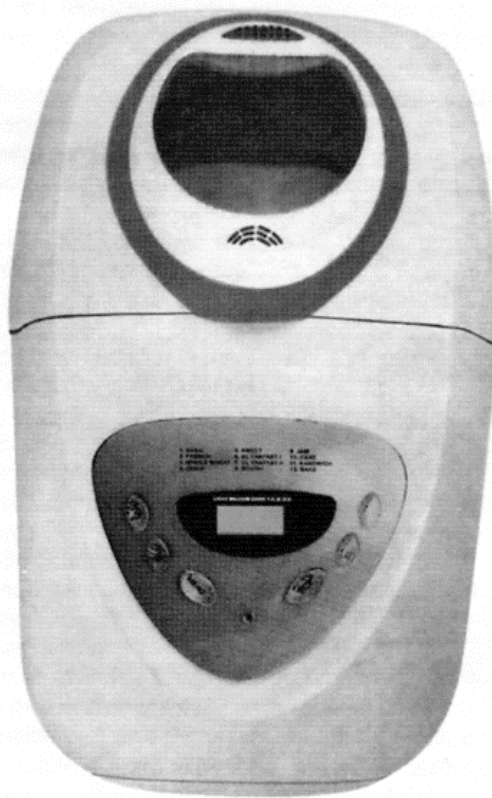


THOMAS
ALEMANIA

MAQUINA PARA HACER PAN TH-9000

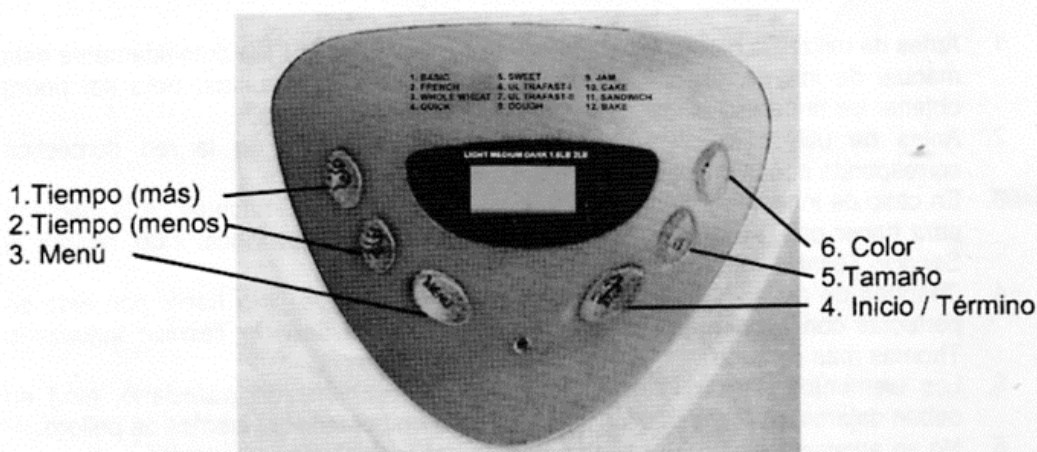


Modelo No. TH-9000

AVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar la máquina para hacer pan por primera vez lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas. Solo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.
2. Antes de utilizar la máquina verificar que la corriente de la red doméstica corresponda con la indicada en la máquina para hacer pan.
3. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe de la máquina para hacer pan, sustituir el enchufe por el adecuado. Para hacer esto, recurrir al Servicio Técnico Autorizado Thomas más cercano.
4. Después de quitar el embalaje, verificar que la máquina para hacer pan esté en perfectas condiciones, en caso de duda, dirigirse al Servicio Técnico autorizado Thomas más cercano.
5. Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, espuma de polietileno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro.
6. No se aconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores simples o múltiples y alargadores que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
7. Esta máquina debe utilizarse sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
8. El fabricante no será responsable de daños que puedan derivar del uso inapropiado, equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no autorizado.
9. No tocar la máquina para hacer pan con manos o pies mojados o húmedos.
10. No sumergir la máquina para hacer pan en agua.
11. No usar la máquina para hacer pan en lugares húmedos o que se utilizan como baño.
12. No permitir que los niños utilicen la máquina.
13. No abandonar la máquina para hacer pan encendida.
14. Al desenchufar la máquina para hacer pan nunca tire del cable.
15. Desenchufar la máquina para hacer pan antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
16. En caso de avería y/o mal funcionamiento de la máquina, apagarla y no tratar de arreglarla. En caso de necesitar reparación dirigirse únicamente a un Servicio Técnico Autorizado Thomas.
17. El usuario no debe proceder a la sustitución del cable. En caso de que esté estropeado y haya que sustituirlo, dirijase únicamente a un Servicio Técnico Autorizado Thomas.
18. Antes de conectar la máquina para hacer pan, compruebe que los accesorios que vaya a utilizar se encuentren insertados correctamente en la máquina. Espere que la máquina para hacer pan deje de funcionar para proceder a retirar los accesorios.
19. Asegúrese de no cubrir la parte superior e inferior de la máquina mientras está en uso.
20. Dejar siempre al menos 10cm de espacio por cada lado de la máquina para hacer pan cuando esté en uso ya que necesita de ventilación.
21. Se recomienda no lavar ni remojar el recipiente interior de la máquina. Sólo usar un paño húmedo para su limpieza.
22. Desenchufar la máquina para hacer pan cuando no se utiliza.

