



**MÁQUINA DE HACER PAN - MANUAL DE INSTRUCCIONES
BREAD MAKER - INSTRUCTION MANUAL
FOUR À PAIN - MANUEL D'INSTRUCTIONS
MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA COZER PÃO - MANUAL DE INSTRUÇÕES**



MHP 3500

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86 30007 Murcia España
Contacto: sonifer@sonifer.es / www.orbegozo.com
MADE IN P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.


INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier tipo de aparato eléctrico se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. **PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com.
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

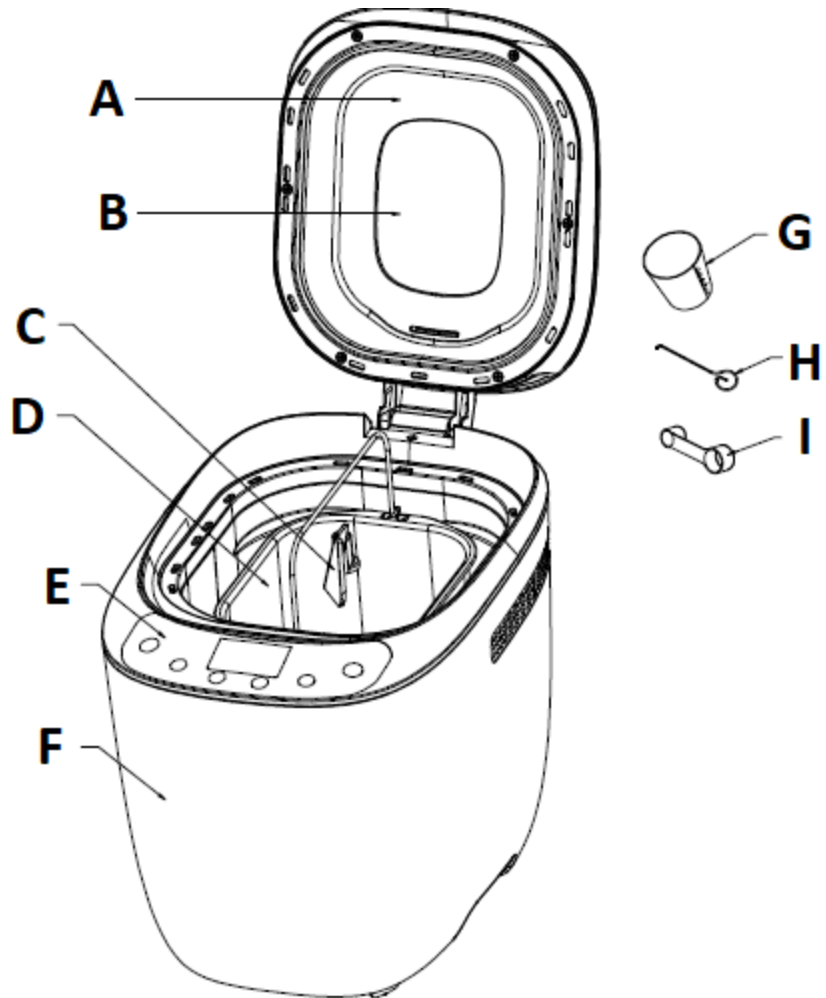
-  PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.
- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o sobre una superficie caliente.

- No coloque este aparato sobre encimeras eléctricas o de gas, ni cerca de éstas. Tampoco lo coloque sobre un horno caliente.
- No toque ninguna pieza en movimiento o que esté girando mientras la máquina está en funcionamiento.
- No encienda nunca la máquina sin haber añadido de manera adecuada los ingredientes para hacer el pan.
- Nunca golpee el molde para el pan en la parte superior o el extremo para sacar el pan, ya que esto podría dañarlo.
- No se debe introducir papel aluminio u otros materiales en la máquina de pan ya que pueden provocar un cortocircuito o fuego.
- No cubra nunca la máquina de pan con una toalla o cualquier otro material, ya que el calor y el vapor deben salir libremente. Se puede prender fuego si la máquina está cubierta por un material combustible o si entra en contacto con éste.
- No toque la ventanilla durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura puede ser elevada.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato., y no ponga nada encima de él.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.

- Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato.
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención, el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- Cuando esté en el programa no. 11 (mermelada), preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas. No exceda los 1000 g de masa en total. No exceda 620 g de harina y 11 g de levadura.

COMO FUNCIONA SU PANIFICADORA

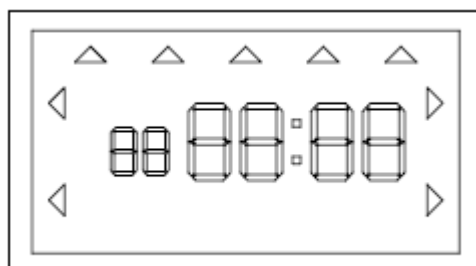
- A. Tapa
- B. Ventana de visión
- C. Mezclador
- D. Cuba de pan
- E. Panel de control
- F. Carcasa
- G. Vaso medidor
- H. Gancho
- I. Cuchara medidora

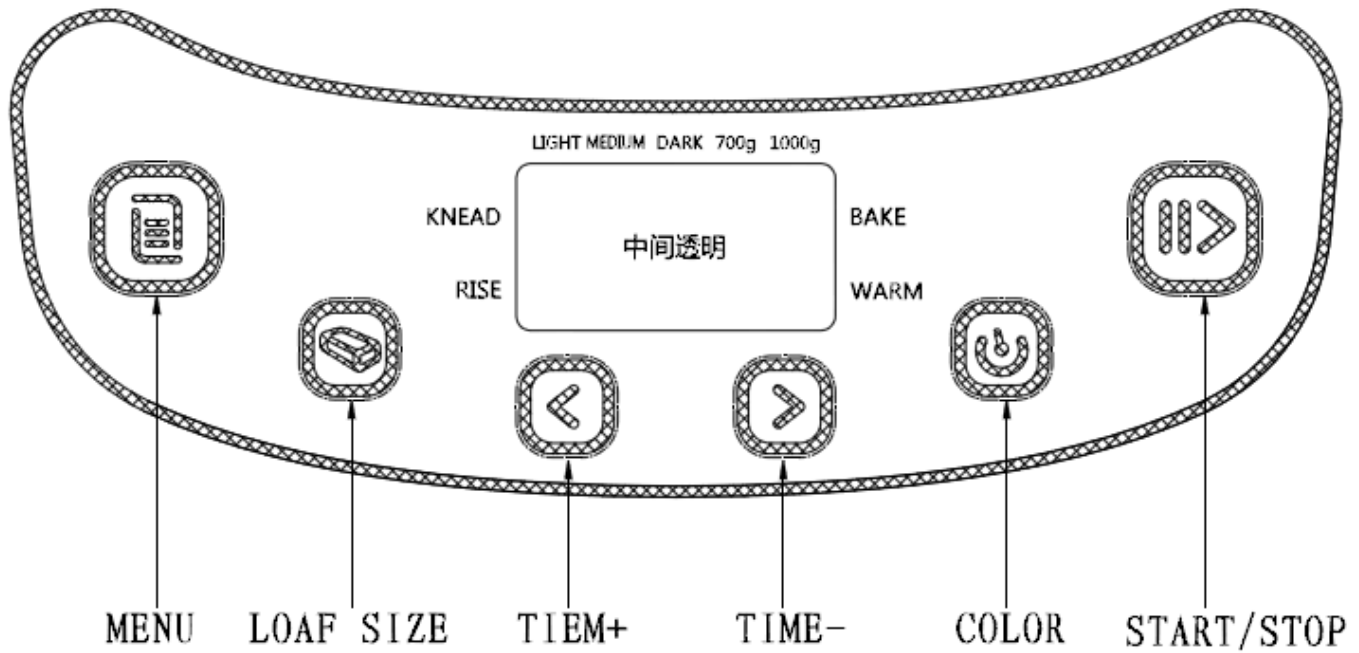


Función. Introducción

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. Basic | 8. Dough |
| 2. French | 9. Gluten free |
| 3. Whole wheat | 10. Cake |
| 4. Quick | 11. Sándwich |
| 5. Sweet | 12. Bake |
| 6. Ultra fast1 | 13. Jam |
| 7. Ultra fast 2 | 14. Pasta |

1. Básico 2. Francés 3. Integral 4. Rápido 5. Dulce 6. Ultra rápido 1 7. Ultra rápido 2 8. Masa 9. Sin gluten 10. Pastel 11. Sandwich 12. Hornear 13. Mermelada 14. Pasta





DESPUÉS DE ENCENDER

En el momento de enchufar la panificadora, esta emite un pitido, visualizándose a los pocos segundos el indicador "3:00" en la pantalla. Sin embargo, los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente. Las flechas indican **1.000g** y **MEDIO**. Esta es la configuración predefinida.



:START / STOP (INICIO/PARADA)

Para iniciar y parar el programa de cocción seleccionado.

Para iniciar un programa, pulse una vez el botón "**START/STOP**". Oirá un pitido corto y los dos puntos de la hora parpadearán, indicando el inicio del programa. Ningún otro botón estará activado, con excepción del botón "**START/STOP**" después de que se haya iniciado un programa.

Para parar el programa, mantenga pulsado el botón "**START/STOP**" durante unos 3 segundos, hasta oír un pitido que confirmará que ha desconectado el programa. Esta función ayudará a prevenir cualquier interrupción involuntaria mientras el programa esté en funcionamiento.



:MENU (MENÚ)

Esta función se usa para ajustar distintos programas. Se presionará cada vez que se quiera variar el programa (emitirá un corto pitido). Presione el botón de forma continuada y se mostrarán los 12 menús de forma sucesiva en la pantalla. Seleccione el programa deseado. A continuación vienen explicadas las funciones de los 12 menús.

1. **Básico**: amasar, levar y cocer pan normal. También puede añadir ingredientes para potenciar el sabor.
2. **Francés**: amasar, levar y cocer el pan durante más tiempo. Con este menú se consigue un pan más crujiente y ligero.
3. **Integral**: amasar, levar y cocer pan integral. Esta función necesita mayor tiempo de precalentamiento para así permitir que el grano absorba el agua y se expanda. El uso del programa diferido podría empeorar el resultado, por lo que no es aconsejable.

4. **Rápido:** amasar, levar y cocer pan con bicarbonato o levadura en polvo. Esta función da como resultado un pan más pequeño y con una textura densa.
5. **Dulce:** amasar, levar y cocer pan normal. Para cocer pan dulce y crujiente.
6. **Ultra rápido 1:** amasar, levar y cocer una hogaza de 700 g en el menor tiempo posible. Normalmente el pan horneado con esta función es más pequeño y rugoso que el horneado con el programa **Rápido**.
7. **Ultra rápido 2:** Igual que se indica en el apartado anterior, pero aplicable a una hogaza de 1.000 g.
8. **Masa:** amasar y levar la masa, pero sin cocer. Retire la masa y dele forma para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9. **Sin gluten:** amasar, levar y cocer pan sin gluten. Esta función necesita mayor tiempo de precalentamiento para así permitir que el grano absorba el agua y se expanda. El uso del programa diferido podría empeorar el resultado, por lo que no es aconsejable.
10. **Pastel:** amasar, levar y cocer, con bicarbonato o levadura en polvo.
11. **Sandwich:** amasar, levar y cocer sandwich. Para cocer pan con una ligera textura y de corteza fina.
12. **Hornear:** solo cocer, sin amasar o levar la masa. También se usa para aumentar el tiempo de horneado en las funciones seleccionadas.
13. **Mermelada:** para preparar mermeladas, confituras, gelatinas y coulis de frutas.
14. **Pasta:** para preparar masa para pasta fresca. Este programa no tiene horneado.



:COLOR

Con el botón puede seleccionar un color para la corteza **CLARO**, **MEDIO** o **TOSTADO**. Presione el botón para seleccionar el color deseado.



:LOAF SIZE (TAMAÑO DEL PAN)

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Tenga en cuenta que el tiempo para esta función puede variar dependiendo del tamaño del pan.



:DELAY (PROGRAMA DIFERIDO)(TIME+ o TIME -)

Si quiere retrasar el tiempo de inicio del aparato use este botón para establecer el tiempo diferido deseado. Debe decidir cuánto tiempo necesitará para que el pan esté listo presionando la función **"TIME + "** o **"TIME - "**. Tenga en cuenta que el programa diferido deberá incluir el tiempo de cocción del programa. Al finalizar el programa diferido, el pan se mantendrá caliente. Primero elija el programa y el grado de tostado del pan, luego presione **"TIME+"** o **"TIME-"** para aumentar o reducir el tiempo en fracciones de 10 minutos. El tiempo de retardo máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Ahora son las 20:30. Si desea que su pan esté listo para el día siguiente a las 7:00, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, color, tamaño del pan y presione la función **TIME+** o **TIME -** para añadir tiempo hasta que 10:30 aparezca en la **LCD (PANTALLA)**. Luego presione el botón **START/STOP** para activar el programa diferido. Verá que los puntos parpadean y se mostrará en la **LCD** la cuenta atrás indicando el tiempo restante. Así podrá obtener pan recién hecho a las 7 de la mañana. Si no quiere sacar el pan inmediatamente, entonces se iniciará la función para mantener el pan caliente durante una hora.

Atención: *No utilice el programa diferido cuando use ingredientes perecederos tales como huevos, leche, fruta, cebolla, etc.*

MANTENER CALIENTE

El pan puede mantenerse caliente durante 60 minutos después de la cocción. En caso de querer sacar el pan, desactive el programa pulsando el botón **START/STOP**.

MEMORIA

En caso de que hubiera un corte de la corriente eléctrica durante la cocción del pan, el proceso de horneado continuará automáticamente durante 10 minutos, incluso sin necesidad de presionar el botón **START/STOP**. Si el tiempo de corte de corriente eléctrica supera los 10 minutos, entonces tendrá que reiniciar la panificadora. Sin embargo, si dicho corte se ocasionara antes o durante la fase de amasado, puede presionar el botón "**START/STOP**" directamente para continuar el programa desde el inicio.

ENTORNO

El aparato puede funcionar correctamente en una amplia gama de temperaturas, sin embargo, se podrá apreciar una diferencia en el tamaño del pan dependiendo de que la temperatura de la habitación sea caliente o fría. Le aconsejamos que la temperatura de la habitación permanezca entre 15 °C y 34°C.

PANTALLA DE ADVERTENCIA:

1. Si se muestra en la pantalla "**H HH**" después de haber iniciado el programa (véase la figura 1), esto indica que la temperatura interior es todavía muy alta. En ese caso ha de parar el programa. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe durante unos 10 o 20 minutos.
2. Si se muestra en la pantalla "**E rr**" después de haber presionado **START/STOP**, (véase figura 2) esto significa que el sensor de temperatura está desconectado. Por favor, haga comprobar el sensor por un técnico autorizado.
3. Si se muestra en la pantalla "**L LL**" después de haber presionado el botón **START/STOP** (excepto con el programa HORNEAR), esto indica que la temperatura interior es demasiado baja (acompañado de 5 pitidos), pare el sonido presionando el botón **START/STOP**, abra la tapa y deje reposar el aparato durante 10 o 20 minutos para que vuelva a la temperatura ambiente, o seleccione el programa HORNEAR y haga que la temperatura del interior del aparato aumente rápidamente.

OBSERVACIÓN: La temperatura de la panificadora será menor que la temperatura ambiente si coloca la panificadora en un lugar más frío (p. ej. en una habitación con aire acondicionado, un almacén refrigerado, etc.) durante un tiempo, luego colóquela en una habitación a temperatura ambiente para hacer pan inmediatamente.

