



MANUAL DE INSTRUCCIONES



Máquina para hacer pan
Máquina de fazer pão

MODELO: XI-PAN

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

Al utilizar aparatos eléctricos es necesario tomar unas precauciones oportunas, entre ellas:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No colocar el aparato encima o cerca de fuentes de calor.
- Durante el uso colocar el aparato en una superficie horizontal, estable y bien iluminada.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- Cuidar que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Nunca sumergir el aparato en agua o en otros líquidos
- Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.
- El producto no debe ser alimentado mediante timer externos o con circuitos separados pilotados a distancia.
- Asegurarse de que las manos estén bien secas antes de utilizar o regular los interruptores colocados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Nunca encienda el dispositivo sin haber llenado antes el recipiente con los ingredientes.
- No introduzca en el aparato papel de aluminio u otro material metálico, para evitar un incendio o un cortocircuito.
- No toque las superficies calientes. Utilice manoplas para el horno.
- Deje al menos 5 cm alrededor de la máquina de pan para permitir la ventilación y no cubra por ningún motivo las boquillas del vapor.
- No ponga las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
- No coloque el aparato cerca de superficies, materiales o contenedores de sustancias inflamables.
- No utilice la máquina para el pan como depósito.
- Para una buena conservación del recipiente, de vez en cuando hay que lavarlo bien y untarlo con aceite.

- No desconectar el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta defectos; en éste caso deben llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- El aparato está destinado sólo a un uso doméstico, no se debe emplear para uso industrial o profesional.
- Cualquier modificación de este producto, no autorizada expresamente por el fabricante, puede ser peligroso y lleva a la caducidad de la garantía de uso.
- Antes de eliminar el aparato como deshecho, corte el cable de alimentación para volverlo inutilizable.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.



Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG 1)

A	Cuerpo del aparato	H	Pantalla
B	Botones de aumento/disminución del tiempo- rizador	I	Pala de amasar
C	Botón de programación de peso	L	Recipiente
D	Botón de programación del menú	M	Medidor
E	Pantalla	N	Cuchara medidora
F	Boquillas	O	Botón de encendido/apagado
G	Tapa	P	Botón de programación de la doradura

PANTALLA (FIG 2)

A	Reposo	I	Cocción
B	Masa	L	Mantener caliente
C	Fermentación	M	Fin
D	Temporizador	N	Función mermelada
E	Indicador	O	Doradura intensa
F	Peso	P	Doradura media
G	Temporizador	Q	Doraduraligera
H	Pre-calefacción	R	Programa seleccionado

BREVES NOTAS SOBRE LAS MÁQUINAS DE HACER PAN

Su aparato es un producto para ahorrar esfuerzo. Su principal ventaja es que todas las operaciones de amasado, fermento y cocción se realizan al interior de un espacio limitado. Su máquina de pan producirá fácilmente y regularmente excelentes panes, si usted sigue las instrucciones y tiene presentes algunos principios básicos. El aparato no puede pensar por usted.

No puede decir que a usted se le ha olvidado un ingrediente o que ha utilizado un tipo equivocado o que lo ha medido incorrectamente. La cuidadosa selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- 1) Lave y seque todos los componentes como se describe en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- 2) Ponga el aparato en modo "Cocción" y hágalo funcionar vacío durante unos 10 minutos.
- 3) Después de que se haya enfriado, vuelva a limpiarlo otra vez.

Atención

Durante el primer ciclo de cocción es posible que la máquina emita humo o un ligero olor a quemado. Esto es del todo normal y desaparece al cabo de unos segundos.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1) Lave y seque bien todos los componentes.
- 2) Inserte la pala de amasar (I) en el perno al interior del recipiente (L) (Fig. 3).
- 3) Mida los ingredientes con el medidor (M) o con la cuchara (N) en dotación, o bien pesándolos, y viértalos en el recipiente (L).
- 4) Coloque el recipiente sobre el eje al interior del aparato, girándolo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (Fig 4).

Atención

Es esencial seguir la correcta secuencia de inserción de los ingredientes como se describe en la receta. Esta secuencia es generalmente la siguiente: ingredientes líquidos, agua, harina, huevos y otros según exija la receta. Vierta la levadura como último ingrediente. Hay que evitar que la levadura entre en contacto con sal o ingredientes líquidos.

- 5) Cierre la tapa (G) e inserte la clavija en la toma de corriente. La pantalla (E) mostrará "3:10", con dos puntos fijos. El aparato se pone automáticamente en el programa "1".
- 6) Pulse el botón (D) para seleccionar el programa de cocción deseado.
- 7) Presione el botón (C) para seleccionar el peso deseado (500g, 750g, 1000g). El peso no se puede programar en los programas 8-19.
- 8) Seleccione la doradura que desea obtener (ligera, media o fuerte). La doradura no se puede seleccionar en los programas 8-19.
- 9) Si es necesario, programe el temporizador con los botones + o - (B). El proceso empezará al cabo del tiempo programado. Si no se programa un tiempo, la cocción empezará inmediatamente.

Tenga cuidado al usar la función temporizador con ingredientes perecederos (como huevos, productos lácteos, etc).

10) Presione el botón de encendido/apagado (O). La máquina emite un pitido y el trabajo de los ingredientes comienza (si se ha programado un temporizador, el trabajo empezará al final del tiempo seleccionado).

Durante la cocción es posible que del ventilador debajo de la tapa (G) salga vapor: esto es perfectamente normal.

- 11) Si el programa prevé añadir ingredientes (frutos secos, semillas, etc), la máquina emite 10 pitidos de aviso cuando es el momento de abrir la tapa e introducir el resto de los ingredientes. Este tiempo varía dependiendo del programa.
- 12) Para detener el programa seleccionado, presione el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
- 13) Cuando aparezca en la pantalla (E) el tiempo "0:00", el proceso de cocción habrá terminado. La unidad pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo "mantener caliente" durante 1 hora. El símbolo ":" quedará parpadeando (excepto que para el programa "Amasar").
- 15) Después de haber mantenido caliente durante 1 hora, el modo "Mantener caliente" se desactiva. En la pantalla aparece el símbolo (⊙). Para desactivar el modo "Mantener caliente" antes de los 60 minutos, pulse el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
- 16) Desenchufe la clavija de la toma de corriente y abra la tapa (G).
- 17) Use manoplas de horno y agarre bien el mango del recipiente (L) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo (Fig 5).
- 18) Deje que se enfríe antes de sacar el pan y luego, utilizando una espátula antiadherente, saque el pan del recipiente empezando por los lados. Si es necesario, vuelque la bandeja sobre una rejilla de refrigeración o sobre una superficie limpia y agítela suavemente hasta que el pan salga.

Atención

El recipiente alcanza temperaturas elevadas. Tenga mucho cuidado al manipularlo y utilice siempre guantes de protección.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (L), para no dañar el revestimiento antiadherente.

CORTE DE ENERGÍA

Si el apagón dura menos de 10 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente eléctrica sea restablecida. Si el corte de energía dura más de 15 minutos, el programa se para y la pantalla vuelve a la configuración por defecto. En este caso, desconecte el aparato de la toma de corriente, déjelo enfriar, vacíe el recipiente, retire los ingredientes, límpielo y empiece de nuevo.

CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce un error, en la pantalla (E) pueden aparecer los siguientes códigos de error:

"H:HH": la temperatura dentro del recipiente es demasiado alta.

