

**CUK**  
by GADNIC

MAQUINA  
DE PAN

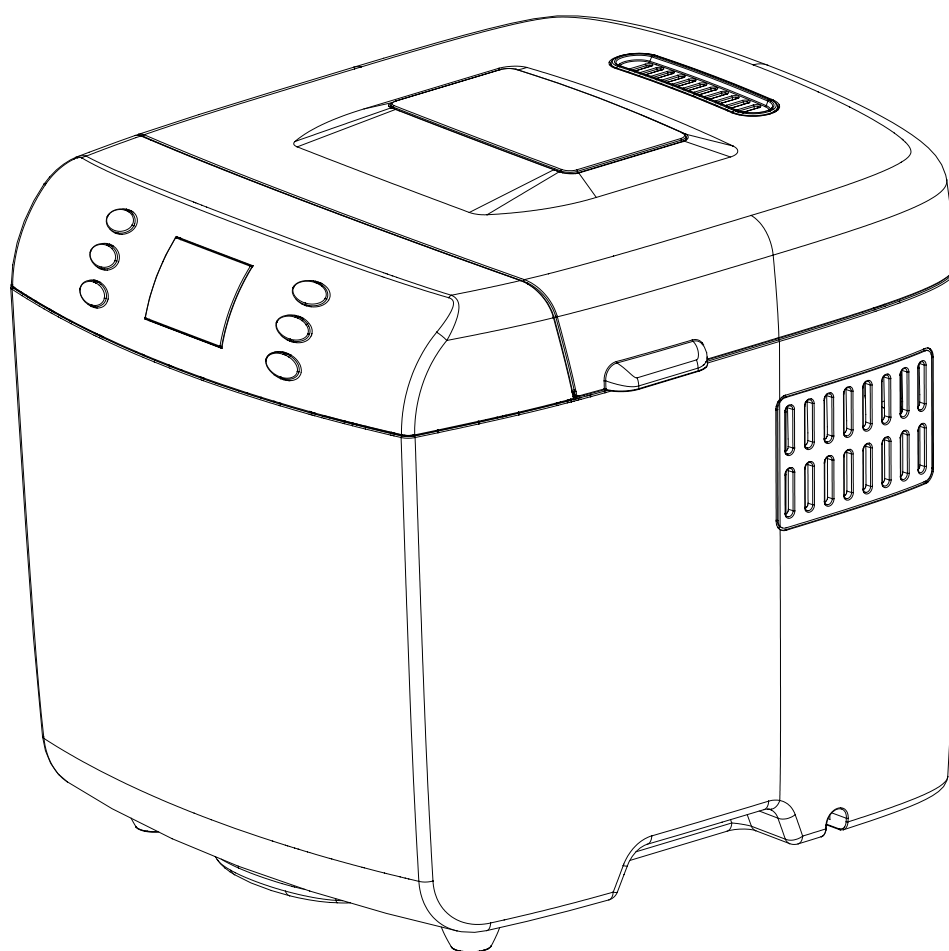


**MANUAL DE USUARIO**

**HORPAN3X**

# Horno de pan

## Manual de instrucciones





# INDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

CONOZCA SU HORNO DE PAN

INTRODUCCIÓN AL PANEL DE CONTROL

MANTENER CALIENTE

MEMORIA

ENTORNO

PANTALLA DE ADVERTENCIA

ANTES DEL PRIMER USO

USO DE LA PANIFICADORA

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES DEL PAN

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



## **PRECAUCIONES IMPORTANTES:**

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

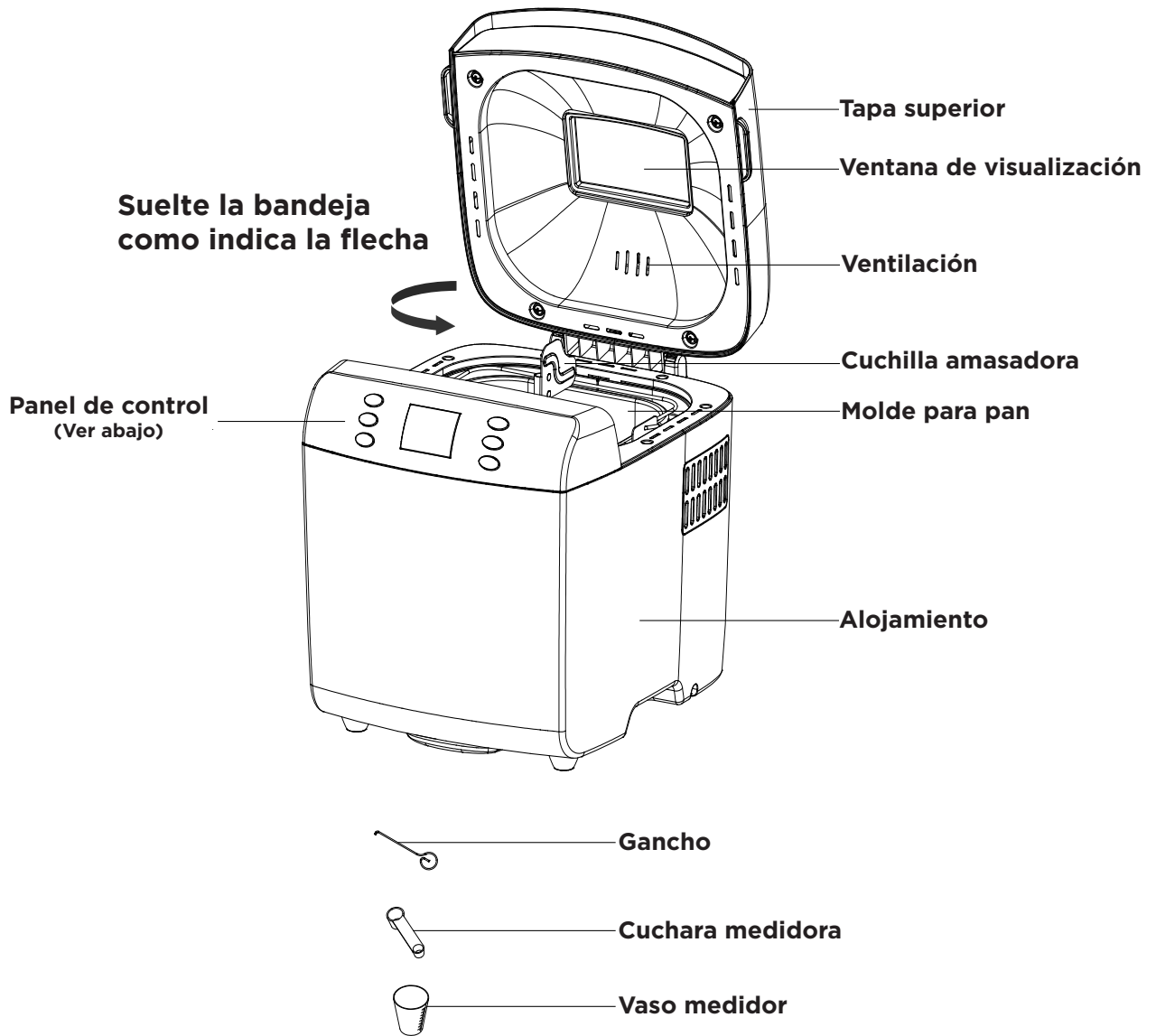
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Antes de utilizarlo compruebe que el voltaje de la toma de pared se corresponda con el indicado en la placa de características.
3. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de cualquier 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 ni la carcasa en agua u otro líquido.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de una superficie caliente.
8. El uso de accesorios 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, ni en un horno caliente.
10. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina cuando esté horneando.
11. Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente el molde para pan lleno de ingredientes.
12. Nunca golpee el molde de pan en la parte superior o en el borde para retirar el molde, ya que podría dañarlo.
13. No deben introducirse láminas metálicas u otros materiales en la panificadora, ya que puede producirse riesgo de incendio o cortocircuito.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte 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 los niños menores de 8 años.
16. No cubra nunca la panificadora con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor deben poder salir libremente. Se puede producir un incendio si se cubre o entra en contacto con material combustible.
17. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
18. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, segura y seca.
19. No lo utilice al aire libre.
20. Este aparato lleva incorporado un enchufe con toma de tierra. Por favor, asegúrese de que la toma de corriente de su casa está bien conectada a

tierra.

21. Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:
  - Zonas de cocina de 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.
22. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
23. No haga funcionar el aparato sin el molde para pan colocado en la cámara para evitar dañar el aparato.
24. Guarde estas instrucciones.

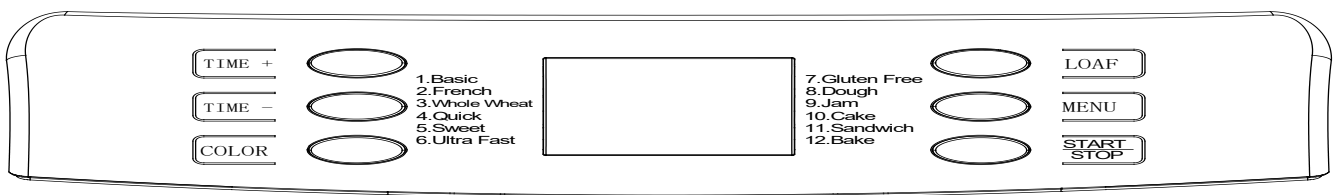
# CONOZCA SU PANIFICADORA

(El producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)



## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

(La imagen serigráfica puede estar sujeta a cambios sin previo aviso).



## Después de la puesta en marcha

En cuanto se enchufa el horno de pan a la red eléctrica, se oye un pitido y aparece “13:00 “ en la pantalla. Pero los dos puntos entre el “3” y el “00” no parpadean constantemente. La retroiluminación azul se apagará si no se realiza ninguna acción en 20s. El “1” es el programa por defecto. El “2.0lb” y “Medium” son los ajustes por defecto.

## ARRANCAR/PARAR

Para iniciar, pausar y detener el programa de operación seleccionado.

Para iniciar un programa, pulse el botón **START/STOP** una vez. Se oirá un breve pitido y los dos puntos de la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y se iniciará el programa. Cualquier otro botón se desactiva excepto el botón **START/STOP** después de que un programa haya comenzado.

Para detener el programa, pulse el botón **START/STOP** durante más de 2 segundos, entonces se oirá un pitido largo, significa que el programa se ha desactivado.

## FUNCIÓN DE PAUSA

Una vez iniciado el funcionamiento, pulse el botón **START/STOP** para interrumpirlo en cualquier momento durante menos de 2s, la operación se pausará pero el ajuste se memorizará, el tiempo pendiente parpadeará en la pantalla LCD. Pulse de nuevo el botón **START/STOP** o durante 10 minutos sin pulsar ningún botón, el programa continuará.

## MENÚ

Se utiliza para ajustar diferentes programas. Cada vez que se pulse (acompañado de un breve pitido) el programa variará. Pulse el botón de manera interrumpida, los 12 menús se irán mostrando cíclicamente en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. A continuación se explicarán las funciones de los 12 menús.

### Programa 1: Básico

Para panes blancos y mixtos, se compone principalmente de harina de trigo o harina de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. El color marrón del pan puede ajustarse mediante el botón **COLOR**.

### Programa 2: Francés

Para panes ligeros elaborados con harina fina. El pan francés requiere tiempos y temperaturas especiales para conseguir esa maravillosa corteza crujiente y bien dorada. No es adecuado para recetas de panadería que requieran mantequilla, margarina o leche.

