

**LQ LÜSOTOFF**  
THINKING ABOUT THE FUTURE

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**HORNO DE PAN**



**LQ-MP101**



## 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-MP101

**Tensión nominal:** 220-240V

**Frecuencia nominal** 50/60Hz

**Potencia:** 650W

## 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**

DOSIFICADOR DE FRUTOS O SEMILLAS

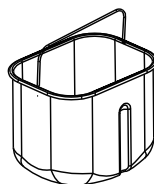
**4**

PANEL DE CONTROL

**6**

**7**

MOLDE ANTIADHERENTE DESMONTABLE



**8**

TAZA MEDIDORA



**9**

CUCHARA MEDIDORA



**10**

GANCHO EXTRACTOR DEL AMASADOR



**11**

PALETA DE AMASADO



## PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL

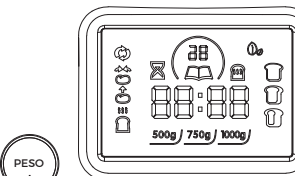
**6**

MENÚ

SELECTOR DE FUNCIÓN

SELECTOR DE PESO

FUNCIÓN AMASAR



AMASAR

TIEMPO-

TIEMPO+

MODO MANUAL

DISMINUCIÓN DE TIEMPO      AUMENTO DE TIEMPO



BOTÓN DE INICIO/PAUSA /FIN



SELECTOR DE COLOR

AJUSTE MANUAL

## CARACTERÍSTICAS

1. Ventana de visualización transparente para mostrar claramente el proceso de elaboración del pan.
2. Gran capacidad para hornear pan. Capacidad máxima: 1 kg, y ofrece 750 g y 500 g para elegir, 3 colores de horneado de corteza, 14 menús.
3. Tapa superior desmontable y fácil de instalar, práctica para limpiar.
4. Pantalla LCD, muestra el tiempo de elaboración del pan y la configuración del menú, toda la información se muestra claramente.
5. PCB de control interno que configura el programa y el tiempo de procesamiento de alimentos, solo con un ligero toque para elegir el menú y luego completar el proceso completo automáticamente.
6. Función de tiempo de retardo programable de 23 horas, función de memoria de corte de energía eléctrica de 10 minutos, función de mantener caliente durante 1 hora.
7. El molde para pan que contiene los alimentos usa un revestimiento antiadherente, fácil de limpiar.

## 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 máquina 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.

## 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.

En la receta, la unidad de medida "TAZA" significa taza llena, 240ml. La siguiente imagen es de referencia.

1. Medición de los ingredientes líquidos: Al medir el líquido, la taza debe colocarse sobre una superficie plana horizontal y mirar a la altura de los ojos (no en ángulo) para verificar el grado. Si agrega huevo, leche u otros líquidos, primero colóquelos en la taza y luego agregue agua hasta el graduado según la receta. (es decir, la cantidad total de líquido es

la misma que solicita la receta, pero se reduce el agua)

- Medición de los ingredientes en polvo: Mida los ingredientes en polvo en la taza y luego agítela suavemente hasta que se nivele para leer la graduación. No agite durante mucho tiempo ni con fuerza, o el polvo sería demasiado compacto para medirlo en exceso.

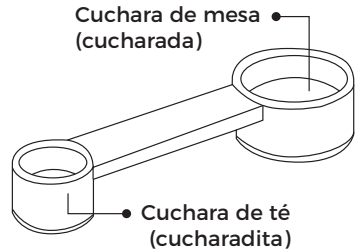
**Observación:** 1 taza de harina ≈ 160 g.

**Cuchara medidora:** Incluye cucharilla de té y cuchara de mesa.

**Cuchara de té (cucharadita)** úsela para medir la levadura y la sal.

**Cuchara de mesa (cucharada)** úsela para medir el azúcar y el aceite.

**Gancho:** úselo para sacar la cuchilla amasadora del pan



## Uso del Gancho

A veces, cuando se saca el pan, la cuchilla amasadora se queda dentro del pan.

Utilice el gancho para sacar la cuchilla amasadora.



