

CUK
by GADNIC

MÁQUINA DE PAN



MANUAL DE USUARIO

HORNPAN6B - HORNPAN6N

INDICE

ESPAÑOL.....	03
ENGLISH.....	18
PORTUGUÊS.....	33

INSTRUCCIONES DE USO

PANIFICADORA HORN PAN6



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

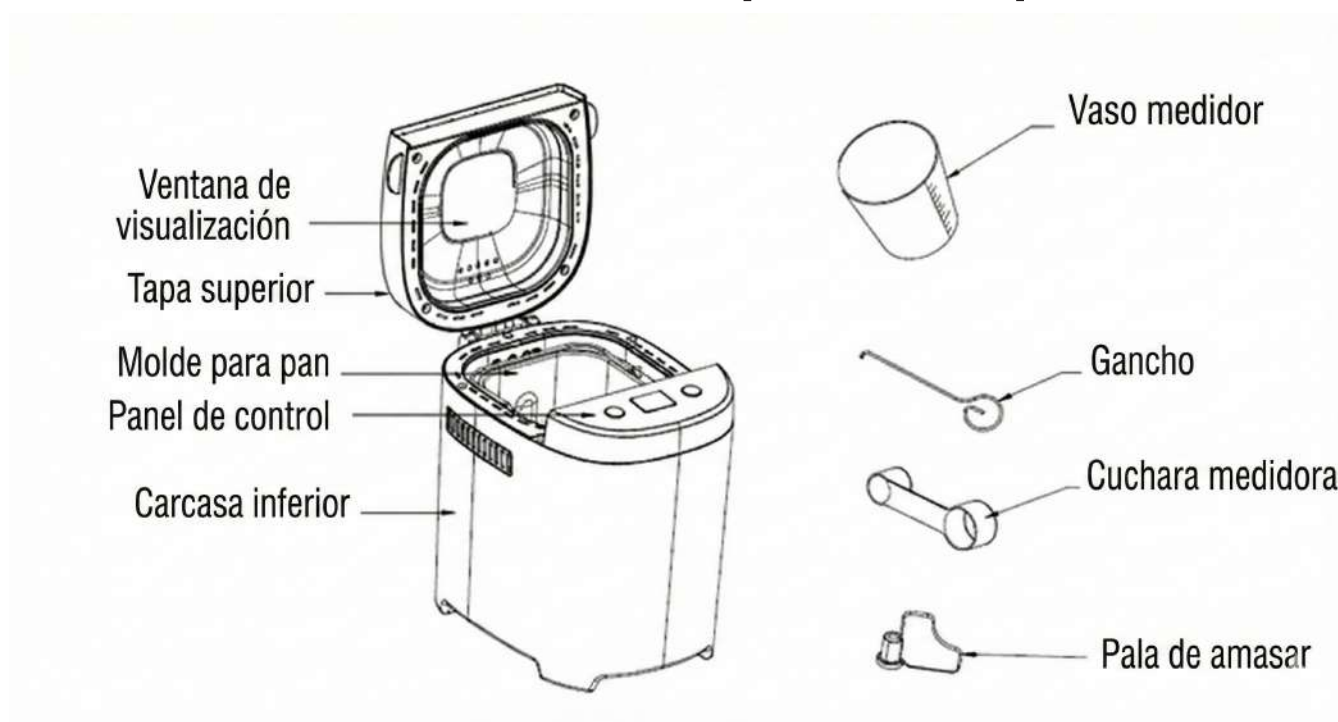
Medidas de seguridad importantes

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente de pared corresponda al mostrado en la placa de características.
3. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al fabricante o al agente de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar.
7. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o superficie caliente.
8. El uso de accesorios complementarios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
10. No toque ninguna pieza móvil o giratoria de la máquina cuando esté horneando.
11. Nunca encienda el aparato sin la cubeta de pan correctamente colocada y llena de ingredientes.
12. Nunca golpee la cubeta de pan en la parte superior o el borde para retirar la cubeta, ya que esto puede dañar la cubeta de pan.
13. Láminas de metal u otros materiales no deben ser insertados en la máquina de pan, ya que esto puede dar lugar al riesgo de un incendio o cortocircuito.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Nunca cubra la máquina de pan con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor deben poder escapar libremente. Un incendio puede ser causado si se cubre por, o entra en contacto con material combustible.
17. No opere el aparato para otro uso que no sea el previsto.

18. Siempre use el aparato sobre una superficie segura, seca y nivelada.
19. No utilizar al aire libre.
20. Este aparato ha sido incorporado con un enchufe con toma de tierra. Por favor asegúrese de que el tomacorriente de pared en su casa esté bien conectado a tierra.
21. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - Casas de campo; - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Entornos de tipo alojamiento y desayuno (Bed and breakfast).
22. El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
23. No opere la unidad sin la cubeta de pan colocada en la cámara para evitar dañar el aparato.
24. El consumo en modo de espera cuando está encendido es de 0.35W y entra directamente en el tiempo de espera.

Conozca su máquina de pan



Introducción al panel de control



DESPUÉS DE ENCENDER

Tan pronto como la máquina de pan se enchufe a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá “3:10” en la pantalla después de un breve momento. Pero los dos puntos entre el “3” y el “10” no parpadean constantemente. Es la configuración predeterminada.

START/STOP (INICIO/PARADA)

El botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado. Para iniciar un programa, presione el botón START/STOP una vez. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla comenzarán a parpadear, el programa comienza. Cualquier otro botón queda inactivado excepto el botón START/STOP después de que un programa ha comenzado. Esta función ayudará a prevenir cualquier interrupción involuntaria en el funcionamiento del programa. Para detener el programa, presione el botón START/STOP durante aprox. 2 segundos, entonces se escuchará un pitido, la luz de funcionamiento se apagará, esto significa que el programa se ha apagado.

Función PAUSA

Después de que el procedimiento se inicia, puede presionar el botón START/STOP una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará, el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla. Toque el botón START/STOP nuevamente o dentro de 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.

MENÚ (MENU)

Se utiliza para establecer diferentes programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón continuamente, los 12 menús se alternarán para mostrarse en la pantalla. Seleccione su programa deseado. Las funciones de los 12 menús se explicarán a continuación:

- Básico (Basic): amasado, levado y horneado de pan normal. También puede agregar ingredientes para aumentar el sabor.
- Francés (French): amasado, levado y horneado con un tiempo de levado más largo. El pan horneado en este menú generalmente tendrá una corteza más crujiente y una textura ligera.
- Rápido (Quick): amasado, levado y horneado de la hogaza en un tiempo menor que el pan Básico. Pero el pan horneado en este ajuste es generalmente más pequeño con una textura densa.
- Dulce (Sweet): amasado, levado y horneado de pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
- Masa (Dough): amasado y levado, pero sin horneado. Retire la masa y úsela para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc..
- Pastel (Cake): amasado, levado y horneado, levado con bicarbonato o polvo de hornear.
- Suero de mantequilla (Butter milk): para pan hecho con mantequilla y yogur.
- Amasado (Kneading): amasado de harina.
- Hornear (Bake): solo horneado, sin amasado ni levado. También se utiliza para aumentar el tiempo de horneado en ajustes seleccionados.
- Trigo integral (Whole wheat): amasado, levado y horneado de pan de trigo integral. No se aconseja utilizar la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados.
- Sin gluten (Gluten free): amasado, levado y horneado de pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
- Sándwich (Sandwich): amasado, levado y horneado de sándwich. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más fina.

COLOR

Ninguno.

TAMAÑO DE HOGAZA (LOAF SIZE)

Ninguno.

FUNCIÓN DE RETARDO (DELAY FUNCTION)

Ninguno.

Mantener caliente (Keep Warm)

El pan puede mantenerse caliente automáticamente durante 60 minutos después del horneado. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón START/STOP.

Memoria

Si el suministro de energía se ha interrumpido durante el curso de la elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente dentro de 10 minutos, incluso sin presionar el botón Start/stop. Si el tiempo de interrupción excede los 10 minutos la memoria no se puede mantener y la máquina de pan debe ser reiniciada. Pero si la masa no ha pasado de la fase de amasado cuando se corta el suministro de energía, puede presionar el "START/STOP" directamente para continuar el programa desde el principio.

Ambiente

La máquina puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño de la hogaza entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente esté entre 15°C y 34°C.

Pantalla de advertencia

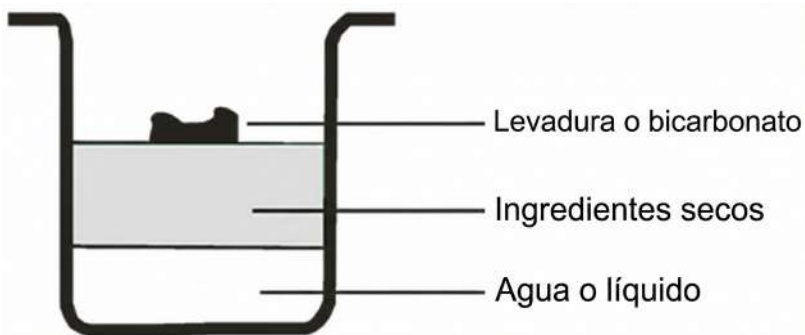
1. Si la pantalla muestra "HHH" después de que el programa ha comenzado, la temperatura interior es todavía demasiado alta (acompañado por 5 sonidos de pitido). Entonces el programa tiene que ser detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe de 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra "LLL" después de presionar el botón START/STOP (excepto el programa BAKE), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañado por 5 sonidos de pitido), detenga el sonido presionando el botón START/STOP, abra la tapa y deje que la máquina descanse de 10 a 20 minutos para volver a temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "EEO" después de haber presionado START/STOP, el sensor de temperatura está desconectado, por favor verifique el sensor cuidadosamente por un experto autorizado.

