

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

**IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

# **CONTENIDO**

**CONSEJOS IMPORTANTES**

**CONOCE SU PANIFICADORA**

**INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**

**MANTENER CALENTAMIENTO**

**MEMORIA**

**AMBIENTE**

**VISUALIZACIÓN DE ADVERTENCIA**

**PARA EL PRIMER USO**

**CÓMO HACER PAN**

**INTRODUCCION ESPECIAL**

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**INTRODUCCIÓN DE INGREDIENTES DE PAN**

**MEDICIÓN DE INGREDIENTES**

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

**ELIMINACIÓN AMIGABLE PARA EL MEDIO AMBIENTE**

## **CONSEJOS IMPORTANTES**

Antes de utilizar la panificadora eléctrica, siempre se deben seguir las precauciones básicas a continuación:

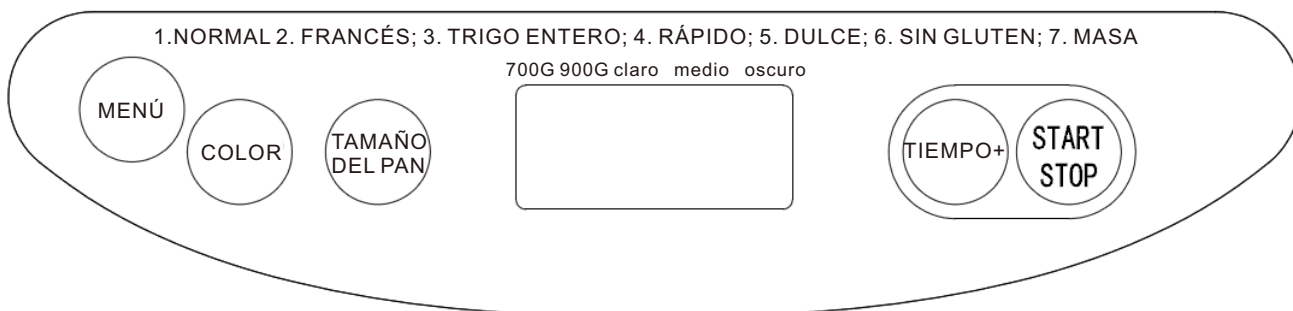
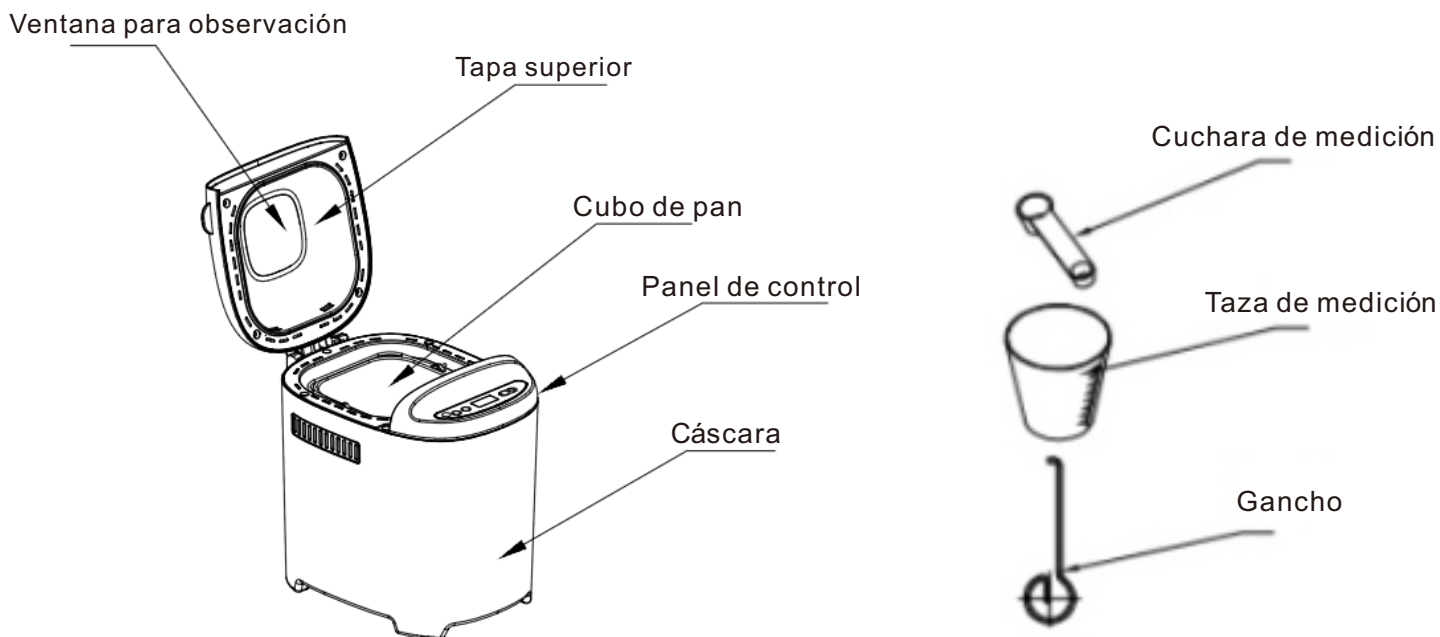
### **1. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

2. Antes de utilizar la panificadora, verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponde al que se muestra en la placa de características de la panificadora.
3. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o el electrodoméstico si se cae o se daña de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al fabricante o al agente de servicio autorizado más cercano para hacer examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido.
6. Desenchufe la panificadora de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarla.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la panificadora puede causar lesiones.
9. No coloque la panificadora sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
10. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la panificadora cuando hornee pan.
11. Nunca encienda la panificadora sin una bandeja de pan debidamente colocada y llena de ingredientes.
12. Nunca golpee en la parte superior o en el borde del molde de pan para retirar el molde, ya que esto puede dañar el molde.
13. No debe insertar láminas de metal u otros materiales en la panificadora para hacer pan, ya que esto puede provocar el riesgo de incendio o cortocircuito.
14. Este electrodoméstico puede ser utilizado por los niños más de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y correcta y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los

niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por adultos.

15. Mantenga la panificadora y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Nunca cubra la panificadora para hacer pan con una toalla u otro material, el calor y el vapor deben poder escapar libremente. Se puede causar un incendio si la panificadora está cubierta o entra en contacto con material combustible.
17. No opere la panificadora para otro propósito que no sea el previsto.
18. Siempre utilice la panificadora sobre una superficie segura, nivelada y seca.
19. No utilice la panificadora en exteriores.
20. Esta panificadora se ha incorporado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
21. Esta panificadora está diseñada para ser utilizada en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas rurales;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Cama y ambientes de desayuno.
22. La panificadora no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
23. No opere la panificadora sin la bandeja de pan colocada en la cámara para evitar daños a la panificadora.

# CONOCE SU PANIFICADORA



## DESPUÉS DE ENCENDER

Tan pronto como la panificadora para hacer pan se conecte a la fuente de alimentación, luego usted escuchará un pitido y en la pantalla aparecerá "3:00" después de un corto tiempo. Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente. La flecha apunta a 800g y **MEDIO**. Es la configuración predeterminada.

## START/STOP (INICIAR / PARAR)

El botón se usa para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.

Para iniciar un programa, presione el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** una vez, luego usted escuchará un breve pitido y los dos puntos en la pantalla LCD empezarán a parpadear, la luz de trabajo se iluminará y se iniciará el programa. Cualquier otro botón está desactivado excepto el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** después de que un programa ha empezado. Esta

característica ayudará a prevenir cualquier interrupción involuntaria en la operación del programa.

Para parar el programa, presione el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** durante aproximadamente 2 segundos, luego usted escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará, lo que significa que el programa se ha apagado.

### **Función PAUSA**

Después de iniciar el programa, puede presionar el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará, el tiempo de trabajo se mostrará en la pantalla LCD. Presione el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** nuevamente o dentro de 10 minutos sin presionar ningún botón, el programa continuará.

### **MENÚ**

Este botón se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un breve pitido) el programa variará. Presione el botón continuamente, los 12 menús se alternarán para mostrar en la pantalla LCD. Elija su programa deseado. Las funciones de 12 menús se explicarán a continuación.

1. **Básico:** Amasar, fermentar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para mejorar el sabor.
2. **Francés:** Amasar, fermentar y hornear en un tiempo más largo de fermentar. El pan horneado en este menú generalmente tendrá corteza más crujiente y textura clara.
3. **Trigo entero:** Amasar, fermentar y hornear pan de trigo entero. No se recomienda utilizar la función de retraso, ya que esto puede causar malos resultados.
4. **Rápido:** Amasar, fermentar y hornear pan en el tiempo menos que hacer pan básico. Pero el pan horneado en esta configuración suele ser más pequeño y con textura densa.
5. **Dulce:** Amasar, fermentar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para mejorar el sabor.
6. **Sin gluten:** Amasar, fermentar y hornear pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para mejorar el sabor.
7. **Masa:** Amasar y fermentar, pero no hornear. Retire la masa y úse la masa para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
8. **Pastel:** Amasar, fermentar y hornear. Se fermenta con bicarbonato o levadura en polvo.
9. **Sandwich:** Amasar, fermentar y hornear sandwich. Para hornear pan de textura clara con una corteza más delgada.
10. **Amasado:** Amasar y fermentar.
11. **Hornear:** Solo hornear, no amasar fermentar. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción en las configuraciones seleccionadas.

