

SMARTLIFE



MANUAL DE INSTRUCCIONES

FÁBRICA DE PAN
SL-BM1349

Antes de utilizar el producto, lea atentamente el manual de usuario y consérvelo para futuras referencias.
Antes de enchufarlo, examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

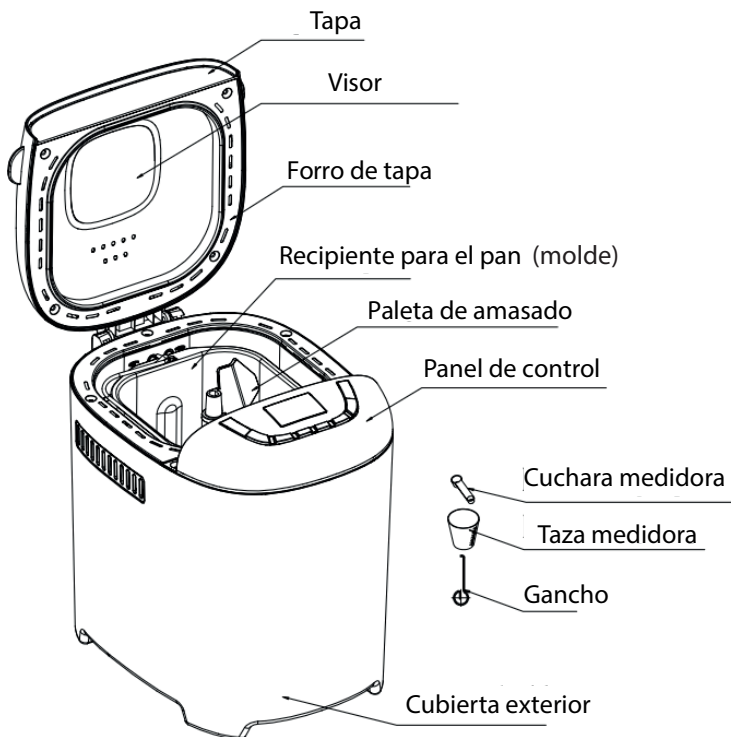
Al usar electrodomésticos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. Antes de usar, verifique que el voltaje del suministro eléctrico coincida con el voltaje indicado en la placa con especificaciones.
2. No use ningún artefacto con el cable o el enchufe dañados, si el artefacto funciona mal, si se cayó o si está dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de reparaciones autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o le realicen ajustes mecánicos o eléctricos.
3. No toque las superficies calientes del artefacto.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desenchufe del tomacorrientes antes de limpiar y cuando no está en uso. Permita que el artefacto se enfríe por completo antes de desmontar, colocar accesorios o limpiar.
6. Coloque el artefacto sobre una superficie plana nivelada y segura. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de una superficie caliente.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
9. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la maquina.
10. Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente el molde para pan con sus ingredientes.
11. Nunca golpee el molde para pan en la parte superior o el borde para quitarlo, ya que podría dañarlo.
12. Las láminas metálicas u otros materiales no deben insertarse en la máquina para hacer pan, ya que esto puede aumentar el riesgo de incendio o cortocircuito.
13. Este artefacto puede ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción con respecto a su uso por una persona responsable por su seguridad.
14. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
15. Nunca cubra este equipo con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor deben escapar libremente. De lo contrario, se puede provocar un incendio.
16. Use el artefacto solo para los fines provistos y colóquelo en un entorno seco.
17. No lo utilice al aire libre.
18. Este artefacto tiene un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que el tomacorrientes en su casa tenga conexión a tierra.
19. Este aparato esta diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: personal de áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales, moteles y otros ambientes de tipo residencial; entornos

tipo bed and breakfast.