Para el primer uso

1. Por favor, compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpie todas las partes de acuerdo con la sección posterior “Limpieza y Mantenimiento”.
3. Configure la máquina de pan en modo de horneado y hornee en vacío durante unos 10 minutos. Después de dejarla enfriar, limpie una vez más.
4. Seque todas las partes minuciosamente y ensámblelas, así el aparato estará listo para su uso.

Cómo hacer pan

1. Coloque la cubeta en su posición y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic en la posición correcta. Inserte la pala de amasar en el eje de transmisión. Se recomienda llenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar los amasadores, esto evita que la masa se pegue debajo de los amasadores y los amasadores se puedan quitar del pan fácilmente.
2. Coloque los ingredientes en la cubeta de pan. Por favor, mantenga el orden mencionado en la receta. Por lo general, el agua o la sustancia líquida debe ponerse primero, luego agregue azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura o polvo de hornear como el último ingrediente. Nota: las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden usar refiérase a la receta.



NOTA: La cantidad máxima de harina y levadura por separado es 490g y 6g.

3. Con el dedo haga una pequeña hendidura en un lado de la harina. Agregue la levadura a la hendidura, Asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared.
5. Presione el botón Menú hasta que se seleccione su programa deseado.
6. Presione el botón START/STOP para comenzar a trabajar, y la luz de funcionamiento se enciende.
7. Para el programa de Básico, Francés, Trigo integral, Rápido, Dulce, Pastel y Sándwich, se escucharán 10 sonidos de pitido durante el funcionamiento. Esto es para indicarle que agregue ingredientes. Abra la tapa y ponga algunos ingredientes. Es posible que escape vapor a través de las ranuras de ventilación en la tapa durante el horneado. Esto es normal.
8. Una vez que el proceso se haya completado se escucharán 10 sonidos de pitido, y la luz de funcionamiento se apagará. Puede presionar el botón START/STOP durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la Tapa y mientras usa guantes de cocina, agarre firmemente el asa de la cubeta de pan. Gire la cubeta en sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente de la cubeta hacia arriba y hacia afuera de la máquina.
9. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan de la cubeta. Precaución: la cubeta de pan y el pan pueden estar muy calientes! Siempre maneje con cuidado y use guantes de cocina.
10. Voltee la cubeta de pan boca abajo sobre una superficie de cocina limpia y agite suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
11. Retire el pan con cuidado de la cubeta y enfríe durante unos 20 minutos antes de rebanar.
12. Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón START/STOP 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 START/STOP.
13. Cuando no lo use o complete la operación, desenchufe el cable de alimentación.

Nota: Antes de rebanar la hogaza, use el gancho para quitar la pala de amasar oculta en la parte inferior de la hogaza. La hogaza está caliente, nunca use la mano para quitar la pala de amasar.

Introducción especial

Para panes rápidos

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

Limpieza y mantenimiento

Desconecte la máquina de la corriente y deje que se enfríe antes de limpiar.

1. Cubeta de pan: Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. No utilice agentes afilados o abrasivos por la consideración de proteger el revestimiento antiadherente. La cubeta debe secarse completamente antes de instalar .
2. Pala de amasar: Si la barra de amasado es difícil de quitar del eje, en tal caso llene el Contenedor con agua tibia y déjelo remojar por aprox. 30 minutos. El amasador se puede quitar entonces fácilmente para limpiar. También limpie la pala cuidadosamente con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que tanto la cubeta de pan como la pala de amasar son componentes aptos para lavavajillas.
3. Tapa y ventana: Limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
4. Carcasa: Limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice ningún limpiador abrasivo para limpiar ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiar .
5. Antes de que la máquina de pan se guarde para almacenamiento, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y ponga la cuchara y la pala de amasar en el cajón, y la tapa esté cerrada.

Introducción de ingredientes del pan

1. Harina de pan (Bread flour): La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también se puede llamar harina de alto gluten que contiene alta proteína), tiene buena elasticidad y puede evitar que el tamaño del pan se colapse después del levado. Como el contenido de gluten es más alto que la harina común, se puede usar para hacer pan con tamaño grande y mejor fibra interna. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan .
2. Harina común (Plain flour): Harina que no contiene polvo de hornear, es aplicable para hacer pan excelente.
3. Harina de trigo integral (Whole-wheat flour): La harina de trigo integral se muele del grano. Contiene la piel del trigo y gluten. La harina de trigo integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan hecho por harina de trigo integral es generalmente pequeño en tamaño. Por lo que muchas recetas generalmente combinan la harina de trigo integral o harina de pan para lograr el mejor resultado.
4. Harina de trigo negro (Black wheat flour): Harina de trigo negro, también llamada “harina tosca”, es un tipo de harina de alta fibra, y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el tamaño grande después del levado, debe usarse en combinación con una alta proporción de harina de pan .
5. Harina leudante (Self-rising flour): Un tipo de harina que contiene polvo de hornear, se utiliza especialmente para hacer pasteles.
6. Harina de maíz y harina de avena: La harina de maíz y la harina de avena se muelen de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos para hacer pan tosco, 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 usa ampliamente. Azúcar moreno, azúcar en polvo o azúcar algodón pueden ser llamados por requerimiento especial .
8. Levadura: Después del proceso de fermentación, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y hará que la fibra interna se ablande. Sin embargo, la reproducción rápida de la levadura necesita carbohidratos en el azúcar y la harina como alimento.
 - 1 cdta. de levadura seca activa = 3/4 cdta. de levadura instantánea
 - 1.5 cdta. de levadura seca activa = 1 cdta. de levadura instantánea
 - 2 cdta. de levadura seca activa = 1.5 cdta. de levadura instantánea

La levadura debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo en ella morirá a alta temperatura; antes de usar, verifique la fecha de producción y la vida de almacenamiento de su levadura. Guárdela de nuevo en el refrigerador tan pronto como sea posible después de cada uso. Por lo general, el fallo del levado del pan es causado por la levadura mala.

Las formas descritas a continuación verificarán si su levadura es fresca y activa:

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en una taza medidora.

(2) Ponga 1 cdta. de azúcar blanca en la taza y revuelva, luego espolvoree 2 cdta. de levadura sobre el agua.

(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 min. No revuelva el agua.

(4) La espuma debe subir 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 restringir el levado de la levadura. Nunca use demasiada sal en una receta. Pero el pan sería más grande si fuera sin sal .
10. Huevo: Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y grande en tamaño, el huevo debe ser pelado y revuelto uniformemente.
11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal: La grasa puede hacer que el pan se ablande y retrasar la vida de almacenamiento. La mantequilla debe ser derretida o picada en partículas pequeñas antes de usar .
12. Polvo de hornear: El polvo de hornear se utiliza para levar el pan Ultra Rápido y el pastel. Como no necesita tiempo de levado, y puede producir el aire, el aire formará burbujas para ablandar la textura del pan utilizando el principio químico .
13. Soda (Bicarbonato): Es similar al polvo de hornear. También se puede usar en combinación con polvo de hornear.

14. Agua y otro líquido: El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En general, la temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la mejor. El agua puede ser reemplazada con leche fresca o agua mezclada con 2% de leche en polvo, 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 ejemplo, jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc. .

Medición de ingredientes

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Se sugiere encarecidamente utilizar taza medidora o cuchara medidora para obtener una cantidad exacta, de lo contrario el pan se verá influenciado en gran medida.

1. Medición de ingredientes líquidos (Weighing liquid ingredients): Agua, leche fresca o solución de leche en polvo deben medirse con tazas medidoras. Observe el nivel de la taza medidora con sus ojos horizontalmente. Cuando mida aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza medidora a fondo sin ningún otro ingrediente.
2. Mediciones secas (Dry measurements): La medición de secos debe hacerse colocando suavemente con una cuchara los ingredientes en la taza medidora y luego, una vez llena, nivelando con un cuchillo. Recoger o golpear una taza medidora con más de lo requerido. Esta cantidad extra podría afectar el equilibrio de la receta. Cuando se midan pequeñas cantidades de ingredientes secos, se debe usar la cuchara medidora. Las mediciones deben ser rasas, no colmadas, ya que esta pequeña diferencia podría desequilibrar el balance crítico de la receta.
3. Secuencia de adición (Adding sequence): La secuencia de agregar ingredientes debe ser acatada, en términos generales, la secuencia es: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc.. Al agregar el ingrediente, la harina no puede ser mojada por el líquido completamente. La levadura solo puede colocarse sobre la harina seca. Y la levadura no puede tocar con la sal. Cuando use la función de retardo durante mucho tiempo, nunca agregue los ingredientes perecederos como huevos, ingrediente de fruta.



¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerda respetar la normativa local: entrega los equipos eléctricos que no funcionen en un punto de recogida de residuos adecuado.



Recetario de la máquina de pan

(próxima página)

PAN BÁSICO (900g)			PAN FRANCÉS (900g)		
Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)	Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)
Agua	300ml	300g	Agua	300ml	300g
Aceite	3 cucharadas	36g	Aceite	3 cucharadas	36g
Sal	1.5 cucharaditas	5g	Sal	2 cucharaditas	5g
Azúcar	3 cucharadas	36g	Azúcar	2 cucharadas	24g
Harina	3 1/2 tazas	490g	Harina	3 1/2 tazas	490g
Levadura	1 cucharadita	4g	Levadura	1 cucharadita	4g

PAN RÁPIDO (900g)			PAN DULCE (900g)		
Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)	Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)
Agua (40-50°C)	300ml	300g	Agua	300ml	300g
Aceite	2 cucharadas	24g	Aceite	3 cucharadas	36g
Sal	1.5 cucharaditas	5g	Sal	2 cucharaditas	5g
Azúcar	2 cucharadas	24g	Azúcar	4 cucharadas	48g
Harina	3 1/2 tazas	490g	Harina	3 1/2 tazas	490g
Levadura	1.5 cucharaditas	4.5g	Leche en polvo	2 cucharadas	14g
			Levadura	1 cucharadita	4g

MASA			PASTEL		
Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)	Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)
Agua	330ml	330g	Aceite para pastel	2 cucharadas	24g
Aceite	2 cucharadas	24g	Azúcar	8 cucharadas	96g
Sal	1.5 cucharaditas	5g	Huevo	6 huevos	270g
Harina	4 tazas	560g	Harina leudante		250g
Azúcar	2 cucharadas	24g	Esencia saborizante	1 cucharadita	2g
Levadura	0.5 cucharaditas	1.5g	Jugo de limón	1.3 cucharadas	10g
			Levadura	1 cucharadita	4g

SUERO DE LECHE (900g)			AMASADO		
Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)	Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)
Leche	300ml	300g	Agua	320ml	320g
Aceite de mantequilla	150ml	24g	Aceite	2 cucharadas	24g
Sal	2 cucharaditas	5g	Sal	1.5 cucharaditas	5g
Azúcar	2 cucharadas	24g	Harina	4 tazas	560g
Harina	3 1/2 tazas	490g	Azúcar	2 cucharadas	24g
Levadura	1 cucharadita	4g			

PAN DE TRIGO INTEGRAL (900g)			SIN GLUTEN (900g)		
Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)	Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)
Agua	300ml	300g	Agua	300ml	300g
Aceite	3 cucharadas	36g	Aceite	3 cucharadas	36g
Sal	2 cucharaditas	5g	Sal	1 1/2 cucharadita	5g
Trigo integral	2 tazas	220g	Harina sin gluten	3 1/2 tazas	490g
Harina	2 tazas	280g			
Azúcar moreno	2.5 cucharadas	23g	Azúcar	2 cucharadas	24g
Leche en polvo	3 cucharadas	21g	Levadura	1.5 cucharadita	4.5g
Levadura	1 cucharadita	3g			

SÁNDWICH (900g)		
Ingredientes	Cantidades	Cantidades (g)
Agua	300ml	300g
Mantequilla o margarina	2 cucharadas	24g
Sal	2 cucharaditas	5g
Azúcar	2 cucharadas	24g
Leche seca	2 cucharadas	14g
Harina	3 1/2 tazas	490g
Levadura	1 cucharadita	4g

Solución de problemas

Preguntas y respuestas sobre la máquina de hacer pan	Problema	Causa	Solucion
	Sale humo del compartimento de horneado o de las rejillas de ventilación.	Los ingredientes se pegan al compartimento de horneado o al exterior del molde de pan.	Desenchufe y limpie el exterior del molde de pan o el compartimento de horneado.
	El pan se hunde en el centro y está húmedo en la parte inferior.	El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después de hornear y calentar.	Saque el pan del molde antes de que termine la función de calentamiento.
	Es difícil sacar el pan del molde.	La parte inferior de la hogaza está pegada a la paleta de amasado.	Limpie la paleta de amasado y los ejes después del horneado. Si es necesario, llene el molde con agua tibia durante 30 minutos; así la paleta de amasado podrá retirarse y limpiarse fácilmente.
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Ajuste de programa incorrecto.	Verifique el menú seleccionado y los otros ajustes.
		El botón START/STOP (Inicio/Parada) fue presionado mientras la máquina estaba funcionando.	Descarte los ingredientes y comience de nuevo.
		La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	Nunca abra la tapa frecuentemente, a menos que sea necesario (como para agregar ingredientes). Asegúrese de que la tapa quede bien cerrada después de abrirla.
		Corte de luz prolongado mientras la máquina estaba funcionando.	Descarte los ingredientes y comience de nuevo.
		La rotación de la paleta de amasado está bloqueada.	Verifique que la paleta de amasado no esté bloqueada por granos, etc. Saque el molde y compruebe si los ejes giran. Si no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
	El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH.	El aparato todavía está caliente después del procedimiento de horneado anterior.	Desenchufe, saque el molde y déjelo enfriar a temperatura ambiente. Luego, enchufe nuevamente y comience de nuevo.

	Problema	Causa	Solucion
Errores en las recetas	El pan sube demasiado rápido	Demasiada levadura, demasiada harina, no suficiente sal	a/b
		o varias de estas causas.	
	El pan no sube en absoluto o no lo suficiente	No hay levadura o hay muy poca.	a/b
		Levadura vieja o pasada.	e
		Líquido demasiado caliente.	c
		La levadura ha entrado en contacto con el líquido.	d
		Tipo de harina incorrecto o harina vieja/pasada.	e
		Demasiado o muy poco líquido.	a/b/g
		No hay suficiente azúcar.	a/b
	La masa sube demasiado y se derrama del molde	Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermenta más.	f
		Demasiada leche afecta la fermentación de la levadura.	c
	El pan se hunde en el centro	El volumen de la masa es mayor que el del molde y el pan se baja.	a/f
		La fermentación es demasiado corta o rápida debido a la temperatura excesiva del agua o de la cámara de cocción, o a una humedad excesiva.	c/h/i
	Estructura pesada y grumosa	Demasiada harina o no suficiente líquido.	a/b/g
		No hay suficiente levadura o azúcar.	a/b
		Demasiada fruta, harina integral o alguno de los otros ingredientes.	b
		Harina vieja o pasada, o líquidos calientes hacen que la masa suba demasiado rápido y el pan caiga antes de hornearse.	e
		Sin sal o sin suficiente azúcar.	
		Demasiado líquido.	

Errores en las recetas	El pan no se hornea en el centro	Demasiado o muy poco líquido.	a/b/g
		Demasiada humedad ambiental.	h
		Recetas con ingredientes húmedos, ej. yogur.	g
	Estructura abierta o gruesa, o demasiados agujeros	Demasiada agua.	g
		Sin sal.	b
		Gran humedad, agua demasiado caliente.	h/i
		Demasiado líquido.	c
	Superficie sin hornear, con forma de hongo	El volumen del pan es demasiado grande para el molde.	a/f
		Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	f
		Demasiada levadura o no suficiente sal.	a/b
		Demasiado azúcar.	a/b
		Ingredientes dulces aparte del azúcar.	b
	Las rebanadas son irregulares o hay grumos en el centro	El pan no se enfrió lo suficiente (el vapor no ha escapado).	j
	Depósitos de harina en la corteza del pan	La harina no se trabajó bien en los lados durante el amasado.	g/i

- Mida los ingredientes correctamente.
- Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan añadido todos los ingredientes.
- Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. Añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga un pequeño hueco en el centro de la harina y coloque allí la levadura desmenuzada o seca; evite que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
- Use solo ingredientes frescos y almacenados correctamente.
- Reduzca la cantidad total de ingredientes; no use más de la cantidad especificada de harina. Reduzca todos los ingredientes en 1/3.
- Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la dosis de líquido a añadir debe reducirse debidamente.
- En caso de clima muy húmedo, retire 1 o 2 cucharadas de agua.
- En caso de clima cálido, no utilice la función de temporizador. Use líquidos fríos.
- Saque el pan del molde inmediatamente después de hornearlo y déjelo sobre la rejilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- Reduzca la cantidad de levadura o todas las dosis de ingredientes en 1/4.