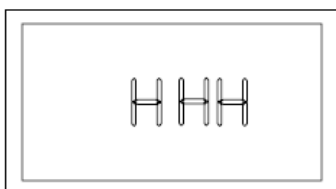


Imagen 1



Imagen 2

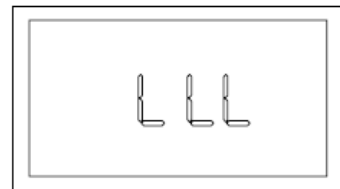


Imagen 3

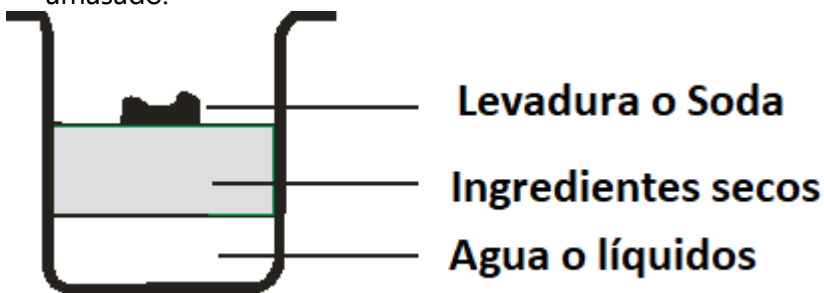
. Durante el primer uso

1. Compruebe que todos los componentes y accesorios estén en perfectas condiciones.

2. Limpie cada uno de los componentes conforme a las instrucciones de la sección "**Limpieza y Mantenimiento**".
3. seleccione el modo hornear y hornee con la panificadora vacía durante unos 10 minutos. Una vez que se haya enfriado, límpiela de nuevo.
4. Seque cuidadosamente todos los componentes y móntelos, el aparato estará entonces listo para su uso.

Cómo hacer pan

1. Coloque la cuba en posición y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede en la posición correcta. Inserte el mezclador en el eje motor. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta quede correctamente insertado. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina antes de colocar el mezclador, así la masa no se pegará al mezclador y se podrá desprender fácilmente.
2. Introduzca los ingredientes en la cuba. Siga las instrucciones mencionadas en la receta.
Generalmente, debería introducir primero agua o cualquier sustancia líquida, después sal y harina, y por último la levadura. En caso de que la masa sea muy pesada, con una cantidad considerable de centeno o harina integral, le aconsejamos que invierta el orden de los ingredientes, p. ej. introduzca primero la levadura seca y la harina y luego la sustancia líquida para conseguir mejores resultados durante el amasado.



Observación: en la receta encontrará las cantidades máximas de harina o levadura que puede utilizar.

3. Haga una incisión con el dedo en un lado de la harina. Añada levadura en el hueco, asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o con la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado y conecte el cable a la corriente eléctrica.
5. Presione el botón **MENU** hasta que se muestre el programa deseado y selecciónelo.
6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el tostado deseado.
7. Presione el botón **LOAF SIZE** para seleccionar el tamaño deseado (700 g o 1.000 g).
8. Establezca el tiempo de retardo deseado presionando el botón **Time+ o Time-**. Puede omitir este paso si desea que la panificadora comience a funcionar inmediatamente.
9. Presione el botón **START/STOP** para que el aparato empiece a funcionar.
10. Para el programa **BÁSICO, FRANCÉS, INTEGRAL, DULCE, SIN GLUTEN, SANDWICH**, se oirá un largo pitido durante la operación. Es para avisarle de que ya puede introducir los ingredientes. Abra la tapa e introduzca los ingredientes. Es posible que salga vapor por las rendijas de la tapa durante la cocción. Esto es normal.
11. Una vez que se ha completado el proceso se oirán 10 pitidos. Presione entonces el botón **START/STOP** de 3 a 5 segundos para parar el proceso y saque el pan. Abra la tapa y, con la ayuda de unas manoplas de cocina, agarre fuertemente el asa de la cuba. Gire la cuba en el sentido contrario a las agujas del reloj y extráigala cuidadosamente.
12. Use una espátula antiadherente para liberar el pan de la cuba.

Cuidado: ¡Tanto la cuba como el pan pueden estar muy calientes! Sujete el asa siempre con cuidado y utilizando manoplas.

13. Dé la vuelta a la cuba sobre una superficie limpia y agite con cuidado hasta que el pan caiga.
14. Retire el pan con cuidado de la cuba y deje enfriar unos 20 minutos antes de rebanarlo.
15. Si no se encuentra en la habitación o no ha presionado el botón **START/STOP** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente de forma automática durante 1 hora.
16. Cuando no vaya a usar el aparato, desconéctelo de la corriente.

Atención: Antes de rebanar el pan, use el gancho para extraer en su caso el mezclador que pudiera haber permanecido en la parte inferior del pan. El pan está caliente, así que no use nunca las manos para retirar el mezclador.

Introducción especial

1、 Para panes rápidos

Los panes rápidos se hacen con levadura y bicarbonato, los cuales se activan con la humedad y el calor. Para obtener panes rápidos perfectos le sugerimos que introduzca los líquidos en la parte inferior de la cuba y los ingredientes sólidos en la parte superior. Durante el proceso de mezclado inicial del pan rápido la masa y los ingredientes sólidos se pueden instalar en las esquinas de la cuba, siendo necesario ayudar a la máquina para evitar grumos. En ese caso, use una espátula de goma.

2、 Sobre el programa Ultra rápido

La panificadora puede hornear pan en 1 hora con el programa ultra rápido. Mediante estos 2 ajustes se puede hornear pan en 58 minutos, consiguiendo un pan con una textura algo más densa. El programa Ultra rápido 1 se utiliza para hornear pan de 700 g de peso, mientras que el programa Ultra rápido 2 se usa para hornear pan de 1.000 g de peso. Recomendamos que el agua esté entre 48 y 50 °C Use un termómetro de cocina para medir la temperatura. La preparación del pan es muy sensible a la temperatura del agua. Si la temperatura del agua fuera demasiado baja, el pan no alcanzaría el tamaño deseado. Sin embargo, si la temperatura del agua fuera demasiado alta, podría provocar la eliminación de la levadura, afectando igualmente a la preparación del pan.

Limpieza y mantenimiento

Desconecte el aparato de la corriente y déjelo enfriar antes de limpiar.

1. Cuba de pan: Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. No use ningún objeto afilado o productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento antiadherente. La cuba de pan debe estar completamente seca antes de su instalación.
2. Mezclador: En caso de que sea difícil extraer la barra del mezclador de su eje, llene la cuba con agua caliente y deje el mezclador a remojo durante unos 30 minutos aproximadamente, así podrá extraerlo fácilmente. Limpie la pala cuidadosamente con un paño húmedo de algodón. No introduzca en el lavavajillas ni la cuba de pan ni el mezclador.
3. Tapa y ventana: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
4. Carcasa: límpiela cuidadosamente con un paño húmedo Para evitar daños en la superficie esmaltada no use ningún limpiador abrasivo. No sumerja nunca la carcasa en agua.
5. Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que esté limpia y seca, habiéndose enfriado completamente. Ponga la cuchara y el mezclador en el cajón y cierre la tapa.

Ingredientes

1. Harina panificable

La harina panificable tiene un alto contenido en gluten (por lo que también se la conoce como harina de alto contenido en gluten, rica en proteínas). Se trata de una harina elástica, que evita que la masa descienda después de haber subido. Como el contenido en gluten es mayor que el de la harina común, también puede usarse para hornear pan de gran tamaño y mejor fibra. La harina panificable es el ingrediente más importante para hornear pan.

2. Harina común

La harina común se consigue mezclando trigo blando y trigo duro y se puede utilizar para hacer pan rápido o pasteles.

3. Harina integral

La harina integral se hace triturando trigo integral, conteniendo la piel y el gluten. La harina integral es más pesada y nutritiva que la harina común. El pan horneado con harina integral suele ser de tamaño más pequeño. Existen muchas recetas que combinan la harina integral y la harina panificable para así conseguir mejores resultados.

4. Harina de trigo sarraceno

La harina de trigo sarraceno, también llamada de "trigo negro" es una harina de alto contenido en fibra, similar a la harina integral. Para obtener un pan de gran tamaño ha de usarse en combinación con una proporción considerablemente alta de harina panificable.

5. Harina bizcochona

La harina bizcochona se hace triturando trigo blando o trigo de proteína baja, usado preferentemente en repostería. Distintos tipos de harina parecen idénticos. Realmente, el comportamiento de la levadura o la capacidad de absorción de distintos tipos de harina difiere dependiendo de la zona de producción, de las causas del crecimiento, del proceso de triturado y de las condiciones de almacenamiento. Puede usar harina de distintas marcas compradas en el mercado local para hacer la prueba y comparar, seleccionando la que dé mejor resultado conforme a sus preferencias y a su experiencia.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se hacen triturando el maíz y la avena respectivamente. Se trata de ingredientes que se añaden para hacer pan áspero y que enriquecen el sabor y le dan una mejor textura.

7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante para dar un sabor dulce y color al pan. El azúcar aporta nutrientes al pan, al igual que la levadura. Se usa con más frecuencia el azúcar blanco. También se pueden utilizar en ocasiones especiales el azúcar morena, el azúcar glas o el azúcar de algodón.

8. Levadura

La levadura se usa para levar la masa, produciendo dióxido de carbono y haciendo que el pan se expanda y quede más esponjoso. Sin embargo, para su rápida reproducción la levadura necesita alimentarse de los carbohidratos que se encuentran en el azúcar y en la harina.

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

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

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

La levadura se debe conservar en el frigorífico, ya que muere a altas temperaturas. Antes de su uso, compruebe la fecha y el período de conservación. Después de cada uso, introdúzcala de nuevo en el frigorífico. Generalmente, cuando no sube la masa del pan esto se debe a que la levadura está muerta. A continuación le mostramos cómo saber si la levadura es fresca y está activa o no.

- (1) vierta 1/2 taza de agua caliente (45-50°C) en un vaso medidor
- (2) Ponga 1 cucharadita de azúcar blanco en el vaso y remueva, luego espolvoree 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.
- (3) Coloque el vaso medidor en un lugar cálido durante 10 min. No agite el agua.
- (4) Se formará espuma y aumentará el nivel del agua. Si no ocurre nada, entonces la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, puede ralentizar el proceso de fermentación. No use demasiada sal en una receta. Si no desea usar sal, no lo haga. El tamaño del pan aumentará si no usa sal en su producción.

10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y más grande. Además, añade un aroma especial al pan. Para su uso debe cascarlos y batirlos uniformemente.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa aporta suavidad al pan y permite su almacenamiento por tiempo superior. La mantequilla ha de usarse derretida o cortada en pequeños trozos para que así pueda ser removida uniformemente incluso recién sacada del frigorífico.

12. Levadura en polvo

La levadura en polvo se usa principalmente con el programa Ultra rápido., para fermentar pan y bizcocho. No precisa tiempo para la fermentación y produce un gas que forma burbujas, suavizando la textura del pan mediante un principio químico.

13. Bicarbonato

El mismo principio que indicado anteriormente. También se puede utilizar combinándolo con la levadura en polvo.

14. Agua y otros líquidos

El agua es el ingrediente esencial para hacer pan. Como norma general, la temperatura del agua más apropiada estará entre los 20°C y los 25°C. Pero la temperatura del agua deberá estar entre los 45-50°C para aumentar la velocidad de la fermentación con el fin de hacer pan con el programa Ultra rápido. Se puede sustituir el agua por leche fresca o por agua mezclada con un 2% de leche en polvo, mejorando así el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden introducir zumo con el fin de mejorar el sabor del pan, p ej.: zumo de manzana, zumo de naranja, zumo de limón, etc.

Peso de los ingredientes

Es muy importante para hacer buen pan usar la cantidad adecuada de los distintos ingredientes.

Se aconseja usar vasos y cucharas medidores para así obtener la cantidad precisa y no alterar el resultado esperado.

1. Pesar ingredientes líquidos

Mida con vasos medidores el agua, la leche fresca o la leche en polvo.

Observe el nivel del vaso medidor mirando desde un plano horizontal.

Después de medir aceite u otros ingredientes, limpie muy bien el vaso medidor.

2. Medir levadura seca

Mantenga la levadura seca en condiciones óptimas y nivele la boca del vaso medidor para asegurar una medida apropiada.

3. En qué orden introducir los ingredientes

En general, los ingredientes deberían seguir esta secuencia: ingredientes líquidos, huevos, sal y leche en polvo, etc. Cuando introduzca los ingredientes, tenga en cuenta que la harina no debe quedar completamente mojada por los ingredientes líquidos. Deposite la levadura sobre la harina seca. La levadura no debe nunca entrar en contacto con la sal. Cuando se haya amasado la harina durante un tiempo un pitido le recordará que ha de introducir los ingredientes basados en fruta en la mezcla. Si añade los ingredientes basados en fruta demasiado pronto, el sabor disminuirá después de un tiempo de mezcla. Cuando use el programa diferido durante un largo periodo de tiempo, no añada ingredientes perecederos como huevos o fruta.

Guía de solución de problemas

No	Problema	Causa posible	Solución
1	Humo en el orificio de ventilación durante el horneado	Algunos ingredientes se adhieren a los elementos calientes o próximos durante el primer uso, el aceite se queda en la superficie del elemento caliente	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento caliente. Procure no quemarse, durante el primer uso abra la tapa y opere en seco.
2	La corteza inferior del pan es muy fina.	Mantenga el pan caliente y déjelo en la panificadora durante un tiempo hasta que se consuma el agua.	Saque el pan rápidamente sin mantenerlo caliente
3	Es muy difícil sacar el pan	El mezclador se adhiere fuertemente al eje en la cuba	Después de haber sacado el pan, vierta agua caliente en la cuba y sumerja el mezclador durante 10 minutos. Retírelo y límpielo.
4	Los ingredientes no son removidos regularmente y se hornean mal	1.no se ha seleccionado el programa adecuado	Seleccione el programa adecuado
		2.después del funcionamiento, se abre la tapa varias veces y el pan está seco, no se aprecia un color marrón en la corteza	No abra la tapa en la última fermentación
		3.Hay una resistencia muy alta y el mezclador no puede casi girar y remover adecuadamente	Compruebe el orificio del mezclador, luego extraiga la cuba del pan y active el aparato sin carga alguna, si no funciona normalmente contacte con el servicio técnico autorizado.
5	Se muestra "H:HH" después de presionar el botón "START/STOP"	La temperatura de la panificadora es demasiado alta para hacer pan.	Presione el botón "START/STOP" y desenchufe la panificadora, luego extraiga la cuba y abra la tapa hasta que la panificadora se enfríe
6	Se oye el ruido del motor pero la masa no es removida.	La cuba no está bien fijada o la masa es demasiado grande para que se pueda remover.	Compruebe si la panificadora está colocada correctamente y si la masa es acorde con la receta, conservando una medida adecuada de los

			ingredientes
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la tapa	Se ha introducido demasiada levadura, o demasiada harina , o demasiada agua, o la temperatura ambiente es demasiado alta	Compruebe los factores mencionados anteriormente,. reduzca adecuadamente la cantidad conforme a la necesaria
8	El tamaño del pan es demasiado pequeño o la masa no ha crecido	No hay levadura o la cantidad de levadura es insuficiente. Por otro lado, la actividad de la levadura puede ser pobre si la temperatura del agua es demasiado alta o si la levadura está mezclada con sal, o si la temperatura ambiente es baja.	Compruebe la cantidad de levadura y su comportamiento, aumente la temperatura ambiente adecuadamente.
9	La masa es tan grande que sobresale por fuera de la panificadora	La cantidad de líquido es demasiado grande para hacer una masa blanda y la cantidad de levadura es excesiva.	Reduzca la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa
10	El pan se hunde en la zonas centrales mientras se hornea la masa	1.la harina usada no tiene la fuerza suficiente y no hace levar la masa	Use harina panificable o harina de fuerza.
		2. la velocidad de la levadura es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es demasiado alta	Se usa la levadura por debajo de la temperatura ambiente
		2. El uso excesivo de agua da lugar a una masa demasiado húmeda y blanda.	Conforme a la capacidad de absorber agua, ajuste la cantidad de agua a la receta
11	El peso del pan es muy grande y este es demasiado denso	1.demasiada harina o muy poca agua	Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua
		2.demasiados ingredientes basados en fruta o demasiada harina integral	Reduzca la cantidad de ingredientes y aumente la cantidad de levadura
12	Las zonas centrales están huecas tras cortar el pan	1. Excesiva agua o levadura o falta de sal	Reduzca adecuadamente la cantidad de agua o de levadura y compruebe la cantidad de sal
		2.la temperatura del agua es demasiado alta	Compruebe la temperatura del agua
13	La superficie del pan se adhiere a la levadura seca	1.hay una cantidad importante de ingredientes glutinosos en el pan, como por ejemplo mantequilla, plátanos, etc.	No añada ingredientes muy glutinosos en el pan

		2.no se remueve bien por falta de agua	Compruebe la cantidad de agua y el estado de la panificadora
14	La corteza es demasiado fina y el color demasiado oscuro cuando se hacen bizcochos o alimentos con demasiado azúcar	Distintas recetas o ingredientes tienen resultados distintos en la fabricación del pan, el color del producto horneado puede ser muy oscuro por el uso excesivo de azúcar	Si el color es muy oscuro para la receta con excesivo azúcar, presione el botón START/STOP para interrumpir el programa unos 5-10min antes del tiempo inicial de finalización. Antes de retirar el pan deberá dejar el pan o el bizcocho durante unos 20 minutos en la panificadora con la tapa cerrada