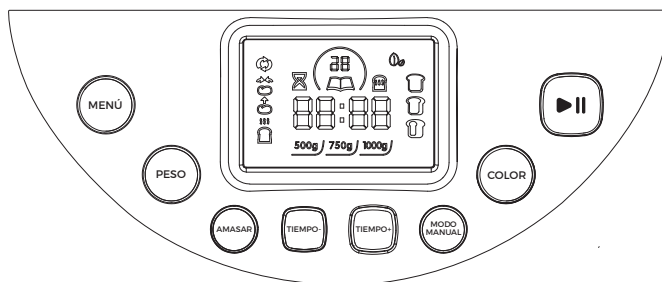
## CÓMO HACER PAN

Prepare 750 g de pan base, con una corteza de color medio, por ejemplo.

- Limpié el molde para pan, la cuchilla amasadora, la taza medidora y la cuchara.
- Presione la paleta amasadora sobre el eje impulsor dentro del molde para pan.
- Agregue los ingredientes en orden según la receta, aproximadamente 750 g. Coloque la levadura sobre la base, sin tocar el líquido.
- Coloque el molde para pan en el hueco y asegúrese de que esté bien fijado en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa. El molde para pan debe quedar fijado en su lugar para mezclar y amasar correctamente.
- Enchufe el aparato. Se escuchará un pitido y la pantalla LCD mostrará de manera predeterminada el **Programa 1** (pan base), 750 g, color medio.
- Presione el botón **START/STOP** una vez para iniciar el programa. La panificadora emitirá un pitido y se mostrará "3:00". La paleta amasadora comenzará a mezclar los ingredientes.
- Una vez finalizado el conteo regresivo del tiempo, el pan estará listo y luego cambiará automáticamente a la función de mantener caliente.
- Presione el botón **START/STOP** durante aproximadamente 2 segundos, la panificadora emitirá un pitido para indicar que la función de mantener caliente ha terminado.
- Una vez que el pan esté listo, usando guantes de cocina, dé vuelta el molde para pan

(con el mango del molde para pan doblado hacia abajo) sobre una rejilla de enfriamiento de alambre o una superficie de cocción limpia y agítelo suavemente hasta que el pan se caiga. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde para pan.

## PANEL DE CONTROL



### 1. PESO:

Presione el botón Peso para elegir el peso bruto deseado (500 g, 750 g, 1000 g). Solo los menús 1 a 7 pueden elegir el peso, los demás no pueden. El peso predeterminado es 750 g. Cuando presione PESO, se mostrará 500 g/750 g/1000 g en un círculo.

### 2. COLOR:

Presione el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada: corteza clara, media u oscura. Este botón se puede ajustar en los menús de programas 1 a 7, 10, 13 a 15. Cuando presione COLOR, se mostrarán los valores Claro/Medio/Oscuro en un círculo.

### 3. AMASAR:

Presione el botón AMASAR durante 3 segundos; la panificadora mostrará directamente el menú 8.

### 4. TIEMPO - :

Presione el botón TIEMPO una vez para reducir el tiempo de retardo en 10 minutos. Continúe presionando el botón TIEMPO- para reducir rápidamente el tiempo del ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Este botón se puede utilizar para poner en marcha la panificadora en un momento posterior y ajustar el tiempo del menú. El tiempo de retardo más largo es de 23 horas.

### 5. TIEMPO + :

Presione el botón TIEMPO una vez, más 10 minutos de tiempo de retardo. Continúe presionando el botón TIEMPO+ para aumentar rápidamente el tiempo del ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Este botón se puede utilizar para poner en marcha la panificadora en un momento posterior y ajustar el tiempo del menú.

### 6. MODO MANUAL:

Presione este botón para mostrar el Menú 11 directamente, continúe presionando este botón para configurar el tiempo de cada proceso, luego presione INICIO para activar el programa.

**7. MENU:**

El botón MENU se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón de manera discontinua, se mostrarán 15 menús en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. 15 menús: 1 Pan Básico, 2 Pan Dulce, 3 Pan Integral, 4 Francés, 5 Pan Sin Gluten, 6 Bizcochuelo, 7 Pan de Arroz, 8 Mezclar, 9 Pasta, 10 Amasar, 11 Manual, 12 Horneear, 13 Yogur, 14 Mermelada.