INSTRUCTIONS FOR USE

BREAD MAKER HORN PAN 6



PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL
FOR FUTURE REFERENCE

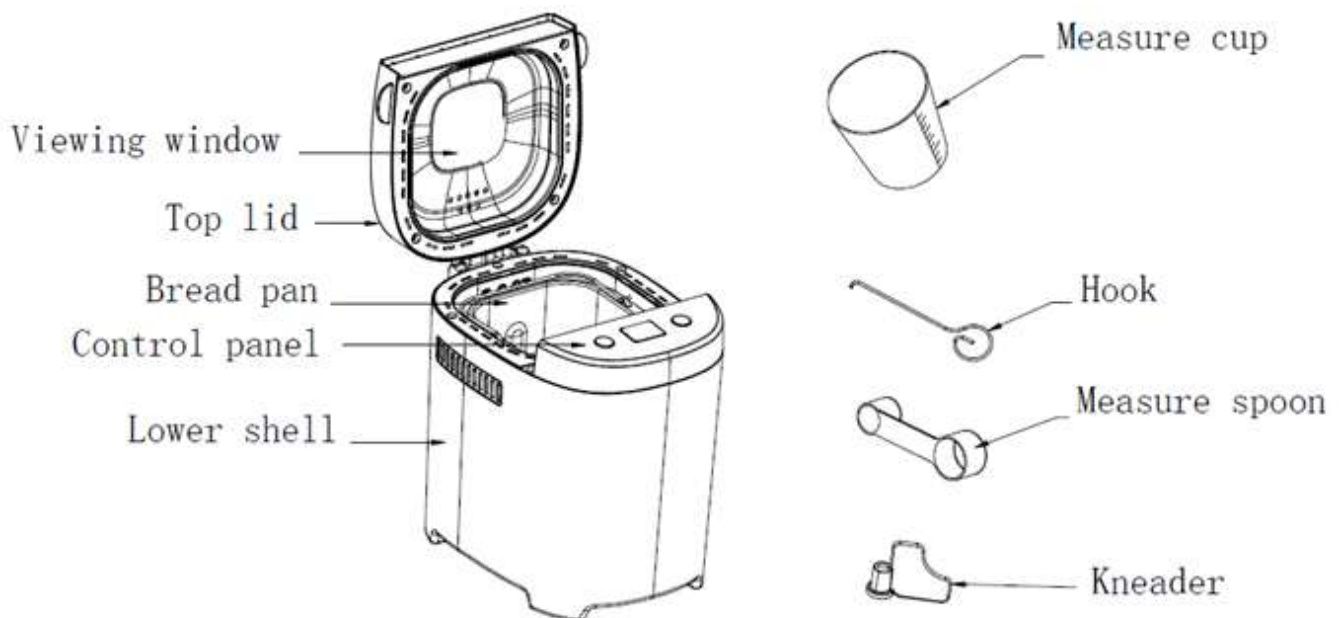
Important safety measures

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

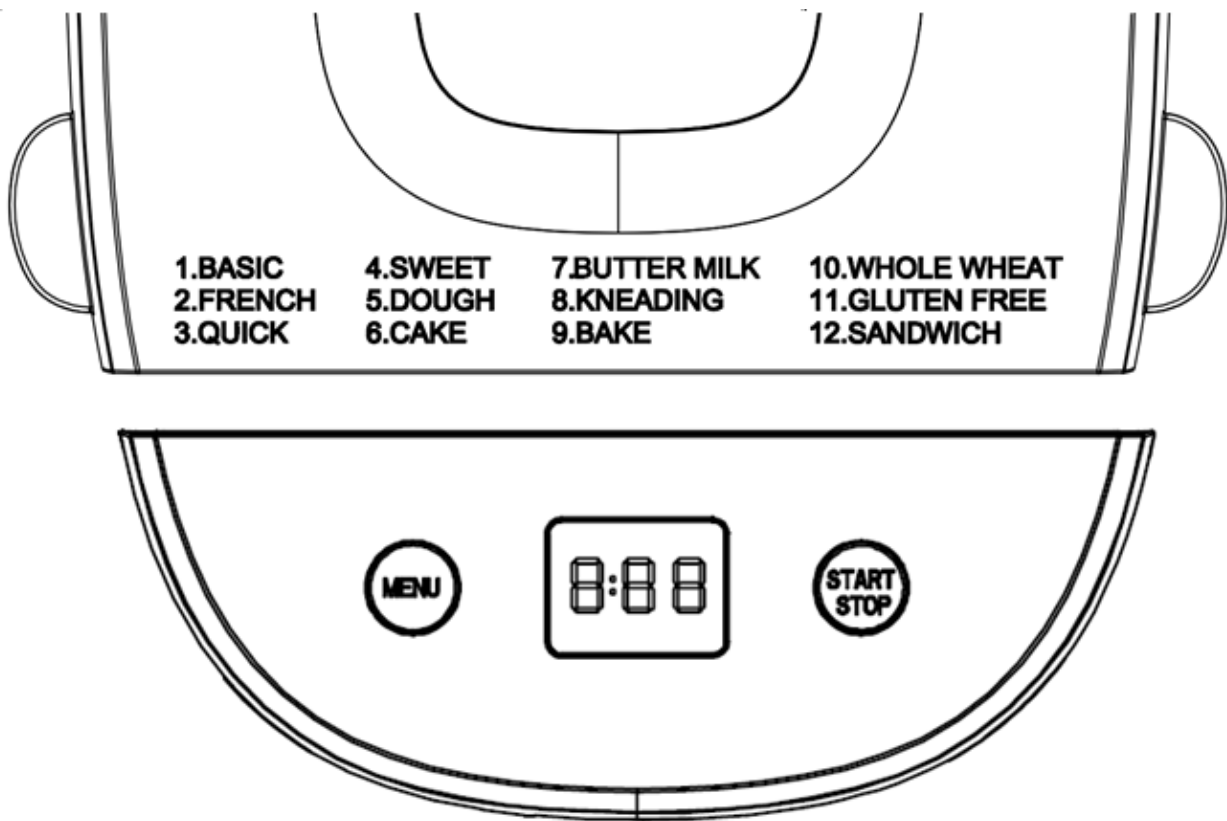
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without the bread pan correctly placed and filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker, as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. Never cover the bread machine with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with, combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.

18. Always use the appliance on a secure, dry and level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. Do not operate the unit without the bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
24. The standby power consumption when turned on is 0.35W and it enters directly into standby time.

Know your bread machine



Introduction to control panel



AFTER POWER UP

As soon as the bread machine is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:10" will appear in the display after a short time. But the colon between the "3" and "10" does not flash constantly. It is the default setting.

START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program. To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard and the colon in the display will begin to flash, the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of the program. To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the operation light will turn off, this means the program has been switched off.

PAUSE Function

Function After the procedure starts, you can press the START/STOP button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will flash on the display. Touch the START/STOP button again or within 10 minutes without touching any button, the program will continue.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will cycle to show on the display. Select your desired program. The functions of the 12 menus will be explained below:

- Basic: kneading, rising and baking of normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
- French: kneading, rising and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will usually have a crispier crust and light texture.
- Quick: kneading, rising and baking of the loaf in a shorter time than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- Sweet: kneading, rising and baking of sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
- Dough: kneading and rising, but without baking. Remove the dough and use it for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
- Cake: kneading, rising and baking, rising with soda or baking powder.
- Butter milk: for bread made with butter and yogurt.
- Kneading: kneading of flour.
- Bake: only baking, no kneading or rising. Also used to increase the baking time on selected settings.
- Whole wheat: kneading, rising and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
- Gluten free: kneading, rising and baking of gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
- Sandwich: kneading, rising and baking of sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

COLOR

None.

LOAF SIZE

None.

DELAY FUNCTION

None.

Keep Warm

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch off the program with the START/STOP button.

Memory

If the power supply has been interrupted during the course of bread making, the process of bread making will continue automatically within 10 minutes, even without pressing the Start/stop button. If the interruption time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread machine must be restarted, But if the dough has not gone past the kneading phase when the power supply is cut off, you can press the "START/STOP" directly to continue the program from the beginning.

Environment

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be between 15°C and 34°C.

Warning display

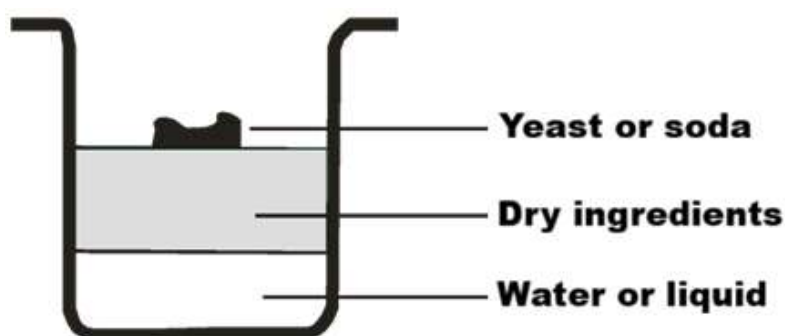
1. If the display shows "HHH" after the program has started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "LLL" after pressing the START/STOP button (except the BAKE program), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds), stop the sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows "EEO" after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected, please check the sensor carefully by an authorized expert.

For the first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section “Cleaning and Maintenance”.
3. Set the bread machine in bake mode and bake empty for about 10 minutes. After letting it cool, clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, so the appliance is ready for use.

How to make bread

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading paddle onto the drive shaft. It is recommended to fill the hole with heat-resisting margarine prior to placing the kneading paddle, this avoids the dough sticking beneath the kneading paddle and the kneading paddle can be removed from the bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep the order mentioned in the recipe. Usually, the water or liquid substance should be put first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. Note: the maximum quantities of flour and yeast that may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to the indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the START/STOP button to start working, and the operation light turns on.
7. For the Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Cake and Sandwich program, 10 beep sounds will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slots in the lid during baking. This is normal.
8. Once the process has been completed 10 beep sounds will be heard, and the operation light will turn off. You can press the START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
9. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan. Caution: the bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
10. Turn the bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls onto rack.
11. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
12. If you are out of the room or have not pressed the START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch off the program with the START/STOP button.
13. When not using or completing operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading paddle hidden on the bottom of the loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading paddle.

