



Más confiable, más accesible



# Manual de instrucciones

## Horno de pan

Modelo COHP-0001



## Índice

<b>1</b>	Componentes principales.....	4
<b>2</b>	Antes de utilizar tu Horno de pan Coop.....	6
<b>3</b>	Instrucciones importantes de seguridad.....	6
<b>4</b>	Cómo utilizar tu Horno de pan Coop.....	8
<b>5</b>	Limpieza y mantenimiento.....	10
<b>6</b>	Solución de problemas.....	10
<b>7</b>	Recetario.....	13
<b>8</b>	Ingredientes.....	15
<b>9</b>	Consejos.....	17

## Simbología



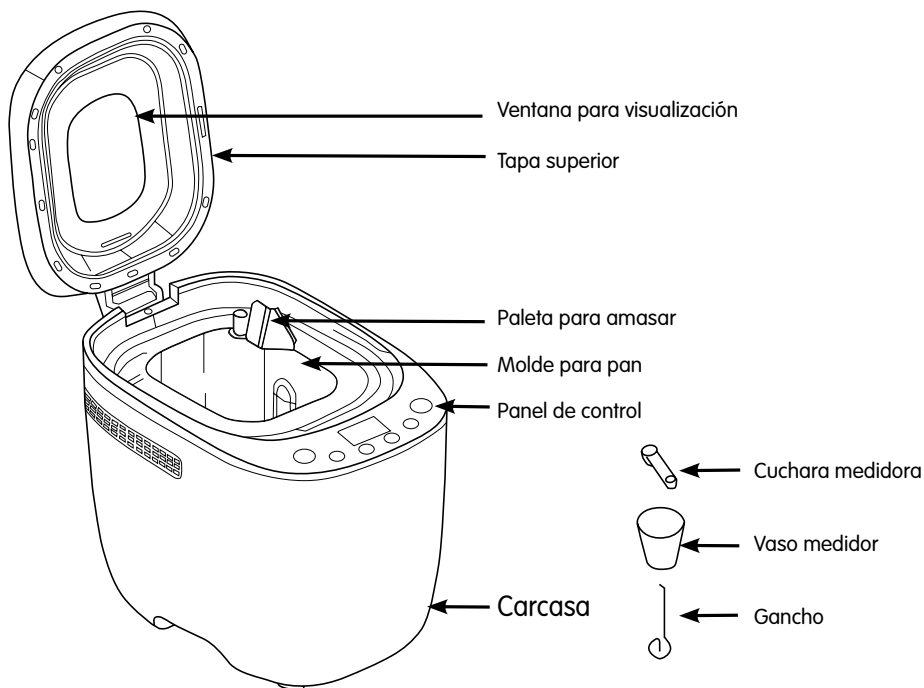
### ADVERTENCIA

Se requiere prestar atención a esta área para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesión.

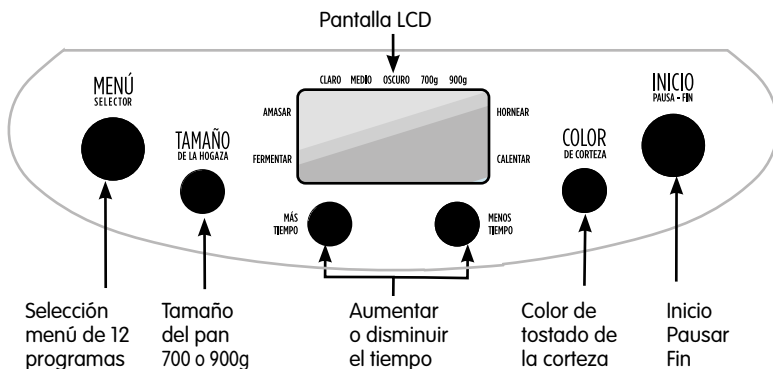
# 1

## Componentes principales

### 1. Partes del Producto



### 2. Panel de control



### MENÚ:

Se utiliza para acceder al menú de 12 programas.

Cada vez que presiones (se escuchará una breve alerta sonora) cambiará de programa, podrás visualizar dichos cambios en la pantalla. Seleccioná el programa que desees.

