sus elementos de empaque.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños menores a 8 años; personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; individuos con falta de experiencia y conocimiento; a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica. Asimismo, las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de las personas mencionadas anteriormente, a menos que se los supervise.
6. Inspeccione el artefacto y su cable regularmente.
7. Evite que el cable cuelgue del borde de mesas o estantes, y que toque superficies calientes.
8. No coloque ni utilice este producto sobre una superficie caliente, ni cerca de las llamas (por ejemplo, cocina a gas). Siempre debe utilizarse en superficies lisas y secas donde el mismo pueda ser apoyado firmemente.
9. No utilice el aparato con las manos mojadas, tampoco sobre un piso, superficie o ambiente húmedo o mojado. En caso de que el artefacto se humedezca o moje, desenchúfelo inmediatamente sin tirar del cable.

10. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. En tal caso, lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que sea revisado y se le realicen reparaciones o ajustes necesarios.
11. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar cualquier lesión del usuario o rotura del producto.
12. En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague el equipo, desenchúfelo y póngase en contacto con un agente autorizado de la marca. No intente reparar el producto usted mismo. Asimismo, debe desenchufarse el artefacto:
A. Ante cualquier anomalía de funcionamiento; **B.** Antes de limpiarlo o repararlo; **C.** Luego de cada uso.
13. No lo desenchufe tirando del cable.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar lesiones, así como incendios y/o descargas eléctricas.
15. Para colocar y quitar accesorios del producto, apáguelo y desenchúfelo.
16. No utilice el artefacto al aire libre.
17. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un choque eléctrico.
18. Desconecte siempre el producto de la electricidad si no está observándolo, así como antes de colocar y retirar accesorios, y antes de limpiarlo. Siempre aguarde a que el aparato se detenga por completo antes de retirar o colocar accesorios y/o limpiarlo. Nunca deje el producto funcionando, ni enchufado sin supervisión.
19. Luego de utilizar el producto, siempre desenchúfelo.
20. Desconecte el aparato siempre antes de limpiarlo. Luego, siga las instrucciones de **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO** del manual.
21. Utilice el artefacto sólo para los fines que fue diseñado. Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado.
22. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.
23. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar los accesorios.
24. No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.
25. **ATENCIÓN:** Para evitar peligros asociados al funcionamiento inadvertido, este aparato no debe ser conectado a un dispositivo de interrupción remoto, como ser un temporizador, o un tomacorriente controlado por aplicaciones.
26. No toque las superficies calientes. Siempre use guantes para horno para manipular el molde de pan y el pan caliente.
27. No coloque la mano dentro de la cavidad de la fábrica de pan después de retirar el molde. El elemento calefactor seguirá caliente y puede quemarse.
28. Nunca inicie el ciclo de operación sin los ingredientes correspondientes en el molde.
29. Nunca golpee la parte superior o el borde del molde para quitar el pan; esto puede dañar el molde.
30. No acerque la cara, ni ojos cerca de la ventana de vidrio.
31. Este aparato cuenta con una ficha de alimentación con terminal de tierra. Asegúrese de que la instalación de su casa esté conectada correctamente a la tierra.
32. Limpie el interior del producto con cuidado. Tenga especial precaución con el elemento calefactor.

**ADVERTENCIA: USO DOMÉSTICO SOLAMENTE; POR FAVOR,
Conserve estas instrucciones para futuras referencias.**

COMPONENTES

VENTANA DE INSPECCION

1

TAPA

2

ASA DE TAPA

3

CUERPO PRINCIPAL

5

PANEL DE CONTROL

4

MOLDE **6**

7 TAZA MEDIDORA



8 CUCHARA MEDIDORA



9 GANCHO EXTRACTOR DE PALETA



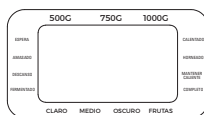
10 PALETA DE AMASADO



PANEL DE CONTROL

- 1. BÁSICO
- 2. RÁPIDO
- 3. PAN DULCE
- 4. FRANCÉS
- 5. INTEGRAL

- 6. PAN DE ARROZ
- 7. SIN GLUTEN
- 8. POSTRE
- 9. MEZCLAR
- 10. MASA PIZZA



- 11. MASA PASTA
- 12. TORTA
- 13. MERMELEADA
- 14. YOCUR
- 15. HORNEAR
- 16. ARROZ ORIENTAL
- 17. VINO DE ARROZ
- 18. DESCONGELAR
- 19. SALTEAR

