



**Manual de Instrucciones  
Listado de Servicio Técnico Autorizado  
y Certificado de garantía**

***Active su Garantía Original***

*Ingrese en [www.garantiaoficialatma.com.ar](http://www.garantiaoficialatma.com.ar)  
y participe del sorteo de importantes premios  
Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.*

**Horno de Pan  
HP4031E**

**230V ~ 50Hz 600W**

**ROGAMOS LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS  
INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD.**

## CONTENIDO

<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	Pág. 4
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	Pág. 6
<b>ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN</b> .....	Pág. 6
<b>SOBRE ESTE HORNO DE PAN</b> .....	Pág. 7
<b>SOBRE LAS RECETAS</b> .....	Pág. 7
<b>COMPONENTES</b> .....	Pág. 8
<b>PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES</b> .....	Pág. 9
<b>DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS</b> .....	Pág.10
<b>COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN</b> .....	Pág.12
<b>USO DEL TEMPORIZADOR</b> .....	Pág.14
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> .....	Pág.15
<b>CONOZCA SUS INGREDIENTES</b> .....	Pág.16
<b>TIEMPOS DE PROCESO DE COCCIÓN</b> .....	Pág.22
<b>¿NECESITA AYUDA?</b> .....	Pág.23
<b>BUSCA DE AVERIAS / FALLOS</b> .....	Pág.26
<b>LISTADO DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS PARA LA REPUBLICA ARGENTINA</b> .....	Pág.29
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b> .....	Pág.31

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de poner en marcha un aparato eléctrico observe detenidamente las normas básicas de seguridad.

En primer lugar mencionamos el peligro de daño personal y en segundo, el peligro de causar daños o de dañar el aparato. Estos peligros están señalados en el texto a través de las indicaciones:

**ADVERTENCIA: Peligro de daño personal.**

**IMPORTANTE:** Daño del aparato.

En este manual, además de estas indicaciones, le damos también instrucciones de seguridad importantes.

### LUGAR DE COLOCACIÓN

- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
- Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
- El aparato no se puede utilizar al aire libre.

### CABLE DE CONEXIÓN A LA RED

- El cable de conexión a la red debe extenderse desde el tomacorriente hasta el aparato, sin quedar demasiado tensado.
- No deje colgando nunca el cable por el borde de la placa de trabajo, para que esté fuera del alcance de los niños.
- No deje el cable suelto en una habitación, por ej., entre un tomacorriente instalado bajo y una mesa.
- No deje pasar el cable sobre una cocina, un tostador, o cualquier superficie caliente que pudiera dañarlo.

### SU SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA:** No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
- **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no ponga el aparato nunca en agua u otros líquidos.
- Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
- No utilice el horno de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
- Nunca toque en el aparato con las manos mojadas o húmedas.

### NIÑOS

No permita nunca que los niños trabajen con este aparato, pues pueden herirse fácilmente en la cocina, especialmente cuando están sin vigilancia y cuando hay aparatos en marcha o se está cocinando.

Explique a sus niños los peligros que encierra una cocina, adviértalos de peligros como por ej., tocar con la mano en superficies calientes que ellos no pueden aún ver exactamente o donde no llegan.

### **OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

- Si el cable de alimentación se dañara no intente repararlo usted mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el horno de pan.
- No ponga el aparato directamente encima o al lado de una cocina a gas o de una cocina eléctrica, de quemadores o de otras fuentes de calor.
- No ponga ni el molde ni objetos sobre el aparato para evitar que su horno de pan se dañe.
- No limpie el aparato con esponjas aceradas o virulanas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
- Proteja el aparato y el cable de fuentes de calor, de los rayos solares directos, de la humedad, de bordes cortantes o de cosas semejantes.
- Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
- Saque siempre el enchufe del tomacorriente, cuando no esté utilizando el aparato, cuando se monten accesorios, cuando limpia el aparato o siempre que ocurra una falla. Desenchufe, tirando siempre por la ficha y no por el cable.

## INTRODUCCIÓN

El olor a pan acabado de hacer en casa es un olor maravilloso. Pan fresco acabado de salir del horno con la manteca derretándose, es una sensación para el paladar inolvidable. El horno de pan ATMA puede ayudarle a vivir esta sensación todos los días.

El tiempo que el panadero invertirá en hacer pan es muy corto, porque el horno de pan ATMA es un aparato con una técnica muy desarrollada comandado por microprocesador y es quien le hace el trabajo.

Simplemente uno-dos-tres:

1. Echar los ingredientes.
2. Seleccionar el programa en el listado de menús y oprimir la tecla de inicio.
3. Esperar a que esté hecho el pan.

Pero cocinar pan, no es todo lo que este aparato hace. Además de poder hacer todas las especialidades de pan, incluso pan integral, usted también podrá preparar diferentes tipos de masa para panecillos, pizza y tortas, así como hacer mermelada. Todo de una manera fácil y con el sabor exclusivo de hecho en casa, pues así es!

## ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmente las instrucciones de seguridad.

1. Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
2. Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
3. Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, utilizando de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice una esponja acerada o detergentes agresivos.
4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, manteca o margarina y deje cocinar durante todo el ciclo con el molde vacío (debe seleccionar el programa "Cocción extra").
5. Vuelva a limpiar.
6. Encaje el amasador sobre el eje motriz en el molde.

**Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas.**

**Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.**

## SOBRE ESTE HORNO DE PAN

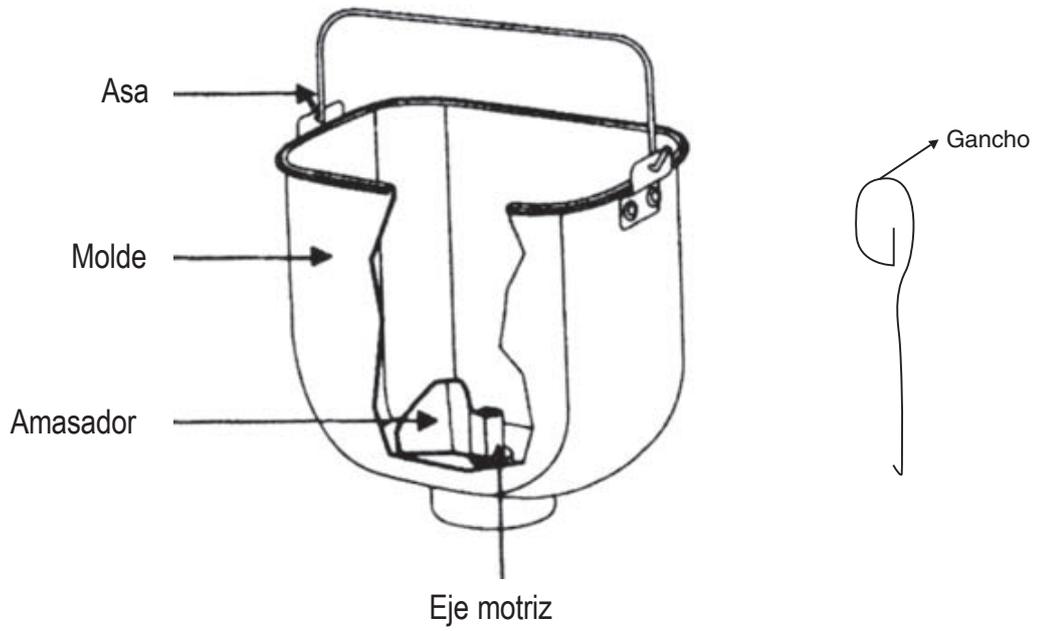
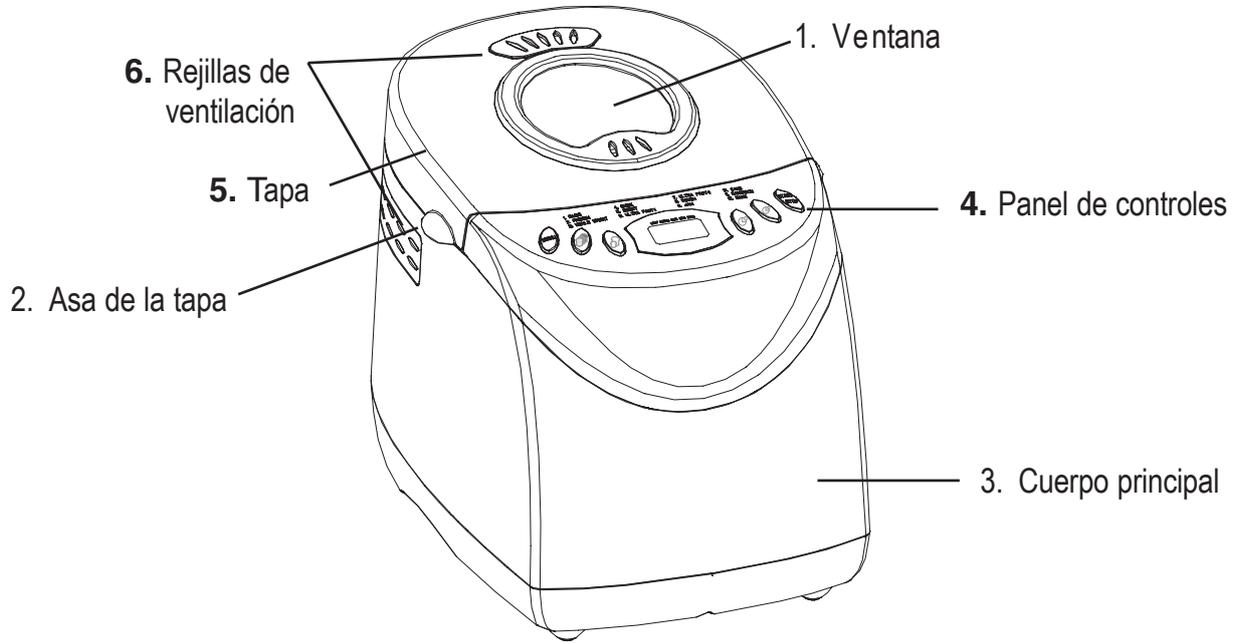
- Hay dos tipos de regulación, uno para cocinar un pan pequeño de 680g y otro para cocinar un pan de 900g (pesos aproximados – dependiente de la receta).
- Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes - sin que el amasador los corte.
- Los dos tamaños de pan son cocinados con la regulación de 900g.
- El aparato dispone de una regulación del grado de tostado con la cual también se puede cocinar pan con una corteza especial (sólo con determinados programas).