Las 12 funciones se explicarán a continuación:

## PANEL DE CONTROL

N°	Programa	Detalle	Observación
01	Básico	Amasa, leuda y hornea pan normal.	Podés agregar ingredientes extras para darle sabor.
02	Francés	Amasa, fermenta y hornea (mayor fermentación).	El resultado será una corteza más crujiente y textura ligera.
03	Integral	Amasa, fermenta y hornea pan integral.	No utilizar la función de retardo ya que produce malos resultados.
04	Rápido	Amasa, leuda y hornea, en menos tiempo que el pan básico.	El resultado es un pan más pequeño con una textura más densa.
05	Dulce	Amasa, leuda y hornea preparaciones dulces.	Podés agregar ingredientes extras para darle sabor.
06	Masa	Amasa y leuda, sin hornear.	Retirá la masa y utilízala para hacer pizzas, panecillos, etc.
07	Sin gluten	Amasa, leuda y hornea pan sin gluten.	Podés agregar ingredientes extras para darle sabor.
08	Tortas	Amasa, leuda y hornea.	Leudar con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.
09	Pan sandwich	Amasa, leuda y hornea pan sandwich.	Obtené un pan de textura ligera y corteza delgada.
10	Pan lactal	Amasa, leuda y hornea pan lactal.	Masa con leche, yogurt, aceite, manteca u otro medio graso.
11	Amasar	Solo amasa (no leuda ni hornea).	Retirá la masa y utilízala para hacer fideos, ñoquis, tacos, etc.
12	Hornear	Sólo hornea (no amasa ni leuda).	También se utiliza para aumentar el tiempo de horneado.

### TAMAÑO DE LA HOGAZA DE PAN:

Presioná este botón para seleccionar el tamaño del pan (el tiempo puede variar según el tamaño elegido). No aplica para los pan Rápido, Masa, Tortas, Amasar y Hornear.

### COLOR DE LA CORTEZA:

Presioná el botón para seleccionar el color deseado entre CLARO, MEDIO u OSCURO. Este botón no es aplicable para los programas Masa y Amasar.

### INICIO:

Presioná el botón "INICIO/PAUSA" para iniciar y detener el programa seleccionado. Se escuchará una alerta sonora y se observarán dos puntos en el display, indicando que el programa comenzó.

**Nota:**

Cuando la máquina este en funcionamiento los botones serán bloqueados, excepto el botón "INICIO/PAUSA". Esto evitará cualquier interrupción involuntaria.

Para detener el bloqueo presioná "INICIO/PAUSA" por 2 segundos. Se escuchará una alerta sonora y la luz se apagará, significando que el programa se ha detenido.

## 2

## Antes de utilizar tu Horno de pan Coop

1. Comprá si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpiá todas las piezas de acuerdo con la sección "Limpieza y mantenimiento"
3. Utilizá la función N°12 y horneá con la máquina vacía durante 10 minutos. Después de que se enfríe, limpialo y horneá de la misma forma una vez más.
4. Secá bien todas las piezas y montalas y tu horno de pan estará listo para usar.

## 3

## Instrucciones importantes de seguridad

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, INCENDIO O LESIÓN, debés respetar las medidas de precaución básicas y leer las siguientes instrucciones antes de utilizar este horno de pan.**



- Evitá el contacto con el producto cuando esté en uso ya que el mismo podría estar caliente. Solo utilizá la manija para retirar el molde.
- Luego de hornear, tené en cuenta que los elementos interiores se encuentran a altas temperaturas.
- Sé precavido al retirarlos y dejá enfriar las piezas al rededor de 20 minutos antes de manipularlas. Para evitar cortocircuitos, no sumerjas el cable, el enchufe ni la pava en agua u otro líquido.
- Asegurate de colocarlo sobre una superficie rígida y estable. No lo pongas sobre superficies blandas, inestables o cubiertas por telas u otros materiales inflamables.
- Si observás que el cable o el enchufe están dañados o notás fallas en su funcionamiento, suspendé su uso inmediatamente y llevalo al servicio técnico autorizado para su revisión.
- No dejes que el cable cuelgue sobre el borde de la superficie, o que toque superficies calientes.
- No utilices el horno sobre hornallas a gas o anafes eléctricos, ni cerca de un horno encendido.
- No traslades el horno de pan mientras se encuentre en funcionamiento.
- Asegurate que el molde esté colocado correctamente y trabado antes de cerrar la tapa.
- El uso de este artefacto por parte de niños o personas con falta de capacidades o conocimientos relativos a su uso, deberá ser supervisado por un adulto responsable.
- Mantené el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Asegurate de que el voltaje corresponda al voltaje establecido en la etiqueta de clasificación del producto.
- No acudas a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- No enchufes el aparato ni operes el panel de control con las manos mojadas.
- Dejá al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloques ningún elemento encima del aparato.