**8. INICIO/PARADA/PAUSA**

El botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado. Para iniciar un programa, presione el botón INICIO/PARADA/PAUSA una vez. Se escuchará un pitido corto, el indicador se iluminará y los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y se iniciará el programa. Cualquier otro botón se desactiva excepto el botón INICIO/PARADA/PAUSA después de que haya comenzado un programa. Para detener el programa, presione el botón INICIO/PARADA/PAUSA durante aproximadamente 3 segundos, luego se escuchará un pitido, lo que significa que el programa se ha apagado. Esta función ayudará a evitar cualquier interrupción involuntaria del funcionamiento del programa. Para pausar el programa, presione el botón INICIO/DETENER/PAUSA durante aproximadamente 0,5 segundos; luego, el programa se pausará y, después de 3 minutos sin realizar ninguna operación, el programa continuará funcionando.

---

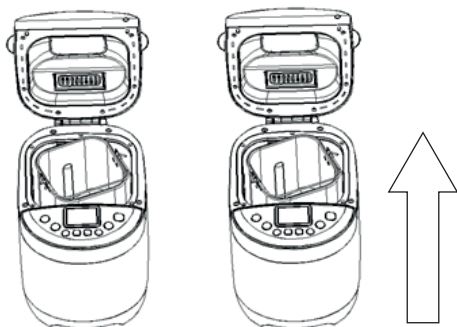
**INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO****INICIO/PARADA/PAUSA**

1. Menú 1-7, 10,14 con función de tiempo de retardo, después de configurar el tiempo de retardo, presione el botón INICIO/PARADA/PAUSA, dos puntos ":" en la pantalla de tiempo comienzan a parpadear y se inicia la función de tiempo de retardo. Si no utiliza la función de tiempo de retardo, después de seleccionar el menú deseado presione el botón INICIO/PARADA/PAUSA directamente para activar el programa. La panificadora comienza a funcionar.
  2. Menú 8,9,14 sin función de tiempo de retardo, pero puede cambiar el tiempo según sus necesidades. Cambie el tiempo presionando el botón para activar el programa. Dos puntos ":" en la pantalla de tiempo comienzan a parpadear.
  3. Independientemente de si está trabajando en la función de retardo o haciendo el proceso de pan, si desea pausar el trabajo del aparato, presione el botón INICIO/PARADA/PAUSA, luego se escuchará un pitido, la pantalla de tiempo parpadea. Si desea volver a trabajar, presione el botón nuevamente. Después de 3 minutos sin realizar ninguna operación, el programa continuará funcionando hasta que se complete la preparación del pan. Si desea detener el programa, presione el botón por más tiempo. Oirá un pitido, la pantalla LCD mostrará la hora y el programa predeterminados y la panificadora dejará de funcionar.
-



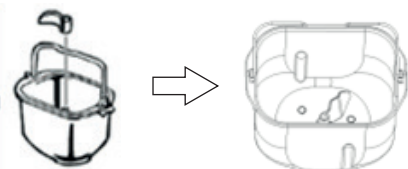
## PREPARACIÓN DEL PAN

1. Retire el molde de pan de la máquina para hacer pan, fije la cuchilla amasadora en el eje de transmisión.



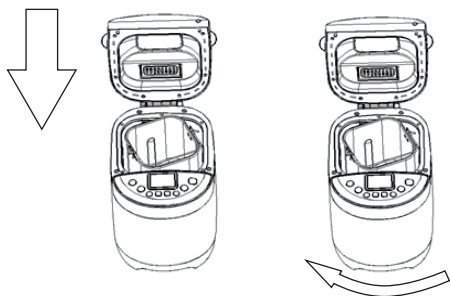
Retire la bandeja para pan de la panificadora y coloque la paleta de amasado en el eje de transmisión.

Utilizando el mango del molde de pan, gire el molde de pan en sentido antihorario. Luego, sáquelo del aparato.



Empuje la paleta de amasado sobre el eje de transmisión dentro de la bandeja para pan.

2. Agregue los ingredientes al molde de 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.
3. Coloque el molde de pan en la máquina para hacer pan y asegúrese de que esté bien fijado en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa.



Coloque el molde de pan en la máquina para hacer pan como se muestra en la imagen de arriba.