## SOBRE LAS RECETAS

Las recetas presentadas en el recetario fueron ensayadas con todo el cuidado a modo de garantizar los mejores resultados. Estas recetas fueron creadas por ecónomas especialmente para este aparato. Por esta razón puede ocurrir que, trabajando con otros aparatos semejantes, los resultados no sean aceptables.

- Eche siempre los ingredientes según el orden indicado en la receta.
- **Trabaje exactamente con las cantidades de ingredientes indicadas, pues esto es decisivo. No trabaje con cantidades mayores.**

## COMPONENTES



## PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

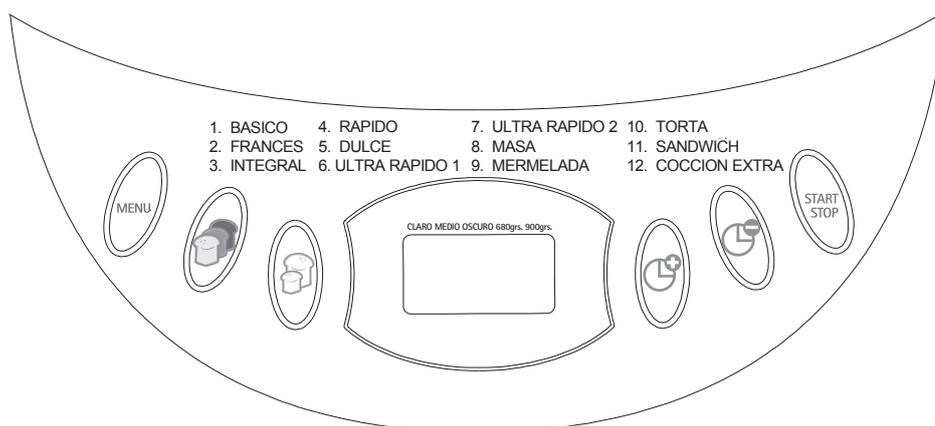
### DISPLAY DIGITAL

Indica el grado de tostado seleccionado.

Indica el peso seleccionado.

Indica el número del programa.

Indica el tiempo restante hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, por ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos).



(TECLAS DE SELECCIÓN DEL TIEMPO)

Oprimir para programar el inicio del programa de cocción de pan (todos los programas exceptuando el de cocción rápida).



(TECLADE GRADO DE TOSTADO)

Para seleccionar el grado de tostado de la corteza ... claro, medio u oscuro (sólo en determinados programas).



( INICIO / FIN )

Oprima esta tecla para iniciar el programa.

Suena un pitido, se enciende el símbolo (:) y el programa se inicia.

Oprima esta tecla y manténgala apretada por 2 segundos para detener el programa.

Como confirmación suena un pitido.

**MENU** (TECLA MENÚ)

Para seleccionar entre 1 y 12 el programa de cocción de una lista.



( TECLA TAMAÑO DEL PAN )

Al encender el aparato, éste ya se encuentra preprogramado con el tamaño del pan y la corteza. Para seleccionar el tamaño entre 680g y 900g oprima la tecla una vez. En el display podrá visualizar el tamaño seleccionado.

## DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

### 1. Pan normal y pan blanco (3:00 y 2:53)

Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas.

### 2. Pan francés (3:50 y 3:40)

Este programa se utiliza para cocinar pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa.

### 3. Integral (3:40 y 3:32)

Este programa se utiliza para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes.

### 4. Rápido (1:40)

Este programa se utiliza para cocinar pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

### 5. Dulce (2:55 y 2:50)

Este programa se utiliza para cocinar panes dulces. Su corteza resulta mejor tostada que con la regulación normal. La corteza bien tostada es el resultado de que el azúcar se "quema".

### 6. Ultrarápido -1

Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 680g en poco tiempo.

### 7. Ultrarápido -2

Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 900g en poco tiempo.

### 8. Masa (1:30)

Con esta regulación solo se hace la masa, no se cocina pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, la pizza, etc. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1 kg.

### 9. Mermelada (1:20)

Utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas o de naranjas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde del molde en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque el molde con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.

## DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

### **10. Tortas (2:50)**

Con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cocinan en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en recipientes separados (vea las recetas de cocina).

### **11. Sándwich (3:00 y 2:55)**

Este programa se utiliza para cocinar pan muy poroso pero con una corteza blanda y gruesa.

### **12. Cocción extra (1:00)**

Esta regulación se utiliza exclusivamente para cocinar tortas, pudiendo aumentarse el tiempo de cocción antes programado. Esto es muy útil para "gelificar" mermelada.

Esta regulación puede ser desconectado manualmente, oprimiendo la tecla de Stop.

Aconsejamos cada 10 minutos, mirar por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan o de la mermelada.

## COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN

### 1. Sacar el molde

Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y girándola ésta en sentido contrario de las agujas del reloj y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo. Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

### 2. Colocar y fijar el amasador

Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

### 3. Medir los ingredientes

Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado. (Vea el punto "Medición de los ingredientes".)

- Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente.
- Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C.

### 4. Volver a introducir el molde

Introduzca el molde otra vez en el horno de pan, girándolo en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaje. Después cierre la tapa.

### 5. Conectar el aparato

Introduzca el enchufe en el tomacorriente. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el horno de pan.

- Cada vez que Usted oprime una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.

### 6. Seleccionar el programa

Seleccione en la lista la regulación que desea, oprimiendo la tecla Menú.

### 7. Seleccionar el peso

Oprima la tecla Tamaño del pan para seleccionar pequeño o grande.

### 8. Tostado

Seleccione el tipo de tostado, oprimiendo la tecla GRADO DE TOSTADO. Cuando enciende el horno de pan, el aparato ya está programado para crostoso.

### 9. Regular la selección del tiempo

Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando la selección del tiempo, como se describe en el punto siguiente.

### 10. Iniciar

Oprima la tecla Start/stop para la puesta en marcha del horno de pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.

## 11. Trabaja automáticamente

El horno de pan ejecuta automáticamente las fases de trabajo programadas individualmente, como se indica en el punto "Tiempos del proceso de cocción". Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasado, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.

- Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.

## 12. Terminar

Cuando el programa termina y el pan está cocido, se visualiza en el display 0:00 y suena un pitido de alarma.

## 13. Conservar caliente

La función de conservar caliente, que es automáticamente activada en casi todos los tipos de regulación, es utilizada para mantener el aire caliente circulando durante 60 minutos. Se obtienen mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa. Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

## 14. Sacar el molde

Oprima . Abra la tapa

**ADVERTENCIA:** Para sacar el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado el equipo está muy caliente).

## 15. Sacar el pan

Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla dando golpes, que se pueda enfriar mejor. Llène inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz. Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. La barra de pan está caliente; nunca utilice las manos para extraer el amasador.

**16.** Después de terminar el trabajo con el aparato, saque siempre el enchufe del tomacorriente.

- No abra la tapa mientras el horno de pan esté funcionando. Si lo hiciera, eso afectaría a la calidad del pan, en especial el pan no subiría adecuadamente. Sólo abra la tapa, si esto está indicado en la receta por ej., para añadir más ingredientes.

## Temperatura ambiente

El horno de pan funciona correctamente a temperaturas diferentes. Sin embargo, si una habitación se encuentra muy caliente o muy fría, esto podrá influir en el tamaño final del pan. La temperatura ambiente recomendable puede variar entre 15° C y 34° C.

## USO DEL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente. Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas. Compruebe en el punto "Tiempos del proceso de cocción", si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como por ej., huevos, leche fresca, crema amarga o queso.

1. Piense bien cuando desea tener el pan terminado y calcule la diferencia de horas entre el momento actual y el momento en que desea disfrutar de su pan. Si necesita del pan terminado a las 8.00 horas de la mañana, y ahora son las 19.30 horas del día anterior, entonces la diferencia de horas es de 12-1/2 horas.

2. Ajuste la hora con las teclas "⌚" y "⌚". Cada vez que oprime estas teclas, el tiempo se reduce o aumenta 10 minutos. Después de oprimir la tecla Inicio se visualiza el símbolo (:).

• Si se ha equivocado al seleccionar el tiempo, oprima la tecla Stop durante 2 segundos y luego repita los pasos 1 y 2. El temporizador regresará al tiempo del programa.

3. El tiempo máximo total de selección es de 13 horas. Es decir, tras 13 horas el pan tiene que estar terminado para sacarse del aparato.

### PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:

- Cuando se ha oprimido una tecla.
- Durante la segunda fase de amasado en ciertos programas para indicar que en ese momento se pueden añadir los cereales, las frutas, las nueces u otros ingredientes.
- Cuando ha terminado el programa.
- Cuando ha terminado la fase de conservar caliente.

### INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE (MEMORIA).

Si el suministro eléctrico es interrumpido durante el programa este será restablecido automáticamente si regresa el suministro eléctrico dentro de los 5 minutos sin tener que presionar el botón START/STOP.

Si la interrupción es mayor a 5 minutos y la pantalla regresa al inicio, entonces deberá desechar todos los ingredientes

### CORTAR Y CONSERVAR EL PAN

Se logran los mejores resultados, cuando antes de cortar el pan, este se ha enfriado en una rejilla durante 15-30 minutos.

Sírvase de un cuchillo eléctrico o de un cuchillo de sierra muy cortante, pues así las lonjas de pan presentarán un aspecto uniforme.

El pan no cortado podrá ser guardado hasta tres días en una bolsa de plástico bien cerrada. Si el tiempo es caluroso y húmedo, ponga el pan por la noche en la heladera.

Para guardar su pan durante bastante tiempo (hasta un mes), podrá dejarlo en el freezer dentro de un recipiente bien cerrado.

Si ha guardado el pan en la heladera, no se olvide de sacarlo a tiempo para que, al servirlo, ya se encuentre a la temperatura ambiente.

Como al pan hecho en casa no se añaden conservantes, generalmente el pan casero se seca y envejece más rápidamente que el pan de las panaderías.

El pan ya medio endurecidos que ha sobrado podrá cortarse en cubitos de 1,3 cm ó de 2,5 cm y utilizarse para otras recetas, p. ej., para hacer tostones, budín de pan o rellenos.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**1. CUIDADO:** Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

**2.** Deje enfriar el aparato.

• **IMPORTANTE:** No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estropearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.

**3.** Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.

**4.** Por dentro: Lave el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.

**5. Molde:** Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en el aparato.

• No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.

• No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influenciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.

• Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.

• Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

### **Nunca limpie con los productos siguientes:**

- diluyente
- bencina
- estopa de acero para ollas
- polvo para pulir
- paño para polvo con un producto químico

### **Cuidados especiales con la capa antiadherente**

Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.

Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.

El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado.

• Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

### **Conservación del aparato**

Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.

## CONOZCA SUS INGREDIENTES

### ENTENDER DE COCCIÓN

Se oye a menudo que cocinar es un arte que depende de la creatividad del jefe de la cocina, mientras que hacer pan es una ciencia. Esto significa que el procedimiento de mezclar la harina, el agua y una levadura conduce a una reacción de la que resulta el pan. Lo que Usted no puede olvidar es que los ingredientes al combinarse entre sí, dan un resultado específico. Lea las informaciones abajo con mucha atención para aprender a entender mejor el papel de cada ingrediente en la fabricación de su pan.

### Indicación importante sobre las harinas

A pesar de que a primera vista las harinas se parecen mucho, pueden ser muy diferentes debido a las características del cultivo, de la molienda, del almacenaje característico, etc. Quizá usted tenga que cocinar pan con harinas de marcas diferentes, hasta encontrar la harina perfecta para su pan. Un punto importante también es el almacenaje, pues todas las harinas deberían ser almacenadas cerradas herméticamente.

### La harina Tipo 000 / harina normal

La Harina de Pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de la harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje más alto de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten. La harina 000 o la harina de pan son las más recomendadas para trabajar con este aparato.

### La harina Tipo 0000 / harina de pan

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proveniente de trigos duros, muy empleada en la preparación de tortas/pasteles. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto cocinar rápidamente tortas.

### La harina integral de trigo/harina integral

La harina integral de trigo/harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo que también contiene el salvado y el germen, siendo por eso 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.

Para superarse esto se mezcla la harina Tipo 0000 o harina de pan con la harina integral de trigo/harina integral, resultando un pan hecho con una estructura elástica.

### La harina leudante

La harina leudante contiene de modo innecesario un fermento que va a influir en la preparación del pan o de las tortas. Su empleo no es recomendable.

### El salvado

El salvado (no refinado) y los gérmenes son los componentes exteriores ásperos de los granos de trigo o de centeno los cuales quedan en la zaranda al tamizarse la harina normal.

Tanto el salvado como los gérmenes son añadidos muchas veces al pan en pequeñas cantidades con el fin de aumentarse el valor nutritivo, la energía y el sabor. También son usados para mejorar la calidad del pan.

### **La harina de avena**

La harina de avena proviene de los copos de avena o la avena triturada gruesa.

La harina de avena, los copos de avena y la avena triturada gruesa son adicionadas con el fin de mejorarse el sabor y la calidad.

## **OTROS INGREDIENTES**

### **La levadura**

Esta levadura produce gas (dióxido de carbono) a través de un proceso de fermentación. Este gas es necesario para hacer subir la masa del pan. Para producir este gas la levadura necesita como sustancias nutritivas azúcar e hidratos de carbono de la harina. Como productos básicos se consiguen tres tipos diferentes de levaduras: levadura fresca, Levadura Seca y Levadura Alimenticia.

**Levadura Fresca:** conocida también como levadura prensada, se caracteriza por tener del 66 al 67% de humedad. Su uso es inmediato y directo en las masas y sirve para todo tipo de masa (salada y dulce). La duración de este tipo de levadura es de 4 semanas, bajo las condiciones ideales de conservación, en cámaras de frío o heladera entre un rango de temperatura de 2 y 7°C.

**Levadura Instantánea:** esta levadura ha sido secada y tratada bajo condiciones especiales. Se caracteriza por tener una humedad del 4 al 6%. Después de ser abierto, el paquete debe utilizarse inmediatamente. Este producto es añadido directamente, sin rehidratación previa, junto con la harina.