## **COLOR**

Con el botón puede elegir un color **CLARO**, **MEDIO** o **OSCURO** para la corteza. Presione este botón para elegir el color deseado. Este botón no es aplicable para los programas Masa y Mermelada.

## **TAMAÑO DEL PAN**

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede ser cambiado con los diferentes tamaños de pan. Este botón no es aplicable para el programa Quick (Rápido), Dough (Masa), Jam (Mermelada), Cake (Pastel) y Bake (Hornear).

## **Función de RETASO**

Si desea que la panificadora no inicie a funcionar inmediatamente, puede presionar este botón para configurar el tiempo de retraso.

Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que el pan esté listo presionando +. Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de cocción del programa. Es decir, al finalizar el tiempo de retraso, el pan caliente ya estará listo para comer. Al principio, se debe seleccionar el programa y el grado de dorado, luego presionar "+" para aumentar el tiempo de retraso en el incremento de 10 minutos. El tiempo de retraso máximo es de 13 horas.

**Ejemplo:** Ahora son las 8:30 p.m., si desea que su pan esté listo a la próxima mañana a las 7 en punto, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, color, tamaño de pan y luego presione el "+" para agregar el tiempo hasta que 10:30 aparezca en la pantalla **LCD**. Luego presione el botón **STOP / START (INICIAR / PARAR)** para activar este programa de retraso. Puede ver el punto parpadear y la pantalla **LCD** hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Obtendrá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no desea sacar el pan inmediatamente, el tiempo de mantener caliente de 1 hora empieza.

**Nota: 1. Este botón no es aplicable para los programas Ultra fast (Ultra rápido), Jam (Mermelada) y Bake (Hornear).**

**2. Para hornear con retraso, no utilice los ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.**

## **MANTENER CALIENTE**

El pan se puede mantener caliente durante 60 minutos de manera automática después de hornear. Si quiere sacar el pan, apague el programa con el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)**.

## **MEMORIA**

Si la fuente de alimentación se ha interrumpido cuando la panificadora elabore el pan, el proceso de elaboración del pan continuará en 10 minutos de manera automática, no se necesita presionar el botón de **START / STOP (INICIAR / PARAR)**. Si el tiempo de pausa excede los 10 minutos, la

memoria no puede mantenerse y la panificadora de hacer pan debe ser reiniciado, pero si la masa no supera la fase de amasar cuando se corta la fuente de alimentación, puede presionar el botón "**START / STOP**" (**INICIAR / PARAR**) para continuar el programa desde el inicio.

## **AMBIENTE**

La panificadora puede funcionar bien dentro de un amplio rango de temperaturas, pero puede haber una diferencia en el tamaño del pan entre una habitación hace muy calor y una habitación hace muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar entre 15 °C y 34 °C.

## **VISUALIZACIÓN DE ADVERTENCIA:**

- 1 . Si la pantalla muestra "**HHH**" después de iniciar el programa, la temperatura interna sigue siendo demasiado alta (acompañada de 5 pitidos) . Entonces el programa tiene que detenerse. Abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe durante 10 a 20 minutos.
- 2 . Si la pantalla muestra "**LLL**" después de presionar el botón **START / STOP** (**INICIAR / PARAR**) (excepto los programas **HORNEAR**), lo que significa que la temperatura interna es demasiado baja (acompañada de 5 pitidos) , presione el botón **START / STOP** (**INICIAR / PARAR**) para detener el sonido, abra la tapa y deje que la panificadora descanse de 10 a 20 minutos para volver a la temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "**EE0**" después de presionar **START / STOP** (**INICIAR / PARAR**) , el sensor de temperatura está desconectado, verifique cuidadosamente el sensor por un personal autorizado y calificado.

## **Para el primer uso**

- 1 、 Inspeccione si todas las piezas y accesorios están completos y sin daños.
- 2 、 Limpie todas las piezas según la última sección del manual "**Limpieza y mantenimiento**".
- 3 、 Coloque la panificadora para hacer pan en el modo de **BAKE** (**HORNEAR**) y hornee vacía durante unos 10 minutos. Después de enfriarse la panificadora, limpie la panificadora una vez más.
- 4 、 Seque todas las piezas bien y ensamble todas las piezas para que la panificadora esté lista para el uso.

## **Cómo hacer pan**

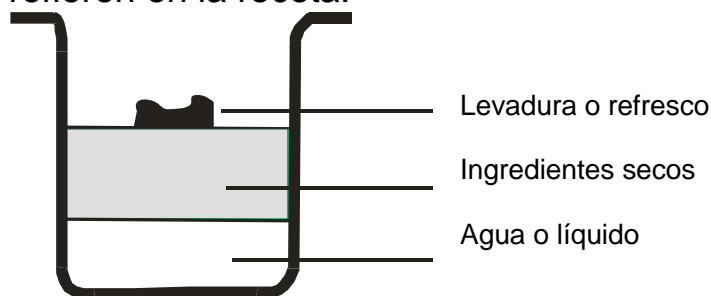
1. Coloque la bandeja en su posición y gírela en sentido horario hasta que se encaje en la posición correcta. Inserte la cuchilla de amasar en el eje de transmisión. Recomendamos que llene los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue debajo de las amasadoras y las amasadoras pueden ser quitadas del pan fácilmente.
2. Agregue los ingredientes en el molde para hacer pan. Agregue los ingredientes de acuerdo con el orden mencionado en la receta.

Generalmente, el agua o la sustancia líquida debe ser agregada primero, luego agregue azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura o levadura en polvo



últimamente.

Nota: Las cantidades máximas de harina y levadura que pueden ser utilizadas se refieren en la receta.



**NOTA:** La cantidad máxima de harina y levadura es de 490 g y 6 g respectivamente.

3. Haga una pequeña muesca con el dedo en un lado de la harina. Agregue levadura a la muesca.

Asegúrese de que no deje que la harina y la levadura entren en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.

4. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.

5. Presione el botón Menú hasta que seleccione el programa que desea.

6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza que desea.

7. Presione el botón **LOAF (PAN)** para seleccionar el tamaño de pan que desea (650g u 800g).

8. Configure el tiempo de retraso presionando el botón + o -. Este paso puede omitirse si desea que la panificadora de hacer pan empiece a funcionar inmediatamente.

9. Presione el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** para empezar a hacer pan, y la luz de trabajo se enciende.

10. Para el programa Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich (Básico, Francés, Trigo integral, Rápido, Dulce, Ultra rápido, Pastel y Sandwich), se escuchará 10 pitidos durante la operación. Esto es para pedir a usted que agregue los ingredientes. Abra la tapa y agregue algunos ingredientes. Es posible que el vapor escape a través de las ranuras de ventilación en la tapa durante hornear pan. Este fenómeno es normal.

11. Una vez que se haya terminado todo el proceso, se escucharán 10 pitidos y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** durante aproximadamente 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Use los guantes de cocina y abra la tapa, agarre firmemente el asa del molde de pan, gire el molde en sentido antihorario y tire del molde hacia arriba y hacia afuera de la panificadora suavemente.

12. Utilice una espátula antiadherente para aflojar los lados del pan en el molde suavemente.

**Precaución: ¡La bandeja de pan y el pan pueden estar muy calientes! Siempre toque con cuidado y use los guantes de cocina.**

13. Voltee la bandeja de pan sobre una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan se caiga sobre la superficie.

14. Retire el pan con cuidado del molde y deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
15. Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente durante 1 hora de manera automática. Si quiere sacar el pan, apague el programa presionando el Botón **START / STOP (INICIAR / PARAR)**.
16. Cuando no utilice la panificadora por completo, desconecte el cable de alimentación.

**Nota: Antes de cortar el pan, utilice el gancho para quitar la cuchilla de amasar oculta en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca use las manos para quitar la cuchilla de amasar directamente.**

## • Introducción especial

### 1. Para hacer panes rápidos

Los panes rápidos están hechos con levadura en polvo y bicarbonato de sosa que se activan por la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, recomendamos que todos los líquidos se agreguen en el fondo de la bandeja del pan, luego se agreguen los ingredientes secos encima. Durante la mezcla inicial de pan rápido, las masas y los ingredientes secos pueden ser acumuladas en las esquinas del molde, puede ser necesario ayudar a la panificadora a mezclar para evitar generar los grumos de harina. Si es así, utilice una espátula de goma.

### 2. Sobre el programa ultra rápido

La panificadora para hacer pan puede hornear pan dentro de 1 hora con un programa ultra rápido. Esta configuración puede hornear pan en 58 minutos, el pan tiene textura un poco más densa. Tenga en cuenta que el agua debe ser caliente con temperatura en el rango de 48—50 °C, debe utilizar un termómetro de cocina para medir la temperatura. La temperatura del agua es el factor clave para el rendimiento de la cocción. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no se fermentará al tamaño esperado; Si la temperatura del agua es demasiado alta, matará la levadura antes de fermentar, lo que también afectará en gran medida el rendimiento de la cocción.