LIBRO DE RECETAS DE LA PANIFICADORA

PAN BÁSICO :

PESO- MATERIAL	700g		1000g	
1. Agua	270 ml	270g	330 ml	330 g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1,5 cucharaditas	10g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
5. Harina	3 tazas	420g	4 tazas	560 g
6. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3,5g

PAN FRANCÉS :

PESO- MATERIAL	700g		1000g	
1. Agua	270 ml	270g	330 ml	330 g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1,5 cucharaditas	10g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
5. Harina	3 tazas	420g	4 tazas	560 g
6. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3,5g

PAN INTEGRAL :

PESO- MATERIAL	700g		1000g	
1. Agua	250ml	250g	300ml	300 g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	2 cucharaditas	14g
4. Trigo integral	1 taza	110g	2 tazas	220 g
5. Harina	2 tazas	280g	2 tazas	280

				g
6. Azúcar morena	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
7. LECHE en polvo	2 cucharadas	14g	3 cucharadas	21g
8. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3g

PAN RÁPIDO :

PESO- MATERIAL	700g	
1. Agua	270ml	270g
2. Aceite	2 cucharadas	24g
3. Sal	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g
5. Harina	3 tazas	420g
6. Levadura	2 cucharadita	6g

PAN DULCE :

PESO- MATERIAL	700g		1000g	
1. Agua	270ml	270g	330ml	330g
2. Aceite vegetal	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1,5 cucharaditas	10g
4. Azúcar	3 cucharadas	36g	4 cucharadas	48g
5. Harina	3 tazas	420g	4 tazas	560g
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	2 cucharadas	14g
7. Levadura	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3,5g

PAN ULTRA RÁPIDO 2 :

PESO- MATERIAL	700g	
1. Agua	270ml	270g
2. Aceite	2 cucharadas	24g
3. Sal	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	3 cucharadas	36g
5. Harina	3 tazas	420g
6. Levadura	2 2/3 cucharaditas	8g

PAN ULTRA RÁPIDO 1 :

PESO- MATERIAL	1.000g	
1. Agua	330ml	330g
2. Aceite	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	4 cucharadas	48g
5. Harina	4 tazas	560g
6. Levadura	2 2/3 cucharaditas	8g

MASA :

PESO- MATERIAL	/	
1. Agua	330ml	330g
2. Aceite	3 cucharadas	36g

3. Sal	1,5 cucharaditas	10g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g
5. Harina	4 tazas	560g
6. Levadura	1 cucharadita	3,5g

SIN GLUTEN

PESO- MATERIAL	700g		1000g	
1. AGUA	1/2 taza	125g	2/3 taza	165g
2. ACEITE	3 cucharadas	36g	4 cucharadas	48g
3. MIEL	1/4 taza	50g	1/3 taza	80g
4. VINAGRE	1 cucharadita	2g	1 cucharadita	2g
5. HUEVOS	2 UNIDADES	90g	2 UNIDADES	90g
6. HARINA DE MAÍZ	3 tazas	420g	4 tazas	560g
7. AZÚCAR	3 cucharadas	36g	4 cucharadas	48g
8. SAL	1/2 taza	3g	1/2 taza	3g
9. LEVADURA	1 cucharadita	3,5g	1,5 cucharaditas	4g

BIZCOCHO :

PESO- MATERIAL	/	
1. Aceite para bizcochos	2 cucharadas	24g
2. Azúcar	8 cucharadas	96g
3. Huevos	6	270g
4. Harina fermentante	250 g	250 g
5. Esencia aromatizante	1 cucharadita	2g
6. Zumo de limón	1,3 cucharadas	10g
7. Levadura	1 cucharadita	3g

PAN SANDWICH

PESO- MATERIAL	700g		1000g	
Agua	270 ml	270g	330 ml	330g
Mantequilla o margarina	1,5 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
Sal	1,5 cucharadita	10g	2 cucharadita	14g
Azúcar	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
Leche deshidratada	1,5 cucharadas	10g	2 cucharadas	14g
Harina panificable	3 tazas	420g	4 tazas	560g
Levadura seca	1 cucharadita	3g	1 cucharadita	3,5g

MASA DE PASTA

PESO- MATERIAL	400g
Harina	350 g.
Huevos	2
Clara huevo	1
Sal	1 cucharadita
Aceite de oliva	1 cucharada

Agua fría	50 ml
-----------	-------

MERMELADA

PESO- MATERIAL	500g
Fruta (fresas, albaricoque, higos,...)	500 g.
Azucar moreno	125 g.
Zumo de limón	Medio limón
Gelatina	I cucharada o lámina

**Eliminación del electrodoméstico viejo.**

En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent in order to avoid hazards.
6. Never pull on the cord when unplugging.

7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com
14. WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

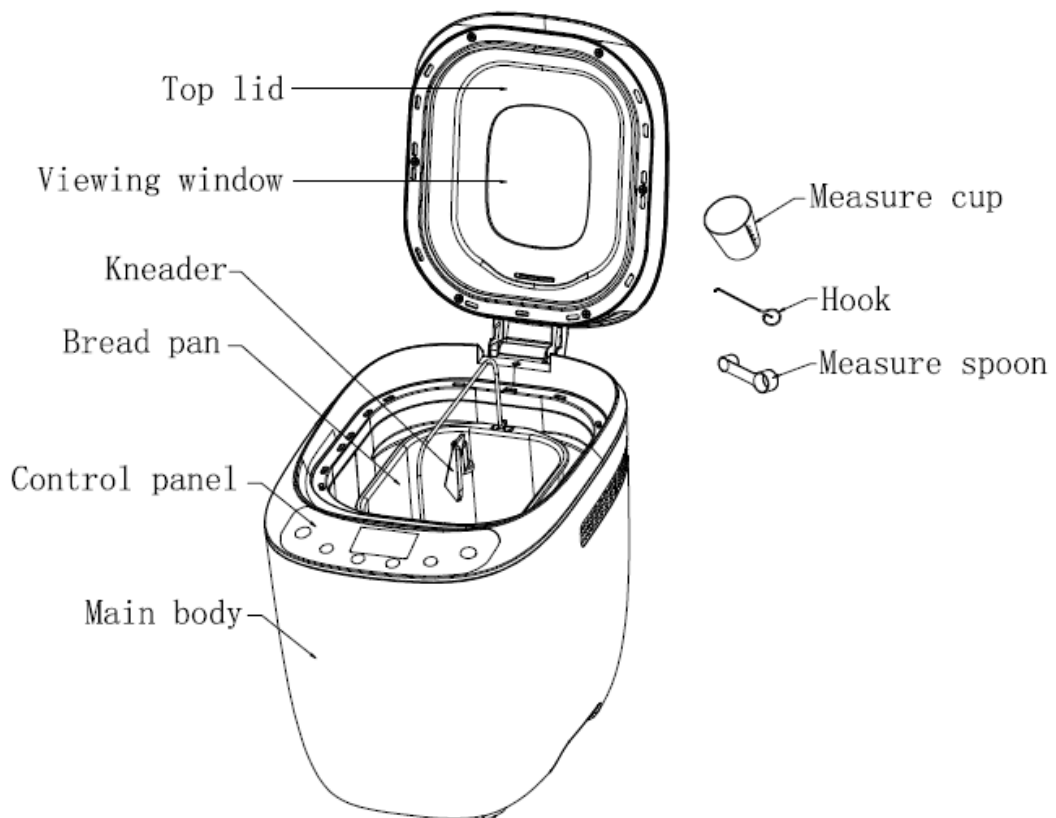
SPECIFIC SAFEGUARDS

-  CAUTION: The surface can remain hot during or after use.
- Do not operate the device connected to an external timer or a separate remote control system.
- Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.

- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
- Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- At the end of the program, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.
- Never obstruct the air vents.

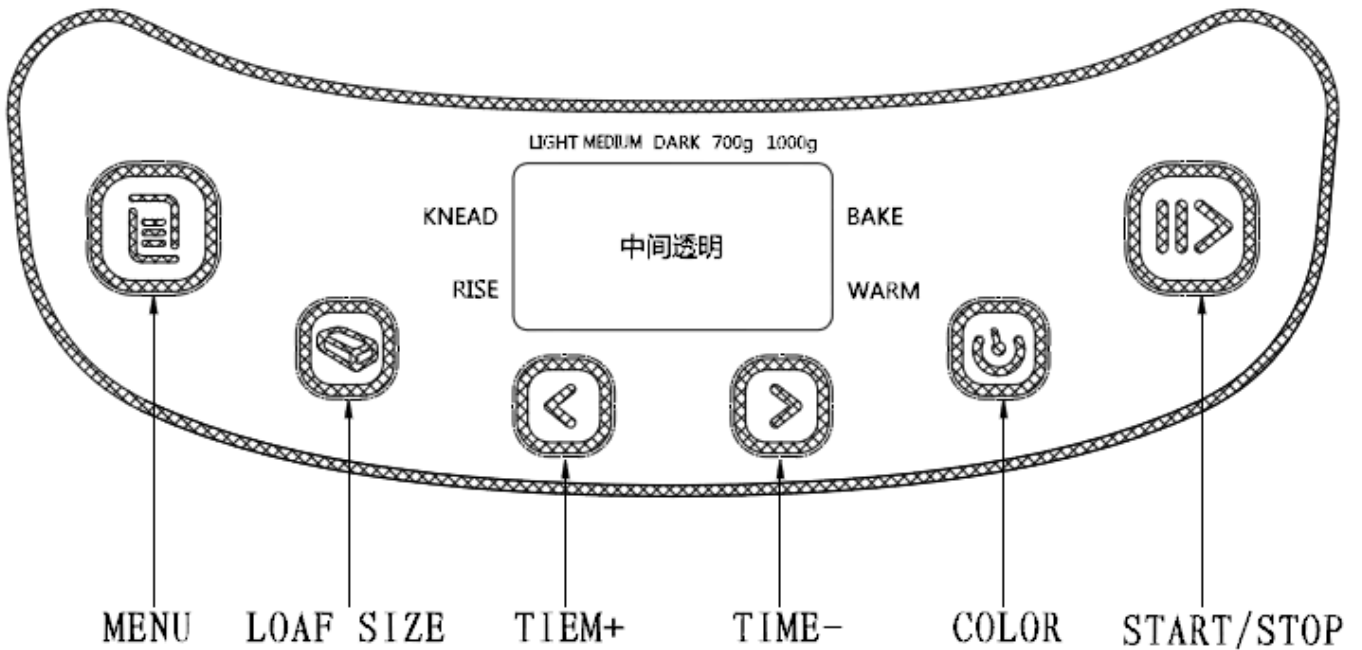
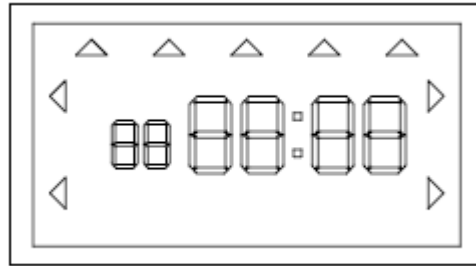
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the program.
- When using program No. 11 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes. Do not exceed a total of 1000 g of dough. Do not exceed a total of 620 g of flour and 11 g of yeast.

Know your bread maker



Function Introduction

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Basic | 8. Dough |
| 2. French | 9. Gluten free |
| 3. Whole wheat | 10. Cake |
| 4. Quick | 11. Sandwich |
| 5. Sweet | 12. Bake |
| 6. Ultra Fast1 | 13. Jam |
| 7. Ultra Fast2 | 14. Pasta |



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply a beep will be heard and " 3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to **1000g** and **MEDIUM**. It is the default setting.



START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

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

To stop the program, press the "**START/STOP**" button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

**:MENU**

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

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking the sweat bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **Ultra fast-I:** kneading, rise and baking 700g loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
7. **Ultra fast-II:** the same as above, but applicable for 1000g loaf.
8. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Gluten Free:** kneading, rise and baking of Gluten Free bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
10. **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.
13. **Jam:** preparing jam, jellies and fruit coulis.
14. **Pasta:** preparing dough for fresh pasta. This program has no baking.

**:COLOR**

With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.

**:LOAF SIZE**

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

**:DELAY (TIME + or TIME -)**

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "**TIME +**" or "**TIME -**". Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing

"**TIME+**" or "**TIME-**" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

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

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

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

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START/STOP**" straight to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

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

WARNING DISPLAY:

- 1、 If the display shows "**H HH**" after the program has been started, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- 2、 If the display shows "**E rr**" after you have pressed **START/STOP**, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.
- 3、 If the display shows "**L LL**" after pressing the **Start/Stop** button (except the programs **BAKE**), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , stop sound by pressing the **Start/Stop** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature, or select the **BAKE** program and make the temperature inside the chamber increase rapidly"

NOTE: The temperature in bread maker is lower than room temperature if placing bread maker in cooler place (such as air conditioning room, cold storage) after a period of time and then move it to normal room temperature immediately to make bread.

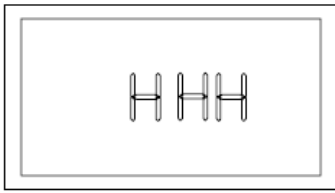


Figure 1

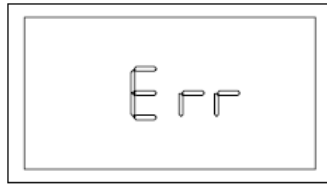


Figure 2

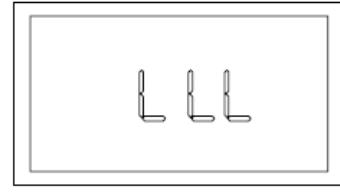


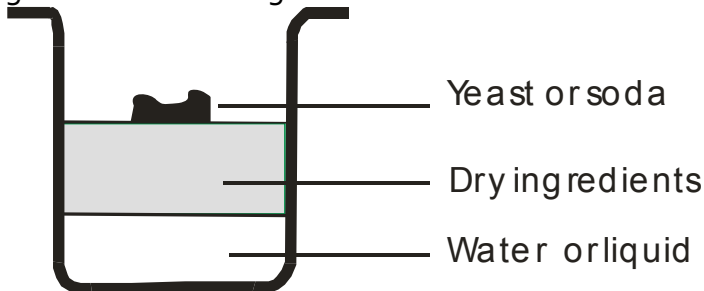
Figure 3

For the first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"
3. set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.
Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.



Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,
Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (700g or 1000g).
8. Set the delay time by pressing **Time+ or Time-** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.
10. For the program of **BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE, SWEET, GLUTEN FREE, SANDWICH**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in

some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
11. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then stop further keeping warm.
16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

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

Special introduction

1、 For Quick breads

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

2、 About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 700g bread while Ultra fast II is for 1000g. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

Cleaning and Maintenance

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

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

and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour

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

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named by "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

5tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

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

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

(1) pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stirred evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for making Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of important steps for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.