- Desenchufá cuando no esté en uso y antes de limpiar. Antes de desconectar, apagá el equipo desde el panel.
- El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede resultar en descargas eléctricas, fuego o personas lastimadas.
- Limpiá y secá el molde y la paleta antes de colocar los ingredientes dentro.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento, saldrá vapor caliente por las aberturas de expulsión de aire. Cuidá tus manos y tu cara manteniéndolas a una distancia segura y prestá especial atención al remover el molde.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufá inmediatamente el aparato si ves que sale humo oscuro del mismo. Esperá a que cese la emisión de humo antes de retirar el molde del aparato.
- No cubras la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control remoto separado.
- No utilices en el exterior.
- Guardá el aparato en el interior para prevenir fallas en las partes electrónicas.
- No utilices tu horno de pan para otro propósito que no esté descripto en este manual.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas.
- No toques ninguna parte móvil o giratoria de la máquina al hornear.
- Nunca enciendas el aparato sin colocar correctamente el molde para pan lleno de ingredientes.
- Nunca golpees el molde para pan en la parte superior o borde para quitarlo, ya que esto puede dañarlo.
- No insertes láminas de metal u otros materiales en la panificadora, ya que esto puede dar lugar al riesgo de incendio o cortocircuito.
- Este aparato cuenta con un enchufe conectado a tierra. Asegurate de que el enchufe de pared de tu casa esté bien conectado a tierra.
- No operes la unidad sin colocar el molde de pan en la cámara para evitar dañar el aparato.

Por favor, abrí la tapa para el primer uso, luego elejí el menú de HORNEADO y presioná "INICIO/PAUSA". En este proceso, puede liberarse humo, esto es normal. Deten la acción de horneado después de aproximadamente 10 minutos. La emisión de humo es un fenómeno normal, el uso posterior no producirá dicho humo.



## 4

# Cómo utilizar tu Horno de pan Coop

## FUNCIONES

### Programar:

Tené tu pan listo dentro de varias horas con esta función, en hasta 13 horas. Tené en cuenta que debés incluir el tiempo de horneado, es decir, al finalizar el tiempo de retraso, se puede servir pan caliente.

1. Seleccioná el programa, tamaño del pan y el color de la corteza.
2. Presioná "+ TIEMPO" (aumenta el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos).
3. Para aceptar y dar inicio presioná el botón "INICIO".

Ejemplo:

Son las 20:30 y querés tu pan a las 7:00 hs (en 10 horas y 30 minutos). Seleccioná menú, color, tamaño y luego presioná "+ TIEMPO" hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla. Presioná "INICIO" para activar la función programar, en pantalla mostrará una cuenta regresiva. Y listo, tendrás pan fresco a las 7:00 de la mañana (y hasta las 8.00 gracias a que mantiene el calor durante 1 hora).

#### Notas de la función programar:

1. No aplica al programa Hornear.
2. No utilices ingredientes perecederos (huevos, leche fresca, frutas, cebollas, levadura fresca, etc)

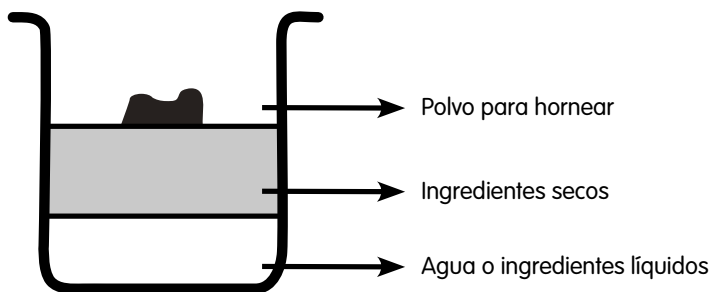
#### Mantener caliente:

El pan se mantendrá caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Cuando desees sacar el pan, apagá presionando el botón "INICIO/PAUSA".

#### Memoria:

Si se interrumpe la energía eléctrica mientras un programa está ejecutándose, se guardará en memoria el progreso del programa durante 10 minutos, luego de este tiempo tendrás que reiniciar el aparato. Sin embargo si el corte fue previo a la fase de amasado, podés presionar el botón "INICIO/PAUSA" para reiniciar el programa desde el principio.

## Empieza la cocción:



#### Nota:

El agua o sustancia líquida debe colocarse primero, luego agregar azúcar, sal y harina, y siempre agregar levadura o levadura en polvo como último ingrediente.

- La harina no se puede mojar completamente con el líquido.
- La levadura sólo se puede colocar sobre la harina seca y tampoco puede tocar la sal.
- No utilices la función programar durante un período prolongado si utilizás ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, levadura fresca, cebollas o frutas.



# FUNCIONAMIENTO

## Medición de cantidades:

La clave para un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Utilizá la taza o la cuchara medidora para obtener la cantidad exacta, de lo contrario el pan no saldrá como lo esperado.