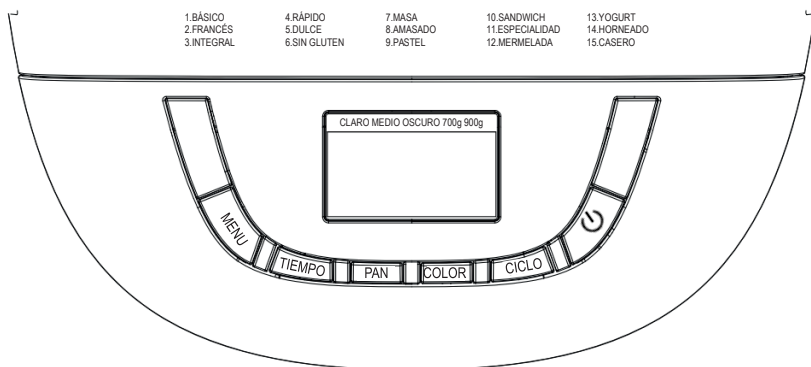
20. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
21. No opere la unidad sin la bandeja para cocción colocada en la cámara para evitar dañar el aparato.

CONOZCA SU FÁBRICA DE PAN



PANEL DE CONTROL

(La imagen esta sujeta a cambios sin previo aviso)



DESPUÉS DE CONECTAR EL EQUIPO

Tan pronto como la máquina de hacer pan esté enchufada a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá "3:00" en la pantalla después de un breve periodo de tiempo (Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente). La flecha apunta a 900g y el color a MEDIO. Esta es la configuración por defecto.

INICIAR / DETENER (⏻)

Este botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado (MENÚ) que previamente deberá seleccionar.

Para iniciar un programa, presione el botón INICIAR / DETENER (⏻) una vez. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a destellar, la luz de trabajo se encenderá y comenzará el programa. Cualquier otro botón se desactiva, excepto el botón de INICIAR / DETENER (⏻) después de que el programa haya comenzado. Esta característica ayudará a evitar cualquier interrupción involuntaria en el funcionamiento del programa.

Para detener el programa, presione el botón INICIAR / DETENER (⏻) por aprox. 2 segundos, luego se escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará: significa que el programa se ha apagado.

PAUSA

Después de que se inicie un programa elegido, puede presionar el botón INICIAR / DETENER (⏻) una vez para interrumpirlo en cualquier momento. La operación se detendrá, pero el ajuste quedará memorizado, con el tiempo de trabajo mostrándose en pantalla. Vuelva a tocar el botón INICIAR / DETENER (⏻) para retomar el programa, o sino dentro de 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.

MENU (PROGRAMA)

Se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presiona este botón (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón continuamente y los 15 menús se mostrarán en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado.

Las funciones de los 15 menús se explicarán a continuación:

1. Básico: amasar, levar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para aumentar el sabor.
2. Frances: amasar, levar y hornear dentro de un tiempo de cocción más largo. El pan horneado en este menú usualmente tendrá una corteza crujiente y una textura ligera.
3. Pan integral: amasar, levar y hornear pan integral. No se recomienda utilizar la función de inicio diferido, ya que esto puede producir malos resultados.
4. Rápido: amasar, levar y hornear pan en menor tiempo que el pan básico. Pero el pan horneado en ésta configuración es generalmente más pequeño, con una textura densa.
5. Dulce: amasar, levar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
6. Sin gluten: amasar, levar y hornear pan sin gluten. Puede agregar ingredientes para agregar sabor.
7. Masa: amasar y levar, pero sin cocer. Retire la masa y utilícela para hacer pancitos, pizza, pan al vapor, etc.
8. Amasar: amasar sin levar ni cocer.
9. Pastel: amasar, levar y hornear. Levar con bicarbonato sódico o polvo para hornear.
10. Sándwich: sándwich amasando, leudado y horneando. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más fina.
11. Especialidad: (el tamaño del pan no se puede ajustar, solo muestra el tamaño predeterminado de 900g)

El ajuste de especialidad se utiliza para los tipos de pan que se requieren en un tiempo más corto. El pan horneado en esta configuración es más pequeño con una textura densa.

12. Mermeladas: Las frutas o verduras se deben picar antes de ponerlas en el molde para pan.
13. Yogurt: para hacer yogurt.
14. Hornear: solo hornear, no amasar ni levar. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción en configuraciones seleccionadas.
15. Hecho en casa: (el tamaño del pan no es aplicable).