It is strongly suggested to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep reminds you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

Trouble shooting guide

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

	overflow bread pan	much as to make dough soft and yeast is also excessive.	improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

BREAD MAKER COOKBOOK

BASIC BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	270 ml	270g	330 ml	330 g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Sal	1 teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g	4 cups	560 g

6. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3.5g
----------	-------------	----	-------------	------

FRENCH BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	270 ml	270g	330 ml	330g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3tablespoons	36g
3. Sal	1teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g	4 cups	560g
6. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3.5g

WHOLE WHEAT BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	250ml	250g	300ml	300g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4. Whole wheat	1 cups	110g	2 cups	220g
5. Flour	2 cups	280g	2 cups	280g
6. Brown Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
7. MILK Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. YeasT	1teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

QUICK BREAD :

SIZE MATERIAL	700g	
1. Water	270ml	270g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1teaspoons	7g
4. Sugar	2tablespoons	24g
5. Flour	3 cups	420g
6. Yeast	2 teaspoons	6g

SWEET BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	270ml	270g	330ml	330g
2. Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1.5 teaspoon	10g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5. Flour	3 cups	420g	4 cups	560g

6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3.5g

ULTRA FAST2 BREAD :

SIZE MATERIAL	700g	
1. Water	270ml	270g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1 teaspoon	7g
4. Sugar	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g
6. Yeast	2 2/3 teaspoon	8g

ULTRA FAST1 BREAD :

SIZE MATERIAL	1000g	
1. Water	330ml	330g
2. Oil	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g
4. Sugar	4 tablespoons	48g
5. Flour	4cups	560g
6. Yeast	2 2/3 teaspoon	8g

DOUGH :

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	330ml	330g
2. Oil	3 tablespoons	36g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	24g
5. Flour	4 cups	560g
6. Yeast	1 teaspoons	3.5g

GLUTEN FREE :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
2. WATER	1/2 cups	125g	2/3 cups	165g
2. OIL	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
3. HONEY	1/4 cups	50g	1/3 cups	80g
4. VINEGAR	1 teaspoon	2g	1 teaspoon	2g
5. EGG	2 PCS	90g	2 PCS	90g
6. CORN FLOUR	3 cups	420g	4 cups	560g
7. SUGAR	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
8. SALT	1/2 teaspoon	3g	1/2 teaspoon	3g
9. YEAST	1 teaspoons	3.5g	1.5 teaspoons	4g

CAKE :

SIZE MATERIAL	/	
1. Cake oil	2 tablespoons	24g

2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	270g
4. Self-raising flour	250 g	250 g
5. Flavouring essence	1 teaspoon	2g
6. Lemon juice	1.3 tablespoons	10g
7. Yeast	1 teaspoons	3g

SANDWICH BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
Water	270 ml	270g	330 ml	330g
Butter or margarine	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoon	36g
Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoon	14g
Bread flour	3 cups	420g	4 cups	560g
Dry Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3.5g

PASTA DOUGH

SIZE- MATERIAL	400g
Flour	350 g.
Egg	2
Egg white	1
Salt	1 teaspoon
Olive oil	1 tablespoon
Cold water	50 ml

MERMELADA

SIZE- MATERIAL	500g
Fruit (strawberry, apricot, figs,...)	500 g.
Brown sugar	125 g.
Lemon juice	Half lemon
Jelly	1 tablespoon or sheet

**Disposal of old electrical appliances.**

The European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.


INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est conseillé de suivre des précautions de sécurité fondamentales, notamment celles qui suivent:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.

6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.

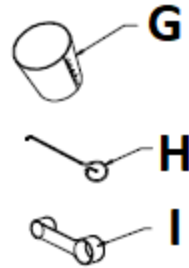
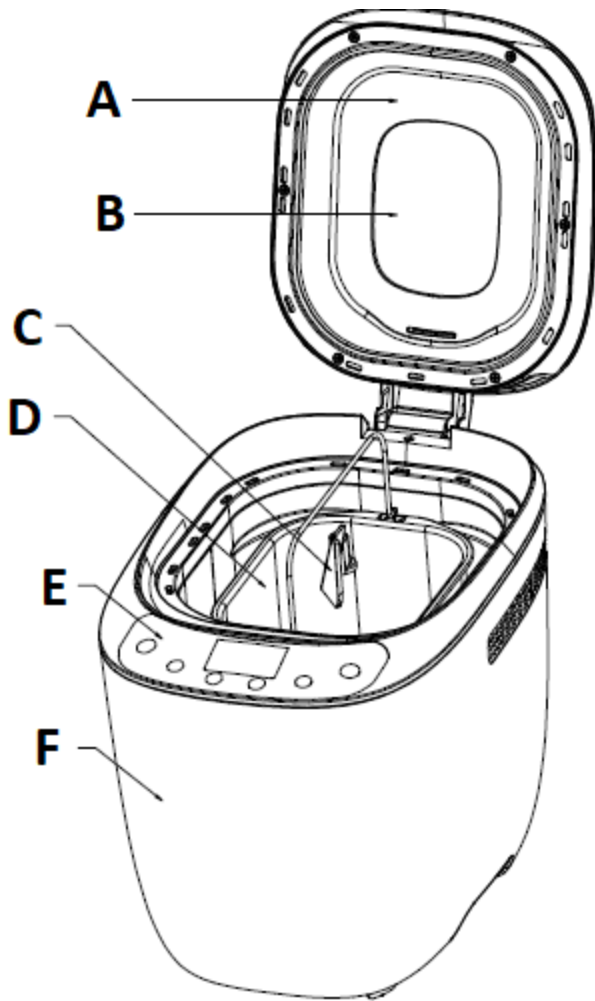
MESURES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

-  ATTENTION: La surface peut rester chaud pendant ou après l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil en le branchant à une minuterie ni à un système séparé de contrôle à distance.

- Ne pas laisser le câble pendre par dessus le bord de la table ou sur une surface chaude.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à l'intérieur d'un four chauffé.
- Ne toucher en aucun cas aucune des pièces en mouvement ou des pétrins lorsque l'appareil est en cours de cuisson.
- Ne jamais brancher l'appareil sans s'assurer que la cuve à pain est bien placée et remplie d'ingrédients.
- Ne jamais frapper la cuve à pain sur sa partie supérieure ou son bord pour la retirer de l'appareil. Cela pourrait l'endommager.
- Du papier aluminium ou autres matériaux ne peuvent pas être introduits dans la machine à pain étant donné que cela peut provoquer un risque d'incendie ou de court-circuit.
- Ne jamais couvrir l'appareil à pain avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir sortir librement. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert avec un matériel inflammable ou entre en contact avec celui-ci.
- Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.

- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Lorsque vous êtes en programme no. 11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes. Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total. Ne dépassez pas 620 g de farine et 11 g de levure.

DÉCOUVREZ VOTRE MACHINE À PAIN

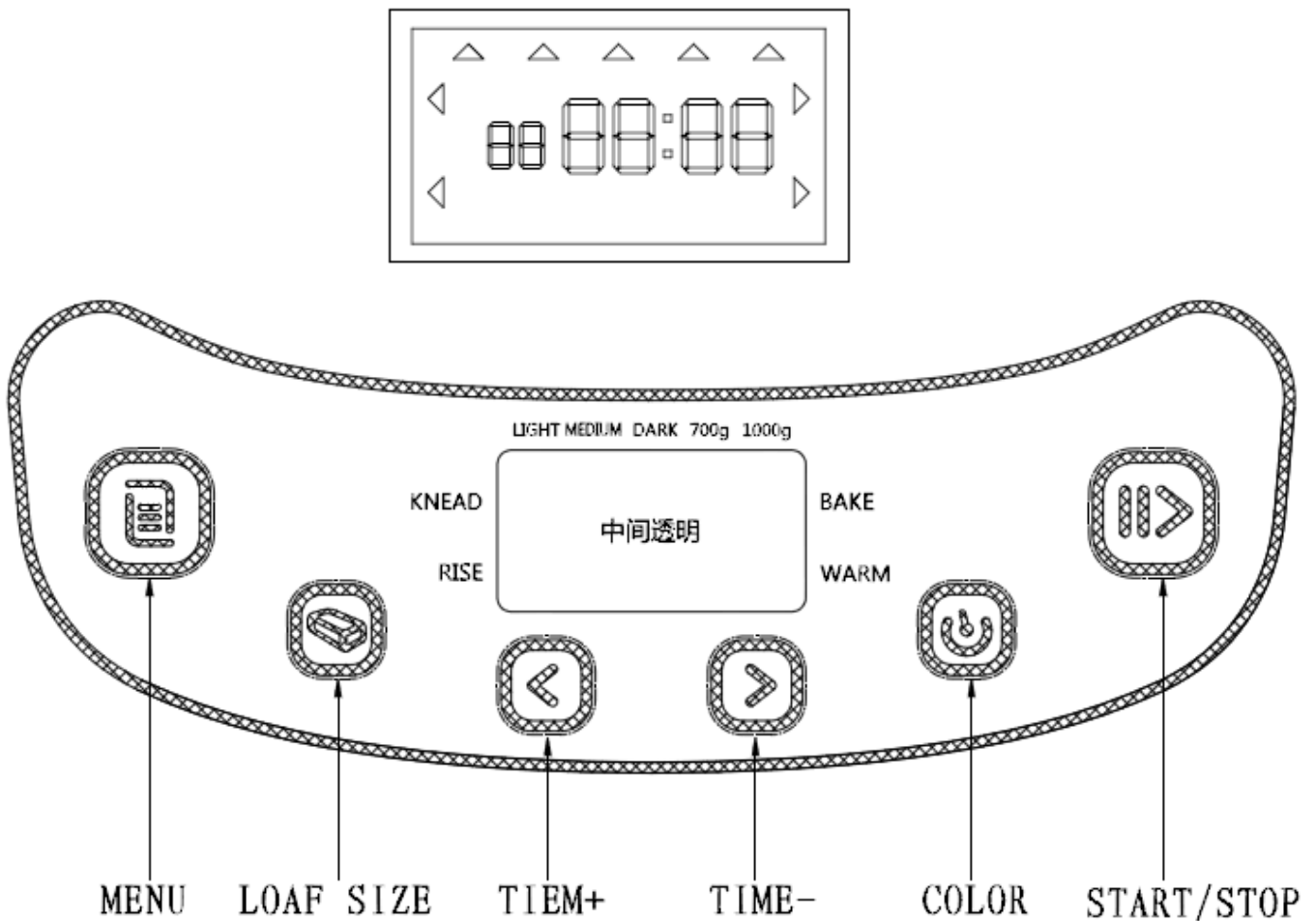


- A. Couverture
- B. Hublot
- C. Verre mesurer
- D. Crochet
- E. Cuillère à mesure
- F. Mélangeur
- G. Cuve de pain
- H. Panneau de contrôle
- I. Carcasse

Fonction Introduction

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Basic | 8. Dough |
| 2. French | 9. Gluten free |
| 3. Whole wheat | 10. Cake |
| 4. Quick | 11. Sandwich |
| 5. Sweet | 12. Bake |
| 6. Ultra Fast1 | 13. Jam |
| 7. Ultra Fast2 | 14. Pasta |

1. Basique 2. Français 3. Complet 4. Rapide 5. Sucré 6. Ultra rapide 1 7. Ultra rapide 2 8. Pâte 9. Sans gluten 10. Gâteau 11. Sandwich 12 Cuire 13 Confiture 14 Pâtes crues



CLAIR MOYEN FONCÉ 700 g 1 000 g PÉTRIR LEVER CUIRE CHAUFFER

APRÈS L'ALLUMAGE

Lorsque vous branchez votre machine à pain, celle-ci émet un signal sonore et l'écran affiche rapidement « 3:00 ». Cependant, les deux points situés entre le « 3 » et le « 00 » ne clignotent pas en permanence. Les flèches pour **1 000 g** et **MEDIO (MOYEN)**. Il s'agit de la configuration prédéfinie.



: **START / STOP (ALLUMER/ÉTEINDRE)**

Pour allumer et éteindre le programme de cuisson sélectionné.

Pour commencer un programme, appuyez une fois sur la touche "**START/STOP**". Vous entendrez un bref signal sonore et les deux points de l'heure clignoteront, indiquant le début du programme. Aucune autre touche ne sera activée, sauf "**START/STOP**" après avoir commencé un programme.

Pour arrêter le programme, maintenez la touche "**START/STOP**" appuyée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore confirmant que le programme est déconnecté. Cette fonction aide à prévenir toute interruption involontaire pendant que le programme fonctionne.



: MENU (MENU)

Cette fonction est utilisée pour régler les différents programmes. Il suffit d'appuyer chaque fois que vous souhaitez varier le programme (vous entendrez un bref signal sonore). Appuyez sur la touche en continu pour que les 12 menus s'affichent successivement sur l'écran. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions des 12 menus sont expliquées ci-dessous.

1. **Basique**: pétrir, lever et cuire le pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour améliorer le goût.
2. **Français**: pétrir, lever et cuire le pain plus longtemps. Avec ce menu vous obtiendrez un pain plus croustillant et léger.
3. **Complet**: pétrir, lever et cuire le pain complet. Cette fonction demande plus de temps de pré-cuisson pour permettre que le grain absorbe l'eau et s'étale. L'utilisation du programme différé est déconseillée puisqu'elle risque d'empirer le résultat.
4. **Rapide**: pétrir, lever et cuire le pain avec du bicarbonate ou de la levure en poudre. Cette fonction permet d'obtenir un pain plus petit et avec une texture plus dense.
5. **Sucré**: pétrir, lever et cuire le pain normal. Pour cuire du pain sucré et croustillant.
6. **Ultra rapide 1**: pétrir, lever et cuire une miche de 700 g le plus vite possible. Le pain cuit avec cette fonction est généralement plus petit et rugueux que le pain cuit avec le programme **Rapide**.
7. **Ultra rapide 2**: Pareil que pour le paragraphe précédent, mais applicable à une miche de 1 000 g.
8. **Pâte**: pétrir et lever la pâte, sans cuire. Retirez la pâte et donnez-lui la forme pour faire des petits pains, des pizzas, de pain vapeur, etc.
9. **Sin gluten (Sans gluten)**: pétrir, lever et cuire le pain sans gluten. Cette fonction demande plus de temps de pré-cuisson pour permettre que le grain absorbe l'eau et s'étale. L'utilisation du programme différé est déconseillée puisqu'elle risque d'empirer le résultat.
10. **Gâteau**: pétrir, lever et cuire avec du bicarbonate de soude ou de la levure en poudre.
11. **Sandwich**: pétrir, lever et cuire le pain sandwich. Pour cuire le pain avec une texture légère et une croûte fine.
12. **Cuire**: cuire uniquement, sans pétrir ou lever la pâte. Cette fonction est également utilisée pour augmenter la durée d'enfournement pour les fonctions sélectionnées.
13. **Confiture**: préparation de confiture, gelées et coulis de fruits.
14. **Pâtes**: préparer la pâte pour les pâtes fraîches. Ce programme n'a pas de cuisson.



: COULEUR

Avec cette touche, vous pouvez choisir une couleur pour la croûte (**CLAIR**), (**MOYEN**) ou (**FONCÉ**). Appuyez sur la touche pour sélectionner la couleur choisie.



: LOAF SIZE (TAILLE DU PAIN)

Appuyez sur la touche pour sélectionner la taille du pain. N'oubliez pas que la durée pour cette fonction peut varier en fonction de la taille du pain.



: DELAY (PROGRAMME DIFFÉRÉ) (TIME+ ou TIME -) (TEMPS+ ou TEMPS-)

Si vous souhaitez retarder le démarrage de l'appareil, utilisez ce bouton pour établir le temps différé souhaité. Vous devez choisir combien de temps il faudra pour que le pain soit prêt en appuyant sur la fonction « **TIME +** » ou « **TIME -** ». N'oubliez pas que le programme différé doit inclure la durée de cuisson du programme. Le pain reste chaud à la fin du programme différé. Choisissez d'abord le programme et la couleur du pain, appuyez ensuite sur « **TIME+** » ou « **TIME-** » pour augmenter ou réduire la durée par fractions de 10 minutes. Le temps différé maximum est de 13 heures.

Exemple : Il est actuellement 20:30. Si vous souhaitez que votre pain soit prêt pour le jour suivant à 7:00, c'est-à-dire, dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez le menu, la couleur, la taille du pain et appuyez sur la fonction **TIME+** ou **TIME -** pour régler le temps jusqu'à ce que 10:30 apparaisse sur le **LCD (ÉCRAN)**. Appuyez ensuite sur **START/STOP** pour activer le programme différé. Vous remarquerez que les points clignotent et que l'écran **LCD** affiche le compte derrière en indiquant le temps restant. Vous obtiendrez ainsi un pain frais à 7h du matin. La fonction pour conserver le pain chaud s'allumera pendant une heure si vous ne souhaitez pas le sortir tout de suite.

Attention : *N'utilisez pas le programme différé si vous utilisez des ingrédients périssables comme les œufs, le lait, les fruits, les oignons, etc.*

CONSERVER AU CHAUD

Le pain peut rester chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Désactivez le programme en appuyant sur la touche **START/STOP** si vous voulez sortir le pain.

MÉMOIRE

En cas de coupure de courant survient pendant la cuisson du pain, le processus de cuisson se poursuit automatiquement pendant 10 minutes, même sans appuyez sur Start/stop. Vous devrez remettre votre appareil en marche si la coupure de courant dépasse les 10 minutes. Cependant, si la coupure survient avant ou pendant la phase de pétrissage, appuyez sur « **START/STOP** » directement pour poursuivre le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

L'appareil peut fonctionner correctement avec des températures très différentes, cependant, une différence pourra être remarquée au niveau de la taille du pain si la température de la pièce est chaude ou froide. Nous vous conseillons que la température de la pièce reste entre 15 °C et 34°C.