FUNCIÓN DE LOS BOTONES DEL PANEL DE CONTROL



1. Tiempo (más): Este botón se utiliza para programar la máquina al tiempo que usted requiera que comience a preparar el pan una vez que ya tenga todos los ingredientes en el interior. Para que la máquina comience en 10 minutos más se debe presionar el botón una vez, y por cada vez adicional que se presione el botón son 10 minutos adicionales. Usted puede programar la máquina para que comience a hacer el pan hasta 13 horas después de colocar todos los ingredientes. En caso de preparar un pan con ingredientes perecibles, no retardar el comienzo durante mucho tiempo ya que estos ingredientes pueden estar descompuestos cuando la máquina comience a operar.
2. Tiempo (menos): Este botón se utiliza para restarle tiempo al inicio de la preparación del pan. Cada vez que se presiona este botón disminuye en 10 minutos el comienzo programado para la preparación del pan.
3. Menu: Este botón se utiliza para seleccionar el programa deseado. Esta máquina cuenta con 12 programas diferentes para hacer el pan. Presiónelo hasta que en la pantalla aparezca el número del programa deseado.
4. Inicio / Término: Para iniciar un programa ya seleccionado, presione este botón y manténgalo presionado durante un segundo aproximadamente para que el programa seleccionado comience inmediatamente (esto se usa sólo en caso de no haber programado la máquina para que comience después). Una vez que la máquina esté funcionando se puede detener el programa en curso presionando este botón durante dos segundos aproximadamente. En este caso la máquina detendrá el programa en curso.
5. Tamaño: Este botón se utiliza para seleccionar el tamaño del pan que se desea preparar. Presione este botón hasta que la flecha en pantalla se ubique bajo el tamaño del pan deseado. (1,5 Lb = 650 grs. y 2,0 Lb = 900 grs.)
6. Color: Este botón se utiliza para seleccionar el color o dorado exterior del pan. Presiónelo hasta que en la pantalla la flecha se sitúe bajo el color deseado. (light = dorado claro; medium = dorado medio; dark = bien dorado)

DEFINICIÓN DE PROGRAMAS

1. **Básico:** Amasa y homea. Esta función es apta para hacer pan blanco clásico.
2. **Francés:** Amasa y homea por un período de tiempo más largo lo que da como resultado un pan con el exterior más grueso que lo normal.
3. **Integral:** Amasa y homea para hacer pan integral. Esta función se utiliza cuando dentro de los ingredientes exista una proporción importante de harina integral.
4. **Rápido:** Amasa y homea para hacer panes rápidos. Esta función es para hacer panes que llevan dentro de sus ingredientes polvos para hornear o bicarbonato de sodio en vez de levadura.
5. **Pastelería:** Mezcla y homea para hacer panes dulces. Este programa es ideal para cada vez que requiera hacer un pan dulce de cualquier tipo.
6. **Simple 1,5:** Amasa y homea para hacer pan de la forma más rápida posible mediante un proceso simple y corto. Sólo para panes de 1,5 Lb. ó 650 grs.
7. **Simple 2,0:** Amasa y homea para hacer pan de la forma más rápida posible mediante un proceso simple y corto. Sólo para panes de 2,0 Lb. ó 900 grs.
8. **Amasado:** Sólo amasa. Esta función se usa para preparar la masa solamente. Una vez que la masa esté lista se saca del recipiente interior de la máquina y se la da la forma que uno quiera. Posteriormente se ponen los panes individuales de forma extendida en la bandeja de un horno convencional para hornear. Función apta para la preparación de masa de pizza o panes de diferentes formas.
9. **Mermelada:** Mezcla y homea. Programa para hacer mermeladas de diferentes sabores.
10. **Queque:** Amasa y homea para hacer queques de diferentes sabores dejándolos con la consistencia suave y esponjosa de un queque.
11. **Sandwich:** Amasado y homeado para la preparación de un de un pan de molde.
12. **Hornear:** Solo homea. Para introducir masas preparadas fuera de la máquina o bien masas preparadas en el programa 8. El tiempo de hornear de este programa es de 1 hora. Aproximadamente.