Special introduction

For quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that are activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread, batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help the machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

Cleaning and maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading paddle: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such case fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be removed easily for cleaning. Also wipe the paddle carefully with a damp cotton cloth. Please note both the bread pan and kneading paddle are dishwasher safe components.
3. Lid and window: Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: Gently wipe the outer surface of the housing with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing in water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading paddle in the drawer, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour: Bread flour has a high content of gluten (so it can also be called high gluten flour which contains high protein), it has good elasticity and can keep the size of the bread from collapsing after rising. As the gluten content is higher than the common flour, it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient for making bread.
2. Plain flour: Flour that contains no baking powder, it is applicable for making excellent bread.
3. Whole-wheat flour: Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.
4. Black wheat flour: Black wheat flour, also called “rough flour”, is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with a high proportion of bread flour.
5. Self-rising flour: A type of flour that contains baking powder, it is used specially for making cakes.
6. Corn flour and oatmeal flour: Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients for making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar: Sugar is a very important ingredient to increase the sweet taste and color of the bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powdered sugar or cotton sugar may be called by special requirement.
8. Yeast: After fermenting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.
 - 1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast
 - 1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast
 - 2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will die at high temperature; before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active:

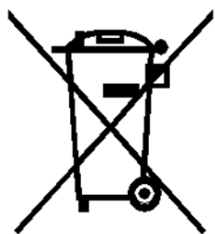
- (1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.
 - (2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
 - (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.
 - (4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.
9. Salt: Salt is necessary to improve the bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.
 10. Egg: Eggs can improve bread texture, make the bread more nourishing and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.
 11. Fat, butter and vegetable oil: Fat can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.
 12. Baking powder: Baking powder is used for rising the Ultra Quick bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.
 13. Soda: It is similar with baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid: Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice etc.

Measuring ingredients

One of important steps for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested to use measuring cup or measuring spoon to obtain exact amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients: Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.
2. Dry measurements: Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw the critical balance of the recipe out.
3. Adding sequence: The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder, etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.



You can help protect the environment!

Remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



Bread machine recipe book

(next page)

BASIC BREAD (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	300ml	300g
Oil	3 tablespoons	36g
Salt	1.5 teaspoons	5g
Sugar	3 tablespoons	36g
Flour	3 1/2 cups	490g
Yeast	1 teaspoons	4g

FRENCH BREAD (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	300ml	300g
Oil	3 tablespoons	36g
Salt	2 teaspoons	5g
Sugar	2 tablespoons	24g
Flour	3 1/2 cups	490g
Yeast	1 teaspoon	4g

DOUGH

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	330ml	330g
Oil	2 tablespoons	24g
Salt	1.5 teaspoons	5g
flour	4 cups	560g
Sugar	2 tablespoons	24g
Yeast	0.5teaspoons	1.5g

CAKE

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Cake oil	2 tablespoons	24g
Sugar	8 tablespoons	96g
Egg	6 eggs	270g
Self-raising flour	250 g	-
Flavouring essence	1 teaspoon	2g
Lemon juice	1.3 tablespoons	10g
Yeast	1 teaspoons	4g

WHOLE WHEAT BREAD (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	300ml	300g
Oil	3 tablespoons	36g
Salt	2 teaspoons	5g
Whole wheat	2 cups	220g
Flour	2 cups	280g
Brown Sugar	2.5tablespoons	23g
MILK Powder	3 tablespoons	21g
Yeast	1 teaspoons	3g

GLUTEN FREE (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
WATER	300ml	300g
OIL	3 tablespoons	36g
SALT	1 1/2teaspoon	5g
GLUTEN-FREE FLOUR	3 1/2 cups	490g
SUGAR	2 tablespoons	24g
YEAST	1.5 teaspoon	4.5g

QUICK BREAD (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water (40~50°C)	300ml	300g
Oil	2 tablespoons	24g
Salt	1.5 teaspoons	5g
Sugar	2 tablespoons	24g
Flour	3 1/2 cups	490g
Yeast	1.5 teaspoons	4.5g

SWEET BREAD (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	300ml	300g
Oil	3 tablespoons	36g
Salt	2 teaspoon	5g
Sugar	4 tablespoons	48g
Flour	3 1/2 cups	490g
Milk powder	2 tablespoons	14g
Yeast	1 teaspoon	4g

BUTTER MILK (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
milk	300 ml	300g
Butter oil	150 ml	24g
Salt	2 teaspoons	5g
Sugar	2 tablespoon	24g
flour	3 1/2 cups	490g
Yeast	1 teaspoons	4g

KNEADING

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	320ml	320g
Oil	2 tablespoons	24g
Salt	1.5 teaspoons	5g
flour	4 cups	560g
Sugar	2 tablespoons	24g

SANDWICH (900g)

Ingredients	Quantity	Quantity (g)
Water	300 ml	300g
Butter or margarine	2 tablespoons	24g
Salt	2 teaspoons	5g
Sugar	2 tablespoon	24g
Dry milk	2 tablespoon	14g
flour	3 1/2 cups	490g
Yeast	1 teaspoons	4g

Troubleshooting

Questions& Answers on Bread maker	Problem	Cause	Solution
	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.

	Problem	Cause	Solution
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	

	The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
		too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
	Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
		no salt	b
		great humidity, water too hot	h/i
		too much liquid	c
	Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
	The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

- a. Measure the ingredients correctly.
- b. Adjust the ingredient doses and check that all ingredients have been added.
- c. Use another liquid or let it cool to room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the correct order, make a small hole in the center of the flour and place the crumbled or dry yeast there; avoid direct contact between yeast and liquid.
- d. Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e. Reduce the total amount of ingredients; do not use more than the specified amount of flour. Reduce all ingredients by 1/3.
- f. Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of liquid to be added must be duly reduced.
- g. In case of very humid weather, remove 1 or 2 tablespoons of water.
- h. In case of warm weather, do not use the timer function. Use cold liquids.
- i. Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the rack to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j. Reduce the amount of yeast or all ingredient doses by 1/4.

INSTRUÇÕES DE USO

MÁQUINA DE FAZER PÃO HORN PAN6



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR. GUARDE O MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