El programa le permite tomar control total del proceso de cocción. Puede ajustar los tiempos para amasar, subir, hornear y mantener caliente. El rango de tiempo de cada programa de la siguiente manera:

Amasar 1: 0-8 minutos;

Levar 1: 20-60 minutos

Amasar 2: 0-15 minutos;

Levar 2: 0-35 minutos;

Levar 3: 0-60 minutos;

Hornear: 0-80 minutos

Mantener caliente: 0-60 minutos;

COLOR

Con este botón puede seleccionar un color CLARO, MEDIO o OSCURO para la corteza del pan. Presione este botón para seleccionar el color deseado. Este botón no es aplicable para los programas Masa y Mermelada.

PAN

Pulse este botón para seleccionar el tamaño del pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Este botón no es aplicable para los programas 4, 7, 9, 12 y 14.

FUNCION INICIO DIFERIDO

Si desea que el aparato no comience a funcionar inmediatamente, puede usar este botón para establecer el tiempo que tardará en comenzar. Debes decidir cuánto tiempo pasará antes de que el pan esté listo presionando el botón "TIEMPO". Tenga en cuenta que el tiempo de demora debe incluir el tiempo de cocción del programa. Es decir, al finalizar el tiempo seleccionado de retraso, habrá pan caliente que puede ser servido. Al principio, se debe seleccionar el programa y el grado de dorado, luego presionar "TIEMPO" para aumentar el tiempo de retardo en el incremento de 10 minutos. El retraso máximo es de 13 horas. Ejemplo: ahora son las 8:30 p.m., si desea que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7:00, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de pan y luego presione "+" para agregar el tiempo hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla LCD. Luego presione el botón INICIAR / DETENER (⏻) para activar este programa de retardo. Puede ver el punto destellado y la pantalla LCD hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Recibirá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quiere sacar el pan de inmediato, comienza la función de mantener la temperatura durante 1 hora. Nota: 1. Este botón no es aplicable a los programas 8, 12, 13 y 14. 2. Para hornear con retraso, no utilice ingredientes fácilmente perecederos, como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER LA TEMPERATURA

El pan se mantendrá caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón INICIAR / DETENER (⏻).

MEMORIA

Si la fuente de alimentación se ha interrumpido durante el proceso de elaboración del pan, el proceso continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón INICIAR / DETENER (⏻). Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, no se puede conservar la memoria y se debe reiniciar la máquina de hacer pan, pero si la masa no está más allá de la fase de amasado cuando se corta la fuente de alimentación, puede presionar INICIAR / DETENER (⏻) directamente para continuar el programa desde el principio.

AMBIENTE

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño de la barra entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar entre 15 ° C y 34 ° C.

PANTALLA DE ADVERTENCIA

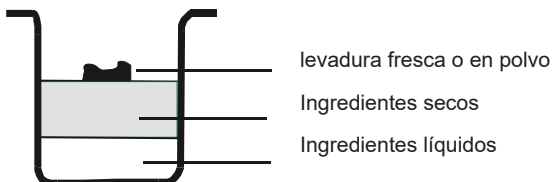
1. Si la pantalla muestra "HHH" después de que se haya iniciado el programa, la temperatura interior sigue siendo demasiado alta (acompañada por 5 pitidos). Entonces el programa tiene que ser detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra "LLL" después de presionar el botón INICIAR / DETENER (⏻) (excepto el programa 14. HORNEADO), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañada por 5 pitidos), pare el sonido presionando el botón INICIAR / DETENER (⏻), cierre la tapa y deje que la máquina descanse durante 10 a 20 minutos para volver a la temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "EEO" después de presionar INICIAR / DETENER (⏻), el sensor de temperatura está desconectado, verifique cuidadosamente el sensor por un experto autorizado.

