



Nombre: **Maquina para hacer Pan LACOR**
Manufacturer: **Lacor**
Precio IVA no incluido: **113,00 €**

FUNCIONAMIENTO:

Asegúrate de colocar la panificadora sobre una superficie plana y dura. Dispón de todos los ingredientes necesarios antes de poner en marcha la unidad. Para ayudarte con las cantidades y los tiempos de cocción puedes seguir algunas de las recetas que figuran en el manual de la máquina.

A continuación introduce todos los ingredientes en el interior de la cubeta, primero los líquidos luego la harina, y finalmente la levadura en el centro sobre la harina sin que entre en contacto directo con los líquidos. La panificadora se encargará posteriormente de mezclarlos.

Si queremos elaborar pan con nueces, uvas pasas, frutos secos,... no tenemos más que añadirlos en la cavidad automática que incorpora esta máquina.

Cerramos la tapa y seleccionamos el tiempo y el tipo de cocción. Hay 12 tipos de cocción disponibles según el resultado que queremos obtener: pan blanco con corteza dura, con corteza blanda, pan integral, pan dulce, pan sin gluten (especialmente indicado para celíacos o alérgicos al gluten),... También tenemos una opción para la elaboración de masas no aptas para consumo directo sino para emplearse posteriormente como base de pizza, empanadas, pasteles,...

Mediante la tecla "Color" podemos elegir el grado de tueste del pan. Una vez finalizada la elaboración del pan, la máquina emitirá una señal acústica.

LIMPIEZA:

- Para limpiar la panificadora emplea detergentes no agresivos. Nunca utilices detergentes agresivos o disolventes.
- Una vez finalizada la elaboración del pan, apaga la máquina y desconecta el enchufe. Desmonta las piezas para lavarlas con agua, secarlas y montarlas otra vez.
- El mezclador interior de la panificadora pueden ser desmontado, por lo que deberás extremar las precauciones a fin de evitar golpes en dedos y manos. Tras la limpieza asegúrate de volver a colocarlo en su correcta posición.
- El cuerpo principal no puede limpiarse con agua, limpielo tan solo con un paño húmedo.
- Asegúrate de guardar la panificadora en un sitio seco, ventilado y sin humedad.