Cuando trabaje con levadura, compruebe siempre si es fresca, controlando la fecha de vencimiento del producto. Respecto a los paquetes de levadura ya parcialmente consumidos, es importante consumirlos rápidamente, cerrarlos herméticamente y volver a guardarlos en la heladera cuanto antes. Si el pan o la masa no suben, muchas veces la causa es que una levadura es vieja o está en mal estado. Para comprobar si la levadura es vieja o está inactiva, haga la siguiente prueba:

1. Eche media copa de medición con agua tibia en un recipiente pequeño o en una taza.
2. Disuelva 1 cucharadita de azúcar en el agua y después eche en este líquido 2 cucharaditas de levadura.
3. Ponga el recipiente o la taza en un rincón no frío y espere 10 minutos sin mover más el recipiente.
4. Si la levadura es fresca, verá que se forman burbujas y reconocerá el aroma fuerte de la levadura. Si no ve burbujas ni huele nada, eche la mezcla a la basura. Repita el procedimiento con otro paquetito de levadura.

### **El azúcar**

El azúcar es importante para el tostado y el sabor del pan. También es una sustancia nutritiva para la levadura porque participa de modo importante en el proceso de fermentación. Los edulcorantes artificiales no pueden usarse como sustitutos del azúcar porque la levadura no reacciona bien con esos productos.

### **La sal**

La sal da sabor al pan y a las tortas y tiene un papel importante en el tostado de la corteza que se forma durante la cocción. La sal frena el crecimiento de la levadura por eso no deberá aumentar la cantidad de sal en las recetas. Por razones dietéticas podrá reducir el consumo de sal, pero cuando cocine con el aparato los resultados podrán ser poco agradables.

## Los líquidos / la leche

Los líquidos como la leche, o la mezcla de leche en polvo con agua, están permitidos en la elaboración de pan. La leche da más sabor al pan. Le da una estructura y una calidad más fina y una corteza más tostada. En algunos líquidos se añaden jugos (de naranja, de manzana, etc.) para mejorarse el sabor.

## Los huevos

Los huevos aumentan la duración del pan, le dan una estructura fina y aumentan la calidad de las masas del pan y de las tortas.

## El aceite de girasol

En los panes con levadura, el aceite de girasol les da una calidad más blanda. También se puede emplear manteca o margarina. No aconsejamos trabajar con manteca o margarina aún fría de la heladera. Espere que queden blandas para que se pueda trabajar mejor con los ingredientes.

## La levadura química

La levadura química es un fermento muy utilizado en la preparación de las masas para tortas. Este tipo de levadura no necesita de reposo para subir la masa porque tiene lugar una reacción química al mezclarse con ingredientes líquidos.

## El bicarbonato de soda

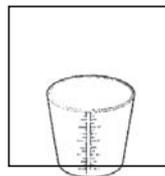
El bicarbonato de soda es otro fermento que no debe confundirse ni tampoco sustituye a la levadura química. No necesita tiempo de reposo para subir la masa porque durante el proceso de cocción tiene lugar la reacción química.

## MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

La clave y el paso más importante en la utilización de su horno de pan es sin duda la medición exacta y correcta de los ingredientes. Es muy importante medir cada ingrediente líquido o seco correctamente, de otro modo los resultados de la cocción serán insuficientes o inaceptables. Los ingredientes también tienen que ser añadidos por el orden indicado en la receta. Los ingredientes líquidos y los secos se miden de un modo un poco diferente, como se indica abajo:

### Medición de ingredientes líquidos

Utilice siempre la copa de medición suministrada. Cuando mida las cantidades, ponga la copa en una superficie horizontal y lisa al nivel de los ojos (y no desde un ángulo). El nivel de líquido tiene que coincidir con la línea de la marca de la cantidad. Medir "aproximadamente" no es suficiente, pues el resultado podrá ser la falta de equilibrio en la receta. El equilibrio de una receta es decisivo.

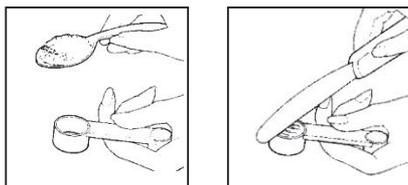


## Medición de ingredientes secos

Los ingredientes secos (en especial las harinas) tienen que medirse siempre con la copa suministrada. La copa de medición se basa en la copa de medición estándar americana de 8 oz lq. (227 ml) – la copa de medición británica corresponde a 10 oz lq. (284 ml). Haga la medición del modo siguiente:

Introduzca primero los ingredientes con cuidado en la copa con la ayuda de una cuchara, y cuando la copa esté llena, aplane el contenido con un cuchillo. Si introduce directamente la copa de medición en los ingredientes, éstos se compactarán demasiado, con lo que al final habrá tomado más ingredientes de lo necesario. De la cantidad en exceso puede resultar un desequilibrio en la receta.

No tamice la harina, si no lo piden en la receta.



Para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel, melaza) **hay que utilizar la copa de medición**. La cuchara de medición tiene que estar llena y plana, y el ingrediente no puede estar apilado porque esta pequeña diferencia en la cantidad podrá influenciar negativamente y de modo decisivo en el equilibrio de la receta.

Su horno de pan produce panificados maravillosos, sin ningún problema. Este aparato sólo exige que Usted siga las instrucciones de las recetas con exactitud. Cuando se cocina, generalmente "un poquito de esto y de aquello" son permitidos, pero el horno de pan no lo permite. El uso de un horno de pan exige que Usted mida exactamente cada ingrediente para después lograr los mejores resultados.

## TEMPERATURAS DE LOS INGREDIENTES

**Todos los ingredientes, incluido el aparato y el molde, y en especial los líquidos (agua o leche) tendrán que estar a la temperatura ambiente de 21°C.** Si los ingredientes se encuentran demasiado fríos, a temperaturas inferiores a 10°C, no podrán activar la levadura. Los líquidos muy calientes, a temperaturas superiores a 40°C, podrán matar los hongos de la levadura.

## Haga Usted misma su pan de levadura

Con el horno de pan incluso el panadero o panadera sin la mínima experiencia podrán lograr muy buenos resultados al hacer un pan. No hay misterios ni trabajo pesado. En este aparato especial con un cerebro electrónico, los ingredientes son mezclados hasta obtenerse una masa que después es amasada y cocinada sin que Usted esté presente. El horno de pan también sólo puede hacer la masa y cuando está terminada, Usted la podrá formar, dejarla subir e introducirla en el horno de su cocina. Las recetas indicadas en el recetario son las más "adecuadas" para el horno de pan. Cada receta contiene los ingredientes

que van bien con cada tipo de pan. Estas recetas fueron probadas en nuestros aparatos.

**Es muy importante no exceder las cantidades de harina mencionadas en las recetas porque de otro modo los resultados podrán ser insuficientes.** Si Usted misma crea sus recetas de pan de levadura o si hace su torta preferida según una receta antigua, utilice las recetas de este libro como referencia para convertir las cantidades de su receta en las cantidades necesarias de su horno de pan.

## **PANES DE LEVADURA UNTADOS DE MODO ESPECIAL**

Dé a su pan recién hecho una "nota especial" de profesionalidad. Seleccione una de las posibilidades de abajo para untar su pan y con este paso, mejorar su sabor.

### **Huevo**

Mezclar bien 1 huevo grande y 1 cucharada de agua y untar generosamente.

Observación: Sólo untar las masas antes de la cocción.

### **Manteca derretida**

Untar el pan acabado de hacer con manteca derretida para que el pan adquiera una corteza blanda y suave.

### **Leche**

Para que el pan acabado de hacer quede con la corteza blanda y brillante, untarlo con leche o crema.

### **Glaseado de azúcar en polvo**

Mezclar 1 copa de medición de azúcar en polvo tamizado con 1 o 2 cucharas grandes de leche hasta resultar un glaseado grueso. Con este glaseado salpicar los panes de pasas o los panes dulces.

### **Semillas de amapola / sésamo / comino / harina de avena**

Disperse las semillas que le gustan y según la cantidad que desea sobre un pan recién cocinado y untado con huevo, manteca o leche.