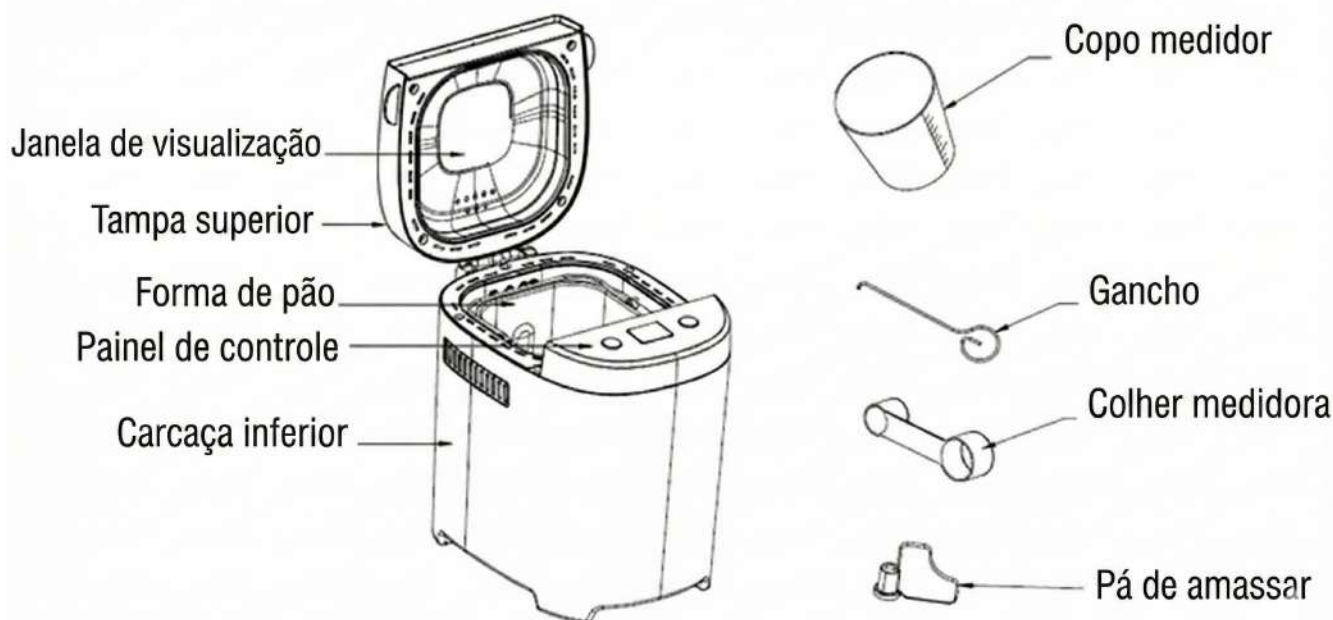
Medidas de segurança importantes

Antes de utilizar o aparelho elétrico, deve-se sempre seguir as seguintes precauções básicas:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.
2. Antes de usar, verifique se a voltagem da tomada de parede corresponde à mostrada na placa de características.
3. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado, ou depois que o aparelho apresentar mau funcionamento, ou tenha caído ou sido danificado de alguma maneira. Devolva o aparelho ao fabricante ou ao agente de serviço autorizado mais próximo para seu exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Não toque nas superfícies quentes.
5. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, os plugues ou a carcaça em água ou outro líquido.
6. Desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar.
7. Não deixe que o cabo fique pendurado sobre a borda da mesa ou superfície quente.
8. O uso de acessórios complementares não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
9. Não o coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
10. Não toque em nenhuma peça móvel ou giratória da máquina quando estiver assando.
11. Nunca ligue o aparelho sem a forma de pão corretamente colocada e cheia de ingredientes.
12. Nunca bata a forma de pão na parte superior ou na borda para retirar a forma, pois isso pode danificar a forma de pão.
13. Folhas de metal ou outros materiais não devem ser inseridos na máquina de pão, pois isso pode dar lugar ao risco de um incêndio ou curto-circuito.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos em diante e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada supervisão ou instrução concernente ao uso do aparelho de uma maneira segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam supervisionadas.
15. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
16. Nunca cubra a máquina de pão com uma toalha ou qualquer outro material, o calor e o vapor devem poder escapar livremente. Um incêndio pode ser causado se for coberta por, ou entrar em contato com material combustível.
17. Não opere o aparelho para outro uso que não seja o previsto.

18. Sempre use o aparelho sobre uma superfície segura, seca e nivelada.
19. Não utilizar ao ar livre.
20. Este aparelho foi incorporado com um plugue com aterramento. Por favor assegure-se de que a tomada de parede em sua casa esteja bem conectada à terra.
21. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares tais como: - Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de campo; Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; Ambientes do tipo cama e café da manhã (Bed and breakfast).
22. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
23. Não opere a unidade sem a forma de pão colocada na câmara para evitar danificar o aparelho.
24. O consumo em modo de espera quando está ligado é de 0.35W e entra diretamente no tempo de espera.

Conheça sua máquina de pão



Introdução ao painel de controle



DEPOIS DE LIGAR

Tão logo a máquina de pão seja conectada à fonte de alimentação, será ouvido um bipe e aparecerá “3:10” na tela após um breve momento. Mas os dois pontos entre o “3” e o “10” não piscam constantemente. É a configuração padrão.

START/STOP (INÍCIO/PARADA)

O botão é utilizado para iniciar e parar o programa de cozimento selecionado. Para iniciar um programa, pressione o botão START/STOP uma vez. Será ouvido um bipe curto e os dois pontos na tela começarão a piscar, o programa começa. Qualquer outro botão fica inativado exceto o botão START/STOP depois que um programa tenha começado. Esta função ajudará a prevenir qualquer interrupção involuntária no funcionamento do programa. Para parar o programa, pressione o botão START/STOP durante aprox. 2 segundos, então será ouvido um bipe, a luz de funcionamento se apagará, isto significa que o programa foi desligado.

Função PAUSA

Depois que o procedimento inicia, pode pressionar o botão START/STOP uma vez para interromper a qualquer momento, a operação será pausada mas a configuração será memorizada, o tempo de trabalho piscará na tela. Toque o botão START/STOP novamente ou dentro de 10 minutos sem tocar nenhum botão, o programa continuará.

MENU

Utiliza-se para estabelecer diferentes programas. Cada vez que é pressionado (acompanhado de um bipe curto) o programa variará. Pressione o botão continuamente, os 12 menus se alternarão para serem mostrados na tela. Selecione seu programa desejado. As funções dos 12 menus serão explicadas a seguir:

- Básico (Basic): amassar, crescer e assar pão normal. Também pode adicionar ingredientes para aumentar o sabor.
- Francês (French): amassar, crescer e assar com um tempo de crescimento mais longo. O pão assado neste menu geralmente terá uma crosta mais crocante e uma textura leve.
- Rápido (Quick): amassar, crescer e assar o pão em um tempo menor que o pão Básico. Mas o pão assado neste ajuste é geralmente menor com uma textura densa.
- Doce (Sweet): amassar, crescer e assar pão doce. Também pode adicionar ingredientes para adicionar sabor
- Massa (Dough): amassar e crescer, mas sem assar. Retire a massa e use-a para fazer pãezinhos, pizza, pão ao vapor, etc.
- Bolo (Cake): amassar, crescer e assar, crescer com bicarbonato ou fermento em pó.
- Soro de leite (Butter milk): para pão feito com manteiga e iogurte.
- Amassar (Kneading): amassar farinha.
- Assar (Bake): apenas assar, sem amassar nem crescer. Também se utiliza para aumentar o tempo de cozimento em ajustes selecionados.
- Trigo integral (Whole wheat): amassar, crescer e assar pão de trigo integral. Não se aconselha utilizar a função de atraso já que isso pode produzir maus resultados.
- Sem glúten (Gluten free): amassar, crescer e assar pão sem glúten. Também pode adicionar ingredientes para adicionar sabor.
- Sanduíche (Sandwich): amassar, crescer e assar sanduíche. Para assar pão de textura leve com uma crosta mais fina.

COR

Nenhum.

TAMANHO DO PÃO (LOAF SIZE)

Nenhum.

FUNÇÃO DE ATRASO (DELAY FUNCTION)

Nenhum.

Manter quente (Keep Warm)

O pão pode se manter quente automaticamente durante 60 minutos após o cozimento. Se desejar tirar o pão, desligue o programa com o botão START/STOP.

Memória

Se o fornecimento de energia for interrompido durante o curso da elaboração do pão, o processo de elaboração do pão continuará automaticamente dentro de 10 minutos, inclusive sem pressionar o botão Start/stop. Se o tempo de interrupção exceder os 10 minutos a memória não pode ser mantida e a máquina de pão deve ser reiniciada. Mas se a massa não tiver passado da fase de amassar quando se corta o fornecimento de energia, pode pressionar o “START/STOP” diretamente para continuar o programa desde o princípio.

Ambiente

A máquina pode funcionar bem em uma ampla gama de temperaturas, mas poderia haver uma diferença no tamanho do pão entre um quarto muito quente e um quarto muito frio. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja entre 15°C e 34°C.

Tela de advertência

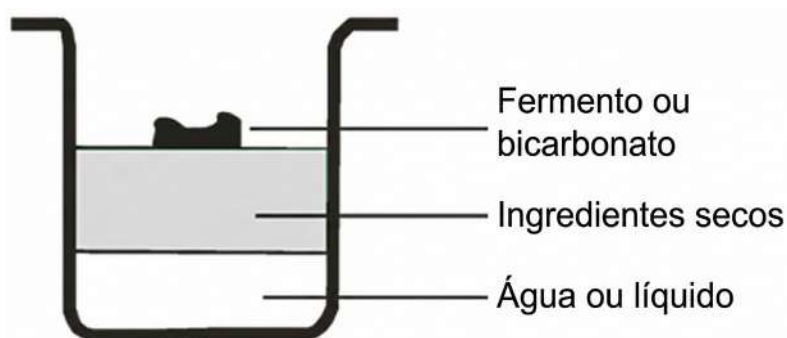
1. Se a tela mostra “HHH” depois que o programa começou, a temperatura interior é ainda demasiado alta (acompanhado por 5 sons de bipe). Então o programa tem que ser parado. Abra a tampa e deixe a máquina esfriar de 10 a 20 minutos.
2. Se a tela mostra “LLL” depois de pressionar o botão START/STOP (exceto o programa BAKE), significa que a temperatura interior é demasiado baixa (acompanhado por 5 sons de bipe), pare o som pressionando o botão START/STOP, abra a tampa e deixe a máquina descansar de 10 a 20 minutos para voltar à temperatura ambiente.
3. Se a tela mostra “EEO” depois de ter pressionado START/STOP, o sensor de temperatura está desconectado, por favor verifique o sensor cuidadosamente por um especialista autorizado.

Para o primeiro uso

1. Por favor, verifique se todas as peças e acessórios estão completos e livres de danos.
2. Limpe todas as partes de acordo com a seção posterior “Limpeza e Manutenção”.
3. Configure a máquina de pão em modo de assar e asse em vazio durante uns 10 minutos. Depois de deixá-la esfriar, limpe mais uma vez.
4. Seque todas as partes minuciosamente e monte-as, assim o aparelho estará pronto para seu uso.

Como fazer pão

1. Coloque a forma em sua posição e gire-a no sentido horário até que faça clique na posição correta. Insira a pá de amassar no eixo de transmissão. Recomenda-se encher os buracos com margarina resistente ao calor antes de colocar os amassaderes, isto evita que a massa grude debaixo dos amassaderes e os amassaderes possam ser removidos do pão facilmente.
2. Coloque os ingredientes na forma de pão. Por favor, mantenha a ordem mencionada na receita. Geralmente, a água ou a substância líquida deve ser posta primeiro, logo adicione açúcar, sal e farinha, sempre adicione fermento ou fermento em pó como o último ingrediente. Nota: as quantidades máximas de farinha e fermento que se podem usar refira-se à receita



NOTA: A quantidade máxima de farinha e fermento separadamente é 490g e 6g.