- 1) Presione el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos para detener el programa.
- 2) Desenchufe la clavija.
- 3) Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por unos 10-20 minutos.
- 4) Reactive el programa.

"E:EO": el sensor de temperatura está desconectado o no funciona.

Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para comprobar el funcionamiento del sensor.

EL TEMPORIZADOR

El uso más común del temporizador es para preparar el pan durante la noche para que esté listo la mañana siguiente. Con el temporizador se puede programar la preparación hasta 15 horas después. No lo utilice para panes o masas que contengan leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebollas o cualquier otro ingrediente que puede deteriorarse si se deja por varias horas en un ambiente cálido-húmedo.

Decida cuando desea que su pan esté listo, por ejemplo a las 6 de la mañana. Compruebe qué hora es en el momento en que se activa el programa, por ejemplo las 9. Calcule el lapso de tiempo entre estos dos horarios, en este caso 9 horas. Actuando en los botones de aumento/disminución (B), el temporizador avanzará o volverá atrás de 10 minutos a cada presión.

No es posible reducir la duración de tiempo requerida por un programa.

CONSISTENCIA DE LA MASA

Controlar el producto durante los primeros 5 minutos de amasado a través de la ventanilla correspondiente (H). Debería de formarse un pan liso. En caso contrario, es probable que haya que revisar los ingredientes. Si usted necesita abrir la tapa (G), hágalo durante el amasado o el tiempo de descanso. En cualquier otro momento perjudicará el buen resultado del pan.

Si la masa parece pegajosa o se pega a los lados del recipiente, espolvoree por encima una a una las cucharaditas de harina necesarias. Si es demasiado seca, vierta una a una las cucharaditas de agua caliente necesarias. Es posible retirar con suavidad los ingredientes pegados a los lados de la máquina utilizando una espátula de madera o de plástico.

Atención

No deje la puerta abierta más tiempo del necesario. Espere hasta que la harina o el agua estén totalmente absorbidas en la masa antes de añadir más.

Cierre la tapa (G) antes de finalizar el último amasado, de lo contrario el pan no subirá correctamente.

CONSERVAR EL PAN

El pan comercializado generalmente contiene aditivos (cloro, cal, tinte del alquitrán mineral, sorbitol, soja, etc). Su pan no contendrá ninguno de ellos, por eso no se mantendrá como el pan que se vende y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan comercializado, tendrá el sabor que siempre debería tener el pan.

Es preferible comerlo fresco, pero se puede conservar por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de la que se habrá eliminado todo el aire.

Para congelar el pan hecho en casa, deje que se enfríe, póngalo en una bolsa de polietileno y quite todo el aire, luego séllela y congele.

CÓMO AGREGAR INGREDIENTES

- Respete el orden indicado en la receta.
- Mantenga de lado los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc) y añádalos durante el segundo amasado cuando el aparato emite un pitido 10 veces.
- El ingrediente líquido es el primero que hay que introducir. Normalmente es agua, pero puede incluir leche y/o huevos. El agua debe ser tibia (37° C), pero no caliente. El agua demasiado caliente

- o demasiado fría impide la fermentación.
- No utilice leche con el temporizador. Puede cuajar antes de que comience el proceso de panificación.
- Añada el azúcar y la sal previstos en la receta.
- Añada los otros ingredientes "líquidos" eventuales (miel, jarabe, melaza, etc).
- Añadir los otros ingredientes "secos" eventuales (harina, leche en polvo, hierbas y especias).
- Si se utiliza el temporizador, no se podrá añadir frutas o nueces durante el segundo amasado, por lo tanto viértalos ahora.
- Por último añada la levadura seca (o levadura en polvo/bicarbonato sódico). Colóquelo por encima de los otros ingredientes - no lo ponga en el agua, de lo contrario empezará a actuar demasiado pronto.
- Si se utiliza el temporizador, es esencial mantener alejados la levadura (levadura en polvo/bicarbonato sódico) y el agua/líquido, de lo contrario la levadura se activará, hinchará y deshinchará antes de que comience el proceso de panificación. El resultado será un producto duro, denso, áspero y comestible como el ladrillo de una casa. Aconsejamos hacer un agujero en el centro de la cúpula de harina e introducir ahí la levadura.

Harina

El tipo de harina que se utiliza es muy importante. El elemento más importante contenido en la harina es la proteína llamada gluten, que es el agente natural que otorga a la masa la capacidad de modelarse y retener el dióxido de carbono producido por la levadura. Compre harina cuyo paquete lleve escrito "Tipo 0" o "PARA PAN" (como la manitoba), esta última tiene un alto contenido de gluten.

Otras harinas para pan

Incluyen harina integral y harinas de otros cereales.

Proporcionan una excelente cantidad de fibra dietética pero contienen niveles de gluten inferiores que aquellos de la harina blanca "tipo 0». Esto significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que los blancos. En general, si en la receta se sustituye la mitad de harina blanca "tipo 0" con harina integral, se puede preparar un producto con un sabor de pan integral y una textura de pan blanco.

Levadura

La levadura es un organismo vivo que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, alimento y calor, la levadura crece y libera dióxido de carbono en gas. Este último produce burbujas que se quedan atrapadas en la masa y la hacen crecer.

Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el uso de la levadura seca de cerveza. Estos se venden normalmente en sobres y no se deben disolver en agua previamente.

Usted también puede encontrar la levadura de "acción rápida" o "levadura para máquinas de pan". Estas levaduras son las más fuertes y tienen la capacidad de hacer subir la masa con una velocidad superior del 50% en comparación con otras. Sólo se deben utilizar con la selección "OPCIÓN RÁPIDA». La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no hay que conservar más de un día los sobres parcialmente utilizados. Como alternativa, se puede utilizar levadura fresca de cerveza en cubitos: 1 g de levadura de cerveza seca equivale a 3,5 g de levadura de cerveza fresca.

Tabla de equivalencia de la levadura fresca y seca

	Seca		Fresco
1/4 de sobre	2g	1 cucharadita	7g
1/2 sobre	4g	2 cucharaditas	13g
3/4 de sobre	6g	3 cucharaditas	21g
1 sobre	7g	3,5 cucharaditas	25g
1,5 sobres	10g	5 cucharaditas	37g
2 sobres	14g	7 cucharaditas	50g

Ingredientes líquidos

El ingrediente líquido normalmente es agua o leche o una mezcla de los dos. El agua hace que la corteza sea más crujiente. La leche hace que sea más blanda y que la consistencia sea más suave. Hay opiniones contrapuestas sobre cuál debería ser la temperatura del agua. Usted puede decidir por sí mismo en cuanto se familiarice con el aparato. El agua es otro ingrediente fundamental para el pan. En términos generales, una temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la más apropiada. Pero en el caso del pan ultra rápido si se quiere acelerar el proceso la temperatura debe ser entre 45°C y 50°C. Es esencial que el agua sea de buena calidad y preferiblemente embotellada, ya que la cal presente en el agua puede comprometer la calidad del pan. En lugar del agua también se puede poner leche o agua con 2% de leche en polvo, que favorece el sabor y realza el color de la corteza. Algunas recetas mencionan también zumo de fruta.

Bajo contenido de grasa

No use aceites, margarinas, etc con un bajo porcentaje de grasa. Estos productos contienen poca grasa, mientras que la receta requiere una cantidad mayor, y no obtendrá los resultados que desea.