### Programa 3: Trigo integral

El pan integral es un pan de levadura que se elabora con una parte significativa de harina de trigo integral (50% o más), en lugar de con harina de pan blanco en su totalidad. Los panes elaborados con harina de trigo integral son más nutritivos porque la harina se muele a partir de toda la baya del trigo (incluidos el salvado y el germen). El uso de harina de trigo integral produce un pan de color marrón a marrón oscuro (cuando se utiliza toda la harina de trigo integral), y los panes son más sabrosos y saludables que los panes he-

chos con harinas blancas refinadas (a pesar de que los nutrientes “perdidos” se añaden de nuevo a las harinas blancas).

**Programa 4: Rápido** (el tamaño de la hogaza y el tiempo de espera no son aplicables)

Amasado, fermentación y horneado de la barra en un tiempo inferior al del pan básico. Pero el pan horneado con este ajuste suele ser más pequeño y de textura densa.

**Programa 5: Dulce**

Los ajustes de Pan Dulce son para hornear panes con altas cantidades de azúcar, grasas y proteínas, todo lo cual tiende a aumentar el dorado. Debido a una fase de fermentación más larga, el pan será ligero y aireado.

**Programa 6: Ultra rápido** (el tiempo de retardo no es aplicable)

Amasado, subida y horneado del pan en un tiempo mínimo. Normalmente el pan que se hace es más pequeño y áspero que el que se hace con el programa Rápido.

**Programa 7: Sin gluten**

Los ingredientes para crear panes sin gluten son únicos. Aunque son “panes de levadura”, la masa suele ser más húmeda y más parecida a un rebozado. También es importante no mezclar ni amasar demasiado la masa sin gluten. Sólo hay una fermentación y, debido al alto contenido de humedad, el tiempo de horneado aumenta. Las mezclas deben añadirse al principio del ciclo con los demás ingredientes básicos.

**Programa 8: Masa** (el color y el tamaño del pan no son aplicables)

Amasar y fermentar, pero sin hornear, retirar la masa y utilizarla para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

**Programa 9: Mermelada** (el color, el tamaño de la hogaza y el tiempo de retraso no son aplicables. Pulse directamente el botón **START/STOP** una vez para empezar a trabajar)

La panificadora es un excelente medio de cocción para mermeladas y chutneys caseros. La cuchilla amasadora mantiene automáticamente los ingredientes removiéndose durante todo el proceso, ison un complemento maravilloso para el pan recién hecho!

**Programa 10: Pastel** (el tamaño de la hogaza no es aplicable)

Amasado, levado y horneado, pero levado con sosa o levadura en polvo.

**Programa 11: Sándwich**

Amasar, fermentar y hornear pan para hacer bocadillos, para hornear pan de textura ligera con una corteza más fina.

**Programa 12: Hornear** (el tamaño de la hogaza y el tiempo de retardo no son aplicables, pero el tiempo de funcionamiento puede ajustarse pulsando el botón “TIME +” o “TIME-”, pulse el botón “TIME+” o “TIME-” una vez, el tiempo aumentará o disminuirá 1 minuto. El intervalo de tiempo ajustado es de 10-60 minutos)

Para la cocción adicional de panes demasiado ligeros o poco cocidos, en este programa no hay amasado ni levado.

**COLOR**

Con el botón puede seleccionar el color **Claro**, **Medio** u **Oscuro** para la corteza. Este botón no es aplicable para algunos programas, los detalles se refie-

ren al programa correspondiente descrito en la sección anterior “**MENÚ**”.

### **TAMAÑO DE LA BARRA DE PAN**

Pulse este botón para seleccionar el tamaño del pan: 1.5lb, 2.0lb. Cuando se seleccione el tamaño deseado, la pantalla LCD mostrará el tamaño correspondiente. Tenga en cuenta que el tiempo total de funcionamiento puede variar según el tamaño del pan. Este botón no es aplicable para algunos programas, los detalles se refieren al programa correspondiente descrito en la sección anterior “**MENÚ**”.

### **TIEMPO** (“**TIEMPO+**” o “**TIEMPO-**”)

Si desea que el aparato no empiece a funcionar inmediatamente, utilice este botón para ajustar el tiempo de retardo.

Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que el pan esté listo pulsando “**TIME+**” o “**TIME-**”. Tenga en cuenta que el tiempo de retardo debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, al finalizar el tiempo de retardo, se puede servir el pan caliente. Primero debe seleccionar el programa y el grado de tostado, después pulse “**TIME+**” o “**TIME-**” para aumentar o disminuir el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos. El retardo máximo es de 13 horas.

**Ejemplo:** Ahora son las 20:30, si desea que su pan esté listo a las 7 de la mañana siguiente, es decir, dentro de 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, el color y el tamaño de la barra y, a continuación, pulse “**TIME+**” o “**TIME-**” para añadir el tiempo hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla LCD. A continuación, pulse el botón **START/STOP** para activar este programa de retardo. Podrá ver el punto parpadeando y la pantalla LCD realizará una cuenta atrás para mostrar el tiempo restante. Recibirá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quiere sacar el pan inmediatamente, se inicia el tiempo de mantenimiento en caliente de 1 hora.

**NOTA:** No utilice la función de temporizador cuando trabaje con ingredientes fáciles de estropear como huevos, leche, nata o queso.

### **MANTENER CALIENTE**

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 1 hora después de hornearlo. Durante el mantenimiento del calor, si desea sacar el pan, desconecte el programa pulsando el botón **START/STOP**. Después de la cocción, la pantalla LCD muestra “0:00” y se oirán pitidos. A continuación, vuelva a la configuración predeterminada de la máquina.

**NOTA:** Los programas de **Masa** y **Mermelada** no tienen la función de mantener caliente.

### **MEMORIA**

Si se interrumpe el suministro eléctrico durante la elaboración de pan, el proceso de elaboración continuará automáticamente en 10 minutos, incluso sin pulsar el botón **START/STOP**. Si el tiempo de interrupción es superior a 10 minutos, la memoria no se puede mantener, los ingredientes en el recipiente de pan deben ser desechados y los nuevos ingredientes a añadir en el reci-

piente de pan de nuevo, y la panificadora debe ser reiniciada. Pero si la masa no ha entrado en la fase de fermentación cuando se interrumpe el suministro eléctrico, pulse directamente **START/STOP** para continuar el programa desde el principio.

## ENTORNO

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperatura, pero puede haber alguna diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy caliente y una muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente esté dentro del rango de 15°C a 34°C.

## INDICACIÓN DE ADVERTENCIA

1. Si la pantalla muestra “**HHH**” después de haber pulsado el botón **START/STOP**, se oirán 5 pitidos, esto indica que la temperatura interior es todavía demasiado alta. Y el programa no se realizará. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra “**LLL**” después de haber pulsado el botón **START/STOP**, se oirán 5 pitidos, significa que la temperatura en el interior de la panificadora es demasiado baja. La panificadora deberá colocarse en un entorno de mayor temperatura para su uso (Excepto el programa de Horneado).
3. Si la pantalla muestra “**EEO**” después de haber pulsado el botón **START/STOP**, se oirán pitidos, significa que el sensor de temperatura está en circuito abierto, pulse el botón **START/STOP** para detener el sonido de los pitidos, pero “**EEO**” seguirá parpadeando en la pantalla LCD, por favor, compruebe el sensor cuidadosamente por un experto autorizado. Si la pantalla muestra “**EE1**”, significa que el sensor de temperatura está en cortocircuito.

## ANTES DEL PRIMER USO

Es posible que el aparato emita un poco de humo y un olor característico cuando lo encienda por primera vez. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que el aparato tiene suficiente ventilación.

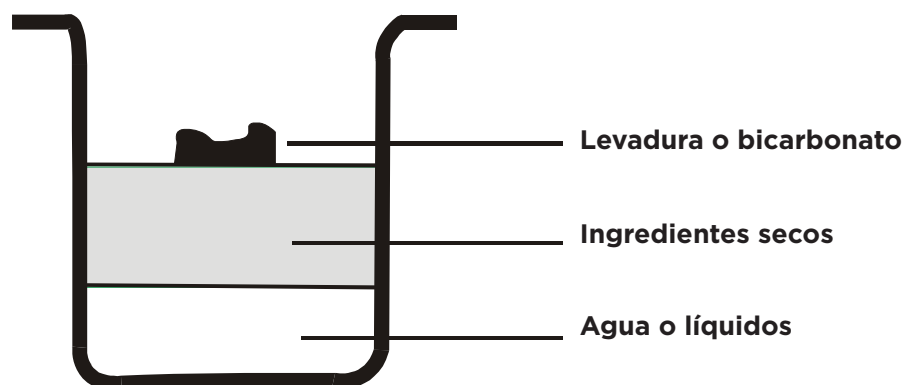
1. Compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpie todas las piezas según el apartado “Limpieza y mantenimiento”.
3. Ponga la panificadora en modo Hornear y hornee en vacío durante unos 10 minutos. A continuación, deje que se enfríe y limpie de nuevo todas las piezas desprendidas.
4. Seque bien todas las piezas y móntelas, el aparato está listo para su uso.

## USO DE LA PANIFICADORA

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
2. Abra la tapa levantando cualquier pestaña de la tapa, coloque el recipiente en su posición y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la posición correcta, inserte la cuchilla amasadora en el eje de transmisión. Se recomienda rellenar el agujero con margarina resistente al calor antes de colocar la cuchilla amasadora para evitar que la masa se pegue a la cuchilla amasadora, también esto haría que la cuchilla amasadora se retirara del pan

fácilmente.

3. Coloque los ingredientes en el molde. Por lo general, se debe poner primero el agua o la sustancia líquida, luego añadir el azúcar, la sal y la harina, y siempre añadir la levadura o la levadura en polvo como último ingrediente
4. Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo, añada la levadura en la hendidura, asegúrese de que no entra en contacto con el líquido o la sal.



**NOTA:** La cantidad máxima para 550g de harina y levadura es de 2,5 cucharadas.

5. Cierra la tapa con cuidado y enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente.
6. Pulse el botón **MENÚ** hasta seleccionar el programa que desee.
7. Pulse el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado (si es posible).
8. Pulse el botón **LOAF** para seleccionar el tamaño deseado (si es posible).
9. Ajuste el tiempo de retardo pulsando el botón **"TIME+"** o **"TIME-"**. Este paso puede omitirse si desea que la panificadora comience a funcionar inmediatamente.
10. Pulse el botón **START/STOP** para empezar a trabajar.
11. Durante el funcionamiento, el aparato le pedirá que añada los ingredientes de fruta o frutos secos en el molde del pan mediante un pitido (excepto los programas de Masa, Mermelada y Horneado).
12. Una vez finalizado el proceso, se oirán 10 pitidos. Pulse el botón **START/STOP** durante varios segundos para detener el proceso y sacar el pan. Con los guantes de cocina, abra la tapa, sujete y levante el molde para pan y sáquelo de la panificadora.

**PRECAUCIÓN: ¡El molde y el pan pueden estar muy calientes! Manipúlelos siempre con cuidado.**

13. Deje que el molde se enfríe antes de sacar el pan. A continuación, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.
14. Dar la vuelta al molde del pan sobre una rejilla metálica para enfriar o una superficie de cocción limpia y sacudir suavemente hasta que el pan se caiga.
15. Dejar enfriar el pan unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda

cortar el pan con un cortador eléctrico o un cortador dentado en lugar de con un cuchillo de fruta o un cuchillo de cocina, de lo contrario el pan puede sufrir deformaciones.

16. Si está fuera de la habitación o no ha pulsado el botón **START/STOP** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora (si procede), cuando se termine de mantener caliente, se oirán pitidos.