SELECTOR DE FUNCIÓN

MENÚ

PESO

+

-

COLOR

▶||

BOTÓN DE INICIO/PAUSA /FIN

SELECTOR DE PESO

AUMENTO DE TIEMPO

DISMINUCIÓN DE TIEMPO

SELECTOR DE COLOR

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

1. Desembale el producto y retire todo el embalaje.
2. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que puede provocar asfixia.
3. Examine visualmente el producto para verificar que no presente daños visibles y que no le falte ninguna pieza.
4. Lavar y secar el molde de pan y la paleta de amasado.



NOTA:

No use utensilios ni esponjas metálicos en el molde de pan, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

5. **¡ATENCIÓN!** La fábrica de pan puede tambalearse durante el ciclo de amasado. Procure colocarla siempre en el centro de la mesada, lejos de los bordes.
6. Limpie todas las piezas de acuerdo con "**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**".
7. Enchufe el horno de pan, seleccione la función "Hornear" y póngalo a funcionar durante 10 minutos con el molde vacío. Luego deje que se enfríe y limpie todas las partes nuevamente. El aparato puede emitir un poco de humo y/u olor cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y disminuirá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
8. Seque bien todas las piezas y colóquelas nuevamente, el aparato está listo para su uso.

FUNCIONES

ENCENDIDO

Conecte la ficha de alimentación de la fábrica de pan al tomacorriente, se escuchará un pitido y observará en la pantalla LCD el programa predeterminado 1:

- **Programa: 1**
- **Tiempo: 3:00**
- **Peso: 750 g**
- **Color: Medio**

(Las flechas apuntan a "750 g" y "MEDIO")

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL:

INICIO/PAUSA

- Presione el botón INICIO/PAUSA una vez para iniciar el programa seleccionado. El indicador de tiempo del programa comenzará a funcionar. Una vez iniciado el programa, los botones del panel de control quedan inactivados a excepción del botón INICIO/PAUSA.
- Para pausar el programa en curso presione el botón INICIO/PAUSA.
- Si desea cancelar el programa en curso para seleccionar uno nuevo o para finalizar la operación, mantenga presionado el botón INICIO/PAUSA durante 3 segundos (Oír un pitido que significa la cancelación del programa).
- Para retirar el pan una vez que haya finalizado el programa (El programa se encuentra en la etapa "COMPLETO"), presione el botón INICIO/PAUSA.

MENÚ

Presione el botón MENÚ para seleccionar la función deseada. Cada vez que se presiona, sonará un breve pitido y cambiará la función. Esto le permitirá seleccionar uno de los 19 programas de la fábrica de pan.

COLOR

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: Corteza clara, media u oscura.

 **NOTA:**

Esta configuración está habilitada en los programas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 y 15

PESO

Presione el botón PESO para elegir el peso bruto deseado (500 g, 750 g y 1000 g).

 **NOTA:**

Esta configuración está habilitada en los programas: 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7

TEMPORIZADOR

Utilice la función TEMPORIZADOR para programar el inicio diferido del programa. Pulse los botones "+" o "-" para modificar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Tenga en cuenta que el tiempo mostrado en la pantalla es el de finalización del proceso.

Ej: Si usted configura el horno a las 22:00Hs y configura el temporizador de tal forma que la pantalla muestre 10:00, eso significa que la preparación finalizará al otro día a las 8:00 Hs (10 horas después de la configuración).

 **NOTA:**

Establezca el tiempo de inicio diferido luego de seleccionar el MENÚ, PESO y COLOR DE CORTEZA.

No use la función de temporizador con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.


Una vez completado el horneado, la fábrica de pan cambiará a la configuración "Mantener caliente" durante 1 hora.

INTERRUPCIÓN DE LA ENERGÍA

En caso de un corte de energía, el proceso quedará guardado en la memoria de la fábrica de pan durante 10 minutos, es decir que, si la energía se reestableciera antes de ese tiempo, el programa continuará automáticamente sin la necesidad de presionar ningún botón. Si el corte de suministro es mayor al tiempo mencionado, la unidad no seguirá funcionando y la pantalla LCD volverá a la configuración predeterminada. Si esto ocurriera y la preparación ha comenzado a leudar, deseche los ingredientes y comience de nuevo.