ÉCRAN D'AVERTISSEMENT :

1. Si l'écran affiche « **H HH** » après avoir commencé le programme (voir le schéma 1), cela indique que la température intérieure est encore très élevée. Vous devez alors arrêter le programme. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche « **E rr** » après avoir appuyé sur **START/STOP**, (voir le schéma 2), cela signifie que le capteur de température est déconnecté. Veuillez faire vérifier le capteur par un technicien agréé.
3. Si l'écran affiche « **L LL** » après avoir appuyé sur **START/STOP** (sauf pour le programme HORNEAR (Cuire)), cela indique que la température intérieure est trop basse (vous entendrez 5 signaux sonores). Éteignez le son en appuyant sur **START/STOP**, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes pour qu'il revienne à la température ambiante, ou sélectionnez le programme HORNEAR (Cuire) et faites en sorte que la température de l'intérieur de l'appareil augmente rapidement.

OBSERVATION : La température de la machine à pain sera moins élevée que la température ambiante si vous placez l'appareil dans un lieu plus frais (par exemple dans une pièce avec la climatisation, un entrepôt réfrigéré, etc.) pendant un moment, placez-la ensuite dans une pièce à température ambiante pour faire du pain instantanément.

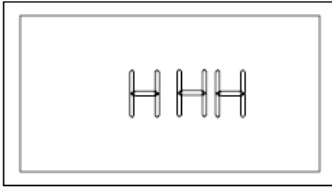


Image 1



Image 2

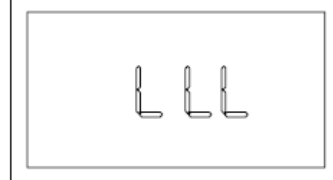


Image 3

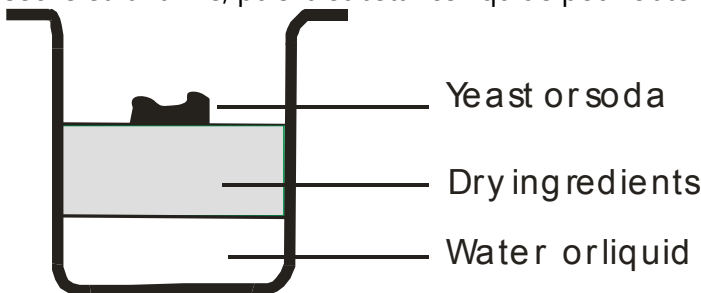
Au cours de la première utilisation

1. Vérifiez que tous les composants et accessoires sont en parfait état.
2. Nettoyez tous les composants selon les instructions de la section « **Nettoyage et Entretien** »
3. Sélectionnez le mode enfourner et enfournez avec l'appareil vide pendant environ 10 minutes. Nettoyez à nouveau l'appareil lorsqu'il a refroidi.
4. Séchez soigneusement tous les composants et assemblez-les, l'appareil est alors prêt pour sa première utilisation.

Comment faire le pain

1. Placez la cuve en position et tournez-la dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit dans la bonne position. Insérez le mélangeur sur l'axe moteur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement inséré. Il est conseillé de remplir les trous avec de la margarine avant de placer le mélangeur afin que la pâte ne colle pas au mélangeur et se décolle facilement.
2. Introduisez les ingrédients dans la cuve. Suivez les instructions mentionnées dans la recette.

Vous devez généralement introduire d'abord l'eau ou toute autre substance liquide, puis le sel et la farine, et enfin la levure. Nous vous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients si la pâte n'est pas très épaisse avec une quantité considérable de seigle ou de farine complète, par exemple, introduisez d'abord la levure sèche et la farine, puis la substance liquide pour obtenir de meilleurs résultats pendant le pétrissage.



Yeast or soda	Ferment ou bicarbonate de soude
Dry ingredients	Ingrédients secs
Água or liquid	eau ou liquides

Observation : vous trouverez dans la recette les quantités maximum de farine ou de levure à utiliser.

3. Réalisez une incision à l'aide de votre doigt sur un côté de la farine. Ajoutez la levure dans le trou,

- Vérifiez qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle avec soin et branchez le câble à la prise électrique.
 5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à sélectionner le programme choisi.
 6. Appuyez sur la touche **COLOR (COULEUR)** pour choisir la couleur souhaitée.
 7. Appuyez sur **LOAF SIZE (TAILLE DU PAIN)** pour sélectionner la taille souhaitée (700 g ou 1 000 g).
 8. Établissez le temps différé choisi en appuyant sur **Time+ o Time-**. Vous pouvez omettre cette étape si vous souhaitez que l'appareil se mette immédiatement en marche.
 9. Appuyez sur **START/STOP** pour que l'appareil fonctionne.
 10. Pour le programme **BÁSICO (BASIQUE), FRANCÉS (FRANÇAIS), INTEGRAL (COMPLET), DULCE (SUCRÉ), SIN GLUTEN (SANS GLUTEN), SANDWICH**, vous entendrez un bip sonore long pendant l'opération. Vous pouvez alors introduire les ingrédients. Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients. De la vapeur peut sortir des fentes du couvercle pendant la cuisson. Cela est normal.
 11. Vous entendrez 10 signaux sonores à la fin du processus. Appuyez alors sur **START/STOP** entre 3 et 5 secondes pour arrêter le processus et sortez le pain. Ouvrez le couvercle et saisissez la poignée de la cuve à l'aide de gants de cuisine. Tournez la cuve dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et sortez-la soigneusement.
 12. Utilisez une spatule antiadhésive pour sortir le pain de la cuve.

Attention : La cuve et le pain peuvent être brûlants! Saisissez la poignée avec soin et avec des gants de cuisine.

13. Retournez la cuve sur une surface propre et remuez soigneusement jusqu'à ce que le pain tombe.
14. Retirez le pain de la cuve et laissez refroidir environ 20 minutes avant de le couper.
15. Si vous n'êtes pas dans la pièce ou si vous avez appuyé sur la touche **START/STOP** à la fin de l'opération, le pain restera chaud automatiquement pendant 1 heure.
16. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas.

Attention : Utilisez un crochet pour extraire le mélangeur avant de couper le pain, au cas où il serait resté dans la partie inférieure du pain. Le pain est chaud, ne retirez jamais le mélangeur à mains nues.

Introduction spéciale

1、 Pour des pains rapides

Les pains rapides sont réalisés avec de la levure et du bicarbonate, qui s'activent avec l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, nous vous conseillons d'introduire les liquides dans la partie inférieure de la cuve et les ingrédients solides dans la partie supérieure. Pendant le processus de mélange initial du pain rapide, la pâte et les ingrédients solides peuvent s'installer dans les coins de la cuve et vous devrez aider la machine afin d'éviter les grumeaux. Utilisez une spatule en caoutchouc pour se faire.

2、 Concernant le programme Ultra rápido (Ultra rapide)

L'appareil peut enfourner du pain pendant 1 heure avec le programme ultra rapide. Avec ces 2 réglages, du pain peut être cuit en 58 minutes, tout en obtenant un pain d'une texture plus dense. Le programme Ultra rápido 1 (Ultra rapide 1) permet de cuire du pain de 700 g alors que le programme Ultra rápido 2 (Ultra rapide 2) permet de cuire un pain de 1 000 g. L'eau doit être entre 48 et 50 °C. Utilisez un thermomètre de cuisine pour mesurer la température. La préparation du pain est très sensible à la température de l'eau. Si la température de l'eau est trop basse, le pain n'atteint pas la taille souhaitée. Cependant, si la température de l'eau est trop élevée, cela peut éliminer la levure et affecter ainsi la préparation du pain.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

1. Cuve de pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun objet pointu ou de produits abrasifs risquant d'abîmer le revêtement antiadhésif. La cuve de pain doit être complètement sèche avant d'être installée.
2. Mélangeur : S'il est difficile d'extraire la barre du mélangeur de son axe, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez le mélangeur tremper pendant environ 30 minutes, vous pourrez alors l'extraire facilement. Nettoyez l'hélice avec soin à l'aide d'un chiffon en coton humide. Ne mettez pas la cuve ou le mélangeur au lave-vaisselle.
6. Couvercle et hublot : nettoyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
7. Carcasse : Nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun produit nettoyant abrasif pour éviter d'abîmer la surface émaillée. N'immergez jamais la carcasse dans l'eau.
8. Vérifiez que l'appareil est propre, sec et complètement froid avant de le ranger. Placez la cuillère et le mélangeur dans le tiroir et fermez le couvercle.

Ingrédients

1. Farine panifiable

La farine panifiable contient beaucoup de gluten (elle est également connue comme farine à haut contenu en gluten, riche en protéines). Il s'agit d'une farine élastique, qui évite que la pâte ne dégonfle après avoir levé. Étant donné que son contenu en gluten est plus important que la farine commune, elle peut être utilisée pour enfourner le pain de grande taille et avec plus de fibre. La farine panifiable est l'ingrédient le plus important pour cuire le pain.

2. Farine commune

La farine commune est obtenue à partir du mélange de blé tendre et de blé dur et peut être utilisée pour faire du pain rapide ou des gâteaux.

3. Farine complète

La farine complète est obtenue en broyant le blé complet, qui contient la peau et le gluten. La farine complète est plus lourde et nutritive que la farine commune. Le pain cuit avec la farine complète est souvent plus petit. Il existe de nombreuses recettes qui réunissent la farine complète et la farine panifiable pour obtenir de meilleurs résultats.

4. Farine de sarrasin

La farine de sarrasin est également appelée « farine de blé noir » et contient beaucoup de fibres, comme la farine complète. Vous devez la combiner avec une proportion considérablement élevée de farine panifiable pour obtenir un pain de grande taille.

5. Farine pour gâteaux

La farine pour gâteaux est obtenue en broyant le blé tendre et le blé à faible protéine, utilisé de préférence en pâtisserie. Plusieurs types de farine semblent identiques. En réalité, le comportement de la levure ou la capacité d'absorption des différents types de farine varie selon la zone de production, des causes de croissances, du procédé de broyage et des conditions d'entreposage. Vous pouvez utiliser des farines de plusieurs marques achetées dans le marché local pour tester et comparer, puis choisir celle qui vous offre un résultat proche de vos attentes et de votre expérience.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont obtenues en broyant le maïs et l'avoine respectivement. Il s'agit d'ingrédients ajoutés pour rendre le pain rugueux et qui enrichissent le goût et offrent une meilleure texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour donner un goût sucré et de la couleur au pain. Le sucre apporte des nutriments au pain, tout comme la levure. Le sucre blanc est généralement utilisé. Le sucre brun peut également être utilisé pour certaines occasions, ainsi que le sucre glace ou le sucre pour barbe à papa.

8. Levure

La levure est utilisée pour lever la pâte, elle produit du dioxyde de carbone et fait en sorte que le pain s'étale et soit plus spongieux. La levure doit s'alimenter des hydrates de carbone du sucre et de la farine pour sa reproduction rapide.

1 cuillerée à café de levure sèche active = 3/4 cuillerée à café de levure instantanée

5 cuillerées à café de levure sèche active = 1 cuillerée à café de levure instantanée

2 cuillerées à café de levure sèche active = 1,5 cuillerée à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur car elle est sensible à des températures élevées. Vérifiez la date et la durée de conservation avant de l'utiliser. Remettez-la au réfrigérateur après chaque utilisation.

La levure est souvent abîmée lorsque la pâte ne monte pas.

Nous vous montrons ci-dessous comment savoir si la levure est fraîche et active ou non.

(1) versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre mesureur

(2) Versez 1 cuillerée à café de sucre blanc dans le verre et remuez, saupoudrez ensuite 2 cuillerées à café de levure sur l'eau.

(3) Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant 10 minutes. N'agitez pas l'eau.

(4) De la mousse apparaît et le niveau d'eau augmente. Si cela n'arrive pas, la levure est abîmée ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour donner du goût au pain et de la couleur à la croûte. Il peut en outre ralentir le processus de fermentation. N'utilisez pas trop de sel dans une recette. N'utilisez pas de sel si vous ne le souhaitez pas. La taille du pain augmente si vous n'utilisez pas de sel lors de sa réalisation.

10. Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et plus grand. Ils ajoutent également un arôme particulier au pain. Vous devez les écaler et les battre uniformément.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse apporte de la douceur au pain et permet de le conserver plus longtemps. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits dés pour être remué uniformément, même tout juste sorti du réfrigérateur.

12. Levure en poudre

La levure en poudre est principalement utilisée avec le programme Ultra rápido (Ultra rapide) pour fermenter le pain et les gâteaux. Elle ne demande pas de temps de fermentation et produit un gaz qui forme des bulles, allégeant la texture du pain par un principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Même principe que ci-dessus. Il peut également être utilisé avec la levure en poudre.

14. Eau et autres liquides

L'eau est l'ingrédient essentiel pour faire du pain. En général, la température appropriée de l'eau se situe entre 20°C et 25°C. Mais la température de l'eau doit être entre 45-50°C pour augmenter la vitesse de la fermentation pour le pain avec le programme Ultra rápido (Ultra rapide). L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre pour améliorer le goût du pain et la couleur de

la croûte. Certaines recettes peuvent introduire du jus afin de donner du goût au pain, par exemple: jus de pomme, d'orange, de citron, etc.

Poids des ingrédients

Il est très important d'utiliser la quantité adéquate des divers ingrédients pour obtenir un bon pain.

Nous conseillons d'utiliser des verres mesureurs et des cuillères à mesure pour obtenir la quantité précise et éviter d'altérer le résultat souhaité.

1. Peser les ingrédients liquides

Mesurez le lait frais ou le lait en poudre à l'aide de verres mesureurs.

Observez le niveau du verre mesureur en le regardant en face.

Nettoyez bien le verre mesureur après avoir mesuré l'huile ou les autres ingrédients.

2. Mesurer la levure sèche

Conservez la levure sèche dans des conditions optimales et réglez le niveau du verre mesureur pour assurer une mesure appropriée.

3. Dans quel ordre faut-il introduire les ingrédients.

En général, les ingrédients doivent suivre cet ordre : ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre, etc.

Vérifiez que la farine ne soit pas complètement mouillée par les ingrédients liquides lorsque vous introduisez les ingrédients. Déposez la levure sur la farine sèche. La levure ne doit jamais entrer en contact avec le sel. Un bip sonore retentit lorsque la farine est pétrie pour vous avertir que vous devez introduire les ingrédients concernant les fruits dans le mélange. Si vous ajoutez ces derniers trop tôt, le goût diminue après un certain temps de mélange. N'ajoutez pas d'ingrédients périssables comme les œufs ou les fruits si vous utilisez le programme différé pour une longue période.