Azúcar

El azúcar activa y nutre la levadura permitiéndole hincharse. Añade sabor y consistencia y favorece la doradura de la corteza. Miel, jarabe y melaza pueden utilizarse en lugar del azúcar siempre que se adapte el ingrediente líquido para compensar. No se deben utilizar edulcorantes artificiales, ya que no alimentan la levadura, al contrario algunos la matan.

Sal

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría inflarse demasiado y luego desinflarse. Además da más sabor.

Huevos

Los huevos harán su pan más rico y nutritivo, añadirán color y contribuirán a la forma y a la consistencia. Los huevos forman parte de los ingredientes líquidos del pan, así que, si se añaden huevos, hay que dosificar los otros ingredientes líquidos. De lo contrario la masa puede quedar demasiado líquida para hincharse correctamente.

Hierbas y especias

Se pueden añadir al principio junto con los ingredientes principales.

Las hierbas y las especias, como canela, jengibre, orégano, perejil y albahaca, añadirán sabor y

resaltarán el aspecto. Utilícelas en pequeñas cantidades (1-2 cucharaditas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas, como el ajo y el cebollino, contienen suficiente líquido para desequilibrar las dosificaciones de la receta, así que habrá que equilibrar el contenido de líquido.

Ingredientes adicionales

Los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc) se pueden añadir sólo en los programas que los prevén.

Frutas secas y nueces deben cortarse en trozos pequeños, el queso rallado, el chocolate picado y no en grumos. No añada más que los ingredientes contenidos en las recetas, de lo contrario el pan podría no crecer bien. Cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos (zumo y aceite), por lo que se debe dosificar el ingrediente líquido principal para compensar.

LOS PROGRAMAS

- El aceite puede sustituirse por mantequilla derretida.
- Seguir el orden de la tabla para agregar ingredientes.
- En todas las recetas se puede sustituir la harina de alto contenido de gluten con harina libre de gluten, cuidando los otros ingredientes para los intolerantes al gluten.

Básico (1)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:55		3:00		3:05	
Agua	210ml		260ml		320ml	
Aceite	1 + 1/2 cucharas	15g	2 + 1/2 cucharas	25g	3 cucharas	45g
Sal	1/2 cucharadita	3g	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g	2 cucharas	30g
Harina	2 + 1/3 vasos	320g	3 vasos	420g	3 + 1/2 vasos	500g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan rápido (2)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	1:55		2:00		2:05	
Agua	140ml		190ml		230ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	33g	3 cucharas	39g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	1 cuchara	26g	2 cucharas	30g	3 cucharas	39g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g	3 vasos	435g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan dulce (3)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:40		3:45		3:50	
Agua	120ml		160ml		200ml	
Aceite	1 + 1/2 cucharas	20g	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	32g
Sal	1/2 cucharadita	2g	1/2 cucharadita	2g	1/2 cucharadita	2g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	2 cucharas	30g	3 cucharas	45g	4 cucharas	60g
Leche desnatada	1/4 de vaso	35g	1/3 de vaso	47g	1/2 de vaso	70g
Harina blanca	2 vasos	290g	2 + 3/4 vasos	380g	3 + 1/2 vasos	500g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan francés (4)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:55		4:00		4:05	
Agua	180ml		260ml		320ml	
Aceite	1 cuchara	10g	1 + 1/2 cucharas	15g	2 cucharas	20g
Sal	2 cucharaditas	12g	2 + 1/2 cucharaditas	15g	3 cucharaditas	18g
Azúcar	1 + 1/2 cucharas	23g	1 + 1/2 cucharas	23g	2 cucharas	30
Harina blanca	2 + 1/4 vasos	300g	2 + 3/4 vasos	400g	3 + 1/2 vasos	500g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan integral (5)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:55		4:00		4:05	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	45g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar moreno	1 + 3/4 cucharas	20g	2 cucharas	26g	3 cucharas	39g
Harina blanca	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Harina integral	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de centeno (6)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:25		3:30		3:35	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	45g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar moreno	1 + 3/4 cucharas	20g	2 cucharas	26g	3 cucharas	39g
Harina blanca	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Harina de centeno	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan sin gluten (7)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:55		3:00		3:05	
Agua	140ml		190ml		230ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	33g	3 cucharas	45g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	2 cucharas	30g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	39g
Harina sin gluten	1 + 3/4 vasos	255g	2 vasos	290g	2 + 1/4 vasos	325g
Harina de maíz	1/4 de vaso	35g	1/2 de vaso	70g	3/4 de vaso	110g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de arroz (8)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:40		2:45		2:50	
Agua	150ml		190ml		240ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	39g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g	2 cucharas	30g
Harina con alto contenido de gluten	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g	3 vasos	435g
Arroz cocido	1/4 de vaso		1/3 de vaso		1/2 de vaso	
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de molde (9)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	4:55		5:00		5:05	
Agua	210ml		250ml		300ml	
Aceite	1/2 cucharas	6g	3/4 de cuchara	10g	1 + 1/3 cucharas	15g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g	3 vasos	435g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Masa para dulces (10)

Tiempo	2:20
Aceite de semillas	3 cucharas
Huevos	4 huevos enteros
Azúcar	130g
Harina con levadura	150g
Crema pastelera en polvo (opcional)	2 cucharaditas
Puede cambiar la cantidad de azúcar según su gusto personal	

Masa integral al 100% (11)

Tiempo	3:10
Azúcar	2 cucharaditas
Aceite	2 cucharas
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Agua	380ml
Harina integral	600g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa integral al 70% (11)

Tiempo	3:10
Harina blanca	175g
Azúcar	2 cucharaditas
Aceite	2 cucharas
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Agua	370ml
Harina integral	425g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa para pizza (12)

Tiempo	0:45
Agua	170ml
Sal	1 cucharadita
Aceite de oliva	1 cuchara
Harina blanca	300g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa fermentada (13)

Tiempo	1:30
Agua	350ml
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Aceite de oliva	2 cucharas
Azúcar	2 cucharaditas
Harina blanca	600g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Función Mezclar (14-15)

Tiempo	de 8 a 45 minutos (tiempo programable)
Levadura	1 + 1/4 cucharas
Harina blanca	560g
Aceite	2 cucharas
Sal	1 cucharadita
Agua	330ml
El programa 14 prevé un tiempo 15 minutos. El programa 15 es la versión "larga" del programa 14, con una duración ajustable de 8 a 45 minutos. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

Mermelada (16)

Tiempo	1:20
Pulpa de fruta	300g
Azúcar	150g
Zumo de limón	1/2 limón
Se recomienda esperar 20 minutos antes de añadir el azúcar, que se deberá versar poco a poco	

Yogur (17)

Tiempo	8:00 (regulable de 0:06 a 10:00)
Leche entera	1000ml
Yogur natural	100ml (o un bote de yogur)
Azúcar	60g

Descongelación (18)

Tiempo	00:30 (regulable de 0:10 a 2:00)
El aparato mantiene una temperatura alrededor de 50°C para descongelar el producto. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

Cocción (19)

Tiempo	00:30 (regulable de 0:10 a 1:30)
Para cocciones genéricas. La temperatura se mantiene alrededor de 150° C. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención

No sumergir nunca el aparato, el enchufe, y el cable eléctrico en agua u otros líquidos, usar un trapo húmedo para la limpieza.

Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar cualquier cosa del recipiente, ya que se puede dañar el revestimiento antiadherente.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (L), para no dañar el revestimiento antiadherente.

- 1) Limpie el recipiente (L) frotando el interior y el exterior con un paño húmedo.
- 2) Si la pala de amasar (I) no sale del eje del motor, llene excepcionalmente el recipiente con agua caliente y déjelo así por unos 30 minutos. La pala luego se deberá limpiar suavemente con un paño húmedo.
- 3) Lave el medidor (M) y la cuchara de medida (N) en agua caliente y detergente.
- 4) Limpie todas las otras superficies, internas y externas, con un paño húmedo. Utilice un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegúrese de enjuagarlo completamente, de lo contrario los residuos de detergente podrían afectar el resultado de su próximo pan.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

⚠ En caso de anomalías de funcionamiento, apague el aparato inmediatamente.

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato emite un olor a quemado.	Harina y otros ingredientes se han depositado en la zona de cocción.	Apague el aparato y déjelo enfriar completamente. Elimine el exceso de harina u otros ingredientes de la zona de cocción con un paño limpio.
Los ingredientes no se mezclan correctamente.	El recipiente o la pala de amasar no han sido montados correctamente. Se ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes.	Asegúrese de que el recipiente y la pala de amasado están montados correctamente. Mida cuidadosamente los ingredientes.
Aparece el código de error "HHH" cuando se presiona el botón de encendido.	La temperatura interna del aparato es demasiado alta.	Deje enfriar el aparato entre un programa y otro. Desenchufe el cable, abra la tapa y retire el recipiente. Deje enfriar durante 15-30 minutos antes de iniciar nuevos programas.
La ventana de visualización está empañada y cubierta de condensación.	La ventana puede empañarse durante los programas de amasado y fermentación.	Es un fenómeno normal. Limpie la ventana después del uso.
La pala amasadora queda pegada al pan cuando se intenta sacarlo.	Probablemente se ha seleccionado la opción de doradura intensa, que crea una corteza dura en el pan.	Es un fenómeno normal. Cuando el pan se enfríe, use una espátula para retirar la paleta de amasado.
La masa no se mezcla correctamente (por ejemplo la harina se acumula a los lados o en la parte superior de la masa).	El recipiente o la pala de amasar no han sido montados correctamente. Se ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes. Se ha utilizado una harina sin gluten, que crea una masa muy húmeda.	Asegúrese de que el recipiente y la pala de amasado están montados correctamente. Mida cuidadosamente los ingredientes. Si la masa está húmeda, use una espátula para separarla de los bordes del recipiente. Si la masa está demasiado seca, añada agua, una cucharada a la vez, hasta que la masa haya alcanzado la consistencia deseada.

Problemas	Causas	Soluciones
La masa ha crecido demasiado y empuja contra la tapa.	Los ingredientes no han sido medidos adecuadamente. No se ha añadido la sal. La pala de amasado no ha sido introducida en el recipiente.	Mida los ingredientes cuidadosamente y asegúrese de que la cantidad de levadura y de sal sean correctas. Trate de disminuir de 1/4 de cucharadita la cantidad de levadura. Compruebe si la pala de amasar ha sido montada.
El pan no sube	Los ingredientes no han sido medidos adecuadamente. La levadura o la harina están caducadas. Se ha abierto la tapa en el curso de un programa.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y de la harina. Asegúrese de que los ingredientes líquidos sean añadidos a temperatura ambiente.
El pan tiene un agujero en la parte superior.	La masa ha subido demasiado rápido. Se ha añadido demasiada levadura o demasiada agua. Se ha seleccionado un programa inadecuado para la receta.	No levante la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de doradura más intensa.
El color de la corteza es demasiado claro.	Se ha añadido demasiado azúcar.	Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar. Seleccione una opción de doradura más ligera.
El pan no es simétrico	Es normal que algunos panes no tengan una forma simétrica, especialmente aquellos hechos con harina integral. Se ha añadido demasiada levadura o demasiada agua. La pala de amasar ha puesto de lado la masa antes de la fermentación y de la cocción.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Disminuya ligeramente la cantidad de agua o de levadura.
Los panes tienen formas diferentes.	Es normal. La forma de los panes puede cambiar según el tipo de pan.	

Problemas	Causas	Soluciones
El pan es hueco o hay agujeros en las miga.	La masa está demasiado húmeda. Hay demasiada levadura. No se ha añadido la sal. Se ha añadido agua demasiado caliente.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Disminuya ligeramente la cantidad de agua o de levadura. Compruebe que ha agregado la sal. Utilice agua a temperatura ambiente.
El pan no está cocido lo suficiente o tiene una textura gomosa.	Se han añadido demasiados ingredientes líquidos. No se ha seleccionado el programa correcto.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Controle que ha seleccionado el programa correcto.
El pan se desmorona al cortarlo.	El pan está demasiado caliente.	Deje enfriar el pan durante 15-30 minutos.
El pan tiene una consistencia pesada y densa.	Se ha añadido demasiada harina, o la harina está caducada. No se ha añadido suficiente agua. Si el pan está hecho con harina integral, es normal que tenga una consistencia más densa de la normal.	Mida cuidadosamente los ingredientes.
La base del recipiente ha tomado un color oscuro o moteado.	El recipiente ha sido lavado en el lavavajillas. El fenómeno es normal y no altera la calidad del material.	

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES


LER ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

Usando aparelhos elétricos é necessário tomar todas as precauções necessárias, como:

- Verifique se a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à da sua rede eléctrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Não colocar o aparelho sobre ou próximo de fontes calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre um plano horizontal, estável e bem iluminado.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc).
- Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contato com as superfícies quentes.
- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos
- Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligue a ficha da tomada de corrente eléctrica antes de inserir ou retirar alguma parte do mesmo ou antes de efetuar sua limpeza.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Deve-se sempre secar bem as mãos antes de utilizar ou regular os interruptores colocados no aparelho ou antes de tocar a tomada e as ligações de alimentação.
- Nunca ligar o aparelho sem que a forma tenha sido enchida com os ingredientes.
- Não inserir no aparelho papel alumínio ou outro material metálico de modo a evitar um incêndio ou um curto-circuito.
- Não tocar as superfícies quentes. Usar luvas para forno.
- Deixar pelo menos 5 cm livres ao redor da máquina de fazer pão para permitir a ventilação e não cobrir, por nenhum motivo, a saída para o vapor.
- Não introduzir os dedos na forma durante o funcionamento do aparelho.
- Não posicione o aparelho em proximidade de superfícies, materiais ou recipientes de substâncias inflamáveis.
- Não usar a máquina de fazer pão como depósito.
- Para manter melhor o recipiente, de vez em quando deve-se lavar bem e untar com óleo.
- Não desligar a tomada do ponto de corrente puxando-a pelo cabo.
- Não usar o aparelho se o cabo eléctrico ou a tomada estiverem danificados ou se

o próprio aparelho resultar defeituoso; neste caso levá-lo ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.

- O aparelho é destinado apenas ao uso doméstico, não deve ser destinado a uso comercial ou industrial.
- Possíveis modificações feitas a este produto, não expressamente autorizadas pelo fabricante, podem levar à falta de segurança e fazer com que a garantia de utilização por parte do utilizador seja anulada.
- Antes de eliminar o aparelho como resíduo, cortar o fio de alimentação para que se torne não operativo.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.

 Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE, pedimos para que seja consultado o relativo folheto em anexo.

CONSERVE BEM ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG 1)

A	Corpo do aparelho	H	Janela de visualização
B	Tecla de aumento / diminuição do timer	I	Pá misturadora
C	Tecla de programação do peso	L	Forma
D	Tecla de programação do menu	M	Medidor
E	Display	N	Colher
F	Saídas de ar		medidora de temperatura /
G	Tampa		desliga
		P	Tecla programação da cozedura

DISPLAY (FIG 2)

A	Repouso	I	Cozedura
B	Mistura	L	Manter quente
C		M	Fim
	Crescimento Dnerf	N	Função marmelada
E	Indicador		Costagem intensa
F	Peso	P	Tostagem média
G	Timer		Costagem ligeira
H	Pré-aquecimento	R	Programa selecionado

BREVE INTRODUÇÃO ÀS MÁQUINAS DE FAZER PÃO

Sua máquina é um produto que ajuda a não ter muito trabalho. Sua vantagem principal é que todas as operações de mistura, crescimento e cozedura ocorrem dentro de um espaço limitado. Sua máquina para fazer pão vai ajudar a preparar com facilidade e frequência deliciosos pães, se forem seguidas as instruções e depois que alguns princípios básicos estiverem bem claros. O aparelho não pode decidir o que fazer.

Não pode dizer se foi esquecido algum ingrediente ou que o mesmo não é apropriado ou que o mesmo foi misturado de modo não correto. A seleção cuidadosa dos ingredientes é a fase mais importante do processo de preparação do pão.

ANTES DE USAR O APARELHO

- 1) Lavar e enxugar todos os componentes, como descrito na seção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.
- 2) Coloque a máquina na modalidade “Cozedura” e faça com que funcione vazia por cerca de 10 minutos.
- 3) Após ter esfriado, limpá-la novamente.

Atenção

Durante o primeiro ciclo de cozedura é possível que a máquina produza fumo ou um ligeiro cheiro de queimado. Isto deve ser considerado normal e irá desaparecer depois de alguns segundos.

INSTRUÇÕES PARA O USO

- 1) Lavar e enxugar todos os componentes.
- 2) Instalar a pá misturadora (I) no pino, no interior da forma (L) (Fig 3).
- 3) Medir os ingredientes com o medidor (M) ou a colher (N) fornecidos, ou pesando-os, e introduzi-los na forma (L).
- 4) Inserir a forma no relativo pino, no interior do aparelho, girando-a no sentido horário para bloqueá-la (Fig. 4).

Atenção

É fundamental efetuar a sequência para inserir os ingredientes como descrito na receita. Esta sequência em geral é: ingredientes líquidos, água, farinha, ovos e outros, como indicado na receita. Introduzir o fermento por último, no meio dos outros ingredientes. Evitar que o fermento entre em contato com sal ou com ingredientes líquidos.

- 5) Fechar a tampa (G) e inserir a ficha na tomada de corrente. O display (E) mostrará “3:10”, com os dois pontos fixos. A máquina está ajustada automaticamente no programa “1”.
- 6) Pressionar a tecla (D) até selecionar o programa de cozedura desejado.
- 7) Pressionar a tecla (C) para selecionar o peso desejado (500g, 750g, 1000g). O peso não pode ser programado nos programas 8-19.
- 8) Selecionar a tostagem que se quer obter (ligeira, média, intensa). A tostagem não pode ser programada nos programas 8-9.
- 9) Se necessário, programar o timer com as teclas + ou - (B). O processo iniciará ao término do tempo programado. Se não for programado um tempo, a cozedura iniciará imediatamente.

Prestar atenção quando usar a função timer com ingredientes facilmente perecíveis (por

exemplo ovos, laticínios etc.).

10) Pressionar a tecla liga / desliga (O). A máquina emite um bip e o processamento dos ingredientes tem início (se tiver sido programado um timer, o processamento iniciará ao término do tempo programado).

Durante a cozedura, é possível que ocorra a saída de vapor pela ventoinha, abaixo da tampa (G): isto deve ser considerado totalmente normal.

- 11) Se ingredientes adicionais (frutas secas, sementes etc.) forem previstos no programa, a máquina emitirá 10 bips quando for o momento de abrir a tampa e inserir os ingredientes restantes. Este tempo varia em função do programa.
- 12) Para parar o programa selecionado, pressionar a tecla de liga/desliga (O) por 3 segundos.
- 13) Quando o tempo indicado no display (E) for "0:00", o processo de cozedura estará terminado. O aparelho emitirá um bip por 10 vezes e passará automaticamente à modalidade "Manter quente" por 1 hora. O símbolo ":" ficará intermitente (Exceto para o programa "Misturar").
- 15) Após ter mantido quente por 1 hora, a modalidade "Manter quente" desativa-se. No display é mostrado o símbolo (⊙). Para desativar a modalidade "Manter quente" antes dos 60 minutos, pressionar a tecla de liga/desliga (C) por 3 segundos.
- 16) Desligar a ficha da tomada de corrente e abrir a tampa (G).
- 17) Usar luvas para forno e segurar bem a alça da forma (L) girando-a no sentido anti-horário para desbloquear a mesma e extraí-la (Fig 5).
- 18) Deixar esfriar antes de pegar o pão e depois, utilizando uma espátula antiaderente, tirar o pão da forma começando pelos lados. Se necessário, virar a forma sobre uma grelha de arrefecimento ou sobre uma superfície limpa e agitar delicadamente até que o pão saia.

Atenção

A forma atinge temperaturas elevadas. Prestar muita atenção ao manuseá-la e usar sempre luvas de proteção.

Não utilizar utensílios de metal para retirar o pão da forma (L), de modo a não estragar o revestimento anti-aderente.

FALTA DE CORRENTE

Se a falta de corrente durar menos do que 10 minutos, o programa continuará assim que a corrente voltar. Se a falta de corrente durar mais do que 15 minutos, o programa irá parar e o display volta às programações de default. Neste caso, desconectar o aparelho da tomada de corrente, deixar esfriar, esvaziar a forma, retirar os ingredientes, limpar e ligar novamente.

CÓDIGOS DE ERRO

Em caso de erro, no display (E) podem surgir os seguintes códigos de erro:

"H:HH": a temperatura no interior da forma é muito alta.

- 1) Pressionar a tecla de liga/desliga (O) por 3 segundos para interromper o programa.
- 2) Desligar a ficha.
- 3) Abrir a tampa e deixar que o aparelho esfrie por 10-20 minutos.
- 4) Reinicializar o programa.

"E:EO": o sensor da temperatura está desconectado ou em avaria.

Levar o aparelho a um Centro de Assistência Autorizado para verificar o funcionamento do sensor.

O TIMER

O uso mais comum do timer é para preparar o pão durante a noite de modo que esteja pronto na manhã seguinte. Com o timer é possível programar a preparação até 15 horas. Não usar para pão ou misturas que contêm leite fresco, iogurte, queijo, ovos, frutas, cebolas ou qualquer outro ingrediente que poderia deteriorar-se se deixado por algumas horas em um ambiente quente - húmido.