## • Limpieza y mantenimiento

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

1. Bandeja de pan: Limpie la bandeja por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice agentes afilados o abrasivos en el motivo de proteger el revestimiento antiadherente. La bandeja debe secarse por completo antes de la instalación.
2. Cuchilla para amasar: Si la barra para amasar es difícil de quitar del eje, en tal caso llene el Contenedor con agua tibia y suméjela en el remojo durante 30 minutos más o menos. Luego la amasadora se puede quitar fácilmente para realizar la limpieza. También limpie la cuchilla con cuidado con un paño húmedo de algodón. Tenga en cuenta que tanto la bandeja de pan como la cuchilla para amasar son componentes seguros para lavar.
3. Tapa y ventana: Limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.

4. **Carcasa:** Limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice ningún limpiador abrasivo ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
5. Antes de almacenar la panificadora para hacer pan, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y coloque la cuchara y la cuchilla para amasar en el cajón, y cierre la tapa.

## **Introducción de ingredientes de pan**

### **1. Harina de pan**

La harina de pan tiene un alto contenido de alto gluten (por lo que también se le puede llamar harina de alto-gluten que contiene alto contenido de proteínas), tiene un buen elástico y puede evitar que el tamaño del pan se colapse después de la fermentación. Como el contenido de gluten es más alto que la harina común, la harina de alto-gluten puede ser utilizada para hacer pan con gran tamaño y mejor fibra interna. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

### **2. Harina normal**

Harina no contiene levadura.

### **3. Harina de trigo integral**

La harina integral es molida con los granos. Contiene piel de trigo y gluten. La harina de trigo integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan hecho con harina de trigo integral suele ser pequeño. Muchas recetas generalmente combinan la harina de trigo integral o la harina de pan para lograr el mejor resultado.

### **4. Harina de trigo negro**

La harina de trigo negro, también llamada "harina áspera", es un tipo de harina con alta cantidad de fibra y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el gran tamaño después de fermentar, debe combinar la harina de trigo negro con una alta proporción de harina de pan para hornear.

### **5. Harina con levadura**

Un tipo de harina que contiene polvo de hornear, se utiliza para hacer pasteles especialmente.

### **6. Harina de maíz y harina de avena**

La harina de maíz y la harina de avena son molidas con el maíz y la avena respectivamente. Son los ingredientes aditivos para hacer pan tosco, que se

utilizan para mejorar el sabor y la textura.

## 7. **Azúcar**

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y mejorar el color del pan. Y también se considera como nutrición en el pan de levadura. El azúcar blanco se utiliza en gran medida. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón pueden ser utilizados por requerimiento especial.

## 8. **Levadura**

Después del proceso de levadura, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y suavizará la fibra interna. Sin embargo, la cría rápida de levadura necesita carbohidratos en azúcar y harina como alimento.

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

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

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

La levadura debe ser almacenada en el refrigerador, ya que el hongo en la levadura se matará a alta temperatura, antes de usarla, verifique la fecha de producción y la vida de almacenamiento de la levadura. Almacene la levadura en el refrigerador lo antes posible después de cada uso. Generalmente, la falta de levadura del pan se causa por la mala levadura.

Las formas descritas siguientes verificarán si su levadura es fresca y activa.

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

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

(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante 10 minutos aproximadamente. No agite el agua.

(4) La espuma debe alcanzar hasta 1 taza. De lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.

## 9. **Sal**

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal también puede evitar que la levadura se fermente. Nunca utilice demasiada sal para hacer pan en una receta. Pero el pan sería más grande sin sal.

## 10. **Huevo**

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y de gran tamaño, el huevo debe ser pelado y revuelto uniformemente.

### 11. **Grasa, mantequilla y aceite vegetal**

La grasa puede ablandar el pan y retrasar la vida útil del almacenamiento. La mantequilla debe ser derretida o cortada en pequeñas partículas antes de usar.

### 12. **Levadura en polvo**

El polvo para hornear se utiliza para fermentar el pan y el pastel **Ultra Fast** (**Ultra rápido**). Como no necesita tiempo de fermentación y puede producir aire, el aire formará una burbuja para suavizar la textura del pan.

### 13. **Bicarbonato**

Es similar con el polvo de hornear. También se puede utilizar en combinación con levadura en polvo.

### 14. **Agua y otros líquidos**

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, la temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la mejor. El agua puede ser reemplazada con leche fresca o agua mezclada con 2% leche en polvo, lo que puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo para mejorar el sabor del pan, p. Ej. jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

## **MEDICIÓN DE INGREDIENTES**

Uno de los factores importantes para hacer pan bueno es la cantidad adecuada de ingredientes. Recomendamos encarecidamente que utilice una taza de medición o una cuchara de medición para lograr una cantidad precisa, de lo contrario, se afectará la calidad del pan hecho.

### 1. **Medir ingredientes líquidos**

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo se deben medir con tazas de medición. Observe el nivel del líquido en la taza de medición con los ojos horizontalmente. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien la taza de medición y asegúrese de que no hay ningún otro ingrediente en la taza.

### 2. **Mediciones en seco**

La medición en seco significa que se colocan suavemente los ingredientes en la taza de medición y luego una vez la taza llena, nivele con un cuchillo. Sacar o golpear ligeramente una taza de medición con más de la cantidad necesaria. Esta cantidad adicional podría afectar el equilibrio del sabor de la receta. Al medir

pequeñas cantidades de ingredientes secos, debe utilizar la cuchara dosificadora. Las mediciones deben ser niveladas, no apiladas, ya que esta pequeña diferencia podría romper el equilibrio crítico del sabor de la receta.

### 3. Secuencia de agregar ingredientes

La secuencia de agregar ingredientes debe ser siguientes en general: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar el ingrediente, la harina no puede humedecerse con líquido completamente. La levadura solo puede ser colocada sobre la harina seca. Y la levadura no puede tocar con sal. Cuando utilice la función de tiempo de retraso durante mucho tiempo, nunca agregue los ingredientes perecederos como huevos o frutas frescas.

## LIBRO DE COCINERO DE PAN

### 1. UNO. PAN NORMAL:

TAMAÑO MATERIAL	700g		900g	
1. Agua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharaditas	7g	1.5 cucharaditas	10g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	1 cucharaditas	3g	1 cucharaditas	3g

### 2. DOS. PAN FRANCÉS:

TAMAÑO MATERIAL	700g		900g	
1. Agua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10g	2 cucharaditas	14g
4. Azúcar	1.5 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	1cucharaditas	3g	1cucharaditas	3g

### 3. TRES. PAN DE TRIGO ENTERO:

TAMAÑO MATERIAL	700g		900g	
1. Agua	260ml	260g	340ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	4 cucharaditas	7g	2 cucharaditas	14g
4. Trigo integral	1 tazas	110g	2 tazas	220g
5. Harina	2 tazas	280g	2 tazas	280g
6. Azúcar morena	2 cucharadas	18g	2.5 cucharadas	23g
7. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	3 cucharadas	21g
8. Levadura	1cucharaditas	3g	1 cucharaditas	3g

**4. CUATRO. PAN RÁPIDO:**

TAMAÑO MATERIAL	900g	
1. Agua (30°C)	320ml	320g
2. Aceite	2 cucharadas	24g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g
5. Harina	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	1.5 cucharaditas	4.5g

**5. CINCO. PAN DULCE:**

TAMAÑO MATERIAL	700g		900g	
1. Agua	280ml	260g	340ml	340g
2. Aceite vegetal	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10g	2 cucharaditas	14g
4. Azúcar	3 cucharadas	36g	4 cucharadas	48g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	2 cucharadas	14g
7. Levadura	1 cucharaditas	3g	1 cucharaditas	3g

**6. SEIS. PAN SIN GLUTEN:**

TAMAÑO MATERIAL	700g	900g
1. Agua	280ml	340ml
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 cucharaditas	1 1/2 cucharaditas
4. Harina sin gluten	3 tazas	4 tazas
5. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
6. Levadura	1.5 cucharaditas	1.5 cucharaditas

**7. SIETE. MASA:**

TAMAÑO MATERIAL	/	
1. Agua	360ml	360g
2. Aceite	2 cucharadas	24g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10g
4. Harina refinada	4 tazas	560g
5. Azúcar	2 cucharadas	24g
6. Levadura	0.5 cucharaditas	1.5g

**8. OCHO. PASTEL:**

TAMAÑO MATERIAL	/	
1. Aceite de pastel	2 cucharadas	24g
2. Azúcar	8 cucharadas	96g
3. Huevo	6	270g
4. Harina para el levantamiento de la masa fermentada automática	250 g	
5. Esencia aromatizante	1 cucharaditas	2g
6. Jugo de limón	1.3 cucharadas	10g
7. Levadura	1 cucharaditas	3g

**9. NUEVE. PAN DE SANDWICH:**

TAMAÑO MATERIAL	700g		900g	
Agua	270 ml	270g	350 ml	350g
Mantequilla o margarina	1.5 cucharadas		2 cucharadas	
Sal	1.5 cucharaditas	10g	2 cucharaditas	14g
Azúcar	1.5 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
Leche en polvo	1.5 cucharadas	10g	2 cucharadas	14g
Harina de pan	3 tazas	420g	4 tazas	560g
Levadura seca	1 cucharaditas	3g	1 cucharaditas	3g

**10. DIEZ. AMASADURA**

TAMAÑO MATERIAL	/	
Agua	300ml	300g
Aceite	2 cucharadas	24g
Sal	1.5 cucharaditas	10g
Harina	4 tazas	560g
Azúcar	2 cucharadas	24g