17. Desenchufe el cable de alimentación cuando no vaya a utilizar el aparato o haya finalizado su funcionamiento.

**PRECAUCIÓN:** Antes de cortar el pan, utilice el gancho para sacar la cuchilla amasadora oculta en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca utilice la mano para retirar la cuchilla amasadora.

**NOTA:** Si el pan no se ha consumido por completo, le aconsejamos que guarde el pan restante en una bolsa de plástico cerrada o en un recipiente. El pan se puede almacenar durante unos tres días a temperatura ambiente, si necesita más días de almacenamiento, guárdelo en una bolsa de plástico sellada o en un recipiente y, a continuación, colóquelo en el frigorífico. El tiempo de almacenamiento es de diez días como máximo. Como el pan lo hacemos nosotros mismos sin añadir conservantes, generalmente el tiempo de almacenamiento no es mayor que el del pan del mercado.

## INTRODUCCIÓN ESPECIAL

1. Para el programa Rápido

Con el programa Rápido, la panificadora puede terminar de hacer un pan en un período más corto con levadura en polvo o bicarbonato en lugar de levadura. Para obtener un pan rápido perfecto, se sugiere que todos los ingredientes líquidos se coloquen en el fondo del molde y los ingredientes secos en la parte superior, pero durante el amasado inicial, algunos ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, por lo que para evitar grumos de harina, puede utilizar una espátula de goma para ayudar a amasar la masa.

2. Para el programa Ultra rápido

Con el programa ultrarrápido, la panificadora puede terminar de hacer una hogaza en el periodo más corto, por lo que la hogaza puede tener una textura un poco más densa. Si la temperatura del agua es demasiado baja, la barra no alcanzará el tamaño esperado; si la temperatura del agua es demasiado alta, es probable que la levadura pierda actividad, lo que afectará al rendimiento de la fermentación. Por favor, tenga en cuenta que la temperatura del agua debe ser controlada en el rango de 48-50°C, por lo que antes de hacer pan ultra rápido, debe utilizar un termómetro para medir la temperatura del agua.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**1. Panera:** Retire el molde girándolo en el sentido contrario a las agujas del

reloj y tirando del asa para retirarlo, limpie el interior y el exterior del molde con un paño húmedo, no utilice ningún agente afilado o abrasivo para proteger el revestimiento antiadherente. El molde debe secarse completamente antes de instalarlo.

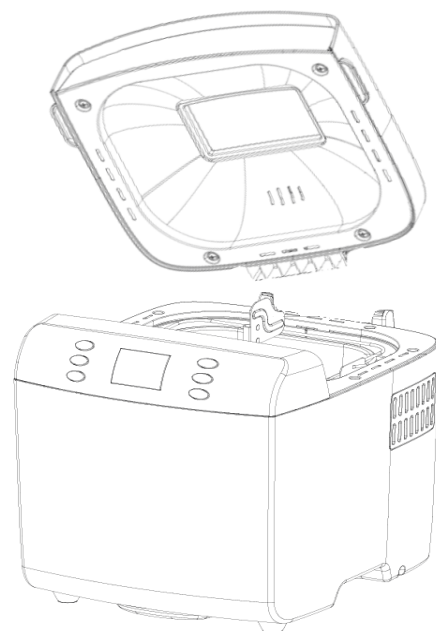
**NOTA:** Inserte el molde en la posición correcta y presiónelo hacia abajo. Si no se puede insertar, ajuste ligeramente el molde para que quede en la posición correcta, luego presiónelo hacia abajo.

**2. Cuchilla amasadora:** Si la cuchilla amasadora es difícil de retirar del pan, utilice el gancho. Limpie también la cuchilla cuidadosamente con un paño húmedo de algodón. Tanto el molde para pan como la cuchilla amasadora son componentes aptos para el lavavajillas.

**3. Carcasa:** Limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice ningún limpiador abrasivo para la limpieza, ya que degradaría el alto brillo de la superficie. No sumerja nunca la carcasa en agua para limpiarla.

**4. Tapa:** La tapa se puede desmontar del aparato para limpiarla inclinándola en un ángulo de 45 grados. (Ver fig.1)

5. Antes de embalar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de que esté completamente fría, limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.



## INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES DEL PAN

**1. Harina de pan:** La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también puede llamarse harina con alto contenido de gluten que contiene muchas proteínas), tiene buena elasticidad y puede evitar que el tamaño del pan se desplome después de la subida. Como el contenido de gluten es superior al de la harina común, se puede utilizar para hacer pan de gran tamaño y con mejor fibra interior. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

**2. Harina común:** Harina que no contiene levadura en polvo, es aplicable para hacer pan exprés.

**3. Harina integral:** La harina integral se muele a partir del grano. Contiene piel de trigo y gluten. La harina integral es más pesada y tiene más nutrientes que la harina común. El pan elaborado con harina integral suele ser de tamaño pequeño. Por eso, muchas recetas suelen combinar la harina integral o la harina panificable para conseguir el mejor resultado.

**4. Harina de trigo negro:** La harina de trigo negro, también llamada “harina gruesa”, es un tipo de harina rica en fibra, y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el tamaño grande después de la subida, se debe utilizar en combinación con una alta proporción de harina de pan.

**5. Harina laudante:** Es un tipo de harina que contiene levadura en polvo, y 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 a partir de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditi-

vos de la elaboración del pan duro, que se utilizan para realzar el sabor y la textura.

**7. Azúcar:** El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. También se considera un alimento en el pan de levadura. Se utiliza sobre todo azúcar blanco. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón pueden ser llamados por requisitos especiales.

**8. Levadura:** Tras el proceso de levadura, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y hará que la fibra interior se ablande. Sin embargo, la levadura de rápida reproducción necesita carbohidratos en el azúcar y la harina como alimento.

1 cucharadita de levadura seca activa = 3/4 cucharaditas de levadura instantánea

1,5 cucharadita de levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantánea

2 cucharaditas de levadura seca activa = 1,5 cucharaditas de levadura instantánea

La levadura debe conservarse en el frigorífico, ya que los hongos que contiene mueren a altas temperaturas. Antes de utilizarla, compruebe la fecha de producción y la vida útil de su levadura. Guárdela de nuevo en el frigorífico lo antes posible después de cada uso. Normalmente, la causa de que el pan no suba es que la levadura está en mal estado.

Los métodos que se describen a continuación le permitirán comprobar si la levadura está fresca y activa.

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en un vaso medidor.

(2) Ponga 1 cucharadita de azúcar blanco en la taza y remueva, después espolvoree 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.

(3) Coloque el vaso medidor en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No remuevas el agua.

(4) La espuma debe llegar a 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 impedir que la levadura suba. Nunca utilice demasiada sal en una receta.

**10. Huevo:** El huevo puede mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y de mayor tamaño, el huevo debe colocarse sin cascara y removerse uniformemente.

**11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal:** La grasa puede ablandar el pan y retrasar su conservación. La mantequilla debe derretirse o picarse en pequeñas partículas antes de usarla.

**12. Polvo de hornear:** El polvo para hornear se utiliza para fermentar el pan y los pasteles Ultra Fast. Como no necesita tiempo de fermentación y puede producir aire, el aire formará burbujas para ablandar la textura del pan utilizando el principio químico.

**13. Bicarbonato:** Es similar al polvo para hornear. También se puede utilizar en combinación con el polvo para hornear.

**14. Agua y otros líquidos:** 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 sustituirse por leche fresca o agua mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede realzar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden pedir zumo con el fin de realzar el sabor del pan, por ejemplo, zumo de manzana, zumo de naranja, zumo de limón, etc.

## MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Se recomienda utilizar una taza o cuchara medidora para obtener la cantidad exacta; de lo contrario, el pan quedará muy alterado.

### 1. Pesar los ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo deben medirse con tazas medidoras. Observe el nivel del vaso medidor con los ojos en posición horizontal. Cuando mida aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien el vaso medidor sin ningún otro ingrediente.

### 2. Mediciones en seco

La medición en seco debe realizarse vertiendo suavemente los ingredientes con una cuchara en el vaso medidor y, una vez lleno, nivelando con un cuchillo. No se debe vaciar el vaso medidor con más cantidad de la necesaria. Esta cantidad extra podría afectar al equilibrio de la receta. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes secos, debe utilizarse la cuchara dosificadora. Las medidas deben estar niveladas, no amontonadas, ya que esta pequeña diferencia podría echar por tierra el equilibrio crítico de la receta.

### 3. Secuencia de adición

Debe respetarse la secuencia de adición de ingredientes; en términos generales, la secuencia es: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al añadir los ingredientes, la harina no puede mojarse completamente con el líquido. La levadura sólo puede colocarse sobre la harina seca. Y la levadura no puede entrar en contacto con la sal. Cuando utilice la función de retardo durante mucho tiempo, nunca añada ingredientes perecederos como huevos o frutas.

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solución
1	Humo por el orificio de ventilación al hornear	Algunos ingredientes se adhieren al elemento calefactor o cerca de él; en el primer uso, quedó aceite en la superficie del elemento calefactor	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento calefactor, pero tenga cuidado de no quemarse. Durante el primer uso, hágala funcionar en seco y mantenga la tapa abierta
2	La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.	Mantener el pan caliente y déjelo en la bandeja de la panificadora durante mucho tiempo, lo que hace que pierda demasiada agua.	Sacar pronto el pan sin mantenerlo caliente

3	Es muy difícil sacar el pan	La amasadora se adhiere firmemente al eje del molde para pan	Después de sacar el pan, ponga agua caliente en la panera y sumerja la amasadora durante 10 minutos, luego sáquela y límpiela.
4	Mezclado desigual de los ingredientes y mal horneado.	1. El menú del programa seleccionado es incorrecto 2. Después del inicio, abrir la tapa varias veces. 3. La mezcla es muy densa o mucha cantidad por lo que la amasadora casi no puede girar y agitar adecuadamente.	No abrir la tapa hasta que finalice el programa. Compruebe las paletas de la amasadora, después saque el molde del pan y hágalo funcionar sin carga, si no es normal, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
5	Visualización "H:HH" tras pulsar el botón "START/STOP".	La temperatura de la panificadora es demasiado alta para hacer pan.	Pulse el botón "START/STOP" y desenchufe la panificadora, luego saque el molde y abra la tapa hasta que la panificadora se enfríe.
6	Se oye el ruido del motor pero no se remueve la masa	El molde está mal fijado o la masa es demasiado grande para removerla	Comprobar si el molde para pan está bien fijado y si la masa está hecha según la receta y los ingredientes están pesados con precisión.
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la tapa	La levadura es excesiva o la harina es excesiva o el agua es excesiva o la temperatura ambiente es demasiado alta	Compruebe los factores anteriores, reduzca adecuadamente el importe en función de la razón.
8	El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no tiene levadura	No hay levadura o la cantidad de levadura no es suficiente, además, la levadura puede tener una actividad deficiente ya que la temperatura del agua es demasiado alta o la levadura se mezcla con sal, o la temperatura ambiente es más baja.	Comprobar la cantidad y el rendimiento de la levadura, aumentar adecuadamente la temperatura ambiente.
9	La masa es tan grande que desborda el molde del pan	La cantidad de líquidos es tanta que la masa queda blanda y la levadura también es excesiva.	Reducir la cantidad de líquidos y mejorar la rigidez de la masa