PRIMER USO

1. Por favor, compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con la última sección "Limpieza y mantenimiento"
3. Coloque la panificadora en el modo de horneado (14) y hornee por unos 10 minutos. Después de enfriarlo limpie una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y ensamble, para que el aparato esté listo para usar.

CÓMO HACER PAN

1. Coloque la bandeja en posición y gírela hacia la derecha hasta que encaje en la posición correcta. Inserte la cuchilla amasadora en el eje de transmisión. Se recomienda rellenar los orificios con margarina resistente al calor antes de colocar la paleta de amasado, esto evita que la masa se pegue por debajo de esta paleta, y podrá retirarse del pan fácilmente.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente para pan (molde). Por favor, siga el orden mencionado en la receta. Por lo general, el agua o la sustancia líquida van primero, luego agregue azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura fresca o en polvo como último ingrediente. Nota: las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden usar se refieren a la receta.
3. Con el dedo, haga un pequeño hoyo en un lado de la harina. Añadir la levadura. Asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
5. Presione el botón MENÚ hasta que se seleccione el programa deseado.



6. Presione el botón COLOR para seleccionar el color de corteza deseado.
7. Presione el botón PAN para seleccionar el tamaño deseado.
8. Ajuste el tiempo de inicio presionando el botón TIEMPO (inicio diferido). Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a trabajar de inmediato.
9. Presione el botón INICIAR / DETENER (⏻) para comenzar a trabajar, y la luz de trabajo se encenderá.
10. Presione el botón de CICLO para diseñar su propio programa.
11. Para el programa de Básico, Francés, Integral, Rápido, Dulce, Sin Gluten, Pastel y Sándwich, se escucharán 10 pitidos durante la operación. Estos pitidos son para pedirle que agregue ingredientes. Abra la tapa y coloque algunos ingredientes. Es posible que el vapor escape a través de las ranuras de ventilación en la tapa durante la cocción. Esto es normal.
12. Una vez que se haya completado el proceso, se escucharán 10 pitidos, y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar el botón INICIAR / DETENER (⏻) durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y, mientras usa guantes para horno, agarre firmemente el asa del recipiente para pan (molde). Gire la bandeja hacia la izquierda y tire suavemente de la bandeja hacia arriba y hacia afuera de la máquina.
13. Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde. Precaución: ¡el pan y el molde pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes para horno.
14. Ponga el molde para pan boca abajo sobre una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
15. Retire el pan con cuidado del molde y enfríe durante 20 minutos antes de cortarlo.
16. Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón INICIAR / DETENER (⏻) al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora; si desea sacar el pan, apague el programa con el botón INICIAR / DETENER (⏻).
17. Cuando no lo use, desenchufe el cable de alimentación.

Nota: antes de cortar el pan, use el gancho para retirar la paleta amasadora oculta en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca use la mano para retirar la paleta amasadora.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

Para panes rápidos

Los panes rápidos se hacen con levadura en polvo y bicarbonato de sodio que se activan por la humedad y el calor. Para obtener panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan, con los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de pan rápido, los batidos y los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la sartén, puede ser necesario ayudar a la mezcla de la máquina para evitar grumos de harina. Si es así, utilice una espátula de goma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarla.

1. Recipiente para pan (Molde): Frote por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice agentes afilados o abrasivos para conservar la protección del revestimiento antiadherente. El recipiente debe secarse completamente antes de la instalación.

2. Paleta amasadora: si la paleta amasadora es difícil de quitar del eje, en tal caso, llene el recipiente con agua tibia y deje que se remoje durante aproximadamente 30 minutos. La amasadora puede retirarse fácilmente para su limpieza. También limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que el recipiente para el pan (molde) como la cuchilla amasadora son componentes seguros para utilizar lavavajillas.

3. Tapa y visor: limpie la tapa interior y exterior con un paño ligeramente húmedo.

4. Exterior: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar, ya que esto degradaría la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

5. Antes de que la panificadora se guarde para su almacenamiento, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y coloque la cuchara y la paleta amasadora en el molde, y la tapa esté cerrada.