Decidir quando quer que o pão esteja pronto, por exemplo, às 6 horas da manhã. Verificar que horas são no momento em que o programa é iniciado, por exemplo, às 9 horas. Calcular o intervalo de tempo entre estes dois horários, neste caso, 9 horas. Agindo nas teclas aumentar/diminuir (B), o timer avançará ou voltará para trás de 10 minutos cada vez que estas teclas forem pressionadas. Não é possível reduzir a duração de tempo prevista por um programa.

CONSISTÊNCIA DA MASSA

Controlar o produto durante os primeiros 5 minutos de mistura através da relativa janela de visualização (H). Deve-se formar uma pão liso. Em caso contrário, é provável que se devam verificar os ingredientes usados. Se for necessário abrir a tampa (G), isto deve ser feito durante a mistura ou no tempo de repouso. Em todos os outros momentos isto prejudicaria a boa preparação do pão.

Se a massa parecer pegajosa ou grudar aos lados da forma, adicionar sobre a mesma uma colherzinha de farinha por vez. Se estiver muito seco, adicionar uma colherzinha de água quente por vez. É possível remover delicadamente os ingredientes que ficaram grudados nos lados da máquina usando uma espátula de madeira ou de plástico.

Atenção

Não deixar a tampa aberta mais do que o necessário. Aguardar até quando a farinha/água tenha sido totalmente absorvida na massa antes de adicionar mais.

Fechar a tampa (G) antes do final da última mistura, caso contrário o pão não crescerá corretamente.

CONSERVAR O PÃO

o pão que existe em comércio geralmente contém aditivos (cloro, calcário, corante de alcatrão mineral, sorbitol, soja etc.). O seu pão não apresentará nenhum destes elementos, assim, não se manterá como o pão existente em comércio e terá um aspecto diferente. Além disso, não terá o sabor do pão em comércio, terá o sabor que o pão deve sempre ter.

É preferível que seja consumido fresco, mas pode ser conservado por dois dias, à temperatura ambiente, em um saquinho de polietileno, tirando antes o ar de seu interior.

Para congelar o pão feito em casa, deve-se esperar que esfrie, colocar em um saquinho de polietileno e retirar todo o ar deste último, em seguida, fechar hermeticamente e congelar.

COMO ADICIONAR OS INGREDIENTES

- Respeitar a ordem indicada na receita.
- Manter os ingredientes adicionais (fruta, nozes, uva passa etc.) à parte e adicioná-los durante a segunda mistura, quando o aparelho emitir um bip por 10 vezes.
- Introduzir primeiramente o ingrediente líquido. Geralmente, trata-se de água mas pode incluir leite e/ou ovos. A água deve estar morna (37°C), mas não fervente. A água muito quente ou muito fria impede o crescimento da massa.
- Quando utilizar o timer, não usar leite. Este poderia coalhar antes do início do processo de preparação do pão.
- Adicionar o açúcar e o sal indicados na receita.
- Adicionar, se necessário, outros ingredientes “líquidos” (mel, xarope, melaço etc.).
- Adicionar, se necessário, outros ingredientes “secos” (farinha, leite em pó, ervas e especiarias).
- Se usar o timer, não será possível adicionar frutas ou nozes durante a segunda mistura, portanto, adicionar agora.
- Adicionar por último o fermento seco (ou fermento em pó/bicarbonato de sódio). Colocá-lo sobre os outros ingredientes - não colocá-lo na água, caso contrário iniciará a agir muito antes do necessário.
- Se usar o timer, é indispensável manter o fermento (fermento em pó/bicarbonato de sódio) afastado da água, caso contrário o fermento entrará em ação, fazendo crescer e em seguida baixar a mistura antes do início do processo de preparação do pão. Deste modo o produto ficaria duro, denso, rugoso e difícil de mastigar. Aconselhamos que seja feito um buraco no centro da cúpola de farinha e ali colocar o fermento.

Farinha

o tipo de farinha usado é muito importante. O elemento mais importante contido na farinha é a proteína chamada glúten, que é o agente natural que dá à massa a capacidade de modelar-se e reter o dióxido de carbono produzido pelo fermento. Comprar farinhas cujas confeções apresentem a escrita “TIPO 0” ou “PARAPÃO” (tipo Manitoba), esta última tem um alto conteúdo de glúten.

Outras farinhas para pão

Estas incluem a farinha integral e farinhas de outros cereais.

Estas farinhas fornecem um excelente quantidade de fibra dietética mas contêm níveis mais baixos de glúten em relação à farinha branca “tipo 0”. Isto significa que os pães integrais tendem a ser menores e mais densos do que os pães brancos. Em termos gerais, se na receita for substituída a farinha branca “tipo 0” com metade de farinha integral, pode-se preparar um produto com um sabor de pão integral e uma consistência de pão branco.

Fermento

o fermento é um organismo vivente que se multiplica na massa. Se houver humidade, alimentos e calor, o fermento crescerá e liberará dióxido de carbono em gás. Este último produz bolhas que ficam presas na massa e que fazem com que o mesmo cresça.

Entre os vários tipo de fermento disponíveis, recomendamos o uso da levedura de cerveja. Geralmente estes são vendidos em saquetas e não devem ser antes dissolvidos em água.

Pode-se também encontrar o fermento “de ação rápida” ou “fermento para máquinas de pão”. Estes

fermentos são mais fortes e têm a capacidade de fazer com que a massa cresça com uma velocidade 50% maior em relação aos outros. Usá-los somente com a programação “OPÇÃO RÁPIDA”. o fermento em saquetas é muito sensível à humidade, portanto, não conservá-lo por mais de um dia se já estiver aberto. Como alternativa, pode-se utilizar a levedura de cerveja fresca em cubos: 1g de levedura de cerveja seca equivale a 3,5g de levedura de cerveja fresca.

Tabela de equivalência levedura de cerveja fresca ou seca			
	Seca		Fresco
1/4 saqueta	2g	1 colherzinha	7g
1/2 saqueta	4g	2 colherzinhas	13g
3/4 saqueta	6g	3 colherzinha	21g
1 saqueta	7g	3,5 colherzinhas	25g
1,5 saqueta	10g	5 colherzinhas	37g
2 saquetas	14g	7 colherzinhas	50g

Ingredientes líquidos

O ingrediente líquido é normalmente constituído de água ou leite ou de uma mistura entre os dois. A água torna a crosta mais crocante. O leite torna esta última mais macia e também a consistência mais macia.

Há opiniões diferentes sobre qual deveria ser a temperatura da água. Isto deve ser decidido conforme for adquirida familiaridade com o aparelho. A água é um outro ingrediente fundamental para o pão. Em geral, a temperatura da água entre 20°C e 25°C é a mais apropriada. Mas no caso do pão ultra rápido, se desejar acelerar o processo, a temperatura deve estar entre 45°C e 50°C. É fundamental que a água seja de boa qualidade e, de preferência, de garrafa, pois o calcário presente na água de torneira pode comprometer a preparação do pão. A água pode ser substituída pelo leite fresco ou por água com 2% de leite em pó, o que favorece o sabor e melhora a cor da crosta. Algumas receitas indicam também o suco de fruta.

Baixo conteúdo de gorduras

Não usar óleos, margarinas etc. com baixa percentagem de gordura. Tais produtos possuem poucas gorduras, enquanto a receita indica uma quantidade maior, e poderiam não ser obtidos os resultados desejados.