10	El pan se hunde en las partes centrales al hornear la masa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La harina usada no es fuerte y no puede hacer subir la masa</li> <li>2. Velocidad de levado demasiado rápido o temperatura de levadura demasiado alta.</li> <li>3. El exceso de agua hace que la masa quede demasiado húmeda y blanda.</li> </ol>	<p>Utilice harina de pan fuerte. La levadura se utiliza a temperatura ambiente</p> <p>Según la capacidad de absorción de agua, ajustar el agua en la receta</p>
11	El peso del pan es muy grande y el interior es demasiado denso	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demasiada harina o poca agua</li> <li>2. Demasiados ingredientes de fruta o demasiada harina integral</li> </ol>	<p>Reducir la cantidad de los ingredientes correspondientes y aumentar la levadura</p>
12	Las partes centrales están huecas después de cortar el pan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exceso de agua o levadura o falta de sal</li> <li>2. La temperatura del agua es demasiado alta</li> </ol>	<p>Reducir adecuadamente el agua o la levadura y comprobar la sal</p> <p>Comprobar la temperatura del agua</p>
13	La superficie del pan se adhiere al polvo seco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El pan contiene ingredientes muy glutinosos, como la mantequilla, los plátanos, etc.</li> <li>2. Mezclado inadecuado por falta de agua</li> </ol>	<p>No añada ingredientes muy glutinosos al pan.</p> <p>Comprobar el agua y la construcción mecánica de la panificadora</p>
14	La corteza es demasiado gruesa y el color de horneado es demasiado oscuro al hacer pasteles o alimentos con exceso de azúcar	<p>Diferentes recetas o ingredientes tienen un gran efecto en la elaboración del pan, el color de cocción se puede volver muy oscuro debido a la gran cantidad de azúcar</p>	<p>Si el color de horneado es demasiado oscuro para la receta con exceso de azúcar, pulse START/STOP para interrumpir el programa antes de 5-10min del tiempo de acabado previsto. Antes de sacar el pan, manténgalo en el molde durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.</p>

## DISPOSICIÓN AMIGABLE CON EL MEDIOAMBIENTE

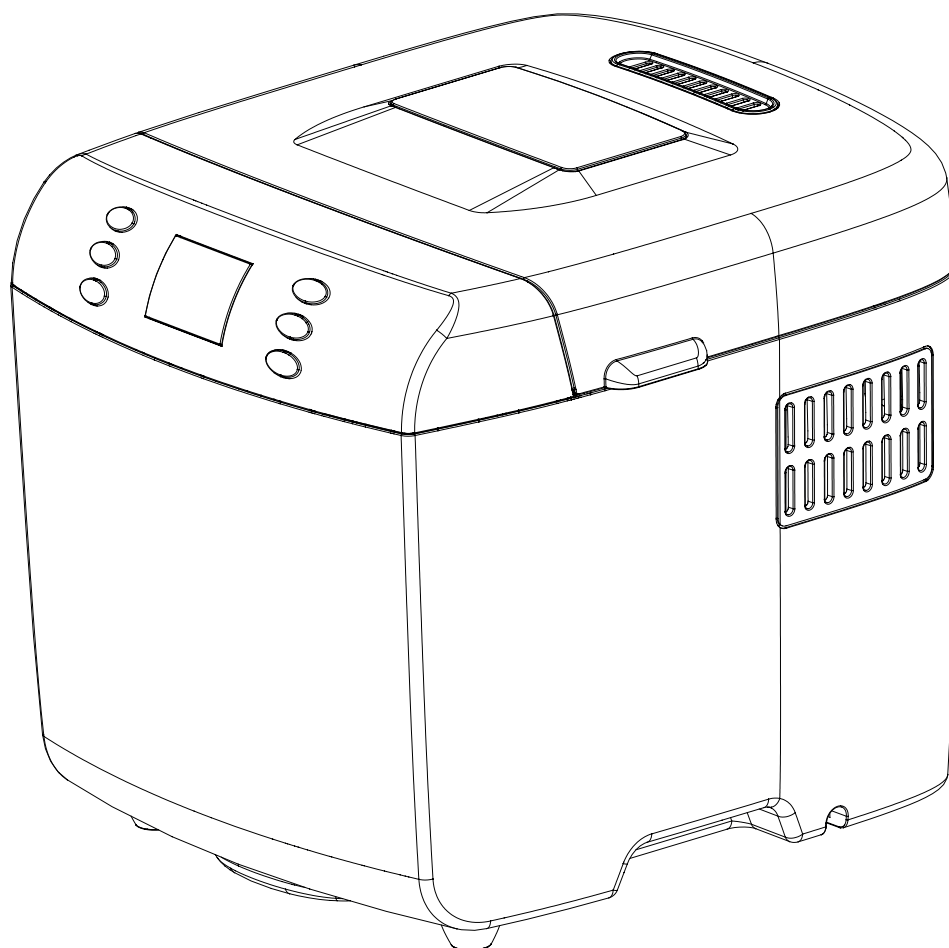


Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente. Recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.



# Forno de pão

## Manual de instruções





# ÍNDICE

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

CONHECENDO SEU FORNO DE PÃO

INTRODUÇÃO AO PAINEL DE CONTROLE

MANTENHA AQUECIDO

MEMÓRIA

AMBIENTE

TELA DE ADVERTÊNCIA

ANTES DO PRIMEIRO USO

USO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

INTRODUÇÃO ESPECIAL

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

INTRODUÇÃO DOS INGREDIENTES DO PÃO

MEDIÇÃO DOS INGREDIENTES

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

DESCARTE ECOLOGICAMENTE CORRETO

## **PRECAUÇÕES IMPORTANTES:**

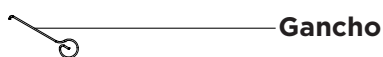
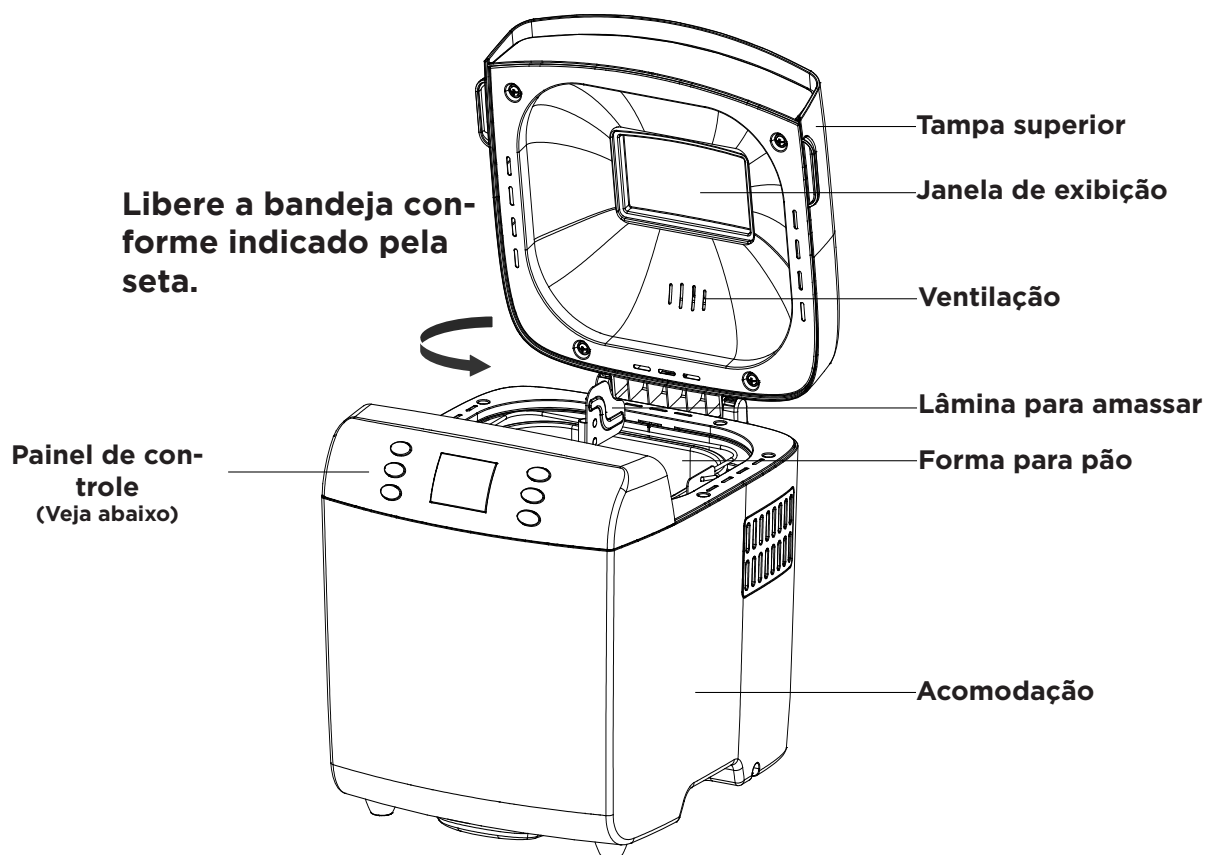
Antes de usar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas devem ser sempre seguidas:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.
2. Antes de usar, verifique se a tensão na tomada corresponde à tensão indicada na placa de identificação.
3. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho, ou se ele tiver caído ou sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao fabricante ou ao agente de serviço autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Não toque em superfícies quentes.
5. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, os plugues ou a caixa em água ou outro líquido.
6. Desconecte o plugue da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
7. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou em uma superfície quente.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
9. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a um queimador de gás ou elétrico quente ou em um forno quente.
10. Não toque em nenhuma parte móvel ou giratória do aparelho quando estiver assando.
11. Nunca ligue o aparelho sem ter colocado corretamente a fôrma de pão cheia de ingredientes.
12. Nunca bata na parte superior ou na borda da fôrma de pão para removê-la, pois isso pode danificá-la.
13. Não insira folhas de metal ou outros materiais na máquina de fazer pão, pois isso pode causar risco de incêndio ou curto-circuito.
14. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que elas sejam supervisionadas e tenham mais de 8 anos de idade.
15. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
16. Nunca cubra a máquina de fazer pão com uma toalha ou qualquer outro material, pois o calor e o vapor devem poder sair livremente. Pode ocorrer um incêndio se ela for coberta ou entrar em contato com material combustível.
17. Não use o aparelho para outro fim que não seja o uso pretendido.
18. Sempre use o aparelho em uma superfície plana, segura e seca.

19. Não use o aparelho ao ar livre.
20. Este aparelho está equipado com um plugue com aterramento. Certifique-se de que a tomada elétrica de sua casa esteja conectada corretamente à rede elétrica terra.
21. Este aparelho foi projetado para uso em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Áreas de cozinha da equipe em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo cama e café da manhã.
22. O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
23. Não opere o aparelho sem que a fôrma de pão esteja posicionada na câmara para evitar danos ao aparelho.
24. Guarde estas instruções.

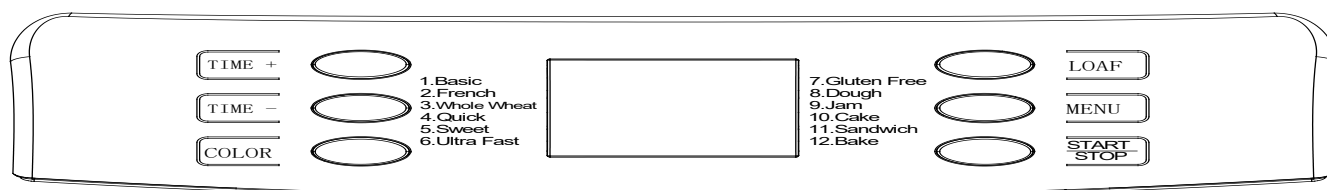
# CONOZCA SU PANIFICADORA

(El producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)



## INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE

(A imagem impressa na tela pode estar sujeita a alterações sem aviso prévio).