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

	Problema	Causa	Solución
<b>Preguntas y respuestas sobre la panificadora</b>	Sale humo del compartimento de cocción o de las rejillas de ventilación.	Los ingredientes se pegan al compartimento para hornear o al exterior del molde.	Saque el enchufe de la toma de corriente y limpie el exterior de la bandeja para hornear o el compartimento para hornear.
	El pan se cae en el medio y está húmedo en el fondo.	El pan se queda demasiado tiempo en el molde después de hornear y calentar.	Saque el pan del molde para hornear antes terminar la función de calentamiento.
	Es difícil sacar el pan del molde.	La parte inferior del pan está pegada a la cuchilla para amasar.	Limpie la cuchilla para amasar y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la cuchilla para amasar se puede quitar y limpiar fácilmente.
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea de manera correcta.	La configuración del programa es incorrecta.	Verifique el menú seleccionado y las otras configuraciones.
		Se presionó el botón START / STOP (INICIAR / PARAR) mientras la panificadora estaba funcionando.	No utilice los ingredientes y empiece de nuevo.
		La tapa se abrió varias veces mientras la panificadora estaba funcionando.	Nunca abra la tapa con frecuencia, excepto en condiciones necesarias, como agregar ingredientes. Y asegúrese

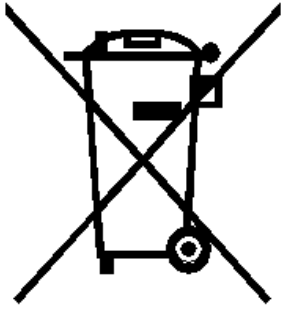


			de que la tapa esté cerrada completamente después de abrirla.
		Apagón largo mientras la panificadora estaba funcionando.	No utilice los ingredientes y empiece de nuevo.
		La rotación de la cuchilla para amasar está bloqueada.	Verifique que la cuchilla para amasar esté bloqueada por granos, etc. Saque la bandeja de hornear y verifique si los conductores giran. Si no es así, envíe la panificadora al servicio al cliente.
	La panificadora no se puede iniciar. La pantalla muestra HHH.	La panificadora aún está caliente después del procedimiento de cocción anterior.	Saque el enchufe de la toma de corriente, saque la bandeja para hornear y deje que se enfríe a temperatura ambiente. luego inserte el enchufe y empiece nuevamente.
<b>Error con las prescripciones</b>	El pan se levante demasiado rápido.	Demasiada levadura, demasiada harina, pero poca sal	a/b
		O varias de estas causas	
	El pan no se levante en absoluto o no es suficiente.	No hay levadura o la levadura es muy poco	a/b
		Levadura vieja o rancia	e
		Líquido demasiado caliente	c
		La levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
		El tipo de harina es incorrecto o es harina rancia	e
		Demasiado o no suficiente líquido	a/b/g
		No hay suficiente azúcar	a/b
	La masa se levante demasiado y se derrama sobre el molde para hornear.	Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermenta más.	f
		La leche es demasiada, lo que afecta la fermentación de la levadura.	c
	El pan se cae en el medio.	El volumen de la masa es mayor que la sartén y el pan se cae.	a/f
		La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o la cámara de cocción o a la humedad excesiva.	c/h/i
	Estructura pesada y grumosa	Demasiada harina o poco líquido	a/b/g
		No hay suficiente levadura o azúcar.	a/b
Demasiada fruta, integral o de alguno de los otros ingredientes.		B	
Harina vieja o rancia, los líquidos tibios hacen que la		e	

		masa se levante demasiado rápido y el pan se caiga antes de hornear.	
		No hay sal o no hay suficiente azúcar.	
		Demasiado líquido	
	El pan no se hornea en el centro.	Demasiado o no suficiente líquido	a/b/g
		Demasiada humedad	h
		Recetas con ingredientes húmedos, por ejemplo, yogur	g
	Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros.	Demasiada agua	g
		No hay sal.	b
		Humedad del agua, agua demasiado caliente	h/i
		Demasiado líquido	c
	Superficie sin hornear similar a un hongo	El volumen de pan es demasiado grande para la sartén o el molde	a/f
		Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	f
		Demasiada levadura o poca sal	a/b
		Demasiada azúcar	a/b
		Ingredientes dulces además del azúcar	b
	Los trozos son desiguales o el pan es macizo	Pan no se enfría suficientemente (el vapor no se ha escapado)	j
	Depósitos de harina en la corteza del pan	La harina no funcionó bien en los lados durante el amasado	g/i

- a) Mida los ingredientes de manera correcta.
- b) Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos los ingredientes.
- c) Utilice otro líquido o déjelo enfriarse a temperatura ambiente. Agregue los ingredientes especificados en la receta de acuerdo con el orden correcto, haga una pequeña zanja en el medio de la harina y ponga la levadura desmenuzada o la levadura seca, evite que la levadura se entre en contacto con el líquido directamente.
- d) Solo use los ingredientes frescos y almacenados de manera correcta.
- e) Reduzca la cantidad total de los ingredientes, no utilice más que la cantidad especificada de harina. Reduzca todos los ingredientes en 1/3.
- f) Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la dosis del líquido debe ser reducida debidamente.
- g) En caso de cualquier clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
- h) En caso de clima cálido, no utilice la función de temporización. Utilice líquidos fríos para hacer pan.
- i) Saque el pan de la sartén inmediatamente después de hornear y déjelo enfriarse durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j) Reduzca la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
- k) ¡Nunca engrase la sartén!
- l) Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

# ELIMINACIÓN AMIGABLE PARA EL MEDIO AMBIENTE




¡ Puede ayudar a proteger el medio ambiente!  
Recuerda respetar las reglamentaciones locales: Entregue los aparatos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de desechos apropiado.



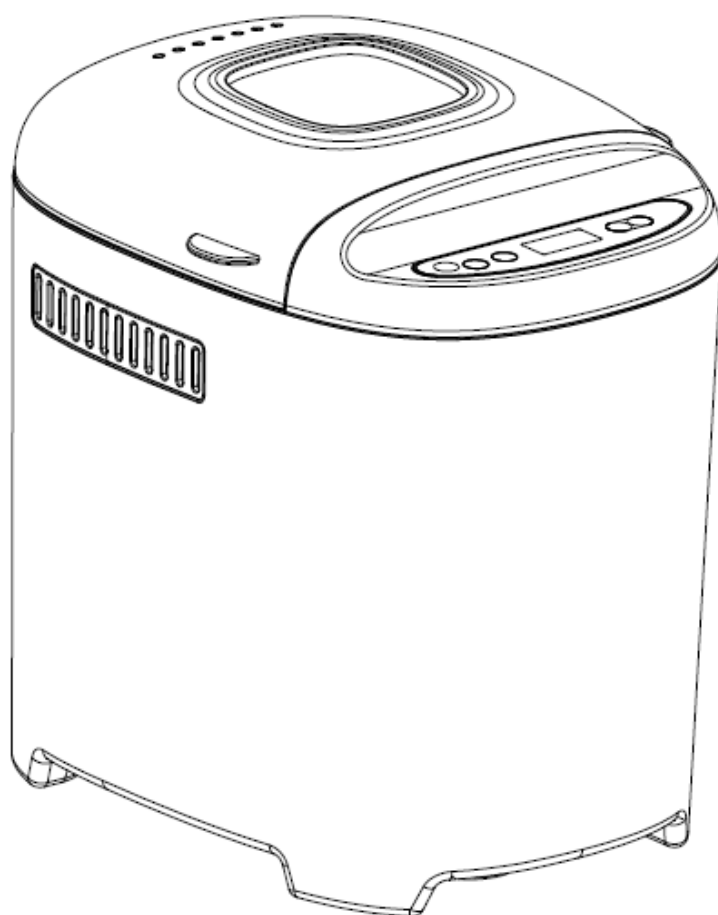
**ES**

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512

 [atencioncliente@aosom.es](mailto:atencioncliente@aosom.es)

IMPORTADOR:  
SPANISH AOSOM, S.L.  
C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETES DE BALENYÀ, SPAIN.  
B66295775  
[WWW.AOSOM.ES](http://WWW.AOSOM.ES)  
[ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES](mailto:ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES)  
TEL: 931294512  
HECHO EN CHINA



## MÁQUINA DE FAZER PÃO

LEIA E GUARDE ESTA INSTRUÇÃO PARA UTILIZAÇÃO FUTURA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

# **CONTEÚDO**

**CONSELHOS IMPORTANTES**

**CONHEÇA SUA MÁQUINA**

**INTRODUÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**

**MANTER QUENTE**

**MEMÓRIA**

**AMBIENTE**

**VISUALIZAÇÃO DE ADVERTÊNCIA**

**PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

**COMO FAZER PÃO**

**INTRODUÇÃO ESPECIAL**

**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

**INTRODUÇÃO DOS INGREDIENTES DO PÃO**

**MEDIÇÃO DOS INGREDIENTES**

**RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

**ELIMINAÇÃO AMIGÁVEL NO MEIO AMBIENTE**

# CONSELHOS IMPORTANTES

Antes de utilizar a máquina de fazer pão, seguir sempre as precauções básicas abaixo:

## 1. LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES

2. Antes de utilizar a máquina de fazer pão, verificar se a voltagem da tomada corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
3. Não utilizar qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou após uma avaria, ou se o aparelho cair ou for danificado de alguma forma. Devolver o aparelho ao fabricante ou ao agente de serviço autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
4. Não tocar em superfícies quentes.
5. Para proteger contra choques eléctricos, não mergulhar o cordão, as fichas ou a caixa em água ou outro líquido.
6. Desligar da tomada eléctrica quando não estiver a ser utilizado, antes de inserir ou remover peças, e antes da limpeza.
7. Não permitir que o cabo penda sobre a borda da mesa ou sobre uma superfície quente.
8. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar lesões.
9. Não colocar o aparelho sobre ou perto de um queimador a gás quente ou eléctrico ou num forno quente.
10. Não tocar em nenhuma parte móvel ou rotativa da máquina quando assar o pão.
11. Nunca ligar a máquina sem a bandeja de pão devidamente posicionada na forma de pão e cheio de ingredientes.
12. Nunca golpear na parte superior ou na borda da forma do pão para remover a forma, uma vez que isto pode danificar a forma.
13. Não inserir lâminas metálicas ou outros materiais, pois isso pode causar um risco de incêndio ou curto-circuito.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e correcta e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por adultos.
15. Manter o aparelho e o seu cordão fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
16. Nunca cobrir a máquina com uma toalha ou outro material, o calor e o vapor devem ser capazes de escapar livremente. Um incêndio pode ser causado se o panificador estiver coberto ou entrar em contacto com material combustível.

17. Não operar a máquina de fazer pão para outro fim que não seja o pretendido.

18. Utilizar sempre numa superfície segura, nivelada e seca.

19. Não utilizar a máquina de fazer pão ao ar livre.

20. Este aparelho foi equipado com uma ficha de ligação à terra. Assegure-se de que a tomada eléctrica em sua casa está devidamente ligada à terra.

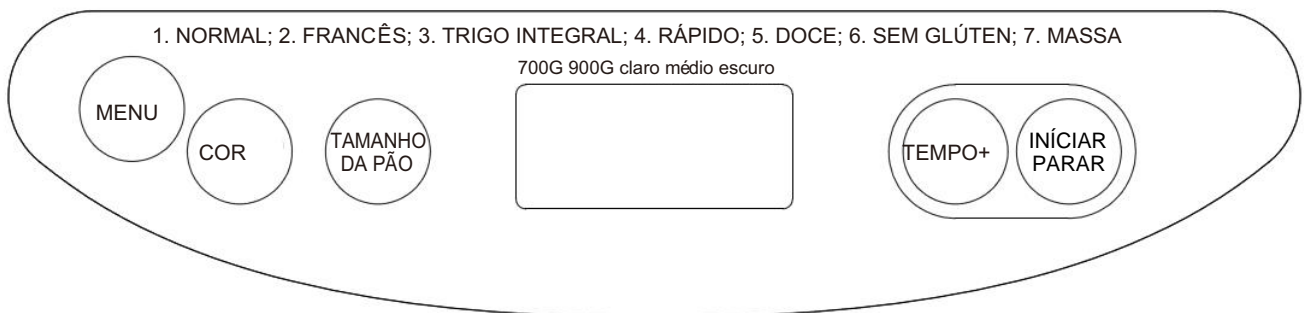
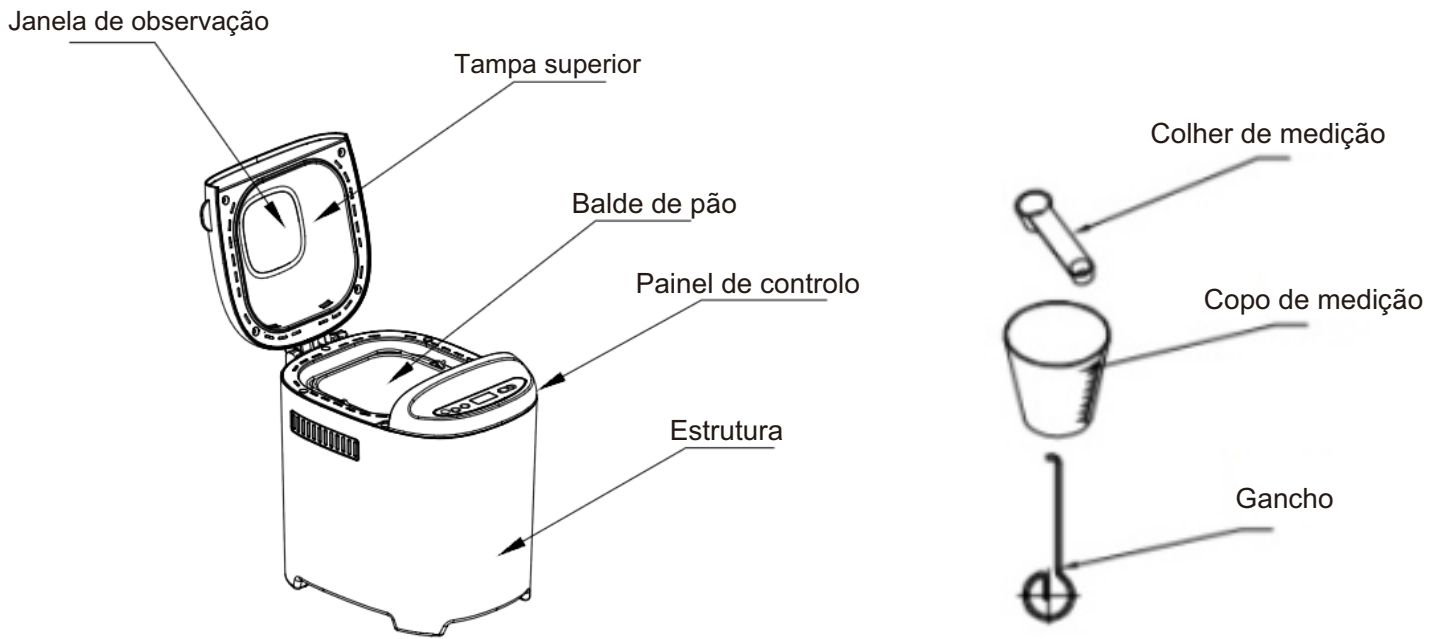
21. Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas rurais;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes de cafés de manhã.

22. Este aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

23. Não operar o aparelho sem que a bandeja de pão esteja colocada no seu devido lugar, para evitar danos a máquina de fazer pão.

# CONHEÇA O SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO



## DEPOIS DE LIGAR

Assim que a máquina de pão estiver ligada à fonte de alimentação, ouvirá um sinal sonoro e o ecrã mostrará "3:00" após um curto período de tempo. Mas os dois pontos entre "3" e "00" não piscam constantemente. A seta aponta para 800g e HALF (MÉDIO). Esta é a configuração pré-determinada.

## START/STOP (INICIAR/PARA)

O botão é utilizado para iniciar e parar o programa de cozedura selecionado. Para iniciar um programa, prima uma vez o botão START / STOP

( INICIAR/PARAR), depois ouvirá um curto sinal sonoro e os dois pontos no ecrã LCD começarão a piscar, a luz de trabalho acender-se-á e o programa começará. Qualquer outro botão está desactivado, excepto o botão START / STOP (INICIAR/PARAR), depois de um programa ter começado. Esta característica ajudará a evitar quaisquer interrupções involuntárias no funcionamento do programa.

Para parar o programa, prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) por aproximadamente 2 segundos, depois ouvirá um sinal sonoro, a luz de trabalho



desligar-se-á , o que significa que o programa foi desligado.

## **Função PAUSA**

Depois de iniciar o programa, pode premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). uma vez para interromper a qualquer momento, a operação será pausada mas a configuração será memorizada, o tempo de trabalho será mostrado no visor LCD. Premir novamente o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) ou dentro de 10 minutos sem premir qualquer botão, o programa continuará.

## **MENU**

Este botão é utilizado para definir diferentes programas. Cada vez que for premido (acompanhado por um curto sinal sonoro) o programa mudará . Premir o botão continuamente, os 12 menus alternar-se-ão para mostrar no ecrã LCD. Escolha o seu programa desejado. As funções de 12 menus serão explicadas abaixo.

- 1.**Básico:** Amassar, fermentar e assar pão normal. Também se pode adicionar ingredientes para melhorar o sabor.
- 2.**Francés:** Amassar, fermentar e assar num tempo de fermentação mais longo. O pão cozido neste menu terá geralmente uma crosta mais crocante e uma textura mais leve.
- 3.**Trigo inteiro:** Amassar, fermentar e assar pão de trigo integral. Não é recomendado o uso da função de atraso, uma vez que isto pode causar maus resultados.
- 4.**Rápido:** Amassar, fermentar e assar pão em menos tempo do que fazer pão básico. Mas o pão cozido nesta configuração é normalmente mais pequeno e com uma textura densa.
- 5.**Doce:** Amassar, fermentar e assar pão doce. Também se pode adicionar ingredientes para melhorar o sabor.
- 6.**Sem glúten:** Amassar, fermentar e assar pão sem glúten. Também se pode adicionar ingredientes para melhorar o sabor.
- 7.**Ultra rápido:** Amassar, fermentar e assar no mais curto espaço de tempo. Geralmente, o pão feito é menor e mais áspero do que o pão feito com o programa Rápido.
- 8.**Massa:** Amassar e fermentar, mas não assar. Retirar a massa e utilizar a massa para fazer pãezinhos, pizza, pão cozido a vapor, etc.
- 9.**Compota:** Fervura de compotas. As frutas ou legumes devem ser cortados antes de serem colocados no molde.
- 10.**Bolo:** Amassar, fermentar e assar. É fermentado com bicarbonato de sódio ou fermento em pó.
- 11.**Sanduíche:** Amassar, fermento e assar. Para cozer pão de textura leve com uma crosta mais fina.
- 12.**Assar:** Somente assar, sem amassar ou fermentar. Também utilizado para aumentar o tempo de cozedura nas definições seleccionadas.
- 13.**logurte:** Fermentação apenas. Há duas vezes de 6 horas e 8 horas, premir o botão de tempo para seleccionar.