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES

1. HARINA PANADERA

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también puede denominarse harina que contiene alto contenido de proteínas), tiene buena elasticidad y puede evitar que el tamaño del pan se derrumbe después de su aumento. Como el contenido de gluten es más alto que el de la harina común, se puede usar para hacer pan de gran tamaño y mejor fibra interior. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

2. HARINA SENCILLA

Harina que no contiene polvo de hornear.

3. HARINA INTEGRAL

La harina integral es molida de grano. Contiene piel de trigo y gluten. La harina integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan hecho con harina de trigo integral es generalmente pequeño en tamaño. Muchas recetas generalmente combinan la harina integral de trigo o harina de pan para lograr el mejor resultado.

4. HARINA DE TRIGO NEGRO

La harina de trigo negro, también llamada "harina rugosa", es un tipo de harina con alto contenido de fibra y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el tamaño grande después del levantamiento, debe usarse en combinación con una alta proporción de harina panadera.

5. HARINA LEUDANTE

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

6. HARINA DE MAÍZ Y HARINA DE AVENA.

La harina de maíz y la harina de avena se muelen del maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos de la fabricación de pan de corteza dura, que se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

7. AZÚCAR

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. Y también se considera como alimento en el pan de levadura. El azúcar blanco se utiliza en gran medida. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón se pueden solicitar por requerimiento especial.

8. LEVADURA

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

- 1 cucharadita levadura seca activa = 3/4 cucharadita de levadura instantanea
 1.5 cucharaditas levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantanea
 2 cucharaditas levadura seca activa = 1.5 cucharaditas de levadura instantanea

La levadura debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo que contiene se eliminará a alta temperatura, antes de usarla, verifique la fecha de producción y la vida útil de almacenamiento de la levadura. Guárdelo de nuevo en el refrigerador tan pronto como sea posible después de cada uso. Por lo general, la falta de pan se debe a la mala levadura. Las formas descritas a continuación verifican si su levadura es fresca y activa.

- (1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en una taza medidora.
- (2) Poner 1 cucharadita de azúcar blanco en la taza y revuelva, luego espolvorear 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.
- (3) Coloque el vaso medidor en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos. No revuelva el agua.
- (4) La espuma debe ser de hasta 1 taza. De lo contrario la levadura está muerta o inactiva.

9. SAL

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

10. HUEVO

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y de gran tamaño, el huevo debe ser pelado y revuelto uniformemente.

11. GRASA, MANTECA Y ACEITE VEGETAL

La grasa puede suavizar el pan y retrasar la vida de almacenamiento. La manteca debe ser derretida cortada en pequeños trozos antes de usarla.

12. POLVO DE HORNEAR

El polvo para hornear se utiliza para el aumento de la torta. Como no necesita tiempo de subida, y puede producir aire, el aire formará una burbuja para suavizar la textura del pan utilizando el principio químico.

13. SODA

Es similar con el polvo de hornear. También se puede utilizar en combinación con levadura en polvo.

14. AGUA Y OTROS LÍQUIDOS

El agua es ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, la temperatura del agua entre 200 °C y 250 °C es la mejor. El agua puede reemplazarse con leche fresca o 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 propósito de mejorar el sabor del pan, por ej. Jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón y así sucesivamente.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

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

1. Pesando los ingredientes líquidos

La solución de agua, leche fresca o leche en polvo debe medirse con tazas medidoras. Observe el nivel de la taza de medir con sus ojos horizontalmente. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie el vaso medidor a fondo sin ningún otro ingrediente

2. Medidas en seco

La medición en seco se debe hacer con una cucharada de ingredientes en el vaso medidor y luego, una vez lleno, nivelar con un cuchillo. Recoger o golpear ligeramente cuando tiene más de lo necesario. Esta cantidad extra podría afectar el equilibrio de la receta. Cuando se miden pequeñas cantidades de ingredientes secos, se debe usar la cuchara medidora. Las mediciones deben ser niveladas, no apiladas, ya que esta pequeña diferencia podría afectar el equilibrio de la receta.