## Após a inicialização

Assim que o forno é conectado à rede elétrica, um bipe é emitido e “13:00” aparece no visor. Mas os dois pontos entre “3” e “00” não piscam constantemente. A luz de fundo azul se apagará se nenhuma ação for tomada dentro de 20 segundos. 1” é o programa padrão. 2.0lb” e “Medium” são as configurações padrão.

## INICIAR/PARAR

Para iniciar, pausar e parar o programa operacional selecionado.

Para iniciar um programa, pressione o botão **START/STOP** uma vez. Um breve bipe será ouvido, os dois pontos no visor de tempo começarão a piscar e o programa será iniciado. Todos os outros botões são desativados, exceto o botão **START/STOP**, após o início de um programa.

Para interromper o programa, pressione o botão **START/STOP** por mais de 2 segundos e, em seguida, um bipe longo será ouvido, o que significa que o programa foi desativado.

## FUNÇÃO DE PAUSA

Depois que a operação for iniciada, pressione o botão **START/STOP** para interromper a operação a qualquer momento por menos de 2 segundos; a operação será pausada, mas a configuração será memorizada e o tempo pendente piscará no visor LCD. Pressione o botão **START/STOP** novamente ou por 10 minutos sem pressionar nenhum botão e o programa continuará.

## MENU

Usado para definir diferentes programas. Cada vez que for pressionado (acompanhado de um breve bipe), o programa será alterado. Ao pressionar o botão de forma intermitente, os 12 menus serão exibidos ciclicamente no visor LCD. Selecione o programa desejado. As funções dos 12 menus serão explicadas a seguir.

### Programa 1: Básico

Para pães brancos e mistos, compostos principalmente de farinha de trigo ou farinha de centeio. O pão tem uma consistência compacta. A cor marrom do pão pode ser ajustada com o botão **COLOUR**.

### Programa 2: Francês

Para pães leves feitos com farinha fina. O pão francês requer tempos e temperaturas especiais para obter aquela maravilhosa crosta crocante e bem dourada. Não é adequado para receitas de panificação que exijam manteiga, margarina ou leite.

### Programa 3: Trigo integral

O pão integral é um pão de fermento feito com uma porção significativa de farinha de trigo integral (50% ou mais), em vez de farinha de pão branca em sua totalidade. Os pães feitos com farinha de trigo integral são mais nutritivos porque a farinha é moída a partir de toda a baga do trigo (incluindo o farelo e o germe). O uso da farinha de trigo integral produz um pão marrom a marrom escuro (quando toda a farinha de trigo integral é usada), e os pães são mais saborosos e saudáveis do que os pães feitos com farinhas brancas

refinadas (embora os nutrientes “perdidos” sejam adicionados novamente às farinhas brancas).

**Programa 4: Rápido** (o tamanho do pão e o tempo de espera não se aplicam) Amassar, levedar e assar o pão em um tempo mais curto do que o pão básico. No entanto, o pão assado com essa configuração geralmente é menor e tem textura mais densa.

#### **Programa 5: Doce**

As configurações de Sweet Bread (Pão doce) são para assar pães com grandes quantidades de açúcar, gordura e proteína, que tendem a aumentar o escurecimento. Devido a uma fase de fermentação mais longa, o pão será leve e arejado.

**Programa 6: Ultrarrápido** (o tempo de atraso não se aplica)

Amassar, levedar e assar o pão em tempo mínimo. Normalmente, o pão feito é menor e mais áspero do que o feito com o programa Rápido.

#### **Programa 7: Sem glúten**

Os ingredientes para a criação de pães sem glúten são únicos. Embora sejam “pães com fermento”, a massa geralmente é mais úmida e mais parecida com uma massa. Também é importante não misturar ou amassar demais a massa sem glúten. Há apenas uma levedura e, devido ao alto teor de umidade, o tempo de cozimento aumenta. As misturas devem ser adicionadas no início do ciclo com os outros ingredientes básicos.

**Programa 8: Massa** (a cor e o tamanho do pão não se aplicam)

Amasse e prove, mas não asse; remova a massa e use-a para fazer pães, pizza, pão cozido no vapor etc.

**Programa 9: Geleia** (a cor, o tamanho do pão e o tempo de atraso não se aplicam) Pressione o botão START/STOP uma vez diretamente para começar a trabalhar).

A máquina de fazer pão é um excelente meio de cozimento para geleias e chutneys caseiros. A lâmina de amassar mantém automaticamente os ingredientes mexendo durante todo o processo, o que é uma adição maravilhosa ao pão recém-assado!

**Programa 10: Bolo** (o tamanho do pão não se aplica)

Amassado, levedado e assado, mas levedado com soda ou fermento em pó.

#### **Programa 11: Sanduíche**

Amassar, fermentar e assar pão de sanduíche, para assar pão de textura leve com uma crosta mais fina.

**Programa 12: Assar** (o tamanho do pão e o tempo de atraso não são aplicáveis, mas o tempo de operação pode ser ajustado pressionando o botão “TIME +” ou “TIME-”; pressione o botão “TIME+” ou “TIME-” uma vez e o tempo aumentará ou diminuirá em 1 minuto. O intervalo de tempo definido é de 10 a 60 minutos.)

Para o cozimento adicional de pães muito leves ou mal cozidos, não é necessário amassar ou levedar nesse programa.

## **COR**

Com esse botão, você pode selecionar a **cor clara, média** ou **escura** para a crosta. Esse botão não é aplicável a alguns programas; os detalhes refe-

rem-se ao programa correspondente descrito na seção anterior “MENU”.

## TAMANHO DO PÃO

Pressione esse botão para selecionar o tamanho do pão: 1,5 lb, 2,0 lb. Quando você selecionar o tamanho desejado, o LCD exibirá o tamanho correspondente. Observe que o tempo total de funcionamento pode variar de acordo com o tamanho do pão. Esse botão não é aplicável a alguns programas; os detalhes referem-se ao programa correspondente descrito na seção anterior “MENU”.

## TEMPO (“TIME+” ou “TIME-”)

Se você não quiser que o aparelho comece a funcionar imediatamente, use esse botão para definir o tempo de atraso.

Você deve decidir quanto tempo levará até que o pão esteja pronto pressionando “TIME+” ou “TIME-”. Observe que o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozimento do programa. Isso significa que, ao final do tempo de atraso, o pão pode ser servido quente. Primeiro, você deve selecionar o programa e o grau de tostagem e, em seguida, pressionar “TIME+” ou “TIME-” para aumentar ou diminuir o tempo de atraso em incrementos de 10 minutos. O atraso máximo é de 13 horas.

**Exemplo:** Agora são 20:30 se você quiser que o pão esteja pronto às 7 horas da manhã seguinte, ou seja, em 10 horas e 30 minutos. Selecione o menu, a cor e o tamanho da barra e, em seguida, pressione “TIME+” ou “TIME-” para adicionar o tempo até que 10:30 apareça no visor LCD. Em seguida, pressione o botão **START/STOP** para ativar esse programa de atraso. Você verá o ponto piscando e o LCD fará uma contagem regressiva para mostrar o tempo restante. Você receberá pão fresco às 7:00 da manhã; se não quiser retirar o pão imediatamente, o tempo de espera quente de 1 hora será iniciado.

**NOTA:** Não use a função de cronômetro quando estiver trabalhando com ingredientes fáceis de estragar, como ovos, leite, creme de leite ou queijo.

## MANUTENÇÃO DO CALOR

O pão pode ser mantido quente automaticamente por 1 hora após o cozimento. Durante a manutenção do calor, se desejar retirar o pão, desligue o programa pressionando o botão **START/STOP**. Após o cozimento, o visor LCD mostrará “0:00” e serão ouvidos bipes. Em seguida, retorne às configurações padrão da máquina.

**OBSERVAÇÃO:** os programas **Massa** e **Compota** não têm função de manter aquecido.

## MEMÓRIA

Se a fonte de alimentação for interrompida durante a preparação do pão, o processo de preparação do pão continuará automaticamente em 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão **START/STOP**. Se o tempo de interrupção for maior que 10 minutos, a memória não poderá ser mantida, os ingredientes na fôrma de pão deverão ser descartados e os novos ingredientes deverão ser adicionados à fôrma de pão novamente, e a máquina de fazer pão deverá ser

reiniciada. Mas se a massa não tiver entrado na fase de crescimento quando a fonte de alimentação for interrompida, pressione **START/STOP** diretamente para continuar o programa desde o início.

## **AMBIENTE**

A máquina pode funcionar bem em uma ampla faixa de temperatura, mas pode haver alguma diferença no tamanho do pão entre uma sala muito quente e uma sala muito fria. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja dentro da faixa de 15°C a 34°C.

## **INDICAÇÃO DE ADVERTÊNCIA**

1. Se o visor mostrar “**HHH**” depois de pressionar o botão **START/STOP**, serão ouvidos 5 bipes, o que indica que a temperatura interna ainda está muito alta. E o programa não será executado. Abra a tampa e deixe a máquina esfriar por 10 a 20 minutos.
2. Se o visor mostrar “**LLL**” depois de pressionar o botão **START/STOP**, serão ouvidos 5 bipes, o que significa que a temperatura dentro da máquina de fazer pão está muito baixa. A máquina de fazer pão deve ser colocada em um ambiente com temperatura mais alta para uso (exceto para o programa de cozimento).
3. Se o visor mostrar “**EEO**” depois de pressionar o botão **START/STOP**, será ouvido um bipe, o que significa que o sensor de temperatura está em circuito aberto; pressione o botão **START/STOP** para interromper o bipe, mas “**EEO**” continuará piscando no visor LCD; verifique o sensor cuidadosamente com um especialista autorizado. Se o visor exibir “**EE1**”, isso significa que o sensor de temperatura está em curto-circuito.

## **ANTES DO PRIMEIRO USO**

O aparelho pode emitir um pouco de fumaça e um cheiro característico ao ser ligado pela primeira vez. Isso é normal e desaparecerá em breve. Certifique-se de que o aparelho esteja suficientemente ventilado.

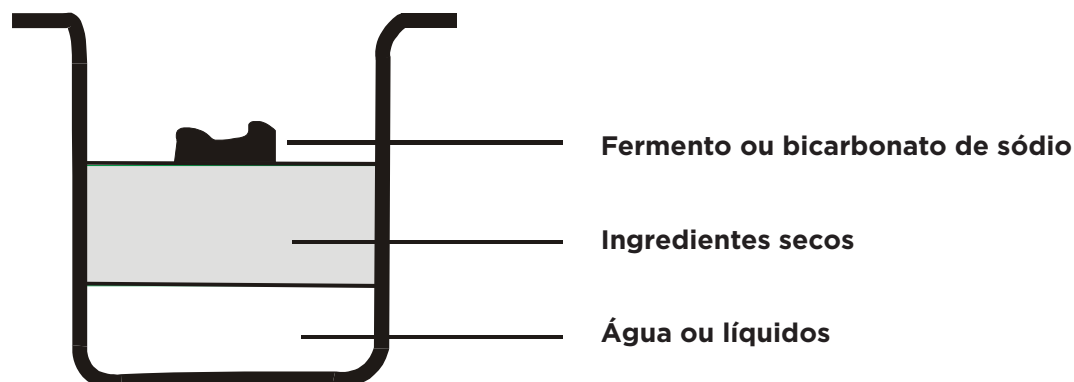
1. Verifique se todas as peças e acessórios estão completos e sem danos.
2. Limpe todas as peças de acordo com a seção “Limpeza e manutenção”.
3. Coloque a máquina de fazer pão no modo Bake (Assar) e asse em um forno vazio por cerca de 10 minutos. Em seguida, deixe-a esfriar e limpe todas as peças soltas novamente.
4. Seque bem todas as peças e monte-as; o aparelho está pronto para ser usado.