## **COR**

Com o botão pode escolher uma cor LEVE, MÉDIO ou ESCURO para a crosta. Prima este botão para escolher a cor desejada. Este botão não é aplicável para os programas Massa e Compota.

## **TAMANHO DO PÃO**

Prima este botão para seleccionar o tamanho do pão. Note-se que o tempo total de operação pode ser alterado com diferentes tamanhos de pão. Este botão não é aplicável para Quick (Rápido), Dough (Massa), Jam (Compota), Cake (Bolo) e Bake (Assar).

## **Função ATRASO**

Se não quiser que a máquina de pão comece imediatamente, pode premir este botão para definir o tempo de atraso.

Deve decidir quanto tempo levará até que o pão esteja pronto, pressionando +. Note-se que o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozedura do programa. Por outras palavras, no final do tempo de atraso, o pão estará pronto para comer. No início, deve ser seleccionado o programa e o grau dorado, depois premir "+" para aumentar o tempo de atraso no incremento de 10 minutos. O tempo máximo de atraso é de 13 horas.

**Exemplo:** Agora é 20h30, se quiser que o seu pão esteja pronto na manhã seguinte às 7 horas, ou seja, em 10 horas e 30 minutos. Seleccionar o menu, cor, tamanho do pão e depois premir o "+" para adicionar o tempo até às 10:30 aparece no ecrã LCD. Depois premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) para activar este programa de atraso. Pode ver o ponto a piscar e o ecrã LCD irá contar para baixo para mostrar o tempo restante. Receberá pão fresco às 7:00 da manhã, se não quiser tirar o pão imediatamente, começa o tempo de aquecimento de 1 hora.

### **Nota:**

- 1. Este botão não é aplicável aos programas Ultra fast ( Ultra rápido), Jam (Compota) e Bake (Bolo).**
- 2. Para assar no modo atraso, não utilizar ingredientes facilmente perecíveis tais como ovos, leite fresco, frutas, cebolas, etc.**

## **MANTER QUENTE**

O pão pode ser mantido quente automaticamente durante 60 minutos depois de assado. Se quiser tirar o pão, desligue o programa com o botão **START/STOP (INICIAR/PARAR)**.

## **MEMÓRIA**

Se a fonte de alimentação tiver sido interrompida quando a máquina de fazer pão está a funcionar, o processo de fabrico do pão continuará automaticamente em 10 minutos, sem necessidade de premir o botão **START/STOP (INICIAR/PARAR)**.

Se o tempo de pausa exceder 10 minutos, o a memória não pode ser mantida e a máquina de fazer pão deve ser reiniciada, mas se a massa não passar a fase de amassar quando a alimentação é cortada, pode premir o botão **START/STOP (INICIAR/PARAR)** para continuar o programa desde o início.

## **MEIO AMBIENTE**

A máquina de fazer pão pode trabalhar bem dentro de uma vasta gama de temperaturas, mas pode haver uma diferença no tamanho do pão entre uma habitação que é demasiado quente e uma que é demasiado fria. Sugerimos que a temperatura ambiente deve situar-se entre 15 °C e 34 °C .

## **VISUALIZAÇÃO DE ADVERTÊNCIA:**

1. Se o visor mostrar "HHH" após o início do programa, a temperatura interna ainda é demasiado alta (acompanhada de 5 bipes). Por tanto, o programa tem de ser interrompido. Abrir a tampa e deixar o panificador arrefecer durante 10 a 20 minutos.
2. Se o visor mostrar "LLL" após premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR), (excepto os programa ASSAR), o que significa que a temperatura interna é demasiado baixa (acompanhada de 5 bipes), prima botão START/STOP (INICIAR/PARAR) para parar o som, abrir a tampa e deixar o panificador descansar durante 10-20 minutos para voltar à temperatura ambiente.
3. Se o visor mostrar "EE0" após premir START/STOP (INICIAR/PARAR), o sensor de temperatura é desligado. Se o sensor de temperatura estiver desligado, verificar cuidadosamente o sensor por pessoal autorizado e qualificado.

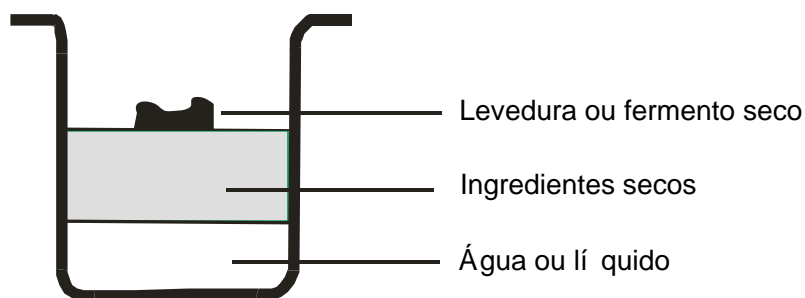
## **Para a primeira utilização**

1. Certifique-se que todas as peças e acessórios estão completos e não danificados.
2. Limpe todas as peças de acordo com a última secção do manual "Limpeza e Manutenção".
3. Coloque a máquina de fazer pão no modo BAKE (Assar) e asse vazio durante cerca de 10 minutos. Depois de arrefecer, limpar mais uma vez.
4. Secar bem todas as peças e montar todas as peças para que o panificador esteja pronto a ser utilizado.

## **Como fazer pão**

1. Colocar a bandeja em posição e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até que esta encaixe na posição correcta. Inserir a lâmina de amassar no eixo de transmissão. Recomendamos que preencha os orifícios com margarina resistente ao calor antes de inserir as lâminas de amassar, isto evita que a massa se cole por baixo das lâminas de amassar e que estas possam ser removidas facilmente do pão.
  2. Acrescentar os ingredientes. Adicionar os ingredientes de acordo com a ordem mencionada na receita.
- Em geral, deve adicionar-se primeiro água ou substância líquida, depois adicionar açúcar, sal e farinha, adicionar sempre levedura ou fermento em pó.

Nota: As quantidades máximas de farinha e levedura que podem ser utilizadas são dadas na receita.



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

3. Faça um pequeno orifício com o dedo num dos lados da farinha. Acrescentar fermento.

Certificar-se de não deixar a farinha e o fermento entrar em contacto com os ingredientes líquidos ou o sal.

4. Fechar suavemente a tampa e ligar o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.

5. Premir o botão Menu até ser selecionado o programa desejado.

6. Premir o botão COR para selecionar a cor de casca desejada.

7. Premir o botão LOAF (PÃO) para selecionar o tamanho de pão desejado (650g ou 800g).

8. Defina o tempo de atraso premindo o botão + ou -. Este passo pode ser omitido se quiser que a máquina de pão comece a trabalhar imediatamente.

9. Premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR), para começar a fazer pão, e a luz de trabalho acende-se.

10. Para o programa Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake e Sandwich (Básico, Francês, Trigo integral, Rápido, Doce, Ultrarrápido, Bolo e Sanduíche, ouvirá 10 bipes durante a operação. Isto é para o incitar a adicionar ingredientes. Abrir a tampa e adicionar alguns ingredientes. O vapor pode escapar através das ranhuras de ventilação na tampa durante a cozedura do pão. Este fenómeno é normal.

11. Uma vez terminado todo o processo, 10 bipes serão ouvidos e a luz de trabalho será desligada. Pode premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR), durante cerca de 2 segundos para parar o processo e remover o pão. Usar as luvas do forno e abrir a tampa, agarrar firmemente a pega da panela, rodar a panela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxar suavemente a panela para cima e para fora da panela.

12. Utilizar uma espátula anti-aderente para soltar suavemente os lados do pão na frigideira.

**Cuidado: A bandeja de pão e o pão podem estar muito quentes!**

**Manusear sempre com cuidado e usar luvas de cozinha.**

13. Virar a forma de pão sobre uma superfície de cozedura limpa e agitar suavemente até que o pão caia sobre a superfície.

14. Retirar cuidadosamente o pão e deixar o pão arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o cortar.

15. Se estiver fora ou se não tiver premido o botão START/STOP (INICIAR/PARAR), no final da operação, o pão será mantido quente durante 1 hora automaticamente. Se quiser remover o pão, desligue o programa premindo o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).