3. Secuencia al añadir ingredientes

La secuencia de agregar ingredientes debe ser respetada, en general, la secuencia es: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar el ingrediente, la harina no puede humedecerse completamente con el líquido. La levadura solo se puede colocar sobre la harina seca. Y la levadura no se puede tocar con sal. Cuando use la función de retardo durante un tiempo prolongado, nunca agregue ingredientes perecederos, como los huevos, el ingrediente de frutas.



MEDIOAMBIENTE

No deseche el artefacto con los residuos domésticos normales. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. Al hacerlo, contribuye con el cuidado del medioambiente.

SERVICIO TÉCNICO

ARGENTINA: por información o consultas, contáctese con el Centro de Servicio Autorizado al 0800-122-SMLF (7653) o por email: soporte@smartlife.com.ar
URUGUAY: Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976. Para más información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERÍSTICAS

Visuar S.A.: Origen China. 220-240V~; 50Hz; CL I; 550W

Visuar Uruguay S.A.: Origen China. 220-240V~; 50Hz; CL I; 550W

PROBLEMAS FRECUENTES Y SOLUCIONES

Problema	Causa	Solución
Sale humo del compartimiento para hornear o de las rejillas de ventilación.	Los ingredientes se adhieren al compartimiento para hornear o en el exterior de la bandeja para hornear	Desenchufe y limpie el exterior de la bandeja para hornear o el interior del compartimiento.
El pan baja en el medio y está húmedo en el fondo.	El pan se deja demasiado tiempo en el compartimiento después de hornear y calentar.	Saque el pan de la bandeja para hornear antes de que termine la función de calentamiento.
Es difícil sacar el pan de la bandeja para hornear.	La parte inferior del pan está pegada a la cuchilla amasadora.	Limpie la cuchilla amasadora y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la cuchilla amasadora se puede quitar y limpiar fácilmente.

Problema	Causa	Solución
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Configuración incorrecta del programa	Compruebe el menú seleccionado y las otras configuraciones.
	Se pulsó el botón START / STOP mientras la máquina estaba trabajando.	No uses los mismos ingredientes y vuelve a empezar.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba trabajando.	Nunca abra la tapa con frecuencia, solo si es necesario, como agregar ingredientes. Pero asegúrese de que la tapa se haya cerrado bien después de abrirse.
	Largo apagón mientras la máquina funcionaba.	No uses los mismos ingredientes y vuelve a empezar.
	La rotación de la cuchilla amasadora está bloqueada.	Verifique que la cuchilla amasadora no esté bloqueada por granos, etc. Saque la bandeja para hornear y verifique si los conductores giran. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH.	El aparato aún está caliente después del procedimiento de cocción anterior.	Levante la tapa, saque la bandeja para hornear y déjela enfriar a temperatura ambiente. Luego vuelva a cerrar la tapa y comience de nuevo.
El pan leva muy rápido	Demasiada levadura, demasiada harina, poca sal, o varias de estas causas.	a/b
El pan no se levanta en absoluto o no lo suficiente.	Sin levadura en absoluto o muy poco.	a/b
	Levadura vieja o rancia.	e
	Líquido demasiado caliente.	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido.	d
	Tipo de harina incorrecto o harina rancia.	e
	Demasiado o no suficiente líquido.	a/b/g
La masa sube demasiado y se derrama sobre el molde para hornear.	No hay suficiente azúcar.	a/b
	Si el agua es demasiado blanda la levadura fermenta más.	f
	Demasiada leche afecta la fermentación de la levadura.	c
El pan desciende en el medio.	El volumen de la masa es más grande que el molde y el pan baja.	a/f
	La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o la cámara de cocción o la humedad excesiva.	c/h/i