- **Ingredientes líquidos:** el agua, la leche fresca o leche en polvo se deben medir con la taza medidora. Cuando midas aceite u otros ingredientes líquidos, limpiá bien para evitar rastros de otros ingredientes.
- **Ingredientes secos:** colocá los ingredientes en la taza medidora y luego, nivelá con un cuchillo dando ligeros golpecitos. Utilizá la cuchara dosificadora para medir pequeñas cantidades.

## Hacer el pan:

1. **Molde:** colocá el molde girándolo en sentido horario hasta que encaje correctamente.
2. **Paleta para amasar:** antes de colocar la paleta untala con margarina (evitará que la masa se pegue a la paleta). Luego insertela en el eje del molde.
3. **Ingredientes:** colocá los ingredientes en el molde siguiendo el orden mencionado en el gráfico anterior. Utilizá el recetario para ver las cantidades exactas a utilizar.
4. **Levadura:** con el dedo, hacé un agujero en la harina, donde agregarás la levadura (asegurate que no entre en contacto con los ingredientes líquidos ni con la sal).
5. **Tapa y enchufe:** cerrá la tapa con cuidado y conectá el cable a un enchufe de pared.
6. **Panel:** presioná el botón de "MENÚ" hasta seleccionar el programa deseado. Luego "COLOR" para elegir el color de la corteza y "TAMAÑO" para el tamaño de tu pan.
7. **Programar:** ajustá el tiempo de retardo presionando el botón de "+ TIEMPO". Este paso se puede omitir si deseás que tu horno de pan comience a funcionar al instante.
8. **Comenzar:** presioná el botón "INICIO/PAUSA" para iniciar el proceso (la luz led se encenderá). En los programas de Básico, Francés, Integral, Dulce, Sin gluten, Sándwich y Pan lactal escucharás alertas sonoras durante la ejecución indicando que podés agregar ingredientes, abrí la tapa e introducílos. Es normal que durante la cocción salga vapor por las aberturas de ventilación.
9. **Finalización:** cuando se haya completado el proceso se escucharán 10 pitidos y la luz led se apagará. Podés presionar el botón de "INICIO/PAUSA" por 2 segundos para detener la máquina y sacar el pan.
10. **Retirar tu pan:** abrí la tapa utilizando un repasador, con el mismo agarre firmemente la manija del molde. Girá la bandeja en sentido contrario a las agujas del reloj y tirá suavemente hacia arriba y afuera de la máquina.

¡El molde y el pan pueden estar calientes! Manipulalos siempre con cuidado, utilizando un repasador o manopla de tela.



Usá una espátula para despegar el pan del molde. Luego, voltealo boca abajo sobre una superficie limpia y agítalo con cuidado hasta que el pan caiga sobre una rejilla. Dejá enfriar por 20 minutos antes de cortar.

Al finalizar la operación, el pan se mantendrá caliente durante 1 hora. Si deseás sacar el pan, apagá presionando "INICIO/PAUSA". Luego desenchufá el aparato.

## Nota:

Antes de cortar el pan, usá el gancho para quitar la pala de amasar. Nunca uses las manos para quitar la pala de amasar ya que esta se encontrará caliente.

# 5

## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza y mantenimiento

Desconectá la máquina de la corriente y dejá que se enfríe antes de limpiar.

### Molde del pan

Frotá el interior y el exterior con un paño húmedo. No utilices detergentes abrasivos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Antes de colocarla en tu horno de pan, verificá que el molde este completamente seco.

### Paleta de amasado

Si la paleta de amasar es difícil de quitar del eje, en tal caso llená el recipiente con agua tibia y permití que repose durante aproximadamente 30 minutos. Luego la paleta de amasar se podrá quitar fácilmente para la limpieza. También limpiá la pala con cuidado con un paño húmedo de algodón.

### Tapa y ventana

Limpiá el interior y exterior de la tapa con un paño ligeramente húmedo.

### Carcasa

Limpiá suavemente la superficie externa de la carcasa con un paño húmedo. No uses ningún limpiador abrasivo, ya que esto degradaría la superficie. Nunca sumerjas la carcasa en agua para limpiarla.

### Guardado

Antes de guardar tu fábrica de pan, asegurate de que esté completamente fría, limpia y seca. Colocá la cuchara y la pala de amasar en el molde y cerrá la tapa, para que ningún elementos se pierda.

# 6

## Solución de problemas

En las siguientes páginas encontrarás 3 cuadros para diagnosticar errores en el proceso de fabricación de tu pan. Verificá cada procedimiento según lo detalla el cuadro.