Gire el molde en el sentido de las agujas del reloj hasta que no pueda girar más.

4. Enchufe el aparato. Se escuchará un pitido y la pantalla LCD mostrará de manera predeterminada el Programa 1 Pan básico, 750 g, Color de corteza medio.
5. Presione el botón MENÚ hasta que se muestre el programa deseado. Se mostrarán números del 1 al 14 en un círculo.
6. Presione el botón PESO para mover la flecha a 500 g, 750 g, 1000 g. Presione el botón Color para mover la flecha a la configuración deseada: color de corteza claro, medio u oscuro.
7. Ajuste del tiempo de retardo. Si desea hacer el pan inmediatamente, puede ignorar este proceso. Presione TIEMPO- o TIEMPO+ para ajustar el tiempo que necesita.
8. Presione el botón INICIO/PARADA/PAUSA para comenzar. Después de configurar el tiempo de retardo y activarlo, dos puntos “:” en la pantalla de tiempo comienzan a parpadear, Delay se mostrará en la pantalla. No comenzará a revolver hasta que desaparezca el retraso.

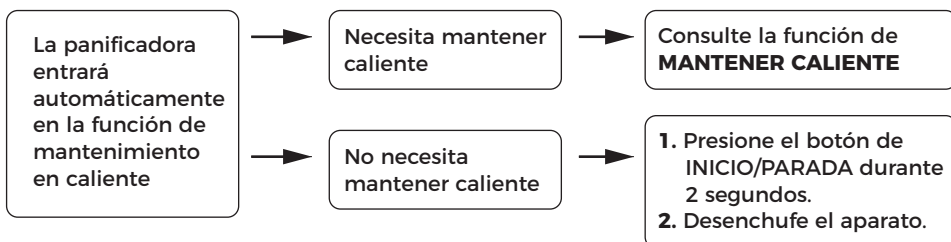
**ⓘ AVISO:**

El aparato puede emitir un poco de humo y/o olor cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y disminuirá después del primer o segundo uso.

- A) Limpie todas las piezas de acuerdo con “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
- B) Instale el molde para pan en su lugar, enchufe el aparato y luego presione el menú para elegir HORNEADO, presione el botón INICIO para hornear vacío durante aproximadamente 5-10 minutos. O coloque 200ML de agua en el molde para hornear. Esta acción significa que el elemento calefactor y el molde para pan desprenderán el olor peculiar.
- C) Luego, déjelo enfriar y limpie todas las piezas sueltas nuevamente.

9. Cuando finalice la preparación del pan  
El tiempo de cuenta regresiva se mostrará en 0:00, se escucharán 5 pitidos y se ingresará automáticamente a la función de mantener caliente.

**Función de Mantenimiento en Caliente**



10. El molde para pan y la cámara de horneado estarán calientes, por lo que se deben usar guantes de cocina. Retire el molde para pan levantando la manija y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo de la base de la cámara. Agite con cuidado el pan boca abajo hasta que se caiga del molde. Si deja la paleta de amasado dentro del pan, sáquela con un gancho.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE “MANUAL”

Presione el botón **MANUAL** para ingresar directamente al Menú 11 (modo de ajuste manual). Luego presione **MANUAL** para ingresar a la configuración del proceso, presione **TIEMPO-** o **TIEMPO+** para ajustar el tiempo deseado, presione nuevamente para ingresar a la siguiente configuración del proceso.

### PROGRAMA CASERO

Configuración del Programa	Predeterminado	Tiempo Ajustable (min)
Mezcla 1	15	1-30
Reposo 1	3	0-30
Mezcla 2	20	0-30
Reposo 2	10	0-30
Mezcla 3	0	0-25
Fermentación 1	42	0-60
Fermentación 2	40	0-60
Fermentación 3	0	0-60
Horneado	50	0-80
Tres niveles de tostado	Medio	
Mantenimiento en caliente	60	0-60
Retraso		Hasta 23 hs

### INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN ESPECIAL

#### • Retraso

Esta función le permite tener el pan fresco listo al día siguiente por la mañana. El tiempo de retraso más largo es de 23 horas.