## **OTROS CONSEJOS**

- Introduzca todos los ingredientes de la receta en el molde de modo que la levadura no esté en contacto con ningún líquido.
- Después de preparada la masa en su aparato horno de pan y si desea que la masa suba fuera del aparato en otro lugar, regule éste para 30 minutos o espere hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tras untar la masa y cubrirla con papel de hornear o con una toalla seca, coloque la masa en un lugar caliente y sin corriente de aire.
- La humedad puede causar problemas. Por esta razón, donde hay mucha humedad en el aire y en regiones altas ( a gran altitud sobre el nivel del mar) es necesario hacer ajustes. Si el aire está muy húmedo, añada una cucharada más de harina para mejorar la consistencia de la masa. En especial en las regiones de gran altitud, hay que reducir la cantidad de levadura en aprox. 1/4 de cucharadita y también un poco el azúcar y/o agua o leche.
- El programa MASA es ideal para mezclar, amasar y compactar, permitiendo esto que la masa suba. Utilice el horno de pan para preparar esta masa. Usted puede después darle la forma deseada y hornearla según su receta.
- Cuando las recetas exigen una "superficie espolvoreada con poca harina", reparta 1 a 2 cucharadas de harina sobre la superficie. Quizá desee también espolvorear sus dedos o su rodillo para pasta con un poco de harina para poder trabajar mejor con la masa.

- Si la receta indica que la masa tiene que "reposar" o "subir", deje la masa trabajar en un lugar caliente, sin corriente de aire. La masa tiene que doblar su volumen, de otro modo no resultará un producto blando y delicado.
- Si la masa se encoge al trabajarse con el rodillo para pasta, déjela reposar aún cubierta durante algunos minutos antes de desenrollarla.
- Si Usted desea usar la masa más tarde, métala en una bolsa de plástico y póngala en el freezer.
- Tras 5 minutos de amasado, abra la tapa para comprobar la consistencia de la masa. La masa debe tener el aspecto de una bola blanda y maleable. Si está demasiado seca, añada líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (cada vez 1/2 hasta 1 cucharada).

## TIEMPOS DEL PROCESO DE COCCIÓN

### SECUENCIA DE FASES DE PREPARACIÓN Y DE TIEMPOS

Programa N° Tipo de pan y tamaño	Amasar 1	Fermentar1	Amasar 2 (°)	Fermentar 2	Fermentar3	Cocción	Tiempo total	Mantener caliente
							Horas:Minutos	
<b>1. Regulación normal</b>	9	20	14·	25	45	60	2:53	60
Normal, crostoso	10	20	15·	25	45	65	3:00	60
<b>2. Francés</b>	16	40	19·	30	50	65	3:40	60
Francés, crostoso	18	40	22·	30	50	70	3:50	60
<b>3. Integral</b>	9	25	18·	35	70	55	3:32	60
Integral, crostoso	10	25	20·	35	70	60	3:40	60
<b>4. Rápido</b>	7	5	8			80	1:40	60
<b>5. Dulce</b>	10	5	20·	30	55	50	2:50	60
Dulce, crostoso	10	5	20·	30	55	55	2:55	60
<b>6. Ultrarápido-1</b>	12				11	35	0:58	
<b>7. Ultrarápido-2</b>	9				9	40	0:58	
<b>8. Masa</b>	20			30	40		1:30	
<b>9. Mermelada</b>		15**	45**Mix			20	1:20	20
<b>10. Tortas</b>	10	5	20	30	35	70	2:50	60
<b>11. Sándwich</b>	15	40	5·	25	40	50	2:55	60
Sándwich, crostoso	15	40	5·	25	40	55	3:00	60
<b>12. Cocción</b>						60	1:00	60
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)		

(°) Diez pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes. \*

(1) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando.

(2) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 25° C.

(3) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando; el elemento térmico también puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 30° C.

(4) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 32° C. Después se desconecta.

(5) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 38° C.

(6) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 121° C.

El tiempo puede ser seleccionado en todos los programas. El tiempo máximo que es posible seleccionar es de 13 horas.

• Estos pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes, sin que el amasador los corte.

• El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a la temperatura indicada (esto depende del programa):

\*\* El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a 121° C.

## ¿NECESITA AYUDA?

### PREGUNTAS SOBRE CAPACIDAD Y OPERACIÓN

#### Pregunta 1

***Cuando saco el pan del molde, sale también el amasador. ¿Qué debo hacer?***

Antes de partir el pan, saque el amasador con una pinza plástica. Como el amasador no está unido fijo al molde, puede soltarse y salir agarrado al pan. Esto es normal.

#### Pregunta 2

***¿Por qué sale mi pan a veces en la corteza lateral con residuos de harina?***

En algunos casos la masa de harina puede quedar pegada al molde. Si esto ocurre, Usted puede comer el pan como siempre, o bien simplemente cortar esta parte de la corteza con un cuchillo bien afilado.

#### Pregunta 3

***¿Por qué el aparato no amasa? Oigo que el motor funciona.***

Quizá Usted no haya introducido bien el amasador o el molde. Introduzca siempre el molde correctamente y cuide de que quede bien encajado y en el fondo del aparato.

#### Pregunta 4

***¿Cuánto tiempo dura hacer el pan?***

En la página anterior puede ver los tiempos de regulación del programa.

#### Pregunta 5

***¿Por qué no puedo utilizar el temporizador al hacer pan con leche fresca ?***

La leche se pone mala si queda demasiado tiempo en el aparato. Por eso no se debe utilizar ingredientes frescos - como p. ej. huevos o leche - al trabajarse con la función de preselección.

#### Pregunta 6

***¿ Por qué tengo que añadir los ingredientes por un orden determinado?***

De esta manera el aparato puede mezclar los ingredientes revolviéndolos del modo más eficiente. Además esto impide que la levadura entre en contacto con el líquido, antes de mezclar la masa revolviéndola del modo correcto. Si se ha seleccionado el tiempo, entonces esto es muy importante.

#### Pregunta 7

***Si programo el temporizador para la mañana siguiente, ¿por qué el aparato hace ruido por la noche?***

El aparato tiene que empezar a preparar la masa cuando alcanza el punto de arranque del programa después de seleccionado el tiempo, para que la cocción del pan termine en punto. Durante la fase de amasamiento el motor trabaja produciendo ruido. Esto es normal y no significa que algo está averiado.

#### Pregunta 8

***El amasador queda pegado al molde. ¿Cómo puedo sacar el amasador después de cocido el pan?***

El amasador puede quedar "pegado" después de la cocción. Poniendo el amasador bajo agua corriente caliente o fría, se despegará y Usted ya lo podrá sacar. Si sigue pegado, póngalo a remojar en agua caliente durante apróx. 30 minutos.

### **Pregunta 9**

#### ***¿Puedo lavar el molde en el lavaplatos?***

No. El molde y el amasador tienen que ser lavados a mano.

### **Pregunta 10**

#### ***¿Qué pasa, si no saco el pan del molde después de la cocción?***

Si Usted deja el pan cocido todavía una hora en el aparato después de terminada la fase de cocción, él se "mantiene caliente" y no se "pegará". Pero si Usted deja el pan en el aparato más tiempo que el tiempo que corresponde a la fase de conservar caliente, puede ocurrir que el pan se "pegue" debido al exceso de vapor que no pudo escapar. Si desea un resultado óptimo, saque el pan cocido del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla.

### **Pregunta 11**

#### ***¿Por qué sólo una parte de la masa está amasada? ¿Por qué la masa no ha quedado totalmente amasada?***

Posiblemente la masa estaba muy pesada y muy seca. O quizá el amasador no estaba encajado correctamente en el molde. O quizá los ingredientes tampoco habían sido añadidos en el orden correcto.

### **Pregunta 12**

#### ***¿Por qué el pan no ha subido?***

Posiblemente la levadura estaba estropeada, quizá ya había excedido la fecha de vencimiento o Usted no ha añadido la levadura. Si la masa no se encuentra bien revuelta, también podrán ocurrir problemas con la subida del pan.

### **Pregunta 13**

#### ***¿Por qué se ha limitado la selección del tiempo sólo a 13 horas? ¿Cuál es el tiempo de selección mínimo posible?***

El tiempo máximo total de selección es de 13 horas, incluso el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. Por ejemplo, la regulación 1 (regulación normal, baja) corresponde al tiempo de 3:20. Es decir, el inicio del programa es retardado por un periodo máximo de 9:40 horas. El tiempo de selección mínimo posible es de 10 minutos. El temporizador trabaja en intervalos de 10 minutos y puede ser ajustado antes del modo.