Guide de solution de problèmes

N°	Problème	Cause possible	Solution
1	Fumée dans l'orifice d'aération pendant la cuisson	Certains ingrédients collent aux parties chaudes ou proches au cours de la première utilisation, l'huile reste à la surface de l'élément chaud.	Débranchez l'appareil et nettoyez l'élément chaud. Ne vous brûlez pas, ouvrez le couvercle pendant la première utilisation et nettoyez lorsque l'appareil est sec.
2	La croûte inférieure du pain est très fine.	Maintenez le pain chaud et laissez-le dans l'appareil plus longtemps jusqu'à ce que l'eau disparaisse.	Sortez le pain rapidement sans le maintenir chaud.
3	Il est très difficile de sortir le pain	Le mélangeur est bien collé à l'axe dans la cuve	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans la cuve et immergez le mélangeur pendant 10 minutes. Retirez-le et nettoyez-le.
4	Les ingrédients ne sont pas remués régulièrement et cuisent mal	1. vous n'avez pas sélectionné le programme adéquat	Sélectionnez le programme souhaité
		2. À la fin du programme, vous avez ouvert le couvercle plusieurs fois et le pain est sec, la croûte n'est pas marron	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière fermentation

		3. Il y a une forte résistance et le mélangeur ne peut presque pas tourner et remuer correctement	Vérifiez l'orifice du mélangeur, puis sortez la cuve de pain et mettez l'appareil en marche sans aucune charge. S'il ne fonctionne pas normalement, contactez le service agréé.
5	L'écran affiche « H:HH » après avoir appuyé sur « START/STOP »	La température de l'appareil est trop élevée pour faire du pain	Appuyez sur « START/STOP » et débranchez la machine à pain puis sortez la cuve et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
6	Le bruit sort du moteur mais la pâte n'est pas remuée.	La cuve n'est pas bien fixée ou la pâte est trop grande pour être remuée.	Vérifiez si l'appareil est bien placé et si la pâte est conforme à la recette, avec les mesures adaptées des ingrédients.
7	Le pain est tellement grand qu'il pousse le couvercle.	Vous avez mis trop de levure, de farine ou d'eau, ou la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez les facteurs mentionnés ci-avant et réduisez la quantité des ingrédients conformément à celle nécessaire.
8	Le pain est trop petit ou la pâte n'a pas levé	Il n'y a pas de levure ou la quantité de levure est insuffisante. L'action de la levure peut être faible si la température de l'eau est trop élevée ou si la levure est mélangée au sel, ou encore si la température ambiante est basse.	Vérifiez la quantité de levure et son action, augmentez la température ambiante de manière adaptée.
9	La pâte est si grande qu'elle sort de l'appareil	La quantité de liquide est trop élevée pour réaliser une pâte molle et la quantité de levure est trop élevée.	Réduisez la quantité de liquides et améliorez la rigidité de la pâte.
10	Le pain s'enfonce dans les zones centrales pendant la cuisson de la pâte	1. La farine utilisée n'est pas assez forte et ne permet pas à la pâte de lever.	Utilisez une farine panifiable ou farine renforcée.
		2. La vitesse de la levure est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée	Utilisez de la levure en dessous de la température ambiante
		2. L'utilisation excessive d'eau donne une pâte trop humide et molle.	Ajustez la quantité d'eau à la recette selon la capacité d'absorption de l'eau
11	Le pain est trop lourd et il est trop dense	1. Trop de farine ou trop peu d'eau	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau

		2. Trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité d'ingrédients ou augmentez la quantité de levure
12	Les zones centrales sont vides pour couper le pain	1. Trop d'eau ou de levure, ou manque de sel	Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez la quantité de sel
		2. La température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain colle à la levure sèche	1. Il y a une quantité importante d'ingrédients glutineux dans le pain, comme par exemple le beurre, les bananes, etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients trop glutineux dans le pain
		2. L'appareil ne remue pas bien en raison du manque d'eau	Vérifiez la quantité d'eau et l'état de l'appareil
14	La croûte est trop fine et la couleur trop foncée pour les gâteaux ou les aliments avec trop de sucre	Les recettes ou ingrédients peuvent obtenir des résultats différents dans la fabrication du pain. La couleur du produit cuit peut être très foncée en raison d'une utilisation excessive de sucre.	Si la couleur est trop foncée pour la recette pour un excès de sucre, appuyez sur START/STOP pour interrompre le programme environ 5-10 min avant qu'il ne se termine. Vous devez laisser le pain ou le gâteau pendant environ 20 minutes dans l'appareil avec le couvercle fermé avant de le sortir.

LIVRE DE RECETTES DE LA MACHINE À PAIN

PAIN BASIQUE :

POIDS - MATÉRIEL	700g		1 000g	
1. Eau	270 ml	270g	330 ml	330 g
2. Huile	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
3. Sel	1 cuillerée à café	7g	1,5 cuillerée à café	10g
4. Sucre	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
5. Farine	3 tasses	420g	4 tasses	560 g
6. Levure	1 cuillerée à café	3g	1 cuillerée à café	3,5g

PAIN FRANÇAIS :

POIDS - MATÉRIEL	700g		1000g	
1. Eau	270 ml	270g	330 ml	330 g
2. Huile	2 cuillerées à	24g	3 cuillerées à	36g

	soupe		soupe	
3. Sel	1 cuillerée à café	7g	1,5 cuillerée à café	10g
4. Sucre	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
5. Farine	3 tasses	420g	4 tasses	560g
6. Levure	1 cuillerée à café	3g	1 cuillerée à café	3,5g

PAIN COMPLET :

POIDS - MATÉRIEL	700g		1000g	
1. Eau	250ml	250g	300ml	300g
2. Huile	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
3. Sel	1 cuillerée à café	7g	2 cuillerées à café	14g
4. Blé complet	1 tasse	110g	2 tasses	220g
5. Farine	2 tasses	280g	2 tasses	280g
6. Sucre brun	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
7. LAIT en poudre	2 cuillerées à soupe	14g	3 cuillerées à soupe	21g
8. Levure	1 cuillerée à café	3g	1 cuillerée à café	3g

PAIN RAPIDE :

POIDS - MATÉRIEL	700g	
1. Eau	270ml	270g
2. Huile	2 cuillerées à soupe	24g
3. Sel	1 cuillerée à café	7g
4. Sucre	2 cuillerées à soupe	24g
5. Farine	3 tasses	420g
6. Levure	2 cuillerées à café	6g

PAIN SUCRÉ :

POIDS - MATÉRIEL	700g		1000g	
1. Eau	270ml	270g	330ml	330g
2. Huile végétale	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
3. Sel	1 cuillerée à café	7g	1,5 cuillerée à café	10g

4. Sucre	3 cuillères à soupe	36g	4 cuillères à soupe	48g
5. Farine	3 tasses	420g	4 tasses	560g
6. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14g	2 cuillères à soupe	14g
7. Levure	1 cuillère à café	3g	1 cuillère à café	3,5g

PAIN ULTRA RAPIDE 2 :

POIDS - MATÉRIEL	700g	
1. Eau	270ml	270g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g
3. Sel	1 cuillère à café	7g
4. Sucre	3 cuillères à soupe	36g
5. Farine	3 tasses	420g
6. Levure	2 2/3 cuillères à café	8g

PAIN ULTRA RAPIDE 1 :

POIDS - MATÉRIEL	1 000g	
1. Eau	330ml	330g
2. Huile	3 cuillères à soupe	36g
3. Sel	1 cuillère à café	7g
4. Sucre	4 cuillères à soupe	48g
5. Farine	4 tasses	560g
6. Levure	2 2/3 cuillères à café	8g

PÂTE :

POIDS - MATÉRIEL	/	
1. Eau	330ml	330g
2. Huile	3 cuillères à soupe	36g
3. Sel	1,5 cuillère à café	10g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24g
5. Farine	4 tasses	560g
6. Levure	1 cuillère à café	3,5g

SANS GLUTEN

POIDS - MATÉRIEL	700g		1000g	
3. EAU	1/2 tasse	125g	2/3 tasse	165g
2. HUILE	3 cuillères à soupe	36g	4 cuillères à soupe	48g

3. MIEL	1/4 tasse	50g	1/3 tasse	80g
4. VINAIGRE	1 cuillerée à café	2g	1 cuillerée à café	2g
5. ŒUFS	2 UNITÉS	90g	2 UNITÉS	90g
6. FARINE DE MAÏS	3 tasses	420g	4 tasses	560g
7. SUCRE	3 cuillerées à soupe	36g	4 cuillerées à soupe	48g
8. SEL	1/2 tasse	3g	1/2 tasse	3g
9. LEVURE	1 cuillerée à café	3,5g	1,5 cuillerée à café	4g

GÂTEAU :

POIDS - MATÉRIEL	/	
1. Huile pour gâteaux	2 cuillerées à soupe	24g
2. Sucre	8 cuillerées à soupe	96g
3. Œufs	6	270g
4. Farine fermentante	250 g	250 g
5. Aromatisant	1 cuillerée à café	2g
6. Jus de citron	1,3 cuillerée à soupe	10g
7. Levure	1 cuillerée à café	3g

PAIN SANDWICH

POIDS - MATÉRIEL	700g		1000g	
Eau	270 ml	270g	330 ml	330g
Beurre ou margarine	1,5 cuillerée à soupe	18g	2 cuillerées à soupe	24g
Sel	1,5 cuillerée à café	10g	2 cuillerées à café	14g
Sucre	2 cuillerées à soupe	24g	3 cuillerées à soupe	36g
Lait en poudre	1,5 cuillerée à soupe	10g	2 cuillerées à soupe	14g
Farine panifiable	3 tasses	420g	4 tasses	560g
Levure sèche	1 cuillerée à café	3g	1 cuillerée à café	3,5g

PÂTES CRUES

POIDS- MATERIAL	400g
Farine	350 g.
Oeuf	2
Blanc d'oeuf	1
Sel	1 cuillerée à café
Huile d'olive	1 cuillerée à soupe
Eau froide	50 ml

CONFITURE

POIDS- MATERIAL	500g
Fruits (fraise, abricot, figues,...)	500 g.
Cassonade	125 g.
Jus de citron	Demi citron
Gelée	1 cuillerée à soupe ou drap

**Enlèvement des appareils ménagers usagés.**

La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.


INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, deve cumprir precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.

6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

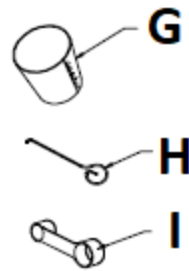
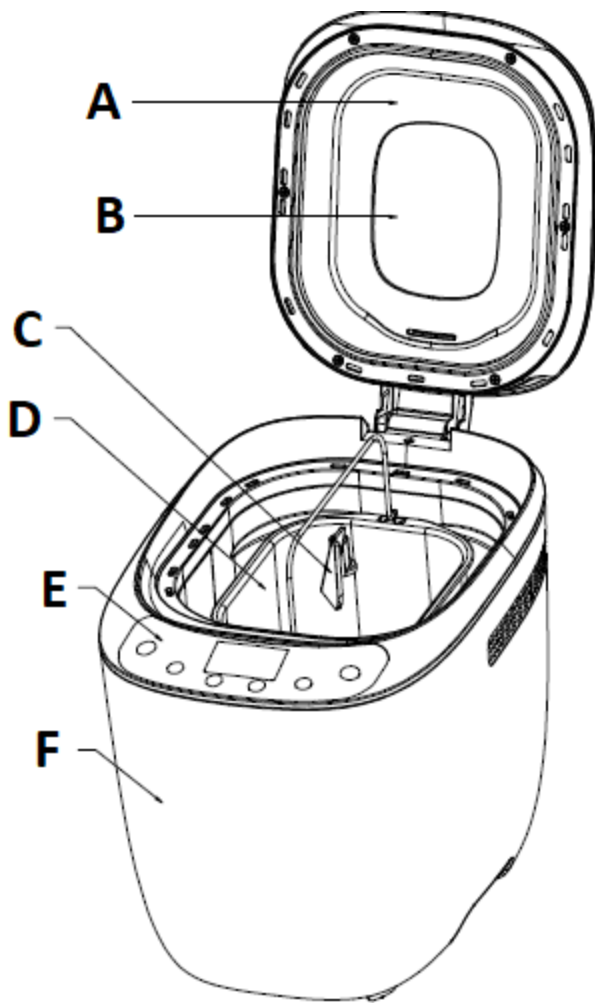
PRECAUÇÕES ESPECIFICAS

-  **ATTENTION:** La surface peut rester chaud pendant ou après l'utilisation.
- Não utilize o aparelho ligado a um temporizador externo nem a um sistema separado do controlo remoto.

- Não deixe o cabo pendurado sobre a esquina de uma mesa ou de uma superfície quente.
- Não coloque o aparelho perto de um fogão a gás ou eléctrico, ou num forno aquecido.
- Não toque em nenhuma peça amovível ou rotativa da máquina quando o pão estiver a cozer.
- Nunca ligue o aparelho sem colocar correctamente a forma do pão com os ingredientes.
- Nunca bata na parte superior ou dos lados da forma do pão para o fazer sair; isto pode danificar a forma do pão.
- O papel de alumínio ou outros materiais não devem ser inseridos na máquina de fazer pão, pois podem aumentar o risco de incêndio ou de curto-circuito.
- Nunca cubra a máquina de fazer pão com uma toalha ou com qualquer outro material; o aquecimento e o vapor devem poder ser expulsos livremente. Se o aparelho for coberto, ou entrar em contacto com material combustível pode dar origem a um incêndio.
- Não toque na janela de observação durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela de observação pode estar alta.
- Não utilize o aparelho para confeccionar outras preparações que não pães e compotas.

- No final do programa, utilize sempre luvas de conzinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. O aparelho e o acessório baguette atingem altas temperaturas no decorrer da utilização.
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Atenção, pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- Se seleccionou o programa no. 11 (doce, comporta), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
Não ultrapasse 1000 g de massa no total.
Não ultrapasse 620 g de farinha e 11 g de levadura.

CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO

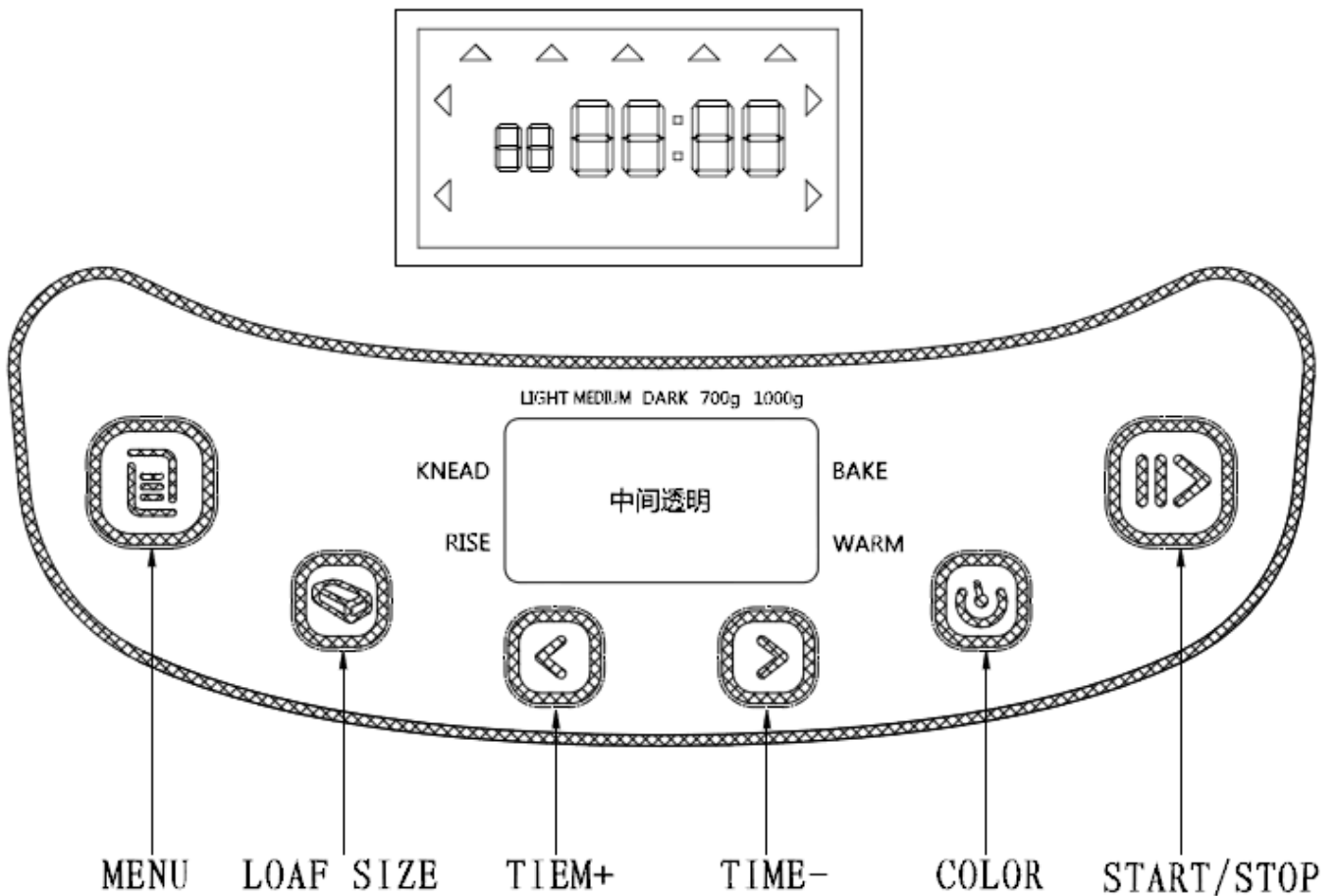


- A. Tampa superior
- B. Janela de visualização
- C. Copo medidor
- D. Gancho
- E. Colher medidora
- F. Amassadeira
- G. Forma para pão
- H. Painel de controlo
- I. Corpo principal

Introdução às funções

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Basic | 8. Dough |
| 2. French | 9. Gluten free |
| 3. Whole wheat | 10. Cake |
| 4. Quick | 11. Sandwich |
| 5. Sweet | 12. Bake |
| 6. Ultra Fast1 | 13. Jam |
| 7. Ultra Fast2 | 14. Pasta |

1 Básico 2 Francés 3 Integral 4 Rápido 5 Doce 6 Ultra Rápido 1 Ultra Rápido 2 8 Massa 9 Sem glúten 10 Bolo
11 Sanduíche 12 Cozer 13 Marmelada 14 Macarrão cru



Claro Médio Tostado 700 g 1 000 g Amassar Levedar Cozer Aquecer

APÓS O ARRANQUE

Um sinal sonoro é emitido quando liga a máquina de fazer pão à corrente e a indicação "3:00" surge no ecrã após alguns segundos. Mas os dois pontos entre o "3" e "00" não piscam constantemente. A seta aponta para as opções **1000g** e **MEDIUM (Médio)**. Estas são as predefinições.