**Ejemplo:** ahora son las 8:30 p. m., si desea que el pan esté listo a la mañana siguiente a las 7 en punto, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de pan y luego presione el “o” para agregar el tiempo hasta que aparezca 10:30 en la pantalla LCD. Luego presione el botón **INICIO/DETENER** para activar este programa de retraso y el indicador se iluminará. Puede ver el punto parpadeando y la pantalla LCD contará hacia atrás para mostrar el tiempo restante. Obtendrá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no desea sacar el pan inmediatamente, comienza el tiempo de mantenimiento del calor de 1 hora.

**NOTA:**

Para el horneado diferido, no use ningún ingrediente que se perezca fácilmente, como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

El tiempo de retardo se muestra en la pantalla LCD = tiempo que desea completar - tiempo actual

**• PITIDO**

- (1) Cuando se enchufa, se escuchará 1 pitido.
- (2) Cuando presione el botón de peso, color, menú o ajuste de tiempo, cada presión escuchará 1 pitido
- (3) Cuando presione el botón INICIO/DETENER, cada presión escuchará 1 pitido.
- (4) Cuando se complete el trabajo, se escuchará un pitido.
- (5) Cuando se complete el mantenimiento del calor, se escuchará un pitido.
- (6) Cuando cancele el trabajo presionando prolongadamente INICIO/DETENER, se escuchará 1 pitido y la pantalla LCD mostrará la cifra predeterminada.

**• MEMORIA**

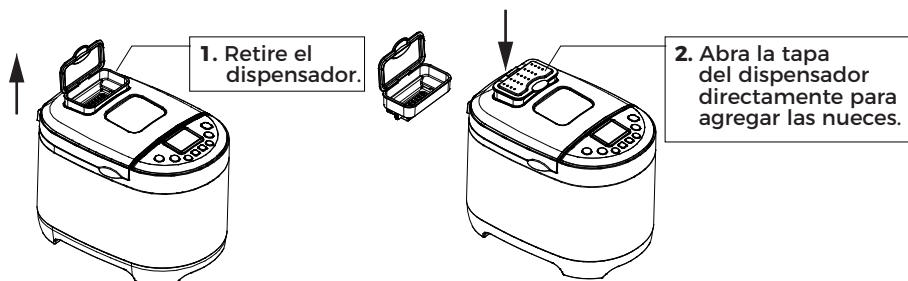
Si se interrumpe el suministro de energía durante el proceso de elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón INICIO/DETENER. Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, no se puede mantener la memoria, debe desechar los ingredientes del recipiente para pan y agregar los ingredientes nuevamente al recipiente para pan, y la panificadora debe reiniciarse. Pero si la masa no ha entrado en la fase de leudado cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede presionar INICIO/DETENER directamente para continuar el programa desde el principio.

**• MANTENER CALIENTE**

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

**• DISPENSADOR AUTOMÁTICO**

El aparato con función de adición automática de nueces, antes de que funcione, coloque las nueces en el dispensador, cuando ingrese al tiempo establecido, las nueces se pueden agregar al pan automáticamente.



 **CONSEJO:**

No agregue demasiadas nueces, lo mejor es 50-80 g.  
No agregue partículas demasiado pequeñas, como sésamo, para evitar fugas.  
No agregue nueces demasiado duras para evitar rayar el revestimiento antiadherente.

## 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 la puede llamar harina con alto contenido de gluten que contiene muchas proteínas), tiene buena elasticidad y puede evitar que el tamaño del pan se desplome después de leudar. Como el contenido de gluten es mayor que el de la harina común, se puede utilizar para hacer pan de gran tamaño y con mejor fibra interna. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

### 2. Levadura

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

**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 los hongos que contiene morirán a altas temperaturas. Antes de usarla, verifique la fecha de producción y la vida útil de su levadura. Cuárdelo nuevamente en el refrigerador lo antes posible después de cada uso. Por lo general, el fracaso del leudado del pan se debe a la mala levadura.

Los métodos que se describen a continuación comprobarán si su levadura está fresca y activa.

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

**(2)** Coloque 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.

### 3. Sal

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

### 4. Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y de mayor tamaño, el huevo debe pelarse y removerse uniformemente.