16. Quando não estiver a utilizar a máquina de pão, desligar o cabo de alimentação.

***Nota: Antes de cortar o pão, usar o gancho para remover a lâmina de amassar escondida no fundo do pão. O pão está quente, nunca utilize as mãos para remover directamente a lâmina de amassar.***

## **Introdução especial**

### **1. Para fazer pães rápidos**

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são activados pela humidade e calor. Para pães rápidos perfeitos, recomendamos que todos os líquidos sejam adicionados ao fundo da forma do pão, depois os ingredientes secos são adicionados em cima. Durante a mistura inicial de pão rápido, massas e ingredientes secos podem acumular-se nos cantos, pode ser necessário ajudar a máquina de pão a misturar para evitar gerar grumos de farinha. Caso isto aconteça, utilizar uma espátula de borracha.

### **2. Sobre o programa ultra-rápido**

A máquina de pão pode fazer pão dentro de 1 hora com um programa ultra-rápido. Este programa pode assar pão em 58 minutos, o pão tem uma textura ligeiramente mais densa. É favor notar que a água deve estar quente com temperatura na gama de 48-50 °C, deve utilizar um termómetro de cozedura para medir a temperatura. A temperatura da água é o factor chave para o desempenho culinário. Se a temperatura da água for demasiado baixa, o pão não fermentará ao tamanho esperado; se a temperatura da água for demasiado alta, matará a levedura antes de fermentar, o que também afectará grandemente o desempenho da cozedura.

## **Limpeza e manutenção**

Desligar a máquina de pão da tomada e permitir que o panificador arrefeça antes da limpeza.

1. Bandeja de pão: Limpar o interior e o exterior com um pano húmido. Não utilizar agentes afiados ou abrasivos para proteger o revestimento antiaderente. A bandeja deve estar completamente seca antes da instalação.

2. Lâmina de amassar: Se a lâmina de amassar for difícil de remover do eixo, nesse caso encher o recipiente com água morna e mergulhá-lo durante cerca de 30 minutos. Depois, poderá ser facilmente removida para limpeza. Limpar também cuidadosamente a lâmina com um pano de algodão húmido. É favor notar que tanto a forma do pão como a lâmina de amassar são componentes seguros para lavar.

3. Tampa e janela: Limpar a tampa por dentro e por fora com um pano ligeiramente humedecido.

4.Estrutura: Limpar suavemente a superfície exterior da estrutura com um pano húmido. Não utilizar quaisquer produtos de limpeza abrasivos, uma vez que isto irá degradar a superfície de alto brilho. Nunca mergulhar em água para a limpar.

5.Antes de guardar o aparelho, certifique-se de que arrefeceu completamente, está limpo e seco, e coloque a colher e a lâmina de amassar na gaveta e feche a tampa.

## **Introdução dos ingredientes do pão**

### **1. Farinha de pão**

A farinha de pão tem um alto teor glúten (por isso também pode ser chamada farinha de alto glúten que contém um alto teor proteico), tem uma boa elasticidade e pode evitar o colapso do tamanho do pão após a fermentação. Como o teor de glúten é superior ao da farinha normal, a farinha de alto teor de glúten pode ser utilizada para fazer pão com grandes dimensões e melhor fibra interna. A farinha de pão é o ingrediente mais importante para o fabrico de pão.

### **2.Farinha simples**

A farinha não contém levedura.

### **3.Farinha de trigo integral**

A farinha integral é moída com os grãos. Contém pele e glúten de trigo. A farinha de trigo integral é mais pesada e mais nutritiva do que a farinha normal. O pão feito com farinha de trigo integral é normalmente pequeno. Muitas receitas geralmente combinam farinha de trigo integral ou farinha de pão para alcançar o melhor resultado.

### **4.Farinha de trigo preto**

A farinha de trigo preto, também chamada "farinha em bruto", é um tipo de farinha com elevado teor de fibras e é semelhante à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande após a fermentação, deve combinar a farinha de trigo preto com uma proporção elevada de farinha de pão para assar.

### **5.Farinha com fermento**

Um tipo de farinha contendo fermento em pó, utilizada especialmente para o fabrico de bolos.

### **6.Farinha de milho e farinha de aveia**

A farinha de milho e de aveia são moídas com milho e aveia, respectivamente. São os ingredientes aditivos para fazer pão grosseiro, que são utilizados para melhorar o sabor e a textura.

## **7.Açúcar**

O açúcar é um ingrediente muito importante para aumentar a doçura e melhorar a cor do pão. E é também considerada como nutrição em pão de levedura. O açúcar branco é utilizado em grande medida. O açúcar castanho, açúcar em pó ou açúcar de algodão pode ser utilizado por exigência especial.

## **8.Levedura**

Após o processo de fermentação, a levedura produzirá dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e amolecerá a fibra interna. Contudo, a levedura de crescimento rápido necessita de hidratos de carbono em açúcar e farinha como alimento.

- 1 colher de chá de levedura seca ativa = 3/4 colher de chá de levedura instantânea.
- 1,5 colheres de chá de levedura seca ativa = 1 colher de chá de levedura instantânea.
- 2 colheres de chá de levedura seca ativa = 1,5 colheres de chá de levedura instantânea.

A levedura deve ser armazenada no frigorífico, uma vez que o fungo da levedura pode ser morta a alta temperatura. Antes de ser utilizada, verificar a data de produção e o prazo de validade da levedura. Armazenar a levedura no frigorífico o mais rápido possível após cada utilização. Geralmente, o pão sem levedura é causado por uma má fermentação.

As seguintes formas irão verificar se a sua levedura está fresca e ativa.

- Colocar 1/2 taça de água quente (45-50°C) num copo doseador.
- Colocar 1 colher de chá de açúcar branco e mexer, depois polvilhar 2 colheres de chá de levedura sobre a água.
- Colocar a taça num local quente durante cerca de 10 minutos. Não sacudir a água.
- A espuma deve atingir até 1 dedo aproximadamente. Caso contrário, a levedura está morta ou inactiva.

## **9. Sal**

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor. Mas o sal também pode impedir a fermentação de leveduras. Nunca usar demasiado sal para fazer pão numa receita. Mas o pão seria maior sem sal.

## **10.Ovo**

Os ovos podem melhorar a textura do pão, tornar o pão mais nutritivo e grande, o ovo deve ser descascado e mexido uniformemente.

## **11.Gordura, manteiga e óleo vegetal**

A gordura pode amolecer o pão e atrasar o prazo de validade. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pequenas partículas antes de ser utilizada.

## **12. Levedura em pó**

O fermento em pó é utilizado para fermentar pão e bolo Ultra Fast(Ultra rápido). Como não necessita de tempo de fermentação e pode produzir ar, o ar irá formar uma bolha para suavizar a textura do pão.

## **13. Bicarbonato**

É semelhante com fermento em pó. Também pode ser utilizado em combinação com fermento em pó.

## **14. Água e outros líquidos**

A água é um ingrediente essencial para fazer pão. Em geral, a temperatura da água entre 20 e 25 é a melhor. A água pode ser substituída por leite fresco ou água misturada com 2% de leite em pó, o que pode melhorar o sabor do pão e a

# **MEDIÇÃO DE INGREDIENTES**

Um dos factores importantes para fazer um bom pão é a quantidade certa de ingredientes. Recomendamos vivamente que utilize um copo ou colher de medida para obter uma quantidade precisa, caso contrário, a qualidade do pão feita será afectada.

## **1. Medição de ingredientes líquidos**

A água, leite fresco ou solução de leite em pó deve ser medida com copos de medição. Observe o nível do líquido no copo de medição com os olhos na horizontal. Ao medir o óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpar bem o copo de medição e certificar-se de que não há outros ingredientes no copo.

## **2. Medidas a seco**

A medição a seco significa que se colocam suavemente os ingredientes no copo de medição e depois, quando o copo estiver cheio, nivelamo-lo com uma faca. Escovar ou bater ligeiramente num copo de medição com mais do que a quantidade necessária. Esta quantidade adicional pode afectar o equilíbrio do sabor da receita.

Ao medir pequenas quantidades de ingredientes secos, deve utilizar a colher de medida. As medidas devem ser niveladas, não empilhadas, pois esta pequena diferença pode perturbar o equilíbrio crítico do sabor da receita.



### 3. Sequência de adição de ingredientes

A sequência de adição de ingredientes deve ser geralmente a seguinte: ingrediente líquido, ovos, sal e leite em pó, etc. Ao adicionar o ingrediente, a farinha não pode ser completamente humedecida com líquido. A levedura só pode ser colocada sobre farinha seca. E as leveduras não podem tocar com sal. Ao utilizar a função de retardar o tempo durante muito tempo, nunca adicionar os ingredientes perecíveis, tais como ovos ou frutos frescos.