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO GENERAL

1. Abra la tapa de la máquina mediante unas aletas plásticas ubicadas en los costados de la tapa.
2. Luego retire el recipiente interior ó molde de la máquina, girando el molde hacia la izquierda hasta que se suelte y luego tire hacia arriba.
3. Coloque la hoja metálica para amasar en el eje interior del molde.
4. Coloque nuevamente el recipiente interior o molde en el interior de la máquina. Para esto sitúe el molde en el eje interior de la máquina de forma diagonal y gire el molde hacia la derecha (sentido del reloj) hasta que quede firme.
5. Ahora añadir los ingredientes requeridos dependiendo del pan que se va a hacer.
6. Cerrar la tapa de la máquina.
7. Enchufar la máquina a la red de corriente alterna de 220V.
8. Presionar el botón "MENU" para seleccionar el tipo de programa que va a usar.
9. Presionar el botón "COLOR" para seleccionar el color exterior deseado.
10. Presionar el botón "TAMAÑO" para seleccionar el tamaño deseado (650 grs. ó 900 grs.)
11. Luego si se quiere comenzar de inmediato la preparación del pan, presione el botón "INICIO / TÉRMINO" o de lo contrario el botón "TIEMPO MAS" para definir en cuánto tiempo más quiere que comience a prepararse el pan.

12. Cuando el programa seleccionado termine, se escuchará una señal sonora que indicará que la máquina ahora comenzará con la función mantener (para detener la función mantener en cualquier momento se debe presionar el botón inicio/término). Esta función mantendrá el pan caliente por un período de una hora. Cuando haya transcurrido una hora se sentirán varios pitidos seguidos, los cuales indican que la máquina se detendrá. Esto indica el tiempo máximo que se puede dejar el pan en el interior de la máquina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CONSEJOS GENERALES

En caso que la pantalla de la máquina muestre "H:HH" después de haber presionado el botón inicio/término, significa que la máquina está con temperatura muy alta en el interior, por lo tanto presione nuevamente el botón inicio/término, abra la tapa superior de la máquina y déjela enfriar por 10 a 20 minutos.

En caso que la pantalla de la máquina muestre "E:EE" después de haber presionado el botón inicio/término, significa que el termostato interior de la máquina se ha desconectado. Para solucionar esto llevar la máquina únicamente a un Servicio Técnico Autorizado Thomas.

La máquina puede funcionar bien dentro de una gama bastante amplia de temperatura, pero en el caso que se use en un espacio donde la temperatura sea muy baja o bien muy alta, esto puede producir diferencias importantes en el tamaño del pan. Para que esto no ocurra le recomendamos que utilice la máquina en un lugar con temperaturas entre 15° C y 34° C para obtener un óptimo resultado.

Para medir los ingredientes es aconsejable usar el vaso dosificador que viene con la máquina, de manera de ser lo más exacto posible en la medida de los ingredientes.

Después de 5 a 10 minutos del comienzo, se recomienda levantar la tapa superior de la máquina y ver la consistencia de la masa. Agregue más leche o harina en caso de ser necesario.

Los ingredientes líquidos (agua o harina) es preferible que estén tibios antes de colocarlos en el recipiente interior de la máquina.

Limpieza

- Desenchufar la máquina antes de limpiarla.
- Para limpiarla utilice un paño húmedo o bien con un detergente muy suave para sacar la suciedad.
- **NO SUMERGIR LA MÁQUINA EN AGUA**
- Lave el recipiente interior y la hoja metálica para amasar con un paño húmedo o bien le puede agregar un detergente muy suave.
- En caso que la hoja metálica para amasar se pegue, vierta un poco de agua tibia en el recipiente interior para que se suelte.