### 5. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

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

### 6. Agua y otros líquidos

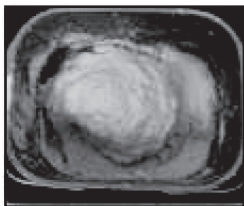
El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, la temperatura

del agua entre 20 y 25 es la mejor. El agua puede reemplazarse con leche fresca o agua mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo con el fin de realzar el sabor del pan, por ejemplo, jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

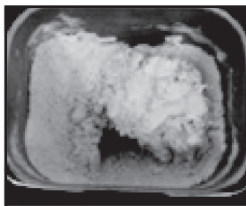
Debido a que la absorción de agua de las diferentes harinas no es la misma, al seleccionarla, es posible que deba ajustar la cantidad de agua utilizada a la receta. Cuando use una harina, recuerde que debe usar la cantidad de agua adecuada.

Si tiene demasiada agua, la masa será demasiado blanda para formarse. Cuando deje de revolver, la masa no se queda como una bola y se derrumba fácilmente, la masa es muy pegajosa o incluso como una pasta. Este tipo de masa para hacer pan tendría grandes burbujas en el interior, difícil de saborear, sin flexibilidad, la corteza es plana o se derrumba, sin embargo, la forma normal de la parte superior del pan sería completa como una media bola. Después de revolver 5 minutos, si ocurre lo descrito anteriormente, agregue harina de 1 a 2 cucharadas cada vez para probar, espere hasta que la harina agregada se mezcle completamente con la masa y luego evalúe la humedad.

Si no tiene suficiente agua, después de revolver 5 minutos, quedará harina seca en el fondo que no puede formar una masa, tal vez finalmente revuelva hasta formar una bola, pero la masa es demasiado dura para tener flexibilidad, con una superficie rugosa. Este tipo de masa tiene un mal efecto de fermentación, el pan también sube mal, la burbuja interna es demasiado pequeña, la corteza demasiado dura. Si encuentra que la masa está demasiado seca después de revolver 5 minutos, debe agregar un poco de agua, 1 cucharada cada vez para probar, espere hasta que el agua se mezcle completamente con la harina y luego evalúe la humedad.



**Demasiada agua**



**Poca cantidad de agua**



**Cantidad exacta de agua**

## 7. Otros ingredientes

El azúcar y el huevo pueden hacer que la corteza se vuelva más oscura. Debe agregar las cantidades utilizadas estrictamente de acuerdo con la receta. Si agrega más de estos ingredientes, la corteza se volverá más oscura e incluso se quemará. Si desea evitar que se queme, lo único que puede hacer es detener el tiempo de horneado con anticipación. Además, si agrega huevo, la masa se volverá líquida. Si agrega huevo, debe colocarlo en la medida y luego agregar agua junto con el grado requerido. Se recomienda no agregar más de un huevo. Si se quema, la próxima vez agregue menos sal y azúcar o seleccione un color de corteza más claro para hacer pan.

---



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Mantenga limpia la carcasa

1. Desconecte la máquina de la toma de corriente y déjela enfriar antes de limpiarla.
2. Limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo y luego use un paño seco para limpiar. Nunca use gasolina ni otros líquidos.

### Mantenga limpios los accesorios

1. Después del uso, limpie todos los accesorios en caso de acumulación de suciedad.
2. Si la cuchilla amasadora es difícil de retirar del molde para pan, agregue un poco de agua para sumergirla por un rato y luego podrá sacarla fácilmente.
3. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que dañaría la superficie del revestimiento antiadherente.

### MEDIO AMBIENTE

1. Se recomienda que la temperatura esté dentro del rango de  $-10^{\circ}\text{C}$  a  $40^{\circ}\text{C}$ .
  2. La humedad relativa debe ser inferior al 95 % (a  $25^{\circ}\text{C}$ )
  3. Temperatura de almacenamiento:  $-40^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$
  4. No debe haber aire inflamable, corrosivo o suciedad conductora de electricidad alrededor.
- 



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación, se proporciona una guía de referencia para solucionar problemas comunes durante el uso del aparato. Si el aparato presenta daños, evite riesgos adicionales enviándolo a un centro de mantenimiento autorizado o llame a la línea de asistencia para obtener ayuda.