## **PREGUNTAS SOBRE INGREDIENTES Y RECETAS**

### **Pregunta 14**

#### ***¿Cómo sé cuándo puedo añadir las pasas, las nueces, etc. a la masa?***

Un pitido le indica cuándo puede añadir las pasas, las nueces, etc. durante la segunda fase de amasamiento. Observación: Vea la tabla de los "Tiempos del proceso de cocción". Aquí podrá ver en que momento podrá añadir las nueces y las pasas.

Si estos ingredientes se encuentran en la masa durante la primera fase de amasado, se partirían. En cada receta indicamos cual es el mejor momento para añadir las pasas y las nueces a la masa.

### **Pregunta 15**

#### ***¿Por qué sale mi pan muy húmedo del horno de pan? ¿Cómo puedo evitarlo?***

La humedad del aire puede influenciar mucho la masa. Añada una cucharada más de harina. Se produce el mismo efecto en los lugares a gran altitud (gran altitud sobre el nivel del mar). Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita y reduzca también un poco el azúcar y/o el agua o la leche.

### **Pregunta 16**

***¿Por qué se forman burbujas arriba en el pan?***

Esta formación de burbujas puede tener como causa el exceso de levadura.

Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

### **Pregunta 17**

***¿Por qué sube el pan y después se desinfla totalmente o en ciertos puntos presenta la forma de un embudo?***

Posiblemente el pan ha subido demasiado. Para eliminar ese efecto, reduzca la cantidad de levadura y/o aumente la cantidad de sal.

### **Pregunta 18**

***¿Con mi horno de pan puedo hacer mis recetas preferidas de pan (pan corriente de levadura)?***

Sí, pero tendrá que ir experimentando con las cantidades de los ingredientes, hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Nunca use cantidades superiores a la cantidad total de 3 copas de medición de ingredientes secos (incluida la cantidad de harina, avena, harina de avena, salvado). Utilice las recetas de este libro para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla "Tiempos del proceso de cocción".

### **Pregunta 19**

***¿Es importante que los ingredientes se encuentren a la temperatura ambiente, antes de ponerlos en el molde?***

Sí, también al utilizarse la función de selección. (El agua tiene que estar a una temperatura entre 21°C y 28°C.)

### **Pregunta 20**

***¿Por qué salen los panes con altura y peso diferentes? El pan integral de trigo o el pan integral siempre salen más bajos. ¿Hago algo mal?***

No, es normal que los panes integrales de trigo o los panes integrales sean más bajos y más pesados que los panes normales o los panes franceses. La harina integral de trigo o la harina integral es más pesada que la harina blanca, por eso los panes no suben tanto durante la cocción. Lo mismo ocurre con los panes que contienen frutas, nueces, avena y salvado.

### **Pregunta 21**

***¿Puedo preparar antes la levadura con agua?***

No, la levadura tiene que estar seca y ser añadida a la harina en último lugar en el molde. Este paso es muy importante, cuando se trabaja con la función de preselección.

### **Pregunta 22**

***¿Por qué hay un agujero grande abajo en el centro del pan?***

Este agujero es debido al amasador. A veces tiene un tamaño superior al normal.

La razón está en la masa, después de amasada por segunda vez, cae del lado donde está el amasador. Usted debería haber distribuido la masa en el molde de modo uniforme.

## BUSCA DE AVERÍAS / FALLOS

### CAUSAS POSIBLES

### SOLUCIONES

---

#### El pan se ha desinflado

Demasiado líquido o el líquido estaba demasiado caliente.

Mida los ingredientes con exactitud. Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C.

No ha añadido sal, por eso el pan primero sube mucho y después se desinfla.

Mida los ingredientes con exactitud.

Ha añadido demasiada levadura.

Mida los ingredientes con exactitud. Si el problema sigue, reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan acabando este por desinflarse.

Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.

En especial en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) el pan puede hincharse mucho y después desinflarse durante la cocción.

Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Tapa abierta durante la fase de cocción.

Durante la fase de cocción no se puede abrir la tapa.

---

#### El pan no ha subido

Ha añadido poca levadura.

Mida los ingredientes con exactitud.

La levadura ya era vieja o estaba inactiva.

Nunca use levadura con fecha de vencimiento no válida. Guarde siempre la levadura en un lugar fresco y oscuro.

Ha añadido poco azúcar.

Mida los ingredientes con exactitud.

Ha añadido demasiada sal, por eso la actividad de la levadura está reducida.

Mida los ingredientes con exactitud.

El agua estaba demasiado fría y mató los hongos de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C.

Activar la levadura antes de iniciar el programa

Antes de iniciar el programa, cuide de que la levadura no esté en contacto con líquidos.

---

---

### **El pan está demasiado hinchado**

---

Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan.

Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.

---

Demasiada levadura.

Mida los ingredientes con exactitud.

---

Demasiado líquido.

Mida los ingredientes con exactitud.

---

Los líquidos calientes aceleran la actividad de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21°C y 28° C.

---

Demasiada harina o poca sal.

Mida los ingredientes con exactitud.

---

### **El pan está seco y muy duro**

---

No ha añadido líquido suficiente.

Mida los ingredientes con exactitud.

La fecha de vencimiento de la harina quizá estaba excedida, o quizá la masa estaba demasiado seca.

Si hay desequilibrio entre las cantidades secas/húmedas intente aumentar la cantidad de líquido en 1 cucharada.

---

### **El pan no está bien cocido, en el centro no está cocido**

---

Demasiada agua de la fruta fresca o de la fruta enlatada.

Deje escurrir siempre muy bien el agua de acuerdo con la indicaciones de la receta. Posiblemente tendrá que reducir un poco la cantidad de agua.

---

Grandes cantidades de ingredientes como p. ej., nueces, manteca, fruta seca, jarabes y granos hacen la masa pesada. Por eso el pan sube despacio y no llega a cocinar.

---

Mida los ingredientes con exactitud. No exceda nunca las cantidades indicadas en una receta.

---

### **El pan está demasiado tostado**

---

Demasiado azúcar.

Mida los ingredientes con exactitud.

---

Grado de tostado regulado muy alto.

Regule el grado de tostado para más claro.

---

### **El pan presenta grandes agujeros en su estructura**

---

El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21°C y 28° C

---

Demasiada agua

Mida los ingredientes con exactitud.

---

Demasiada levadura

Mida los ingredientes con exactitud.

---

Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden aumentar la actividad de la levadura.

Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.

---

El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.

Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21°C y 28° C.

---

---

**El pan no está cocido por fuera**

---

El pan ha quedado demasiado tiempo en el aparato y ha absorbido el agua condensada en el molde.

Posiblemente el equilibrio entre los ingredientes húmedos/secos no era correcto.

---

Si es posible, antes de terminar la fase de conservación del calor saque el pan del molde y déjelo enfriar.

Mida los ingredientes con exactitud.

---

---

**H: Indicación HH en el display**

---

Temperatura demasiado alta en aparato.

Oprima la tecla de Paro. Saque el molde, deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se enfríe. Después de enfriado introduzca el molde otra vez, regule el programa y vuelva a iniciar el programa.

---

---

**E:Indicación EE en el display**

---

El sensor térmico está averiado.

Llame al número del servicio técnico autorizado mas cercano a su domicilio.

---

---

**Dificultad en sacar el pan del molde**

---

El pan está pegado al molde.

Antes de utilizarse el molde diariamente, engráselo con un poco de aceite. Lave el molde con agua caliente y seque éste muy bien. Engrase la parte interior del molde con aceite, manteca o margarina.

Siga las instrucciones de la página 8 "Operación de su horno de pan". Después de terminar el programa de cocción y de sacar el molde del aparato, deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, antes de sacarlo y ponerlo en una rejilla.

Corte siempre el pan después de enfriar completamente tras 20-40 minutos.

---



## CERTIFICADO DE GARANTIA

**Electronic System** garantiza este producto de uso doméstico, por el término de (12) meses a partir de la fecha de compra, incluyendo dentro de este período el plazo legal de 3 meses, presentando este certificado de garantía y la factura fiscal original dentro del plazo antes mencionando. Esta garantía cubre todo defecto que pudiera producirse en el aparato y es válida únicamente en la República Argentina.