## **USO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO**

1. Coloque o aparelho em uma superfície firme e plana.
2. Abra a tampa levantando as abas da tampa, coloque a tigela na posição e gire-a no sentido horário até que ela se encaixe na posição correta, insira a lâmina de amassar no eixo de acionamento. Recomenda-se preencher o orifício com margarina resistente ao calor antes de inserir a lâmina de amassar para evitar que ela grude facilmente.
3. Coloque os ingredientes no molde. Geralmente, coloque a água ou subs-

tância líquida primeiro, depois adicione o açúcar, o sal e a farinha, e sempre adicione o fermento ou o bicarbonato de sódio como o último ingrediente.

4. Faça uma pequena reentrância na parte superior da farinha com o dedo, adicione o fermento na reentrância e certifique-se de que ele não entre em contato com o líquido ou o sal.



**NOTA:** La cantidad máxima para 550g de harina y levadura es de 2,5 cucharadas.

5. Cierra la tapa con cuidado y enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente.

6. Pulse el botón **MENÚ** hasta seleccionar el programa que desee.

7. Pulse el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado (si es posible).

8. Pulse el botón **LOAF** para seleccionar el tamaño deseado (si es posible).

9. Ajuste el tiempo de retardo pulsando el botón **"TIME+"** o **"TIME-"**. Este paso puede omitirse si desea que la panificadora comience a funcionar inmediatamente.

10. Pulse el botón **START/STOP** para empezar a trabajar.

11. Durante el funcionamiento, el aparato le pedirá que añada los ingredientes de fruta o frutos secos en el molde del pan mediante un pitido (excepto los programas de Masa, Mermelada y Horneado).

12. Una vez finalizado el proceso, se oirán 10 pitidos. Pulse el botón **START/STOP** durante varios segundos para detener el proceso y sacar el pan. Con los guantes de cocina, abra la tapa, sujete y levante el molde para pan y sáquelo de la panificadora.

**PRECAUCIÓN:** ¡El molde y el pan pueden estar muy calientes! Manipúlelos siempre con cuidado.

13. Deje que el molde se enfríe antes de sacar el pan. A continuación, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.

14. Dar la vuelta al molde del pan sobre una rejilla metálica para enfriar o una superficie de cocción limpia y sacudir suavemente hasta que el pan se caiga.

15. Dejar enfriar el pan unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda corte o pão com um cortador elétrico ou um cortador serrilhado em vez de uma faca de frutas ou uma faca de cozinha, caso contrário, o pão poderá ficar deformado.

16. Se você estiver fora do ambiente ou não tiver pressionado o botão **START/STOP** no final da operação, o pão se manterá aquecido automaticamente por 1 hora (se aplicável); quando ele terminar de se manter aquecido,

serão emitidos bipes.

17. Desconecte o cabo de alimentação quando o aparelho não estiver em uso ou quando a operação estiver concluída.

**CUIDADO:** Antes de fatiar o pão, use o gancho para remover a lâmina de amassar escondida na parte inferior do pão. O pão está quente, nunca use a mão para remover a lâmina de amassar.

**OBSERVAÇÃO:** Se o pão não tiver sido completamente consumido, recomendamos que você armazene o pão restante em um saco plástico ou recipiente fechado. O pão pode ser armazenado por cerca de três dias em temperatura ambiente; se precisar de mais dias de armazenamento, guarde-o em um saco plástico ou recipiente fechado e, em seguida, coloque-o na geladeira. O tempo de armazenamento é de no máximo dez dias. Como nós mesmos fazemos o pão sem adicionar conservantes, o tempo de armazenamento geralmente não é maior do que o do pão do mercado.

## INTRODUÇÃO ESPECIAL

1. Para o programa Quick (Rápido)

Com o programa Rápido, a máquina de fazer pão pode terminar de fazer o pão em um período mais curto de tempo com fermento em pó ou bicarbonato de sódio em vez de fermento. Para obter um pão rápido perfeito, sugere-se que todos os ingredientes líquidos sejam colocados no fundo da fôrma e os ingredientes secos na parte superior, mas durante o amassamento inicial, alguns ingredientes secos podem se acumular nos cantos da fôrma, portanto, para evitar grumos de farinha, você pode usar uma espátula de borracha para ajudar a amassar a massa.

2. Para o programa ultrarrápido

Com o programa ultrarrápido, a máquina de fazer pão pode terminar de fazer um pão no menor período de tempo possível, portanto o pão pode ter uma textura um pouco mais densa. Se a temperatura da água estiver muito baixa, o pão não atingirá o tamanho esperado; se a temperatura da água estiver muito alta, é provável que o fermento perca a atividade, o que afetará o desempenho da fermentação. Observe que a temperatura da água deve ser controlada na faixa de 48 a 50°C. Portanto, antes de fazer o pão ultrarrápido, use um termômetro para medir a temperatura da água.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a máquina da rede elétrica e deixe-a esfriar antes de limpá-la.

**1. Bandeja de pão:** Remova a fôrma girando-a no sentido anti-horário e puxando a alça para removê-la. Limpe a parte interna e externa da fôrma com um pano úmido, não use nenhum agente cortante ou abrasivo para proteger o revestimento antiaderente. O molde deve secar completamente antes da instalação.

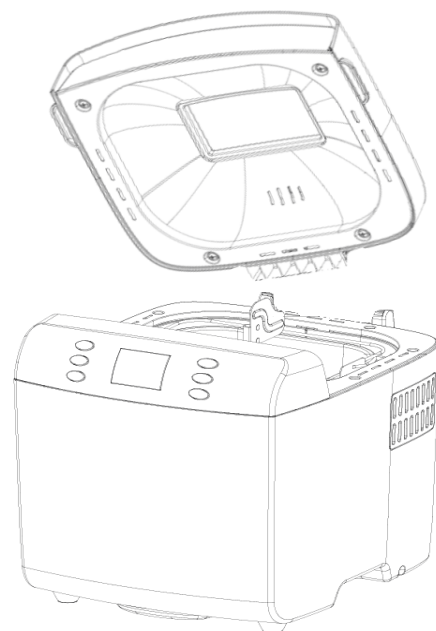
**OBSERVAÇÃO:** Insira o molde na posição correta e pressione-o para baixo. Se não for possível inseri-lo, ajuste ligeiramente o molde para que fique na posição correta e, em seguida, pressione-o para baixo.

**2. Lâmina de amassar:** Se for difícil remover a lâmina de amassar do pão, use o gancho. Além disso, limpe a lâmina cuidadosamente com um pano de algodão úmido. Tanto a fôrma de pão quanto a lâmina de amassar são componentes que podem ser lavados na máquina de lavar louça.

**3. Carcaça:** Limpe suavemente a superfície externa da carcaça com um pano úmido. Não use nenhum produto de limpeza abrasivo para limpar, pois isso degradará a superfície de alto brilho. Nunca mergulhe a carcaça em água para limpá-la.

**4. Tampa:** a tampa pode ser removida do aparelho para limpeza inclinando-a em um ângulo de 45 graus (veja a fig. 1).

5. Antes de embalar a máquina de fazer pão para armazenamento, certifique-se de que ela esteja completamente fria, limpa e seca e que a tampa esteja fechada.



## INTRODUÇÃO DOS INGREDIENTES DO PÃO

**1. Farinha de pão:** a farinha de pão tem alto teor de glúten (portanto, também pode ser chamada de farinha com alto teor de glúten e muita proteína), tem boa elasticidade e pode evitar que o tamanho do pão caia depois de crescer. Como o teor de glúten é maior do que o da farinha comum, ela pode ser usada para fazer pão de tamanho grande e com melhor fibra interna. A farinha de trigo é o ingrediente mais importante para a fabricação de pães.

**2. Farinha simples:** farinha que não contém fermento em pó, aplicável para fazer pão expresso.

**3. Farinha integral:** a farinha integral é moída a partir de grãos. Ela contém pele e glúten de trigo. A farinha integral é mais pesada e tem mais nutrientes do que a farinha comum. O pão feito com farinha integral geralmente é pequeno. Portanto, muitas receitas costumam combinar farinha integral ou farinha de pão para obter o melhor resultado.

**4. Farinha de trigo preta:** A farinha de trigo preta, também chamada de “farinha grossa”, é um tipo de farinha rica em fibras e é semelhante à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande depois de crescer, ela deve ser usada em combinação com uma alta proporção de farinha de pão.

**5. Farinha de laudêmio:** é um tipo de farinha que contém fermento em pó e é usada especialmente para assar 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 na produção de pão duro, usados para melhorar o sabor e a textura.

**7. Açúcar:** o açúcar é um ingrediente muito importante para aumentar a doçura e a cor do pão. Ele também é considerado um alimento no pão de fermento. O açúcar branco é o mais usado. O açúcar mascavo, o açúcar de confeito ou o açúcar de algodão doce podem ser usados para atender a requisitos especiais.

**8. Levedura:** Após o processo de fermentação, a levedura produzirá dióxido

de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e fará com que a fibra interna amoleça. Entretanto, a levedura de reprodução rápida precisa de carboidratos no açúcar e na farinha como alimento.

1 colher de chá de fermento seco ativo = 3/4 colheres de chá de fermento instantâneo

1,5 colher de chá de fermento seco ativo = 1 colher de chá de fermento instantâneo

2 colheres de chá de fermento seco ativo = 1,5 colher de chá de fermento instantâneo

O fermento deve ser mantido na geladeira, pois os fungos que ele contém morrem em altas temperaturas. Antes de usar, verifique a data de produção e o prazo de validade do seu fermento. Guarde-o de volta na geladeira o mais rápido possível após cada uso. Normalmente, o motivo pelo qual o pão não cresce é que o fermento está em más condições.

Os métodos a seguir permitirão que você verifique se o fermento está fresco e ativo.

(1) Despeje 1/2 xícara de água morna (45-50°C) em um copo medidor.

(2) Coloque 1 colher de chá de açúcar branco no copo e mexa, depois polvilhe 2 colheres de chá de fermento sobre a água.

(3) Coloque o copo medidor em um local quente por cerca de 10 minutos. Não mexa a água.

(4) A espuma deve chegar a 1 xícara. Caso contrário, o fermento estará 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 impedir que o fermento cresça. Nunca use muito sal em uma receita.

**10. Ovo:** os ovos podem melhorar a textura do pão, torná-lo mais nutritivo e maior, o ovo deve ser colocado sem a casca e misturado uniformemente.

**11. Gordura, manteiga e óleo vegetal:** A gordura pode amolecer o pão e atrasar sua vida útil. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pequenas partículas antes do uso.

**12. Fermento em pó:** o fermento em pó é usado para fermentar pães e bolos Ultra Fast. Como ele não precisa de tempo de fermentação e pode produzir ar, o ar formará bolhas para amaciar a textura do pão usando o princípio químico.

**13. Bicarbonato de sódio:** semelhante ao fermento em pó. Também pode ser usado em combinação com o fermento em pó.

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

## MEDIÇÃO DOS INGREDIENTES

Uma das etapas importantes para fazer um bom pão é a quantidade certa de ingredientes. Recomenda-se usar um copo ou colher de medida para obter a

quantidade exata, caso contrário, o pão ficará muito alterado.

### 1. Pese os ingredientes líquidos

A água, o leite fresco ou a solução de leite em pó devem ser medidos com copos de medição. Observe o nível do copo medidor com os olhos em uma posição horizontal. Ao medir óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe bem o copo medidor sem nenhum outro ingrediente.