NÚMERO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
1	Sale humo del orificio de ventilación al hornear	Algunos ingredientes se adhieren al elemento calefactor o en su proximidad. Para el primer uso, queda aceite en la superficie del elemento calefactor	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento calefactor con cuidado de no quemarse. Durante el primer uso, opere en seco y mantenga la tapa abierta.
2	Corteza del pan en la base es demasiado gruesa	Mantenimiento en caliente prolongado causa pérdida excesiva de agua	Saque el pan sin activar la función de mantenimiento en caliente.
3	Dificultad para retirar el pan	La paleta de amasado está adherida al eje de la bandeja para pan	Después de retirar el pan, vierta agua caliente en la bandeja y sumerja la paleta de amasado por 10 minutos, luego retirela y límpiela.
4	Mezcla de ingredientes desigual o horneado deficiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Programa seleccionado inadecuado</li> <li>Apertura frecuente de la tapa después de iniciar la operación, lo que seca el pan y no permite un color marrón en la corteza</li> <li>Alta resistencia en la mezcla que dificulta el giro y la mezcla</li> </ol>	<p>Seleccione el programa adecuado.</p> <p>No abra la tapa durante el último aumento.</p> <p>Verifique el orificio de la paleta, luego retire la bandeja para operar sin carga; si no funciona, contacte al servicio autorizado.</p>
5	Muestra "HHH" después de presionar START/STOP	La temperatura en la panificadora es demasiado alta para hornear	Presione START/STOP y desenchufe la panificadora, luego retire la bandeja y abra la tapa hasta que la panificadora se enfríe.
6	Se escuchan ruidos del motor, pero la masa no se mezcla	La bandeja de pan no está correctamente fijada o la masa es demasiado densa	Verifique si la bandeja está bien colocada y que la masa esté conforme a la receta con ingredientes bien pesados.
7	El pan es tan grande que empuja la tapa	Exceso de levadura, harina o agua, o alta temperatura ambiental	Verifique estos factores y reduzca la cantidad según corresponda.



NÚMERO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
8	El pan es pequeño o no ha subido	No hay levadura o la cantidad es insuficiente, o la temperatura del agua es demasiado alta o la levadura se mezcló con sal, o la temperatura ambiente es baja	Verifique la cantidad y rendimiento de la levadura, aumente la temperatura ambiente.
9	La masa sobrepasa la bandeja	Exceso de líquidos o de levadura que hace la masa demasiado blanda	Reduzca la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa.
10	El pan se hunde en el centro al hornear	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La harina utilizada no es lo suficientemente fuerte para hacer que la masa suba</li> <li>2. La levadura actúa demasiado rápido o la temperatura de la levadura es alta</li> <li>3. Exceso de agua hace la masa muy húmeda y blanda</li> </ol>	<p>Utilice harina de pan o harina fuerte.</p> <p>Use levadura a temperatura ambiente.</p> <p>Ajuste el agua de la receta según la capacidad de absorción.</p>
11	Pan muy denso	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exceso de harina o falta de agua</li> <li>2. Exceso de ingredientes de fruta o harina integral</li> </ol>	Reduzca la harina o aumente el agua. Reduzca estos ingredientes y aumente la levadura.
12	Centro del pan hueco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exceso de agua, levadura o falta de sal</li> <li>2. Alta temperatura del agua</li> </ol>	Reduzca el agua o levadura y verifique la sal. Verifique la temperatura del agua.
13	Superficie del pan con polvo seco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ingredientes aglutinantes como mantequilla o plátanos</li> <li>2. Falta de agua o mezcla inadecuada</li> </ol>	<p>No agregue ingredientes con alta aglutinación al pan.</p> <p>Verifique el agua y la estructura mecánica de la panificadora.</p>
14	Corteza demasiado gruesa o color muy oscuro al hornear	Ingredientes con azúcar en exceso oscurecen la corteza	Si el color es demasiado oscuro, presione START/STOP para interrumpir el programa 5-10 minutos antes. Mantenga el pan en la bandeja por 20 minutos con la tapa cerrada antes de retirarlo.
15	Aparece "E:E0" en la pantalla	Daño en el sensor de temperatura	Requiere reparación.



## NOTAS

A series of horizontal dashed lines for taking notes.





## 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-MP101  
Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz  
Consumo: 650W  
Origen: China

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