MENSAJES DE ADVERTENCIA

"HHH": Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde de pan es demasiado alta.

Presione el botón **INICIO/PAUSA**  para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la tapa superior y deje que la máquina se enfríe por completo durante 10-20 minutos antes de reiniciar.



"EE0": Esta advertencia significa que el sensor de temperatura está desconectado. Presione el botón **INICIO/PAUSA** (▶||) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación. No intente reparar el producto usted mismo, llévelo al **Servicio Técnico Autorizado** más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico/ mecánico.

MANTENER CALIENTE

Después de completar el programa de horneado, el horno de pan emitirá 10 pitidos y pasará al modo "Mantener caliente" durante 1 hora. En la pantalla se observará "0:00". Para cancelar el proceso "Mantener caliente", pulse el botón **INICIO/PAUSA** (▶||) durante 3 segundos.



CONSEJO:

Retirar el pan inmediatamente después de que se complete el programa de horneado evitará que la corteza se oscurezca.

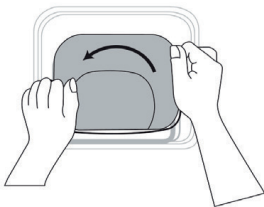
PROGRAMAS

- Básico:** Para panes blancos y mixtos, consiste principalmente en harina de trigo refinada.
- Rápido:** El tiempo de amasado, leudado y horneado es más corto que el pan básico. Se obtiene como resultado un pan más denso, sin tanto aire en su miga.
El pan rápido se elabora con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activan por la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde; los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, por lo que puede ser necesario ayudar a la máquina a realizar la mezcla, para así evitar los grumos de harina. Si es así, use una espátula de goma.
- Pan dulce:** Para panes con agregados, como jugos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. La fase de leudado es más prolongada por lo que el pan será ligero y aireado.
- 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 requieren manteca, margarina o leche.
- Integral:** Para hornear pan que contiene cantidades significativas de trigo integral. Este ajuste 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.
- Pan de arroz:** Mezcle el arroz cocido en la harina con una proporción 1:1 para hacer el pan.
- Sin gluten:** Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades leudantes.
- Postre:** Para amasar y hornear aquellos alimentos con más grasa y proteína.
- Mezclar:** Remover para dejar que la harina y los líquidos se mezclen bien.

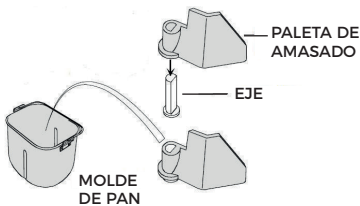
10. **Masa Pizza:** Este programa prepara la masa de levadura para bollos, pizza, etc., para hornear en un horno convencional. No hay horneado en este modo.
11. **Masa pastas:** Amasado solamente, sin leudar ni hornear. Se utiliza por ejemplo para hacer masa para pastas, etc.
12. **Torta:** Se utiliza para amasar, leudar y hornear. Se recomienda usar polvo de hornear para este programa.
13. **Mermelada:** Use este programa para hacer mermeladas de frutas frescas y mermeladas de naranjas. No aumente la cantidad ni permita que la receta hierva dentro del molde. Si esto sucede, detenga la máquina inmediatamente y retire el molde con cuidado. Déjelo enfriar un poco y límpielo a fondo.
14. **Yogur:** Se utiliza para favorecer el fermento en el proceso de fabricación del yogur.
15. **Hornear:** Esta función solo ejecuta la etapa de horneado.
16. **Arroz oriental:** Amasar y cocinar la mezcla de arroz glutinoso y arroz.
17. **Vino de arroz:** Fermentar y hornear el arroz glutinoso.
18. **Descongelar:** Para descongelar los alimentos congelados antes de cocinarlos.
19. **Saltear:** Mezclar y hornear algunas frutas secas, como maní, soja, etc.

GUÍA DE USO

1. Retire el molde de pan, tomándolo desde su manija y girándolo en sentido antihorario.



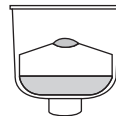
2. Coloque la paleta de amasado en el eje del molde.