### Mensajes en la pantalla LED

Mensajes del display	Causa	Solución
HHH	La temperatura interior es alta.	Retirá el molde y dejá enfriar el aparato por 20 minutos.
LLL	La temperatura interior es baja.	Seleccioná el programa de Horneado para aumentar la temperatura.
ERR	El sensor de temperatura está apagado.	Verificá el sensor con el servicio técnico autorizado.

**Errores comunes en tu máquina:**

Problema	Causa	Solución
Sale humo del compartimiento de horneado o de la ventilación.	Los ingredientes se pegan en el compartimiento de horneado o en el exterior del molde.	Retirá el molde y limpiá su parte externa o limpiá el compartimiento de horneado.
El pan se hunde en el medio y el fondo está húmedo.	Se dejó mucho tiempo el pan en el molde luego de su cocción y su calentamiento.	Sacá el pan antes de que termine la función calentar.
Es difícil retirar el pan del molde.	El fondo se encuentra pegado a la paleta de amasar.	Limpiá la paleta y los ejes de amasado después de hornear. Si es necesario, llená la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la paleta amasadora se podrá quitar y limpiar fácilmente.
Los ingredientes no están mezclados o el pan no está horneado correctamente.	Se eligió el programa incorrecto.	Revisá que el programa seleccionado sea el correcto.
	El botón INICIO/PARAR se oprimió mientras la máquina estaba funcionando.	Retirá los ingredientes, colocá nuevos e intentá nuevamente.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	Nunca abras la tapa muchas veces, solo las necesarias para agregar ingredientes. Asegurate que la tapa esté bien cerrada después de abrir.
	Se cortó la energía mucho tiempo antes de terminar el proceso.	Retirá los ingredientes, colocá nuevos e intentá otra vez.
	La rotación de la paleta de amasado está bloqueada.	Comprobá si la paleta amasadora está bloqueada por granos, etc. Sacá el molde y comprobá si los mecanismos giran. Si este no es el caso, enviá el aparato al servicio técnico autorizado.
El equipo no funciona. En la pantalla se muestra "HHH".	El equipo todavía está caliente después del proceso de horneado anterior.	Desenchufá, sacá el molde y dejalo enfriar a temperatura ambiente. luego insertá el enchufe y comenáz de nuevo.

**Errores en recetas:** comprobá el siguiente cuadro, cuya última columna contiene las soluciones que figuran en la página 13.

El pan leuda muy rápido	Demasiada levadura, exceso de harina o poca sal.	a / b
	Varias de estas causas.	
El pan leuda poco o nada	Sin levadura o muy poca.	a / b
	Levadura vencida o estropeada.	e
	Líquido demasiado caliente.	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido.	d
	Tipo incorrecto de harina o harina rancia.	e
	Demasiado o muy poco líquido.	a / b / g
	No hay suficiente azúcar.	a / b
La masa desborda del molde	Si el agua es purificada (agua suave con menos minerales) la levadura fermenta más.	f
	Demasiada leche afecta la fermentación de la levadura.	c
El pan se hunde en el medio	La masa es más grande que el molde y el pan se hunde.	a / f
	La fermentación es corta o rápida debido a la alta temperatura del agua o aparato, o a la humedad excesiva.	c / h / i
Textura de la masa densa y con grumos	Demasiada harina o poco líquido.	a / b / g
	No hay suficiente levadura o azúcar.	a / b
	Demasiada fruta, harina integral u otros ingredientes.	b
	Harina rancia o líquido caliente que hace que leude por demás.	e
	Sin sal o no hay suficiente azúcar.	
Demasiado líquido.		
El pan no se hornea en el centro	Demasiado o no suficiente líquido.	a / b / g
	Demasiada humedad.	h
	Recetas con ingredientes húmedos, como yogur.	g
Estructura abierta, gruesa o con demasiados agujeros	Demasiada agua.	g
	Sin sal.	b
	Humedad excesiva o agua demasiado caliente.	h / i
	Demasiado líquido.	c
Pan con cabeza de "Horguito", o superficie sin hornear	Volumen del pan demasiado grande para el molde.	a / f
	Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	f
	Demasiada levadura, azúcar o sal insuficiente.	a / b
	Demasiados ingredientes dulces, además del azúcar.	b
Rebanadas desiguales o grumos en el centro	El pan no se enfrió lo suficiente.	i
Depósitos de harina en la corteza	La harina no se distribuyó bien durante el amasado.	g / i