**Electronic System** asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes. Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias de este equipo deberán hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación, indicaciones y consejos que se formulan en el Manual de Instrucciones que forma parte de esta garantía.

La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

- a- La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado.
- b- La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de Instrucciones.
- c- Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico Autorizado de la Firma.
- d- No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y/o faltare la fecha de compra.
- e- Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato.
- f- Se verifique que los daños fueron causados por deficiencias en la instalación eléctrica o por fluctuaciones en la tensión de alimentación originadas por las compañías de distribución eléctrica.
- g- Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas.
- h- Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

Quedan excluidos de la presente garantía todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el lugar más conveniente para la reparación. Indicados en listado adjunto, listado que forma parte de esta garantía. Cuando el examen realizado por nuestro Personal Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el mismo será reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso al servicio técnico, de no contarse con el repuesto, el tiempo máximo de reparación estará condicionado a las normas de importación de partes.

En el caso que **Electronic System** o alguno de los Servicios Técnicos Autorizados determine la necesidad de trasladar el producto a taller, los gastos de flete, seguro o cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo regirán de acuerdo a lo que disponen las leyes 24.240 y 24.999.

La instalación para su correcto funcionamiento será por cuenta del consumidor.

Esta garantía no cubre defectos o fallas ocasionadas por deficiencias en la instalación del equipo.

**Electronic System** no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del equipo.



“Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana”