3. Mida cuidadosamente y agregue los ingredientes a la bandeja de pan en el orden EXACTO dado en las recetas.

NOTA:

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



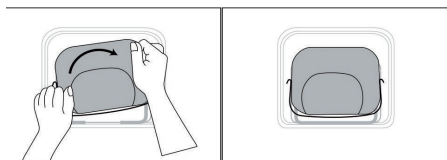
PRIMERO: Ingredientes líquidos a temperatura ambiente
SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, harina, etc.)
ÚLTIMO: Levadura (debe estar separada de los ingredientes húmedos)

CONSEJO:

Mida previamente todos los ingredientes, incluidos los complementos (nueces, pasas), antes de comenzar.

GUÍA DE USO

4. Coloque el molde de pan en el aparato y gírelo en sentido horario. Asegúrese de que esté firmemente bloqueado en su lugar. Cierre la tapa.





5. Enchufe el aparato. Se escuchará un pitido y la pantalla LCD se ajustará de forma predeterminada al Programa 1.
6. Presione el botón **MENÚ** hasta seleccionar el programa deseado.
7. Presione el botón **PESO** para seleccionar a 500 g, 750 g y 1000 g.
8. Presione el botón **COLOR** para seleccionar la configuración deseada: Corteza clara, media y oscura.
9. Si lo desea, configure el temporizador, presionando los botones "+" o "-" para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD.



NOTA:

No use la función cuando use productos lácteos, huevos, etc. Este paso puede omitirse si desea que la fabricación comience a funcionar de inmediato.

10. Presione el botón **INICIO/PAUSA**  una vez para iniciar el programa. La fábrica de pan emitirá un pitido y comenzará a funcionar. Tenga en cuenta que si configuró el inicio diferido no verá movimientos en el amasador hasta tanto transcurran las horas de demora preconfiguradas.

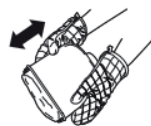
11. Para los programas en los que se pueden agregar complementos (frutas, nueces, pasas, etc), la fábrica emitirá 10 pitidos a modo de alarma para que usted pueda incorporar los ingredientes manualmente. Esta alarma funciona en los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, y 7. Este tiempo en el que suena la alarma varía según el programa seleccionado. Si no desea agregar complementos desestime la alarma.
12. Una vez que se complete el proceso, se escucharán diez pitidos y la fábrica de pan pasará al modo "**Mantener caliente**" durante 1 hora. Puede presionar el botón **INICIO/PAUSA**  durante 3 segundos para detener el proceso. Desenchufe el cable de alimentación y luego abra la tapa con guantes de horno.
13. Deje que el molde pan se enfríe ligeramente antes de retirar el pan. Use guantes de horno, gire cuidadosamente en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear y levante el molde desde su manija para retirarlo de la máquina.



PRECAUCIÓN:

El molde y el pan pueden estar muy calientes. Manipular siempre con cuidado.

14. Usando guantes de horno, de vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla o la sobre la mesada y agite suavemente hasta que el pan se caiga. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del molde.



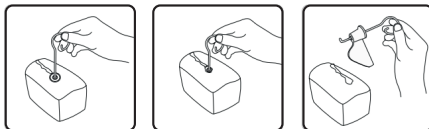
15. Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda cortar un cuchillo tipo serrucho para un mejor resultado de corte y evitar deformaciones en el pan.
16. Si la paleta de amasado permanece en el pan, quítela suavemente con la herramienta provista.

⚠ PRECAUCIÓN:

Nunca use la mano para quitar la paleta de amasado, el pan puede estar muy caliente.