Açúcar

O açúcar ativa e nutre o fermento permitindo que cresça. Adiciona sabor e consistência e favorece a tostagem da crosta. Mel, xarope e melaço podem ser usados ao invés do açúcar, com a condição de que se adapte o ingrediente líquido para compensar a consistência. Não devem ser usados adoçantes artificiais pois não nutrem o fermento, ao contrário, o destroem.

Sal

O sal ajuda a controlar o crescimento do fermento. Sem sal o pão poderia crescer muito e depois baixar. Além disso dá mais sabor.

Ovos

Os ovos tornam o seu pão mais rico e nutritivo, darão mais cor e ajudarão em relação à forma e à consistência. Os ovos se colocam entre os ingredientes líquidos do pão, assim, dosar bem os outros ingredientes líquidos no caso forem adicionados ovos. Em caso contrário, a massa poderia ficar muito líquida e não crescer de modo correto.

Ervas e especiarias

Podem ser adicionadas no início, junto com os ingredientes principais.

As ervas e as especiarias como a canela, o gengibre, o orégão, a salsa e o mangericão darão mais sabor e são também agradáveis de se ver. Usá-las em pequenas quantidades (1-2 colherzinhas) para evitar que cubram o sabor do pão. As ervas frescas, como o alho e o cebolinho, contêm líquido suficiente para desequilibrar as dosagens da receita, assim, balancear o conteúdo de líquidos levando isto em consideração.

Ingredientes adicionais

Os ingredientes adicionais (frutas, nozes, uva passa etc.) podem ser adicionados somente nos programas que os indicam.

A fruta seca e as nozes devem ser cortadas em pequenos pedaços, o queijo deve ser ralado, o chocolate quebrado em pequenos pedaços e não em grumos. Não adicionar o que não estiver indicado na receita, do contrário, o pão poderia não crescer corretamente. Tomar cuidado com a fruta fresca e com as nozes pois estas contêm líquidos (suco e óleo). Portanto, dosar o ingrediente líquido principal para compensar.

OS PROGRAMAS

- O óleo pode ser substituído com manteiga derretida.
- Seguir a ordem da tabela para adicionar os ingredientes.
- Em todas as receitas é possível substituir a farinha de alto conteúdo de glúten com a farinha sem glúten, prestando atenção aos outros ingredientes para as pessoas que têm intolerância ao glúten.

Base (1)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:55		3:00		3:05	
Água	210ml		260ml		320ml	
Óleo	1+1/2 colher	15g	2+1/2 colheres	25g	3 colheres	45g
Sal	1/2 colher-zinha	3g	1 colherzinha	6g	1 colherzinha	6g
Açúcar	1 colher	15g	2 colheres	30g	2 colheres	30g
Farinha	2+1/3 copos	320g	3 copos	420g	3+1/2 copos	500g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão rápido (2)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	1:55		2:00		2:05	
Água	140ml		190ml		230ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	33g	3 colheres	39g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Açúcar	1 colher	26g	2 colheres	30g	3 colheres	39g
Farinha	2 copos	290g	2+1/2 copos	360g	3 copos	435g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão doce (3)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:40		3:45		3:50	
Água	120ml		160ml		200ml	
Óleo	1+1/2 colher	20g	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	32g
Sal	1/2 colherzinha	2g	1/2 colherzinha	2g	1/2 colherzinha	2g
Ovo	1 ovo inteiro	60g	1 ovo inteiro	60g	1 ovo inteiro	60g
Açúcar	2 colheres	30g	3 colheres	45g	4 colheres	60g
Leite desnatado	1/4 de copo	35g	1/3 de copo	47g	1/2 copo	70g
Farinha branca	2 copos	290g	2+3/4 copos	380g	3+1/2 copos	500g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão francês (4)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:55		4:00		4:05	
Água	180ml		260ml		320ml	
Óleo	1 colher	10g	1 +1/2 colher	15g	2 colheres	20g
Sal	2 colherzinhas	12g	2+1/2 colherzinhas	15g	3 colherzinha	18g
Açúcar	1+1/2 colher	23g	1+1/2 colher	23g	2 colheres	30
Farinha branca	2 +1/4 copos	300g	2+3/4 copos	400g	3+1/2 copos	500g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão integral (5)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:55		4:00		4:05	
Água	180ml		220ml		270ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	38g	3 colheres	45g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Açúcar de cana	1+3/4 de colher	20g	2 colheres	26g	3 colheres	39g
Farinha branca	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g	2 copos	220g
Farinha integral	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g	2 copos	220g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão de centeio (6)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:25		3:30		3:35	
Água	180ml		220ml		270ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	38g	3 colheres	45g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Açúcar de cana	1+3/4 de colher	20g	2 colheres	26g	3 colheres	39g
Farinha branca	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g	2 copos	220g
Farinha de centeio	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g	2 copos	220g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão sem glúten (7)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:55		3:00		3:05	
Água	140ml		190ml		230ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	33g	3 colheres	45g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Açúcar	2 colheres	30g	2+1/2 colheres	38g	3 colheres	39g
Farinha sem glúten	1+3/4 de copo	255g	2 copos	290g	2+1/4 de copo	325g
Farinha de milho	1/4 de copo	35g	1/2 copo	70g	3/4 de copo	110g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão de arroz (8)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:40		2:45		2:50	
Água	150ml		190ml		240ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	38g	3 colheres	39g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Ovo	1 ovo inteiro	60g	1 ovo inteiro	60g	1 ovo inteiro	60g
Açúcar	1 colher	15g	2 colheres	30g	2 colheres	30g
Farinha com alto conteúdo de glúten	2 copos	290g	2+1/2 copos	360g	3 copos	435g
Arroz cozido	1/4 de copo		1/3 de copo		1/2 copo	
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão para sanduiche (9)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	4:55		5:00		5:05	
Água	210ml		250ml		300ml	
Óleo	1/2 colher	6g	3/4 de colher	10g	1+1/3 de colher	15g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Açúcar	2/3 de colherzinha	3g	3/4 de colherzinha	4g	1 colherzinha	5g
Farinha	2 copos	290g	2+1/2 copos	360g	3 copos	435g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Massa para doces (10)

Tempo	2:20
Óleo de sementes	3 colheres
Ovos	4 ovos inteiros
Açúcar	130g
Farinha com fermento	150g
Creme de pasteleiro em pó (opcional)	2 colherzinhas
A quantidade de açúcar pode ser modificada em função dos gostos	

Massa integral a 100% (11)

Tempo	3:10
Açúcar	2 colherzinhas
Óleo	2 colheres
Sal	1+1/2 colherzinhas
Água	380ml
Farinha integral	600g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Massa integral a 70% (11)

Tempo	3:10
Farinha branca	175g
Açúcar	2 colherzinhas
Óleo	2 colheres
Sal	1+1/2 colherzinha
Água	370ml
Farinha integral	425g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Massa para pizza (12)

Tempo	0:45
Água	170ml
Sal	1 colherzinha
Óleo de oliva	1 colher
Farinha branca	300g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Massa fermentada (13)

Tempo	1:30
Água	350ml
Sal	1+1/2 colherzinha
Óleo de oliva	2 colheres
Açúcar	2 colherzinhas
Farinha branca	600g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Função Mix (14-15)

Tempo	de 8 a 45 minutos (tempo regulável)
Fermento	1+1/4 colher
Farinha branca	560g
Óleo	2 colheres
Sal	1 colherzinha
Água	330ml

O programa 14 necessita de um tempo de 15 minutos. O programa 15 é a versão "extendida" do programa 14, com uma duração regulável de 8 a 45 minutos. O tempo é regulável com as teclas "+" e "-".