Problema	Causa	Solución
Estructura pesada y grumosa.	Demasiada harina o poco líquido.	a/b/g
	No hay suficiente levadura o azúcar.	a/b
	Demasiada fruta, integral o de alguno de los otros ingredientes.	b
	Harina vieja o pasada, los líquidos tibios hacen que la masa suba demasiado rápido y que la hogaza caiga antes de hornear.	e
	Sin sal o sin suficiente azúcar.	
	Demasiado líquido.	
El pan no se cuece en el centro.	Demasiado o no suficiente líquido.	a/b/g
	Demasiada humedad.	h
	Recetas con ingredientes húmedos, por ej. yogurt	g
Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros.	Demasiada agua.	g
	Sin sal.	b
	Grado de humedad, agua demasiado caliente.	h/i
	Demasiado líquido.	c
Suave, como superficie sin hornear.	Volumen de pan demasiado grande para el molde.	a/f
	Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	f
	Demasiada levadura o no suficiente sal.	a/b
	Demasiada azúcar.	a/b
	Ingredientes dulces además del azúcar.	b
Las rodajas son desiguales o hay grupos en el medio.	Pan no enfriado lo suficiente (el vapor no se ha escapado).	j
Depósitos de harina sobre la corteza del pan.	La harina no funcionó bien en los lados durante el amasado.	g/i

- Medir los ingredientes correctamente.
- Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos los ingredientes.
- Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. agregue los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga una pequeña zanja en el medio de la harina y ponga la levadura desmenuzada o la levadura seca, evite que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
- Use solo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
- Reduzca la cantidad total de los ingredientes, no use más que la cantidad de harina especificada. Reducir todos los ingredientes en 1/3.
- Corregir la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la dosis del líquido a agregar debe reducirse debidamente.
- En caso de cualquier clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
- En caso de clima cálido, no utilice la función de temporización. Utilizar líquidos fríos.
- Saque el pan de la bandeja inmediatamente después de hornear y déjelo en la rejilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- Reducir la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
- ¡Nunca engrasar el molde!
- Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

SMARTLIFE



CERTIFICADO DE GARANTIA VISUAR S.A. / VISUAR URUGUAY S.A.

Modelo:	Fecha de Venta:
Nº de Serie:	
COMPRADOR	VENDEDOR
Nombre:	Factura Nº:
Dirección:	Sello y Firma del Comercio:

CONDICIONES GENERALES

Estimado cliente, en primer lugar reciba Ud. nuestro saludo y agradecimiento por haber elegido un producto SMARTLIFE. Le rogamos remitirse al Manual de Instrucciones adjunto para cuestiones relativas a las especificaciones técnicas de uso, instalación y mantenimiento del producto.

VISUAR S.A. garantiza al comprador de cada producto, la reparación del mismo y/o la reposición de las piezas que resultaren con defecto de fabricación durante el período de garantía, según las CONDICIONES GENERALES que figuran a continuación:

I- El período de garantía es 24 (veinticuatro) meses corridos siendo estos computados en todos los casos a partir de la fecha de compra que surja de la factura original correspondiente a la venta del producto por parte de un distribuidor autorizado por Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.

II- La presente garantía no implica la reposición y/o reparación de los elementos o partes deteriorados por el uso normal del equipo (accesorios, piezas desgastables, pilas, baterías, cintas, lámparas, cabezas de audio/video, etc.). Esta garantía cubre mano de obra y repuestos.

III- El uso de este producto deberá hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación y consejos que se formulan en el "MANUAL DE INSTRUCCIONES, MANUAL DE INSTALACION y/o GUIA DEL USUARIO", que se entregan junto con el producto.

IV- Esta garantía no cubre desperfectos por incorrecta instalación, conexión, ni impericia en el manejo del producto, ello está indicado en el "MANUAL DE INSTRUCCIONES, MANUAL DE INSTALACION y/o GUIA DEL USUARIO", que se entregan junto con el producto.

VI- El servicio de esta garantía deberá ser solicitado exclusivamente a un SERVICIO TECNICO AUTORIZADO por Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.

Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A. se compromete a realizar sus mejores esfuerzos para que las reparaciones que deban efectuarse bajo la presente garantía queden concluidas dentro del plazo que no excederá de los 90 días corridos, contados a partir de la entrega del producto a tales efectos, salvo caso fortuito o fuerza mayor.