: **START/STOP (INICIAR/PARAR)**

Para iniciar e interromper o programa de cozedura selecionado.

Prima o botão "**START/STOP**" uma vez para iniciar um programa. Um breve sinal sonoro é emitido e os dois pontos na apresentação do tempo começam a piscar; o programa inicia então. Após o início de um programa, todos os botões estão desativados exceto o botão "**START/STOP**".

Para interromper o programa, prima o botão "**START/STOP**" durante cerca de 3 segundos até um sinal sonoro confirmar a desativação do programa. Esta funcionalidade ajudará a prevenir qualquer perturbação acidental do funcionamento do programa.



:MENU

Este botão é utilizado para configurar diferentes programas. O programa varia cada vez que premir este botão (acompanhado de um breve sinal sonoro). Prima o botão continuamente para comutar entre os 12 menus, que serão apresentados no ecrã LCD. Selecione o programa pretendido. As funções dos 12 menus são explicadas abaixo.

1. **Básico:** amassar, levedar e cozer pão normal. Pode também adicionar ingredientes para conferir sabor ao pão.
2. **Francês:** amassar, levedar e cozer com um tempo de levedura superior. Normalmente, o pão cozido neste menu tem uma cêdea mais crocante e textura mais leve.
3. **Integral:** amassar, levedar e cozer pão integral. Este programa tem um tempo de pré-aquecimento superior para permitir que o grão absorva a água e expanda. Não se recomenda o uso da função de retardamento, visto que isso pode produzir fracos resultados.
4. **Rápido:** amassar, levedar e cozer pão com bicarbonato de sódio ou fermento em pó. O pão cozido neste programa normalmente é mais pequeno e tem uma textura mais densa.
5. **Doce:** amassar, levedar e cozer pão doce. Para cozer pão crocante e doce.
6. **Ultra Rápido 1:** amassar, levedar e cozer pão de 700g num período de tempo reduzido. Normalmente, o pão cozido neste programa é mais pequeno e grosseiro do que o cozido no programa **Rápido**.
7. **Ultra Rápido 2:** igual ao programa anterior mas aplicável a um pão de 1000g.
8. **Massa:** amassar e levedar mas sem cozer. Remova a massa e molde-a para fazer pãezinhos, pizza, pão cozido a vapor, etc.
9. **Sem glúten:** amassar, levedar e cozer pão sem glúten. Este programa tem um tempo de pré-aquecimento superior para permitir que o grão absorva a água e expanda. Não se recomenda o uso da função de retardamento, visto que isso pode produzir fracos resultados.
10. **Bolo:** amassar, levedar e cozer; levedar com bicarbonato de sódio ou fermento em pó.
11. **Sanduíche:** amassar, levedar e cozer pão para sanduíches. Para cozer pão com uma textura leve e uma cêdea mais fina.
12. **Cozer:** cozer apenas, sem amassar e levedar. Este programa é utilizado também para aumentar o tempo de cozedura em programas selecionados.
13. **Marmelada:** preparar marmelada, geléias e coulis de frutas.
14. **Macarrão:** preparar massa para macarrão. Este programa não tem cozimento.



:COR

Este botão permite selecionar a opção **Claro**, **Média** ou **TOSTADO** para determinar a cor da cêdea. Prima este botão para selecionar a cor pretendida.



: TAMANHO DO PÃO

Prima este botão para selecionar o tamanho do pão. De salientar que o tempo de operação total pode variar dependendo do tamanho diferente do pão.



RETARDAMENTO (TIME + o TIME -) (+ TEMPO ou - TEMPO)

Pode utilizar este botão para configurar o tempo de retardamento se quiser que a máquina não comece a trabalhar imediatamente.

Prima o botão "+ TIME " ou "- TIME " para decidir o tempo antes do qual o pão vai estar pronto. De salientar que o tempo de retardamento deve incluir o tempo de cozedura do programa. Ou seja, após a conclusão do tempo de retardamento, haverá pão quente para servir. Tem de primeiro selecionar o programa bem como a cor da côdea; prima, em seguida, o botão "+ TIME " ou "- TIME " para aumentar o tempo de retardamento em incrementos de 10 minutos. O tempo de retardamento máximo é de 13 horas.

Exemplo: São 20:30, e pretende que o pão esteja pronto na manhã seguinte às 07:00, ou seja, dentro de 10 horas e 30 minutos. Selecione o menu, cor, tamanho do pão e, em seguida, prima o botão "+ TIME " ou "- TIME " para adicionar tempo até a indicação 10:30 surgir no ecrã **LCD**. Prima depois o botão **START/STOP** para ativar este programa de retardamento. Pode ver o ponto a piscar e o ecrã **LCD** apresentará uma contagem decrescente que indica o tempo restante. Terá pão fresco às 07:00 da manhã. Se não quiser tirar o pão imediatamente, começa então um período de 1 hora no qual ele será mantido quente.

Nota: ao utilizar o programa de cozedura com retardamento, não use quaisquer ingredientes perecíveis, como ovos, leite, fruta, cebolas, etc.

MANTER QUENTE

Após a cozedura, o pão pode ser mantido quente automaticamente durante um período de 60 minutos. Desligue o programa através do botão **START/STOP** se quiser tirar o pão.

MEMÓRIA

Em caso de falha da eletricidade durante o processo de produção do pão, o mesmo será retomado automaticamente dentro de 10 minutos, mesmo sem premir o botão **START/STOP**. Se o tempo da falha for superior a 10 minutos, não será possível manter a programação na memória, pelo que a máquina de fazer pão tem de ser reiniciada. Porém, se a massa não tiver avançado para além da fase de amasso na altura da falha da eletricidade, pode premir o botão **START/STOP** imediatamente para retomar o programa desde o início.

AMBIENTE

A máquina pode funcionar bem numa ampla gama de temperaturas, mas pode haver uma diferença no tamanho do pão entre uma divisão muito quente e uma divisão muito fria. Recomenda-se uma temperatura ambiente entre 15 °C e 34 °C.

ECRÃ DE AVISO:

1. A temperatura no interior da máquina continua demasiada alta se o ecrã apresentar a indicação "**H HH**" após o início do programa (consultar Figura 1 abaixo). Neste caso, o programa tem de ser interrompido. Abra a tampa e permita que a máquina arrefeça durante 10 a 20 minutos.
2. O sensor da temperatura está desligado se o ecrã apresentar a indicação "**E rr**" depois de premir o botão **START/STOP** (consultar Figura 2 abaixo). O sensor deve ser inspecionado cuidadosamente por um perito autorizado.
3. A temperatura no interior da máquina continua demasiado baixa se o ecrã apresentar a indicação "**L LL**" depois de premir o botão **START/STOP** (exceto os programas HORNEAR [Cozer]). Esta condição é acompanhada de 5 sinais sonoros; prima o botão **START/STOP** para interromper os avisos sonoros. Abra

a tampa e deixe a máquina repousar durante 10 a 20 minutos para esta regressar à temperatura ambiente ou selecione o programa HORNEAR (Cozer) e faça com que a temperatura no interior da câmara aumente rapidamente.

NOTA: a temperatura na máquina de fazer pão é inferior à temperatura ambiente se ela estiver numa divisão mais fresca (como uma divisão com ar condicionado, câmara frigorífica) durante algum tempo e for depois transferida para uma divisão com uma temperatura ambiente normal para fazer o pão.

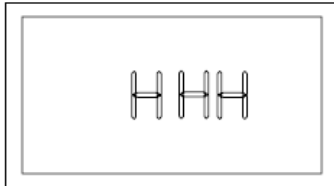


Figura 1

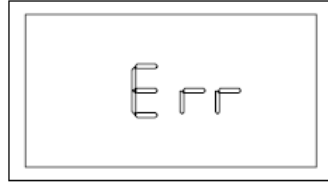


Figura 2

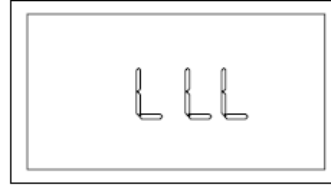


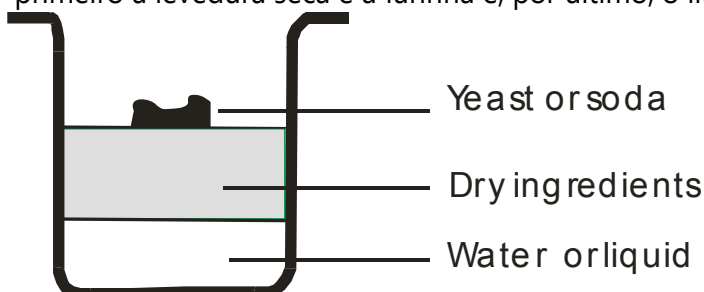
Figura 3

Na primeira utilização

1. Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão completos e livres de danos.
2. Limpe todas as peças de acordo com as indicações da secção "**Limpeza e manutenção**".
3. Configure o modo de cozedura na máquina de fazer pão e inicie a cozedura com a máquina vazia durante cerca de 10 minutos. Limpe a máquina novamente depois de ela arrefecer.
4. Seque todas as peças cuidadosamente e monte-as, para que a máquina esteja pronto a usar.

Como fazer pão

1. Coloque a forma na sua devida posição e, em seguida, rode-a no sentido horário até estar na sua posição correta (clique). Fixe a pá amassadeira nos eixos propulsores. Rode as amassadeiras no sentido horário até estarem na sua devida posição (clique). Recomenda-se o enchimento dos orifícios com margarina resistente ao calor antes de instalar as amassadeiras. Isto evita que a massa adira abaixo das amassadeiras e estas poderão ser assim facilmente removidas do pão.
2. Coloque os ingredientes na forma de pão na ordem mencionada na receita. Normalmente, a água ou substância líquida deve ser introduzida primeiro; adicione então açúcar, sal e farinha; adicione sempre levedura ou fermento em pó como o último ingrediente. No caso de massas pesadas com uma porção elevada de centeio ou integral, recomendamos a inversão da ordem dos ingredientes, ou seja, colocar primeiro a levedura seca e a farinha e, por último, o líquido para obter um melhor resultado ao amassar.



Yeast or soda	Fermento ou bicarbonato de sódio
Dry ingredients	Ingredientes secos

Água or liquid

Água ou líquido

Nota: consultar a receita para obter as indicações das quantidades máximas de farinha e fermento/bicarbonato de sódio.

3. Usando um dedo, faça uma pequena cova num dos lados da farinha. Adicione fermento à cova. Certifique-se de que não entra em contacto com os ingredientes líquidos ou o sal.
4. Feche a tampa suavemente e ligue a ficha à tomada elétrica.
5. Prima o botão Menu até selecionar o programa pretendido.
6. Prima o botão **COLOR (COR)** para selecionar a cor pretendida para a còdea.
7. Prima o botão **LOAF SIZE (TAMANHO DO PÃO)** para selecionar o tamanho pretendido (700g ou 1000g).
8. Configure o tempo de retardamento premindo o botão "+ **TIME**" ou "- **TIME**". Pode saltar este passo se quiser que a máquina de fazer pão para esta começar a trabalhar imediatamente.
9. Prima o botão **START/STOP** para a máquina começar a trabalhar.
10. No caso dos programas **BÁSICO, FRANCÉS (Francês), INTEGRAL, DULCE (Doce), SIN GLUTEN (Sem glúten), SANDWICH (Sanduíche)**, um sinal sonoro prolongado é emitido durante a operação. Este sinal destina-se a indicar que tem de adicionar ingredientes. Abra a tampa e introduza alguns ingredientes. É possível que se escape algum vapor através das aberturas de ventilação na tampa durante a cozedura. Isto é normal.
11. São emitidos 10 sinais sonoros após a conclusão do processo. Pode premir o botão **START/STOP** durante cerca de 3-5 segundos para interromper o processo e retirar o pão. Abra a tampa e, utilizando luvas de forno, agarre firmemente a pega da forma de pão. Rode a forma no sentido anti-horário e puxe suavemente a forma diretamente cima para a retirar da máquina.
12. Use uma espátula antiaderente para libertar suavemente as partes laterais do pão da forma.
Atenção: a forma de pão e o pão podem estar muito quentes! Manuseie sempre com cuidado e utilizando luvas de forno.
13. Vire a forma de pão ao contrário sobre uma superfície limpa e agite-a suavemente até o pão deslizar para fora.
14. Remova o pão cuidadosamente da forma e deixe arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o cortar.
15. Se não estiver na divisão ou não tiver premido o botão **START/STOP** no final da operação, o pão será automaticamente mantido quente durante 1 hora e, em seguida, deixará de o manter quente.
16. Retire a ficha da tomada elétrica quando a máquina não estiver em uso ou interromper totalmente a operação.

Nota: antes de cortar o pão, use o gancho para remover a pá amassadeira oculta no fundo do pão. Nunca use a mão para remover a pá amassadeira porque o pão está quente.

Introdução especial

1. Para pães rápidos

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são ativados por humidade e calor. Para obter pães rápidos perfeitos, recomendamos a colocação de todos os líquidos no fundo da forma de pão e os ingredientes secos na parte de cima. Os ingredientes secos podem acumular-se nos cantos da forma durante a mistura inicial das massas de pão rápido. Neste caso, pode ser necessário ajudar a máquina para evitar a formação de grumos de farinha. Utilize assim uma espátula de borracha.

2. Sobre o programa Ultra Rápido

A máquina de fazer pão pode cozer pão em 1 hora com os programas Ultra Rápido. Estes dois programas podem cozer pão em 58 minutos. O pão tem uma textura um pouco mais densa. O programa Ultra Rápido 1

destina-se a cozer pão de 700g, ao passo que o programa Ultra Rápido 2 se destina a cozer pão de 1000g. De salientar que deve ser utilizada água quente num intervalo de 48-50 °C como ingrediente líquido. Pode utilizar um termómetro de cozedura para medir a temperatura. A temperatura da água é essencial para o desempenho da cozedura. Se a temperatura da água for demasiado baixa, o pão também não levedará até ao tamanho esperado; se a temperatura da água for demasiado alta, destruirá o fermento antes de ele levedar, o que também afetará o desempenho de cozedura.

Limpeza e manutenção

Desligue a máquina da alimentação e aguarde até estar fria antes de a limpar.

1. Forma de pão: esfregue o interior e exterior com um pano húmido. Não utilize objetos afiados ou agentes abrasivos para proteger o revestimento antiaderente. A forma deve estar completamente seca antes de ser instalada.
2. Pá amassadeira: se for difícil remover a pá amassadeira do eixo, nesse caso deve encher o recipiente com água quente e deixá-lo de molho durante cerca de 30 minutos. A amassadeira pode ser então facilmente removida para limpeza. Limpe a pá cuidadosamente com um pano de algodão húmido. De salientar que a forma de pão e a pá amassadeira podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
3. Tampa e janela: limpe o interior e exterior da tampa com um pano ligeiramente húmido.
4. Invólucro: limpe suavemente a superfície exterior do invólucro com um pano húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos para limpar visto que isso degrada o alto grau de polimento da superfície. Nunca submerja o invólucro em água para o limpar.
5. Antes de arrumar a máquina de fazer pão, certifique-se de que está completamente fria, limpa e seca; coloque a colher e a pá amassadeira na gaveta e feche a tampa.

Introdução dos ingredientes do pão

1. Farinha para pão

A farinha para pão tem um elevado conteúdo de glúten (pelo que também pode ser designada farinha com elevado teor de glúten que contém um elevado grau de proteína), tem boas características elásticas e consegue manter o tamanho do pão e impedir que afunde após a levedura. Como o conteúdo de glúten da farinha para pão é superior ao da farinha comum, a primeira pode ser utilizada para fazer pão de tamanho maior e melhores fibras interiores. A farinha para pão é o mais importante ingrediente para fazer pão.