📄 NOTA:

Guarde el pan restante en una bolsa de plástico sellada durante un máximo de tres días a temperatura ambiente. Para almacenar durante más tiempo, coloque una bolsa de plástico sellada en la heladera hasta por 10 días.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN:

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

1. Para limpiar la paleta para amasar: Si es difícil quitar la paleta para amasar, 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 lavavajillas.
2. Para limpiar el molde de pan: Quite el molde girándolo en sentido antihorario y luego levante la manija. Limpie el interior y el exterior del molde con un paño húmedo, no use agentes abrasivos, para proteger el revestimiento antiadherente. El molde debe estar completamente seco antes de la instalación.
El exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.
3. Para limpiar el cuerpo principal y la tapa superior: Después de usar, deje que la unidad se enfríe. Use un paño húmedo para limpiar la tapa, el cuerpo principal, la cámara de horneado y el interior de la ventana de visualización. No use productos de limpieza abrasivos, 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 guardar la fábrica de pan, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

RECETAS

1. Básico - Pan de Campo (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Agua	160 cc	240 cc	320 cc	
2	Harina 0000	250 g	375 g	500 grs	
3	Sal fina	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	Colocar la sal alejada de la levadura.
4	Azúcar	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	
5	Manteca	25 g	30 g	50 grs	
6	Levadura seca	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

2. Rápido - Pan Lactal (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Agua	175 cc	260 cc	350 cc	
2	Harina 000	250 g	375 g	500 g	
3	Leche en polvo	10 g	15 g	20 g	
4	Sal fina	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	Colocar la sal alejada de la levadura.
5	Azúcar	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	
6	Manteca	15 g	25 g	30 g	
7	Levadura seca	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

3. Pan Dulce (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Leche líquida	100 cc	150 cc	200 cc	
2	Huevo	1 un	1.5 un.	2 un	
3	Esencia Pan dulce	0.5 cdita.	0.75 cdita	1 cdita.	
4	Esencia de vainilla	0.5 cdita	0.75 cdita	1 cdita	
5	Harina 0000	250 g	375 g	500 g	
6	Sal fina	0.25 cdita	0.375 cdita	0.5 cdita.	Colocar la sal alejada de la levadura.
7	Manteca	60 g	90 g	120 g	
8	Azucar	50 g	75 g	100 g	
9	Levadura	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cdita.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.
10	Mix frutos secos	120 g	180 g	240 g	

4. Pan Francés (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Harina 000	300 g	450 g	600 g	
2	Agua	150 cc	225 cc	300 cc	
3	Aceite*	1 cda.	1.5 cda.	2 cda.	
4	Azúcar	0.5 cdira	0.75 cdira.	1 cdira.	
5	Sal fina	1 cdira.	1.5 cdira.	2 cdira.	Colocar la sal alejada de la levadura.
6	Levadura seca	1 cdira.	1.5 cdira	2 cdira.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

5. Pan Integral (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Agua	110 cc	170 cc	225 cc	
2	Leche	50 cc	75 cc	100 cc	
3	Azúcar	0.5 cda.	0.75 cda.	1 cda.	
4	Harina integral	100 g	150 g	200 g	
5	Harina 000	150 g	225 g	300 g	
6	Manteca	20 g	30 g	40 g	
7	Sal fina	1 cdira.	1.5 cdira.	2 cdira.	Colocar la sal alejada de la levadura.
8	Levadura seca	1 cdira.	1.5 cdira.	2 cdira.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.
9	Miel líquida	0.5 cda.	0.75 cda.	1 cda.	

6. Pan de Arroz (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Agua	100 cc	150 cc	200 cc	
2	Sal fina	1 cdtas.	1.5 cdtas.	2 cdtas.	Colocar la sal alejada de la levadura.
3	Azúcar	2 cdtas.	2.5 cdtas.	3 cdtas.	
4	Aceite*	2 cdas.	3 cdas.	4 cdas.	
5	Arroz cocido frío y procesado	240 g	360 g	480 g	
6	Harina 000 ó Harina de Arroz	140 g	210 g	280 g	
7	Levadura seca	1 cdira.	1,5 cdtas.	2 cdtas.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

7. Sin Gluten - Pan Blanco SIN TACC (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	500 g	750 g	1000 g	COMENTARIO
1	Sal fina	0.5 cdita.	1 cdita.	1.5 cdita.	Colocar la sal alejada de la levadura.
2	Premezcla sin tacc	225 g	335 g	450 g	
3	Azúcar	1 cdita.	1.5 cdita.	2 cda.	
4	Huevo	50 g	75 g.	100 g	
5	Agua	100 cc	150 cc	200 cc	
6	Leche	50 cc	75 cc	100 cc	
7	Aceite*	1 cda.	1.5 cda.	2 cda.	
8	Levadura seca	1 cdita.	1.25 cdita.	2 cdita.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

(* El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

8. Postre - Arroz con Leche

SEC.	INGREDIENTES	1:40 hs.	COMENTARIO
1	Leche	240 cc	Tipo doble carolina.
2	Arroz cocido	360 g	
3	Azúcar	120 g	
4	Canela	0.5 cdita.	