### 2. Medições a seco

A medição a seco deve ser feita despejando suavemente os ingredientes com uma colher no copo medidor e, depois de cheio, nivelando com uma faca. O copo medidor não deve ser esvaziado com mais do que a quantidade necessária. Essa quantidade extra pode afetar o equilíbrio da receita. Ao medir pequenas quantidades de ingredientes secos, a colher de medida deve ser usada. As medições devem ser niveladas, e não amontoadas, pois essa pequena diferença pode prejudicar o equilíbrio crítico da receita.

### 3. Sequência de adição

A sequência de adição dos ingredientes deve ser respeitada; em termos gerais, a sequência é: ingrediente líquido, ovos, sal e leite em pó, etc. Ao adicionar os ingredientes, a farinha não pode ser completamente embebida no líquido. O fermento só pode ser colocado sobre a farinha seca. E o fermento não pode entrar em contato com o sal. Ao usar a função de retardo por um longo período, nunca adicione ingredientes perecíveis, como ovos ou frutas.

## GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solução
1	Fumaça do orifício de ventilação durante o cozimento	Alguns ingredientes aderem ao elemento de aquecimento ou ficam próximos a ele; no primeiro uso, o óleo permanece na superfície do elemento de aquecimento.	Desconecte a máquina de fazer pão e limpe o elemento de aquecimento, mas tome cuidado para não se queimar. Durante o primeiro uso, deixe-a secar e mantenha a tampa aberta.
2	A crosta inferior do pão é muito grossa.	Mantenha o pão quente e deixe-o na fôrma da máquina de fazer pão por muito tempo, o que faz com que ele perca muita água.	Retire o pão mais cedo sem mantê-lo aquecido
3	É muito difícil retirar o pão	O amassador adere firmemente à haste da fôrma de pão.	Depois de remover o pão, coloque água quente na fôrma de pão e mergulhe a batedeira por 10 minutos, depois retire-a e limpe-a.

4	Mistura irregular de ingredientes e cozimento ruim.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O menu do programa selecionado está incorreto</li> <li>2. Após o início, abra a tampa várias vezes.</li> <li>3. A mistura está muito densa ou em excesso, de modo que o misturador dificilmente pode girar e agitar adequadamente.</li> </ol>	<p>Não abra a tampa até o final do programa.</p> <p>Verifique as pás da batedeira e, em seguida, remova a forma de pão e opere-a sem carga; se não estiver normal, entre em contato com o serviço técnico autorizado.</p>
5	H:HH” após pressionar o botão “START/STOP”.	A temperatura da máquina de fazer pão está muito alta para assar pão.	Pressione o botão “START/STOP” (Iniciar/Parar) e desconecte a máquina de fazer pão, depois remova a bandeja e abra a tampa até que a máquina esfrie.
6	O ruído do motor é ouvido, mas nenhum aterramento é removido	O molde está mal fixado ou a massa é muito grande para ser mexida	Verifique se a fôrma de pão está bem fixada e se a massa foi feita de acordo com a receita e se os ingredientes foram pesados com precisão.
7	O tamanho do pão é tão grande que empurra a tampa para fora.	La levadura es excesiva o la harina es excesiva o el agua es excesiva o la temperatura ambiente es demasiado alta	Verifique os fatores acima e reduza o valor adequadamente, dependendo do motivo.
8	O tamanho do pão é muito pequeno ou o pão não está fermentado	Não há levedura ou a quantidade de levedura não é suficiente; além disso, a levedura pode ter baixa atividade porque a temperatura da água está muito alta ou a levedura está misturada com sal, ou a temperatura ambiente está mais baixa.	Verifique a quantidade e o rendimento do fermento e aumente a temperatura ambiente adequadamente.
9	A massa é tão grande que transborda da fôrma de pão.	A quantidade de líquido é tão grande que a massa fica mole e o fermento também é excessivo.	Reduzir a quantidade de líquidos e melhorar a rigidez da massa
10	O pão afunda no meio quando a massa é assada.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A farinha usada não é forte o suficiente para fazer a massa crescer.</li> <li>2. velocidade de levedura muito rápida ou temperatura do fermento muito alta.</li> <li>3. O excesso de água torna a massa muito úmida e macia.</li> </ol>	<p>Use farinha de pão forte.</p> <p>O fermento é usado em temperatura ambiente</p> <p>Dependendo da capacidade de absorção de água, ajuste a água na receita.</p>

11	O peso do pão é muito grande e o interior é muito denso.	1. farinha em excesso ou água insuficiente 2. Muitos ingredientes de frutas ou muita farinha integral	Reduza a quantidade dos ingredientes relevantes e aumente o fermento.
12	As partes centrais ficam ocas depois de fatiar o pão.	1. Excesso de água ou fermento ou falta de sal. 2. A temperatura da água está muito alta	Reduza a água ou o fermento adequadamente e verifique o sal. Verifique a temperatura da água
13	A superfície do pão adere ao pó seco.	1. O pão contém ingredientes muito glutinosos, como manteiga, bananas, etc. 2. mistura inadequada devido à falta de água.	Não adicione ingredientes muito glutinosos ao pão. Verifique a água e a construção mecânica da máquina de fazer pão.
14	A crosta é muito grossa e a cor do cozimento é muito escura ao assar bolos ou alimentos com excesso de açúcar.	Receitas ou ingredientes diferentes têm um grande efeito no processo de fabricação do pão; a cor do cozimento pode ficar muito escura devido à grande quantidade de açúcar.	Se a cor do cozimento estiver muito escura para a receita com excesso de açúcar, pressione START/STOP (Iniciar/Parar) para interromper o programa dentro de 5 a 10 minutos do tempo de término programado. Antes de retirar o pão, mantenha-o na frigideira por cerca de 20 minutos com a tampa fechada.

## LAYOUT ECOLOGICAMENTE CORRETO

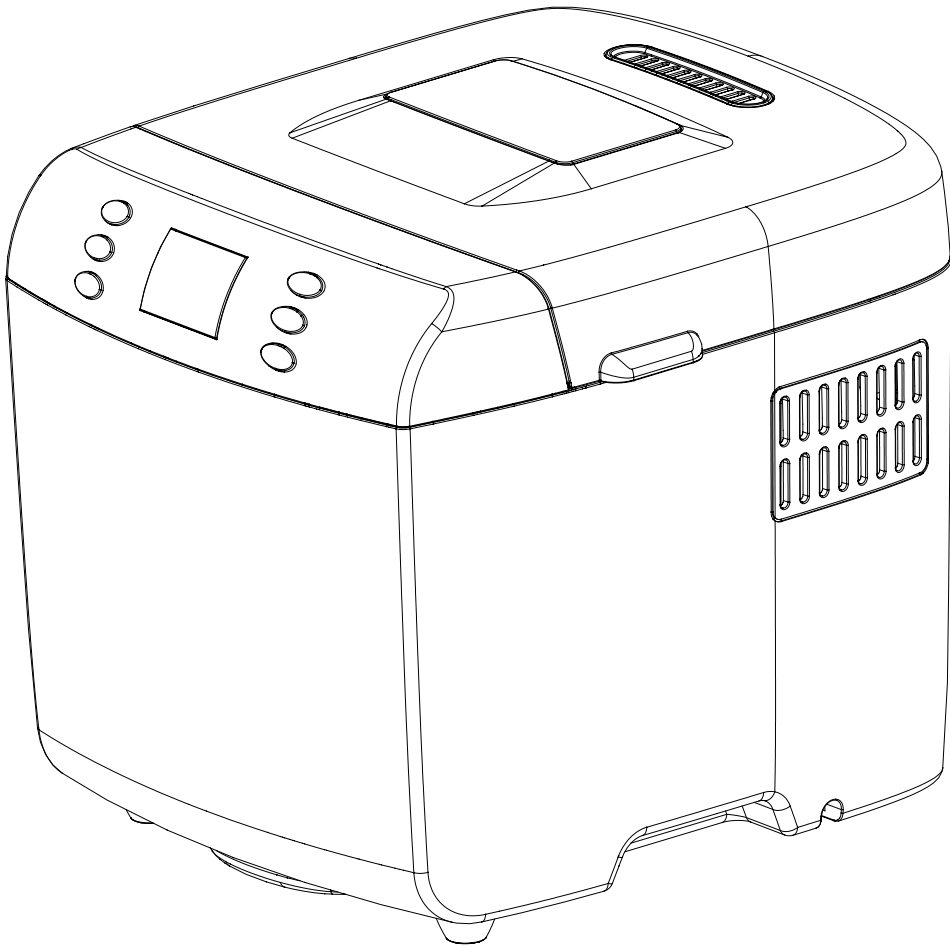


Você pode ajudar a proteger o meio ambiente.

Lembre-se de cumprir as normas locais: entregue o equipamento elétrico que não está funcionando em uma instalação de descarte de resíduos apropriada.



# BREAD MAKER INSTRUCTION MANUAL





## CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

KNOW YOUR BREAD MAKER

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

KEEP WARM

MEMORY

ENVIRONMENT

WARNING DISPLAY

BEFORE THE FIRST USE

USING YOUR BREAD MAKER

SPECIAL INTRODUCTION

CLEANING AND MAINTENANCE

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

INGREDIENTS MEASUREMENT

TROUBLE SHOOTING GUIDE

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

## **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

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 wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to 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 properly placed bread pan 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 maker 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 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.

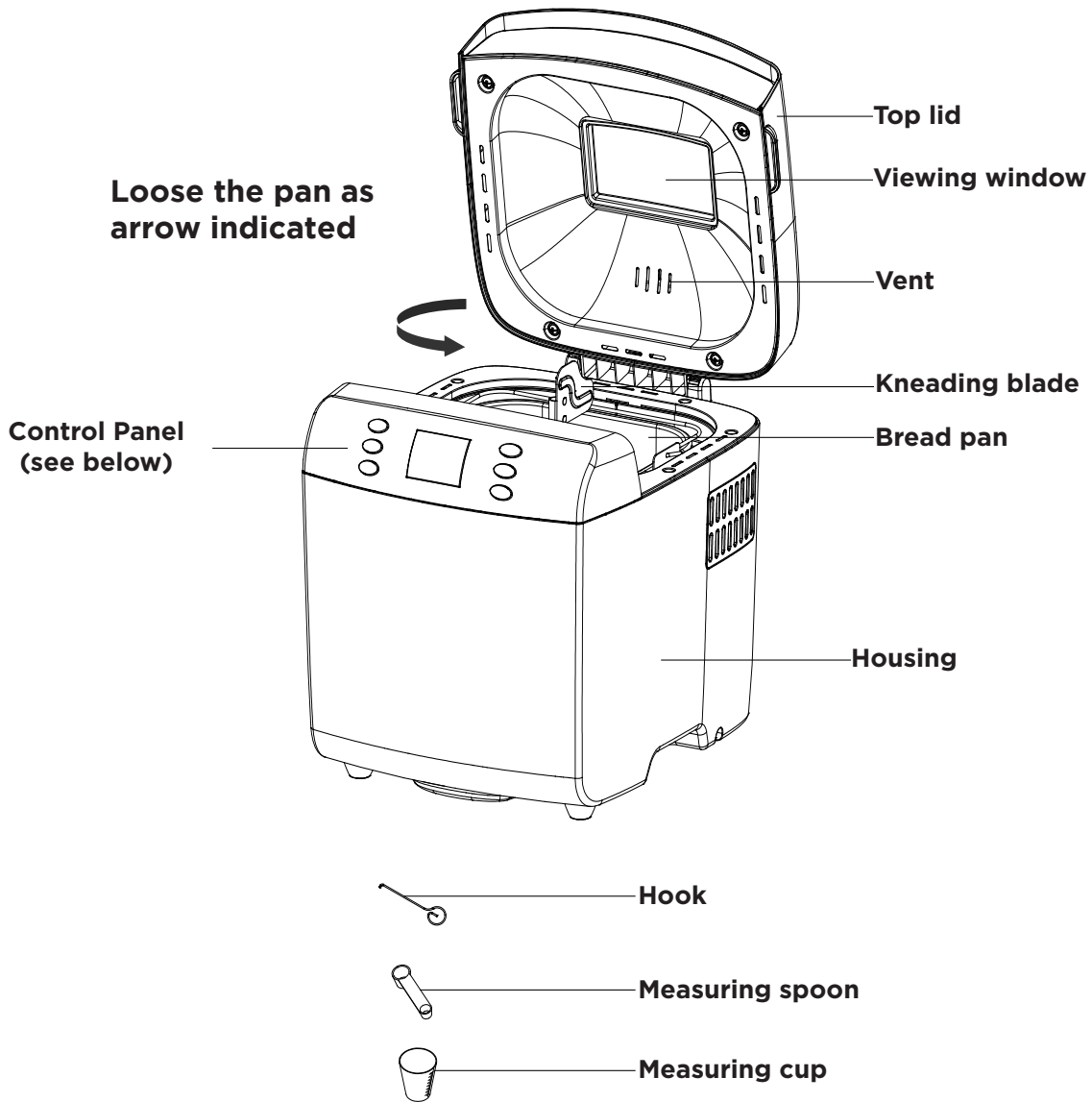
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