## RECEITAS

### 1. PÃO NORMAL:

TAMANHO	700g		900g	
1. Água	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
3. Sal	1 colher de chá	7g	1,5 colheres de chá	10g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
5. Farinha	3 taças	420g	3 1/2 taças	490g
6. Levedura	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3g

### 2. PÃO FRANCÊS :

TAMANHO	700g		900g	
1. Água	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Oleo	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g	2 colheres de chá	14g
4. Açúcar	1,5 colheres de sopa	18g	2 colheres de sopa	24g
5. Farinha	3 taças	420g	3 1/2 taças	490g
6. Levedura	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3g

### 3. PÃO DE FARINHA DE TRIGO

TAMANHO	700g		900g	
1. Água	260ml	260g	340ml	340g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
3. Sal	4 colheres de chá	7g	2 colheres de chá	14g
4. Farinha de trigo	1 taça	110g	2 taças	220g
5. Farinha	2 taças	280g	2 taças	280g
6. Açúcar moreno	2 colheres de sopa	18g	2,5 colheres de sopa	23g
7. Leite em pó	2 colheres de sopa	14g	3 colheres de sopa	21g
8. Levedura	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3g

#### 4. PÃO RÁPIDO

TAMANHO	900g	
1. Água (30°C)	320ml	320g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24g
5. Farinha	3 1/2 taças	490g
6. Levedura	1,5 colheres de chá	4.5g

#### 5. CINCO.PAN DULCE :

TAMANHO	700g		900g	
1. Água	280ml	260g	340ml	340g
2. Óleo vegetal	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g	2 colheres de chá	14g
4. Açúcar	3 colheres de sopa	36g	4 colheres de sopa	48g
5. Farinha	3 taças	420g	3 1/2 taças	490g
6. Leite em pó	2 colheres de sopa	14g	2 colheres de sopa	14g
7. Levedura	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3g

#### 6. PÃO SEM GLÚTEN

TAMANHO	700g	900g
1. Água	280ml	340ml
2. Óleo	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
3. Sal	1 colher de chá	1 1/2 colheres de chá
4. Farinha sem glúten	3 taças	4 taças
5. Açúcar	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
6. Levedura	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá

#### 7. MASSA :

TAMANHO	/	
1. Água	360ml	360g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g
4. Farinha refinada	4 taças	560g
5. Açúcar	2 colheres de sopa	24g
6. Levedura	0,5 colheres de chá	1.5g

#### 8. BOLO :

TAMANHO	/	
1. Óleo	2 colheres de sopa	24g
2. Açúcar	8 colheres de sopa	96g
3. Ovos	6	270g
4. Farinha com levedura	250 g	
5. Essência aromatizante	1 colher de chá	2g
6. Suco de limão	1.3 colheres	10g
7. Levedura	1 colher de chá	3g

## 9. PÃO DE SANDUÍCHE:

TAMANHO	700g		900g	
1. Água	270 ml	270g	350 ml	350g
2. Manteiga ou margarina	1,5 colheres de sopa		2 colheres de sopa	
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g	2 colheres de chá	14g
4. Açúcar	1,5 colheres de sopa	18g	2 colheres de sopa	24g
5. Leite em pó	1,5 colheres de sopa	10g	2 colheres de sopa	14g
6. Farinha de pão	3 taças	420g	4 taças	560g
7. Levedura seca	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3g

## 10. AMASSAR

TAMANHO	/	
1. Água	300ml	300g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g
4. Farinha	4 taças	560g
5. Açúcar	2 colheres de sopa	24g

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

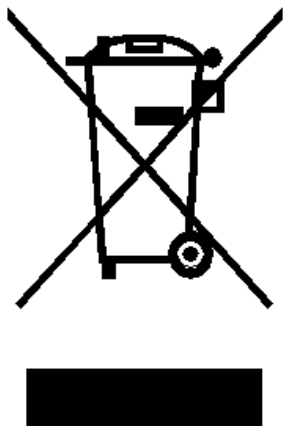
<b>Perguntas e respostas</b>	<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
	Sai fumo do compartimento de cozedura ou dos respiradouros.	Os ingredientes aderem ao compartimento de cozedura ou ao exterior da forma de cozedura.	Retirar a ficha da tomada e limpar o exterior da bandeja ou compartimento de cozedura.
	O pão cai no meio e é umido no fundo.	O pão permanece demasiado tempo na forma após a cozedura e aquecimento.	Retirar o pão da assadeira antes de o cozer terminar a função de aquecimento.
	É difícil retirar o pão do molde.	A parte de baixo do pão está presa à lâmina de amassar.	Limpar a lâmina de amassar e as hastas após a cozedura. Se necessário, encher o bandeja do forno com água morna durante 30 minutos, depois a lâmina de amassar pode ser limpa facilmente.
	Os ingredientes não são misturados ou o pão não é cozido correctamente.	A configuração do programa é incorrecta.	Verifique o menu seleccionado e o outro configurações.
O botão START/STOP (INICIAR/PARAR) enquanto a máquina estava a funcionar.		Não utilizar os ingredientes e comece novamente	
A tampa foi aberta várias vezes enquanto o fabricante de pão estava a trabalhar.		Nunca abra a tampa frequentemente, excepto em condições necessárias, tais como adicionar ingredientes.	

			E certifique-se de que a tampa está completamente fechada após a sua abertura.
		Corte de energia enquanto a máquina de pão estava a funcionar.	Não utilizar os ingredientes e recomeçar.
		A rotação da lâmina de amassar é bloqueada.	Verificar se a lâmina de amassar está bloqueada por grãos, etc. Retirar a bandeja do e verificar se os condutores rodam. Caso contrário, envie o aparelho para o serviço ao cliente.
	A máquina não pode ser iniciada. O visor mostra HHH.	A máquina ainda está quente depois do processo de cozedura anterior.	Retirar a ficha da tomada, retirar a bandeja e deixá-lo arrefecer até à temperatura ambiente. Recomeçar novamente.
<b>Erro nas prescrições</b>	O pão sobe demasiado depressa.	Demasiado fermento, demasiada farinha, mas pouco sal.	a/b
		Ou várias destas causas	
	O pão não se levanta de todo ou não é suficiente.	Sem levedura ou fermento é muito pouco	a/b
		Levedura velha.	e
		Líquido demasiado quente	c
		A levedura entrou em contacto com o líquido	d
		O tipo de farinha é incorrecta ou envelhecida	e
		Demasiado ou não suficiente líquido	a/b/g
		Não há açúcar suficiente	a/b
	A massa sobe demasiado e transborda para a forma de pão.	Se a água for demasiado, a levedura fermenta.	f
		O leite é demasiado, o que afecta a fermentação das leveduras.	c
	El pan se cae en el medio.	O volume de massa é maior que a panela e o pão cai para fora.	a/f
		A fermentação é demasiado curta ou demasiado rápida devido à temperatura de fermentação excessiva da água ou a câmara de cozedura ou humidade excessiva.	c/h/i
	Estrutura pesada e grumosa	Demasiada farinha ou pouco líquido	a/b/g
Não há levedura suficiente ou açúcar.		a/b	
Demasiada fruta, inteira ou alguns dos outros ingredientes.		B	
Farinha dura ou rançosa, os líquidos quentes fazem		e	

		a massa sobe demasiado depressa e o pão cai antes cozedura.	
		Sem sal ou sem suficiente açúcar.	
		Demasiado líquido	
	O pão não é cozido no centro.	Demasiado ou no suficiente líquido	a/b/g
		Demasiada humidade	h
		Receitas com ingredientes molhados, por exemplo iogurte	g
	Estrutura aberta ou espessa ou demasiados buracos.	Demasiada água	g
		Sem sal.	b
		Humidade da água, água demasiado quente	h/i
		Demasiado líquido	c
	Superfície não cozida semelhante a cogumelos	O volume de pão é demasiado grande para o frigideira ou molde	a/f
		Demasiada farinha, especialmente para pão branco.	f
		Demasiado levedura ou pouco sal	a/b
		Demasiado açúcar	a/b
		Ingredientes doces, para além disso açúcar	b
	As peças são desiguais ou o pão é só lido	O pão não arrefece suficientemente (o vapor não escapou)	j
	Depósitos de farinha na crosta de pão	A farinha não funcionou bem nos lados durante a amassadura.	g/i

- a) Medir correctamente os ingredientes.
- b) Ajustar as dosagens dos ingredientes e verificar se todos os ingredientes foram adicionados.
- c) Usar outro líquido ou deixá-lo arrefecer até à temperatura ambiente. Acrescentar os ingredientes especificados na receita de acordo com a ordem correcta, fazer uma pequena vala no meio da farinha e colocar a levedura esfarelada ou seca, impedir que a levedura entre na farinha. A levedura é posta em contacto directo com o líquido.
- d) Utilizar apenas ingredientes frescos e devidamente armazenados.
- e) Reduzir a quantidade total de ingredientes, não utilizar mais do que a quantidade especificada de farinha. Reduzir todos os ingredientes em 1/3.
- f) Corrigir a quantidade de líquido. Se forem utilizados ingredientes que contenham água, a dosagem do líquido deve ser reduzida em conformidade.
- g) No caso de qualquer tempo húmido, remover 1-2 colheres de sopa de água.
- h) Em tempo quente, não utilizar a função temporizador. Usar líquidos frios para fazer pão.
- i) Retirar o pão imediatamente após a cozedura e deixá-lo arrefecer durante pelo menos 15 minutos antes de o cortar.
- j) Reduzir a quantidade de levedura ou todas as doses de ingredientes em 1/4.
- k) Nunca lubrifique a batedeira!
- l) Acrescentar uma colher de sopa de glúten de trigo à massa.

# ELIMINAÇÃO AMIGA NO MEIO AMBIENTE




## Eliminação do produto

Este aparelho está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Esta directiva fornece o quadro jurídico a nível da UE para a retirada e reutilização de resíduos desta tipologia. Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Pode levá-lo para um ponto de reciclagem seguro e assim proteger o meio ambiente.

**PT**

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512

 [info@aosom.pt](mailto:info@aosom.pt).

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

[INFO@AOSOM.PT](mailto:INFO@AOSOM.PT)

[WWW.AOSOM.PT](http://WWW.AOSOM.PT)