9. Mezclar - Masa de Pizza Integral:

SEC.	INGREDIENTES	0:15 hs.	COMENTARIO
1	Agua	380 cc	Colocar la sal alejada de la levadura.
2	Sal fina	1 cdita.	
3	Aceite*	3 cdas.	
4	Harina 000	280 g	
5	Harina Integral	280 g	
6	Levadura seca	2 cditas.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

(* El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

10. Masa Pizza

SEC.	INGREDIENTES	750 g - 1:30 hs.	1000 g - 1:30 hs.	COMENTARIO
1	Agua	240 cc	320cc	Colocar la sal alejada de la levadura.
2	Aceite*	1 cdita.	1 cda.	
3	Harina 000	375 g	500 grs	
4	Sal fina	1.5 cdita.	2 cdita.	
5	Azúcar	0.75 cdita.	1 cdita.	
6	Levadura seca	1.5 cdita.	2 cdita.	Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua.

(* El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

11. Masa Pastas

SEC.	INGREDIENTES	0:45 hs.	COMENTARIO
1	Harina 000	300 g	
2	Semolín	200 g	
3	Huevo fresco	5 u.	Huevos de 50 g aprox.
4	Sal fina	2 cditas.	
5	Aceite*	1 cda.	

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

12. Torta - Budín de Vainilla (Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)

SEC.	INGREDIENTES	2:20 hs.	COMENTARIO
1	Harina 0000	250 g	
2	Almidón de maíz	20 g	
3	Polvo de hornear	2 cdata.	
4	Manteca	200 g	Temperatura ambiente.
5	Azúcar impalpable	230 g	
6	Huevos	250 g	
7	Esencia de vainilla	1 cdata.	

13. Mermelada - Mermelada de Frutilla o Frutos Rojos

SEC.	INGREDIENTES	1:20 hs.	COMENTARIO
-	Pulpa de fruta (Frutilla o Frutos rojos)	720 g	Antes de comenzar, mezclar todos los ingredientes. Si al finalizar la cocción, la consistencia no es la deseada, agregue 2 cucharadas de agua caliente para alivianar.
-	Almidón de maíz	70 g	
-	Azúcar	240 g	

14. Yogur

SEC.	INGREDIENTES	8:00 hs.	COMENTARIO
-	Leche	1000 cc	Antes de comenzar, mezclar los ingredientes.
-	Yogur natural griego	200 g	

15. Hornear

Esta función solo ejecuta la etapa de horneado, y es posible ser configurada por el usuario en los siguientes rangos:

Tiempo ajustable: 0:10 a 1:30 hs.

Temperatura ajustable: presionando el boton de **COLOR**, seleccione la temperatura elegida (Claro: 100°C, Medio: 150°C y Oscuro: 200°C)

16. Arroz oriental

SEC.	INGREDIENTES	8:00 hs.	COMENTARIO
-	Agua	275 cc	Remojar por 30 min antes de cocinar.
-	Arroz Mochi	250cc	

17. Vino de Arroz

SEC.	INGREDIENTES	36:00 hs.	COMENTARIO
1	Arroz Mochi	500 g	Remojar por 30 min antes de cocinar.
2	Agua	C/N	
3	Levadura enológica	3 g	

18. Descongelar

Esta función es posible ser configurada por el usuario:
 Tiempo ajustable: 0:10 a 1:30 hs.

