

# GUIA DE USO FÁCIL

\* Antes del primer uso: aclarar con agua la cubeta para eliminar cualquier suciedad del embalaje y dejar secar al aire. Una vez que esté seca insertar dentro de la panificadora comprobando su correcta selección y colocar las palas amasadoras.

\* Vertido de ingredientes: extraer la cubeta de la panificadora antes de verter los ingredientes, así evitamos que se moje o ensucie la resistencia de la máquina.

\* Programación: para un óptimo resultado de cada pan, seguir la programación recomendada en la etiqueta de cada paquete de mezclas de harina. El equipo de MaBAKER® ha desarrollado las mezclas de las harinas en combinación con el estudio de los programas más idóneos para cada receta, para garantizarte el resultado más óptimo de cada pan.

\* Borrado de programación: si te has equivocado en la programación, no pasa nada, pulsar el botón Start hasta oír un pitido y comprobar que la programación anterior ha quedado borrada.

\* Programación con temporizador: una vez programado el pan, con las flechas < > puedes retrasar la finalización de la elaboración del pan hasta 15h. Así, podrás dejarlo todo preparado en 3 minutos antes de irte a acostar y despertarte a la mañana siguiente con el olor a pan recién horneado.

\* Elaboración: nada más presionar el botón de Start, se escucha un pitido y se enciende una luz roja, la panificadora MaBAKER® inicia el proceso de precalentamiento sin emitir ningún ruido, en aproximadamente 15 minutos empieza a amasar. Durante las fases de elaboración la panificadora alcanza distintas temperaturas, por eso la carcasa "cool-touch" de nuestra panificadora MaBAKER® te protege de las quemaduras. Al terminar la programación, la panificadora mantiene el pan caliente en perfectas condiciones durante 1 hora, transcurrido este tiempo se aconseja sacar el pan de la cubeta o abrir la tapa para evitar la condensación de agua en la tapa y que se humedezca el pan.

\* Extracción del pan: retirar la cubeta siempre con guantes de cocina para evitar posibles quemaduras. Extraer el pan separándolo de las paredes de la cubeta con una pala de madera y girando las palomillas de las palas que están en la base de la cubeta, ayudando a que el pan se despegue. Poner la cubeta boca abajo, agitarla y darle unos leves golpitos hasta que el pan se deslice fuera de la cubeta.

\* Corte y conservación del pan: dejar enfriar el pan antes de cortarlo para evitar que se desmigüe. Para que el pan se conserve en óptimas condiciones, guardar en una bolsa de tela de algodón o en una panera cerrada. Una vez cortado, para evitar que se seque, sólo hace falta poner un trozo de papel film en la miga expuesta al aire. Siguiendo estas sencillas instrucciones el pan se conservará en perfectas condiciones entre 2-3 días, dependiendo de la estación del año.

\* Limpieza: tras extraer el pan, dejar en remojo la cubeta y las palas, al cabo de unos minutos los restos de migas se desprenderán con agua y una esponja suave. No usar estropajos, ni productos químicos, ya que dañan el teflón.

\* Mantenimiento de la panificadora: después de cada uso es recomendable desenchufar de la red eléctrica. No verter líquidos, ni mojar la carcasa por dentro: contiene una resistencia eléctrica.