Marmelada (16)

Tempo	1:20
Sumo de fruta	300g
Açúcar	150g
Sumo de limão	1/2 limão

Aconselhamos aguardar 20 minutos antes de adicionar o açúcar que deve ser adicionado um pouco por vez

logurte (17)

Tempo	8:00 (regulável de 0:06 a 10:00)
Leite integral	1000ml
logurte natural	100ml (ou um copo de iogurte)
Açúcar	60g

Descongelamento (18)

Tempo	00:30 (regulável de 0:10 a 2:00)
O aparelho mantém uma temperatura de cerca de 50°C para descongelar o produto. O tempo é regulável com as teclas “+” e “-”.	

Cozedura (19)

Tempo	00:30 (regulável de 0:10 a 1:30)
Para cozeduras genéricas. A temperatura se mantém a cerca de 150°C. O tempo é regulável com as teclas “+” e “-”.	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO**Atenção**

Nunca imergir o aparelho, a tomada e o cabo eléctrico em água ou outros líquidos; usar um pano húmido para a limpeza dos mesmos.

Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligue a ficha da tomada de corrente eléctrica antes de inserir ou retirar alguma parte do mesmo ou antes de efetuar sua limpeza.

Deixe esfriar o aparelho antes de efetuar a limpeza.

Não usar utensílios de metal para remover qualquer coisa da forma, pois estes podem estragar o revestimento anti-aderente.

Não utilizar utensílios de metal para retirar o pão da forma (L), de modo a não estragar o revestimento anti-aderente.

- 1) Limpar a forma (L) passando um pano húmido dentro e fora da mesma.
- 2) Se a pá misturadora (I) não sair do eixo do motor, deve-se encher excepcionalmente a forma com água quente e aguardar cerca de 30 minutos. Limpar a pá delicadamente com um pano húmido.
- 3) Lavar o medidor (M), a colher medidora (N) com água e sabão.
- 4) Limpar todas as superfícies, internas e externas, com um pano húmido. Usar um pouco de detergente líquido, se necessário, mas certificar-se de enxaguar muito bem, do contrário, os resíduos de detergente poderiam comprometer a preparação do próximo pão.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

⚠ Em caso de anomalias de funcionamento, desligar imediatamente o aparelho.

Problemas	Causas	Soluções
O aparelho emana um cheiro de queimado.	Farinha ou outros ingredientes estão depositados na sede de cozedura.	Desligar o aparelho e fazer com que esfrie totalmente. Eliminar a farinha ou os outros ingredientes em excesso da sede de cozedura com um pano limpo.
Os ingredientes não se misturam adequadamente.	A forma ou a pá misturadora não estão instalados corretamente. Foi inserida uma quantidade excessiva de ingredientes.	Certificar-se que a forma e a pá misturadora estejam instaladas corretamente. Dosar cuidadosamente os ingredientes.
É visualizado o código de erro "HHH" quando o botão de liga/desliga é pressionado.	A temperatura interna do aparelho é muito alta.	Deixar que o aparelho fique frio entre um programa e outro. Desligar a ficha, abrir a tampa e remover a forma. Deixar esfriar por 15-30 minutos antes de iniciar novos programas.
A janela de visualização está coberta de condensação.	A janela de visualização pode ficar embaçado durante os programas de mistura e crescimento.	É um fenômeno normal. Limpar a janela de visualização após o uso.
A pá misturadora está grudada no pão durante a remoção.	Provavelmente foi selecionada uma opção para uma tostagem intensa, que cria uma crosta dura ao redor do pão.	É um fenômeno normal. Quando o pão esfriar, usar uma espátula para remover a pá misturadora.
A massa não está devidamente misturada (por exemplo, a farinha se concentra aos lados ou na parte superior da massa).	A forma ou a pá misturadora não estão instalados corretamente. Foi inserida uma quantidade excessiva de ingredientes. Foi usada uma farinha sem glúten, que cria uma massa muito húmida.	Certificar-se que a forma e a pá misturadora estejam instaladas corretamente. Dosar cuidadosamente os ingredientes. Se a massa estiver húmida, usar uma espátula para destacá-la das bordas da forma. Se a massa estiver muito seca, adicionar água, uma colher por vez, até quando a massa estiver com a consistência apropriada.

Problemas	Causas	Soluções
A massa cresceu excessivamente e está a empurrar a tampa.	Os ingredientes não foram dosados adequadamente. Não foi adicionado sal. A pá misturadora não foi inserida na forma.	Dosar cuidadosamente os ingredientes e prestar atenção à correta quantidade de fermento e sal. Tentar diminuir a quantidade de fermento de 1/4 de colherzinha. Verificar se a pá misturadora foi instalada.
O pão não cresce	Os ingredientes não foram dosados adequadamente. O fermento ou a farinha estão vencidos. A tampa foi aberta durante um programa.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Verificar a data de vencimento do fermento e da farinha. Certificar-se que os ingredientes líquidos sejam adicionados à temperatura ambiente.
O pão está com um buraco na parte superior.	A massa cresceu muito rapidamente. Foi adicionado muito fermento ou muita água. Foi selecionado um programa não apropriado para a receita.	Não levantar a tampa durante a cozedura. Selecionar uma opção de tostagem mais intensa.
A cor da crosta é muito clara.	Foi adicionado muito açúcar.	Diminuir ligeiramente a quantidade de açúcar. Selecionar uma opção de tostagem mais ligeira.
O pão não cresceu de forma simétrica	É normal que alguns pães não tenham uma forma simétrica, especialmente os de farinha integral. Foi adicionado muito fermento ou muita água. A pá misturadora deslocou a massa para um lado antes do crescimento e da cozedura.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Diminuir ligeiramente a quantidade de água ou de fermento.
Os pães têm formas diversas.	É normal que alguns pães não tenham uma forma simétrica, especialmente os de farinha integral. A forma dos pães pode mudar em função do tipo de pão.	

Problemas	Causas	Soluções
O pão está oco ou há buracos na parte interna.	A massa está muito húmida. Há muito fermento. Não foi adicionado sal. Foi adicionada água muito quente.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Diminuir ligeiramente a quantidade de água ou de fermento. Certificar-se que tenha sido adicionado sal. Usar água à temperatura ambiente.
O pão não foi cozido o suficiente ou está com consistência gomosa.	Foram adicionados muitos ingredientes líquidos. Não foi selecionado o programa correto.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Certificar-se que foi selecionado o programa correto.
O pão se despedaça quando é cortado.	O pão está muito quente.	Deixar que o pão esfrie por 15-30 minutos.
O pão está com uma consistência pesada e densa.	Foi adicionada muita farinha, ou a farinha está vencida. Não foi adicionada água suficiente. Se o pão é feito com farinha integral, é normal que tenha uma consistência mais densa em relação ao pão normal.	Dosar cuidadosamente os ingredientes.
A base da forma adquiriu uma cor escura ou com manchas.	A forma foi lavada na máquina de lavar louças. O fenómeno é normal, e não altera a qualidade do material.	