19. Saltear - Salteado de vegetales

SEC.	INGREDIENTES	0:30 hs.	COMENTARIO
1	Aceite*	50 cc	Calentar 5 min antes de introducir los vegetales. Cortar todos los vegetales en juliana o tiras finas y colocar todo junto en el molde.
2	Cebolla	100 g	
	Aji Morron	100 g	
	Berenjena	100 g	
	Zucchini	100 g	
	Zanahoria	100 g	
	Cebolla de Verdeo	100 g	

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Olor a quemado	La harina u otros ingredientes se han derramado en la cámara de horneado.	Detenga la operación y deje que se enfríe por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel.
Los ingredientes no se mezclan o se escucha el motor muy exigido	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el molde para pan o la paleta de amasar no estén instalados correctamente. • Demasiados ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la paleta de amasado esté colocada correctamente. • Mida los ingredientes con precisión.
El display muestra: "HHH"	La temperatura interna de la fábrica de pan es demasiado alta.	Permita que la unidad se enfríe entre programas. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el molde para pan. Deje enfriar 15-30 minutos antes de comenzar nuevos programas.
La ventana está nublada o cubierta de condensación	Puede ocurrir durante las etapas de amasado y leudado.	La condensación generalmente desaparece durante los programas de horneado. Limpie la ventana bien entre usos.
La paleta de amasado sale con el pan	Es posible que se haya generado una corteza muy gruesa. Ajuste el color de la corteza.	No es raro que la paleta de amasado salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la paleta con la herramienta provista.
La masa no se mezcla completamente y los ingredientes se acumulan en el perímetro del molde	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el molde para pan o la paleta de amasar no estén correctamente instalados. • Demasiados ingredientes. • La masa sin gluten suele estar muy húmeda. Puede necesitar ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la bandeja de pan esté bien colocada en la unidad y que la paleta de amasado esté firmemente en el eje. • Asegúrese de que los ingredientes se midan con precisión y se agreguen en el orden adecuado. • El exceso de harina se puede eliminar del pan una vez horneado y enfriado. • Agregue agua, una cucharada a la vez, hasta que la masa se haya formado en una bola.
El pan se eleva demasiado alto o empuja la tapa hacia arriba.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes no medidos adecuadamente (demasiada levadura, harina). • Paleta de amasado instalada incorrectamente. • Olvidé agregar sal. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Comprobar la correcta instalación de la paleta amasadora.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El pan no leuda	<ul style="list-style-type: none"> Medición inexacta de ingredientes o levaduras inactivas. Levantar tapa durante los programas. 	<ul style="list-style-type: none"> Mida todos los ingredientes con precisión. Verifique la fecha de vencimiento de la levadura y la harina. Los líquidos deben estar a temperatura ambiente. Asegúrese que la levadura no entre en contacto con líquidos en el momento de la colocación No levante la tapa durante las etapas de leudado.
El pan tiene un cráter en el parte superior un vez horneado.	<ul style="list-style-type: none"> La masa ha subido demasiado rápido. Demasiada levadura o agua. Programa incorrecto elegido para la receta. 	<ul style="list-style-type: none"> No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado claro	<ul style="list-style-type: none"> Abrir la tapa durante la cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado oscuro	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada azúcar en la receta. 	<ul style="list-style-type: none"> Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar. Seleccione un color de corteza más claro.
La forma del pan no es uniforme	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada levadura o agua. La paleta de amasado empujó la masa hacia un lado antes de leudarla y hornearla. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
El fondo es hueco o agujereado por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal. Agua demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Mida todos los ingredientes con precisión Disminuya ligeramente la levadura o el agua. Compruebe la medición de la sal. Use agua a temperatura ambiente.
Pan poco horneado o pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiado líquido; programa incorrecto. 	<ul style="list-style-type: none"> Disminuya el líquido y mida los ingredientes cuidadosamente. Consultar programa elegido para la receta.
Dificultad para cortar el pan en rodajas.	<ul style="list-style-type: none"> El pan está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar en una rejilla de alambre durante 15-30 minutos antes de cortar.



PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El pan tiene una textura pesada y espesa.	<ul style="list-style-type: none">• Demasiada harina, harina vieja.• No tiene suficiente agua.	<ul style="list-style-type: none">• Intente aumentar el agua o disminuir la harina.• Los panes integrales tendrán una textura más pesada.
La base de la bandeja de pan se ha oscurecido o está manchada.	Después de lavar en lavavajillas.	Esto es normal y no afectará al molde de pan.



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.

LÜSQT OFF
THINKING ABOUT THE FUTURE

HORNO DE PAN
Modelo: LQ-MP100
Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz
Consumo: 600W
Origen: China

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA
CUIT 30-71504453-2
Dirección: Av. Juan de Garay 3435
CABA - Argentina