# Servicios Técnicos Autorizados de Capital Federal, Gran Buenos Aires y del interior del país

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCION	PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCION
Capital Federal	Bahavena (Onca)	4374-6297	HTElectronica (Onca)	Tucumán 2063	Gran Buenos Aires	Temperley	4264-6777 / 15408182	Tecno Bares	El Churrinche 250
Capital Federal	Bahavena (Onca)	4304-4003 / 4306-1053	Serv-Ser	Av. Entre Rios 973	Gran Buenos Aires	Temperley	4298-9798	Telebusund	Av. Gral. Flores 2988
Capital Federal	Caballito	4903-8983 / 6854	Electrolab Snc. Caballito	J.M.M.Morano 287	Gran Buenos Aires	Tigre	4005-0133	Telebusund	Castelli 430
Capital Federal	Coghlan	4545-7225	Serv-Ser SRL	Av. Congreso 5092	Gran Buenos Aires	Turdera	4298-9798	Telebusund	Av. Gral. Flores 2988
Capital Federal	Congreso	4304-4003 / 4306-1053	Serv-Ser	Av. Entre Rios 973	Gran Buenos Aires	Victoria	4745-6230 / 4745-0052	Serv San Fernando	Av. Presidente Peron 420
Capital Federal	Flores	4615-8221 / 1265	GMS Electronica	Av. Juan Bautista Abbarid 3025	Gran Buenos Aires	Villa Adelina	4710-1141	Electronica Leader	Bernardo de Hrovez 123
Capital Federal	Floreña	4615-8301 / 1265	GMS Electronica	Av. Juan Bautista Abbarid 3025	Gran Buenos Aires	Villa Ballester	4768-5249 / 4767-2515	Servonronic V Ballester	J. Hernandez; 3054
Capital Federal	Liners	4641-3120 / 4505	Liners Service	Cartago 201	Gran Buenos Aires	Villa Martelli	4769-4036 / 1863	Garfo Gas	Laprida 413
Capital Federal	Nuñez	4545-7225	Serv-Ser	Av. Congreso 5092	Gran Buenos Aires	Villa Tesse	4545-5447	Electronica Tesse	Av. Pedro Diaz 111
Capital Federal	Palermo	4832-6075 / 4776-2577	CRIVE	J.L. Borges 2230	Gran Buenos Aires	Virreyes	4745-3634	G.R.L. Servicios	Presidente Peron 2102
Capital Federal	Parque Patricios	4304-4003 / 4306-1053	Serv-Ser	Av. Entre Rios 973	Gran Buenos Aires	Vivilo	4227-3668	Electronica Ned	Av. Mitre 676
Capital Federal	Saavedra	4545-7225	Serv-Ser	Av. Congreso 5092	Buenos Aires	9 de Julio	02371-62375 / 426212	MC Electronica	Saba 1801
Capital Federal	San Cristobal	4304-4003 / 4306-1053	Serv-Ser	Av. Entre Rios 973	Buenos Aires	A Gonzalez Chaves	0283-48145	BESElectronica	America 570
Capital Federal	San Telmo	4361-4538 / 1388 / 1738	Control Técnico	Perú 1223	Buenos Aires	A Gonzalez Chaves	0283-4576838	Electronica Tho-Tab	Rivadavia 335
Capital Federal	Villa Devoto	4588-8800 / 4563-2591	Electroservice	Av. Lope de Vega 2691	Buenos Aires	Arecifes	02476-453610	Electronica Krug	Santiago Pérez 164
Capital Federal	Villa Urquiza	4545-7225	Serv-Ser	Av. Congreso 5092	Buenos Aires	Azul	02281-43075	Electronica Butabuhou	Bogliano 980
Capital Federal	Villa Pueyrredon	4545-7225	Serv-Ser	Av. Congreso 5092	Buenos Aires	Berisso	0221-4614984 / 15689490	Electronica Bender	Calla 189 N° 1071
Gran Buenos Aires	Ayacucho	4264-6777 / 15408182	Tecno Bares	El Churrinche 2450	Buenos Aires	Bahia Blanca	0291-4252437	Electronica D Amato	Donado 540
Gran Buenos Aires	Avellaneda	4225-8559	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 880	Buenos Aires	Bahia Blanca	0291-4526559	Reposubandera	Roca 250
Gran Buenos Aires	Avellaneda	4265-2001 / 4265-2229	Milerman Electr. Serv	Avda. Gral. Gurrues 864	Buenos Aires	Bahia Blanca	0291-4540285	S Ticc Castelli	Urondo 214
Gran Buenos Aires	Bella Vista	4666-8717	Fact Electronica	Av. Battaglia 1149	Buenos Aires	Bahia Blanca	0291-4545460	Tecniserv Bahia	Angel Barón 877
Gran Buenos Aires	Benavidez	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430	Buenos Aires	Baradero	0329-84821	Casa Mazzarelli	Araoz 845
Gran Buenos Aires	Benavidez	4745-6730 / 4746-0052	Serv San Fernando	Av. Presidente Peron 435	Buenos Aires	Bolivar	02314-1601088 / 425694	ToniAudio	Avda. Gral. Paz 125
Gran Buenos Aires	Berazategui	4256-3569	Electronica Francia	Av. Mitre 2748	Buenos Aires	Calpana	02714-63353	Zaccardi Paolo	Morones 292
Gran Buenos Aires	Bernal	4252-5658	Electronica Bernal	Av. Ripoll 2266 Esquina 112	Buenos Aires	Campana	03489-42315	Electronica Dab	Auda, Ricardi Bahin 1068
Gran Buenos Aires	Boulogne	4710-1141	Electronica Leader	Bernardo de Hrovez 123	Buenos Aires	Campana	03489-402930 / 03489-1514929	Emisor Electronica	Beccerra 746
Gran Buenos Aires	Burzaco	4264-6777 / 15408182	Tecno Bares	El Churrinche 2450	Buenos Aires	Cañuelas	0226-421252	GyD Refrigeracion	Del Carmen 1235
Gran Buenos Aires	Carupá	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430	Buenos Aires	Cnel. Dorrego	0232-452010	S Inten Refrigeracion	San Martín 601
Gran Buenos Aires	Ciudadela	4698-4030	Setini Helder	Av. Pta. Peron 679	Buenos Aires	Cnel. Pringles	0232-462226	Serv. Pringles	San Martín 780
Gran Buenos Aires	Dafra	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430	Buenos Aires	Cnel. Suarez	0236-420030 / fact	Refrigeracion Polar	Lamadrid 1946
Gran Buenos Aires	Don Torcuato	4741-8228	GRO Electronica	Av. Presidente Peron 435	Buenos Aires	Chacabuco	0262-429818	Casa Dibello	Av. Garay 211
Gran Buenos Aires	Escobar	0348-428183	S Ticc Beltrac	B. de Hrovez 309	Buenos Aires	Chascomus	0241-42594	Machado 60	Machado 60
Gran Buenos Aires	Ezeiza	4256-5454	Setini Helder	Paseo de la Patria 601	Buenos Aires	Chivilcoy	02346-423987	Lak, S T	Brandes 98
Gran Buenos Aires	Florencia Varela	0810-9563296 / 4267-0818	F4J Service	Belgrano 660	Buenos Aires	Chivilcoy	02346-423987	Lak, S T	Brandes 98
Gran Buenos Aires	Garín	0348-428183	S Ticc Beltrac	B. de Hrovez 309	Buenos Aires	Delagarriga	0263-401475	BESElectronica	America 970
Gran Buenos Aires	Gráf	4223-9326	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 880	Buenos Aires	Delicias	0245-44330	Tauco Brest S.H.	Cramer 198
Gran Buenos Aires	Gráf	0800-468-4300 / 420155	Tecnovision	Oligado 188	Buenos Aires	Dolores	0237-4890511	Desto Club	Rivadavia 532
Gran Buenos Aires	Gral. Pacheco	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430	Buenos Aires	Junin	028-4403670	Morgan Watering	Gral. Paz 63
Gran Buenos Aires	Gral. Pacheco	4745-6730 / 4746-0052	Serv San Fernando	Av. Presid. Peron 425	Buenos Aires	La Plata	0221-4516557	Cullen Refrigeracion	Calla 65 r° 108 x 17
Gran Buenos Aires	Grande Bourg	0220-43756	Serv Laboratorio Spica	Av. El Collao 122	Buenos Aires	La Plata	0221-4516021 / 4526318	Datos e hijo	Calla 68 N° 1532
Gran Buenos Aires	Hudson	4698-4030	Setini Helder	Av. Pta. Peron 679	Buenos Aires	La Plata	0221-452010	Higienizacion Service	Calla 80 N° 1033 entre 5 y 16
Gran Buenos Aires	Huaco	0229-44953 / 446020	La Data	Colo 530 Mo 247 entre 129 y 130	Buenos Aires	La Plata	0224-70324	Tecnovision S.A.	Morones 292
Gran Buenos Aires	Hurlingham	4555-5447	Electronica Tesse	Av. Pedro Diaz 101	Buenos Aires	Lincoln	0235-5147375	Electronica GB	Massey 413
Gran Buenos Aires	Ing. Maschwitz	0348-428183	S Ticc Beltrac	B. de Hrovez 309	Buenos Aires	Lincoln	0235-421816	Electronica GBH	25 de Mayo 298
Gran Buenos Aires	Isidro Casanova	4668-5169	Gramar Electronica	Paris 1707 Esquina Juan Jaures	Buenos Aires	Luján	02358-42559 / 442174	Bonamico Electronica	Uruguay 1086 Esq. E. De Diaz
Gran Buenos Aires	Izaigoien	4661-3218	Audex CPE	Los Pozos 98	Buenos Aires	Lujan	0235-421816	Electronica Hogar (Lujan)	25 de Mayo 290
Gran Buenos Aires	Izaigoien	0220-426398 / 437400	Bolubidos R.V.	Compostela 605	Buenos Aires	Los Toldos	0235-421816	Micro Electronica	Av. Libertador 1204
Gran Buenos Aires	José Ingenieros	4698-4030	Setini Helder	Av. Pta. Peron 679	Buenos Aires	Mar del Ajó	0257-421615	MC Electronica	Jorge Newbery 1434
Gran Buenos Aires	J. León Suarez	4729-5338	Ediclectronica	Av. Marquet 3304	Buenos Aires	Mar del Plata	0225-417150	Tauco Electronica S.H.	Peron 2124
Gran Buenos Aires	J. León Suarez	4710-1141	Electronica Leader	Bernardo de Hrovez 123	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-279526	Central Service	Olazabai 2249
Gran Buenos Aires	Laferrere	4457-2534	Senitel	Av. Luro 5706	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4721638 / 4723837 / 4720051	Telebusund	San Martín 3486
Gran Buenos Aires	Lanus	4252-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 880	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-475075 / 4750305	Electron	Teodoro 1161
Gran Buenos Aires	Llavallol	4298-9798	Electrolab	Av. Gral.Flores 2988	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	L de Zamora	4244-6937 / 6840 / 6023	Telesol	Italia 78	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	L de Zamora	4255-1468	Senitel	Hilgeryn 601	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	L de Zamora (Este)	4384-6777 / 15408182	Tecno Bares	El Churrinche 2450	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Marmol	4264-6777 / 15408182	Tecno Bares	El Churrinche 2450	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Martinez	4711-4313 / 6821 / 6036	J.M.B S.C	Saenz Valiente 1802	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Matheu	0348-428183	Serv Ticc Beltrac	B. de Hrovez 309	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-486938	El Taller	Jurgen 297	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-482404	La Casa de la Electronica	Reposubandera	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-427091 / 41	Reposubandera	Hipolito Yrigoyen 1247	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-482124	Reposubandera	Hipolito Yrigoyen 1247	Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762424 / 15594147	Novaservice	Dorrego 1222
Gran Buenos Aires	Monte Grande	4256-5454	Setini Helder	Paseo de la Patria 601	Buenos Aires	Mercedes	0220-4770334	Tecnovision S.A.	Montecarlo 206
Gran Buenos Aires	Moreno	0257-466740	Oestelec Electronica	Intendente Asselst 65	Buenos Aires	Mercedes	0220-4770334	Tecnovision S.A.	Montecarlo 206
Gran Buenos Aires	Morón	4628-6425 / 4628-4003	Electronica Hro (Morón)	Mendoza 23	Buenos Aires	Mariano Acosta	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Morón	4629-4565 / 4627-6656	Servonronic	Buen Vaje 1222	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Muriz	4698-4030	Casa Pa.	Presidente Peron 648	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Murillo	4726-2229	Electronica LOR	Gobernador Urquiza 3944	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Murillo	4726-2229	Electronica LOR	Gobernador Urquiza 3944	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Olivos	4799-3381 / 1945 / 4695	Electrolab (Olivos)	Dpto Faust Sarmiento 3662	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Palmar	4658-4030	Serv-Ser	Av. Pta. Peron 679	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Palmar	4658-4030	Serv-Ser	Av. Pta. Peron 679	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Paso del Rey	0223-466240	ADP Componentes	Pedro Varello 80	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Pilar	0223-430403	GB Electronica SRL	Rivadavia 988	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Quilmes	4252-5658	Electronica Bernal	San Martín 432 Local 1 y 2	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Quilmes	4252-5658	Electronica Bernal	San Martín 432 Local 1 y 2	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Ramos Mejia	4656-8191 / 4664-0322	Electronica	Belgrano 224	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	Ramos Mejia	4656-1788	CRIVE	Avenida de Mayo 339	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	S Art de Padua	0220-481328	Entronico	Ayacucho 115	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Fernando	4745-9834	C.Z.L. Servicios	Presidente Peron 2102	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Fernando	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Fernando	4745-6730 / 4746-0052	Serv San Fernando	Av. Presidente Peron 435	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Isidro	4213-8272/1584	Fact Service	Av. Mitré 2748	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Isidro	4710-1141	Electronica Leader	Bernardo de Hrovez 123	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Isidro	4747-4040	MC Zona Norte SRL	Avenida Centenario 1225	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Isidro	4747-2285	Yake Service	Av. Pta. Peron 679	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Justo	4651-4230 / 4484-2914	Autel	Dr. A. Illia 233	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Justo	4484-1108	Central Service	Av. Santamaría 289	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Miguel	4661-3218	Servonronic	Belgrano 910	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribolatti 983	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribolatti 983	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribolatti 983	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribolatti 983	Buenos Aires	Mercedes	0220-4892482	Electronica Eder TV	Superf 605
Gran Buenos Aires									





Importa, Distribuye y Garantiza



Roque Pérez 3650 - C1430FBX  
Cap. Fed. - República Argentina

[www.atma.com.ar](http://www.atma.com.ar)

HECHO EN CHINA

**Para ser llenado por la casa vendedora**

Adquirido en: .....

Domicilio: .....

Localidad: .....

Fecha de compra:    /    /

Factura N° .....

Nombre del

comprador: .....

\_\_\_\_\_  
SELLO Y FIRMA DE LA  
CASA VENDEDORA