2. Farinha simples

A farinha simples é obtida através da mistura de trigo suave e rígido bem selecionado e aplicável para fazer pão rápido ou bolos.

3. Farinha integral

A farinha integral é obtida moendo trigo integral; contém casca de trigo e glúten. A farinha integral é mais pesada e mais nutrientes do que a farinha comum. O pão feito com farinha integral normalmente tem um tamanho mais pequeno. Assim, muitas receitas combinam geralmente a farinha integral e a farinha para pão para obter os melhores resultados.

4. Farinha de trigo preto

A farinha de trigo preto, também designada "farinha grosseira", é um tipo de farinha com elevado conteúdo de fibra semelhante ao da farinha integral. Para obter pão de tamanho grande depois de levedar, esta farinha deve ser utilizada em combinação com uma elevada proporção de farinha para pão.

5. Farinha para bolos

A farinha para bolos é produzida moendo farinha de trigo mole ou trigo com um baixo teor de proteína, que é utilizada em particular para fazer bolos. Embora farinhas diferentes pareçam ser semelhantes, a realidade é que o desempenho do fermento ou a capacidade de absorção das várias farinhas difere em grande parte em termos de áreas de levedura, motivos de levedura, processo de moagem e duração de armazenamento. Pode escolher farinhas de marcas diferentes para testar, saborear e comparar no mercado local, e selecionar a que poderá produzir os melhores resultados de acordo com as suas próprias experiências e sabor.

6. Farinha de milho e farinha de aveia

A farinha de milho e farinha de aveia são produzidas moendo milho e aveia, respetivamente. São ambas os ingredientes aditivos para fazer pão grosseiro, e são usadas para melhorar o sabor e a textura.

7. Açúcar

O açúcar é um ingrediente muito importante para adicionar um sabor doce e dar cor ao pão. Ajuda a levedar o pão como nutrição. O açúcar branco é amplamente utilizado. Podem ser utilizados açúcar amarelo, açúcar em pó ou açúcar mascavado através de requisitos especiais.

8. Fermento

O fermento alimenta o processo de levedura da massa, durante o qual produz dióxido de carbono, fazendo com que o pão se expanda e tornando as fibras interiores moles. Porém, uma levedura rápida do fermento precisa de hidratos de carbono, sob a forma de açúcar e farinha, como nutrição.

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

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

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

O fermento deve ser conservado no frigorífico visto que altas temperaturas o destroem. Antes de o utilizar, verifique o prazo de validade e a duração da conservação do fermento. O fermento deve ser colocado novamente no frigorífico o mais depressa possível após cada utilização. Normalmente, o pão não leveda devido a fermento morto.

As maneiras descritas abaixo permitem determinar se o fermento está fresco e ativo ou não.

- 1) despeje 1/2 chávena de água quente (45-50 °C) num copo medidor.
- 2) coloque 1 colher de chá de açúcar branco na chávena e mexa; em seguida, polvilhe 2 colheres de chá de fermento sobre a água.
- 3) Coloque o copo medidor num local quente durante cerca de 10 min. Não mexa a água.
- 4) O caldo deve atingir 1 chávena. Caso contrário, o fermento está morto ou inativo.

9. Sal

É necessário sal para melhorar o sabor do pão e cor da còdea. Contudo, o sal pode também restringir a processo de levedar do fermento. Nunca coloque sal em excesso numa receita. Pode omitir o sal se não o quiser usar. O pão será maior se não utilizar sal.

10. Ovo

Os ovos podem melhorar a textura do pão, tornar o pão mais nutritivo e maior e conferem um sabor especial de ovo ao pão. Os ovos devem ser descascados e misturados uniformemente quando utilizados.

11. Gordura, manteiga e óleo vegetal

A gordura pode tornar o pão mais macio e reduzir a duração de conservação. A manteiga deve ser derretida ou cortada em bocados pequenos antes de ser utilizada, para ser misturada uniformemente quando a retirar do frigorífico.

12. Fermento em pó

O fermento em pó é utilizado principalmente para levedar o pão do programa Ultra Rápido e bolos. Como não precisa de tempo para levedar e produzir gás que forma bolhas ou amacia a textura do pão utilizando princípios químicos.

13. Bicarbonato de sódio

Princípio igual ao indicado no ponto anterior. Pode ser também utilizado em conjunto com fermento em pó.

14. Água e outros líquidos

A água é um ingrediente essencial para fazer pão. De uma maneira geral, uma temperatura de água entre 20 °C e 25 °C é a mais apropriada. Mas a temperatura da água deve estar entre 45-50 °C para alcançar a velocidade de levedura para fazer o pão do programa Ultra Rápido. A água pode ser substituída por leite ou água mistura com leite em pó a 2%, o que pode melhorar o sabor do pão e a cor da cõdea. Algumas receitas podem pedir o uso de sumos com o objetivo de melhorar o sabor do pão, por ex., sumo de maçã, laranja, limão, etc.

Peso dos ingredientes

O uso da quantidade correta de ingredientes é um dos passos importantes para fazer bom pão.

Recomenda-se fortemente o uso do copo medidor e da colher medidora para obter uma quantidade precisa, caso contrário o pão será consideravelmente influenciado.

1. Pesagem dos ingredientes líquidos

A água, leite ou solução com leite em pó deve ser medida com copos medidores.

Observe o nível do copo medidor com os olhos horizontalmente.

Quando mede óleo vegetal ou outros ingredientes, limpe o copo medidor cuidadosamente sem quaisquer outros ingredientes.

2. Pesagem de ingredientes secos

Os ingredientes secos devem ser mantidos em condições naturais e soltas. Nivele o rebordo da chávena suavemente com uma faca para assegurar uma medida correta.

3. Sequência de ingredientes

A sequência da introdução de ingredientes deve ser cumprida. Geralmente, a sequência é: ingredientes líquidos, ovos, sal e leite, farinhas, etc. Ao colocar os ingredientes, a farinha não pode ser completamente molhada pelo líquido. O fermento só pode ser colocado sobre a farinha seca. Exclusivamente, o fermento não pode entrar em contacto com o sal. Depois de a farinha ser amassada durante algum tempo, um sinal sonoro é emitido para indicar que deve colocar agora os ingredientes de fruta na mistura. Se os ingredientes de fruta forem adicionados demasiado cedo, o sabor diminuirá devido ao tempo prolongado de mistura. Quando usa a função de retardamento durante um período prolongado, nunca adicione ingredientes perecíveis, como ovos, fruta, etc.

Guia de resolução de problemas

N.º	Problema	Situação	Solução
1	Fumo das aberturas de ventilação durante a cozedura	Alguns ingredientes aderem ao elemento térmico ou zona circundante na primeira utilização, por causa dos vestígios de óleo restantes na superfície do elemento térmico.	Retire a ficha da máquina de fazer pão da tomada elétrica e limpe o elemento térmico, mas tenha cuidado para não se queimar, durante a primeira utilização de operação seca e quando abrir a tampa.

2	A cõdea inferior do pão é demasiado espessa	O pão foi mantido quente e ficou na forma de pão durante um período prolongado de tempo para que está a perder demasiada água.	Retire o pão da forma o mais depressa possível sem o manter quente.
3	É muito difícil retirar o pão da forma	A amassadeira adere ligeiramente ao eixo na forma de pão.	Depois de retirar o pão, coloque água quente na forma de pão e deixe a amassadeira de molho durante 10 minutos; retire-a então e limpe-a.
4	Os ingredientes não são misturados uniformemente e cozem incorretamente	1. O programa selecionado no menu é incorreto.	Selecione o programa correto no menu.
		2. O pão está seco e a cõdea não está castanha após a operação durante a qual a tampa foi aberta várias vezes.	Não abra a tampa na última fase de levedura.
		3. A resistência à mistura é demasiado grande pelo que a amassadeira quase não consegue rodar e mexer os ingredientes adequadamente.	Verifique o orifício da amassadeira e, em seguida, retire a forma de pão e opere a máquina sem carga; se a operação não for normal, contacte o centro de assistência autorizado.
5	A indicação "H:HH" é apresentada depois de premir o botão "START/STOP".	A temperatura na máquina de fazer pão é demasiado alta para fazer pão.	Prima o botão "START/STOP" e retire a ficha da máquina de fazer pão da tomada elétrica; retire depois a forma de pão e deixe a tampa aberta até a máquina de fazer pão arrefecer.
6	Ouvem-se ruídos do motor mas a massa não está a ser mexida	A forma de pão está fixa incorretamente ou a massa é demasiado grande para ser mexida.	Verifique se a forma de pão está fixa corretamente e se a massa foi feita de acordo com a receita e os ingredientes forem pesados de maneira precisa.
7	O tamanho do pão é tão grande que empurra a tampa para cima	Foi colocado uma quantidade excessiva de fermento, farinha ou água ou a temperatura ambiente é demasiado alta.	Verifique os fatores indicados acima, e reduza devidamente a quantidade de acordo com os motivos reais.
8	O tamanho do pão é demasiado pequeno ou o pão não levedou	Não foi colocado fermento ou a quantidade de fermento não é suficiente; adicionalmente, o fermento pode ter uma fraca atividade porque a temperatura da água é demasiado alta ou foi misturado com sal; em alternativa, a temperatura ambiente é baixa.	Verifique a quantidade e o desempenho da levedura, aumente a temperatura do ambiente devidamente.
9	A massa é tão	A quantidade de líquidos foi tal	Reduza a quantidade de líquidos e

	grande que está a sair da forma de pão	que tornou a massa macia e o fermento também foi excessivo.	melhore a rigidez da massa.
10	O pão colapsa nas partes intermédias durante a cozedura	1. A farinha e o fermento utilizados não são suficientemente fortes e não conseguem levedar a massa.	Use farinha para pão ou um fermento em pó mais forte.
		2. A velocidade da levedura é demasiado rápida ou a temperatura do fermento é demasiado alta.	O fermento é utilizado à temperatura ambiente.
		2. Uma quantidade excessiva de água torna a massa húmida e macia.	Ajuste a água da receita de acordo com a capacidade de absorção de água.
11	O peso do pão é muito grande e a construção da organização é demasiado densa	1. Foi utilizada muita farinha ou falta água.	Reduza a farinha ou aumente a água.
		2. Demasiados ingredientes de fruta ou demasiada farinha integral.	Reduza a quantidade dos ingredientes correspondentes e aumente o fermento.
12	As partes intermédias do pão estão ocas	1. Quantidade excessiva de água ou fermento ou sem sal.	Reduza corretamente a quantidade de água ou fermento e verifique o sal.
		2. A temperatura da água é demasiado alta.	Verifique a temperatura da água.
13	A superfície do pão está coberta com ingredientes secos	1. Foram utilizados ingredientes com um forte grau de glutinosidade no pão, como manteiga e bananas, etc.	Não adicione ingredientes de glutinosidade ao pão.
		2. O pão não foi misturado adequadamente devido à falta de água.	Verifique a água e a construção mecânica da máquina de fazer pão.
14	A côdea é demasiado espessa e a cor da cozedura é demasiado escura ao fazer bolos ou pão com muito açúcar.	Diferentes receitas ou ingredientes têm um enorme efeito na produção de pão; a coz de cozedura torna-se muito escura por causa da quantidade de açúcar.	Se a cor da cozedura for demasiado escura para a receita com uma quantidade excessiva de açúcar, prima o botão START/STOP para interromper o programa precocemente 5-10 min antes da hora de conclusão prevista. Antes de retirar o pão, deve manter o pão ou bolo na forma de pão durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada.

LIVRO DE RECEITAS DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

PÃO BÁSICO :

TAMANHO MATERIAL	700g		1000g	
1. Água	270 ml	270g	330 ml	330 g
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 chávenas	420g	4 chávenas	560 g
6. Fermento	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3,5g

PÃO FRANCÊS :

TAMANHO MATERIAL	700g		1000g	
1. Água	270 ml	270g	330 ml	330 g
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 chávenas	420g	4 chávenas	560 g
6. Fermento	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3,5g

PÃO INTEGRAL :

TAMANHO MATERIAL	700g		1000g	
1. Água	250ml	250g	300ml	300 g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
3. Sal	1 colher de chá	7g	2 colheres de chá	14g
4. Farinha integral	1 chávenas	110g	2 chávenas	220 g
5. Farinha	2 chávenas	280g	2 chávenas	280 g
6. Açúcar amarelo	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
7. Leite em pó	2 colheres de sopa	14g	3 colheres de sopa	21g

8. Fermento	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3g
-------------	-----------------	----	-----------------	----

PÃO RÁPIDO :

TAMANHO MATERIAL	700g	
1. Água	270ml	270g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g
3. Sal	1 colher de chá	7g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24g
5. Farinha	3 chávenas	420g
6. Fermento	2 colheres de chá	6g

PÃO DOCE :

TAMANHO MATERIAL	700g		1000g	
1. Água	270ml	270g	330 ml	330g
2. Óleo vegetal	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	3 colheres de sopa	36g	4 colheres de sopa	48g
5. Farinha	3 chávenas	420g	4 chávenas	560g
6. Leite em pó	2 colheres de sopa	14g	2 colheres de sopa	14g
7. Fermento	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3,5g

PÃO ULTRA RÁPIDO 2 :

TAMANHO MATERIAL	700g	
1. Água	270ml	270g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24g
3. Sal	1 colher de chá	7g
4. Açúcar	3 colheres de sopa	36g
5. Farinha	3 chávenas	420g
6. Fermento	2 2/3 colheres de chá	8g

PÃO ULTRA RÁPIDO 1 :

TAMANHO MATERIAL	1000g	
1. Água	330 ml	330g
2. Óleo	3 colheres de sopa	36g

3. Sal	1 colher de chá	7g
4. Açúcar	4 colheres de sopa	48g
5. Farinha	4 chávenas	560g
6. Fermento	2 2/3 colheres de chá	8g

MASSA :

TAMANHO MATERIAL	/	
1. Água	330 ml	330g
2. Óleo	3 colheres de sopa	36g
3. Sal	1,5 colheres de chá	10g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24g
5. Farinha	4 chávenas	560g
6. Fermento	1 colher de chá	3,5g

SEM GLÚTEN :

TAMANHO MATERIAL	700g		1000g	
4. ÁGUA	1/2 chávenas	125g	2/3 chávenas	165g
2. ÓLEO	3 colheres de sopa	36g	4 colheres de sopa	48g
3. MEL	1/4 chávenas	50g	1/3 chávenas	80g
4. VINAGRE	1 colher de chá	2g	1 colher de chá	2g
5. OVO	2 PÇS	90g	2 PÇS	90g
6. FARINHA DE MILHO	3 chávenas	420g	4 chávenas	560g
7. AÇÚCAR	3 colheres de sopa	36g	4 colheres de sopa	48g
8. SAL	1/2 colher de chá	3g	1/2 colher de chá	3g
9. FERMENTO	1 colher de chá	3,5g	1,5 colheres de chá	4g

BOLO :

TAMANHO MATERIAL	/	
1. Óleo para bolo	2 colheres de sopa	24g
2. Açúcar	8 colheres de sopa	96g
3. Ovo	6	270g
4. Farinha com fermento	250 g	250g
5. Intensificador de sabor	1 colher de chá	2g
6. Sumo de limão	1,3 colheres de sopa	10g
7. Fermento	1 colher de chá	3g

PÃO PARA SANDUÍCHE:

TAMANHO MATERIAL	700g		1000g	
Água	270 ml	270g	330 ml	330g
Manteiga ou margarina	1,5 colheres de sopa	18g	2 colheres de sopa	24g
Sal	1,5 colheres de chá	10g	2 colheres de chá	14g
Açúcar	2 colheres de sopa	24g	3 colheres de sopa	36g
Leite em pó	1,5 colheres de sopa	10g	2 colheres de sopa	14g
Farinha para pão	3 chávenas	420g	4 chávenas	560g
Fermento seco	1 colher de chá	3g	1 colher de chá	3,5g

MACARRÃO

TAMANHO- MATERIAL	400g
Farinha	350 g.
Ovo	2
Clara de ovo	1
Sal	1 colher de chá
Azeite	1 colher de sopa
Água fria	50 ml

MERMELADA

TAMANHO- MATERIAL	500g
Frutas (morango, damasco, figos,...)	500 g.
Açúcar mascavo	125 g.
Suco de limão	Meio limão
Geléia	1 colher de sopa o folha

**Recolha dos eletrodomésticos.**

A diretiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.