- a) Medí los ingredientes correctamente.
- b) Ajustá las cantidades de los ingredientes y verificá que se hayan agregado todos.
- c) Usá otro líquido o dejalo enfriar a temperatura ambiente. Agregá los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, hacé un agujerito en el medio de la harina y colocá la levadura desmenuzada o la levadura seca, evitando que esta entre en contacto con el líquido.
- d) Utilizá únicamente ingredientes frescos que hayan sido almacenados correctamente.
- e) Reducí la cantidad total de ingredientes, no utilices más de la cantidad especificada de harina. Reducí todos los ingredientes en 1/3.
- f) Correjí la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, reducí sus cantidades adecuadamente.
- g) En caso de clima húmedo, retirá 1-2 cucharadas de agua.
- h) En caso de clima muy cálido, no utilices la función de retardo. Usá líquidos fríos.
- i) Sacá el pan del molde justo después de hornear y dejalo enfriar sobre la rejilla por al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j) Reducí la cantidad de levadura o todos los ingredientes en 1/4.
- k) Nunca enmanteques el molde.
- l) Agregá una cucharada de gluten de trigo a la masa.

## 7 Recetario

Pan básico	700 g / tiempo total 03:03hs	900 g / tiempo total 03:10 hs
1. Agua	280 ml	320 ml
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1 y 1/2 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
5. Harina	3 tazas	3 y 1/2 tazas
6. Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita
320 g	280 g	320 g
36 g	24 g	36 g
10 g	7 g	10 g
36 g	24 g	36 g
490 g	420 g	490 g
3 g	3 g	3 g
Pan francés	700 g / tiempo total 03:50 hs	900 g / tiempo total 04:00 hs
1. Agua	280 ml	320 ml
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	2 cucharaditas
4. Azúcar	1 y 1/2 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina	3 tazas	3 y 1/2 tazas
6. Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita
320 g	280 g	320 g
36 g	24 g	36 g
14 g	10 g	14 g
24 g	18 g	24 g
490 g	420 g	490 g
3 g	3 g	3 g

<b>Pan harina integral</b>		700 g / tiempo total 03:47 hs		900 g / tiempo total 03:55 hs	
1. Agua	280 ml	280 g	320 ml	320 g	
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g	
3. Sal	1 cucharadita	7 g	2 cucharaditas	14 g	
4. Harina integral	1 taza	110 g	1 y 1/2 tazas	210 g	
5. Harina común	2 tazas	280 g	2 tazas	280 g	
6. Azúcar negra	2 cucharadas	18 g	2 y 1/2 cucharadas	23 g	
7. Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	3 cucharadas	21 g	
8. Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g	
<b>Pan rápido</b>		900 g / tiempo total 02:25 hs			
1. Agua (40°/ 50°)	320 ml	320 g			
2. Aceite	2 cucharadas	24 g			
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10 g			
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g			
5. Harina	3 y 1/2 tazas	490 g			
6. Levadura	1 y 1/2 cucharaditas	4,5 g			
<b>Pan dulce</b>		700 g / tiempo total 03:00 hs		900 g / tiempo total 03:05 hs	
1. Agua	280 ml	280 g	320 ml	320 g	
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g	
3. Sal	1 y 1/2 cucharadita	10 g	2 cucharaditas	14 g	
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g	4 cucharadas	48 g	
5. Harina	3 tazas	420 g	3 y 1/2 tazas	490 g	
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	2 cucharadas	14 g	
7. Levadura	1 cucharadita	3 g	3 cucharaditas	3 g	
<b>Masa</b>		con levadura / tiempo total 01:30 hs		sin levadura / tiempo total 00:18 hs	
1. Agua	320 ml	320 g	320 ml	320 g	
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	2 cucharadas	24 g	
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10 g	1 y 1/2 cucharaditas	10 g	
4. Harina	3 y 1/2 tazas	490 g	3 y 1/2 tazas	490 g	
5. Azúcar	2 cucharadas	24 g	2 cucharadas	24 g	
6. Levadura	1/2 cucharadita	1,5 g	no utilizar.	-	
<b>Pan sin gluten</b>		700 g / tiempo total 03:30 hs		900 g / tiempo total 03:35 hs	
1. Agua	280 ml	280 g	320 ml	320 g	
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g	
3. Sal	1 cucharadita	7 g	1 y 1/2 cucharaditas	10 g	
4. Harina sin gluten	3 tazas	420 g	3 y 1/2 tazas	490 g	
5. Azúcar	2 cucharadas	24 g	2 cucharadas	24 g	
6. Levadura	1 y 1/2 cucharadita	4,5 g	1 y 1/2 cucharadita	4,5 g	