25. Save these instructions.

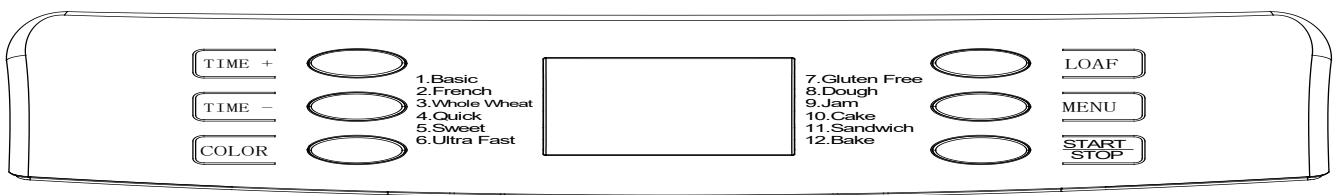
# KNOW YOUR BREAD MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen may be subject to change without prior notice.)



## After start-up

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and “1 3:00 ” appears in the display. But the two dots between the “3” and “00” don’t flash constantly. The blue backlight will be extinguished if without any action within 20s. The “1” is the default program. The “2.0lb” and “Medium” are the default settings.

## START/STOP

For starting, pausing and stopping the selected operation program.

To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun.

To stop the program, press the **START/STOP** button for more than 2 seconds, then a long beep will be heard, it means that the program has been switched off.

## PAUSE FUNCTION

After procedure starts up, press **START/STOP** button to interrupt at any time for less than 2s, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Press **START/STOP** button again or within 10 min without pressing 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 discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

### Program 1: Basic

For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. The bread brown can be adjusted by setting the **COLOR** button.

### Program 2: French

For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

### Program 3: Whole wheat

Whole wheat bread is a yeast bread that is made with a significant portion of whole wheat flour (50% or more), rather than with all white bread flour. Breads made from whole wheat flour are more nutritious because the flour is milled from the entire wheat berry (including the bran and the germ). Using whole wheat flour produces a bread that is brown to dark brown in color (when all whole wheat flour is used), and the breads are more flavorful and healthful than breads made with refined white flours (even though “lost” nutrients are added back into white flours).

**Program 4: Quick** (the loaf size and delay time are not applicable)

Kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

### **Program 5: Sweet**

The Sweet Breads settings are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

### **Program 6: Ultra fast** (the delay time is not applicable)

Kneading, rise and baking loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.

### **Program 7: Gluten Free**

The ingredients to create gluten-free breads are unique. While they are “yeast breads,” the dough is generally wetter and more like a batter. It is also important not to over-mix or over-knead gluten-free dough. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased. Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.

### **Program 8: Dough** (the color and loaf size are not applicable)

Kneading and rise, but without baking, remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 9: Jam (the color, loaf size and delay time are not applicable. Directly press **START/STOP** button once to begin working)

The bread maker is a great cooking environment for homemade jams and chutneys. The kneading blade automatically keeps the ingredients stirring through the process, they make a wonderful complement to freshly baked bread!

### **Program 10: Cake** (the loaf size is not applicable)

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

### **Program 11: Sandwich**

Kneading, rise and baking bread for making sandwich, for baking light texture bread with a thinner crust.

**Program 12: Bake** (the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing “**TIME+**” or “**TIME-**” button, press the “**TIME+**” or “**TIME-**” button once, the time will increase or decrease 1 minute. The adjusted time range is 10-60 minutes)

For additional baking of breads that are too light or not baked through, in this program there is no kneading or rising.

## **COLOR**

With the button you can select **Light**, **Medium** or **Dark** color for the crust.

This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section “**MENU**”.

## **LOAF/SIZE**

Press this button to select the size of the bread: 1.5lb, 2.0lb. When you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section “**MENU**”.

## **TIME (“TIME+” or “TIME-”)**

If you want the appliance do not start working immediately, use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **“TIME+”** or **“TIME-”**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, the hot bread can be served. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing **“TIME+”** or **“TIME-”** to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **“TIME+”** or **“TIME-”** to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **START/STOP** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

**NOTE:** Do not use the timer function when working with easy spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

## **KEEP WARM**

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the **START/STOP** button. After baking, the LCD displays “0:00” and beeps will be heard. Then go back to the default setting of the machine.

**NOTE:** The programs of Dough and Jam do not have the function of keep warm.

## **MEMORY**

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing **START/STOP** button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, the ingredients in the bread pan should be discarded and the new ingredients to be added into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, press the **START/STOP** directly to continue the program from the beginning.

## **ENVIRONMENT**

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

## WARNING DISPLAY

1. If the display shows “**HHH**” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it prompts that the temperature inside is still too high. And the program will not be performed. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “**LLL**” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it means that the temperature inside of bread pan is too low. The bread maker shall be placed into environment of higher temperature for use (Except the program of Bake).
3. If the display shows “**EEO**” after you have pressed **START/STOP** button, beeps will be heard, it means the temperature sensor open circuit, press **START/STOP** button to stop beeps sound, but the “**EEO**” in the LCD will continue flashing, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “**EE1**”, it means the temperature sensor short circuit

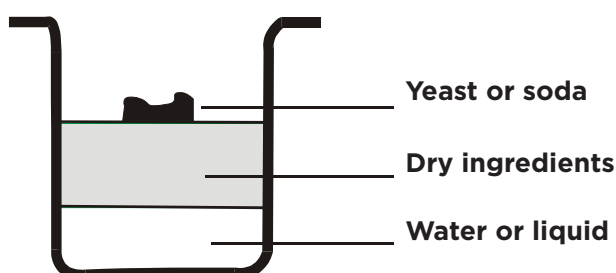
## BEFORE THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “Cleaning and Maintenance”.
3. Set the bread maker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

## USING YOUR BREAD MAKER

1. Lay the appliance on the firm and flat surface.
2. Open the lid by lifting any lid lug, set the pan in position and turn it in clockwise until it clicks in correct position, insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
3. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.
4. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.



**NOTE:** The maximum quantity of flour and yeast is 550g and 2.5 spoons.

5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
  6. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
  7. Press the **COLOR** button to select the desired crust color (if applicable).
  8. Press the **LOAF/SIZE** button to select the desired size (if applicable).
  9. Set the delay time by pressing “**TIME+**” or “**TIME-**” button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
  10. Press the **START/STOP** button to start working.
  11. During operation, the appliance will prompt you to add the fruit or nut ingredients into bread pan by beep (except the programs of Dough, Jam and Bake).
  12. Once the process has been completed, 10 beeps will be heard. Press **START/STOP** button for several seconds to stop the process and take out the bread. With the oven mitts, Open the Lid, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker.
- CAUTION:** The Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
13. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
  14. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
  15. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended to slice bread with electric cutter or dentate cutter rather than fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
  16. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour(if applicable), when keep warm is finished, beeps will be heard.
  17. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

**CAUTION:** Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

**NOTE:** If bread has not been completely eaten up, we advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if need more days in storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator. Storage time is at most ten days. As bread made by ourselves without adding preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

## **SPECIAL INTRODUCTION**

1. For **Quick** program

With **Quick** program, the bread maker can finish making a loaf within shorter period with baking powder or soda in place of yeast. To obtain perfect quick bread, it is suggested that all liquid ingredients shall be placed at the bottom of the bread pan and dry ingredients on the top, but during the initial knea-

ding, some dry ingredients may collect in the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help to knead dough.

## 2. For **Ultra fast** program

With **Ultra fast** program, the bread maker can finish making a loaf within shortest period, so the loaf may be a little denser in texture. For Ultra fast bread, water temperature is very critical for fermentation performance, if water temperature is too low, the loaf will not rise to the expected size; if water temperature is too high, yeast is likely to lose activity so as to affect fermentation performance. Please note water temperature should be controlled in the range of 48–50°C, so before making Ultra fast bread, you must use a thermometer to measure water temperature.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

**1. Bread pan:** Remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle to remove it, wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

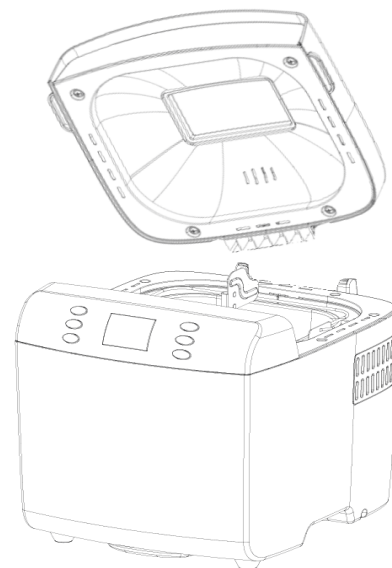
**NOTE:** Insert the bread pan in correct position, then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it on the correct position, then press it down.

**2. Kneading blade:** If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

**3. Housing:** Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

**4. Lid:** The lid can be disassembled from the appliance to clean by tilting it at the angle of 45 degree. (See the fig.1)

5. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.



## INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

### 1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size

and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

## **2. Plain flour**

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express 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 named as “rough flour”, it 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 high proportion of bread flour.

## **5. Self-rising flour**

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

## **6. Corn flour and oatmeal flour**

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

## **7. Sugar**

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

## **8. Yeast**

After yeasting 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 = $\frac{3}{4}$  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 be killed 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  $\frac{1}{2}$  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 10min. 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 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 nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

#### **11. Grease, butter and vegetable oil**

Grease 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 Fast 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 used in combination with baking powder.

#### **14. Water and other liquid**

Water is 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 and so on.

### **INGREDIENTS MEASUREMENT**

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate 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 out the critical balance of the recipe.

#### **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 the yeast can't be contacted with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

No	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.Selected program menu is improper 2.After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color 3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Select the proper program menu Don't open cover at the last rise Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "START/STOP" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "START/STOP" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons

8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise 2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high 3. Excessive water makes dough too wet and soft.	Use bread flour or strong powder. According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe Reduce flour or increase water
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. Too much flour or short of water 2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce flour or increase water Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt 2. Water temperature is too high	Reduce properly water or yeast and check salt Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc. 2. Stir inadequately for short of water	Do not add strong glutinosity ingredients into bread. Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



## ¿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