3. Com o dedo faça uma pequena cova em um lado da farinha. Adicione o fermento à cova, Assegure-se de que não entre em contato com os ingredientes líquidos ou o sal.
4. Feche a tampa suavemente e conecte o cabo de alimentação em uma tomada de parede.
5. Pressione o botão Menu até que se selecione seu programa desejado.
6. Pressione o botão START/STOP para começar a trabalhar, e a luz de funcionamento se acende.
7. Para o programa de Básico, Francês, Trigo integral, Rápido, Doce, Bolo e Sanduíche, serão ouvidos 10 sons de bipe durante o funcionamento. Isto é para indicar-lhe que adicione ingredientes. Abra a tampa e ponha alguns ingredientes. É possível que escape vapor através das ranhuras de ventilação na tampa durante o cozimento. Isto é normal.
8. Uma vez que o processo tenha se completado serão ouvidos 10 sons de bipe, e a luz de funcionamento se apagará. Pode pressionar o botão START/STOP durante aprox. 2 segundos para parar o processo e tirar o pão. Abra a Tampa e enquanto usa luvas de cozinha, agarre firmemente a alça da forma de pão. Gire a forma no sentido anti-horário e puxe suavemente a forma para cima e para fora da máquina.
9. Use uma espátula antiaderente para soltar suavemente os lados do pão da forma. Precaução: a forma de pão e o pão podem estar muito quentes! Sempre manuseie com cuidado e use luvas de cozinha.
10. Vire a forma de pão de cabeça para baixo sobre uma superfície de cozinha limpa e agite suavemente até que o pão caia sobre a grelha.
11. Retire o pão com cuidado da forma e esfrie durante uns 20 minutos antes de fatiar.
12. Se está fora do quarto ou não pressionou o botão START/STOP ao final da operação, o pão se manterá quente automaticamente durante 1 hora, se desejar tirar o pão, desligue o programa com o botão START/STOP.
13. Quando não o usar ou completar a operação, desconecte o cabo de alimentação.

Nota: Antes de fatiar o pão, use o gancho para remover a pá de amassar oculta na parte inferior do pão. O pão está quente, nunca use a mão para remover a pá de amassar.

Introdução especial

Para pães rápidos

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são ativados pela umidade e o calor. Para pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo da forma de pão, os ingredientes secos em cima. Durante a mistura inicial do pão rápido, as massas e os ingredientes secos podem acumular-se nos cantos da forma, pode ser necessário ajudar a máquina a misturar para evitar grumos de farinha. Se for assim, use uma espátula de borracha.

Limpeza e manutenção

1. Forma de pão: Esfregue o interior e o exterior com um pano úmido. Não utilize agentes afiados ou abrasivos pela consideração de proteger o revestimento antiaderente. A forma deve secar-se completamente antes de instalar.
2. Pá de amassar: Se a barra de amassar for difícil de remover do eixo, em tal caso encha o Recipiente com água morna e deixe-o de molho por aprox. 30 minutos. O amassador pode ser removido então facilmente para limpar. Também limpe a pá cuidadosamente com um pano de algodão úmido. Tenha em conta que tanto a forma de pão como a pá de amassar são componentes aptos para lava-louças.
3. Tampa e janela: Limpe a tampa por dentro e por fora com um pano ligeiramente úmido.
4. Carcaça: Limpe suavemente a superfície exterior da carcaça com um pano úmido. Não utilize nenhum limpador abrasivo para limpar já que isto degradaria o alto brilho da superfície. Nunca mergulhe a carcaça em água para limpar.
5. Antes que a máquina de pão seja guardada para armazenamento, assegure-se de que tenha esfriado completamente, esteja limpa e seca, e ponha a colher e a pá de amassar na gaveta, e a tampa esteja fechada.

Introdução de ingredientes do pão

1. Farinha de pão (Bread flour): A farinha de pão tem um alto conteúdo de glúten (pelo que também pode ser chamada farinha de alto glúten que contém alta proteína), tem boa elasticidade e pode evitar que o tamanho do pão colapse após o crescimento. Como o conteúdo de glúten é mais alto que a farinha comum, pode-se usar para fazer pão com tamanho grande e melhor fibra interna. A farinha de pão é o ingrediente mais importante para fazer pão.
2. Farinha comum (Plain flour): Farinha que não contém fermento em pó, é aplicável para fazer pão excelente.
3. Farinha de trigo integral (Whole-wheat flour): A farinha de trigo integral é moída do grão. Contém a pele do trigo e glúten. A farinha de trigo integral é mais pesada e mais nutritiva que a farinha comum. O pão feito por farinha de trigo integral é geralmente pequeno em tamanho. Pelo que muitas receitas geralmente combinam a farinha de trigo integral ou farinha de pão para conseguir o melhor resultado.
4. Farinha de trigo preto (Black wheat flour): Farinha de trigo preto, também chamada “farinha grossa”, é um tipo de farinha de alta fibra, e é similar à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande depois do crescimento, deve usar-se em combinação com uma alta proporção de farinha de pão.
5. Farinha com fermento (Self-rising flour): Um tipo de farinha que contém fermento em pó, utiliza-se especialmente para fazer bolos.
6. Farinha de milho e farinha de aveia: A farinha de milho e a farinha de aveia são moídas de milho e aveia separadamente. São os ingredientes aditivos para fazer pão grosso, que são utilizados para melhorar o sabor e a textura.

7. Açúcar: O açúcar é um ingrediente muito importante para aumentar o sabor doce e a cor do pão. E também é considerado como alimento no pão de fermento. O açúcar branco é amplamente usado. Açúcar mascavo, açúcar em pó ou algodão doce podem ser chamados por requerimento especial.
8. Fermento: Depois do processo de fermentação, o fermento produzirá dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e fará que a fibra interna amoleça. No entanto, a reprodução rápida do fermento necessita carboidratos no açúcar e na farinha como alimento.
 - 1 c. chá de fermento seco ativo = 3/4 c. chá de fermento instantâneo
 - 1.5 c. chá de fermento seco ativo = 1 c. chá de fermento instantâneo
 - 2 c. chá de fermento seco ativo = 1.5 c. chá de fermento instantâneo

O fermento deve armazenar-se na geladeira, já que o fungo nele morrerá a alta temperatura; antes de usar, verifique a data de produção e a vida de armazenamento de seu fermento. Guarde-o de novo na geladeira tão logo seja possível depois de cada uso. Geralmente, a falha do crescimento do pão é causada pelo fermento ruim.

As formas descritas abaixo verificarão se seu fermento é fresco e ativo:

- (1) Despeje 1/2 xícara de água morna (45-50°C) em um copo medidor.
 - (2) Ponha 1 c. chá de açúcar branco no copo e mexa, logo polvilhe 2 c. chá de fermento sobre a água.
 - (3) Coloque o copo medidor em um lugar quente durante uns 10 min. Não mexa a água.
 - (4) A espuma deve subir até 1 xícara. Caso contrário, o fermento está morto ou inativo
9. Sal: O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Mas o sal também pode restringir o crescimento do fermento. Nunca use demasiado sal em uma receita. Mas o pão seria maior se fosse sem sal.
 10. Ovo: Os ovos podem melhorar a textura do pão, fazer que o pão seja mais nutritivo e grande em tamanho, o ovo deve ser descascado e mexido uniformemente.
 11. Gordura, manteiga e óleo vegetal: A gordura pode fazer que o pão amoleça e atrasar a vida de armazenamento. A manteiga deve ser derretida ou picada em partículas pequenas antes de usar.
 12. Fermento em pó: O fermento em pó é utilizado para crescer o pão Ultra Rápido e o bolo. Como não necessita tempo de crescimento, e pode produzir o ar, o ar formará bolhas para amolecer a textura do pão utilizando o princípio químico.
 13. Soda (Bicarbonato): É similar ao fermento em pó. Também pode ser usado em combinação com fermento em pó.

14. Água e outro líquido: A água é um ingrediente essencial para fazer pão. Em geral, a temperatura da água entre 20°C e 25°C é a melhor. A água pode ser substituída com leite fresco ou água misturada com 2% de leite em pó, o que pode melhorar o sabor do pão e melhorar a cor da crosta. Algumas receitas podem requerer suco com o propósito de melhorar o sabor do pão, por exemplo, suco de maçã, suco de laranja, suco de limão, etc.

Medição de ingredientes

Um dos passos importantes para fazer um bom pão é a quantidade adequada de ingredientes. Sugere-se encarecidamente utilizar copo medidor ou colher medidora para obter uma quantidade exata, caso contrário o pão será influenciado em grande medida.

1. Medição de ingredientes líquidos (Weighing liquid ingredients): Água, leite fresco ou solução de leite em pó devem ser medidos com copos medidores. Observe o nível do copo medidor com seus olhos horizontalmente. Quando meça óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe o copo medidor a fundo sem nenhum outro ingrediente.
2. Medições secas (Dry measurements): A medição de secos deve ser feita colocando suavemente com uma colher os ingredientes no copo medidor e depois, uma vez cheio, nivelando com uma faca. Pegar ou bater um copo medidor com mais do que o requerido. Esta quantidade extra poderia afetar o equilíbrio da receita. Quando se meçam pequenas quantidades de ingredientes secos, deve-se usar a colher medidora. As medições devem ser rasas, não cheias, já que esta pequena diferença poderia desequilibrar o balanço crítico da receita.
3. Sequência de adição (Adding sequence): A sequência de adicionar ingredientes deve ser acatada, em termos gerais, a sequência é: ingrediente líquido, ovos, sal e leite em pó, etc. Ao adicionar o ingrediente, a farinha não pode ser molhada pelo líquido completamente. O fermento só pode colocar-se sobre a farinha seca. E o fermento não pode tocar com o sal. Quando use a função de atraso durante muito tempo, nunca adicione os ingredientes perecíveis como ovos, ingrediente de fruta.



Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!

Lembre-se de respeitar a normativa local: entregue os equipamentos elétricos que não funcionem em um ponto de coleta de resíduos adequado.



Receituário da máquina de pão

(próxima página)

PÃO BÁSICO (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	300ml	300g
Óleo	3 colheres de sopa	36g
Sal	1,5 colheres de chá	5g
Açúcar	3 colheres de sopa	36g
Farinha	3 1/2 xícaras	490g
Fermento	1 colher de chá	4g

PÃO FRANCÊS (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	300ml	300g
Óleo	3 colheres de sopa	36g
Sal	2 colheres de chá	5g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g
Farinha	3 1/2 xícaras	490g
Fermento	1 colher de chá	4g

MASSA

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	330ml	330g
Óleo	2 colheres de sopa	24g
Sal	1,5 colheres de chá	5g
Farinha	4 xícaras	560g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g
Fermento	0,5 colher de chá	1,5g

BOLO

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Óleo para bolo	2 colheres de sopa	24g
Açúcar	8 colheres de sopa	96g
Ovo	6 ovos	270g
Farinha com fermento	250 g	-
Essência de sabor	1 colher de chá	2g
Suco de limão	1,3 colheres de sopa	10g
Fermento	1 colher de chá	4g

PÃO INTEGRAL (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	300ml	300g
Óleo	3 colheres de sopa	36g
Sal	2 colheres de chá	5g
Trigo integral	2 xícaras	220g
Farinha	2 xícaras	280g
Açúcar Mascavo	2,5 colheres de sopa	23g
Leite em Pó	3 colheres de sopa	21g
Fermento	1 colher de chá	3g

SEM GLÚTEN (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
ÁGUA	300ml	300g
ÓLEO	3 colheres de sopa	36g
SAL	1 1/2 colher de chá	5g
FARINHA SEM GLÚTEN	3 1/2 xícaras	490g
AÇÚCAR	2 colheres de sopa	24g
FERMENTO	1,5 colher de chá	4,5g

PÃO RÁPIDO (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água (40~50°C)	300ml	300g
Óleo	2 colheres de sopa	24g
Sal	1,5 colheres de chá	5g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g
Farinha	3 1/2 xícaras	490g
Fermento	1,5 colheres de chá	4,5g

PÃO DOCE (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	300ml	300g
Óleo	3 colheres de sopa	36g
Sal	2 colheres de chá	5g
Açúcar	4 colheres de sopa	48g
Farinha	3 1/2 xícaras	490g
Leite em pó	2 colheres de sopa	14g
Fermento	1 colher de chá	4g

SORO DE LEITE (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Leite	300 ml	300g
Óleo de manteiga	150 ml	24g
Sal	2 colheres de chá	5g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g
Farinha	3 1/2 xícaras	490g
Fermento	1 colher de chá	4g

SOVA (AMASSAR)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	320ml	320g
Óleo	2 colheres de sopa	24g
Sal	1,5 colheres de chá	5g
Farinha	4 xícaras	560g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g

SANDUÍCHE (900g)

Ingredientes	Quantidade	Quantidade (g)
Água	300 ml	300g
Manteiga ou margarina	2 colheres de sopa	24g
Sal	2 colheres de chá	5g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g
Leite em pó	2 colheres de sopa	14g
Farinha	3 1/2 xícaras	490g
Fermento	1 colher de chá	4g

Solução de problemas

Perguntas e Respostas sobre a Máquina de Pão	Problema	Causa	Solução
	Sai fumaça do compartimento de cozimento ou das aberturas de ventilação	Os ingredientes grudaram no compartimento de cozimento ou na parte externa da forma de pão.	Tire o plugue da tomada e limpe a parte externa da forma de pão ou o compartimento de cozimento.
	O pão afunda no meio e fica úmido na parte inferior	O pão foi deixado muito tempo na forma após assar e durante o aquecimento.	Retire o pão da forma antes que a função de aquecimento termine.
	É difícil tirar o pão da forma	O fundo do pão grudou na pá de amassar (batedor).	Limpe a pá de amassar e os eixos após assar. Se necessário, encha a forma com água morna por 30 minutos; assim a pá poderá ser removida e limpa facilmente.
	Os ingredientes não estão misturados ou o pão não assou corretamente	Configuração incorreta do programa.	Verifique o menu selecionado e as outras configurações.
		O botão INICIAR/PARAR foi tocado enquanto a máquina estava funcionando.	Não utilize os ingredientes e comece novamente.
		A tampa foi aberta várias vezes enquanto a máquina estava funcionando.	Nunca abra a tampa frequentemente, a menos que seja necessário (ex: adicionar ingredientes). Certifique-se de fechar bem a tampa após abri-la.
		Longa queda de energia enquanto a máquina estava funcionando.	Não utilize os ingredientes e comece novamente.
		A rotação da pá de amassar está bloqueada.	Verifique se a pá de amassar está bloqueada por grãos, etc. Retire a forma e verifique se os eixos giram. Se não for o caso, envie o aparelho para a assistência técnica.
	O aparelho não liga. O visor mostra HHH	O aparelho ainda está quente do procedimento de cozimento anterior.	Tire o plugue da tomada, retire a forma de pão e deixe esfriar em temperatura ambiente. Em seguida, insira o plugue e inicie novamente.

	Problema	Causa	Solução
Erros com as Receitas	O pão cresce muito rápido	Muito fermento, muita farinha, pouco sal, ou várias dessas causas juntas.	a/b
		Sem fermento ou muito pouco.	
	O pão não cresce nada ou não o suficiente	Fermento velho ou estragado.	a/b
		Levadura vieja o pasada.	e
		Líquido muito quente.	c
		O fermento entrou em contato com o líquido (antes da hora).	d
		Tipo de farinha errado ou farinha velha.	e
		Muito ou pouco líquido.	a/b/g
		Pouco açúcar.	a/b
	A massa cresce demais e transborda da forma	Se a água for muito “mole” (poucos minerais), o fermento fermenta mais.	f
		Muito leite afeta a fermentação do fermento.	c
	O pão afunda no meio	O volume da massa é maior que a forma e o pão afunda.	a/f
		A fermentação é muito curta ou muito rápida devido à temperatura excessiva da água, da câmara de cozimento ou umidade excessiva.	c/h/i
	Estrutura pesada e encaroçada	Muita farinha ou pouco líquido.	a/b/g
		Pouco fermento ou açúcar.	a/b
		Muitas frutas, farinha integral ou um dos outros ingredientes.	b
		Farinha velha ou estragada; líquidos quentes fazem a massa crescer muito rápido e o pão murchar antes de assar.	e
		Sem sal ou pouco açúcar.	
		Muito líquido.	

Erros com as Receitas	O pão não está assado no centro	Muito ou pouco líquido.	a/b/g
		Muita umidade (ambiente).	h
		Receitas com ingredientes úmidos, ex: iogurte.	g
	Estrutura aberta, grossa ou com muitos buracos	Muita água.	g
		Sem sal.	b
		Grande umidade, água muito quente.	h/i
		Muito líquido.	c
	Superfície não assada, com formato de cogumelo	Volume do pão muito grande para a forma.	a/f
		Muita farinha, especialmente para pão branco.	f
		Muito fermento ou pouco sal.	a/b
		Muito açúcar.	a/b
		Ingredientes doces além do açúcar.	b
	As fatias ficam irregulares ou há grumos no meio	O pão não esfriou o suficiente (o vapor não escapou).	j
	Depósitos de farinha na casca do pão	A farinha não foi bem trabalhada nas laterais durante o amassamento.	g/i

- Meça os ingredientes corretamente.
- Ajuste as doses dos ingredientes e verifique se todos os ingredientes foram adicionados.
- Use outro líquido ou deixe-o esfriar à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes especificados na receita na ordem correta, faça uma pequena cova no meio da farinha e coloque o fermento esfarelado ou o fermento seco; evite deixar o fermento e o líquido entrarem em contato direto.
- Use apenas ingredientes frescos e armazenados corretamente.
- Reduza a quantidade total dos ingredientes, não use mais do que a quantidade especificada de farinha. Reduza todos os ingredientes em 1/3.
- Corrija a quantidade de líquido. Se forem usados ingredientes que contenham água, a dose do líquido a ser adicionada deve ser devidamente reduzida.
- Em caso de tempo muito úmido, retire 1 ou 2 colheres de sopa de água.
- Em caso de tempo quente, não use a função de temporizador. Use líquidos frios.
- Tire o pão da forma imediatamente após assar e deixe-o sobre a grelha para esfriar por pelo menos 15 minutos antes de cortá-lo.
- Reduza a quantidade de fermento ou todas as doses dos ingredientes em 1/4.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