Torta		700 g / tiempo total 02:55 hs			
1. Aceite de girasol	2 cucharadas	24 g			
2. Azúcar	8 cucharadas	96 g			
3. Huevos	6 unidades	270 g			
4. Harina leudante	1 y 3/4 taza	250 g			
5. Esencia de vainilla	1 cucharadita	2 g			
6. Jugo de limón	1 y 1/4 cucharadas	10 g			
7. Levadura	1 cucharaditas	3 g			
Pan sandwich		700 g / tiempo total 03:10 hs		900 g / tiempo total 03:15 hs	
1. Agua	270 ml	270 g	320 ml	320 g	
2. Manteca/margarina	1 y 1/2 cucharadas	18 g	3 cucharadas	24 g	
3. Sal	1 y 1/2 cucharaditas	10 g	2 cucharaditas	14 g	
4. Azúcar	1 y 1/2 cucharadas	18 g	2 cucharadas	24 g	
5. Leche en polvo	1 y 1/2 cucharadas	10 g	2 cucharadas	14 g	
6. Harina	3 tazas	420 g	3 y 1/2 tazas	490 g	
7. Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g	
Pan lactal		700 g / tiempo total 03:10 hs		900 g / tiempo total 03:10 hs	
1. Leche	155 ml	155 g	200 ml	200 g	
2. Agua	80 ml	80 g	100 ml	100 g	
3. Manteca	3 y 1/2 cucharaditas	40 g	4 cucharaditas	50 g	
4. Miel	1 y 1/2 cucharadas	30 g	1 y 1/2 cucharada	30 g	
5. Azúcar	3 cucharadas	40 g	4 cucharadas	50 g	
6. Levadura	2 cucharaditas	6 g	2 y 1/2 cucharaditas	8 g	
7. Harina	3 tazas	440 g	3 y 1/2 tazas	500 g	
8. Sal	2 cucharaditas	6 g	2 y 1/2 cucharaditas	8 g	

\* Utilice la cuchara medidora y el vaso medidor que vienen con este producto.

## 8 Ingredientes

### Equivalencias:

1 taza = 165 g de harina 000, 0000 o integral fina

1 taza = 130 g de harina de centeno

1 taza = 230 g de azúcar

1 taza = 200 g de azúcar impalpable

1 cda. = 12 g de azúcar

1 cdita. = 4 g de azúcar

1 cdita. = 5 g de sal

1 cda. = 10 g de leche en polvo

1 cda. de aceite = 10 ml

1 cda. = 10 g de polvo de hornear

1 huevo = 50 ml de líquido (se recomienda pesarlo, ya que dependiendo de su tamaño varía).

### Nota:

Utilice los elementos medidores:  
para evitar márgenes de error.



1 taza  
ML



1 cda.  
1 cdita.

Incorporar en el molde primero los ingredientes líquidos y luego los secos. La sal debe colocarse sobre un extremo del molde, la manteca en punto pomada (si la receta lo requiere) en el extremo opuesto, el azúcar en otro extremo y la levadura se colocará directamente sobre la harina en el centro de la preparación. Verificar que esta no tenga contacto con la sal.

Tanto el agua, como los huevos y la crema deben estar a temperatura ambiente y la manteca a punto pomada. Al utilizar los medidores de ingredientes (taza y cucharas) se recomienda asentar el contenido dando suaves golpecitos sobre la mesa para que el ingrediente quede nivelado en el medidor.

### **Harina 000**

Esta harina tiene un alto porcentaje de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se pueda amasar más fácilmente. Posee también un alto contenido de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten.

### **Harina 0000**

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proviene de trigos duros y usualmente es empleada en la preparación de tortas.

### **Harina integral**

La harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo. Contiene salvado y germen de trigo, por eso es más pesada y más rica en sustancias nutritivas que la harina blanca. Los panes hechos con esta harina son, en general, más pequeños y más pesados que los panes blancos. Usualmente se mezcla la harina 0000 con la integral, para lograr un pan más elástico.

### **Salvado**

El salvado (no refinado) y el germen de salvado, son las partes exteriores ásperas de los granos de trigo o de centeno.

### **Azúcar**

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. También se utiliza como alimento para la levadura.

### **Harina leudante**

La harina leudante contiene un fermento que va a influir en el levado de la preparación del pan o de las tortas. Su empleo no es recomendable, ya que es preferible utilizar levadura.

### **Levadura**

La levadura es un cultivo rápido que necesita como alimento carbohidratos (azúcar y harina). Cuando la levadura reacciona con el azúcar produce dióxido de carbono. Este hace expandir la masa, ablandando así la fibra interior.

Para comprobar que la levadura está fresca y en buen estado para utilizarse, realizó el siguiente proceso.

1. Colocá 1/2 taza de agua tibia en un vaso medidor.
2. Agregá 1 cucharada y 1/2 cucharadita de azúcar. Revolvé.
3. Espolvoreá levadura seca (1 cucharada y 1/2 cucharadita). No mezcles.
4. Colocó el vaso medidor en un lugar cálido durante 10 minutos.
5. La espuma debe ser de 1 taza. De lo contrario, la levadura está inactiva.