VII- Esta garantía perderá y/o carecerá de validez en los siguientes casos:

1. Daños producidos por el transporte después de la compra.
2. Roturas, daños o desperfectos que no sean de fabricación.
3. Daños ocasionados por el mal manejo o uso abusivo del producto.
4. Derrame de sustancias sobre el producto.
5. Daños ocasionados por su utilización con corriente eléctrica que no corresponda o por fluctuación del voltaje provisto por las compañías de electricidad.

6. Daños producidos por incorrecta instalación o conexiones externas.
 7. Cualquier deterioro producido por siniestros, meteoros o accidentes diversos (rayos, incendios, inundaciones, descargas por líneas de tensión, etc.).
 8. Presencia de arena, líquido de pilas, agua, o cualquier elemento extraño en el interior del producto.
 9. Si el producto fue reparado por personal no autorizado por Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A. o ha sido modificado parcial o totalmente, o se le hubieran agregado elementos extraños al mismo.
 10. Defectos estéticos o cosméticos.
 11. Defectos que fuesen ostensibles o manifiestos al momento de la adquisición.
 12. Si el número de serie no coincidiera con el impreso en esta garantía o se observa su alteración.
- Esta enumeración no es de carácter taxativo, quedando excluidos de la presente garantía todos aquellos supuestos en los que en términos generales el funcionamiento anormal del producto se deba a causas que no sean directa y exclusivamente atribuible a Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.
- VIII- Esta garantía conjuntamente con la boleta de compra debe permanecer en poder del usuario para ser presentada ante nuestro SERVICIO TECNICO AUTORIZADO, solamente si el producto requiere atención técnica dentro del período de garantía.
- IX- Este certificado de garantía es válido únicamente en el Territorio de la Republica Argentina o en la República Oriental del Uruguay, según corresponda.
- X- Todo conflicto vinculado a la aplicación del presente certificado de garantía se dilucidará en la jurisdicción de los tribunales de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o en tribunales de la ciudad de Montevideo, según corresponda.
- XI- En todo momento, Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A. podrá optar por sustituir el producto objeto de esta garantía por otro de similares o superiores características técnicas, de acuerdo con las disponibilidades de productos al momento de la sustitución, sin que deba responder por daños y perjuicios especiales, consecuentes o incidentales, resultado de la venta, compra o uso de este producto, sin importar el motivo. Se excluye de esta garantía todo tipo de responsabilidad por daños y perjuicios especiales, consecuentes o incidentales (incluidos, pero sin limitarse a ellos, el lucro cesantes, costes por tiempo de indisponibilidad de uso del equipo, coste de reclamaciones de sus clientes por tales daños resultantes de la compra, uso o falla del producto), sin importar la causa del incumplimiento de cualquier garantía escrita implícita.

SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

Argentina: Tel: 0800-122-SMLF (7653)

e-mail: soporte@smartlife.com.ar

HORARIO DE ATENCION: DE LUNES A VIERNES DE 8 A 16 HS.

Uruguay: Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976. Para mas información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

IMPORTANTE

PARA QUE ESTA GARANTÍA TENGA VALIDEZ DEBERÁ TENER LOS DATOS COMPLETOS QUE FIGURAN EN LA MISMA, Y ADEMÁS DEBE ESTAR ACOMPAÑADA POR LA FACTURA DE COMPRA ORIGINAL DEBIDAMENTE CONFECCIONADA POR LA CASA VENDEDORA.



Visuar S.A.

B. Quinquela Martín 1924 -C1296ADN
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina.
Tel: (011) 4109.3000 - www.visuar.com.ar

Visuar Uruguay S.A.

Ruta 101 Km. 28.600
Canelones - Uruguay
Tel.: +598.2288 2288 - www.visuar.com.uy

SMARTLIFE

En **Argentina**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martín 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. www.visuar.com.ar

En **Uruguay**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600, Canelones, Uruguay. RUT N° 216175440017. www.visuar.com.uy