### **Sal**

Es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza pero también puede restringir el levado de la masa. Nunca utilices demasiada sal en una receta.

### **Huevo**

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y de mayor tamaño. Es necesario batir el huevo antes de utilizarse. Se recomienda pesar el huevo ya que dependiendo de su tamaño varía



la cantidad de líquido que contiene.

### **Componentes grasos**

Se considera componente graso a la grasa, la manteca y los aceites. La grasa puede ablandar el pan y alargar su vida útil. La manteca debe estar a punto pomada o en pequeños pedacitos antes de ser utilizada en la mezcla.

### **Polvo para hornear**

El polvo para hornear se usa para el levado de pan y tortas. No necesita tiempo de subida porque el aire que produce forma burbujas dentro de la masa y suaviza su textura.

### **Bicarbonato de sodio**

Es similar al polvo para hornear. También puede ser utilizada en combinación con este.

### **Agua y líquidos**

El agua es un ingrediente esencial para la elaboración del pan. La temperatura debe estar entre 20°C y 25°C. El agua se puede sustituir por leche fresca o agua mezclada con 2% de leche en polvo, para mejorar el sabor de pan y el color de la corteza. También pueden agregar jugos (naranja, limón, etc).

### **Recomendaciones para medir los ingredientes**

#### **1. Medición de ingredientes líquidos.**

El agua, leche fresca o solución de leche en polvo se deben medir con la taza de medidora. Observá la taza con los ojos paralelos a las líneas de nivel. Cuando se mide el aceite de cocina u otros ingredientes, limpiá la taza medidora a fondo.

#### **2. Medición de ingredientes secos.**

Debés llenar en exceso la cuchara y el vaso medidor y luego una vez llena, eliminar el sobrante con un cuchillo pasándolo por el borde.

## **9**

## **Consejos**

### **Para conservar el pan**

Desmoldá el pan horneado sobre una rejilla y esperá 15 minutos antes de cortarlo (utilizá un cuchillo específico para pan). Si deseás guardarlo esperá que se enfríe, envuelvo con papel film así conservará la frescura y el sabor. El pan se puede almacenar durante tres días a temperatura ambiente o hasta diez días en la heladera.

### **Nuevas recetas**

Antes de realizar adaptaciones o crear recetas propias conocé primero tu horno de pan. Realizá varias elaboraciones de este recetario para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y líquidos. Así podrás determinar las cantidades correspondientes de los demás ingredientes.

Recordá que el huevo aporta líquido, considerá agregar o quitar el equivalente de líquido conforme a la cantidad de huevo agregada. Al utilizar recetas pensadas para hornos de gas será conveniente agregar líquido extra (7% o 10 % adicional sobre el total).

### **Durante el funcionamiento**

No es aconsejable abrir la tapa cuando la máquina este fermentado u horneando (solamente en las etapas de mezclado y amasado). Si la masa se pega contra las paredes del molde podés espolvorearlo levemente con harina. Recordá comprobar la consistencia de la masa durante el mezclado, sabiendo que esta máquina requiere una masa más blanda que la que se obtiene amasando de manera tradicional.

### **Levadura fresca o seca, ¿cuál utilizar?**

La levadura fresca tiene la propiedad de incorporarse y activarse con mayor velocidad en las masas, mientras que la levadura seca, una vez incorporada en la masa, deberá hidratarse para luego comenzar a activarse. Esto se traduce en un mayor volumen del producto elaborado con levadura fresca ya que en un mismo período de tiempo la levadura fresca se activará antes y en consecuencia tendrá un mayor tiempo de fermentación que la levadura seca. Es muy importante dosificar correctamente la levadura fresca, ya que un exceso podría provocar que la masa crezca por fuera del bowl, dañando el equipo.

### **Temperatura**

Tu horno de pan puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño del pan si la máquina se ubica en una habitación muy cálida o una muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente sea entre 15° y 34°.

### **Nota:**

La temperatura de tu horno de pan es inferior a la temperatura ambiente si se coloca en una habitación fresca (como una sala con aire acondicionado, una cámara frigorífica). Colocala en un lugar con temperatura ambiente normal (15° y 34°) si deseás hacer pan.





Más con able, más accesible



☎ 0 800 333 3443 | 📩 2914 06 2914  
Mensajes

✉ holacooperativa@cooperativaobrera.coop

🌐 cooperativaobrera.coop

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

📘 /LaCoopeAr

📺 /CooperativaObrera